



PERÚ

Ministerio
de la Producción



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

COMUNICADO N°097-2023-SANIPES

APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N° 044-2023-SANIPES/SDFSA, POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO DE *SALMONELLA* (DETECTADO/25 g), 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, pone de conocimiento al público en general, la aplicación del Plan de Contingencia N° 044-2023-SANIPES/SDFSA en el área de producción Nonura (010-NON-01) – Nonura (010) / Piura, a partir del 11 de julio de 2023 de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Directoral N° 184-2023-SANIPES/DFS de fecha 14 de julio de 2023, toda vez que, mediante Reporte Rápido N° SCL-CAL-1443-01443-23-SEC-NON, 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 Nonura (010-NON-01) – Nonura (010) / Piura, durante el monitoreo realizado el 7 de julio de 2023, en la estación de monitoreo 01-A-NON.

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 el **CIERRE** a la extracción de moluscos bivalvos en el **área de producción Nonura (010-NON-01) – Nonura (010) / Piura**, a partir del **7 de julio 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.
- 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 (2) 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 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 24 de junio de 2023, debido a que el último monitoreo quincenal en moluscos bivalvos, se realizó el 23 de junio de 2023, en el área de producción en mención.

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, 14 de julio de 2023

(Firmado digitalmente)

KILDER ANTONIO EGOAVIL GALLARDO
SUBDIRECTOR

Subdirección de Fiscalización Sanitaria Acuicola (e)
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

(Firmado digitalmente)

ADRIAN ERNESTO PAREDES ESPINAL
Dirección de Fiscalización Sanitaria (e)

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

