



## **COMUNICADO DE PRENSA**

**6 de marzo, 2018**

### **Contactos para los medios:**

Susan Klein-Rothschild  
Oficial de Información Pública  
(805) 681-5435  
(805) 896-1057 (celular)  
[sklein@sbcphd.org](mailto:sklein@sbcphd.org)

Lawrence Fay  
(805) 346-7348

### **Servicios de Salud Ambiental** *Informe para la temporada de lluvias*

**(Santa Barbara, Calif.)** – Evite contacto con el agua del océano durante y al menos tres días después de tormentas de lluvia significativas según el programa de Servicios de Salud Ambiental del Departamento de Salud Pública. "La escorrentía de las tormentas lleva a las bacterias de los arroyos al océano", afirmó la Dra. Charity Dean, Oficial de Salud. Además, los sedimentos del flujo de escombros del 9 de enero contenían altos niveles de bacterias y se sabe que han creado recuentos de bacterias elevados adicionales y prolongados en el agua del océano afectado.

La escorrentía de tormentas de lluvia no se trata y se sabe que transporta altos niveles de organismos que causan enfermedades, como bacterias, virus y protozoos desde la cuenca al océano. Dichos organismos pueden causar problemas en la piel, las vías respiratorias y el intestino, especialmente en personas vulnerables como aquellos con un sistema inmune comprometido, los muy jóvenes y los ancianos.

Se recomienda a los surfistas y otros entusiastas del agua oceánica que eviten contacto con el agua oceánica después de eventos significativos de tormentas, especialmente en áreas cercanas a arroyos, ríos, desagües pluviales y otras salidas de escurrimientos que desembocan en el océano.

Los pescadores deportivos deben esperar hasta al menos 10 días después de una lluvia significativa para cosechar mariscos. Altos niveles de bacterias, plaguicidas, herbicidas y grasa de aceite de motor arrastrados al océano con la escorrentía de las tormentas pueden contaminar los bancos de mariscos. Cuando se come pescado de concha contaminado crudo o poco cocido, pueden producirse enfermedades graves como gastroenteritis, septicemia, salmonelosis y hepatitis. Cocinando los mariscos adecuadamente destruirá las bacterias dañinas, pero puede no ser efectivo para matar virus. Además, cocinar no elimina los contaminantes químicos y metálicos en los mariscos.

Para obtener información adicional y los datos más recientes sobre la calidad del agua oceánica, visite [www.sbcphd.org](http://www.sbcphd.org).