



ATENTA NOTA

| | | |
|---|----------------------------|-----------------|
| PARA: Dr. José Alonso Novelo Baeza, Comisionado Federal. | | |
| DE: Jorge A. Vela Díaz, Director Ejecutivo de Programas Especiales | | |
| LUGAR: Ciudad de México. | FECHA: 19 de junio de 2019 | PRIORIDAD: UE |
| ASUNTO: Operativo Medusa Sonora | | HORA: 15:00 hrs |

Derivado de la reunión realizada el pasado 3 de mayo, en la cual participaron el Sector Pesquero de la Medusa Bola de Cañón, el SENASICA, la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados y esta Comisión Federal, se acordaron entre otros temas, realizar visitas y pláticas de fomento sanitario con el sector pesquero, particularmente con los productores de Medusa Bola de Cañón, teniendo hasta el momento los siguientes datos:

Huatabampo. Lunes 10 de junio de 2019

- Se contó con la presencia de personal de la Autoridad Sanitaria de Sonora, INAPESCA y el Comité Estatal de Sanidad Acuícola del Estado de Sonora.
- La COFEPRIS impartió plática de fomento sanitario a 30 productores que conforman diversas cooperativas de la localidad.

Guaymas. Martes 11 de junio de 2019

- Se impartió la plática de fomento sanitario, a la cual asistieron 22 personas del sector pesquero de la Medusa Bola de Cañón.
- Asistieron el Diputado Federal Heriberto Aguilar Castillo, personal de la Autoridad Sanitaria del Estado de Sonora, encabezada por la Comisionada Laura Robles Ríos, personal de INAPESCA y personal del Comité de Sanidad Acuícola del Estado de Sonora.
- Los asistentes manifestaron lo siguiente:
 - o Que ya cuentan con el conocimiento de la normatividad aplicable.
 - o La necesidad de contar con mecanismos para subsidiar y favorecer el sector pesquero.
 - o Que se acostumbra el uso de aditivos como el sulfato de aluminio y peróxido de hidrogeno para precipitar las proteínas del producto y blanquearlo, se les comentó que dichos aditivos no están autorizados para su uso en productos de la pesca en el acuerdo de aditivos para alimentos ni en el apéndice normativo A de la NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Puerto Peñasco. Miércoles 12 de junio de 2019

- Se visitó un centro de acopio ubicado en Privada Alejandro Sobarzo y 2 de noviembre, Col. Oriente, donde se realizaron acciones de fomento sanitario.
- Se visitó una planta ubicada en Aquiles Serdán 369, equina con Esteban Pivac, Col. Oriente. Esta planta solicitó visita de verificación con fines de exportación hace unos días.





- El equipo de COFEPRIS sólo fue acompañado por el Lic. Marco Antonio Navarro, representante de la Asociación de Productores y Comerciantes de Aguamala A.C.

Golfo de Santa Clara. Jueves 13 de junio de 2019

- Se encontraron 40 góndolas en el campo pesquero.
- Se revisó centro de acopio denominada Procesadora Soberanes, el cual es una instalación con techo sin paredes en donde se procesan hasta 250 toneladas diarias.
- Se visitó un centro de acopio de la empresa Procesadora de Mariscos Las Brisas, se revisaron las instalaciones del lugar observando que solo cuenta con un techo, sin paredes. Se revisó el proceso, desde despiñonado hasta empaque final. Se hicieron las observaciones de fomento correspondientes.
- Se revisó la planta de proceso de la empresa Procesadora de Mariscos Las Brisas, recorriendo las instalaciones, mismas que se encuentran en buenas condiciones. No se encontraba procesando producto, indicando que ya inició el trámite de solicitud de visita de verificación sanitaria para exportación.
- De acuerdo a los datos proporcionados por los empresarios existen 110 cooperativas y permisionarios que cuentan con 546 permisos de pesca para el producto. En la región se cuenta con 18 centros de acopio y 3 plantas procesadoras.

Con formato: Párrafo de lista, Justificado, Nivel 1, Con viñetas + Nivel: 1 + Alineación: 0.63 cm + Sangría: 1.27 cm

Golfo de Santa Clara. Viernes 14 de junio de 2019

- Se realizó una reunión de capacitación donde se abordaron temas de legislación sanitaria aplicable y certificación de productos de la pesca.
- Asistieron 34 personas pertenecientes a cooperativas, sindicatos, centros de acopio y plantas.
- Se presentaron las observaciones más representativas del proceso de la Medusa Bola de Cañón que se encontraron durante los recorridos.
- A esta reunión asistieron personal de la Autoridad Sanitaria del Estado de Sonora y del Comité Regulador de la Industria Acuícola y Pesquera-INAPESCA.

Acciones a realizar en el corto plazo.

1. Se emitirá un comunicado a las plantas procesadoras que cuenten con certificación para exportar Medusa a China, indicando las condiciones bajo las cuales podrá exportar el producto.
2. Se solicitará a la Dirección Ejecutiva de Supervisión y Vigilancia Sanitaria de la COS, que realice el seguimiento de la vigilancia a los centros de acopio en Sonora, así como a las plantas que se están preparando para poder exportar.
3. Se informará a la Comisión de Autorización Sanitaria que todas las solicitudes de certificados para Medusa deberán ir acompañadas de una visita de verificación sanitaria de las condiciones de embarque.
4. La Dirección Ejecutiva de Programas Especiales atenderá todas las solicitudes de inclusión de Medusa a las plantas que lo soliciten para poder exportar dicho producto, en el menor tiempo posible.





SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



5. Se emitirá un informe a SEMARNAT de las condiciones en las cuales se observó la zona de proceso de la Medusa para trabajar en coordinación con dicha dependencia.

Sin otro particular, le envío un saludo.

A T E N T A M E N T E

**DIRECCIÓN EJECUTIVA DE PROGRAMAS ESPECIALES
JORGE ANTONIO VELA DÍAZ**

