

## EuroCigua II

EuroCigua II es un proyecto cofinanciado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) junto con once organizaciones de cinco países europeos, que busca establecer las bases para un enfoque integrado de evaluación del riesgo para la salud humana, causada por la presencia de ciguatoxinas en el pescado.

Este proyecto aporta continuidad a la investigación sobre la caracterización del riesgo de la ciguatera en Europa, iniciada en el proyecto anterior (EuroCigua), y tiene como objetivos específicos:

- ◆ La caracterización **epidemiológica** de los casos de intoxicación por ciguatera;
- ◆ La identificación completa de los **perfiles de ciguatoxinas** implicados en la intoxicación por ciguatera;
- ◆ Establecer programas de formación de laboratorios para la **detección** y **cuantificación** de ciguatoxinas en peces y microalgas;
- ◆ Elaborar **estándares** y **materiales de referencia**;
- ◆ Caracterizar el **riesgo** de ciguatera en Europa procedente del pescado importado;
- ◆ Caracterizar y modelizar los **principales factores** que pueden influir en los patrones de ciguatera en Europa



# INTOXICACIÓN POR CIGUATERA

GF/EFSA/KNOW/2022/03

EuroCigua II



## UN ENFOQUE INTEGRADO PARA CARACTERIZAR LOS RIESGOS PARA LA SALUD HUMANA CAUSADOS POR CIGUATOXINAS EN PESCADO EN EUROPA

Aprende más sobre la intoxicación por ciguatera:  
reconoce los síntomas y como prevenirlos



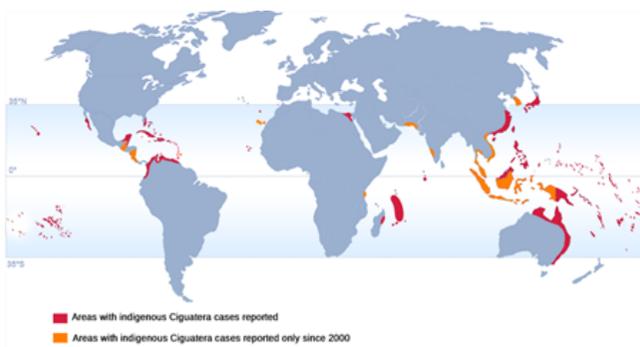
# Intoxicación por ciguatera

## Descripción

La intoxicación por ciguatera está causada por el consumo de pescado contaminado con ciguatoxinas.

El pescado implicado en esta intoxicación acumula ciguatoxinas producidas por microalgas, cuyo hábitat son las aguas cálidas de los arrecifes de coral, como las del mar Caribe o las de los océanos Pacífico e Índico (áreas endémicas).

Desde 2008, se han notificado casos de intoxicación por ciguatera en Europa en viajeros procedentes de países endémicos. También se han notificado en Madeira y las Islas Canarias varios brotes autóctonos de esta intoxicación, que han dado lugar a más de 100 casos en los últimos años.



## Distribución de los casos de intoxicación por ciguatera

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

## Síntomas

A pesar de ser muy poco frecuente, ten en cuenta los principales síntomas, que pueden empezar a las pocas horas del consumo del pescado tóxico y pueden durar días o algunos meses:

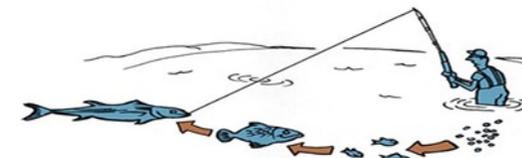
<b>Síntomas gastrointestinales</b>	Dolor abdominal, náuseas, vómitos, deshidratación y diarrea.
<b>Síntomas cardiovasculares</b>	Hipotensión, taquicardia y bradicardia
<b>Síntomas neurológicos</b>	Alodinia al frío (dolor ardiente causado por un estímulo frío normalmente inocuo), picores, disestesias, hormigueo o entumecimiento en las extremidades, debilidad general persistente, dolor muscular y articular, cefalea, mareo, temblores y sudoración intensa.

Si crees que puedes tener una intoxicación por ciguatera, consulta con tu médico

## Prevención

Para disminuir el riesgo de intoxicación por ciguatera ten en cuenta las siguientes precauciones en las áreas donde haya peces ciguatóxicos:

- Aunque el riesgo podría aumentar en los pescados más grandes, sigue siempre las recomendaciones locales acerca de las especies de pescado de mayor riesgo;
- Evita consumir vísceras (como el hígado), huevos, cabeza, ojos y espinas;
- Evita consumir pescados de origen o punto de venta desconocido o no fiable;



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

Ten en cuenta estas precauciones durante todo el año, ya que la ciguatera no es estacional.

Las ciguatoxinas no se destruyen con el cocinado o congelado. Son incoloras, inodoras e insípidas, lo que dificulta su percepción.