



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

COMUNICADO N° 068-2015-SANIPES/SDSA

**RESTRICCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS
EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN 005-IND-08 LA PAMPA - BAHÍA INDEPENDENCIA**

Señores:
CONCESIONARIOS
OPERADORES DE PLANTAS DE PROCESAMIENTO
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS
MERCADOS MAYORISTAS
DIRECCION REGIONAL DE ICA
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PARACAS
CAPITANIA DE PUERTO DE PISCO

Comunicamos a los interesados, que de acuerdo al reporte rápido de resultados del Laboratorio de La Autoridad Sanitaria N°286M-15 a las 11:10, correspondiente al Monitoreo del 22 de Diciembre de 2015, referido en el Molusco Bivalvo Almeja (*Gari solida*), procedentes del Área de producción **005-IND-08 LA PAMPA**, ha reportado valores de *Escherichia coli* de 1.7×10^3 NMP/100g de carne.

Siendo estos valores superiores para un área Aprobada tipo A, se restringe la extracción de moluscos Bivalvos Área de producción **005-IND-08 La Pampa-Bahía Independencia a partir del 22 de Diciembre 2015.**

Asimismo se hace de conocimiento de los participantes en la explotación de éstos recursos con el objeto de que tomen las medidas de control establecidas en el Artículo 18° Inciso 2 del Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE como la reinstalación, depuración o tratamiento térmico, establecidas para Áreas Condicionalmente Aprobadas o tipo B, en caso de que éstos recursos y otros que se encuentren en éstas sean extraídos y destinados al comercio.

Consecuentemente, los interesados deberán demostrar el cumplimiento con las medidas de control antes mencionadas, las que estarán sujetas a verificación por parte del programa de Vigilancia Sanitaria de la Autoridad Sanitaria SANIPES.

Las empresas que tengan lotes procesados a partir del 02 de Diciembre de 2015, del área arriba señalada, deberán comunicar a las direcciones electrónicas alicia.wispe@sanipes.gob.pe y rosario.santos@sanipes.gob.pe descripción de los mismos, indicando origen de los moluscos, fechas de producción, códigos, cantidades y especies procesadas. Tales lotes deberán demostrar seguridad sanitaria antes de ser dispuestos a comercialización.

29 DIC. 2015

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
-SANIPES-

Ing. ADRIAN ERNESTO PAREDES ESPINAL(e)
SUB DIRECTOR DE SUPERVISIÓN ACUICOLA

¹ Reporte rápido de resultados Laboratorio SANIPES N° 286 M-15.