



COMUNICADO N° 035-2025-SANIPES

APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N°016-2025-SANIPES/SDFS A 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 TUNGA QUESO (005-IND-05) - BAHÍA INDEPENDENCIA (005) / ICA

Señores:

EXTRACTORES DE MOLUSCOS BIVALVOS
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS
PLANTAS DE PROCESAMIENTO
MERCADOS MAYORISTAS
GOBIERNO REGIONAL DE ICA
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PARACAS
CAPITANÍA DE PUERTO DE PISCO
USUARIOS EN GENERAL

La Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (Sanipes) comunica la **Aplicación del Plan de Contingencia N°016-2025-SANIPES/SDFS** en el **área de producción Tunga Queso (005-IND-05) - Bahía Independencia (005) / Ica**, a partir del 12 de mayo de 2025, de conformidad con la Resolución Directoral N° 102-2025-SANIPES/DFS de fecha 13 de mayo de 2025.

A través del **reporte rápido N°SCL-CAL-1035 -PIS-QUE**, 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 Tunga Queso (005-IND-05) - Bahía Independencia (005) / Ica**, durante el monitoreo realizado el 8 de mayo de 2025, en la estación **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:

- a. Se establece la **restricción** a la extracción de moluscos bivalvos en el **área de producción Tunga Queso (005-IND-05) - Bahía Independencia (005) / Ica**, a partir del 8 de mayo de 2025, lo cual fue comunicado a los interesados mediante un correo electrónico.
- b. Implementar con los interesados un cronograma de muestreo intensivo y ensayo de moluscos bivalvos del área de producción afectada. La toma de muestras para los ensayos la efectuará Sanipes.
- c. 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 muestreos consecutivos ejecutados en periodos no menores a 48 horas.
- d. La extracción de moluscos bivalvos solo podría llevarse a cabo tomando las medidas de control establecidas en el artículo 18, inciso 2, del Decreto Supremo N°07-2004-PRODUCE, como depuración o reinstalación, lo cual deberá ser comunicado a Sanipes. 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.
- e. Si existieran lotes/productos afectados por dicho evento, se procederá con la inmovilización y verificación de la rastreabilidad a partir del 25 de abril de 2025, debido a que el último monitoreo quincenal en el recurso palabritas que se realizó en el área de producción en mención fue el 24 de abril de 2025.



PERÚ

Ministerio
de la Producción



SANIPES

Autoridad Nacional de
Sanidad e Inocuidad
en Pesca y Acuicultura

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"*

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, 13 de mayo de 2025

(Firmado digitalmente)

ARTHUR JUAN MELENDEZ ALCAZAR
DIRECTOR
Dirección de Fiscalización Sanitaria
**Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad
en Pesca y Acuicultura**

(Firmado digitalmente)

PEDRO JESUS INGA USCA
SUBDIRECTOR
Sub Dirección de Fiscalización Sanitaria Acuícola
Dirección de Fiscalización Sanitaria
**Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad
en Pesca y Acuicultura**

