



Comunicado de Prensa

Para publicación inmediata: 3 de mayo de 2023

(23-056-español)

Contacto: [Comunicaciones del DOH](#)

La mayor parte del condado de Island continúa cerrado a la cosecha de almejas mantequeras y de barniz

OLYMPIA. Más de una docena de playas en el condado de Island permanecen cerradas a la cosecha de almejas mantequeras y de barniz después de que se encontraron niveles elevados de [biotoxinas marinas](#) (en inglés) en las muestras de almejas. El enorme cierre se da después de la proliferación del [veneno paralizante de moluscos](#) (en inglés) ocurrida en 2021. Ambas especies de almejas pueden retener las toxinas del veneno paralizante de los moluscos (PSP, por su sigla en inglés) – también conocido como ‘marea roja’ – por un año o más.

Las siguientes áreas del condado de Island permanecen cerradas a la cosecha de almejas mantequeras y de barniz:

- Port Susan
- West Whidbey Island
- Saratoga Passage
- Possession Sound, incluyendo Utsalady Bay
- Penn Cove
- Holmes Harbor

Es importante saber que un área puede estar cerrada para la cosecha de almejas mantequeras y de barniz, pero abierta para otras especies marinas. Aunque los cangrejos y camarones no están incluidos en el cierre, los cangrejos se deben limpiar antes de cocinar y se debe eliminar la mantequilla de cangrejo ubicada debajo del caparazón.

“Somos optimistas de que las restricciones de cosecha relacionadas con las biotoxinas se podrán eliminar en algunas playas en los meses venideros”, dijo Tracie S. Barry, especialista en toxinas

Cierres de cosecha de almejas en el condado de Island

3 de mayo de 2023

Página 2

biomarinas del Departamento de Salud del Estado de Washington. “Sin embargo, no podemos apresurar a la naturaleza. Por favor sean pacientes y no arriesguen sus vidas cosechando en un área cerrada por biotoxinas”.

Los síntomas del PSP pueden aparecer en minutos u horas. Pueden comenzar con un cosquilleo en los labios y la lengua que luego se mueve a las manos y los pies y finalmente causa dificultades respiratorias y potencialmente la muerte. Cualquier persona que tenga estos síntomas debe consultar a un proveedor de atención médica de inmediato o llamar al 911.

El proceso de cocinado o congelamiento no destruye las biotoxinas marinas. A los mariscos cosechados comercialmente que se venden en tiendas y restaurantes se les hacen pruebas para detectar toxinas antes de su distribución y se pueden comer sin peligro.

Hay carteles señalando el cierre de la cosecha almejas mantequeras y de barniz en las playas públicas de todo el condado de Island. Los cierres actuales por biotoxinas se muestran en el [mapa de seguridad de mariscos de Washington](#) (en inglés). Para obtener una lista de las zonas cerradas a causa de las biotoxinas, llame a la línea directa de información sobre marea roja/biotoxinas al 1-800-562-5632. Para obtener más información sobre las biotoxinas marinas y las enfermedades relacionadas con estas, visite la [sección de biotoxinas marinas del sitio web del DOH](#) (en inglés).

El [sitio web del Departamento de Salud](#) es su fuente para una dosis saludable de información. Encuéntrenos en [Facebook](#) y síganos en [Twitter](#) (solo en inglés). Suscríbase también al blog del Departamento de Salud [Bienestarwa](#).

###