

**COMUNICADO N° 018-2017- SANIPES /DSFPA/SDSA****APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTROL EN CASO DE CONTINGENCIA 004-2017-SANIPES/SDSA
POR PRESENCIA DE SALMONELLA EN CONCHA DE ABANICO EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN 012-SECH-
11 PUERTO RICO-BAHIA SECHURA****Señores:****OPERADORES DE ÁREAS DE REPOBLAMIENTO
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS
PLANTAS DE PROCESAMIENTO
MERCADOS MAYORISTAS
DIRECCION REGIONAL DE PIURA
MUNICIPALIDAD DE SECHURA
CAPITANIA DE PUERTO DE PAITA**

Comunicamos a los interesados, que el Laboratorio de Sanipes OD Sechura, con fecha 16 de Marzo a las 12:00 informo mediante Reporte rápido N° EACI-SEC-0044-0085-17-SEC, emite el resultado correspondiente al monitoreo del 10 de Marzo del 2017, referido a Concha de abanico (*Argopecten purpuratus*), procedente del área de producción 012-SECH-11, de la estación 11-B-SECH, PUERTO RICO ubicada en la zona de BAHIA SECHURA, se reportó **Presencia de Salmonella/25 g.**

La Autoridad Sanitaria SANIPES, en uso de las facultades establecidas en el artículo 10° del D.S. N°07-2004-PRODUCE, determina aplicar el **Plan de Control N° 004-2017-SANIPES/SDSA** en Caso de Contingencia a partir de las **12:00 horas del 16 de Marzo de 2017**, el mismo fue comunicado a los interesados oportunamente mediante vía telefónica y correo electrónico, la ejecución de las siguientes medidas:

- a. Cerrar temporalmente la actividad de extracción y recolección de moluscos bivalvos en el área de producción **012-SECH-11 PUERTO RICO**, a partir del 10 de Marzo del 2017.
- b. Establecer con los interesados un cronograma de muestreo intensivo y ensayo de los moluscos del área de producción afectada. La toma de muestra para los ensayos deberá efectuarse en presencia de la Autoridad Sanitaria.
- c. La reapertura del área se basará en los resultados de la evaluación de Salmonella, dentro de los requerimientos establecidos (Ausencia en 25g de carne), en un mínimo de dos muestreos consecutivos con un intervalo de tiempo entre cada uno de ellos de 5 días después de la toma de muestra. La ejecución de los ensayos será realizado por el Laboratorio de Referencia de la Autoridad Sanitaria.
- d. La reapertura de esta área comprometida, será comunicada vía página web del SANIPES, como también a los correos electrónicos de los interesados.
- e. La extracción de los moluscos de estas áreas durante la etapa de cierre temporal está prohibida y será considerada como un acto contra la salud pública, por lo tanto los operadores comprometidos en estas acciones serán sujetos a las penalidades establecidas en la ley.





1. Con los lotes producidos.

- a) Inmovilizar los lotes de moluscos bivalvos producidos desde 04 de Marzo del presente año, a partir de materias primas provenientes del área afectada excepto los lotes sometidos a proceso térmico validado.
- b) La toma de muestra para los ensayos deberá efectuarse en presencia de la Autoridad Sanitaria.
- c) Los resultados de la investigación decidirá el destino de los lotes afectados Art.7 numeral 3 del D.L N° 1062.
- d) Queda terminantemente prohibido la comercialización nacional e internacional de los productos extraídos a partir del 04 de Marzo del presente año hasta la publicación del presente comunicado y hasta que se demuestre su seguridad sanitaria de los lotes procesados sin tratamiento térmico.

Consecuentemente, los extractores y operadores de plantas de procesamiento, deberán demostrar cumplimiento de las medidas cautelares y participar en las demás acciones del Plan Control en Caso de Contingencia.

Surquillo 20 de Marzo 2017

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

.....
Ing. ADRIAN ERNESTO PAREDES ESPINAL
SUB DIRECTOR DE SUPERVISIÓN AGROPECUARIA