

Autoriza COEPRIS se retome la extracción de moluscos bivalvos en los esteros Coyote y La Bocana

Posted on 10 de julio de 2023 by Diario Humano



Los nuevos muestreos de producto se encontraron dentro de la norma sanitaria, por lo que puede restablecerse la venta y consumo de estos

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios dio su autorización para que se retome la extracción, venta y consumo de moluscos bivalvos en los esteros El Coyote y La Bocana, ambos en el municipio de Mulegé, luego de realizar nuevos muestreos de producto, que en el análisis hecho por un laboratorio especializado a nivel federal, se encontraron en condiciones sanitarias óptimas.

Con esto se levanta la veda sanitaria que la propia institución estableció durante junio pasado en estas zonas litorales debido a que se identificaron altas concentraciones de toxinas marinas en ostiones extraídos en la zona, pero al cambiar esta condición es posible restablecer el aprovechamiento de este y otros moluscos bivalvos, informó el titular de la dependencia, José Manuel Larumbe Pineda.

El médico explicó que para tomar esta determinación, la COEPRIS hizo dos tomas de muestras de ostiones (una a finales de junio y otra en la primera semana de julio) que fueron remitidas para su estudio por toxicidad a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC), la cual determinó que su circunstancia sanitaria es apta para el consumo humano conforme lo previsto en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009.

El servidor público dijo que el levantamiento de la veda ya fue reportado a la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), a la Secretaría De Pesca, Acuacultura y Desarrollo Agropecuario (SEPADA), a la Secretaría de Marina (SEMAR), al Comité de Sanidad Acuícola y otros organismos relacionados con esta actividad productiva.

Larumbe Pineda abundó que al reanudarse la extracción y venta de los moluscos bivalvos, la dependencia estatal reiteró a las agrupaciones de pescadores la importancia de que apliquen de manera irrestricta medidas sanitarias para el adecuado manejo y conservación del producto a fin de preservar su inocuidad, pero también se enfatiza el llamado a la población para que fortalezca la preparación higiénica de alimentos para evitar la incidencia de enfermedades gastrointestinales.