

¿Qué hacer en caso de presentar síntomas de intoxicación?

Acudir de inmediato al Centro de Salud, o al médico más cercano, e informar que comi¹ moluscos probablemente contaminados con toxinas.

¿Se puede bañar en el mar cuando hay Marea Roja?

En general no hay peligro para esta actividad, sin embargo son las Autoridades Sanitarias quienes establecen si existe riesgo para bañarse o nadar cuando ocurre este fenómeno.

¿Qué puedo comer si hay Marea Roja?

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



¡NO LO OLVIDES!

¿Tú puedes proteger tu salud y la de los tuyos!!!

Recuerda que la Protección Civil es responsabilidad de todos.



TELÉFONOS DE EMERGENCIA Y APOYO

PROTECCIÓN CIVIL
4407031 | 4407032

BOMBEROS
4844122 | 4844123

SERVICIOS MUNICIPALES DE SALUD
4407143 | 4407012

HOSPITAL GENERAL
4455880



H. Ayuntamiento de Acapulco
Secretaría de Seguridad Pública y
Protección Civil
Dirección de Protección Civil y Bomberos
Calle Hornitos #7 Ex Zona Militar
Colonia Centro

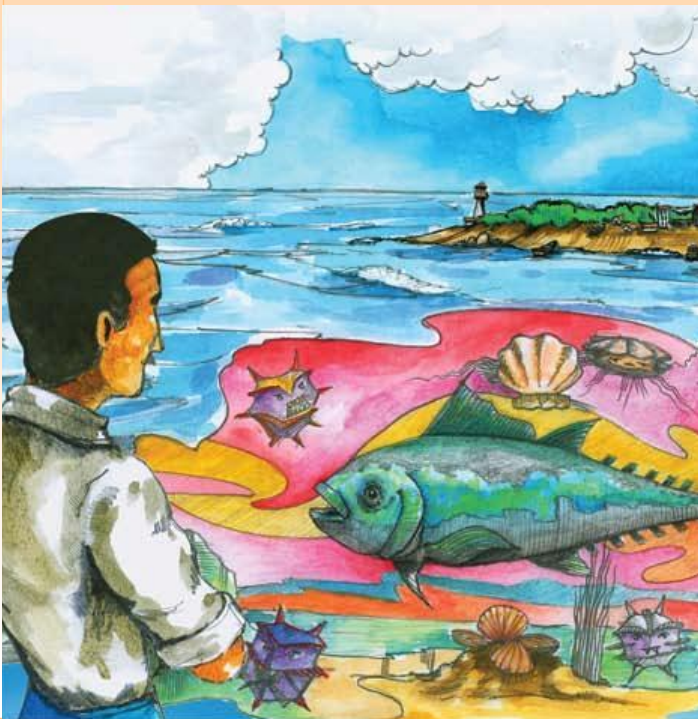
Mayores informes o sugerencias
<http://www.acapulco.gob.mx/proteccioncivil/>
pcivilacapulco@yahoo.com.mx



GOBIERNO MUNICIPAL DE ACAPULCO

*Acapulco Te Quiero...
Seguro y Protegido*

*¡Aguas con la
MAREA ROJA!*



Qué es la Marea Roja?

Es un fenómeno natural que consiste en la multiplicación masiva de microalgas presentes en el mar, a tal grado que según el organismo que predomine puede llegar, o no, a colorear el mar. Algunas de estas microalgas producen una sustancia tóxica llamada TOXINA.



Cuando se presenta la Marea Roja las toxinas producidas por estas algas pueden causar muertes masivas de peces, animales marinos y del hombre cuando come organismos contaminados por dichas toxinas. En algunos tipos de Marea Roja las toxinas pueden ser arrastradas por el aire y ser irritantes a los ojos y las vías respiratorias.

¿Qué animales pueden contaminarse con estas toxinas?

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

¿Se puede ver a simple vista cuando los moluscos contaminados con estas toxinas?

NO, los moluscos se ven igual que cuando no lo están, pues no cambia su color, olor o sabor.

¿Cuántos moluscos tengo que comer para intoxicarme?

Con uno solo que esté contaminado es suficiente.

¿ Si los cuezo, o les pongo limón O vinagre, se les quita la toxina?

NO, la toxina no se destruye con el calor, limón o vinagre, por lo que corres el mismo riesgo de intoxicarte si los comes crudos o cocidos, o si sólo te tomas el caldo.



¿A qué personas les afecta más este tipo de intoxicación?

Aunque todos se pueden intoxicar, los niños, los ancianos y las personas enfermas tienen mayor riesgo de intoxicarse.



¿Qué síntomas se pueden presentar al consumir moluscos contaminados con toxinas?

- 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.

¿Qué puedo hacer para evitar intoxicarme?

NO

- Comprar ni consumir moluscos cuando se haya declarado la Veda Sanitaria.
- Extraer moluscos cuando esté presente la Marea Roja.
- Colectar ni comer nada que el mar arroje de manera natural, como peces muertos.

¿Qué es la Veda Sanitaria Temporal?

Es la prohibición que las Autoridades Sanitarias establecen para la pesca, venta y consumo de moluscos en presencia del fenómeno de Marea Roja.