

Logran convenio para Clasificación Sanitaria de Bahía Magdalena-Bahía Almejas

Posted on 24 de junio de 2021 by Diario Humano



La SEPADA, COEPRIS y productores pesqueros y acuícolas trabajarán en el estudio de mantenimiento anual de la Clasificación Sanitaria.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur.-

El secretario de Pesca, Acuicultura y Desarrollo Agropecuario (SEPADA), Álvaro Gómez Reynoso, la comisionada estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), y representantes del sector social y privado de la pesca y la acuicultura de los municipios de Comondú y La Paz, firmaron el Convenio de Coordinación para el Estudio de Mantenimiento Anual de Clasificación Sanitaria del complejo lagunar Bahía Magdalena-Bahía Almejas.

En encuentro desarrollado con todas las medidas de prevención por la pandemia del Covid-19; el secretario Gómez Reynoso destacó que con este estudio se logrará mantener la clasificación sanitaria de este importante cuerpo de agua, beneficiando a más de 2 mil familias que directa o indirectamente dependen de la actividad pesquera y acuícola en esta zona productiva.

Destacó la importancia que representa el complejo lagunar Bahía Magdalena-Bahía Almejas, en cuanto a lo extenso de su área, así como a la riqueza de la zona por la variedad de especies de interés comercial como la almeja generosa, almeja Catarina, callo de hacha, abulón, ostión y almeja chocolata entre otras.

Ante la presencia del Subsecretario de Pesca y Acuacultura, Fernando García Romero; y del director de Fomento y Desarrollo Acuícola de la SEPADA, Enrique Duarte Guluarte; agregó por lo antes expuesto, es necesaria la implementación de este tipo de programas que coadyuven a mejorar y mantener el estatus sanitario del entorno ecológico a fin de controlar los potenciales riesgos de contaminación en una visión sanitaria y comercial.

Mencionó que la clasificación sanitaria de los cuerpos de agua contribuye en la prevención de enfermedades transmitidas a personas por consumo de moluscos bivalvos, además de que estas acciones dan certeza a los productores en la comercialización de sus productos a través de un estatus sanitario que, cumpliendo con las normas oficiales vigentes, garantiza la producción de alimentos de alta calidad e inocuos, para los mercados local e internacional.

Finalmente reconoció la colaboración del Laboratorio Estatal de Salud Pública para el desarrollo de estos trabajos, así como la participación responsable de los productores pesqueros y acuícolas de la zona, quienes se han comprometido en el objetivo de mantener la certificación sanitaria del cuerpo de agua en el que desarrollan su actividad productiva.