Restablecen extracción de moluscos bivalvos en el Estero El Coyote

Posted on 19 de mayo de 2023 by Diario Humano

La muestra analizada por el laboratorio federal 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 19 de mayo pueda restablecerse la extracción, comercialización y consumo de moluscos bivalvos en el estero El Coyote, en el municipio de Mulegé, tras recibir el análisis hecho por un laboratorio federal en el que se confirma que el producto está en condiciones óptimas para su ingesta.

Con esto se levanta el cierre precautorio que la institución estatal estableció el pasado martes luego de identificar la presencia de una toxina durante un muestreo preliminar de ostión. En este nuevo estudio cuantitativo que hizo la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) se determinó que los moluscos bivalvos se encuentran dentro de los parámetros permitidos por la NOM-EM-005-SSA1-2001, informó el titular de COEPRIS, José Manuel Larumbe Pineda.

De esta manera las personas dedicadas a la extracción de estos productos del mar en esa zona litoral de Mulegé pueden ya retomar su actividad económica conforme lo establece la regulación federal, dijo el servidor público al comentar que la medida ya se comunicó a la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), a la Secretaría de Pesca, Acuacultura y Desarrollo Agropecuario (SEPADA), al Comité de Sanidad Acuícola y otras instituciones relacionadas con este sector, abundó el médico.

El servidor público enfatizó que estos muestreos se hacen de manera periódica en las zonas de aprovechamiento de estos recursos marinos como parte del Programa Mexicano de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PMSMB) que coordina la autoridad sanitaria del país con otras dependencias federales y estatales, a fin de controlar la calidad sanitaria de estos productos del mar, con el objetivo de salvaguardar la salud pública y apoyar a las exportaciones, detalló.

El médico reiteró el llamado a la sociedad en general para que apliquen oportunamente las medidas de higiene en la manipulación y preparación de alimentos que es fundamental para evitar la incidencia de enfermedades diarreicas agudas que pueden ser de mayor severidad en personas que están en los extremos de la vida, es decir niños y adultos mayores.