

¡Aguas con la Marea Roja!

La Marea Roja es un fenómeno natural que consiste en la multiplicación masiva de microalgas presentes en el mar. Algunas de estas microalgas producen una sustancia llamada toxina.

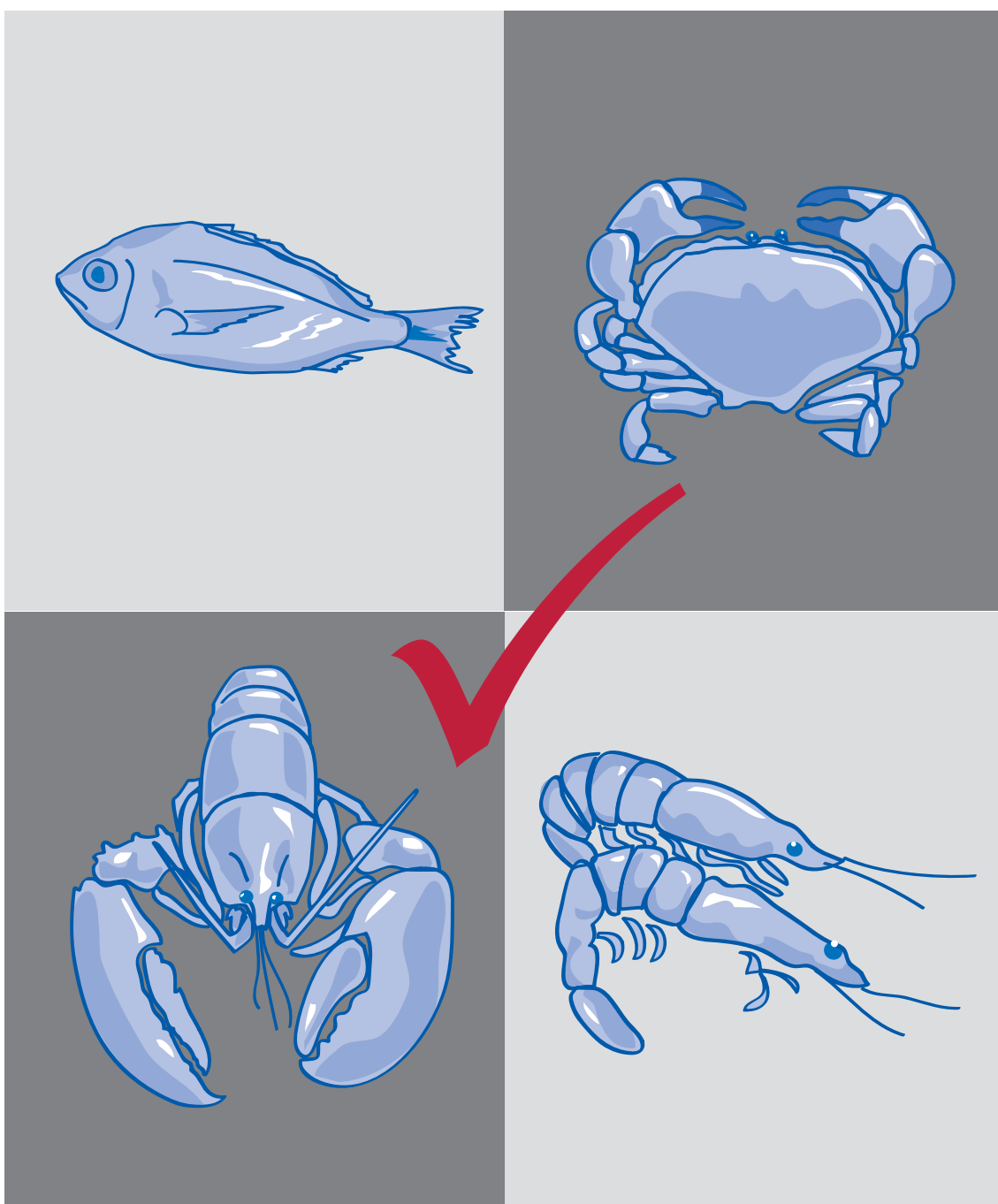
Estas toxinas pueden causar la muerte del hombre cuando consume animales marinos contaminados. La toxina no se destruye con el calor, el limón o el vinagre, así que corres el mismo riesgo de intoxicarte si los comes crudos o cocidos.

NO EXTRAER, COMPRAR CONSUMIR MOLUSCOS cuando se haya declarado la **Veda Sanitaria.**

Comer nada que el mar arroje de manera natural, como peces muertos.

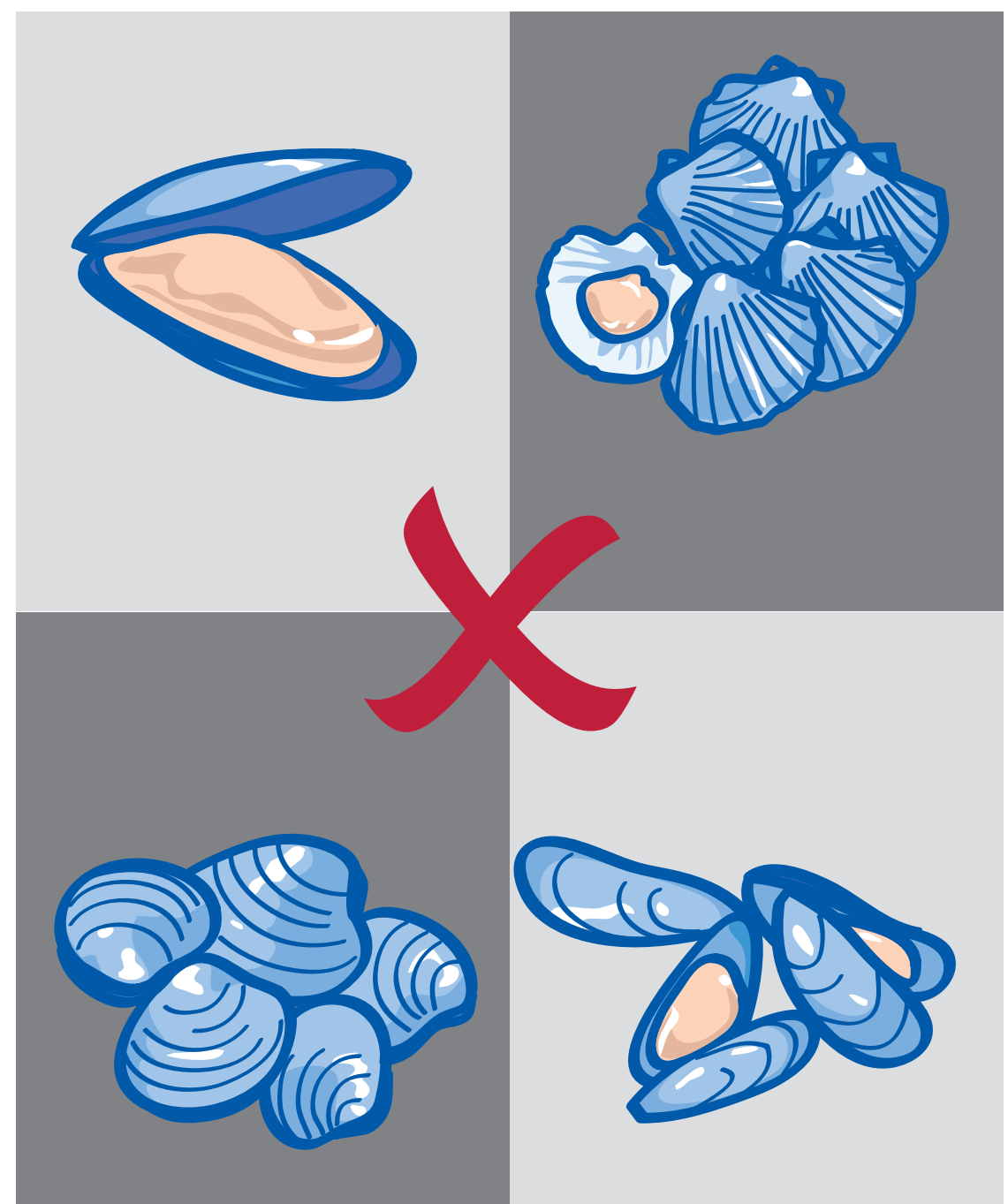
Animales del mar que **SÍ** puedes consumir cuando hay Marea Roja :

La Marea Roja **NO** afecta al camarón, jaiba, langosta ni al pescado por lo que se pueden comer con seguridad.



Animales del mar que **NO** debes consumir cuando hay Marea Roja:

Ostiones, almejas, mejillones, caracoles de mar, callo de hacha, pata de cabra, pata de mula, callo de margarita, tichindas y otros moluscos bivalvos.



Síntomas

- * Hormigueo en labios, lengua, boca y yema de los dedos
- * Adormecimiento de piernas, brazos y cuello
- * Falta de coordinación en músculos
- * Dolor de cabeza y vómito
- * Sensación de tener mucho sueño
- * Incoherencia al hablar

En caso de presentar síntomas de intoxicación:

Acudir de inmediato al Centro de Salud o al médico más cercano, e informar que comiste moluscos probablemente contaminados con toxinas.

Si tienes alguna duda sobre este fenómeno puedes comunicarte a la Dirección de Regulación Sanitaria del estado.