



COURTESY TRANSLATION

LETTER No. COS/DEPE/UE/000482/2015

México City, September 4th, 2015

KEN B. MOORE Executive Director of Interstate Shellfish Sanitation Conference (ISSC) 209-2 Dawson Road Columbia, SC 29223

We inform that Health Authority of the State of Baja California proceeded to open of the growing area of shellfish San Felipe, in the Gulf of California, from September 3th of 2015, because to be found levels of saxitoxin (PSP) obtained for bioassay test within the levels established in the Technical Guide of the Mexican Shellfish Sanitation Program (PMSMB) and a Mexican Official Standard NOM-242-SSA1-2009 Products and services. Fish and fisheries products fresh, chilled, frozen and processed. Sanitary specifications and test methods.

We reiterate that any change in health status related to biotoxins of the areas classified within the PMSMB you will be notified to the ISSC and the FDA with opportunity.

THE EXECUTIVE DIRECTOR OF SPECIAL PROGRAMS

ALDO HELADIO VERVER Y VARGAS DUARTE

Copies. Álvaro Israel Pérez Vega. Sanitary Enforcement Commissioner, COFEPRIS.
Ricardo Cavazos Cepeda. Coordinator of Advisors of Federal Commission, COFEPRIS.
Paul W. Distefano. Official of Direction of Food Safety, FDA).
F. Raymond Burditt. Official of Direction of Food Safety, FDA).

AHVVD/GAG/JABI/







"2015, Año del Generalísimo José María Morelos y Pavón"

COS/DEPE/2/UE()()()482 /2015

Ciudad de México, D.F., a . 94 SEP 2015

KEN B. MOORE

Director Ejecutivo de la Conferencia Interestatal de Sanidad de Moluscos Bivalvos (ISSC) 209-2 Dawson Road, Columbia, SC 29223

Por medio del presente le informo que la autoridad sanitaria del Estado de Baja California a partir del 3 de septiembre de 2015, procedió al levantamiento de la veda sanitaria del área de cosecha de moluscos bivalvos denominada San Felipe, en el Golfo de California, al encontrarse los niveles de saxitoxina (PSP) por prueba de bioensayo dentro de los niveles establecidos en la Guía Técnica del Programa Mexicano de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PMSMB) y la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009 Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Reiteramos que cualquier cambio en el estatus sanitario relacionado con biotoxinas de las áreas clasificadas dentro del PMSMB le será notificado al ISSC y a la FDA con oportunidad.

A T E N T A M E N T E
EL DIRECTOR EJECUTIVO DE PROGRAMAS ESPECIALES

ALDO HELADIO VERVER Y VARGAS DUARTE

C.c.p

Álvaro Israel Pérez Vega. Comisionado de Operación Sanitaria. Para su conocimiento.
Ricardo Cavazos Cepeda. Coordinador de Asesores de la COFEPRIS. Mismo fin.
Paul W. Distefano. Oficial de la Dirección de Inocuidad Alimentaria, Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). Mismo fin.
F. Raymond Burditt. Oficial de la Dirección de Inocuidad Alimentaria, Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). Mismo fin.
Expediente.

AHVVD/GAG/JABI