



PERÚ

Ministerio
de la Producción



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

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

COMUNICADO N° 054-2019-SANIPES

FINALIZACIÓN DE LA APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 025-2019-SANIPES/SDSA, POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, PRESENCIA DE *Salmonella* EN MUESTRAS DEL RECURSO CONCHA DE ABANICO (*Argopecten purpuratus*), EXTRAÍDAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN PUERTO RICO (012-SECH-11) – 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° 025-2019-SANIPES/SDSA**, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 064-2019-SANIPES/DSFPA de fecha 15 de agosto de 2019, toda vez, que el laboratorio del SANIPES, mediante **Reportes Rápidos¹**, emitió dos (02) resultados consecutivos del criterio sanitario *Salmonella*, los cuales se detallan a continuación:

- **MONITOREO 31.07.2019;** muestra: concha de abanico (*Argopecten purpuratus*)
Estación 11-A-SECH: *Salmonella*: AUSENCIA/25 g de carne y líquido intravalvar
Estación 11-B-SECH: *Salmonella*: AUSENCIA/25 g de carne y líquido intravalvar
Estación 11-C-SECH: *Salmonella*: AUSENCIA/25 g de carne y líquido intravalvar
Punto 1: *Salmonella*: AUSENCIA/25 g de carne y líquido intravalvar
- **MONITOREO 04.08.2019;** muestra: concha de abanico (*Argopecten purpuratus*)
Estación 11-A-SECH: *Salmonella*: AUSENCIA/25 g de carne y líquido intravalvar
Estación 11-B-SECH: *Salmonella*: AUSENCIA/25 g de carne y líquido intravalvar
Estación 11-C-SECH: *Salmonella*: AUSENCIA/25 g de carne y líquido intravalvar
Punto 1: *Salmonella*: AUSENCIA/25 g de carne y líquido intravalvar

Por otro lado, la Subdirección de Supervisión Acuícola (SDSA), mediante Informe Técnico N° 147-2019-SANIPES/DSFPA/SDSA procedió a evaluar los resultados respecto al criterio sanitario *Salmonella*, evidenciando que éstos cumplen con el límite máximo de control, de acuerdo a lo establecido en la normativa sanitaria vigente (límite indicador: AUSENCIA/25 g de carne y líquido intravalvar). Los resultados fueron reportados los días 03 y 07 de agosto de 2019 respectivamente y las muestras corresponden al recurso **concha de abanico (*Argopecten purpuratus*)**, procedentes del **área de producción Puerto Rico (012-SECH-11) - 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 la **reapertura del área de producción Puerto Rico (012-SECH-11) - Bahía de Sechura (012) / Piura**, a partir del 09 de agosto de 2019.

Surquillo, 15 de agosto de 2019

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA

- SANIPES -

Ing. KILDER ANTONIO EGOAVIL GALLARDO

Sub Director de Supervisión Acuícola (e)

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

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Blgo. Acuí. **JUAN MANUEL IPANAQUE Z.**
Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola

¹ Reporte Rápido N° EACI-SEC-0454-0490-19-SEC-PTO-PLAN DE CONTINGENCIA, N° EACI-SEC-0467-0504-19-SEC-PTO-PLAN DE CONTINGENCIA.
KAEG/ arho