



COMUNICADO N°006-2026-SANIPES

APLICACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA N°005-2026-SANIPES/SDFSa POR EVENTO DE RIESGO SANITARIO, RESULTADO DEL CRITERIO SANITARIO *E. coli* SUPERIOR AL LÍMITE MÁXIMO DE CONTROL EN MUESTRAS DEL RECURSO CHORO (*Aulacomya atra*), EXTRAÍDAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN (BANCO NATURAL) PUNTA COLES 02 (025-PC-02) -PUNTA COLES (025)/Moquegua

Señores:

**EXTRACTORES DE MOLUSCOS BIVALVOS
OPERADORES DE DESEMBARCADEROS
PLANTAS DE PROCESAMIENTO
MERCADOS MAYORISTAS
GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ILO
CAPITANÍA DE PUERTO DE ILO
USUARIOS EN GENERAL**

La Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (Sanipes) comunica la **Aplicación del Plan de Contingencia N°005-2026-SANIPES/SDFSa en el área de producción (banco natural) Punta Coles 02 (025-PC-02) - Punta Coles (025)/Moquegua**, a partir del 9 de febrero de 2026, de conformidad con la Resolución Directoral N° 023-2025-SANIPES/DFS, de fecha 12 de febrero de 2026.

A través del **reporte rápido N°SCL-CAL-0198-26-AQP-PUNTACOLES**, el laboratorio de Sanipes emitió resultados indicando ***E. coli*: 790 NMP/100 g de carne y líquido intravalvar** en muestras del recurso **choro (*Aulacomya atra*)**, las cuales fueron extraídas del **área de producción (banco natural) Punta Coles 02 (025-PC-02) - Punta Coles (025)/Moquegua**, durante el monitoreo realizado el 5 de febrero de 2026, en la estación **02-B-PC**.

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 (banco natural) Punta Coles 02 (025-PC-02) - Punta Coles (025)/Moquegua**, a partir del 5 de febrero de 2026, 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. Cabe indicar que el área de producción en mención se encuentra cerrada a la extracción y/o cosecha de moluscos bivalvos desde el 4 de diciembre de 2025 por aplicación del Plan de Contingencia N°039-2025-SANIPES/SDFSa por resultado del criterio sanitario *Salmonella*: Detectado/25 g de carne y líquido intravalvar.

Consecuentemente, los extractores, los operadores de plantas de procesamiento y los operadores de mercados mayoristas, deberán demostrar cumplimiento de las medidas sanitarias adoptadas y participar en las demás acciones del plan de contingencia descrito.

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Lince, 12 de febrero de 2026

(Firmado digitalmente)
KILDER ANTONIO EGOAVIL GALLARDO
SUBDIRECTOR
Sub Dirección de Fiscalización Sanitaria Acuícola
Dirección de Fiscalización Sanitaria
**Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad
en Pesca y Acuicultura**

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