



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

## **COMUNICADO N° 140-2020-SANIPES**

### **FINALIZACIÓN DE LA APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 050-2020-SANIPES/SDSA, POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, RESULTADO DEL CRITERIO SANITARIO *E. coli* SUPERIOR AL LÍMITE MÁXIMO DE CONTROL, EN MUESTRAS DEL RECURSO ALMEJA (*Leukoma thaca*), EXTRAÍDAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN (BANCO NATURAL) CURVA ALTA (S/C) – POCOCHA (S/C) / MOQUEGUA**

**Señores:**  
**EXTRACTORES DE MOLUSCOS BIVALVOS**  
**OPERADORES DE DESEMBARCADEROS**  
**PLANTAS DE PROCESAMIENTO**  
**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, dar por finalizado la aplicación del **Plan de Contingencia N° 050-2020-SANIPES/SDSA**, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 155-2020-SANIPES/DSFPA de fecha 01 de octubre de 2020, toda vez, que el laboratorio del SANIPES, mediante **Reporte Rápido<sup>1</sup>**, emitió dos (02) resultados consecutivos del criterio sanitario *E. coli*, los cuales se detallan a continuación:

- **MONITOREO 14.09.2020; muestra:** almeja (*Leukoma thaca*)  
Estación S/C: *E. coli*: 230 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar
- **MONITOREO 21.09.2020; muestra:** almeja (*Leukoma thaca*)  
Estación S/C: *E. coli*: 0 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar

Por otro lado, la Subdirección de Supervisión Acuícola (SDSA), mediante Informe Técnico N° 241-2020-SANIPES/DSFPA/SDSA procedió a evaluar los resultados respecto al criterio sanitario *E. coli*, evidenciando que éstos cumplen con el límite máximo de control, de acuerdo a lo establecido en la normativa sanitaria vigente (límite indicador: no debe exceder los 230 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar). Los resultados fueron reportados los días 17 y 25 de setiembre de 2020 respectivamente y las muestras corresponden al recurso almeja (*Leukoma thaca*), procedentes del **área de producción (banco natural) Curva Alta (S/C) - Pocadocha (S/C) / Moquegua**.

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 **finalización de la aplicación del Plan de Contingencia N° 050-2020-SANIPES/SDSA del área de producción (banco natural) Curva Alta (S/C) - Pocadocha (S/C) / Moquegua**, a partir del 26 de setiembre de 2020.

Cabe indicar que dicha área de producción se encuentra con la Aplicación del Plan de Contingencia N° 059-2020-SANIPES/SDSA por evento de riesgo sanitario, resultado del criterio sanitario *Salmonella* Detectado/25 g de carne y líquido intravalvar, en muestras del recurso almeja (*Leukoma thaca*).

**Surquillo, 01 de octubre de 2020**

(Firmado digitalmente)  
**KILDER ANTONIO EGOAVIL GALLARDO**  
SUBDIRECTOR  
Subdirección de Supervisión Acuícola  
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

(Firmado digitalmente)  
**JUAN MANUEL IPANAQUÉ ZAPATA**  
DIRECTOR  
Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola  
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

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

<sup>1</sup> Reporte Rápido N° GSC-CAL-2006-02183-20-MOQ-CUR y N° GSC-CAL-2064-02258-20-MOQ-CUR  
KAEG/ arho