



Edición Especial

02

SANIPES verificó la inocuidad de unas 700 toneladas de especies marinas descargadas

04

50 especies marinas fueron fiscalizadas en los principales terminales pesqueros de la capital

06

Pescadores artesanales y trabajadores de Ancón y Chancay fueron capacitados para fortalecer protocolos de inocuidad y seguridad en sus actividades

07

SANIPES se reunió con representantes de ollas comunes para informar sobre actividades y medidas adoptadas para asegurar inocuidad de recursos pesqueros

08

SANIPES realiza tomas de muestra de agua en áreas de producción acuícola frente a las costas de la capital

09

Ministro Prado y presidente ejecutivo de SANIPES supervisaron acciones de fiscalización en laboratorios de Ventanilla

## SANIPES REDOBLÓ LABORES DE FISCALIZACIÓN DURANTE PRIMER MES DE LA EMERGENCIA AMBIENTAL



## SANIPES verificó la inocuidad de unas 700 toneladas de especies marinas descargadas



Tras el derrame de petróleo ocurrido en el mes de enero en Ventanilla, Sanipes puso en marcha el plan de acción institucional, desplegándose en las zonas afectadas con el objetivo de garantizar que el desembarque de las especies hidrobiológicas sea aptas para el consumo humano. La ejecución de la misma se concretó, entre otras actividades, con la verificación de 691 toneladas de especies marinas descargadas y más de 30 acciones de fiscalización en

los principales desembarcaderos pesqueros como el muelle de Ancón, DPA Pucusana y el DPA Callao. Del mismo modo, se movilizaron inspectores a los principales terminales pesqueros de la capital, como Felmo (Ventanilla), Serinpes (Villa María del Triunfo) y el mercado Minka (Callao) para realizar el análisis organoléptico a las diversas especies que se expenden en dichos centros de abasto, provenientes en su mayoría de las regiones costeras a lo largo del litoral peruano.

**De forma preventiva, las Oficinas Sanitarias Desconcentradas de Sanipes en la costa norte y sur del país, también realizaron las inspecciones correspondientes en los desembarcaderos pesqueros artesanales y principales puntos de venta en sus zonas respectivas.**



# 50 especies marinas fueron fiscalizadas en los principales terminales pesqueros de la capital

Como parte del plan de control específico, los fiscalizadores de Sanipes fiscalizaron el expendio de alrededor de 50 especies marinas, entre pescados y mariscos, en los principales centros de abasto de productos marinos en Lima y Callao. Se trata de Felmo (Ventanilla), Serinpes (Villa María del Triunfo) y el mercado Minka (Callao). Con ello, se garantizó la comercialización de especies aptas para el consumo humano y el cumplimiento de las buenas prácticas de

sanidad e inocuidad alimentaria. Entre los productos fiscalizados, se encuentran como bonito, perico, pota, huevera, pejerrey, lisa, falso volador, lomo negro, chiri, bereche, merluza, tiburón azul, tiburón diamante, cabrilla, cherela, tilapia, lorna, calamar, caballa, cangrejo, cavinza, camotillo, trucha, langostino, tollo, pez volador, pintadilla, camote, dorada, congrio, machete, corvina, cachema, luna, cojinova, jurel, pez espada, atún, entre otros.



# Pescadores artesanales y trabajadores de Ancón y Chancay fueron capacitados para fortalecer protocolos de inocuidad y seguridad en sus actividades

Más de 240 pescadores artesanales y trabajadores de los muelles de descarga de Ancón y Chancay fortalecieron sus protocolos de inocuidad y seguridad alimentaria tras culminar las jornadas de capacitación a cargo de especialistas de Sanipes como parte del plan de acción que ejecuta esta entidad ante el derrame de petróleo ocurrido en Ventanilla.

Voceros de la Dirección de Normatividad de esta entidad informaron que este tipo de actividades tienen como objetivo concientizar a los pescadores, armadores y personal del muelle en la prevención del riesgo de la extracción, manipulación y comercialización de recursos hidrobiológicos contaminados por hidrocarburos.

En la capacitación, se hizo énfasis en las acciones de fiscalización de Sanipes y canales de comunicación, identificación y manejo adecuado de eventuales productos hidrobiológicos contaminados, calidad del agua utilizada para las actividades pesqueras

artesanales, así como la articulación entre los distintos actores locales, regionales, rectores, entre otros.



# SANIPES se reunió con representantes de ollas comunes para informar sobre actividades y medidas adoptadas para asegurar inocuidad de recursos pesqueros

Con el objetivo de difundir las actividades y medidas adoptadas ante el derrame de petróleo en el distrito de Ventanilla, Sanipes se reunió con representantes de la red de ollas comunes de Villa María del Triunfo, Cieneguilla, Pachacamac, San Juan de Lurigancho, Ventanilla y Santa Rosa a través de la mesa de seguridad alimentaria de la Municipalidad de Lima.

Se dieron a conocer las actividades de fiscalización realizadas en los centros de abastos donde concurren las ollas comunes a fin de generar tranquilidad respecto a los productos marinos que se adquieren e iniciaron las coordinaciones para desarrollar capacitaciones en la identificación y manejo adecuado de recursos hidrobiológicos aptos para el consumo.





## SANIPES realiza tomas de muestra de agua en áreas de producción acuícola frente a las costas de la capital

En las áreas de producción acuícola ubicadas en el Callao, Ancón y Pucusana, especialistas de Sanipes realizan toma de muestras de agua de mar para hidrocarburos para obtener mediciones y descarte de presencia de contaminantes originados por el derrame de petróleo. Las zonas de muestreo son El Frontón, San Lorenzo y Palomino (Callao), la Isleta e Isla Grande (Ancón) y

El Gallinazo (Pucusana).

Cabe mencionar, que también se realiza quincenalmente, toma de muestras de agua y especies como parte del Programa Control de Moluscos Bivalvos de Sanipes, en coordinación con los principales actores locales, con quienes se mantiene permanente comunicación.



## Ministro Prado y presidente ejecutivo de SANIPES supervisaron acciones de fiscalización en laboratorios de Ventanilla

El ministro de la Producción, Jorge Luis Prado, y el presidente ejecutivo de Sanipes, Ing. Pedro Saravia Almeyda, realizaron una visita inopinada a los laboratorios Sanipes de Ventanilla (Callao) con el objetivo de supervisar las acciones de fiscalización en cuanto al procesamiento de los resultados emitidos por los laboratorios de las entidades de ensayo y de la propia entidad.

Se supervisaron los laboratorios de bioensayo y microscopía que otorga un soporte técnico-científico para la vigilancia sanitaria de las áreas de producción de moluscos bivalvos, al igual que los ambientes de sanidad acuícola que permite brindar apoyo al diagnóstico de enfermedades que afectan a los recursos acuáticos y promueve la investigación y nuevas técnicas para los programas de vigilancia.

La actividad concluyó en el laboratorio de coordinación de Ensayos de Aptitud, el cual ostenta la



acreditación de la Norma ISO/IEC 17043, siendo la primera entidad en Perú y la tercera en Sudamérica con dicho reconocimiento que la vuelve de referencia a nivel internacional.





Comparte y comenta en nuestra redes sociales

¡LA REFRIGERACIÓN es importante!

**REFRIGERA TUS PESCADOS Y MARISCOS apenas llegues a casa, SI AÚN NO LOS VAS A CONSUMIR**

PERU Ministerio de la Producción | SANIPES | Siempre con el pueblo

**SANIPES VERIFICÓ LA INOCUIDAD DE 700 TONELADAS DE ESPECIES MARINAS DESCARGADAS DURANTE PRIMER MES DE LA EMERGENCIA AMBIENTAL**

PROMOVEMOS

<p><b>ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO</b> A MÁS DE 50 ESPECIES MARINAS SUS VENTANAS EN TERMINALES PESQUEROS DE VENTANILLA VINTIQUINA APTOS PARA CONSUMO HUMANO</p>	<p><b>170</b> PESCADORES ARTESANALES FOMOS CAPACITADOS EN REFRIGERACIÓN, COSECHA Y CALIDAD DEL AGUA PARA SUS ACTIVIDADES</p>	<p><b>TOMA DE MUESTRAS DE AGUA POR HIDROCARBUROS</b> EN ZONAS DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA: CALLAO, TROMPÓN, SAN LORENZO Y PALOMPIO ANCONI, LA SAETA E ISLA GRANDE</p>
---	--	--

PERU Ministerio de la Producción | SANIPES | Siempre con el pueblo

**Conoce los pasos para la faena de extracción en la pesca artesanal**

# NUESTROS VIDEOS

