

Autorizan comercialización de moluscos en Mulegé

Posted on 11 de junio de 2024 by Elisa Morales Viscaya



Estudios de laboratorio confirman que los moluscos de El Cardón y El Coyote están libres de toxinas

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios autorizó que se reanude la extracción, comercialización y consumo de moluscos bivalvos en los esteros El Cardón y El Coyote, municipio de Mulegé, al confirmarse mediante el análisis de un laboratorio especializado que los productos del mar extraídos en estos sitios están en condiciones adecuadas para el consumo humano.

La institución estatal aplicó durante la semana pasada un cierre temporal para el aprovechamiento de esos recursos en las zonas litorales en mención al identificar la presencia de la toxina marina saxitoxina, sin embargo, la evaluación de muestras de ostión hecha por la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura, CCAyAC (que es un laboratorio federal enfocado en estos procesos), determinó que su concentración está debajo del límite establecido por la norma oficial mexicana.

Con base en este resultado, COEPRIS dio su aprobación para que las agrupaciones de productores retomen el aprovechamiento de moluscos bivalvos en esa región, a quienes convocó además a que sigan medidas de higiene en el manejo integral del producto a fin de garantizar su inocuidad y reducir con esto riesgos para la salud de la población.

Esta disposición oficial fue comunicada a la autoridad sanitaria federal (COFEPRIS), Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), Secretaría de Pesca, Acuacultura y Desarrollo Agropecuario (SEPADA), y Comité de Sanidad Acuícola del estado para brindar las facilidades necesarias.

Cabe resaltar que COEPRIS, a través del Programa Mexicano de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PMSMB) desarrollan muestreos continuos en las zonas de extracción de estos recursos marinos, mismos que son analizados en laboratorios certificados para constatar que se encuentren en condiciones óptimas para la ingesta del ser humano.