SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SINALOA
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 ANUNCIA LA POSIBILIDAD DE INCREMENTAR ÁREAS CLASIFICADAS PARA PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS.

*** El comisionado Jorge Alan Urbina Vidales informó que la Secretaría de Salud, a través de la COEPRISS, monitorea la calidad sanitaria de los moluscos bivalvos en Sinaloa y se trabaja para aumentar a ocho el número de polígonos de agua clasificados para la producción y exportación de moluscos bivalvos de Sinaloa a todo el mundo.**

Culiacán, Sinaloa a 5 de febrero de 2019.- Los moluscos bivalvos de Sinaloa, como el ostión, almeja, pata de mula, mejillones y callo de hacha, son especies marinas apreciadas en el mercado mundial por estar en el gusto del paladar de consumidores de diversas latitudes, por lo que actualmente la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa (COEPRISS) trabaja -en coordinación con CONAPESCA, ISAPESCA Secretarías Estatales, autoridades municipales y productores- para aumentar a ocho el número de cuerpos de agua clasificados para la exportación de estos productos en la entidad.

El comisionado sanitario Jorge Alan Urbina Vidales informó 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 el propósito de garantizar el control sanitario de estos alimentos sinaloenses e impulsar el crecimiento de sus exportaciones en todo el mundo.

"Actualmente Sinaloa cuenta con cuatro polígonos clasificados para la producción y exportación de moluscos bivalvos que son 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", explicó.

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

"Se trabaja –precisó- para abrir cuatro zonas más que se ubican en el poblado de Jitzamuri, en Ahome; Sindicatura de Altata, en Navolato; la Bahía de Santa María, en Angostura y la localidad de Celestino Gasca Villaseñor, situada en Elota".

"Una zona clasificada –explicó- es donde se hace un monitoreo constante y permanente tanto del producto como del agua donde este se extrae. El tener una zona clasificada es tener una certificación de calidad y permite aumentar las exportaciones de los moluscos bivalvos".

"Los moluscos bivalvos sinaloenses se exportan a Canadá, Estados Unidos, Sudamérica (destacando Brasil), Filipinas, Europa y Asia, sobresaliendo los mercados de Japón, Vietnam y China, entre otros", dijo Urbina Vidales al explicar que un polígono clasificado garantiza la inocuidad de estos alimentos, promueve su comercio y fomenta la 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", apuntó.

Sostuvo que con estas acciones se trabaja para incrementar la productividad y competitividad de los moluscos bivalvos de Sinaloa para el mundo.

"Sinaloa es un estado líder en materia de acuacultura y pesca a nivel nacional y sus productos son apreciados en los mercados más exigentes por el estricto control sanitario que ejercemos y los altos estándares en materia de inocuidad alimentaria" dijo.

Recordó que desde marzo de 2018 se consiguió la autorización de la Agencia de Inspección de Alimentos de Canadá (Canadian Food Inspection Agency) para comercializar en aquel país moluscos bivalvos provenientes de plantas procesadoras certificadas por la COFEPRIS.

Destacó que existe una declaración de cooperación entre la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (Food and Drug Administration, FDA por sus siglas en inglés) y la Secretaría de Salud, a través de COFEPRIS, sobre la inocuidad y la calidad sanitaria de los

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

moluscos bivalvos frescos y congelados exportados de México a Estados Unidos.

"Estos logros son un reconocimiento a México por parte de los países con las medidas más estrictas para la importación de alimentos, lo que confirma la calidad sanitaria e inocuidad de los moluscos bivalvos refrigerados o congelados mexicanos", comentó.

Indicó que, para cultivar moluscos es necesario clasificar las aguas con un monitoreo permanente porque se trata de los 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. "COEPRISS garantiza que los moluscos bivalvos provengan de áreas de cosecha clasificadas sanitariamente", dijo.

Asimismo, subrayó que todos los cosechadores y procesadores 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).

Expuso que el Programa Mexicano de Sanidad de Moluscos Bivalvos se conforma a nivel Federal por diversas autoridades (SS, SADER, SEMARNAT, SEMAR), coordinadas por la Secretaría de Salud a través de la COFEPRIS, para definir los lineamientos técnicos a nivel nacional necesarios para conseguir sus objetivos.

Finalmente, Urbina Vidales sostuvo que en el marco de la tercera edición de la Expo-Feria del Ostión 2019, celebrada el sábado y domingo pasado en la playa de Celestino Gasca Villaseñor, municipio de Elota, se celebró una muestra gastronómica en la que COEPRISS realizó un operativo para garantizar su estricto control sanitario y la seguridad de sus consumidores.

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

PURO SINALOA CALIDAD

FOTOS:

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SINALOA
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

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