

COEPRIS se reanuda extracción de moluscos bivalvos en Puerto López Mateos



FOTO: Secretaría de Salud

La Paz, Baja California Sur (BCS). A través de un comunicado de prensa la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) dio a conocer que, autoriza para que desde este 11 de mayo se reanude la extracción, comercialización y consumo de **moluscos bivalvos** en la zona 4 de monitoreo microbiológico y de toxinas en litorales de Comondú tras recibir este día el resultado del análisis hecho por laboratorio federal a **ostión cultivado** en esa área, en los que se indica que están en condiciones óptimas para consumo humano.

Con esto se levanta el cierre precautorio que la dependencia estatal implementó el pasado cuatro de mayo al identificar la

presencia de saxitoxina durante un muestreo previo, informó el titular de la dependencia José Manuel Larumbe Pineda al explicar que el estudio hecho por la **Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura** (CCAYAC) establece que la concentración de la sustancia es mínima y por tanto no representa un riesgo para las personas que los ingieran.

En este sentido explicó que la Norma Oficial Mexicana NOM-EM-005-SSA1-2001, especializada en el rubro, establece que el máximo nivel permitido de saxitoxina en este tipo de producto es 80 microgramos (μg) por 100 gramos de carne, en tanto que en la muestra remitida por Baja California Sur para el seguimiento del caso se encontró un valor de 30 microgramos, es decir que está por debajo de parámetros.

Estas acciones se llevaron a cabo como parte del **Programa Mexicano de Sanidad de Moluscos Bivalvos** (PMSMB) que coordina la autoridad sanitaria del país con otras dependencias federales y estatales para controlar la calidad sanitaria de estos productos del mar, con el objetivo de salvaguardar la salud pública y apoyar a las exportaciones, abundó el médico al subrayar que por normatividad, la COEPRIS debe realizar muestreos periódicos en las zonas de aprovechamiento de estos recursos marinos, para actualizar el estudio sanitario y la clasificación del área de cosecha.

Finalmente, Larumbe Pineda refrendó su llamado a productores primarios, manejadores de alimentos y población en general para que aplique puntualmente medidas de higiene básica en el manejo y preparación de comestibles, que es crucial para prevenir la incidencia de enfermedades gastrointestinales, concluyó el comunicado de prensa.