

Análisis de laboratorio federal descarta concentraciones de toxinas marinas en Bahía de La Paz

Posted on 24 de marzo de 2023 by Diario Humano



La muestra evaluada por la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) se encontró dentro de norma

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) dio su autorización para que desde este viernes se restablezca la extracción y comercialización de moluscos bivalvos en la bahía de La Paz, esto luego de que la muestra de producto analizada por el laboratorio especializado del Gobierno Federal arrojó un resultado dentro de norma.

El estudio hecho por la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC), que fue notificado esta tarde de viernes a la autoridad estatal, descartó una elevada concentración de toxinas marinas en esta zona litoral, de ahí que existan las condiciones para retomar esas actividades productivas en el área antes citada, informó el titular de la COEPRIS, José Manuel Larumbe Pineda.

En el análisis local hecho a un ostión extraído días atrás en la ensenada de La Paz se identificó la presencia de una toxina marina (saxitoxina), por lo que se remitió una segunda muestra a la CCAYAC para tener una medición cuantitativa que se encuentra debajo de los parámetros oficiales, ya que mientras el nivel máximo establecido por la NOM-EM-005-SSA1-2001 es de 80

microgramos por cada 100 gramos del producto, el producto analizado tuvo un valor de 30.58, detalló el médico.

Con este resultado que ya fue notificado al Comité de Sanidad Acuícola de la entidad, a la CONAPESCA, a la Secretaría de Pesca, Acuicultura y Desarrollo Agropecuario (SEPADA), a la organización de Pescadores Rescatando la Ensenada, se levanta toda restricción para el aprovechamiento de estos recursos del mar en la bahía de esta capital, añadió el titular de COEPRIS, al reiterar el llamado a productores y manejadores de alimentos para que prioricen el manejo higiénico de comestibles para contribuir al cuidado de la salud.

Larumbe Pineda recomendó a la población que priorice el consumo de productos del mar en lugares que apliquen medidas de higiene y de adecuada conservación, al puntualizar que ante cualquier irregularidad puede ser denunciada en el portal www.coeprisbcs.gob.mx para que personal de la institución realice el seguimiento pertinente.