



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año de la Universalización de la Salud”

**COMUNICADO N° 046-2020-SANIPES**

**APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 022-2020-SANIPES/SDSA, POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, RESULTADO DEL CRITERIO SANITARIO, PRESENCIA DE *Salmonella* EN MUESTRAS DEL RECURSO CHORO (*Aulacomya atra*), EXTRAÍDAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN (BANCO NATURAL) PUNTA LEONAS (S/C) – ILO (S/C) / MOQUEGUA**

**Señores:**  
EXTRACTORES DE MOLUSCOS BIVALVOS  
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS  
PLANTAS DE PROCESAMIENTO  
MERCADOS MAYORISTAS  
GOBIERNO REGIONAL DEL MOQUEGUA  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ILO  
CAPITANÍA DE PUERTO DE ILO  
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° 022-2020-SANIPES/SDSA en el área de producción (banco natural) Punta Leonas (S/C) - Ilo (S/C) / Moquegua, a partir del 16 de marzo de 2020 de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 054-2020-SANIPES/DSFPA de fecha 20 de marzo de 2020, toda vez que, mediante **Reporte Rápido N° GSC-CAL-0587-00618-20-MOQ-PLE**, el laboratorio del SANIPES emitió el resultado indicando **“Presencia/25 g de carne y líquido intravalvar de *Salmonella*”**, en muestras del recurso choro (*Aulacomya atra*), las cuales fueron extraídas del **área de producción (banco natural) Punta Leonas (S/C) - Ilo (S/C) / Moquegua**, durante el monitoreo realizado el 11 de marzo de 2020, en la estación de muestreo S/C.

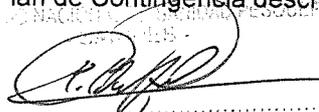
Asimismo, conforme a lo señalado en la citada Resolución, para la ejecución del mencionado Plan de Contingencia, se tomarán las siguientes medidas respecto al área de producción:

- Se establece el **cierre** a la extracción de moluscos bivalvos en el área de producción (banco natural) Punta Leonas (S/C) - Ilo (S/C) / Moquegua a partir del 11 de marzo de 2020, 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 (banco natural) Punta Leonas (S/C) - Ilo (S/C) / Moquegua, durante el periodo 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.

Cabe indicar que dicha área de producción se encuentra con la Aplicación del Plan de Contingencia N° 014-2020-SANIPES/SDSA por evento de riesgo sanitario de *E. coli* en el recurso choro.

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, 20 de marzo de 2020**

  
Ing. MIELE CANTONERO ROAVIL GALLARDO  
Sub-Dirección de Supervisión Acuícola

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
- SANIPES -

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

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

KAEG/ arho

**EL PERÚ PRIMERO**