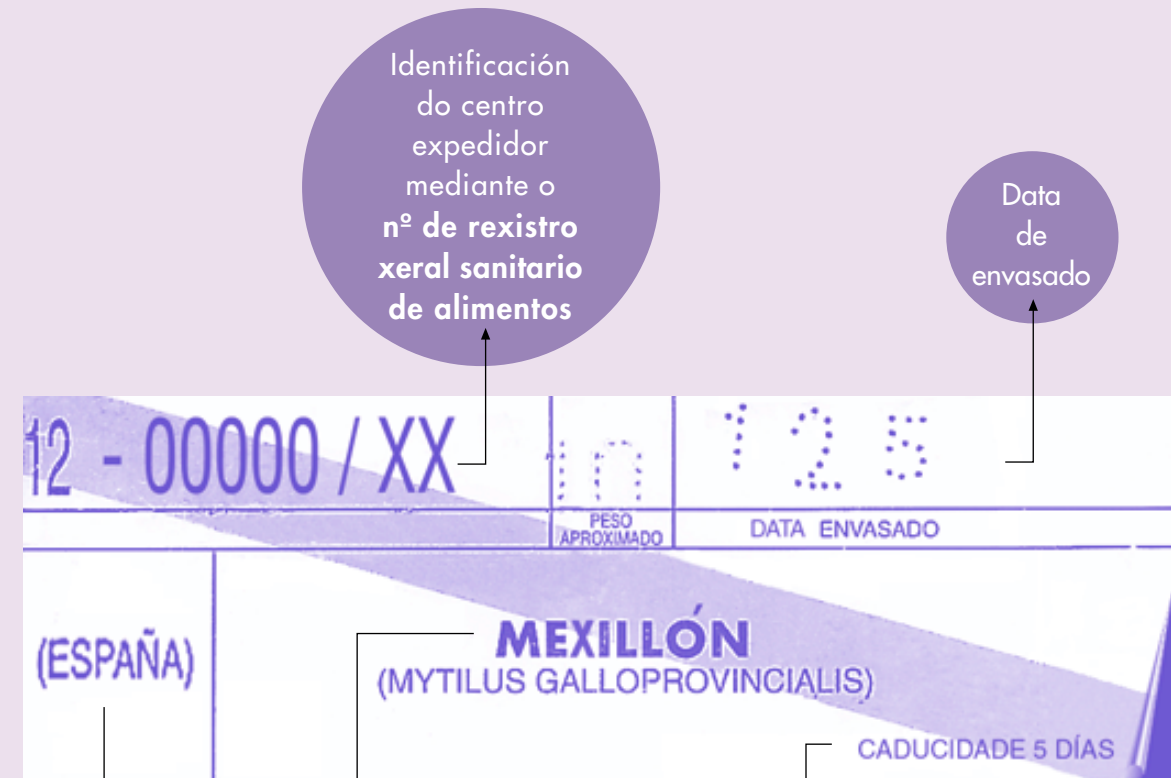


## EXEMPLO ILUSTRADO DUNHA ETIQUETA



Información da  
Dirección Xeral de Saúde Pública



Información da  
Dirección Xeral de Saúde Pública



Para máis información, pódese poñer en contacto cos servizos veterinarios oficiais.

### ZONAS VETERINARIAS DE S.P.:

#### A CORUÑA

A Coruña: 981.18.58.57  
Santiago: 981.54.18.67  
Ferrol: 981.32.63.63  
Noia: 981.82.44.00

#### LUGO

Lugo: 982.29.41.25  
Burela: 982.58.62.00  
Monforte: 982.41.12.20

#### OURENSE

Ourense: 988.38.63.21  
Verín: 988.41.45.12  
O Barco: 988.32.26.91

#### PONTEVEDRA

Pontevedra: 986.80.58.74  
Vigo: 986.81.72.41  
Lalín: 986.78.47.03

### INSTITUTO GALEGO DE CONSUMO:

Praza de Europa, 10ª - 2º Área Central - As Fontiñas 15703 Santiago tño: 900.231.123 fax: 981.544.599



CONSELLERÍA DE SANIDADE E  
SERVICIOS SOCIAIS  
Dirección Xeral de Saúde Pública

Dep. Legal: C-000-0000 Impreso en papel ecolóxico  
diseño gráfico: océano visual

# VIVIÑOS, CON ETIQUETA, SEN RISCO DE INTOXICACIÓN... ¡QUE RICOS SON!

XUNTA DE GALICIA



## MOLUSCOS BIVALVOS: ALIMENTOS RICOS E SAUDABLES

Galicia é unha das rexións do mundo de maior produción de moluscos bivalvos, unha das grandes riquezas agochadas nas súas incomparables rías. Na ameixa, no mexillón, no berberecho, na ostra, e na vieira, baséanse unha fonda tradición gastronómica, e un importantísimo motor industrial e comercial da nosa Comunidade.

Ademais, o consumo destes moluscos é moi recomendable desde o punto de vista nutritivo, como o demostra a súa peculiar composición de nutrientes, tan rica en proteínas e minerais. E nin que dicir teñen, tanto a súa extraordinaria versatilidade culinaria e facilidade de preparación, como os seus característicos e moi apreciados sabores. Galicia, gardadora destes saberes populares, é unha comunidade de primeira liña no consumo destes manxares.



Por todo isto, a Consellería de Sanidade e Servizos Sociais, como complemento do control que a Consellería de Pesca, Marisqueo e Acuicultura exerce sobre as zonas de produción, dedícalle unha considerable cantidade de recursos humanos e materiais ó mantemento dun rigoroso programa de vixilancia e control sanitario da comercialización e venda de molusco vivo, co fin de evitar no posible calquera risco para a saúde do consumidor.

Este obxectivo é compartido cos responsables empresariais do sector, colaboración coa que se conta para contribuír xuntos á expansión do consumo destes saudables alimentos criados no noso mar, depurados e hixienizados nos nosos centros depuradores e expedidores autorizados, e consumidos gustosamente nas nosas exquisitas mesas.

## RISCOS PARA A SAÚDE ASOCIADOS Ó CONSUMO

### A intoxicación microbiolóxica

Prodúcese por consumo de molusco non depurado ou en mal estado de conservación. Provoca dor abdominal, diarrea, náuseas ou vómitos, con maior ou menor grao de deshidratación e afectación do estado xeral.

### A intoxicación biolóxica

Prodúcese por consumo de moluscos que conteñen toxinas producidas polo plancto mariño do que se alimentan no mar, e que permanecen na carne do molusco.

Existen diversas toxinas que provocan diferentes síntomas ademais de náuseas, vómitos e diarrea: dor abdominal cando se trata da biotoxina DSP (toxina diarréica); insensibilidade na cara, dor de cabeza, e ata parálise muscular e respiratoria cando se trata da biotoxina PSP (toxina paralizante); alucinacións, vertixes, confusión e perda de memoria cando se trata da biotoxina ASP (toxina amnésica).

Todos estes riscos poden reducirse ó mínimo se, como veremos a continuación, seguimos algunhas recomendacións.



## CONTROL E MANEXO DOS RISCOS

Para a total seguridade, o consumidor debe asegurarse sempre de merca-lo produto da maior garantía e calidade.

- 1 Evita-la merca de moluscos bivalvos en establecementos con características xerais de pouco coidado na conservación e venda dos alimentos: alimentos apoiados no chan, desorde na exposición, pouca limpeza... Todo isto favorece a multiplicación dos xermes contaminantes.
- 2 Mercalos sempre vivos e con etiqueta é elemental. Esta etiqueta e a súa viveza garanten a súa hixiene e salubridade. E xa se sabe: do bo produto saen os mellores e máis saborosos pratos.
- 3 Rexeitalos sempre que non teñan a etiqueta que garante a súa procedencia, aínda que estean vivos.
- 4 Rexeitalos sempre que os moluscos estean xa mortos, aínda que teñan etiqueta.
- 5 Sempre que sexa posible, merque envases completos.

