



## **COMUNICADO N° 094-2020-SANIPES**

**APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 043-2020-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 LA BOQUITA (011-SAM-02-A) – BAHÍA SAMANCO (011) / ANCASH**

Señores:

**EXTRACTORES DE MOLUSCOS BIVALVOS  
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS  
PLANTAS DE PROCESAMIENTO  
MERCADOS MAYORISTAS  
GOBIERNO REGIONAL DE ÁNCASH  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAMANCO  
CAPITANÍA DE PUERTO DE CHIMBOTE  
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° 043-2020-SANIPES/SDSA en el área de producción **La Boquita (011-SAM-02-A) - Bahía Samanco (011) / Áncash**, a partir del 15 de junio de 2020 de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 102-2020-SANIPES/DSFPA de fecha 22 de junio de 2020, toda vez que, mediante **Reporte rápido N° GSC-CAL-1215-01291-20-CHI-CUL1**, el laboratorio de SANIPES emitió el resultado indicando ***E. coli*: 7,9 x 10<sup>2</sup> 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 La Boquita (011-SAM-02-A) - Bahía Samanco (011) / Áncash**, durante el monitoreo realizado el 12 de junio de 2020, en la estación de muestreo **02-A-SAM**.

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 La Boquita (011-SAM-02-A) - Bahía Samanco (011) / Áncash**, a partir del 12 de junio 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.
- 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*, los cuales no deben exceder el límite máximo 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 rastreabilidad a partir del 30 de mayo de 2020, debido a que el último monitoreo quincenal en moluscos bivalvos que se realizó en el área de producción en mención, fue el 29 de mayo de 2020.

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, 22 de junio de 2020**

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

KAEG/ arho

**EL PERÚ PRIMERO**