



ANMAT

Administración Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnología Médica

RECOMENDACIONES ACERCA DE LA MAREA ROJA

La Intoxicación Paralítica por Moluscos (IPM), también llamada Marea Roja, es una intoxicación biológica producida por la ingesta de moluscos bivalvos (mejillones, almejas, cholgas, berberechos, vieyras, ostras) y/o caracoles de mar contaminados con plancton marino productor de toxina paralizante.

La toxina paralizante de los moluscos, siendo la saxitoxina la más conocida, es un fenómeno biológico incontrolable e impredecible, producido por la proliferación en el plancton marino de algas unicelulares fitoplanctónicas, denominadas dinoflagelados, que tienen la propiedad de producir una toxina muy potente y altamente letal.

Los moluscos bivalvos se alimentan por filtración del agua de mar. Cuando en la misma se encuentran los dinoflagelados tóxicos, los moluscos que filtran entre 20 y 70 litros de agua por día, acumulan toxinas en relación directa con la cantidad de dinoflagelados presentes.

La toxina se acumula en el hígado, páncreas y masa muscular, es decir, que todo el molusco puede ser tóxico. La presencia de las toxinas no tiene ningún efecto significativo sobre los moluscos, no altera su aspecto, color, sabor, olor.

En general la aparición de los síntomas se da entre los 30 a 60 minutos, aunque pueden aparecer antes, aún durante la ingesta, dependiendo de la concentración de toxina presente en el molusco y de la cantidad de molusco ingerido.

La enfermedad se manifiesta con síntomas y signos predominantemente neurológicos. Comienza con parestesia (sensación de hormigueo) en la región de la boca y labios, que puede extenderse al resto de la cara y cuello. Se produce sensación de vértigo, incoordinación motriz, ataxia, disfonía, alteración de la sensibilidad térmica, obnubilación, etc. Pueden presentarse también náuseas, vómitos y mareos. La muerte se produce por parálisis cardiorrespiratoria.

En nuestro país 5 provincias poseen costas hacia el océano atlántico (Río Negro, Chubut, Santa Cruz, Tierra del Fuego y Buenos Aires) y cada una es responsable de las medidas sanitarias dentro de su jurisdicción. De esta manera, la autoridad competente nacional y/o provincial establece la prohibición de captura y explotación, así como de comercialización de los productos pesqueros, con el objetivo de proteger la salud pública.

Importante:

- La marea roja puede presentarse en cualquier época del año, y puede evitarse certificando la aptitud de los productos pesqueros, antes de su ingreso en la cadena comercial, por la autoridad sanitaria competente.
- El molusco tóxico no presenta ninguna alteración que permita diferenciarlo de los normales. La ingestión de un sólo molusco tóxico puede ser letal.
- Los posibles cambios de color en el agua no indican toxicidad. Es decir, una modificación del color o tonalidad del agua de mar no indica necesariamente la presencia de formas tóxicas en el plancton.
- El calor no destruye la toxina, de manera que la cocción no brinda ninguna seguridad.
- El consumo de alcohol y el agregado de sustancias ácidas como vinagre/jugo de limón aumentan la absorción de la toxina.

Recomendaciones

- No recolectar moluscos para el consumo en áreas desconocidas.
- No recolectar moluscos en áreas vigiladas, sin consultar previamente la situación de veda con la autoridad sanitaria competente.
- Ante la aparición de los primeros síntomas de la enfermedad, es fundamental
- concurrir al centro de salud mas cercano.