

## ¿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.

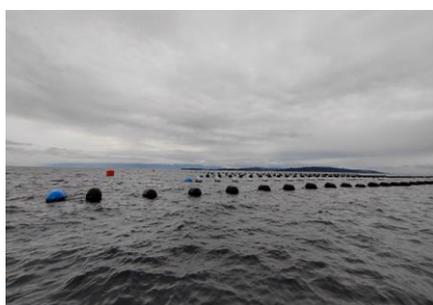
# PSMB

## Boletín Informativo

### Nº2

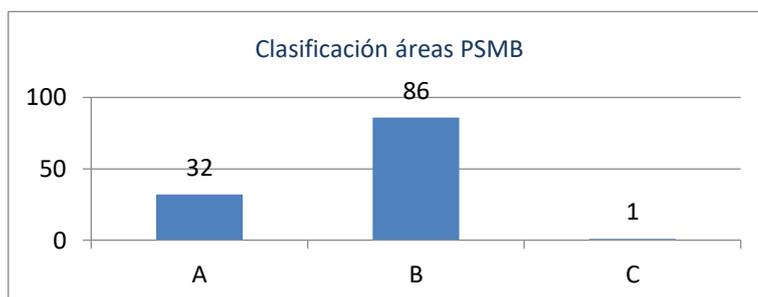
### PSMB hoy

Actualmente existen 119 áreas de extracción adscritas al PSMB, 12 bancos naturales y 107 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
<b>A</b>	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>B</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.
<b>C</b>	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

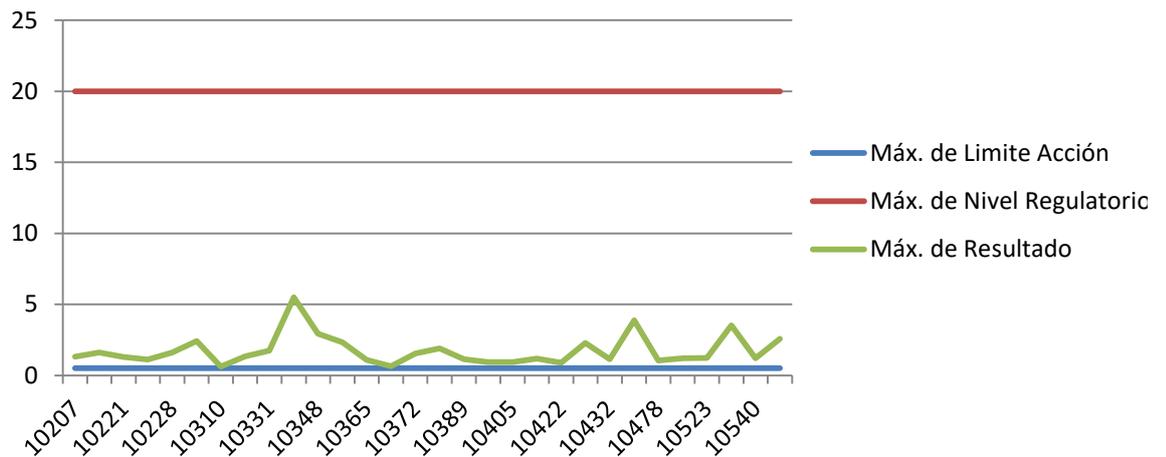
YTX: < 3.75 mg/Kg

# 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)

