**Nota de Prensa**

**Sanipes garantiza el consumo de productos hidrobiológicos inocuos como opción en las mesas navideñas**

* *La autoridad sanitaria brinda recomendaciones en concordancia a la seguridad alimentaria para las familias peruanas*

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), entidad adscrita al Ministerio de la Producción, reafirma su compromiso con la seguridad alimentaria garantizando la inocuidad para el consumo de los productos hidrobiológicos, que llegan a los hogares peruanos como opción en estas fiestas navideñas y de fin de año.

Sanipes resalta la importancia de aplicar las 5 claves de la inocuidad: manteniendo la limpieza, separando los alimentos crudos de los cocinados para evitar la contaminación cruzada, cocinando completamente, manteniendo los alimentos a temperaturas seguras para prevenir la proliferación de bacterias y usando agua y materia prima seguras para garantizar la salud y el bienestar en las familias peruanas; por ello, se exhorta a los consumidores a tomar el debido cuidado y las recomendaciones que brindamos como autoridad sanitaria.

Además, se recomienda adquirir los productos hidrobiológicos en establecimientos autorizados y que cumplan con la normativa sanitaria; adoptar prácticas de manipulación seguras al preparar y cocinar estos productos, y consumir pescados y mariscos en el tiempo recomendado lo cual garantizar su frescura y calidad.

La presidenta ejecutiva de Sanipes, Mónica Saavedra Chumbe, manifestó que la Navidad es una época de compartir y disfrutar de momentos especiales en familia, por ello nos esforzamos en asegurar que los productos hidrobiológicos que llegan a sus mesas cumplan con los más altos estándares de calidad e inocuidad.

"En Sanipes trabajamos arduamente para salvaguardar la salud pública y garantizar que los productos hidrobiológicos, en toda la cadena productiva, cumplan con los estándares de calidad más estrictos. El asegurar la inocuidad de los productos hidrobiológicos es nuestra responsabilidad. Les deseamos a todos unas felices y seguras fiestas navideñas", concluyó Saavedra.

Es importante destacar que durante el último mes del año, desplegamos esfuerzos en redoblar la vigilancia sanitaria, reforzando las fiscalizaciones tanto en desembarcaderos pesqueros artesanales, terminales pesqueros y centros de abasto, realizando verificación de las animales acuáticos y análisis organolépticos a las especies.

Agradeceremos su difusión.