"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

COMUNICADO N° 069-2017- SANIPES /DSFPA/SDSA

EJECUCION DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 021-2017-SANIPES/SDSA POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO POR LA PRESENCIA DE SALMONELLA Y DE E. COLI FUERA DE LOS LIMITES DE CONTROL EN EL AREA DE PRODUCCIÓN DE 005-IND-08 LA PAMPA

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, envió los resultados de *Escherichia coli* con un valor de $1.3x10^3$ NMP/100 g de carne y líquido intervalvar y **Presencia de Salmonella/25 g** emitidos los días 14 y 18 de julio respectivamente mediante el Reporte rápido N° EACI-CAL-0445-1249-17-PIS-PAM,correspondiente al monitoreo del 11 de julio del 2017 del recurso Concha de abanico (*Argopecten purpuratus*), procedente del área de producción **005-IND-08**, **LA PAMPA-BAHIA INDEPENDENCIA,** en la estación **08-A-IND.**

Advirtiendo que el valor de *E.coli* era superior a lo establecido en los límites de control de la normativa sanitaria, el 14 de julio se tomó las medidas de **restringir la extracción de moluscos Bivalvos del Área de producción 005-IND-08 La Pampa-Bahía Independencia.**

Asimismo la Presencia de Salmonella origino que 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° 021-2017-SANIPES/SDSA** en Caso de Contingencia a partir de**l 18 de julio 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-08, LA PAMPA**, a partir del 11 de julio 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 lo efectuará la Autoridad Sanitaria.

c. La reapertura del área se basará en dos resultados de la evaluación de *E.coli* dentro de los límites de control y de Ausencia de Salmonella en 25g de carne, en dos muestreos consecutivos con un intervalo de tiempo entre cada uno de ellos de 5 días entre ambas 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.

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 18 de julio 2017

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -
Ing. ALICIA BEATRIZ QUISPE SIGUEÑAS
Sub Director de Supervisión Acuícola (e)

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -
Ing. FELIPE ANTONIO RAMIREZ DELPINO
Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola