**Nota de Prensa**

**Sanipes brinda recomendaciones para el consumo seguro de conservas de pescado**

* *Es primordial la correcta manipulación de las latas, almacenándolas en lugares limpios, frescos y secos, libres de polvo, evitando golpes y daños al envase*

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), adscrito al Ministerio de la Producción, brinda consejos a la población para el consumo saludable y sin riesgos de las conservas de pescado enlatadas.

Al momento de adquirirlas, se debe identificar el número de Registro Sanitario que otorga el Sanipes; buscar la fecha de producción (FP), la fecha de vencimiento (FV) y la identificación del lote, las cuales deben estar impresas en la lata.

La etiqueta debe figurar de manera clara, indeleble y fácil de leer; y debe considerar la dirección y razón social del fabricante, los ingredientes, el contenido neto y peso drenado de la conserva.

De igual forma, se torna indispensable la correcta manipulación de las latas, almacenándolas en lugares limpios, frescos y secos, libres de polvo u otras contaminaciones y evitando golpes y daños al envase.

Es indispensable tener en cuenta que, las conservas se obtienen de someter el pescado o recurso hidrobiológico a elevadas temperaturas, que no permitan la supervivencia de microorganismos en un envase que esté adecuadamente cerrado, por lo cual debe evitarse que esté con golpes o daños físicos.

El presidente ejecutivo de Sanipes, Víctor Haro Corales, señaló que, para asegurar la salud pública, es primordial garantizar los estándares de producción. “Como autoridad sanitaria, desplegamos esfuerzos a nivel nacional en la constante fiscalización de los productos hidrobiológicos destinados a consumo en protección de la salud pública del país”, subrayó.

Estas recomendaciones se amparan en la norma sanitaria vigente para las actividades pesqueras y acuícolas D.S. N° 040-2001-PE y son incorporadas en el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas D.S. N° 020-2022-PRODUCE que entra en vigencia el 1 de julio del presente año.

Sanipes tiene abiertas las puertas ante cualquier denuncia por un producto hidrobiológico en mal estado, para ello el denunciante debe comunicarse a través del correo [alertasanipes@sanipes.gob.pe](mailto:alertasanipes@sanipes.gob.pe).

**Lima, mayo de 2023**