

## ESPECIES QUE HAN CAUSADO CIGUATERA EN CANARIAS EN LOS ÚLTIMOS AÑOS

Año	Especie Implicada
2008	Medregal
2009	Medregal
2011	Medregal
2012	Medregal / Mero
2013	Mero
2015	Abade / Pejerrey
2016	Mero / Bocinegro
2017	Abade / Mero

La ciguatera es una enfermedad de Declaración Obligatoria. Para su seguimiento, desde el año 2009 la Dirección General de Salud Pública tiene establecido el Sistema de Vigilancia Epidemiológica de la Intoxicación por ciguatera en Canarias.

Desde 2016 se desarrolla EuroCigua, proyecto en el que Canarias participa activamente y cuyo objetivo es determinar el riesgo de intoxicación alimentaria por ciguatera en Europa.



Para mayor información puede dirigirse a:

### DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

Gran Canaria:  
C/ Alfonso XIII, 4  
CP: 35003 – Las Palmas de Gran Canaria  
928 307 510

Tenerife:  
Rambla Santa Cruz, 53- bajo  
38006 – Santa Cruz de Tenerife  
922 474 904

[www.canariasaludable.org](http://www.canariasaludable.org)



# CIGUATERA

Infórmate y  
Protege tu Salud

## ¿QUÉ ES LA CIGUATERA?

Enfermedad por consumo de pescado contaminado con ciguatoxina. Esta toxina la producen algunas algas y, al alimentarse los peces de ellas o de otros peces que las han consumido, la van acumulando en su organismo. Con el paso del tiempo va aumentando la cantidad de toxina que hay en el pez y por eso, a mayor tamaño o peso de este, más probabilidad de que la contenga.

## ¿CUÁLES SON LOS SÍNTOMAS?

Los síntomas aparecen entre las 6 y 24 horas tras el consumo de pescado:

**Digestivos:** dolor abdominal, náuseas, vómitos, diarrea

**Neurológicos:** temblor, hormigueo en las extremidades. Un síntoma característico que puede aparecer es la **inversión térmica**: sensación de frío al tocar objetos calientes y viceversa.

**Cardiovasculares:** sudoración, pulso irregular, hipotensión, bradicardia.

**Otros:** debilidad, dolor muscular, dolor de cabeza

*Si tras comer pescado presenta estos síntomas acuda al médico y dígame lo que ha comido.*

## ¿EN QUÉ ZONAS SE ENCUENTRA LA CIGUATOXINA?

La mayor incidencia es en Australia, Caribe y Pacífico Meridional. En Europa se han detectado casos en aguas de Canarias y Madeira.



En nuestro archipiélago se han diagnosticado cerca de 100 enfermos en los últimos años, normalmente asociados a la pesca deportiva, ya que, al ser para consumo propio, los pescados no han pasado por una inspección oficial previa.

Determinados pescados de gran tamaño capturados en Canarias tienen que ser sometidos a la analítica de detección de ciguatoxina antes de ponerlos a la venta.

*Estos pescados, considerados actualmente de riesgo a partir de cierto peso, son: medregal, abade, mero, pejerrey, picudo, peto y pez espada. Sin embargo, esto no significa que el resto de especies no pueda tener la toxina.*

## ¿QUÉ PUEDO HACER COMO PREVENCIÓN?

- Si se dedica a la pesca, infórmese de las especies que con mayor frecuencia causan ciguatera.
- Evite comer peces de gran tamaño que no hayan sido sometido al análisis de determinación de ciguatoxina
- Evite comer vísceras, huevos, pieles y cabezas de pescado

## TENGA EN CUENTA QUE:

A mayor tamaño o peso del pez, mayor probabilidad de que tenga ciguatoxina.

La toxina no se elimina con el calor por lo que, aunque cocine el pescado, esta seguirá en su interior.

La toxina no produce ningún tipo de alteración en el pez: la única forma de saber que un pescado no tiene ciguatoxina es mediante un análisis de laboratorio. Por eso, ***todas las especies sospechosas son analizadas y solo se ponen a la venta las que no tienen ciguatoxina.***