

Suspensión temporal de extracción y comercialización de moluscos bivalvos

Posted on 15 de mayo de 2024 by Diario Humano



COEPRIS suspende temporalmente extracción de moluscos bivalvos en Puerto Adolfo López Mateos-Buenavista por presencia de toxina marina

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) implementó una suspensión temporal para la extracción y comercialización de moluscos bivalvos en Puerto Adolfo López Mateos- Buenavista, que son zonas litorales del municipio de Comondú, luego de que un muestreo de producto identificó la presencia de la toxina marina ácido domoico.

Esta medida estará vigente en tanto un laboratorio especializado del Gobierno de México (Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura, CCAYAC) realiza un análisis para determinar si la biotoxina se encuentra dentro o fuera de los parámetros permisibles por la norma oficial mexicana que establece las especificaciones sanitarias y métodos de prueba de estos productos de mar.

La dependencia estatal reiteró que se trata de un cierre precautorio, no de una veda sanitaria, ya que el estudio a realizar por la instancia central definirá si las condiciones sanitarias del producto extraído en esa zona litoral representan o no un riesgo para la salud. En tanto esto ocurre, los productores deberán suspender su actividad, al tener en cuenta que la prioridad es salvaguardar el bienestar de las y los consumidores.

Esta disposición ya fue notificada a la autoridad sanitaria federal (COFEPRIS), a la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), a la Secretaría de Pesca, Acuacultura y Desarrollo Agropecuario (SEPADA), al Comité de Sanidad Acuícola del estado, a la Federación de Cooperativas Pesqueras, entre otras instancias.

Cabe resaltar que la COEPRIS, a través de su programa de Moluscos Bivalvos, efectúa de manera periódica estos muestreos de productos en las diversas zonas de aprovechamiento de recursos marinos, a fin de constatar que estén en condiciones óptimas para la ingesta humana y con eso evitar riesgos para la salud de la población.