



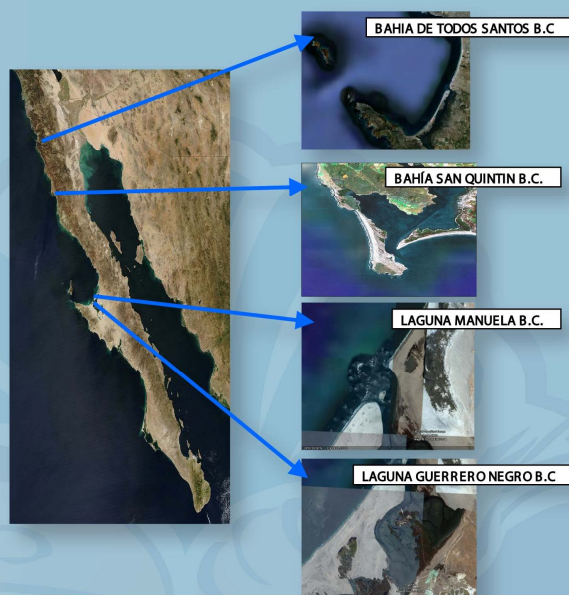
Medidas Sanitarias para el cultivo de Moluscos Bivalvos en el estado de Baja California.

El Estado de Baja California cuenta con 4 cuerpos de agua certificados para el cultivo y la exportación de moluscos bivalvos: Bahía Todos Santos, Bahía San Quintín, Laguna Manuela y Laguna Guerrero Negro, en los cuales, se producen ostión Japonés (*Crassostrea gigas*), Mejillón del Pacífico (*Mytilus galloprovincialis*), ostión kumamoto (*Crassostrea sikamea*), almeja manila (*Tapes philippinarum*) y almeja mano de león (*Lyropecten subnodosus*). Así pues, con el objetivo de coadyuvar a conservar y mejorar las condiciones sanitarias en las zonas de cultivo, cuyo impacto se refleja en la comercialización nacional e internacional de sus productos, se describen las siguientes recomendaciones:

Medidas Sanitarias

- 1.-Solicitud del CERTIFICADO SANITARIO Y/O VALIDACIÓN SANITARIA a los laboratorios en donde se adquiera larva, semilla, juveniles o adultos de cualquier organismo que se desee introducir al cuerpo de agua, a fin de evitar en lo mejor posible, la TRANSFAUNACIÓN O INTRODUCCIÓN DE FAUNA Y FLORA NOCIVA (Normas Oficiales Mexicanas: NOM-010-PESC-1993 y NOM-011-PESC-1993).
- 2.-Si por alguna razón no se tiene el Certificado Sanitario y/o la validación sanitaria, se sugiere, mantener a los organismos en cuarentena; es decir ubicar una posta de fijación o bien, una tina con las condiciones adecuadas para el mantenimiento de los organismos, en un lugar aislado, hasta comprobar que se encuentra libre de patógenos (enfermedades contagiosas).
- 3.-En caso de presentarse algún patógeno, el agua en la cual, fueron mantenidos los organismos en cuarentena, se le deberá dar un tratamiento especial y NO VERTERLO A LA BAHÍA.
- 4.- Si detecta mortalidades en su zona de cultivo, se recomienda, retirar las conchas vacías del cuerpo de agua y colocarlas en una zona alejada del mismo para su desecación, por ningún motivo, se deberán verter de nuevo a la Bahía.
- 5.-Cuando se eliminen organismos (epibiontes) que se encuentren sobre las artes de cultivo, no hacerlo en el cuerpo de agua; se deberá juntar y tirar en tierra, en un lugar específico para su desecación.
- 6.- Si en su sistema de cultivo se utilizan postas de fijación, se sugiere limpiarlas antes de hacer el llenado y verter las larvas. Así mismo, asegurar que la tubería que proporciona el oxígeno se encuentre en buen estado.
- 7.- Es importante contar con bitácoras de seguimiento de todo su cultivo, de tal forma que se puedan identificar oportunamente situaciones que afecten el ciclo normal del mismo.
- 8.-Cuidar que no haya derrames de gasolina o aceite en las embarcaciones y desde luego que no exista contacto directo de ello con los organismos, en cualquiera de las etapas de cultivo.
- 9.- Evitar animales domésticos y roedores, cerca de las áreas de trabajo y cosecha.
- 10.-Colocar recipientes para la basura; además de transmitir la importancia de no tirar basura en cauces de arroyos ni en la Bahía.
- 11.-Evitar basureros clandestinos.
- 12.-Construcción y uso adecuado de baños ecológicos.
- 13.-Denuncia: Descargas de aguas residuales de industrias, hoteles y domésticas, Introducción de especies no nativas, Tránsito de vehículos acuáticos en áreas de cultivo y desechos de embarcaciones.

Zonas de Cultivo de Moluscos Bivalvos en el Estado de Baja California.



Comité Estatal de Sanidad Acuícola e Inocuidad de Baja California
 Av. Agustín de Iturbide 284-8
 Colonia Obrera, C.P. 22830
 Ensenada, Baja California.
 Tel/Fax (646) 152 16 56
 Email : cesaibc@yahoo.com.mx

www.cesaibc.org

Cultivo de moluscos bivalvos en Baja California

