



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

comunicacionsaludsin@gmail.com
Tel. (667) 758 7000 EXT. 2203
www.saludsinaloa.gob.mx

Dir. Av. Insurgentes S/N
Col. Centro Sinaloa,
Culiacán, Sinaloa, C.P. 80129



COEPRISS y CONAPESCA AMPLIARÁN POLÍGONOS CLASIFICADOS PARA LA PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE MOLÚSCOS DE SINALOA A TODO EL MUNDO

*** CONAPESCA y la Secretaría de Salud, a través de la COEPRISS, realizan un trabajo conjunto para aumentar el número de polígonos de agua clasificados para producir y exportar moluscos bivalvos sinaloenses a nivel internacional**

Mazatlán, Sinaloa a 13 de marzo de 2019.-COEPRISS y CONAPESCA están trabajando para incrementar la productividad y competitividad de los moluscos bivalvos sinaloenses a nivel mundial y para lograrlo la primera acción estratégica será aumentar el número de polígonos de agua clasificados, informó Jorge Alan Urbina Vidales al concluir la Primera Reunión de la Mesa Técnica de Trabajo para el Monitoreo de la Áreas Clasificadas en Sinaloa con base en el Programa Mexicano de Sanidad de Moluscos Bivalvos.

El Comisionado Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa (COEPRISS) sostuvo que Sinaloa es líder en acuacultura y pesca a nivel nacional y sus productos son apreciados en los mercados más exigentes por el estricto control sanitario y los altos estándares en materia de inocuidad alimentaria.

Explicó que los moluscos bivalvos sinaloenses, como el ostión, almeja, pata de mula, mejillones y callo de hacha, son especies marinas apreciadas en el mercado mundial.

Por tal razón, la COEPRISS y la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), en coordinación con otras instancias, están trabajando de manera conjunta para incrementar los cuerpos de agua clasificados para la producción de moluscos bivalvos con el propósito de mejorar la rentabilidad de los productores.

Maribel Chollet Morán, directora del Instituto Sinaloense de Pesca y Acuacultura (ISAPESCA), al concluir una reunión de trabajo con COEPRISS, aseveró que este esfuerzo pondrá a la vanguardia a



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

comunicacionsaludsin@gmail.com
Tel. (667) 758 7000 EXT. 2203
www.saludsinaloa.gob.mx

Dir. Av. Insurgentes S/N
Col. Centro Sinaloa,
Culiacán, Sinaloa, C.P. 80129



Sinaloa en materia de producción, procesamiento y exportación de moluscos bivalvos.

Por su parte, Walter Hubbard Zamudio, director general de Organización y Fomento de la CONAPESCA, destacó que el órgano desconcentrado de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) es el principal promotor de la pesca y la acuacultura productiva y sustentable, autoridades a través de las cuales se otorgarán apoyos directamente a los productores que más lo requieran. También se subrayó en la reunión que en breve el Instituto Sinaloense de Acuacultura dará a conocer un sistema de monitoreo de la calidad del agua, técnica que se podrá replicar en otros estados.

Urbina Vidales precisó que la promoción de áreas clasificadas para la cosecha de moluscos bivalvos se realiza a través del Programa Mexicano de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PMSMB) de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) con la finalidad de garantizar el control sanitario de los moluscos e impulsar el desarrollo de sus exportaciones en el ámbito internacional. "Estamos trabajando para aumentar, quizás el doble y posiblemente más, el número de polígonos clasificados para la producción y exportación de moluscos bivalvos. Actualmente son cuatro y comprenden la Sindicatura de Teacapán, en Escuinapa; la localidad El Colorado, en Ahome; la Bahía Altata Norte, en Navolato y el complejo lagunar Altata - Ensenada de Pabellones", informó.

Explicó que una zona clasificada es el área donde se realiza un monitoreo constante y permanente tanto del producto como del agua donde este se extrae. "El tener un cuerpo de agua clasificado es contar con una certificación de calidad y esto permite incrementar las exportaciones de los moluscos bivalvos", dijo.

El comisionado sanitario apuntó que estas delimitaciones permiten a CONAPESCA regular de forma más eficiente el otorgamiento de permisos y concesiones así como optimizar la vigilancia y beneficia a los productores en el aspecto de la rentabilidad.

Urbina Vidales sostuvo que un polígono clasificado garantiza la inocuidad de estos alimentos, promueve su comercio y fomenta la



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

comunicacionsaludsin@gmail.com
Tel. (667) 758 7000 EXT. 2203
www.saludsinaloa.gob.mx

Dir. Av. Insurgentes S/N
Col. Centro Sinaloa,
Culiacán, Sinaloa, C.P. 80129



exportación. "Su clasificación asegura que el molusco bivalvo cuente con las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas que marca la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos, refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias", aseveró.

"Para cultivar moluscos –puntualizó- es necesario clasificar las aguas con un monitoreo permanente porque se trata de productos de la pesca que, por sus características intrínsecas de filtrar y acumular los sólidos en suspensión presentes en las aguas donde se desarrollan y por el hecho de que su consumo es generalmente crudo o poco cocido, necesitan controles sanitarios particulares".

Todos los cosechadores y procesadores, enfatizó, que quieran ser certificados deben cumplir con todas las normas sanitarias relacionadas y cumplir con los criterios de Buenas Prácticas de Higiene y control de proceso del PMSMB, incluyendo lo referente al Sistema de Análisis de Peligros, Identificación y Control de Puntos Críticos (HACCP).

En la reunión estuvieron presentes también Luis Miguel Flores Campaña, coordinador de Operación y Estrategia Institucional; Julio César Saucedo Barrón, director general de Ordenamiento Pesquero y Acuícola; Jonathan Meza Rangel, director general de Inspección y Vigilancia de CONAPESCA; Roel García Heredia, director de Acuicultura del Instituto Sinaloense de Acuicultura y Pesca; Santos Quintero, presidente del Comité Estatal de Sanidad Acuícola de Sinaloa (CESASIN); Juan José Jiménez Noriega, jefe de laboratorio de la Comisión Nacional del Agua (Conagua) delegación Sinaloa; Arturo Edén Gallardo García, jefe del Departamento de Pesca y Acuicultura de Navolato, y Anselma Soto Corrales y Jorge Parada, de COEPRISS.

--

FOTOS:

