

# Acido Domoico en el Pescado y Mariscos



## ¿Qué es el ácido domoico?



El ácido domoico es una biotoxina marina natural que puede producirse durante las “floraciones” de algunas especies de algas. Los científicos todavía están investigando cuándo, cómo, y por qué sucede esto.

## ¿Cuáles son los síntomas de intoxicación por ácido domoico?

- Los signos y síntomas varían desde vómitos y diarrea hasta la pérdida permanente de la memoria a corto plazo (Intoxicación Amnésica por Mariscos; *Amnesic Shellfish Poisoning* en inglés) y, en casos graves, coma o muerte.
- Intoxicación por ácido domoico en los humanos pueden ocurrir dentro de minutos a horas después de consumir el pescado contaminado.

## ¿Cuáles especies de pescado o mariscos son conocidas por acumular el ácido domoico?

- Bivalvos, incluyendo las almejas navajas (navajuelas), mejillones (choritos), vieiras (ostiones), y ostras.
- Crustáceos, incluyendo cangrejos y langostas.
- Otros invertebrados, incluyendo calamar.
- Peces de aleta, incluyendo sardinas y anchoas.

Algunas especies, como las almejas navajas, son muy lentas para eliminar el ácido domoico de sus tejidos. Estas especies pueden tener altos niveles de ácido domoico mucho después de que otras especies sean seguras para comer.

## ¿Cómo se monitorea el pescado y mariscos para detectar el ácido domoico?

- El Departamento de Salud Pública de CA (CDPH por sus siglas en inglés) y El Departamento de Peces y Fauna Silvestre (CDFW por sus siglas en inglés) obtienen las muestras de pescados y mariscos de los voluntarios u operadores comerciales que cultivan y cosechan productos del mar.
- El laboratorio de CDPH analiza las muestras.

## ¿Cómo se evalúan los niveles de ácido domoico en el pescado y mariscos?

- La Oficina de Evaluación de Riesgos para la Salud Ambiental de California (OEHHA por sus siglas en inglés) and CDPH evalúan las concentraciones de ácido domoico en los pescados y mariscos de California y determina las acciones necesarias para proteger la salud humana.
- Cuando los niveles de ácido domoico en una especie de pescado o marisco de un área superan los estándares federales, las acciones podrían incluir:
  - Prohibir la captura y venta commercial de las especies afectadas de esa zona.
  - Emitir un aviso advirtiendo a los consumidores de no comer todo o ciertas partes de los peces o mariscos afectados capturados recreativamente en esa área.

## ¿Cómo puedo reducir mi riesgo?

- Verifique las actualizaciones para los cierres y avisos en [CDFW's Health Advisories for Finfish, Shellfish, and Crustaceans](#).
- Llame a la Línea de Información de Biotoxinas para mariscos del CPDH al 800-553-4133. Información disponible sólo en inglés.
- No coma vísceras de cangrejo o langosta (órganos internos), también conocidas como “mantequilla” o “tripas” de cangrejo e hígado (“tomalley”) de langosta. Estos típicamente contienen niveles mucho más altos de ácido domoico que la carne.
- Deseche el agua o el caldo usado para cocinar cangrejos o langostas. No los use en salsas, caldos, sopas, guisos, u otros platos.

## ¿Dónde puedo aprender más?

- OEHHA Programa de asesoría de pescado en California
  - 916-324 7572
  - [fish@oehha.ca.gov](mailto:fish@oehha.ca.gov)
  - <https://oehha.ca.gov/fish/general-info/marine-biotoxin-domoic-acid-fish-and-shellfish>
- [CDPH Marine Biotoxin Monitoring Program](#)
- [CDPH Food and Drug Branch, Domoic Acid](#)
- [CDFW Health Advisories for Seafood](#)
- [California Ocean Science Trust - Harmful Algal Bloom and California Fisheries FAQ](#)

