**Nota de Prensa**

**SANIPES EVALUÓ EL ESTADO DE LOTE DE CONSERVAS DE JUREL EN I.E. DE VILLA MARÍA DEL TRIUNFO**

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), cumpliendo su rol de autoridad sanitaria de los productos hidrobiológicos, muestreó lotes de conservas de pescado en la Institución Educativa (I. E.) 7231 “Nuevo Progreso” del distrito de Villa María del Triunfo, Lima.

La fiscalización realizada a dichos productos, se realizó tras la información propalada por un medio de comunicación, refiriendo la presencia de materias extrañas en tres (3) enlatados de trozos de jurel entregadas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma a madres de familia. Por tanto, SANIPES informa lo siguiente:

* SANIPES, en conjunto con representantes del Programa Qali Warma (PNAE - QALI WARMA), representantes de la I.E. y las madres de familia, realizó la inspección (evaluación sensorial) de las conservas realizando un muestreo representativo, encontrándose el producto con características sensoriales conformes, sin presencia de materias extrañas, abolladuras, corrosión o fugas.
* Posteriormente, se realizó una capacitación in situ con las madres beneficiarias, indicándoles que las latas de conservas afectadas, motivo de la denuncia, tenían abolladuras y pérdida de hermeticidad (no se encontraban herméticamente cerradas), lo que generó el estado de descomposición del producto.
* Adicionalmente, se les indicó las consideraciones que deben tener al revisar las conservas de pescado (cierre hermético, que no presenten abolladuras, hinchamiento, ni corrosión) antes de abrirlas y consumirlas.

SANIPES reitera su compromiso de realizar permanente vigilancia y control para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas que se expenden en el país, en protección de la salud pública.

Finalmente, ponemos a disposición el siguiente correo electrónico [alertasanipes@sanipes.gob.pe](mailto:alertasanipes@sanipes.gob.pe) para recibir las denuncias y notificaciones relacionados a la inocuidad de los productos hidrobiológicos.

San Isidro, 27 de abril de 2023