

CONDICIÓN OPERATIVA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN

Nº 09-19-SLOR-SANIPES/DSFPA/SDSA

1. Nº MONITOREO:		09	
2. SEMANA CORRESPONDIENTE :		----	
3. TIPO DE MONITOREO :		QUINCENAL 09	
4. ZONA:	CALLAO	5. CÓDIGO:	016
6. TIPO DE ACTIVIDAD:	EXTRACCIÓN NATURAL	7. NOMBRE:	Asociación de Extractores de Mariscos del Puerto del Callao – AEMPCO
8. CLASIFICACIÓN TEMPORAL:		APROBADA O TIPO A	

ÁREA DE PRODUCCIÓN			Condición Operativa		CERRADA ⁽¹⁾		
			Monitoreo Número		09		
			Semana de Monitoreo		----		
			Fecha de Monitoreo		----		
Denominación (Código)	Estación - Coordenadas	Muestra / Producto	Laboratorio		LABS-SANIPES	Informe de Ensayo	
			Ensayo	Unidades	Resultados de los indicadores sanitarios		
CALLAO 016 - CAL - 02	SAN LORENZO 02-B-CAL (12°07'00.43"- 77°12'21.72") ^a	Concha de Abanico (<i>Argopecten purpuratus</i>)	Determinación de Biotoxinas Lipofílicas (DSP) Método Químico	Grupo OA (OA+DTX+PTX)	µg equiv./Kg	NM	NM
				Grupo AZA	µg equiv./Kg	NM	NM
				Grupo YTX	mg equiv./Kg	NM	NM
			Detección de Toxina Paralizante de Mariscos (PSP)		(ug STX eq./Kg)	NM	NM
			Determinación de Ácido Domoico (ASP)		mg Ácido Domoico/kg.	NM	NM
			Enumeración de <i>Escherichia coli</i>		NMP/100g.	NM	NM
			Detección de Salmonella		Ausencia o Presencia/ 25 g.	NM	NM
			Detección del Virus de la Hepatitis A		Genoma de virus (Detectado o No Detectado) en 2 g.	NM	NM
	Agua de Mar	Numeración de C. Termotolerantes.		NMP/100mL	NM	NM	
	SAN LORENZO 02-A-CAL (12°07'30.83"- 77°13'57.38") ^a	Caracol (<i>Stramonita chocolata</i>)	Enumeración de <i>Escherichia coli</i>		NMP/100g.	NM	NM
Agua de Mar		Numeración de C. Termotolerantes.		NMP/100mL	NM	NM	

NC:	No corresponde	LCM (ug eq. OA/Kg):	5.1	LCM (mg eq. YTX/Kg):	0.0034
NM:	No Monitoreado	LCM (ug eq. DTX2/Kg):	3.0	LCM (mg eq. h-YTX/Kg):	0.0038
SR:	Sin Recurso	LCM (ug eq. DTX1/Kg):	5.4	LCM (mg eq. 450H-YTX/Kg):	0.0034
GVND:	Genoma de virus no detectado en 2 g de Hepatopáncreas	LCM (ug eq. PTX2/Kg):	1.8	LCM (mg eq. 450H-h-YTX/Kg):	0.0019
M:	Coordenadas según protocolo técnico Sanitario. Coordenadas del monitoreo están en los Informes de ensayo	LCM (ug eq. PTX1/Kg):	1.8		
< LCM:	Menor al Límite de Cuantificación del Método	LCM (ug eq. AZA 3/Kg):	0.4		
		LCM (ug eq. AZA 2/Kg):	0.5		
		LCM (ug eq. AZA 1/Kg):	0.3		

NOTA: CERRADA (1): Cierre del área de Producción de San Lorenzo, por falta de Monitoreos según cronograma Oficial 2019.
NM: No monitoreado por malas condiciones oceanográficas, según Acta sanitaria N°217-2019-CAL/SANIPES/DSFPA/SDSA.

Surquillo, Mayo del 2019