**NOTA DE PRENSA**

**Sanipes mejorará la identificación de alimentos hidrobiológicos con mayor posibilidad de riesgo para la salud pública**

* *Implementación del modelo de Inspección Basada en Riesgo incidirá en la evaluación del riesgo del producto y desempeño del establecimiento productor*

El Ministerio de la Producción, a través del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), modernizará su proceso de inspección de productos importados para la fiscalización sanitaria, haciendo distinción de acuerdo con el riesgo del producto y al desempeño del establecimiento.

Esto se ejecutará aplicando con eficacia el modelo: “Inspección Basada en Riesgo (IBR)”, que clasifica los alimentos y establecimientos por riesgo, con el objetivo de priorizar las inspecciones y asignar los recursos de manera eficiente, cambiando el enfoque tradicional de inspecciones frecuentes establecidas.

Además, obedece a la tendencia mundial de los agentes reguladores, incluyendo las autoridades sanitarias, a regular en base a los riesgos reales de las empresas fabricantes de alimentos, optimizando con ello el tiempo y los costos, tanto de la autoridad sanitaria como de las plantas procesadoras y garantizando la inocuidad en resguardo de la salud pública.

Para optimizar la competencia técnica de los especialistas de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), Sanipes y empresarios del sector, se desarrolla el Taller del Servicio Agrícola Exterior sobre Sistemas de Inspección de Alimentos, coorganizado con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), quienes realizan asistencia para la aplicación del modelo, que en Latinoamérica es implementado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

La presidenta ejecutiva de Sanipes Mónica Saavedra, destacó que la implementación del sistema de inspección basado en riesgos es una prioridad para la autoridad sanitaria, considerando que ello contribuirá a la modernización de la gestión sanitaria, haciéndola más eficiente.

“Aplicando este modelo, garantizamos la inocuidad al tener un enfoque preventivo, centrándose tanto en los alimentos y peligros que pueden causar la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos, como en las áreas de producción y los establecimientos con mayor probabilidad de introducir peligros en los alimentos” incidió Saavedra.

Por su parte, el agregado agrícola de la USDA, Zeke Bryant, señaló que el modelo se basa en los principios de análisis de riesgo del *Códex Alimentarius* y tiene la ventaja que se puede ampliar a diferentes cadenas de alimentos.

Agradecemos su difusión.