



Memo

To:	Processors of Oregon Dungeness Crab
From:	Rusty Rock, ODA Food Safety, Animal Health and Lab Services Division Director
Subject:	Domoic Acid Testing Results
Date:	December 16, 2024

This letter is to inform you the Oregon Department of Agriculture (ODA) received and analyzed viscera from Oregon Dungeness crab beginning in November 2024 for accumulation of the marine biotoxin domoic acid.

Samples were collected from each of the twelve harvest zones along the Oregon coast established by the Oregon Department of Fish and Wildlife. For a zone to be opened for the season for commercial harvesting, each zone must be sampled and have crab viscera results test below the ODA established action level of 30 parts per million (ppm). The test results for domoic acid collected from zones 50 – A through 50 – L (the Washington border south to the California border) were below the ODA established action level for crab viscera of 30 ppm or more. Therefore, ODA considers all waters in zones 50 – A through 50 – L to be approved waters for Dungeness crab commercial harvesting and for the subsequent sale of whole crab.

Please include this letter with your food safety plan (HACCP plan) and ensure your firm follows the crab traceability requirements. ODA will continue to monitor biotoxin levels in Oregon waters and conduct further sampling as the season progresses.

Memo

Para:	Transformadores de cangrejo Dungeness de Oregón
De:	Rusty Rock, Director de la División de Seguridad Alimentaria, Salud Animal y Servicios de Laboratorio de la ODA
Asunto:	Resultados de las pruebas con ácido domoico
Fecha:	16 de diciembre de 2024

Esta carta es para informarle que el Departamento de Agricultura de Oregón (ODA, por sus siglas en inglés) recibió y analizó vísceras del cangrejo dungeness de Oregón a partir de noviembre de 2024 para detectar la acumulación de la biotoxina marina ácido domoico.

Se recogieron muestras de cada una de las doce zonas de recolección a lo largo de la costa de Oregón establecidas por el Departamento de Pesca y Vida Silvestre de Oregón. Para que se abra una zona para la temporada de captura comercial, se deben tomar muestras de cada zona y las vísceras de los cangrejos deben dar resultados inferiores al nivel de acción establecido por el ODA de 30 partes por millón (ppm). Los resultados de las pruebas de ácido domoico recogidos en las zonas 50 - A a 50 - L (la frontera de Washington al la frontera de California) estaban por debajo del nivel de acción establecido por el ODA para las vísceras de cangrejo de 30 ppm o más. Por lo tanto, el ODA considera que todas las aguas de las zonas 50 - A a 50 - L son aguas autorizadas para la captura comercial del cangrejo Dungeness y para la posterior venta del cangrejo entero.

Por favor, incluya esta carta en su plan de seguridad alimentaria (plan APPCC) y asegúrese de que su empresa cumpla los requisitos de trazabilidad del cangrejo. El ODA seguirá vigilando los niveles de biotoxinas en las aguas de Oregón y realizará nuevos muestreos a medida que avance la temporada.