

# Intoxicación paralizante por moluscos (PSP)

Durante el fin de semana del Día de los Caídos, la Oregon Health Authority se enteró de varias personas que sufrieron intoxicación paralizante por moluscos tras consumir moluscos recolectados por ellas mismas en la costa norte de Oregon.

## ¿Qué es la PSP?

La intoxicación paralizante por moluscos (Paralytic Shellfish Poisoning, PSP) es causada por una toxina llamada saxitoxina. No es una infección. Las saxitoxinas son elaboradas por plantas diminutas en el océano (fitoplancton) que se acumulan dentro de los moluscos (como almejas y mejillones) e intoxican a los seres humanos que los consumen.

## ¿Quiénes están en riesgo?

Toda persona que consuma moluscos que contienen esta toxina puede enfermarse o incluso morir en casos poco comunes. Si ha consumido moluscos que podrían contener la toxina, no es necesario que haga nada a menos que se enferme (vea a continuación).

## ¿Cómo sé si tengo PSP?

En el transcurso de unos minutos a varias horas después de consumir moluscos contaminados, podría comenzar a sentirse mal. La enfermedad generalmente desaparece por completo después de algunas horas a varios días de consumir moluscos, y puede incluir los siguientes síntomas:

- Náuseas
- Vómitos
- Dolor de cabeza
- Entumecimiento en la boca
- Hormigueo en las manos o los pies

Busque ayuda médica **de inmediato** si tiene alguno de los siguientes síntomas graves:

- Debilidad muscular
- Mareo o sensación de ladeo o de estar girando
- Aturdimiento o sensación de estar flotando
- Dificultad para hablar
- Dificultad para tragar
- Dificultad para respirar

En casos graves, la PSP podría provocar paro respiratorio y muerte si no se trata.

## Creo que tengo PSP. ¿Y ahora qué hacemos?

1. Si sus síntomas son graves, busque atención médica de inmediato.
2. Si su enfermedad es leve o se siente mejor, informe la enfermedad al Centro de intoxicaciones de Oregon llamando al 800-222-1222 o complete [esta encuesta en línea](#) desarrollada por la Oregon Health Authority.
3. Congele y guarde los moluscos sobrantes para enviarlos a la [autoridad de salud pública local](#) para que se realicen pruebas.

## ¿Cómo puedo prevenir la PSP?

La PSP no se puede transmitir de una persona a otra. La PSP ocurre después de consumir moluscos que contienen la toxina. **Cocinar o congelar los moluscos no inactiva la toxina.**

Los moluscos consumidos en restaurantes o comprados en tiendas de comestibles no se han vinculado con este brote de PSP.

Los moluscos solo deben consumirse de fuentes seguras, ya sea de productos comerciales o de playas habilitadas para la recolección. El Departamento de Agricultura de Oregon (Oregon Department of Agriculture, ODA) realiza pruebas a moluscos en toda la costa de Oregon con regularidad. Consulte los cierres actuales de seguridad para la recolección de moluscos en el [sitio web del ODA](#) o llame a la línea directa de recolección de moluscos al 800-448-2474.

## ¿Dónde puedo obtener más información?

- [Departamento de Pesca y Vida Silvestre de Oregon, Moluscos y biotoxinas](#)
- [Departamento de Salud de Washington, Moluscos y biotoxinas](#)
- [Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades \(CDC\), Proliferaciones perjudiciales de algas](#)