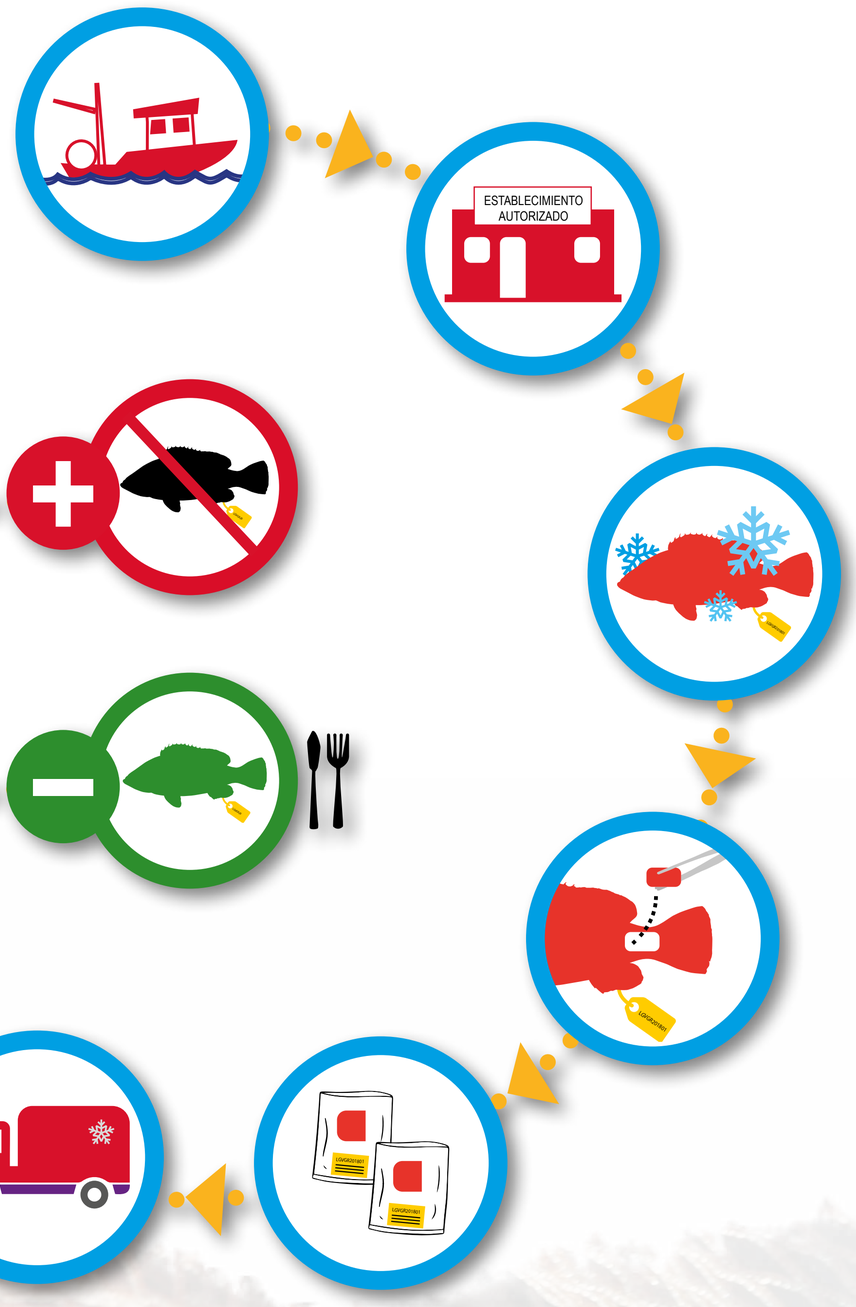
Protocolo para el control de las ciguatoxinas en la pesca artesanal de Canarias

La **ciguatera** es una intoxicación alimentaria debida al consumo de pescado portador de ciguatoxinas.

Las especies objeto de seguimiento se incluyen en la "Guía del protocolo de control del cambio climático, de las especies exóticas y exóticas invasoras, y de las ciguatoxinas en los productos de la pesca extractiva en los establecimientos de primera venta autorizados en Canarias", que puede consultarse en el **código QR** que se encuentra en la parte inferior.

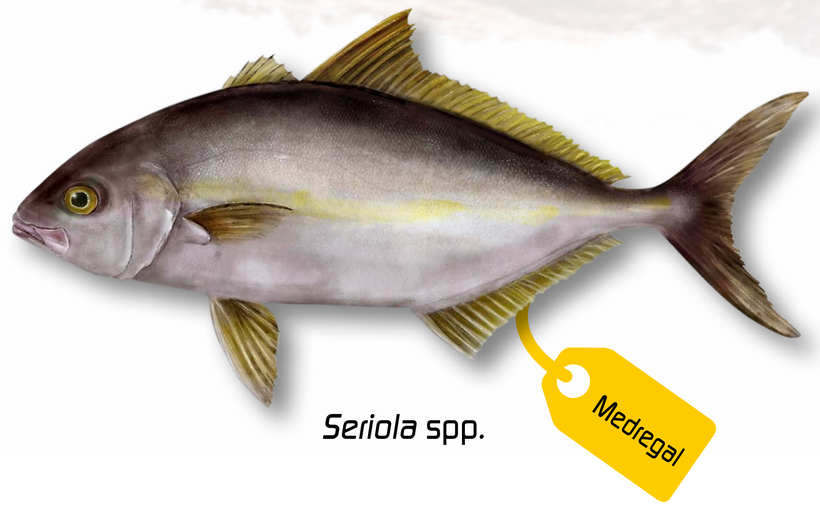
La Guía, que se actualiza en función de los avances en los trabajos de investigación relacionados con la determinación de ciguatoxinas, es de obligado cumplimiento por parte del personal de todos los establecimientos de primera venta. Está prohibida la comercialización de las especies con pesos iguales o superiores a los indicados sin que, previamente, se les haya realizado la prueba analítica.

En caso de capturas de ejemplares con pesos iguales o superiores a los indicados en la última actualización de la Guía, se deben seguir los siguientes pasos:



En el etiquetado de estas especies (tanto si pasan el control como si no) debe indicarse:

"No se venderán al consumidor final las vísceras, incluidos el hígado y las huevas, ni la cabeza"



Seriola spp.

Epinephelus marginatus

Pomatomus saltatrix

Mycteroperca fusca

Acanthocybium solandri

controlciguatoxinas@gmrcanarias.com

+34 671 18 68 81

control ciguatoxinas canarias

Cofinanciado por la Unión Europea

Gobierno de Canarias

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria

Dirección General de Pesca

GMR Canarias

Revisa los pesos actuales aquí

Impreso con tintas ecológicas en papel blanqueado sin cloro y obtenido a través de procesos sostenibles.