

CONDICIÓN OPERATIVA DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN

N° 10-20-MOR-SANIPES/DSFPA/SDSA

1. N° MONITOREO:	10
2. SEMANA CORRESPONDIENTE :	----
3. TIPO DE MONITOREO :	QUINCENAL 10
4. ZONA:	ATICO
5. CÓDIGO:	S / C
6. TIPO DE ACTIVIDAD:	EXTRACCIÓN NATURAL
7. NOMBRE:	Sindicato de Pescadores Artesanales y Extractores de Mariscos del Puerto Atico y Anexos - SPAEMPA
8. CLASIFICACIÓN TEMPORAL:	APROBADA O TIPO A

ÁREA DE PRODUCCIÓN			Condición Operativa		ABIERTA ⁽¹⁾		
			Monitoreo Número		10		
			Semana de Monitoreo		----		
			Fecha de Monitoreo		20.05.2020		
Denominación (Código)	Estación - Coordenadas	Muestra / Producto	Laboratorio		LABS-SANIPES	Informe de Ensayo	
			Ensayo		Unidades	Resultados de los indicadores sanitarios	
MORRILLOS S / C	MORRILLOS S / C (16°14'49.0"- 73°36'18.9")	Almeja (<i>Gari solida</i>)	Determinación de Biotoxinas Lipofílicas (DSP) Método Químico	Grupo OA (OA+DTX+PTX)	µg equiv./Kg	<LCM	1641-20
				Grupo AZA	µg equiv./Kg	<LCM	1641-20
				Grupo YTX	mg equiv./Kg	<LCM	1641-20
			Detección de Toxina Paralizante de Mariscos (PSP)		(ug STX eq./Kg)	<LCM	1641-20
			Determinación de Ácido Domoico (ASP)		mg Ácido Domoico/kg.	<LCM	1641-20
			Enumeración de <i>Escherichia coli</i>		NMP/100g.	0 ⁽²⁾	1641-20
			Detección de Salmonella		Ausencia o Presencia/ 25 g.	NO DETECTADO	1641-20
			Detección del Virus de la Hepatitis A		Genoma de virus (Detectado o No Detectado) en 2 g.	GVND	1641-20
		Agua de Mar	Numeración de C. Termotolerantes.		NMP/100mL	<1,8	1641-20

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
a:	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:

(1): ABIERTA: Levantamiento de la restricción del área de producción (banco natural) Morrillos (S/C) - Atico (S/C) /Arequipa, para la extracción y/o cosecha de moluscos bivalvos, a partir del 02 de junio de 2020. según Comunicado N°086-2020-SANIPES, Finalización del Plan de Contingencia N°008-2020-SANIPES/SDSA, por evento de riesgo sanitario, resultado del indicador sanitario E. coli superior al Límite Máximo de Control, en muestras del recurso Choro (Aulacomya atra). La Condición Operativa "ABIERTA" sería hasta la fecha del siguiente monitoreo según Cronograma Oficial de Monitoreo para Áreas de Producción con Destino a Mercados Diferentes a la Unión Europea 2020.

(2) Segunda Corrida por Plan de Contingencia

Surquillo, Mayo del 2020