

EUROCIGUA

Eurocigua es un proyecto cofinanciado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) junto con 14 organizaciones europeas. El proyecto se centra en la determinación del riesgo de intoxicación alimentaria por ciguatoxinas (CFP) en Europa (*) y aspira a:

- Reaccionar ante la escasez de estándares y materiales de referencia;
- Establecer métodos fiables para identificar y cuantificar las ciguatoxinas en el pescado y las microalgas;
- Comprender la distribución espacial y temporal del *Gambierdiscus* spp. en las aguas europeas;
- Evaluar la toxicidad de poblaciones de *Gambierdiscus* spp. potencialmente productoras de ciguatoxinas;
- Valorar la posible presencia de ciguatoxinas en pescados de las aguas de la UE;
- Determinar la incidencia y las características epidemiológicas de los casos de ciguatera en Europa.



(*) El proyecto no incluye los territorios europeos de ultramar en áreas tropicales.



Ministry of Health



Secretaria Regional de Agricultura e Pescas
Direção Regional de Pescas



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



Pero recuerde:

¡Comer pescado es bueno para su salud!

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA POR CIGUATOXINAS

GP/EFSA/AFSCO/2015/03

EuroCigua



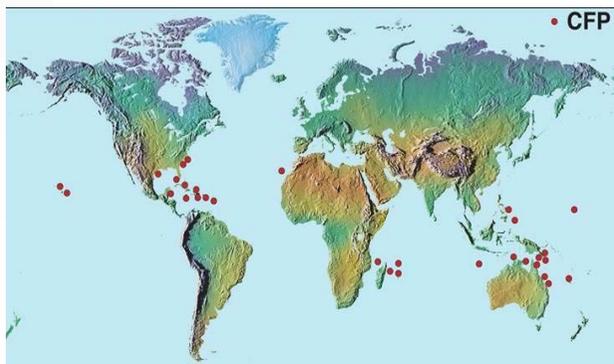
APRENDA MÁS ACERCA DE LA CIGUATERA
RECONOCER SUS SÍNTOMAS
Y CÓMO PREVENIRLA



La **ciguatera** es una intoxicación alimentaria causada por la ingesta de pescado contaminado con **ciguatoxinas**.

El pez que provoca esta enfermedad acumula ciguatoxinas producidas por microalgas y habita en aguas cálidas de los arrecifes de coral, tales como el mar Caribe y los océanos Pacífico e Índico (áreas endémicas).

Desde 2008, se han registrado varios casos de intoxicación alimentaria por ciguatera en Europa en viajeros procedentes de países endémicos. También se han registrado casos autóctonos de la enfermedad en Madeira y en las Islas Canarias, así como varios brotes, lo cual asciende a un total de casi 100 casos en los últimos años.



Distribución mundial de la ciguatera

A pesar de ser una enfermedad poco común y de bajo riesgo, esté atento a los síntomas principales:

Síntomas gastrointestinales	Dolor abdominal, náuseas, vómitos, deshidratación y diarrea intensa.
Síntomas cardiovasculares	Pulso irregular, hipotensión arterial y bradicardia.
Síntomas neurológicos	Alodinia (dolor quemante causado por un estímulo moderadamente frío, normalmente inocuo), picores, disestesia, pérdida de sensibilidad en las extremidades (hormigueo).
Otros síntomas	Sensación de debilidad generalizada continua, dolor en los músculos y articulaciones, dolores de cabeza, mareos, temblores y sudoración excesiva.

En caso de que padezca alguno de estos síntomas tras consumir pescado y/o si ha regresado de algún país endémico de ciguatera,

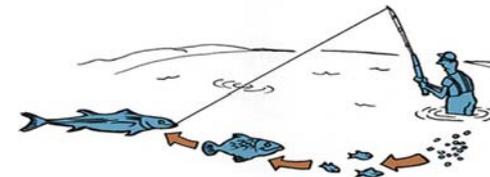
contacte con su centro médico y comunique sus síntomas

Si el médico sospecha de la existencia de un brote de ciguatera, deberá notificarlo para realizar la investigación correspondiente.

Cómo prevenir la ciguatera

Por favor, tenga en cuenta las siguientes advertencias si se encuentra en alguna zona de riesgo para minimizar el riesgo de intoxicación alimentaria:

- *El riesgo puede aumentar en pescados de mayor tamaño.*
- *Evite comer vísceras (como el hígado), huevos, pieles y cabezas de pescado.*
- *Si se dedica a la pesca, evite pescar en zonas sospechosas de estar contaminadas con microalgas.*



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

Estas advertencias deberían tenerse en cuenta durante todo el año, ya que la intoxicación por ciguatera no es estacional.

Las ciguatoxinas son termoestables, por lo que no se eliminan al cocinarlas ni congelarlas. Además, son incoloras, inodoras e insípidas, lo que dificulta su detección.