

¡Moluscos bivalvos liberados para el consumo!

Posted on 23 de mayo de 2024 by Diario Humano



COEPRIS confirma condiciones aptas para consumo de moluscos bivalvos

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. - La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) dio su autorización para que se reanude el aprovechamiento de moluscos bivalvos en Puerto Adolfo López Mateos- Buenavista, que son zonas litorales del municipio de Comondú, al confirmarse mediante el análisis de un laboratorio especializado que los productos extraídos en estos sitios están en condiciones adecuadas para el consumo humano.

Con esto queda levantado el cierre precautorio que la institución estableció el pasado 15 de mayo, al identificar la presencia de la toxina marina ácido domoico en ostión de cultivo fresco. Ante esa situación se tomó una nueva muestra de producto y se remitió para su estudio a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura, CCAYAC (que es un laboratorio federal enfocado en estos procesos), cuyo resultado indicó que la concentración está por debajo del límite establecido por la norma oficial mexicana.

Al confirmarse este dato se notificó a las agrupaciones de productores que laboran en esas zonas litorales retomar la extracción, venta y consumo de productos bivalvos. Asimismo, se comunicó esta disposición oficial a la autoridad sanitaria federal (COFEPRIS), la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), Secretaría de Pesca, Acuacultura y Desarrollo Agropecuario (SEPADA), y el Comité de Sanidad Acuícola del estado para brindar las facilidades necesarias.

En la interacción con las y los pescadores de esta región, personal de COEPRIS reiteró la importancia de que desarrollen sus procesos de manejo de comestibles con apego a medidas de higiene sanitaria, de tal manera que garanticen la inocuidad de los productos, con ello eviten riesgos para la salud de la población.