

ENTRE PUNTA LENGUA DE VACA Y LA PENÍNSULA DONDE SE EMPLAZA EL BALNEARIO

Seremi de Salud decreta cierre preventivo por marea roja en Tongoy

EQUIPO EL DÍA

Coquimbo

La autoridad sanitaria regional decretó el cierre preventivo de las áreas marítimas ubicadas en la bahía de Tongoy, entre Punta Lengua de Vaca por el sur y la península de Tongoy por el norte, en la comuna de Coquimbo.

La medida se adoptó tras detectarse la presencia de toxinas amnésicas en los mariscos en concentraciones que superan los límites establecidos en el artículo 333 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, el cual señala que los productos destinados al consumo humano no pueden contener más de 20 mcg/g.

Al respecto, el seremi de Salud de la Región de Coquimbo, Dr. Darío Vásquez Guzmán, explicó que se ha recibido formalmente antecedentes de SERNAPESCA "que han permitido configurar la presencia de marea roja en la bahía de Tongoy. En particular, se ha encontrado la presencia de toxinas amnésicas, las cuales, afectan principalmente a los mariscos, y en los seres humanos puede producir amnesia y daño neurológico, además de síntomas gastrointestinales, los que pueden ser más graves en personas mayores, niños y grupos de riesgo. Por ello, es fundamental la colaboración de la comunidad para proteger la salud de la población".

Debido a esta situación, se prohíbe, a partir de esta fecha, la recolección, extracción y captura, así como la tenencia, transporte, almacenamiento, procesamiento, consumo y comercialización de mariscos bivalvos —como ostiones, machas, choritos, almejas y ostras— provenientes tanto de bancos naturales como de centros de cultivo de la bahía de Tongoy.

Desde el municipio de Coquimbo, el alcalde subrogante, David Díaz López, manifestó el total respaldo a la medida sanitaria y llamó a la comunidad a actuar con responsabilidad. "Como municipio de Coquimbo, y bajo la instrucción permanente de nuestro alcalde Ali Manouchehri, nuestra prioridad absoluta es y será siempre el resguardo de la salud de nuestras vecinas, vecinos y de quienes nos visitan. Como administración acatamos de manera estricta y responsable lo dispuesto por la autoridad sanitaria. La seguridad alimentaria no es transable y hacemos un llamado a seguir las recomendaciones oficiales con total rigurosidad", señaló.



EL DÍA

A partir de esta fecha, la recolección, extracción y captura, así como la tenencia, transporte, almacenamiento, procesamiento, consumo y comercialización de mariscos bivalvos provenientes tanto de bancos naturales como de centros de cultivo de la bahía, quedan prohibidos

La medida sanitaria busca proteger la salud de la población tras detectarse toxinas amnésicas en mariscos bivalvos, mientras el municipio llamó a respetar las restricciones y a seguir apoyando la actividad gastronómica local a través de alternativas seguras.

No obstante, la autoridad comunal recaló que la contingencia no debe opacar la diversidad turística y gastronómica del territorio. "Tongoy es mucho más que solo sus productos del mar. Nuestros locatarios cuentan con una oferta gastronómica de primer nivel que sigue plenamente operativa a través de otras alternativas culinarias. Invitamos a la comunidad y a los visitantes a recorrer nuestros restaurantes con total tranquilidad,

apoyar la economía local y seguir disfrutando de la calidez de nuestro servicio", dijo Díaz López.

ALGUNOS SÍNTOMAS

En las personas, el consumo de mariscos contaminados puede provocar efectos gastrointestinales como vómitos, diarrea y cólicos, generalmente dentro de las primeras 24 horas. Posteriormente, pueden presentarse síntomas neurológicos como confusión o pérdida de memoria, entre las 48 horas posteriores a la ingesta.

Dato:

¿Qué es la toxina amnésica?

Se trata de una sustancia producida por ciertas microalgas presentes en eventos de marea roja, que se acumula principalmente en mariscos bivalvos como ostiones, machas, choritos, almejas y ostras. Su consumo puede provocar efectos adversos en la salud humana.

Principales recomendaciones

- No consumir mariscos provenientes de la zona afectada mientras se mantenga la alerta sanitaria.
- Adquirir productos del mar solo en locales autorizados.
- No extraer ni comercializar mariscos, aunque estos sean cocidos, ya que la toxina no se elimina con la cocción.
- En caso de presentar síntomas gastrointestinales o neurológicos tras consumir mariscos, acudir de inmediato a un centro de salud.
- La autoridad sanitaria hizo un llamado a la comunidad, pescadores, comerciantes y consumidores a respetar las medidas vigentes, enfatizando que la colaboración de todos es clave para proteger la salud de la población mientras continúan los monitoreos en la zona.