



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia”

COMUNICADO N° 007-2021-SANIPES

APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 003-2021-SANIPES/SDSA, POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO DE *Salmonella* (DETECTADO/25 g), EN MUESTRAS DEL RECURSO CONCHA DE ABANICO (*Argopecten purpuratus*), EXTRAÍDAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN TUNGA QUESO (005-IND-05) – BAHÍA INDEPENDENCIA (005) / ICA

Señores:

**EXTRACTORES DE MOLUSCOS BIVALVOS
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS
PLANTAS DE PROCESAMIENTO
MERCADO MAYORISTA
GOBIERNO REGIONAL DE ICA
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PARACAS
CAPITANÍA DE PUERTO DE PISCO
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° 003-2021-SANIPES/SDSA en el área de producción **Tunga Queso (005-IND-05) – Bahía Independencia (005) / Ica**, a partir del 22 de marzo de 2021 de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 007-2021-SANIPES/DSFPA de fecha 29 de marzo de 2021, toda vez que, mediante **Reporte Rápido N° SCL-CAL-0435-00531-21-PIS-QUE**, el laboratorio de SANIPES emitió el resultado indicando **“Detectado/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 Tunga Queso (005-IND-05) – Bahía Independencia (005) / Ica**, durante el monitoreo realizado el 17 de marzo de 2021, en la estación de muestreo **05-A-IND**.

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 Tunga Queso (005-IND-05) – Bahía Independencia (005) / Ica**, a partir del 17 de marzo de 2021, 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 **NO DETECTADO/25 g de carne y líquido intravalvar**, en dos (02) muestreos consecutivos ejecutados en periodos no menores a 96 horas.
- La extracción de moluscos bivalvos en el **área de producción Tunga Queso (005-IND-05) – Bahía Independencia (005) / Ica**, durante el período 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.
- 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 04 de marzo de 2021.

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, 29 de marzo de 2021

(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

