



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad”

**COMUNICADO N° 028-2019/SANIPES**

**APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N°013-2019-SANIPES/SDSA, POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, PRESENCIA DE *SALMONELLA* EN MUESTRAS DEL RECURSO ALMEJA (*Gari solida*), EXTRAÍDAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN (BANCO NATURAL) LA PAMPA (005-IND-08) - BAHIA DE INDEPENDENCIA (005) / ICA.**

Señores:

EXTRACTORES DE MOLUSCOS BIVALVOS  
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS  
MERCADOS MAYORISTAS  
GOBIERNO REGIONAL DE ICA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PARACAS  
CAPITANÍA DE PUERTO DE PISCO  
USUARIOS EN GENERAL

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, en uso de las facultades establecidas en el artículo 10° del Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE, hace de conocimiento al público en general, la aplicación del Plan de Contingencia N°013-2019-SANIPES/SDSA en el área de producción (banco natural) La Pampa (005-IND-08) – Bahía de Independencia (005) / Ica, a partir del 11 de mayo de 2019, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 026-2019-SANIPES/DSFPA de fecha 17 de mayo de 2019, toda vez que, mediante **Reporte Rápido N° EACI-CAL-00706-00817-19-PIS-PAM**, el laboratorio del SANIPES emitió el resultado indicando “**Presencia/25 g de carne y líquido intravalvar de *Salmonella***”, en muestras del recurso almeja (*Gari solida*), las cuales fueron extraídas del **área de producción (banco natural) La Pampa (005-IND-08) – Bahía de Independencia (005) / Ica**, durante el monitoreo realizado el 04 de mayo de 2019, en la estación de muestreo **08-A-IND**.

Asimismo, conforme a lo señalado en la citada Resolución, para la ejecución del mencionado Plan de Contingencia, se tomarán las siguientes medidas respecto al área de producción:

- Se establece el cierre a la extracción de moluscos bivalvos en el área de producción (banco natural) **La Pampa (005-IND-08) – Bahía de Independencia (005) / Ica**, a partir del 04 de mayo de 2019, lo cual fue comunicado a los interesados oportunamente mediante correo electrónico.
- Implementar 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 del área de producción afectada y la finalización del 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 intravalvar** en dos muestreos consecutivos ejecutados en periodos no menores a 96 horas.
- La extracción de los moluscos bivalvos en el área de producción (banco natural) **La Pampa (005-IND-08) – Bahía de Independencia (005) / Ica**, durante el período 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.

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

**Surquillo, 17 de mayo de 2019**

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
- SANIPES -

  
.....  
Ing. KILDER ANTONIO EGOAVIL GALLARDO  
Sub Director de Supervisión Acuícola (e)

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
- SANIPES -

  
.....  
Bigo. Acu. JUAN MANUEL IPANQUÉ ZAPATA  
Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola (e)

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