

¿Qué es el PSMB?

06/07/23

Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos

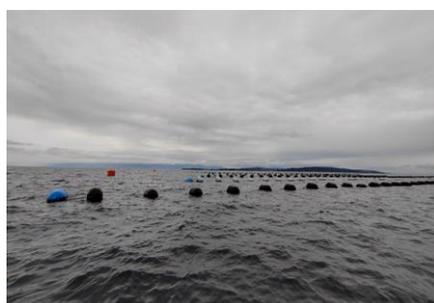
Corresponde al programa de clasificación de las áreas de extracción de moluscos, en base a su condición microbiológica. Además, se realiza monitoreo de otros parámetros contaminantes como biotoxinas marinas, metales pesados y pesticidas, así como el seguimiento del fitoplancton potencialmente nocivo.

La frecuencia de muestreo para toxinas marinas en área abiertas para cosecha es semanal y contempla análisis de Veneno paralizante de los moluscos (VPM), Veneno amnésico de los moluscos (VAM) y toxinas lipofílicas, de estas últimas se identifican Yesotoxinas (YTX), Pectenotoxinas (PTX), Ácido Okadaico (AO), Dinofisistoxinas (DTX) y Azaspirácidos (AZA), las anteriormente llamadas Veneno Diarreico de los Moluscos o VPM.

PSMB Boletín Informativo N°2

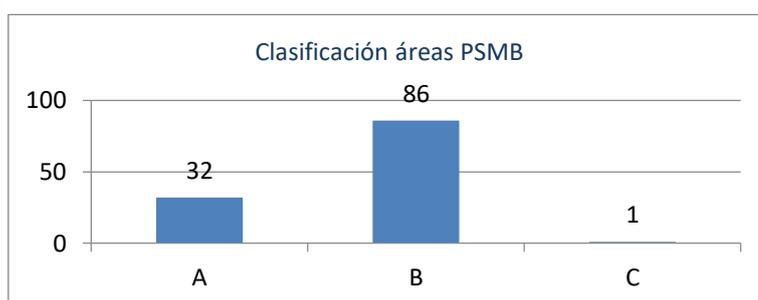
PSMB hoy

Actualmente existen 119 áreas de extracción adscritas al PSMB, 12 bancos naturales y 109 conformadas por centros de cultivo. Estos están distribuidos en la región de Coquimbo, Biobío y Los Lagos.



La condición microbiológica de las áreas de extracción, las clasifica en A, B, C o D (prohibidas), en relación al grado de contaminación de los recursos y su potencial forma de consumo, es decir un recurso proveniente de área A puede ser consumido vivo o crudo, un recurso de área B debe ser sometido a algún proceso térmico que asegure su cocción.

Clasificación	Estándar microbiológico	Tratamiento requerido post-cosecha
A	Las muestras de moluscos bivalvos provenientes de estas áreas no deben sobrepasar, en un 80% de las muestras recolectadas durante el período de clasificación, 230 NMP de <i>E. coli</i> por 100 gr de carne y líquido intervalvar. El restante 20% de las muestras no deben exceder los 700 NMP de <i>E. coli</i> por 100 gr de carne y líquido intervalvar.	Ninguno
B	Los moluscos bivalvos vivos de estas áreas no deben exceder, en un 90% de las muestras, los 4.600 NMP de <i>E. coli</i> por 100 gr de carne y líquido intervalvar. En el 10% restante de las muestras, no deben superar los 46.000 NMP de <i>E. coli</i> por 100 gr de carne y líquido intervalvar.	Depuración, reinstalación o cocido bajo un proceso térmico aprobado.
C	Los moluscos bivalvos vivos de estas áreas no deben superar los 46.000 NMP de <i>E. coli</i> por 100 gr de carne y líquido intervalvar.	Reinstalación o cocido bajo un proceso térmico aprobado.



Estados de las áreas de extracción PSMB

Las áreas de extracción PSMB, pueden modificar su estado en base a la actividad exportadora y/o productiva

Áreas abiertas

Son aquellas que se encuentran cosechando o extrayendo y cuyo destino es la exportación, en estos casos las áreas deben cumplir con la totalidad del programa de monitoreo.

Áreas inactivas

Son áreas que debido a condiciones productivas o administrativas solicitan establecer un monitoreo reducido, es decir solo la realización de los parámetros microbiológicos. Durante este período las áreas no pueden extraer para la exportación.

Áreas Cerradas

Áreas que debido a algún problema de contaminación, debe ser prohibida la autorización para extraer o cosechar recursos.

Límites permitidos para toxinas marinas

VPM: < 80 ug/100 g

VAM: <20 ug/g

Toxinas lipofílicas

AO, PTX, DTX y AZA: <160 ug/Kg

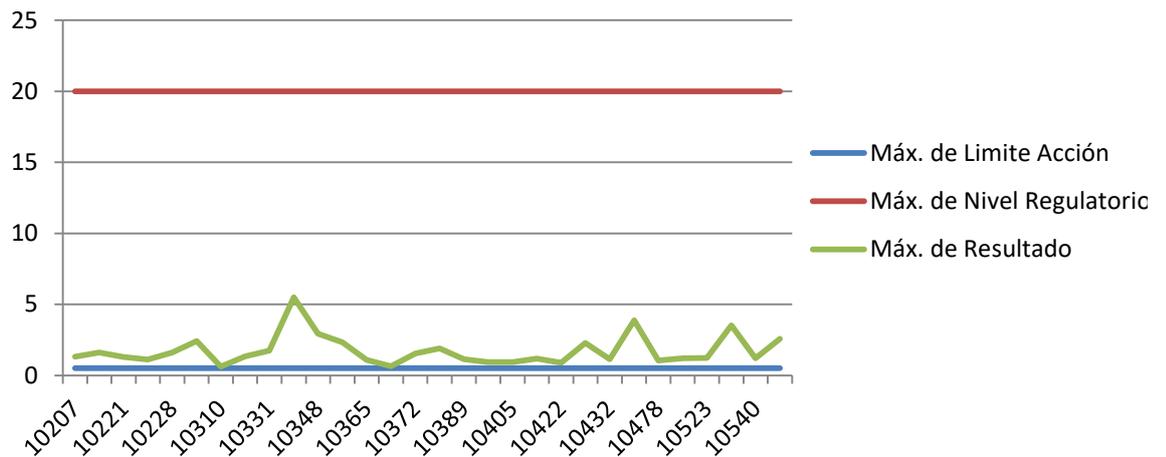
YTX: < 3.75 mg/Kg

PSMB I° semestre 2023

Durante el primer semestre del 2023, se realizó un total de 35852 análisis, para 119 áreas de extracción clasificadas.

Con respecto a los análisis toxicológicos, durante el período solo hubo detecciones para VAM, en las siguientes áreas de la Región de Los Lagos:

Áreas con detecciones de Veneno Amnésico (VAM)



No obstante, los niveles detectados estuvieron muy debajo del límite regulatorio para la toxina (20 ug/g), por lo que solamente se activó el muestreo intensivo precautorio.

Niveles detectados de Veneno Amnésico (VAM)

