



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° 029-2019-SANIPES

APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 014-2019-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 NONURA (010-NON-01) – NONURA (010) / PIURA.

Señores:

CONCESIONES
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS
PLANTAS DE PROCESAMIENTO
GOBIERNO REGIONAL DE PIURA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SECHURA
CAPITANÍA DE PUERTO DE PAITA-PUERTO 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° 014-2019-SANIPES/SDSA en el área de producción Nonura (010-NON-01) – Nonura (010) / Piura, a partir del 19 de mayo de 2019 de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 027-2019-SANIPES/DSFPA de fecha 30 de mayo de 2019, toda vez que, mediante **Reporte Rápido N° EACI-SEC-0295-0324-19-SEC-NON**, el laboratorio de SANIPES emitió el resultado indicando “*E. coli* : 3.3×10^2 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar en muestras del recurso concha de abanico (*Argopecten purpuratus*), las cuales fueron extraídas del **área de producción Nonura (010-NON-01) – Nonura (010) / Piura**, durante el monitoreo realizado el 17 de mayo de 2019, en la estación de muestreo **01-B-NON**.

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 la **RESTRICCIÓN** a la extracción de moluscos bivalvos en el **área de producción Nonura (010-NON-01) – Nonura (010) / Piura**, a partir del 17 de mayo 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.
- El levantamiento de la “restricción” de esta área comprometida y la finalización de este evento de riesgo sanitario, se basará en la evaluación del análisis de causa y en los resultados de los ensayos de *Escherichia coli*, cuyos valores no deben superar los límites máximos de control en dos (02) muestreos consecutivos ejecutados en periodos no menores a 48 horas.
- La extracción de los moluscos bivalvos sólo podría llevarse a cabo tomando las medidas de control establecidas en el artículo 18° inciso 2 del Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE como la reinstalación, depuración o tratamiento térmico, lo cual deberá ser comunicado al SANIPES en el marco de su función de vigilancia y control sanitario. 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 trazabilidad a partir del 04 de mayo de 2019.

Surquillo, 30 de mayo de 2019

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

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

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Blgo. Acuí. JUAN MANUEL IPANAQUÉ ZAPATA
Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuicola (e)

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

KAEG/ abqs