



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

COMUNICADO N° 069-2020-SANIPES

APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 033-2020-SANIPES/SDSA, POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, RESULTADO DEL CRITERIO SANITARIO, PRESENCIA DE *Salmonella* 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° 033-2020-SANIPES/SDSA en el área de producción Nonura (010-NON-01) - Nonura (010) / Piura, a partir del 05 de mayo de 2020 de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 076-2020-SANIPES/DSFPA de fecha 08 de mayo de 2020, toda vez que, mediante **Reporte Rápido N° GSC-CAL-0855-00912-20-SEC-NON**, 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 Nonura (010-NON-01) - Nonura (010) / Piura**, durante el monitoreo realizado el 30 de abril de 2020, 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 el **cierre** a la extracción de moluscos bivalvos en el área de producción Nonura (010-NON-01) - Nonura (010) / Piura a partir del 30 de abril 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 Nonura (010-NON-01) - Nonura (010) / Piura, 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° 029-2020-SANIPES/SDSA por evento de riesgo sanitario de Virus de Hepatitis A (VHA), en el recurso concha de abanico.

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, 08 de mayo de 2020

(Firmado digitalmente)
KILDER ANTONIO EGOAVIL GALLARDO
Subdirector de la Supervisión Acuícola
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

(Firmado digitalmente)
JUAN MANUEL IPANAQUÉ ZAPATA
Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuicola
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

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

KAEG/ arho

