

EuroCigua II

EuroCigua II ist ein von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und elf Organisationen aus fünf europäischen Ländern kofinanziertes Projekt, das die Grundlagen für einen integrierten Ansatz zur Bewertung des von Ciguatoxinen in Fisch ausgehenden Risikos für die menschliche Gesundheit schaffen soll.

Dieses Projekt dient der weiteren Erforschung und Kontinuität der Charakterisierung des Risikos von Ciguatera-Vergiftungen in Europa, die im Rahmen des vorangegangenen Projekts (EuroCigua) eingeleitet wurde. Es hat folgende spezifische Ziele:

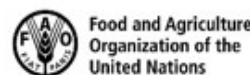
- ◆ **Epidemiologische** Charakterisierung von Ciguatera-Vergiftungen;
- ◆ Vollständige Charakterisierung der **Ciguatoxinprofile** bei Ciguatera-Vergiftungen;
- ◆ Einrichtung von Laborschulungsprogrammen für den **Nachweis** und die **Quantifizierung** von Ciguatoxinen in Fischen und Mikroalgen;
- ◆ Entwicklung von **Standards** und **Referenzmaterialien**;
- ◆ Charakterisierung des Ciguatera-**Risikos** in Europa durch importierten Fisch;
- ◆ Charakterisierung und Modellierung der **wichtigsten Faktoren**, die Ciguatera in Europa beeinflussen können.



UNIVERSIDADE DE VIGO



Institute of Agrifood Research and Technology



CIGUATERA-VERGIFTUNGEN

GF/EFSA/KNOW/2022/03

EuroCigua II



EIN INTEGRIERTER ANSATZ ZUR BESCHREIBUNG DER RISIKEN FÜR DIE MENSCHLICHE GESUNDHEIT DURCH CIGUATOXINE IN FISCHEN IN EUROPA

Erfahren Sie mehr über Ciguatera-Vergiftungen:
Lernen Sie die Symptome kennen und wie Sie ihnen vorbeugen können



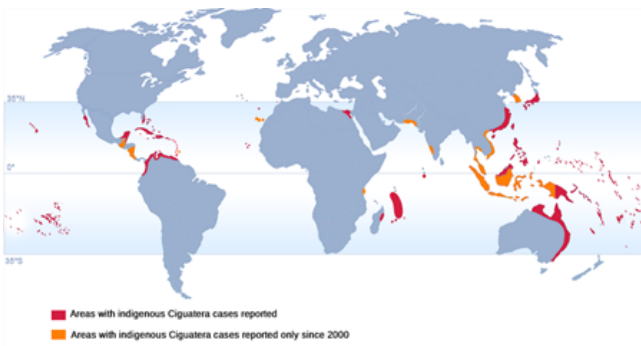
Ciguatera-Vergiftungen

Beschreibung

Ciguatera ist eine lebensmittelbedingte Vergiftung, die durch den Verzehr von mit Cigua-Toxinen kontaminiertem Fisch verursacht wird.

In den betroffenen Fischen reichern sich die Ciguatoxine an. Diese werden von Mikroalgen produziert, die in warmen Gewässern mit Korallenriffen vorkommen, z.B. in der Karibik, im Pazifischen und Indischen Ozean (sogenannte endemische Gebiete).

Seit 2008 sind Ciguatera-Fälle bei Reisenden in Europäische endemische Länder bekannt. Lokale Ciguatera-Ausbrüche mit mehr als 100 Fällen traten in den letzten Jahren auch in Madeira und auf den Kanarischen Inseln auf.



Vorkommen von Ciguatera-Fischvergiftungen

<https://www.ciguatera.pf/index.php/en/la-ciguatera/ciguatera-distribution>

Symptome

Obwohl Ciguatera selten ist, beachten Sie die Hauptsymptome, die wenige Stunden nach dem Verzehr von ciguatoxischem Fisch auftreten können und die einige Tage bis zu mehreren Monaten dauern:

Gastrointestinale Symptome	Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen, Dehydrierung und Durchfall.
Cardiovaskuläre Symptome	Niedriger Blutdruck, Tachycardie und Bradycardie.
Neurologische Symptome	Katalodynie (brennender Schmerz, der durch einen normalen Kältereiz ausgelöst wird), Juckreiz, Missempfindungen, Verlust der Sensibilität in Armen und Beinen, Kribbeln, andauernde Schwäche, Muskel- und Gelenkschmerzen, Kopfschmerzen, Schwindel, Tremor und starkes Schwitzen.

Bei Verdacht auf eine Ciguatera-Vergiftungen suchen Sie bitte einen Arzt auf.

Prävention

Bitte beachten Sie folgende Vorsichts-Maßnahmen in Ciguatera-Gebieten, um das Risiko einer Fisch-Vergiftung zu minimieren:

- Obwohl die Gefahr in großen Fischen höher ist, beachten Sie dringend die vor Ort empfohlenen Vorsichtsmaßnahmen;
- Essen Sie keine Innereien, Roggen (Fischeier), Fischköpfe, Augen und Gräten;
- Vermeiden Sie den Verzehr von Fisch mit unbekannter Herkunft.
- Angeln und fischen Sie nicht in Gebieten, die mit Mikroalgen kontaminiert sein könnten.



Quelle: <http://www.fish.wa.gov.au/>

Weil Ciguatera nicht saisonal auftritt, müssen diese Maßnahmen während des gesamten Jahres beachtet werden.

Ciguatoxine werden durch Kochen oder Einfrieren nicht zerstört. Weil sie farb-, geruch- und geschmacklos sind, werden sie nicht wahrgenommen.