

**COMUNICADO N° 017-2017- SANIPES /DSFPA/SDSA****APLICACIÓN DEL PLAN CONTROL EN CASO DE CONTINGENCIA N° 003-2017-SANIPES/SDSA POR PRESENCIA DE SALMONELLA EN CONCHA DE ABANICO EN EL AREA DE PRODUCCIÓN DE 005-IND-07 SANTA ROSA – BAHIA INDEPENDENCIA****Señores:****OPERADORES DE PLANTAS DE PROCESAMIENTO  
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS  
MERCADOS MAYORISTAS  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PARACAS  
DIRECCION REGIONAL DE ICA  
CAPITANIA DE PUERTO DE PISCO**

Comunicamos a los interesados, que el Laboratorio de Sanipes mediante Reporte rápido N° EACI-CAL-0297-0394-17-PIS-STA, emite el resultado correspondiente al monitoreo del 07 de Marzo del 2017, referido a Concha de abanico (*Argopecten purpuratus*), procedente del área de producción **005-IND-07, Santa Rosa - Bahía Independencia**, donde se reportó Presencia de **Salmonella/25g**.

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° 003-2017-SANIPES/SDSA en Caso de Contingencia** a partir de las 10:19 horas del 14 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 **005-IND-07 Santa Rosa - Bahía Independencia**, a partir del 14 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.





"Año de Buen Servicio al Ciudadano"

1. Con los lotes producidos.

- a) Inmovilizar los lotes de moluscos bivalvos producidos desde 22 de Febrero 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 22 de febrero 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 15 de Marzo 2017**

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
- SANIPES -  
  
Ing. ADRIAN ERNESTO PAREDES ESPINAL  
SUB DIRECTOR DE SUPERVISIÓN ACUÍCOLA

---

<sup>1</sup> Reporte rápido SANIPES N° EACI-CAL-0297-0394-17-PIS-STA,