



COUNTY OF LOS ANGELES  
DEPARTMENT OF HEALTH SERVICES  
**Public Health**

THOMAS L. GARTHWAITE, M.D.  
Director of Health Services and Chief Medical Officer

JONATHAN E. FIELDING, M.D., M.P.H.  
Director of Public Health and Health Officer

**Environmental Health**

Arturo Aguirre, R.E.H.S., M.A.  
Director of Environmental Health  
5050 Commerce Drive  
Baldwin Park, California 91706  
TEL (626) 430-5100

[www.lapublichealth.org/eh](http://www.lapublichealth.org/eh)



**BOARD OF SUPERVISORS**

**Gloria Molina**  
First District

**Yvonne Brathwaite Burke**  
Second District

**Zev Yaroslavsky**  
Third District

**Don Knabe**  
Fourth District

**Michael D. Antonovich**  
Fifth District

## AVISO DE SALUD

15 Abril 2003

PARA: Los Vendedores Y Distribuidores De Comida En California

EI SUJETO: **REQUERIMIENTOS NUEVOS SOBRE *VIBRIO VULNIFICUS***

Cada año, Californianos quedan seriamente enfermos y mueren después de consumir ostras crudas cosechadas en los estados que bordean el Golfo De México (Alabama, Florida, Louisiana, Mississippi, y Tejas), contaminadas con el agente patógeno *Vibrio Vulnificus*. La bacteria *V. Vulnificus* está naturalmente presente en ambientes marinos. Pero, la bacteria se encuentra a niveles más altos en las ostras y en las aguas de la costa del Golfo, especialmente durante los meses calientes de verano.

Desde 1983, han habido 75 enfermedades resultando en 49 muertes reportadas en California que han sido asociadas con el consumo de ostras crudas conteniendo *V. Vulnificus*. Las personas con ciertas enfermedades crónicas, especialmente esas asociadas con enfermedad del hígado están en alto riesgo. A nivel nacional, mas del 50 por ciento de personas en alto riesgo que se enferman, mueren.

El Departamento de Servicios de Salud (DHS) ha enmendado la Seccion 13576 para prevenir, virtualmente, todas las enfermedades y muertes asociadas con *V. vulnificus* debido al consumo de de ostras crudas provenientes del Golfo. **La revision mas significativa restringe la venta de ostras crudas cosechadas en el Golfo de Mexico entre el 1o. de Abril y el 31 de Octubre, a menos que las ostras sean tratadas por medio de un proceso científicamente comprobado a reducir *V. Vulnificus* a niveles no-detectables.**

Los requisitos adicionales de Title 17, Section 13675 requiere que los vendedores y distribuidores:

1. Provean una advertencia escrita, en inglés y en español, a cualquier persona que ordene ostras crudas en la forma siguiente:

**“WARNING**

**THIS FACILITY OFFERS RAW OYSTERS FROM THE GULF OF MEXICO. EATING THESE OYSTERS MAY CAUSE SEVERE ILLNESS AND EVEN DEATH IN PERSONS WHO HAVE LIVER DISEASE (FOR EXAMPLE ALCOHOLIC CIRRHOSIS), CANCER OR OTHER CHRONIC ILLNESSES THAT WEAKEN THE IMMUNE SYSTEM.** If you eat raw oysters and become ill, you should seek immediate medical attention. If you are unsure if you are at risk, you should consult your physician.”

**ADVERTENCIA**

**ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEI GOLFO DE MÉXICO. COMER ESTAS OSTRAS PUEDE CAUSAR ENFERMEDAD SEVERA Y AUN LA MUERTE EN PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HÍGADO (COMO LA CIRROSIS ALCOHÓLICA), CÁNCER U OTRAS ENFERMEDADES CRÓNICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLÓGICO.** Si usted come ostras crudas y se enferma, usted debe de buscar atención médica inmediatamente. Si usted piensa que esta en riesgo, debe de consultar con su medico.

2. Sólo aceptar marisco crudo que contenga una etiqueta indicando el origen (e.g. “Cosechado En (Estado)”). Una nueva provisión permite a los distribuidores de ostras de la Costa del Golfo colocar un aviso que indique el origen geográfico. (e.g. “Producto Del Golfo De México”).
3. Sólo aceptar ostras crudas sin concha que contengan una etiqueta indicando 1) la fecha de cosecha, 2) el área de la cosecha, y 3) el número de certificación establecido por la autoridad estatal de control de mariscos.
4. Sólo aceptar ostras sin concha y de media concha que contengan una etiqueta indicando 1) la de fecha de caducidad, fecha de descascarar, fecha de empaque u otra fecha similar; Y 2) el número de certificación del cosechador o el distribuidor. Una nueva provisión requiere que los envases de ostras crudas, sin concha o de media concha provenientes del Golfo, contengan una una etiqueta indicando la fecha de cosecha. Sin embargo, este requisito es satisfactorio sólo si la fecha de cosecha es suministrada en una factura acompañando cada embarque.

Las nuevas provisiones requieren a los vendedores:

- Solo aceptar ostras crudas, recién desconchadas, que contengan una etiqueta indicando que serán cocinadas antes de comerlas.

- Negarse a aceptar ostras crudas, frescas o congeladas, sin concha o de media concha de la Costa del Golfo, cosechadas entre 1o. de Abril y el 31 de Octubre, a menos que:
  - a) Las ostras hayan sido tratadas por un método aprobado que demuestre reducir el nivel de *V. Vulnificus* a niveles no detectables.
  - b) Su envase contenga una etiqueta que claramente y destacadamente indique “PROCESSED TO REDUCE VIBRIO VULNIFICUS TO NON DETECTABLE LEVELS”, y
  - c) El vendedor y el distribuidor tenga en el local y disponible para inspección, una copia de la carta actualizada de verificación del proceso usado para reducir *V. Vulnificus* a niveles no detectables emitida al distribuidor por el Departamento de Servicios de Salud.

Las nuevas provisiones también permiten a los distribuidores que procesan ostras del Golfo, una oportunidad para recibir verificación del departamento que las ostras abastecidas por el distribuidor están sujetas a un proceso de tratamiento. Un distribuidor que ha recibido una carta de verificación está obligado a proveer una copia de esta carta de verificación a todo distribuidor y vendedor de comida en California a quien el distribuidor provee ostras crudas de la Costa del Golfo que ha sido tratadas para disminuir *V. Vulnificus* a niveles no detectables. Los distribuidores que han recibido verificación, deben anexar a cada envase de ostras crudas provenientes de la Costa del Golfo procesadas a reducir *V. Vulnificus* a niveles no detectables, una etiqueta que claramente indique: “PROCESSED TO REDUCE VIBRIO VULNIFICUS TO NON DETECTABLE LEVELS”.

El Departamento de Servicios de Salud Ambiental del Condado de Los Angeles, ha modificado el boletín de Servicios de Salud del Estado de California, Sucursal de Alimentos y Drogas para crear este documento. La División de Salud Ambiental estará trabajando con minoristas para asegurar que se implementen los requerimientos del Título 17, Sección 13675.

Si tiene algunas preguntas con respecto a este asunto, comuníquese con Salud Ambiental, Servicios Ambientales del Distrito teléfono (626) 430-5200, o refiérase a la página del internet <http://lapublichealth.org/eh>. Para información adicional, refiérase a los Servicios de Salud del Estado de California, Sucursal de Alimentos y Drogas por medio del eslabón que se encuentra en la página del internet de Salud Ambiental.