COMUNICADO N°015-2018-SANIPES

APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N°005-2018-SANIPES/SDSA POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, AL HABERSE DETECTADO LA PRESENCIA DE *SALMONELLA* EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN 005-IND-08 LA PAMPA / BAHÍA INDEPENDENCIA - ICA

Señores:
OPERADORES DE PLANTAS DE PROCESAMIENTO
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS
MERCADOS MAYORISTAS
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PARACAS
DIRECCION REGIONAL DE PRODUCCIÓN DE ICA
CAPITANIA DE PUERTO DE PISCO
USUARIOS EN GENERAL

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, hace de conocimiento al Sector Pesquero y Acuícola, que el día 16 de Febrero del 2018 los Laboratorios del SANIPES mediante **Reporte Rápido N° EACI-CAL-0190-0259-18-PIS-PAM**, emitieron los resultados 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 día 09 de Febrero del 2018, en el Área de Producción **005-IND-08 LA PAMPA / BAHÍA INDEPENDENCIA - ICA** de la estación de muestreo **08-A-IND**.

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°005-2018-SANIPES/SDSA**, a partir del día 16 de Febrero del 2018. Para la ejecución del Plan de Contingencia se tomarán las siguientes medidas:

Respecto al área de producción:

a. Se establece el **CIERRE** del Área de Producción **005-IND-08 LA PAMPA / BAHÍA INDEPENDENCIA - ICA** a partir del día 09 de febrero del 2018, lo cual fue comunicado a los interesados oportunamente mediante vía telefónica y correo electrónico.
b. 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.
c. 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.
d. La extracción de los moluscos bivalvos en el área de producción **005-IND-08 LA PAMPA / BAHÍA INDEPENDENCIA - ICA** durante el período de **CIERRE** está **prohibida**. De incumplirse dicha disposición se procederá conforme a nuestras funciones y/o la interposición de las denuncias penales que correspondan.
e. 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 la fecha 27 de enero del 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, 16 de Febrero del 2018

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -
Ing. WILLIAM ALBERTO RIVERA PEÑA
Sub Director de Supervisión Acuícola

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -
Ing. TERESA ISABEL AMAYA CARRANZA
Directora de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola (e)

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

WARP/jaff