



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

**COMUNICADO N°130-2018-SANIPES**

**APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N°042-2018-SANIPES/SDSA POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, RESULTADO DEL INDICADOR *E. coli* CON VALORES POR ENCIMA DE LOS LÍMITES MÁXIMOS DE CONTROL EN EL RECURSO CONCHA DE ABANICO (*Argopecten purpuratus*) EXTRAÍDAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN 012-SECH-05 MATA CABALLO / 012 BAHÍA DE SECHURA**

Señores:

OPERADORES DE ÁREAS DE REPOBLAMIENTO  
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS  
PLANTAS DE PROCESAMIENTO  
MERCADOS MAYORISTAS  
DIRECCIÓN REGIONAL DE PRODUCCIÓN DE PIURA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SECHURA  
CAPITANÍA DE PUERTO DE PAITA  
USUARIOS EN GENERAL

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES, hace de conocimiento al Sector Pesquero y Acuícola, que el 02 de noviembre de 2018, el Laboratorio de SANIPES mediante **Reporte Rápido N° EACI-SEC-0607-0696-18-SEC-MAT-EC**, emitió el resultado del ensayo de *E. coli*: **3,3 x 10<sup>2</sup> NMP/100g de carne y líquido intervalvar** en las muestras del recurso concha de abanico (*Argopecten purpuratus*), extraída del **Área de Producción 012-SECH-05 MATA CABALLO/012 BAHÍA DE SECHURA** durante el monitoreo realizado el 31 de octubre de 2018, en la estación de muestreo **05-D-SECH-EC**.

Por lo tanto, el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, como Autoridad Sanitaria del Sector Pesquero y Acuícola en uso de las facultades establecidas en el artículo 10° del D.S. N°07-2004-PRODUCE, determina aplicar el **Plan de Contingencia N°042-2018-SANIPES/SDSA** en el Área de Producción 012-SECH-05 MATA CABALLO/012 BAHÍA DE SECHURA, a partir del 02 de noviembre de 2018.

Para la ejecución del Plan de Contingencia se tomarán las siguientes medidas, respecto al Área de Producción:

- Se restringe la extracción de moluscos bivalvos en el **Área de Producción 012-SECH-05 MATA CABALLO/012 BAHÍA DE SECHURA**, a partir del 31 de octubre de 2018, lo cual fue comunicado a los interesados oportunamente mediante vía telefónica y correo electrónico.
- Establecer con los interesados un cronograma de muestreo intensivo y ensayo de los moluscos bivalvos del área de producción afectada. La toma de muestras para los ensayos, la efectuará la Autoridad Sanitaria.
- El levantamiento de la “**restricción**” de esta área comprometida y la finalización de este evento de riesgo sanitario, se basará en la evaluación del análisis de causa y en los resultados de los ensayos de *Escherichia coli*, cuyos valores no deben superar los límites máximos de control en dos muestreos consecutivos, ejecutados en periodos no menores a 48 horas.
- La extracción de los moluscos bivalvos sólo podría llevarse a cabo tomando 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, lo cual deberá ser comunicado al SANIPES en el marco de su función de vigilancia y control sanitario. De incumplirse dicha disposición se procederá conforme a nuestras funciones 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.
- De ser el caso, si existiera lotes/productos afectados por dicho evento, se debe proceder con la inmovilización y verificación de la trazabilidad a partir del 20 de octubre de 2018.

Consecuentemente los operadores de áreas de repoblamiento, de plantas de procesamiento y de mercados mayoristas, deberán demostrar cumplimiento de las medidas cautelares y participar en las demás acciones del Plan de Contingencia descrito.

Surquillo, 05 de noviembre de 2018

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
- SANIPES -

Ing. ALICIA BEATRIZ QUISPE SIGUENAS  
Sub Director de Supervisión Acuícola (e)

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
- SANIPES -

Ing. RAFAEL JAMES GUILLEN TURPO  
Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuicola