



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

COMUNICADO N° 122-2019-SANIPES

APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 062-2019-SANIPES/SDSA, POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, PRESENCIA DE *Salmonella* EN MUESTRAS DEL RECURSO CONCHA DE ABANICO (*Argopecten purpuratus*), EXTRAÍDAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN ATENAS (006-PAR-01) – BAHÍA PARACAS (006) / ICA

Señores:

EXTRACTORES DE MOLUSCOS BIVALVOS
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS
MERCADOS MAYORISTAS
GOBIERNO REGIONAL DE ICA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PISCO
MUNICIPALIDAD DISTRITAL 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° 062-2019-SANIPES/SDSA en el área de producción Atenas (006-PAR-01), Bahía Paracas (006) / Ica, a partir del 18 de diciembre de 2019 de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 149-2019-SANIPES/DSFPA de fecha 26 de diciembre de 2019, toda vez que, mediante **Reporte Rápido N° EACI-CAL-2074-02536-19-PIS-ATN**, el laboratorio del SANIPES emitió el resultado indicando “**Presencia/25 g de carne y líquido intravalvar de *Salmonella***”, en muestras del recurso concha de abanico (*Argopecten purpuratus*), las cuales fueron extraídas del **área de producción Atenas (006-PAR-01), Bahía Paracas (006) / Ica**, durante el monitoreo realizado el 13 de diciembre de 2019, en la estación de muestreo **01-B-PAR**.

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 **Atenas (006-PAR-01), Bahía Paracas (006) / Ica** a partir del 13 de diciembre 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 (02) muestreos consecutivos ejecutados en periodos no menores a 96 horas.
- La extracción de los moluscos bivalvos en el área de producción **Atenas (006-PAR-01), Bahía de Paracas (006) / 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.
- De ser el caso, si existiera lotes/productos afectados por dicho evento, se debe proceder con la inmovilización y verificación de la rastreabilidad a partir del 30 de noviembre de 2019.

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, 26 de diciembre de 2019

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. KILDER ANTONIO EGOAVIL GALLARDO
Sub Director de Supervisión Acuícola

Blgo. Acuic. JUAN MANUEL IYANAQUÉ ZAPATA
Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola

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

KAEG/ arho

