

A bordo de embarcación en la Región de los Lagos

# Incautan 2.200 kilos de mariscos con Marea Roja

● Nave fue fiscalizada por la Capitanía de Puerto de Calbuco, al llegar al muelle La Vega.

**D**urante este sábado, personal de la Policía Marítima de la Capitanía de Puerto de Calbuco detectó la presencia de mariscos contaminados con marea roja en la embarcación Doña Sara, en el muelle La Vega, en la región de Los Lagos.

En concreto, la nave, con matrícula de Calbuco, transportaba 2.200 kilos de recursos hidrobiológicos que dieron positivo a la toxina paralizante, por lo que venían infectados y no aptos para el consumo humano.

El capitán de Puerto de Calbuco, Jaime Mancilla, informó que la fiscalización se realizó en el marco del programa de control marítimo y permitió identificar la presencia de 1.100 kilos de almejas y 1.100 kilos de choro maltón con niveles de toxina superiores a la normativa.

Según los análisis, en los mariscos existían concentraciones de 82 y 123 microgramos por 100 gramos de carne, respectivamente. Sin embargo, en la Región de Los Lagos no se ha detectado esta toxina.

Tras conocer los antecedentes entregados por el patrón de la nave sobre la zona de extracción, personal de la Seremi de Salud de Los Lagos realizó el muestreo del producto. La titular de la cartera, Karin Solís, indicó que no se ha detectado marea roja en la región, por lo que se presume que



Los productos fueron incautados y eliminados en un vertedero de la zona.

los mariscos fueron extraídos desde la Región de Aysén.

Ante esta situación, la autoridad marítima procedió a la incautación de los productos, prohibió su comercialización y ordenó su eliminación en un vertedero de la zona.

Los factores que podrían incidir en la posibilidad de aparición de la Marea Roja, son las altas temperaturas por sobre los 30 grados, luminosidad y posibles efectos del Fenómeno del Niño.

Recordemos que estas algas marinas productoras de toxinas afectan a mariscos y no a pescados, que deben estar sujetos

a la normativa sanitaria general.

## Peligro en el mar

“Marea Roja” es el término utilizado para referirse a los Fenómenos Algales Nocivos (FAN), caracterizados por un aumento excesivo en el número de algas microscópicas que producen un veneno que afecta al ser humano y a los animales.

Estos compuestos son acumulados en los mariscos y permanecen en ellos, independientemente de que ellos sean consumidos cocidos, o utilizando limón, vinagre u otro tipo de ingrediente.

Un marisco contaminado con Marea Roja puede

provocar la muerte, aun si es consumido cocido. El veneno no se puede eliminar del marisco.

Las toxinas de importancia en Chile son: Veneno Diarreico de los Mariscos (VDM), Veneno Amnésico de los Mariscos (VAM) y Veneno Paralizante de los Mariscos (VPM).

Hasta la fecha no se conocen antídotos efectivos contra los venenos que produce una Marea Roja. Solo existen técnicas de hospitalización que mantienen con vida a la persona luego de la intoxicación, hasta que el organismo se recupere del efecto de las toxinas.