

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

COMUNICADO N°025-2018-SANIPES

APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N°007-2018-SANIPES/SDSA POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, AL HABERSE DETECTADO LA PRESENCIA DE *SALMONELLA* EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN 010-NON-01 NONURA – SECHURA

Señores:

OPERADORES DE ÁREAS DE REPOBLAMIENTO
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS
PLANTAS DE PROCESAMIENTO
MERCADOS MAYORISTAS
DIRECCION REGIONAL DE PIURA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SECHURA
CAPITANIA DE PUERTO DE PAITA
USUARIOS EN GENERAL

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, hace de conocimiento al Sector Pesquero y Acuícola, que el viernes 09 de marzo de 2018, el área de Alertas Sanitarias de la Sub Dirección de Inocuidad Pesquera, mediante correo electrónico alertó a la Sub Dirección de Supervisión Acuícola – SDSA sobre el resultado de **Salmonella: PRESENCIA/25 g de carne y líquido intervalvar**, para las muestras del recurso concha de abanico (*Argopecten purpuratus*), correspondiente al monitoreo realizado el 23 de febrero de 2018, en el área de producción **010-NON-01 NONURA – SECHURA**, de la estación de muestreo **01-A-NON**. Dicho resultado fue emitido por el laboratorio Certificaciones del Perú – CERPER S.A., el cual fue informado al SANIPES mediante carta N° SGL-020/2018, donde adjunta el informe de ensayo N° 1-01781/18.

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 y como medida precautoria, determina aplicar el **Plan de Contingencia N°007-2018-SANIPES/SDSA**, con eficacia anticipada desde el 09 de marzo del 2018, fecha en que fue comunicado a los interesados oportunamente mediante vía telefónica y correo electrónico.

Para la ejecución del Plan de Contingencia se tomarán las siguientes medidas:

Respecto al área de producción:

- Se establece el **CIERRE** del área de producción **010-NON-01 NONURA – SECHURA** a partir del 23 de febrero de 2018.
- 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.
- La reapertura de esta área comprometida y la finalización de este evento de riesgo sanitario, se basará en los resultados de la evaluación de **Salmonella**, los cuales deben reportar **AUSENCIA/25 g de carne y líquido intervalvar** en dos muestreos consecutivos ejecutados en periodos no menores a 96 horas.
- La extracción de los moluscos bivalvos en el área de producción **010-NON-01 NONURA – SECHURA** durante el periodo de **CIERRE** está **prohibida**. De incumplirse dicha disposición se procederá conforme a nuestras funciones y/o la interposición de las denuncias penales que correspondan.
- De ser el caso, si existen lotes/productos afectados por dicho evento, se debe proceder con la inmovilización y verificar la trazabilidad a partir de 10 de febrero de 2018.

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

Surquillo, 12 de marzo de 2018

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

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

Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuicola – Sub-Dirección de Supervisión Acuicola

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. WILLIAM ALBERTO RIVERA PEÑA
Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuicola