

La Paz, Baja California Sur a 09 de febrero de 2017

EXÁMENES DE LABORATORIO ACREDITAN SANIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS EXTRAÍDOS EN BCS: COEPRIS

- Las muestras analizadas al producto extraído en litorales de BCS presentan condiciones óptimas para el consumo humano, COEPRIS advierte a la ciudadanía estar bien informados.

La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios tiene un monitoreo permanente ante la presencia de cualquier riesgo sanitario que pueda afectar a la población y establecer medidas precautorias para proteger su salud, tal es el caso de la contaminación que se pudiera generar por Florecimientos Algales Nocivos (FAN) conocidos comúnmente como marea roja, la cual puede generar Biotoxinas Marinas que se acumulan en los moluscos bivalvos como almejas, ostión, callo de hacha, mejillón etc y estos al ser consumidos por la población producen una intoxicación que puede requerir atención médica.

Recientemente se han emitido comunicados en los Estados de Sonora, Sinaloa y Baja California sobre vedas sanitarias que restringen la extracción, comercialización y consumo de moluscos bivalvos de ciertas áreas de dichos estados, en las cuales han encontrado presencia de la Biotoxina Saxitoxina, sin embargo es importante enfatizar que en BCS se han realizado análisis de laboratorio en diversas zonas (Loreto y San Evaristo) los cuales muestran que los niveles de esta Biotoxina se encuentra dentro de los límites establecidos en los cuales no representa un riesgo para la salud (dentro de norma). Adicionalmente se están analizando otras áreas y se comunicarán los resultados en su momento.

Es necesario mencionar que esta Biotoxina puede estar presente en moluscos bivalvos pero no existe evidencia de que se acumule en otros productos del mar como peces, camarón, calamar, jaibas por lo tanto estos últimos pueden consumirse normalmente con los cuidados y manejos sanitarios necesarios.

En el momento que se detecte alguna anomalía en los análisis del producto o en agua de mar, se comunicará a la población las medidas y restricciones para proteger la salud de la población, lo cual es el propósito principal de la COEPRIS, por lo que se recomienda a los consumidores de estos productos que se informen por vías institucionales o medios noticiosos con credibilidad para evitar situaciones que confundan y alarmen y no comprar productos del mar en la vía pública donde el manejo y origen del producto es riesgoso.

A los establecimientos que comercialicen moluscos bivalvos de los estados mencionados, se recomienda ingresar a la página www.coeprisbcs.gob.mx para verificar las áreas con vedas sanitarias.

Estados con áreas actualmente vedadas para la extracción, comercialización y consumo de moluscos bivalvos.

ESTADO	ÁREA	PRODUCTO VEDADO
BAJA CALIFORNIA	SAN FELIPE B.C. POLÍGONOS: MINERVA PEREZ Y ENRIQUE GASTÉLUM	MOLUSCOS BIVALVOS
BAJA CALIFORNIA	ALTO GOLFO Y SAN FELIPE B.C.	MOLUSCOS BIVALVOS
SONORA	PUERTO PEÑASCO	MOLUSCOS BIVALVOS
SINALOA	BAHÍA ALTATA NORTE, BAHÍA ALTATA ENSENADA PABELLONES BAHÍA SANTA MARIA-LA REFORMA	MOLUSCOS BIVALVOS

ATENTAMENTE

**DRA. BLANCA PULIDO MEDRANO
COMISIONADA ESTATAL DE COEPRIS**