

## EuroCigua II

EuroCigua II è un progetto cofinanziato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e da undici organizzazioni di cinque Paesi europei, che mira a fornire le basi per un approccio integrato alla valutazione del rischio per la salute umana derivante dalle ciguatossine nel pesce.

Questo progetto fornisce ulteriore ricerca e continuità alla caratterizzazione del rischio di avvelenamento da ciguatera in Europa, iniziata nel progetto precedente (EuroCigua), e ha gli obiettivi specifici:

- ◆ Caratterizzazione **epidemiologica** dei casi di ciguatera;
- ◆ Caratterizzazione completa dei **profili di ciguatossina** coinvolti nell'avvelenamento da ciguatera;
- ◆ Stabilire programmi di formazione di laboratorio per **l'individuazione** e la **quantificazione** delle ciguatossine nei pesci e nelle microalghe;
- ◆ Sviluppare **standard** e **materiali di riferimento**;
- ◆ Caratterizzazione del **rischio** di Ciguatera in Europa da pesce importato;
- ◆ Caratterizzare e modellare i **principali fattori** che possono influenzare le caratteristiche epidemiologiche e ambientali della ciguatera in Europa.



# AVVELENAMENTO DA CIGUATERA

GF/EFSA/KNOW/2022/03



**UN APPROCCIO INTEGRATO PER CARATTERIZZARE I RISCHI PER LA SALUTE UMANA IN EUROPA DERIVANTI DALLE CIGUATOSSINE NEL PESCE**

Per saperne di più sulla ciguatera: riconoscere i sintomi e come prevenirli



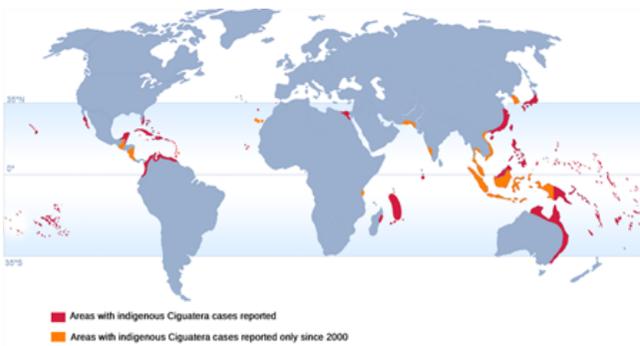
# Ciguatera

## Descrizione

Ciguatera è un avvelenamento causato dall'ingestione di pesce contaminato da ciguatossine.

Il pesce responsabile di questa malattia è contaminato da ciguatossine prodotte da microalghe che vivono in acque calde e barriere coralline, come quelle del Mar dei Caraibi e dell'Oceano Pacifico e Indiano (aree endemiche).

A partire dal 2008, molti casi di ciguatera sono stati riportati in Europa da viaggiatori in paesi endemici. Molti casi autoctoni sono stati verificati a Madeira e nelle Isole Canarie, per un totale di oltre 100 casi negli ultimi anni.



## Distribuzione dei casi di ciguatera

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

Elaborati nel progetto EuroCigua II: <https://www.sanidad.gob.es/en/areas/sanidadExterior/euroCiguall/home.htm>

## Sintomi

Nonostante l'avvelenamento sia raro, siete consapevoli dei sintomi principali che possono iniziare poche ore dopo aver mangiato il pesce contaminato e durare da qualche giorno a vari mesi:

<b>Sintomi gastrointestinali</b>	Dolori addominali, nausea, vomito, disidratazione e diarrea.
<b>Sintomi cardiovascolari</b>	Ipotensione, tachicardia e bradycardia.
<b>Sintomi neurologici</b>	Allodynia (senso di bruciore causato da uno stimolo normalmente freddo), prurito, disestesia, perdita di sensibilità delle estremità, formicolio, debolezza generalizzata, dolori muscolari e articolari, mal di testa, vertiginosità, tremore e sudorazione intensa.

Si sospetti di essere affetto da ciguatera, cerca assistenza medica.

## Prevenzione

Nota le seguenti precauzioni in aree affette da ciguatera, per minimizzare i rischi di avvelenamento:

- *Segui sempre le raccomandazioni delle autorità locali su specie di pesce a rischio, sebbene il rischio potrebbe essere maggiore nei pesci di maggiore dimensione;*
- *Evita le viscere, uova e carcasse (testa, occhi e spine);*
- *Evita pesce di origine incerta o non tracciabile.*
- *Evita pesce in aree con presenza sospetta delle microalghe produttrici di*



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

Queste precauzioni dovrebbero essere messe in pratica durante tutto l'anno, in quanto ciguatera non è stagionale.

**Le ciguatossine non sono degradate dalla cottura o dal congelamento. Sono incolori, inodore e insapori, il che impedisce la loro percezione!**

Ultima revisione Ottobre 2023