



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

COMUNICADO N° 126-2019-SANIPES

FINALIZACIÓN DE LA APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 061-2019-SANIPES/SDSA, POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, RESULTADO DEL CRITERIO SANITARIO *E. coli* SUPERIOR AL LÍMITE MÁXIMO DE CONTROL, EN MUESTRAS DEL RECURSO CONCHA DE ABANICO (*Argopecten purpuratus*), EXTRAÍDAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN LAS DELICIAS (012-SECH-07) – BAHÍA DE SECHURA (012) / PIURA

Señores:

CONCESIONES

OPERADORES DE DESEMBARCADEROS

PLANTAS DE PROCESAMIENTO

GOBIERNO REGIONAL DE PIURA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SECHURA

CAPITANÍA DE PUERTO DE PAITA-PUESTO CONTROL PARACHIQUE

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, dar por finalizado la aplicación del **Plan de Contingencia N° 061-2019-SANIPES/SDSA**, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 153-2019-SANIPES/DSFPA de fecha 30 de diciembre de 2019, toda vez, que el laboratorio del SANIPES, mediante **Reporte Rápido**¹, emitió dos (02) resultados consecutivos del criterio sanitario *E. coli*, los cuales se detallan a continuación:

- **MONITOREO 16.12.2019; muestra: concha de abanico (*Argopecten purpuratus*)**

Estación 07-A-SECH: *E. coli*: 0 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar

Estación 07-A-SECH-EC: *E. coli*: 0 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar

Estación 07-C-SECH-EC: *E. coli*: 20 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar

Estación 07-D-SECH-EC: *E. coli*: 0 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar

- **MONITOREO 18.12.2019; muestra: concha de abanico (*Argopecten purpuratus*)**

Estación 07-A-SECH: *E. coli*: 0 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar

Estación 07-A-SECH-EC: *E. coli*: 170 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar

Estación 07-C-SECH-EC: *E. coli*: 0 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar

Estación 07-D-SECH-EC: *E. coli*: 0 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar

Por otro lado, la Subdirección de Supervisión Acuícola (SDSA), mediante Informe Técnico N° 289-2019-SANIPES/DSFPA/SDSA procedió a evaluar los resultados respecto al criterio sanitario *E. coli*, evidenciando que éstos cumplen con el límite máximo de control, de acuerdo a lo establecido en la normativa sanitaria vigente (límite indicador: no debe exceder los 230 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar). Los resultados fueron reportados los días 18 y 20 de diciembre de 2019 respectivamente y las muestras corresponden al recurso **concha de abanico (*Argopecten purpuratus*)**, procedentes del **área de producción Las Delicias (012-SECH-07) - Bahía de Sechura (012) / Piura**.

Por lo tanto, SANIPES, como Autoridad Sanitaria del Sector Pesquero y Acuícola, a través de la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola (DSFPA), dispone el **levantamiento de la restricción del área de producción Las Delicias (012-SECH-07) - Bahía de Sechura (012) / Piura, para la extracción y/o cosecha de moluscos bivalvos**, a partir del 22 de diciembre de 2019.

Surquillo, 30 de diciembre de 2019

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. KILDER ANTONIO EGOAVIL GALLARDO
Sub Director de Supervisión Acuícola

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Blgo. Acuí. JUAN MANUEL IPANQUE ZAPATA
Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuicola

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

¹ Reporte Rápido N° EACI-SEC-0755-0826-19-SEC-DEL y N° EACI-SEC-0756-0833-19-SEC-DEL