



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

COMUNICADO N° 092-2019-SANIPES

FINALIZACIÓN DE LA APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 044-2019-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 PARACHIQUÉ
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° 044-2019-SANIPES/SDSA**, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 113-2019-SANIPES/DSFPA de fecha 25 de octubre de 2019, toda vez, que el laboratorio del SANIPES, mediante **Reporte Rápido¹**, emitió dos (02) resultados consecutivos del criterio sanitario *Salmonella*, los cuales se detallan a continuación:

- **MONITOREO 09.10.2019; 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
- **MONITOREO 13.10.2019; 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

Por otro lado, la Subdirección de Supervisión Acuícola (SDSA), Informe Técnico N° 209-2019-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 12 y 16 de octubre 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, para la extracción y/o cosecha de moluscos bivalvos**, a partir del 16 de octubre de 2019.

Surquillo, 25 de octubre de 2019

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. KILDER ANTONIO EGOAVIL GALLARDO
Sub Director de Supervisión Acuícola (e)

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

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

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

¹ Reporte Rápido N° EACI-SEC-0608-0667-19-SEC-PTO-PLAN DE CONTINGENCIA y N° EACI-SEC-0623-0682-19-SEC-PTO-PLAN DE CONTINGENCIA