



COMUNICADO N° 115-2019-SANIPES

APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 059-2019-SANIPES/SDSA, POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, RESULTADO DEL CRITERIO SANITARIO *E. coli* SUPERIOR AL LÍMITE MÁXIMO DE CONTROL, EN MUESTRAS DEL RECURSO LAPA (*Fissurella* sp.), EXTRAÍDAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN (BANCO NATURAL) MORRILLOS (S/C) – ATICO (S/C) / AREQUIPA

Señores:

**EXTRACTORES DE MOLUSCOS BIVALVOS
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS
PLANTAS DE PROCESAMIENTO
MERCADOS MAYORISTAS
GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARAVELÍ
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATICO
CAPITANÍA DE PUERTO DE MOLLENDO – PUESTO ATICO
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° 059-2019-SANIPES/SDSA en el área de producción (banco natural) Morrillos (S/C) - Atico (S/C) / Arequipa, a partir del 29 de noviembre de 2019 de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 140-2019-SANIPES/DSFPA de fecha 06 de diciembre de 2019, toda vez que, mediante **Reporte Rápido N° EACI-CAL-1971-02377-19-AQP-MOR**, el laboratorio de SANIPES emitió el resultado indicando ***E. coli*: 1.3 x 10³ NMP/100 g** de carne y líquido intravalvar en muestras del recurso lapa (*Fissurella* sp.), las cuales fueron extraídas del **área de producción (banco natural) Morrillos (S/C) - Atico (S/C) / Arequipa**, durante el monitoreo realizado el 26 de noviembre de 2019, en la estación de muestreo **S/C**.

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 la **RESTRICCIÓN** a la extracción del recurso lapa en el **área de producción (banco natural) Morrillos (S/C) - Atico (S/C) / Arequipa**, a partir del 26 de noviembre 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.
- El levantamiento de la "restricción" 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 *Escherichia coli*, los cuales no deben exceder el límite máximo de control en dos (02) muestreos consecutivos ejecutados en periodos no menores a 48 horas.
- La extracción de los moluscos bivalvos sólo podría llevarse a cabo tomando las medidas de control establecidas en el artículo 18° inciso 2 del Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE como la reinstalación, depuración o tratamiento térmico, lo cual deberá ser comunicado al SANIPES en el marco de su función de vigilancia y control sanitario. 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 06 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, 06 de diciembre de 2019

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Blgo. Pesq. FRANZ CRISTIAN GORDILLO OROZCO
Sub Director de Supervisión Acuícola

Blgo. Acuí. JOAN MANUEL IPANAQUÉ ZAPATA
Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuicola

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