

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

COMUNICADO N° 033-2023-SANIPES

APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 017-2023-SANIPES/SDFSA, 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 LAS DELICIAS (012-SECH-07) – 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 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° 017-2023-SANIPES/SDFSA** en el área de producción **Las Delicias (012-SECH-07) - Bahía Sechura (012) / Piura**, a partir del 19 de marzo de 2023 de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 071-2023-SANIPES/DFS de fecha 21 de marzo de 2023, toda vez que, mediante **Reporte rápido N° SCL-CAL-0473-00473-23-SEC-DEL**, el laboratorio de SANIPES emitió el resultado indicando ***E. coli*: 330 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 Las Delicias (012-SECH-07) - Bahía Sechura (012) / Piura**, durante el monitoreo realizado el 17 de marzo de 2023, en la estación de monitoreo **07-A-SECH**.

Así mismo, 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 Las Delicias (012-SECH-07) - Bahía Sechura (012) / Piura**, a partir del 17 de marzo de 2023, 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 (2) 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.

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.

San Isidro, 21 de marzo de 2023

Por:
(Firmado digitalmente)
KILDER ANTONIO EGOAVIL GALLARDO
SUBDIRECTOR
Subdirección de Fiscalización Sanitaria Pesquera (e)
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

(Firmado digitalmente)
ARTHUR JUAN MELENDEZ ALCAZAR
Dirección de Fiscalización Sanitaria
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera