

Suspenden extracción y consumo de moluscos en Mulegé

Posted on 10 de abril de 2025 by Diario Humano



La medida afecta temporalmente a productores de La Bocana y esteros, mientras se determina si los niveles de saxitoxina en moluscos son peligrosos para el consumo humano.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) implementó una suspensión temporal para la extracción, comercialización y consumo de moluscos bivalvos en La Bocana, así como en los esteros El Coyote y El Cardón, zonas litorales del municipio de Mulegé, posterior de que un muestreo de producto identificó la presencia de saxitoxina.

Esta medida estará vigente en tanto un laboratorio especializado del Gobierno de México (Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura, CCAYAC) lleva a cabo el 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, con eso evitar riesgos para la salud de la población.