



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

COMUNICADO Nº 050-2019-SANIPES

APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA Nº 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, la aplicación del Plan de Contingencia N° 025-2019-SANIPES/SDSA en el área de producción Puerto Rico (012-SECH-11), Bahía de Sechura (012) / Piura, a partir del 30 de julio de 2019, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 056-2019-SANIPES/DSFPA de fecha 02 de agosto de 2019, toda vez que, mediante Reporte Rápido N° EACI-SEC-0445-0481-19-SEC-PTO, 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 Puerto Rico (012-SECH-11), Bahía de Sechura (012) / Piura, durante el monitoreo realizado el 26 de julio de 2019, en la estación de muestreo 11-C-SECH.

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:

- a. Se establece el cierre a la extracción de moluscos bivalvos en el área de producción Puerto Rico (012-SECH-11), Bahía de Sechura (012) / Piura a partir del 26 de julio 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.
- c. 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.
- d. La extracción de los moluscos bivalvos en el área de producción Puerto Rico (012-SECH-11), Bahía de Sechura (012) / Piura, 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.
- e. De ser el caso, si existiera lotes/productos afectados por dicho evento, se debe proceder con la inmovilización y verificación de la trazabilidad a partir del 13 de julio 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, 02 de agosto de 2019

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA

Ing. KILDER ANTONIO EGOAVIL GALLARDO Sub Director de Supervisión Acuícola (e) ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES -

Blgo. Acar. JUAN MANUEL IPANAQUE ZAPATIA Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola (e)

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

KAEG/ arho