

**COMUNICADO N°034-2018-SANIPES****APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N°008-2018-SANIPES/SDSA POR EVENTO DE RIESGO  
SANITARIO, AL HABERSE DETECTADO LA PRESENCIA DE SALMONELLA EN EL ÁREA DE  
PRODUCCIÓN 005-IND-07 SANTA ROSA / BAHÍA INDEPENDENCIA - ICA**

Señores:

**OPERADORES DE BANCOS NATURALES  
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS  
PLANTAS DE PROCESAMIENTO  
MERCADOS MAYORISTAS  
DIRECCION REGIONAL DE PRODUCCIÓN DE ICA  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PARACAS  
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 03 de abril de 2018, el Laboratorio de SANIPES mediante **Reporte Rápido EACI-CAL-0495-0644-18-PIS-STA**, emitió 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 27 de marzo de 2018, en el Área de Producción **005-IND-07 SANTA ROSA / BAHÍA INDEPENDENCIA – ICA**, de la estación de muestreo **07-B-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°008-2018-SANIPES/SDSA**, a partir del 03 de abril 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 **005-IND-07 SANTA ROSA / BAHÍA INDEPENDENCIA - ICA** a partir del 27 de marzo 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 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 **005-IND-07 SANTA ROSA / BAHÍA INDEPENDENCIA - ICA** 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 la fecha 06 de marzo 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, 03 de abril de 2018**

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA

- SANIPES -

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