



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Bienestar Social y Sanidad
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD Y CONSUMO



MOLUSCOS BIVALVOS



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Bienestar Social y Sanidad
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD Y CONSUMO



¿Qué son los MOLUSCOS BIVALVOS?

Este término se aplica a los animales cuya concha presenta una simetría bilateral, formada por dos piezas o valvas, unidas por una charnela. Estos son por ejemplo: coquinas (*Donax trunculus*, *D. edulis*), chirlas (*Chamelea gallina*), almeja fina (*Tapes decussatus*), almeja babosa (*Venerupis pullastra*), almejón (*Callista chione*), berberechos (*Cerastoderma edule*, *Cardium ssp*), mejillones (*Mytilus galloprovincialis*, *M. edulis*), ostras (*Ostrea edulis*), etc.

Los operadores de empresa alimentarias que almacenen y transporten moluscos bivalvos vivos deberán garantizar su conservación a una temperatura que no afecte negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.

Los moluscos bivalvos vivos no deberán sumergirse de nuevo en agua ni pulverizarse con ella una vez embalados para su venta al por menor y salidos de las instalaciones del centro de expedición.

Han de venir siempre en envases cerrados y sellados y con su correspondiente marca sanitaria de un centro de depuración o de expedición homologado.

La **ETIQUETA**, incluida la marca de identificación deberá ser impermeable y recoger la información siguiente:

- La especie de molusco bivalvo de que se trate (nombre vulgar y nombre científico).
- La fecha de embalado, con indicación del día y el mes como mínimo.
- La fecha de duración mínima podrá ser sustituida por la indicación " estos animales deben estar vivos en el momento de su venta" (las valvas han de ofrecer resistencia a la apertura).

- La etiqueta fijada a los embalajes que no sean envases unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos los 60 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.

Hay que destacar el **RIESGO PARA LA SALUD** que supone el consumo de **MOLUSCO BIVALVOS FRESCOS**, sin haber superado los controles sanitarios oportunos, como enfermedades bacterianas provocadas por *Vibrio Parahaemolyticus*, *Vibrio Cholerae* o *Escherichia Coli*, enfermedades víricas causadas por Virus Norwalk o el virus de la Hepatitis A, incluso la contaminación por diatomeas y/o dinoflagelados, que pueden llegar a producir intoxicación amnésica (ASP), intoxicación diarreica (DSP) o intoxicación paralítica (PSP), que puede producir la muerte por parálisis cardiorespiratoria.

Se recomienda que la adquisición de estos productos se realice exclusivamente en ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS, (ya sean de venta directa o de consumo) que garanticen que los mismos se han puesto a la venta tras haber superado los controles sanitarios pertinentes, pudiendo el consumidor en todo momento, solicitar la documentación de origen que avale su salubridad.

RECORDAR que en ningún caso deberán adquirirse este tipo de productos, ni cualquier otro tipo de producto alimenticio (especialmente pescados y carnes), fuera de los establecimientos autorizados, significando que **la VENTA AMBULANTE de los mismos está ABSOLUTAMENTE PROHIBIDA**.