



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

**COMUNICADO N° 123-2019-SANIPES**

**APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 063-2019-SANIPES/SDSA, POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, PRESENCIA DE *Salmonella* EN MUESTRAS DEL RECURSO CONCHA DE ABANICO (*Argopecten purpuratus*), EXTRAÍDAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN LA BOQUITA (011-SAM-02-A) – BAHÍA SAMANCO (011-SAM-02) / ÁNCASH**

Señores:

**EXTRACTORES DE MOLUSCOS BIVALVOS  
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS  
PLANTAS DE PROCESAMIENTO  
MERCADOS MAYORISTAS  
GOBIERNO REGIONAL DE ÁNCASH  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAMANCO  
CAPITANÍA DE PUERTO DE CHIMBOTE  
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° 063-2019-SANIPES/SDSA en el área de producción La Boquita (011-SAM-02-A), Bahía Samanco (011-SAM-02) / Áncash, a partir del 18 de diciembre de 2019 de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 150-2019-SANIPES/DSFPA de fecha 26 de diciembre de 2019, toda vez que, mediante **Reporte Rápido N° EACI-CAL-2092-02554-19-CHI-CUL1**, 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 La Boquita (011-SAM-02-A), Bahía Samanco (011-SAM-02) / Áncash, durante el monitoreo realizado el 13 de diciembre de 2019, en la estación de muestreo 02-A-SAM.

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 La Boquita (011-SAM-02-A), Bahía Samanco (011-SAM-02) / Áncash 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 La Boquita (011-SAM-02-A), **Bahía Samanco (011-SAM-02) / Áncash**, 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 -

Ing. KILDER ANTONIO EGOAVIL GALLARDO  
Sub Director de Supervisión Acuícola

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
- SANIPES -

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

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

KAEG/ arho

EL PERÚ PRIMERO