



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

**COMUNICADO N° 085-2018-SANIPES**

**APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N°025-2018-SANIPES/SDSA POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, AL HABERSE DETECTADO LA PRESENCIA DE *SALMONELLA* EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN 011-SAM-02-B LA BOQUITA / 011 BAHÍA SAMANCO**

Señores:

OPERADORES DE CENTROS DE CULTIVO  
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS  
PLANTAS DE PROCESAMIENTO  
MERCADOS MAYORISTAS  
DIRECCION REGIONAL DE PRODUCCIÓN DE ANCASH  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAMANCO  
CAPITANIA DE PUERTO DE CHIMBOTE  
USUARIOS EN GENERAL

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, hace de conocimiento al Sector Pesquero y Acuícola, que el 21 de junio de 2018, el Laboratorio de SANIPES mediante **Reportes Rápidos N° EACI-CAL-1001-1299-18-CHI-AQP** emitió el resultado de **Salmonella: PRESENCIA/25 g de carne y líquido intervalvar** para la muestra del recurso concha de abanico (*Argopecten purpuratus*), correspondiente al monitoreo realizado el 15 de junio de 2018, en el Área de Producción **011-SAM-02-B LA BOQUITA / 011 BAHÍA SAMANCO**, de la estación de muestreo **02-B-SAM**.

Por lo tanto, el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, como Autoridad Sanitaria del Sector Pesquero y Acuicola, en uso de las facultades establecidas en el artículo 10° del D.S. N°07-2004-PRODUCE, determina aplicar el **Plan de Contingencia N°025-2018-SANIPES/SDSA**, a partir del 21 de junio de 2018. 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 **011-SAM-02-B LA BOQUITA / 011 BAHÍA SAMANCO** a partir del 15 de junio 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.
- La reapertura 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 **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 **011-SAM-02-B LA BOQUITA / 011 BAHÍA SAMANCO** durante el periodo de **CIERRE** está prohibida. 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 02 de junio 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, 22 de junio de 2018**

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

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
- SANIPES -  
  
.....  
Ing. WILLIAM ALBERTO RIVERA PEÑA  
Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuicola

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