

Autoriza COEPRIS retomar extracción de moluscos bivalvos en El Cardón y El Coyote



FOTO: COEPRIS.

La Paz, Baja California Sur (BCS). A partir de este viernes podrá reanudarse la extracción, venta y consumo de **moluscos bivalvos** en los esteros **El Cardón y El Coyote, municipio de Mulegé**, luego de que las muestras de producto analizados por la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) que es un laboratorio especializado del Gobierno Federal, fueron encontradas en condiciones sanitarias óptimas.

Así lo informó la **Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS)**, al establecer que con esto se levanta el cierre precautorio establecido días atrás al

identificarse en muestreos previos la presencia de la toxina marina denominada saxitoxina. El análisis del laboratorio federal determinó que su concentración se encuentra por debajo de lo establecido por la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, por lo que puede retomarse el aprovechamiento de este producto del mar.

La COEPRIS ya reportó este resultado 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, a fin de que los productores puedan restablecer su labor en los esteros antes mencionados.

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.