

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

## **COMUNICADO N° 016-2021-SANIPES**

### **APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 008-2021-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 PUERTO RICO (012-SECH-11) – BAHÍA SECHURA (012) / PIURA**

Señores:

**CONCESIONES  
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS  
PLANTAS DE PROCESAMIENTO  
GOBIERNO REGIONAL DE PIURA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SECHURA  
CAPITANÍA DE PUERTO DE PAITA-PUERTO CONTROL PARACHIQUÉ  
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° 008-2021-SANIPES/SDSA en el área de producción **Puerto Rico (012-SECH-11) - Bahía Sechura (012) / Piura**, a partir del 04 de mayo de 2021 de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 016-2021-SANIPES/DSFPA de fecha 06 de mayo de 2021, toda vez que, mediante **Reporte Rápido N° SCL-CAL-0684-00853-21-SEC-PTO**, 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 Puerto Rico (012-SECH-11) - Bahía Sechura (012) / Piura**, durante el monitoreo realizado el 30 de abril de 2021, en las estaciones de muestreo **11-A-SECH, 11-B-SECH y 11-C-SECH**.

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 Puerto Rico (012-SECH-11) - Bahía Sechura (012) / Piura**, a partir del 30 de abril 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 Puerto Rico (012-SECH-11) - Bahía Sechura (012) / Piura**, 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 17 de abril 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, 06 de mayo 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

