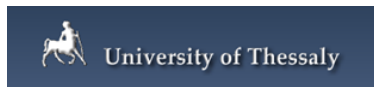
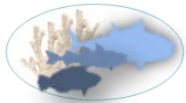


EUROCIGUA

Eurocigua ist ein Projekt, das von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sowie 14 weiteren europäischen Organisationen finanziert wird. Der Schwerpunkt des Projektes liegt auf der Charakterisierung von Risiken der Ciguatera-Lebensmittelvergiftung (CFP) in Europa und setzt sich zum Ziel:

- Antworten auf den Mangel an Standards und Referenzmaterial zu finden;
- Verlässliche Methoden zur Identifizierung und Quantifizierung von Ciguatoxinen (CTX) in Fisch und Mikroalgen festzulegen;
- Die zeitliche und räumliche Verteilung von Gambierdiscus spp. in europäischen Gewässern besser zu verstehen;
- Die Toxizität von CTX-bildenden Gambierdiscus spp. – Populationen zu bewerten;
- Das möglichen Vorkommen von CTX in Fisch bzw. in europäischen Gewässern einzuschätzen;
- Die Häufigkeit von Ciguatera-Fällen sowie Epidemiologie von Ausbrüchen in Europa zu untersuchen

EuroCigua



UNIVERSIDADE DE VIGO



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA



Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas
Dirección General de Pesca



ARISTOTLE UNIVERSITY OF THESSALONIKI



Aber denken Sie daran: Fisch ist gut für die Gesundheit!

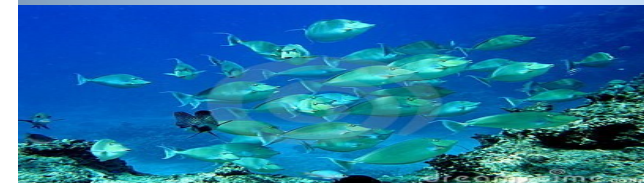
CIGUATERA NAHRUNGSMITTEL

GP/EFSA/AFSCO/2015/03

EuroCigua



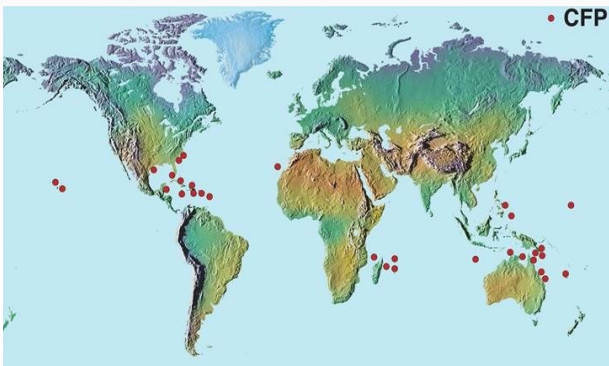
FINDEN SIE MEHR ÜBER CIGUATERA HERAUS; WIE SIE DIE SYMPTOME ERKENNEN & EINE VERGIFTUNG VERMEIDEN KÖNNEN



Bei **Ciguatera** handelt es sich um eine Lebensmittelvergiftung, die durch den Verzehr von mit **Ciguatoxinen** kontaminiertem Fisch ausgelöst wird.

Die von Mikroalgen produzierten Ciguatoxine reichern sich in Fischen an, die Ciguatera verursachen. Die Mikroalgen haben ihren natürlichen Lebensraum in warmen Gewässern und in Korallenriffen, beispielsweise des Karibischen Meeres sowie des Pazifischen und Indischen Ozeans (endemische Gebiete).

Seit 2008 wurden in Europa mehrfach Fälle von Ciguatera-Lebensmittelvergiftungen registriert, wobei Reisende in endemische Länder betroffen waren. Autochthone Fälle dieser Krankheit wurden auf Madeira und den Kanarischen Inseln bekannt. Außerdem kam es in den letzten Jahren zu mehreren Ausbrüchen mit insgesamt nahezu 100 Fällen.



Bildunterschrift: Weltweite

Trotz der Seltenheit und des geringen Risikos sollte man die wichtigsten Symptome kennen:

Gastrointestinale Symptome	Unterleibsschmerzen, Übelkeit, Erbrechen, Dehydrierung sowie akuter Durchfall.
HerzKreislauf-Symptome	Unregelmäßiger Puls, tiefer Blutdruck und Bradykardie
Neurologische Symptome	Allodynie (brennender Schmerz, verursacht durch normalerweise harmlosen kalten Reiz), Juckreiz, Dysästhesie, Gefühlsverlust in den Gliedmaßen "Kribbeln"
Andere Symptome	Anhaltende allgemeine Schwäche, Muskel- und Gelenkschmerzen, Kopfschmerzen, Schwindel, Tremor, starkes Schwitzen.

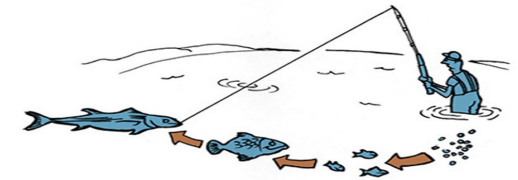
Falls eines oder mehrere dieser Symptome nach dem Verzehr von Fisch bei Ihnen auftreten, oder Sie gerade aus einem von Ciguatera betroffenen Land zurückgekommen sind:

Setzen Sie sich mit Ihrem Gesundheitszentrum in Verbindung und schildern Sie Ihre Symptome!
 Einen Verdacht auf einen möglichen Ciguatera-Ausbruch sollte der Arzt melden, damit weitere Maßnahmen veranlasst werden können.

Ciguatera-Prävention

Bitte beachten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zur Verminderung des Risikos einer Lebensmittelvergiftung in betroffenen Gebieten:

- *In größeren Fischen ist das Risiko eventuell höher.*
- *Der Verzehr von Eingeweiden (einschließlich Leber), Rogen, Haut und Fischköpfen ist zu vermeiden.*
- *Wenn Sie gerne fischen, meiden Sie Gegenden, wo eine Kontamination mit Mikroalgen vermutet wird.*



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

Diese Vorsichtsmaßnahmen sollten das ganze Jahr über eingehalten werden, da Ciguatera-Vergiftungen nicht saisonal bedingt sind.

Ciguatoxin ist temperaturstabil und kann weder durch Kochen noch durch Einfrieren zerstört werden. Außerdem ist es farblos, geruchslos und geschmacklos und