[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en el 06/08/2014

# [A Xunta alerta dunha intoxicación pola biotoxina ASP (amnésica) debido ao consumo de mexillón adquirido fóra das canles legais](http://www.notasdeprensa.es)

Santiago, 6 de agosto de 2014.- Galicia rexistra a primeira intoxicación pola biotoxina ASP (siglas da súa denominación inglesa Amnesic Shellfish Poison) debido ao consumo de mexillón adquirido fóra das canles legais. Así o reflicte o boletín epidemiolóxico que publica quincenalmente a Consellería de Sanidade, no que se explica que a finais do mes de xullo un hospital notificou dous casos de intoxicación por esta toxina. Segundo explica este boletín estes casos presentaban unha síndrome confusional e perda de memoria de curta duración e antecedente de consumo de mexillóns. Ademais sinala que os mexillóns foron consumidos en paella, feito que aumenta o risco de intoxicación xa que a ASP é hidrosoluble, e podería pasar ao arroz, como acontece noutras hidrosolubles como a biotoxina PSP, tamén coñecida como paralizante. As persoas afectadas explicaron que mercaron os mexillóns directamente a un produtor ao que non identificaron, polo que se descoñece a zona exacta de produción. Non obstante, a información dispoñible reflicte que proceden dunha zona da Ría de Arousa e que no momento no que se mercaron (entre finais do mes de maio e principios do mes de xuño) os polígonos Pobra H e Pobra G estaban afectados por biotoxina ASP, tal e como se pode comprobar no histórico do estado de zonas da páxina web do Instituto Tecnolóxico para o Control do Medio Mariño (Intecmar), dependente da Consellería do Medio Rural e do Mar. Ante este caso, as consellerías de Sanidade e de Medio Rural e Mar realizan un chamamento á cidadanía para que non adquira peixe e marisco fóra das canles legais, xa que só o produto que se extrae e comercializa segundo o establecido legalmente é óptimo para o consumo. Estado das zonas de produciónA Consellería do Medio Rural e do Mar informa do estado das zonas de produción de moluscos a través da páxina web do Intecmar. Coa información das analíticas realizadas actualízase dúas veces ao día un informe de estado de situación de zonas que mostra se a zona está aberta ou pechada. Ademais, vaise emitindo unha serie de informes de cambios do día. Toda esta información é pública e publícase a tempo real na páxina web do Intecmar. Ademais, en canto hai unha nova resolución envíanse servizos de aviso rápido a todas as asociacións de produtores, depuradores e transformadores, ás autoridades sanitarias e ás de inspección, acadando unha diseminación ampla e rigorosa de toda a información. Biotoxina ASPA ASP produce, na maioría dos casos, un cadro de diarrea, normalmente dentro das 24-48 horas tras o consumo dos moluscos contaminados. Outros síntomas son: mareos, dor de cabeza, desorientación e perda da memoria a curto prazo podendo chegar a presentar incluso síntomas máis graves.

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/a-xunta-alerta-dunha-intoxicacion-pola](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Galicia

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)