

COMUNICADO DE PRENSA



Fecha: 24 de febrero de 2010

Contacto de medios: Christine Stone, oficina: 971-673-1282; celular: 503-602-8027; Christine.l.stone@state.or.us

Titulares: **Aviso sobre el consumo de pescado del cenagal del Río Columbia (Columbia Slough)**

Subtítulo: *El consumo de la carpa, la mojarra negra, el pez luna, el róbalo de boca grande y el pez sol se debe limitar debido a la presencia de toxinas*

Funcionarios de Salud Pública del estado de Oregón piden con insistencia a las personas que consumen pescado del cenagal del Río Columbia que limiten la cantidad de carpa, mojarra negra, pez luna, róbalo de boca grande y pez sol que comen. Esta recomendación se refiere a la extensión completa del cenagal, desde el nacimiento del lago Fairview al este, hasta su desembocadura en el Río Willamette al oeste.

“Queremos que la gente sepa que hay ciertos peces que pasan toda su vida en el cenagal del Río Columbia, y sabemos que estos peces contienen una cantidad mayor de toxinas”, explicó Barbara Stifel, especialista en salud medioambiental de Salud Pública del estado de Oregón.

Un estudio realizado por la Ciudad de Portland encontró niveles elevados de bifenilos policlorados (PCB) en las carpas. A consecuencia de esto, los funcionarios sanitarios aconsejan a la población no comer más de dos raciones por mes de pescado del cenagal del Río Columbia, y prepararlo eliminando la mayor parte de la grasa, donde se concentran las toxinas como los PCB. Se considera que una ración tiene el tamaño y el grosor de la mano de una persona.

“La mayor parte de los PCB se encuentra en la grasa de la espalda y el vientre, en la piel y en los órganos internos de los peces que viven en este cenagal. Estas partes se deben descartar. Aconsejamos a la gente cortar el pescado en filetes y cocinarlo dejando que la grasa se escurra de la carne durante la cocción”, dijo Stifel.

Los bifenilos policlorados son sustancias químicas de larga vida que pueden dañar el cerebro o el sistema nervioso en desarrollo de los bebés. Por lo tanto, según Stifel, es particularmente importante que los niños y las mujeres de entre 18 y 45 años de edad sigan este consejo. Los funcionarios de Salud Pública piden que las mujeres sepan de dónde proviene el pescado que comen y si hay recomendaciones para las masas

de agua donde se lo pesca. En la página de Internet de la División de Salud Pública, www.healthoregon.org/fishadv, hay una lista de recomendaciones sobre el consumo de pescado para todo el estado

Esta recomendación sólo se refiere a los peces que viven en el cenagal del Río Columbia. Los peces migratorios, como el salmón o la trucha cabeza de acero no están incluidos porque sólo pasan un corto tiempo de sus vidas en el cenagal del Río Columbia.

“El estado de Oregón produce abundantes alimentos saludables, entre los que se encuentra una gran variedad de pescado proveniente de nuestros lagos y ríos”, dijo Stifel. “Las pautas para el consumo de pescado tienen por objeto ayudar a todos a aprovechar los beneficios del pescado para la salud y, al mismo tiempo, proteger de los agentes contaminantes que suelen encontrarse en este alimento.”

Este aviso es una actualización de otro anterior, publicado en 1993.

###