

CONDICIÓN OPERATIVA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN

Nº 20-19-SLOR-SANIPES/DSFPA/SDSA

1. Nº MONITOREO:	20
2. SEMANA CORRESPONDIENTE:	---
3. TIPO DE MONITOREO:	QUINCENAL 20
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		20		
			Semana de Monitoreo		----		
			Fecha de Monitoreo		17.10.2019		
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	Caracol (<i>Stramonita chocolata</i>)	Determinación de Biotoxinas Lipofílicas (DSP) Método Químico	Grupo OA (OA+DTX+PTX)	µg equiv./Kg	LCM ⁽¹⁾	7251-19
				Grupo AZA	µg equiv./Kg	LCM ⁽¹⁾	7251-19
				Grupo YTX	mg equiv./Kg	LCM ⁽¹⁾	7251-19
			Detección de Toxina Paralizante de Mariscos (PSP)		(ug STX eq./Kg)	<300	7216-19
			Determinación de Ácido Domoico (ASP)		mg Ácido Domoico/kg.	<0,42 ⁽¹⁾	7216-19
			Enumeración de <i>Escherichia coli</i>		NMP/100g.	0	7192-19
			Detección de Salmonella		Ausencia o Presencia/ 25 g.	AUSENCIA	7192-19
			Detección del Virus de la Hepatitis A		Genoma de virus (Detectado o No Detectado) en 2 g.	GVND	0413-19
	Agua de Mar	Numeración de <i>C. Termotolerantes</i> .	NMP/100mL	4,5	7139-19		
	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.	1300	7192-19	
Agua de Mar		Numeración de <i>C. Termotolerantes</i> .	NMP/100mL	130	7139-19		

NC: No corresponde
 NM: No Monitoreado
 SR: Sin Recurso
 GVND: Genoma de virus no detectado en 2 g de Hepatopáncreas
 a: Coordenadas según protocolo técnico Sanitario. Coordenadas del monitoreo están en los Informes de ensayo
 < LCM: Menor al Límite de Cuantificación del Método

LCM (ug eq. OA/Kg): 5.1
 LCM (ug eq. DTX2/Kg): 3.0
 LCM (ug eq. DTX1/Kg): 5.4
 LCM (ug eq. PTX2/Kg): 1.8
 LCM (ug eq. PTX1/Kg): 1.8
 LCM (ug eq. AZA 3/Kg): 0.4
 LCM (ug eq. AZA 2/Kg): 0.5
 LCM (ug eq. AZA 1/Kg): 0.3
 LCM (mg eq. YTX/Kg): 0.0034
 LCM (mg eq. h-YTX/Kg): 0.0038
 LCM (mg eq. 45OH-YTX/Kg): 0.0034
 LCM (mg eq. 45OH-h-YTX/Kg): 0.0019

NOTA:
 (1): CERRADA: Cierre de área de producción según Comunicado N°097-2019-SANIPES. Aplicación del Plan de Contingencia N°049-2019-SANIPES/SDSA. Riesgo sanitario, resultado del criterio sanitario *E. coli*, superior al límite máximo de control.
 (*) Analizado en el recurso Choral (*Semimytilus algosus*).
 (**) Analizado en el recurso Mejillón (*Glycymeris ovalata*).

Surquillo, Octubre del 2019