

San Isidro, 23 de Mayo de 2025

RESOLUCION DIRECTORAL N° -2025-SANIPES/DFS

**AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD
EN PESCA Y ACUICULTURA
SANIPES**



VISTO:

La Carta s/n y Hoja de Tramite (HT) N.° 320222023; el Informe de Fiscalización Sanitaria N.° 0071-2023-PIS/SANIPES/DFS/SDFSFA de fecha 4 de diciembre de 2023; el Estudio Sanitario de fecha 5 de diciembre de 2023; el Estudio de Evaluación Sanitaria con fines de Clasificación Sanitaria de fecha 22 de mayo de 2025; Informe Técnico N.° 000213-2025-SANIPES/DFS-SDFSFA, de fecha 23 de mayo de 2025; y estando de acuerdo con lo expresado;

CONSIDERANDO

Que, mediante Ley N.° 30063, se crea la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura- SANIPES, como un organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción - PRODUCE, encargado de normar, supervisar y fiscalizar sanitariamente la inocuidad y trazabilidad de las actividades pesqueras, acuícolas y de piensos que tengan un origen hidrobiológico;

Que, en el literal c) del artículo 9 de la Ley N.° 30063, modificada por Decreto Legislativo N.° 1402, se establece como función de SANIPES "Planificar, organizar, dirigir y ejecutar las actividades de fiscalización en el ámbito de la sanidad e inocuidad de las infraestructuras pesqueras y acuícolas, y las áreas de producción, incluida la extracción o recolección de los recursos hidrobiológicos independientemente de los fines a los que se definen, así como de los productos y recursos hidrobiológicos, productos veterinarios y alimentos o piensos de uso en acuicultura";

Que, el numeral 25.1 del artículo 25 de la Ley N.° 30063, modificada por Decreto Legislativo N.° 1402, se establece que la actividad de fiscalización sanitaria, en el ámbito de aplicación de SANIPES, constituye toda acción de vigilancia sanitaria que comprende las acciones de inspección sanitaria, control oficial, auditoría sanitaria, alerta sanitaria, rastreabilidad, operativos, denuncias, vigilancia y control de enfermedades de recursos hidrobiológicos, entre otros, que permitan la verificación del cumplimiento de las obligaciones, prohibiciones y otras limitaciones exigibles a los administrados, derivados de la normativa vigente;

Que, el artículo 10 de la Resolución de Presidencia Ejecutiva N.° 036-2020-SANIPES/PE, modificada por la Resolución de Presidencia Ejecutiva N.° 048-2021-SANIPES/PE, que aprueba el Reglamento de Fiscalización Sanitaria de las Actividades

Pesqueras y Acuícolas, dispone la incorporación del enfoque de riesgos y control por procesos, precisando que las actividades de fiscalización sanitaria incorporan, en forma progresiva, el enfoque en gestión de riesgos y control por procesos en las actividades pesqueras, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico, incluidos otros servicios complementarios y vinculados con éstas, incluyendo el control en origen, el procesamiento, la importación y la exportación de los recursos y productos hidrobiológico;

Que, el literal a) del inciso 1 del artículo 6 de la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos (en lo sucesivo Norma Sanitaria), aprobada mediante Decreto Supremo N.º07-2004-PRODUCE, establece que le corresponde a la Autoridad de Inspección Sanitaria *“La ejecución de los estudios para la evaluación sanitaria de las áreas de concesiones para la acuicultura o de bancos naturales con fines de clasificación y, emitir los informes de evaluación sanitaria correspondientes”*;

Que, el artículo 12 de la Norma Sanitaria, establece que *“Las áreas de producción de bancos naturales o de acuicultura deben ser delimitadas, evaluadas, clasificadas y sometidas a un programa de vigilancia sanitaria que demuestre que, al momento de la extracción o recolección de los moluscos bivalvos vivos destinados al procesamiento o a la comercialización para el consumo humano, se encuentren cumpliendo con los criterios sanitarios referidos y establecidos en la Norma”*;

Que, el inciso 13.1 del artículo 13 de la Norma Sanitaria, establece que: *“Las áreas de producción están sujetas a una evaluación sanitaria que consiste en el diseño y realización de un estudio sanitario seguido de un estudio de evaluación sanitaria, con la finalidad de determinar su clasificación sanitaria”*;

Que, el inciso 13.2 del artículo 13 de la Norma Sanitaria, establece que: *“El estudio sanitario a cargo de SANIPES comprende como mínimo lo siguiente: a) Un inventario de las posibles fuentes de contaminación de origen humano o animal que puedan afectar al área de producción. b) Un examen de las cantidades de contaminantes orgánicos que se liberan en cada época del año según las variaciones estacionales de las poblaciones humanas y animales en la zona de captura, la pluviometría, el tratamiento de aguas residuales, entre otros factores que puedan impactar la condición sanitaria del área de producción. c) La determinación de las pautas de circulación de los contaminantes atendiendo a las características de las corrientes, la batimetría y el ciclo de las mareas en el área de producción u otras variables oceanográficas. d) Determinación y evaluación de cualquier factor de riesgo que puede afectar la carga microbiológica de los moluscos bivalvos.”*;

Que, el inciso 13.3 del artículo 13 de la Norma Sanitaria, establece que: *“El estudio sanitario concluye con la determinación de la ubicación y número de estaciones de muestreo, cuya información permite dar inicio al estudio de evaluación sanitaria con fines de clasificación sanitaria cuyo contenido se desarrolla conforme al Anexo 2 de la presente Norma, y cuando corresponda la evaluación de la línea costera, esta se desarrolla conforme al Anexo 3 de la presente Norma.”*;

Que, el inciso 14.1 del artículo 14 de la Norma Sanitaria, establece que: *“La clasificación sanitaria de las áreas de producción en los resultados de un año de evaluación de la condición sanitaria del agua de mar y de los moluscos bivalvos, pudiendo realizarse en periodos menores de tiempo para las áreas de producción evidentemente libres de contaminación o remotas, bajo la metodología general, debe sustentarse (1) bajo un estudio sanitario cuyo contenido esté acorde a lo establecido en el inciso 13.2 del artículo 13 de la presente Norma”*;

Que, el inciso 18.1 del artículo 18 de la Norma Sanitaria, establece que *“En base a los resultados del estudio de evaluación sanitaria con fines de clasificación sanitaria, acorde a la metodología de clasificación sanitaria empleada, SANIPES clasifica sanitariamente las áreas de producción de acuerdo al grado de contaminación fecal, según lo siguiente:*

1. Clasificación sanitaria Tipo A

- a) *En las áreas de producción que se les asigne la clasificación sanitaria Tipo A (área aprobada) los operadores pueden extraer, recolectar y/o cosechar los moluscos bivalvos para destinarlos al consumo humano directo.*
- b) *Las muestras de moluscos bivalvos vivos procedentes de estas áreas de producción no deben exceder los 230 NMP E. coli por cada 100 g de carne y líquido intravalvar, en el 80% de las muestras recogidas durante el periodo de estudio de evaluación sanitaria con fines de clasificación sanitaria. Del 20% restante de las muestras, ninguna debe exceder los 700 NMP E. coli por cada 100 g de carne y líquido intravalvar.*
- c) *Al evaluar los resultados para el período de revisión para las áreas de producción con clasificación sanitaria Tipo A, SANIPES, basado en una evaluación de riesgos fundamentada en una investigación, puede optar por no tener en cuenta un resultado anormal que supere el nivel de 700 E. coli por 100 g de carne y líquido intravalvar.*

2. Clasificación sanitaria Tipo B

- a) *En las áreas de producción que se les asigne la clasificación sanitaria Tipo B (área condicionalmente aprobada) los operadores pueden extraer, recolectar y/o cosechar los moluscos bivalvos vivos para destinarlos a consumo humano, tras su tratamiento en un centro de depuración o su reinstalación hasta garantizar que se cumplen los criterios sanitarios señalados para la clasificación sanitaria Tipo A. Excepcionalmente, dichos moluscos bivalvos vivos también pueden ser destinados a consumo humano, previa aplicación de tratamientos térmicos validados que eliminen los patógenos o reduzcan la contaminación hasta niveles permisibles.*
- b) *Las muestras de moluscos bivalvos vivos procedentes de estas áreas de producción no deben exceder los 4600 NMP E. coli por cada 100 g de carne y líquido intravalvar, en el 90% de las muestras recogidas durante el periodo de estudio de evaluación sanitaria con fines de clasificación sanitaria. Del 10% restante de las muestras, ninguna debe excederlos 46000 NMP E. coli por cada 100 g de carne y líquido intravalvar.*

3. Clasificación sanitaria Tipo C

- a) *En las áreas de producción que se les asigne la clasificación sanitaria Tipo C (área condicionalmente aprobada) los operadores pueden extraer, recolectar y/o cosechar los moluscos bivalvos vivos únicamente para destinarlos a consumo humano, tras su reinstalación por un periodo prolongado hasta que se garantice el cumplimiento de los criterios sanitarios señalados para la clasificación sanitaria Tipo A.*
- b) *Las muestras de moluscos bivalvos vivos procedentes de estas áreas de producción no deben exceder los 46000 NMP E. coli por cada 100 g de carne y líquido intravalvar.*

Que, el inciso 8.1 artículo 8 la Resolución de Presidencia Ejecutiva N.º 059-2021-SANIPES/PE, Norma sanitaria que establece disposiciones relativas a la metodología para la clasificación sanitaria de las áreas de producción de moluscos bivalvos, establece que, “Los operadores interesados en la clasificación sanitaria de áreas de producción de moluscos bivalvos deben solicitar la realización del Estudio de Evaluación Sanitaria con fines de clasificación presentando el formato establecido en el Anexo I de la presente Norma sanitaria, con la información requerida señalada en el mismo. Dicha solicitud no constituye un procedimiento administrativo y su atención es gratuita. Las decisiones tomadas por SANIPES, en base a este estudio, no son impugnables”;

Que, bajo el marco normativo antes señalado, la Cooperativa Pesquera “**Todo lo puede en Cristo**” de Ica, presentó a través de la HT N.º 320222023, la Carta S/N de fecha 07 de agosto de 2023, la solicitud para la Clasificación Sanitaria del Área de Producción La Puntilla.

Que, en fecha 3 de noviembre de 2023, la Sub Dirección de Fiscalización Sanitaria Acuícola en coordinación con las OSD Pisco, elaboró el Plan de Trabajo para dar el inicio a la clasificación sanitaria del Área de Producción La Puntilla; de acuerdo a lo establecido en el artículo 9 de la “Norma sanitaria que establece disposiciones relativas a la metodología para la clasificación sanitaria de las áreas de producción de moluscos bivalvos”, aprobada por Resolución de Presidencia Ejecutiva N.º 059-2021-SANIPES/PE.

Que, como parte del Plan de Trabajo, en fecha 04 de diciembre de 2023, se realizó el Estudio de Línea Costera, de acuerdo a los requisitos establecidos en el Anexo 3 de la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, aprobado por Decreto Supremo N.º 07-2004-PRODUCE. La OSD Pisco presentó el Estudio de Línea Costera a través del Informe de Fiscalización Sanitaria N.º 0071-2023-PIS/SANIPES/DFS/SDFS, de fecha 04 de diciembre de 2023, el cual concluye que: “ 4.1 En el estudio de Línea Costera del área de estudio La Puntilla, participaron Equipo Multidisciplinario conformado por DFS-PA/PRODUCE y SANIPES. 4.2 Se contó con la participación de los concesionarios del área de producción La Puntilla, en la prospección marítima y costera con la finalidad de realizar el estudio de Línea Costera. 4.3 En el recorrido marino y terrestre para el estudio de la Línea Costera se identificaron 03 posibles fuentes de contaminación de impacto directo y 08 posibles fuentes de contaminación de impacto indirecto en el área de producción La Puntilla. 4.4 Se recomienda realizar los monitoreos sanitarios del recurso concha de abanico, con la finalidad de dar el seguimiento a las posibles fuentes de contaminación y su impacto al área de estudio; estableciendo los puntos de muestreo con relación a los variables hidrodinámicas y meteorológicos”.

Que, con fecha 5 de diciembre de 2023, la Subdirección de Fiscalización Sanitaria Acuícola emitió el Estudio Sanitario del área de producción “LA PUNTILLA (006-PAR-02)” basado en un inventario de las potenciales fuentes de contaminación de origen humano o animal que puedan afectar al área de producción, un examen de las cantidades de contaminantes orgánicos que se liberan en cada época del año según las variaciones estacionales de las poblaciones humanas y animales en la zona de captura, la pluviometría, el tratamiento de aguas residuales, entre otros factores que puedan impactar la condición sanitaria del área de producción. Concluyéndose con lo siguiente:

“(…)

La zona en estudio, cuya selección y ubicación de las estaciones de control, fueron establecidas en base a las potenciales influencias de las fuentes de contaminación, determinadas a partir del indicador sanitario E. coli.

Esto se realizó con el objetivo de evaluar el comportamiento sanitario del área de producción, se establecieron estratégicamente dos (02) puntos de muestreos identificados con los códigos: LPP-01 y LPP-02, se detalla las coordenadas geográficas que lo delimitan:

Tabla 01: Coordenadas de los puntos de muestreo del área de producción La Puntilla.

ÁREA / CÓDIGO	COORDENADAS GEOGRÁFICAS		
	Estación de muestreo	Latitud (S)	Longitud (W)
LA PUNTILLA	LPP-01	13°48'52.88"	76°15'07.25"
LA PUNTILLA	LPP-02	13°47'59.39"	76°14'58.50"

LPP-01: Ubicada frente a campamento de concesionarios, aproximadamente a 0.45 Km. de la línea costera, donde se encuentra el área concesionada para el cultivo de recurso concha de abanico (*Argopecten purpuratus*), asimismo tiene está ubicada a una distancia de 1.00 Km del muelle la Puntilla; la misma que vigilará la influencia de las fuentes de contaminación de impacto indirecto; evaluándose en recurso los criterios sanitarios: *E. coli*, *Salmonella spp.*,

Biotoxinas (Lipofílicas, ASP y PSP), VHA y metales pesados; y en agua de mar: Coliformes termotolerantes, fitoplancton potencialmente tóxico.

LPP-02: Ubicada por el norte los establecimientos pesqueros industriales, aproximadamente a 0.7 Km. de la línea costera, donde se encuentra el área concesionada para el cultivo de recurso concha de abanico (*Argopecten purpuratus*); la misma que vigilará la influencia de las fuentes de contaminación de impacto indirecto; evaluándose en recurso los criterios sanitarios: *E. coli*, *Salmonella spp.*, *Biotoxinas (Lipofílicas, ASP y PSP)*, *VHA* y *metales pesados*; y en agua de mar: *C. termotolerantes*, , *fitoplancton potencialmente tóxico.*”

Que, habiéndose determinado la ubicación y número de estaciones de muestreo en el Estudio Sanitario antes señalado, se determinó la cantidad de muestreos para los criterios sanitarios microbiológicos de *E. coli* y coliformes termotolerantes, dentro del plan de muestreo; previa evaluación, considerándose que el área de producción La Puntilla es un área de producción con evidentes fuentes de contaminación (según el Estudio de Línea Costera). Sin historial de datos de los criterios sanitarios microbiológicos o con datos por encima de los límites establecidos para las áreas de producción aprobada tipo A.

Que habiendo concluido el Estudio Sanitario del área de producción “ LA PUNTILLA (006-PAR-02)”, la determinación de la ubicación y número de estaciones de muestreo, la Subdirección de Fiscalización Sanitaria Acuícola, a través de la OSD Pisco, dio inicio al estudio de evaluación sanitaria con fines de clasificación sanitaria cuyo contenido se desarrolla conforme al Anexo 2 de conformidad a lo establecido en el numeral 2 del artículo 13 del Decreto Supremo N.º 07-2004-PRODUCE, que aprueba la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos.

Que, del informe de la evaluación Sanitaria del área de producción “LA PUNTILLA (006-PAR-02)”, se colige que el inicio de los muestreo se llevó a cabo el 6 de diciembre de 2023 y el último muestreo fue ejecutado el 19 de diciembre de 2024; ejecutándose un total de treinta y seis (36) muestreos, colectándose un total de setenta y dos (72) muestras de moluscos bivalvos y agua de mar, respectivamente;

Que, según la evaluación que se realizó en el Estudio de Evaluación Sanitaria del Área de Producción la Puntilla (006-PAR-02), se evaluaron setenta y dos (72) resultados, los cuales se detallan a continuación:

“(…)

Tabla 02: Resultados de los criterios microbiológicos *E. coli* y *C. termotolerantes*, reportados para el Área de producción La Puntilla.

Estaciones de Monitoreo:		LPP-02		LPP-01	
Indicador Sanitario		<i>E. coli</i> NMP/100g	Coliformes termotolerantes NMP/100ml	<i>E. coli</i> NMP/100g	Coliformes termotolerantes NMP/100ml
Fecha	Monitoreo	Concha de abanico	Agua de mar	Concha de abanico	Agua de mar
06/12/2023	1	45	<1.8	230	<1.8
14/12/2023	2	0	<1.8	0	<1.8
21/12/2023	3	0	<1.8	0	<1.8
28/12/2023	4	0	<1.8	0	<1.8
08/01/2024	5	0	6.8	0	<1.8
11/01/2024	6	130	<1.8	0	<1.8
18/01/2024	7	0	<1.8	45	<1.8
25/01/2024	8	0	<1.8	220	4.5
01/02/2024	9	20	2	230	13
08/02/2024	10	2400	23	790	6.8
15/02/2024	11	230	<1.8	130	<1.8

26/02/2024	12	45	<1.8	0	<1.8
29/02/2024	13	0	<1.8	2400	<1.8
11/03/2024	14	0	<1.8	78	2
18/03/2024	15	0	<1.8	78	4.5
21/03/2024	16	140	4.5	78	11
05/04/2024	17	0	<1.8	0	<1.8
11/04/2024	18	45	4.5	220	<1.8
25/04/2024	19	130	4.5	0	<1.8
10/05/2024	20	0	<1.8	490	<1.8
24/05/2024	21	0	2	0	<1.8
05/06/2024	22	0	<1.8	0	<1.8
20/06/2024	23	45	<1.8	0	<1.8
04/07/2024	24	0	<1.8	0	2
18/07/2024	25	0	<1.8	45	<1.8
01/08/2024	26	20	<1.8	0	2
15/08/2024	27	45	<1.8	0	<1.8
28/08/2024	28	20	<1.8	78	<1.8
12/09/2024	29	0	<1.8	0	<1.8
26/09/2024	30	0	<1.8	0	<1.8
11/10/2024	31	0	<1.8	230	<1.8
24/10/2024	32	20	<1.8	230	<1.8
07/11/2024	33	130	<1.8	20	<1.8
22/11/2024	34	230	<1.8	2400	<1.8
05/12/2024	35	<18	<1.8	<18	33
19/12/2024	36	1300	7.8	45	<1.8

*Fuente: Informe de evaluación sanitaria del área de producción "LA PUNTILLA" (006-PAR-02)

Que, de la clasificación del área de acuerdo con los criterios legales establecidos, se concluye que:

"(...)

Clasificación del área de acuerdo al análisis de los resultados evaluados del periodo comprendido de diciembre de 2023 a diciembre de 2024. De acuerdo al comportamiento sanitario, sustentado por los resultados obtenidos a partir de los criterios sanitarios *Escherichia coli* en el recurso concha de abanico (*Argopecten purpuratus*) y Coliformes termotolerantes en agua de mar del área de producción de La Puntilla con código LPP01 y LPP02, en el periodo de diciembre 2023 a noviembre del 2024, y en concordancia con la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos aprobada por Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE. Se recomienda que el área de clasificación sea clasificada sanitariamente **como Tipo B** para la explotación del recurso "Concha de abanico" (*Argopecten purpuratus*)

"(...)"

Que, de lo analizado en el Informe Técnico N.° 000213, de fecha 23 de mayo de 2025, la Sub Dirección de Fiscalización Sanitaria Acuícola, se señala lo siguiente:

"(...)

3.3.8 Hay que mencionar además que, los resultados del estudio de evaluación sanitaria con fines de clasificación sanitaria, acorde a la metodología de clasificación sanitaria empleada, SANIPES clasifica sanitariamente las áreas de producción de acuerdo al grado de contaminación fecal. En ese sentido, se realizó una evaluación de los setenta y dos (72) resultados de *E. Coli* y se determinó que:

Tabla 03: Resultados de E. coli que no exceden los 230 NMP/100 g y los 700 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar, reportados para el Área de producción La Puntilla.

Resultados de E. coli que no exceden los 230 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar	Resultados de E. coli que no exceden los 700 NMP/100g de carne y líquido intravalvar	Resultados de E. coli que exceden los 700 NMP/100g de carne y líquido intravalvar
66	01	05

Dichos resultados, en porcentaje se representan tal como se detalla en la siguiente tabla:

Tabla 04: Porcentaje de resultados de E. coli que no exceden los 230 NMP/100 g y los 700 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar, reportados para el Área de producción La Puntilla.

Porcentaje de resultados de E. coli que No Exceden los 230 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar (80 %)	Porcentaje de resultados de E. coli que No Exceden los 700 NMP/100g de carne y líquido intravalvar (20 %)	Porcentaje resultados de E. coli que Exceden los 700 NMP/100g de carne y líquido intravalvar (0%)
91.7%	1.4%	6.9%

3.3.9 Ahora bien, según la Norma Sanitaria, menciona que, en base a los resultados del estudio de evaluación sanitaria con fines de clasificación sanitaria, acorde a la metodología de clasificación sanitaria empleada, SANIPES clasifica sanitariamente las áreas de producción de acuerdo al lo siguiente:

Tabla 05: Tipo de clasificación de áreas de producción, según la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos.

CRITERIOS DE POSIBLE DEGRADACIÓN		
Criterios para la notificación de la acción del estado (E. coli NMP/100g)		
Áreas Tipo A	Áreas Tipo B	Áreas Tipo C
80% no debe exceder los 230	90% no debe exceder los 4,600	No deben exceder los 46,000
20% no debe exceder los 700	10% no debe exceder los 46, 000	

3.3.10 En ese marco, debemos mencionar que, según los resultados obtenidos y evaluados de acuerdo al grado de contaminación fecal, NO CUMPLE para una clasificación Tipo A; toda vez que, el literal b) del inciso 1 del numeral 18.1 del artículo 18 Norma Sanitaria, decreta que;

“Artículo 18.- Clasificación sanitaria de las áreas de producción

18.1 En base a los resultados del estudio de evaluación sanitaria con fines de clasificación sanitaria, acorde a la metodología de clasificación sanitaria empleada, SANIPES clasifica sanitariamente las áreas de producción de acuerdo al grado de contaminación fecal, según lo siguiente:

1. Clasificación sanitaria Tipo A

(...)

b) Las muestras de moluscos procedentes de estas áreas de producción no deben exceder los 230 NMP E. coli por cada 100 g de carne y líquido intravalvar en el 80 % de las muestras recogidas durante el periodo de estudio de evaluación sanitaria con fines de clasificación sanitaria. Del 20% restante

de las muestras, **ninguna** debe excederlos 700 NMP E. coli por cada 100 g de carne y líquido intravalvar.

(...)

Cabe precisar, que del total de resultados, cinco (05) resultados exceden los 700 NMP E. coli por cada 100 g de carne y líquido intravalvar (ver la tabla 02).

3.3.11. Ahora bien, como se determina en el Estudio de Evaluación Sanitario con fines de Clasificación Sanitaria, y como se observa en la tabla 03; se evidencia que cinco (05) resultados exceden los 700 NMP/100g de carne y líquido intravalvar, representando un 6.9 % del total de las muestras. En tal sentido, y según lo decretado en inciso 2 del numeral 18.1 del artículo 18 de la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, aprobada por Decreto Supremo N.º 07-2004-PRODUCE, el mencionado estudio sanitario recomienda **una Clasificación Sanitaria Tipo B** para el Área de Producción La Puntilla.

3.3.12. De acuerdo al Estudio de Evaluación Sanitaria el Área de Producción La Puntilla tendrá como código 006-PAR-02, para efectos de los controles oficiales.

3.3.13 Por otra parte es muy importante mencionar que, las decisiones tomadas por SANIPES, en base a este estudio, no son impugnables, esto de acuerdo a lo establecido en el inciso 8.1 artículo 8 la Resolución de Presidencia Ejecutiva N.º 059-2021-SANIPES/PE.
(...)"

Que, aunado a ello, se concluye que:

“ (...)

4.1 La clasificación sanitaria del Área de Producción La Puntilla, se realizó de acuerdo a lo decretado por la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos, aprobado por el Decreto Supremo N.º 07-2004- PRODUCE y sus modificatorias.

4.2 Según los resultados obtenidos y evaluados de acuerdo al grado de contaminación fecal, se recomienda una Clasificación Sanitaria Tipo B Área de Producción La Puntilla.

(...)

RECOMENDACIONES

5.1 Se recomienda, aprobar mediante acto resolutivo el Estudio de Evaluación Sanitario con fines de Clasificación Sanitaria del área de producción La Puntilla (006-PAR-02), ubicada en la Bahía de Paracas del distrito de Paracas y provincia de Pisco, para la extracción o cosecha del recurso “Concha de abanico” *Argopecten purpuratus*. (...)

Que, conforme a lo expuesto en los considerandos precedentes y teniendo en consideración los resultados obtenidos en el estudio sanitario y la evaluación sanitaria del Área de Producción denominada la Puntilla (006-PAR-02) basado en la verificación en campo de las potenciales fuentes de contaminación, así como la evaluación estadística y análisis de los criterios sanitarios correspondientes al monitoreo realizado en el área de producción por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES desde diciembre del 2023 hasta diciembre del 2024; se determina la clasificación sanitaria del área de producción denominada La Puntilla (006-PAR-02), en cumplimiento de la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos aprobada mediante Decreto Supremo N.º 07-2004-PRODUCE

Que la primera disposición complementaria final de la Resolución de Presidencia Ejecutiva N.º 059-2021-SANIPES/PE, que aprueba la Norma Sanitaria que establece disposiciones relativas a la metodología para la clasificación sanitaria de las áreas de producción de moluscos bivalvos, establece que, “SANIPES, a través de la Autoridad Administrativa de Fiscalización Sanitaria, publica la clasificación sanitaria de las áreas de producción, la cual incluye el tipo de clasificación sanitaria, estaciones de muestreo, coordenadas geográficas, frecuencia de monitoreo e indicadores sanitarios a monitorear. Asimismo, el SANIPES, a través de la Autoridad Administrativa de Fiscalización Sanitaria, establece las áreas prohibidas, consignando su delimitación, en caso corresponda”;

Que, el literal u), del artículo 60 del Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones de SANIPES, aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N.º 053-2021-SANIPES/PE, dispone que es función de la Dirección de Fiscalización Sanitaria “expedir resoluciones directorales, en asuntos de su competencia”.

De conformidad a la Ley N.º 30063, Ley de Creación de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (SANIPES), modificada por el Decreto Legislativo N.º 1672; el Decreto Supremo N.º 010-2019-PRODUCE, que aprobó el Reglamento de la Ley N.º 30063 y su modificatoria, el Decreto Supremo N.º 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley del Procedimiento Administrativo General, Ley N.º 27444; Resolución de Presidencia Ejecutiva N.º 053-2021-SANIPES/PE, que aprueba el Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones de SANIPES; el Decreto Supremo N.º 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos; Decreto Supremo N.º 07-2004-PRODUCE, que aprueba la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos y la Resolución de Presidencia Ejecutiva N.º 036-2020-SANIPES/PE que aprueba el Reglamento de Fiscalización Sanitaria de las Actividades Pesqueras y Acuícolas;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR el Estudio de Evaluación Sanitario con fines de Clasificación Sanitaria y el Anexo del área de producción “La Puntilla” (006-PAR-02), ubicada en la Bahía de Paracas del distrito de Paracas y provincia de Pisco, para la extracción o cosecha del recurso “Concha de abanico” *Argopecten purpuratus*, que determina la clasificación de la señalada área como Tipo B, de acuerdo al análisis de los resultados evaluados del periodo comprendido de diciembre de 2023 a diciembre de 2024, en razón al comportamiento sanitario, sustentado por los resultados obtenidos a partir del criterio sanitario *Escherichia coli* y en concordancia con la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos aprobada por Decreto Supremo N.º 07-2004-PRODUCE

Artículo 2.- DISPONER la publicación de la presente Resolución Directoral y su Anexo en la página web de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES, para conocimiento del público en general.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

Firmado digitalmente

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