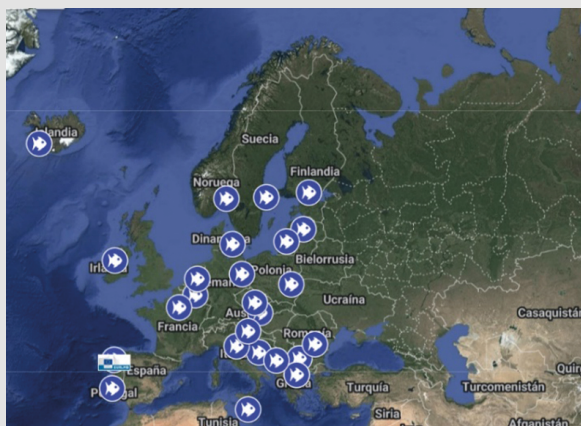




¿Qué son las BIOTOXINAS MARINAS?

**Tu seguridad,
nuestra prioridad
en cada producto del mar**

Laboratorio de Biotoxinas Marinas, AESAN
Edificio CITEXVI, Vigo Campus Universitario
C/ Fonte das Abeleiras nº 4
36310-Vigo, Spain
Phone: + 34 91 3380554
email: admeurlmb@aesan.gob.es
<https://www.aesan.gob.es/en/CRLMB/web/home.html>



Red de laboratorios nacionales de referencia de la Unión Europea para el control de biotoxinas marinas

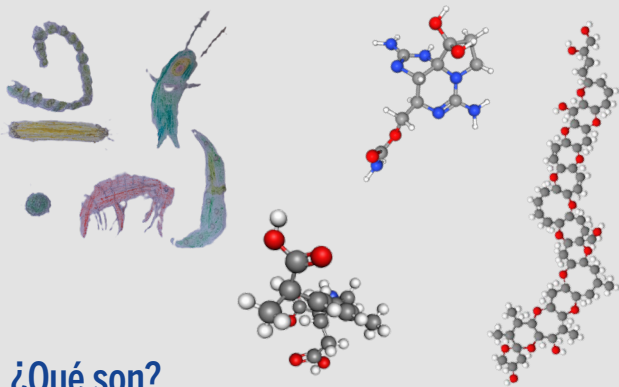
Edita:
© Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
<https://cpage.mpr.gob.es/>

NIPO (edición en línea): 236-25-023-X
NIPO (edición impresa): 236-25-022-4
Depósito legal: M-24551-2025
Fecha edición: 2025



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030





¿Qué son?

Son compuestos tóxicos producidos por determinadas algas microscópicas que se acumulan en moluscos bivalvos filtradores pudiendo causar intoxicaciones alimentarias al ser consumidos.

¿Cuáles son las principales biotoxinas?

- ☞ Toxinas paralizantes
- ☞ Toxinas amnésicas
- ☞ Toxinas diarreicas

Alimentos que pueden contener biotoxinas

- ☞ Moluscos bivalvos: mejillones, almejas, ostras, vieiras, berberechos, etc.



Posibles efectos para la salud

Pueden originar intoxicaciones que van desde síntomas leves hasta cuadros graves e incluso mortales en algunos casos.

- ☞ Las paralizantes: hormigueo, parálisis muscular o dificultad respiratoria.
- ☞ Las amnésicas: vómitos, diarrea y pérdida de memoria.
- ☞ Las diarreicas: dolor abdominal y diarrea.

¿Cómo se detectan?

No cambian el sabor, el olor y el aspecto de los alimentos, ni se pueden destruir por el calor o por el frío.

Para proteger tu salud, los moluscos se analizan antes de llegar al consumidor:

- ☞ Controles oficiales: se toman muestras en diferentes puntos de la cadena, como en las zonas de producción y en lonjas.
- Después se analizan en laboratorios: aquí se detecta la presencia de toxinas
- Si se superan los niveles máximos permitidos para cada tipo de biotoxina, se cierran las zonas de producción y se prohíbe la comercialización.
- ☞ Controles efectuados por los operadores dentro de su sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

Gracias a estos controles, los productos que compras en establecimientos alimentarios son seguros.

Red europea de control: El Laboratorio Europeo de Referencia para Biotoxinas Marinas (EURLMB) coordina y garantiza, junto con los Laboratorios Nacionales de Referencia, que los análisis efectuados por el control oficial sean fiables en toda la Unión Europea.

¿Cómo consumir alimentos seguros?

- ☞ Compra moluscos bivalvos solo en establecimientos autorizados para su venta, como pescaderías y supermercados.
- ☞ Respeta las recomendaciones de las etiquetas, sobre todo las condiciones de conservación.
- ☞ No recolectes moluscos por tu cuenta ni consumas moluscos recogidos sin permiso y sin control sanitario.

Las actividades ilegales, como el furtivismo, pueden dar lugar a serios problemas de salud pública.

