

WAS IST CIGUATERA?

Eine Erkrankung, die durch den Verzehr von mit Ciguatoxin kontaminierten Fischen hervorgerufen wird. Das Toxin wird von einigen Algenarten produziert. Wenn Fische dann diese, oder andere Fische, die davon gefressen haben, fressen, lagert sich das Gift in ihrem Organismus ab. Im Laufe der Zeit sammelt sich das Gift im Fisch an und daher steigt die Wahrscheinlichkeit mit seiner Größe und seinem Gewicht, dass er das Toxin enthält.

WELCHE SIND DIE SYMPTOME?

Die Symptome treten 6 bis 24 Stunden nach dem Verzehr der Fische auf:

Verdauungsstörungen: Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall

Neurologische Störungen: Tremor, Kribbeln in den Extremitäten. Ein typisches Symptom ist die **thermische Inversion:** Kalte Gegenstände fühlen sich heiß an und umgekehrt.

Störungen des Herz-Kreislauf-Systems: Schweißausbrüche, unregelmäßiger Puls, Hypotonie, Bradykardie.

Weitere Störungen: Schwächegefühl, Muskelschmerzen, Kopfschmerzen

Sollten nach dem Verzehr von Fisch diese Symptome auftreten, suchen Sie einen Arzt auf und berichten ihm, was Sie gegessen haben.

IN WELCHEN REGIONEN TRITT CIGUATOXIN AUF?

Die meisten Vorkommen gibt es in Australien, in der Karibik und im südlichen Pazifik. In Europa wurden einige Fälle auf den Kanaren und auf Madeira bekannt.



Auf unserem Archipel wurden in den letzten Jahren rund 100 Erkrankte diagnostiziert, zumeist Hobbyangler. Da sie die gefangenen Fische selbst verzehren, durchlaufen diese keine offizielle Kontrolle.

Bestimmte, vor allem große Fische, die auf den Kanaren gefangen werden, werden auf den Gehalt von Ciguatoxin getestet, bevor sie in den Handel gelangen.

Die Fische, die ab einem bestimmten Gewicht als Risiko gelten, sind: Große Bernsteinmakrele, Makronesen-Zackenbarsch, Zackenbarsch, Ährenfisch, Speerfisch, Wahoo und Schwertfisch. Das bedeutet allerdings nicht, dass die anderen Spezies kein Toxin enthalten können.

WAS KANN MAN VORBEUGEND TUN?

- Wenn Sie gerne angeln, informieren Sie sich über die Arten, deren Genuss in höherem Ausmaß zu Ciguatera führt.
- Vermeiden Sie den Verzehr von großen Fischen, die nicht auf den Gehalt von Ciguatoxin getestet wurden.
- Vermeiden Sie den Verzehr von Fischinnereien, -rogen, -haut und -köpfen.

BEACHTEN SIE:

Je größer und schwerer der Fisch ist, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass er Ciguatoxin enthält.

Das Gift wird nicht durch Hitze zerstört, daher bleibt es auch nach dem Garen des Fisches erhalten.

Das Toxin führt nicht zu einer sichtbaren Veränderung des Fisches: Die einzige Möglichkeit sicherzugehen, dass ein Fisch kein Ciguatoxin enthält, ist eine Laboranalyse. Daher werden **alle verdächtigen Arten analysiert und nur die für den Handel freigegeben, die kein Ciguatoxin enthalten.**

FISCHARTEN, DIE IN DEN LETZTEN JAHREN AUF DEN KANAREN ZU CIGUATERA GEFÜHRT HABEN

Jahr	Betroffene Spezies
2008	Große Bernsteinmakrele
2009	Große Bernsteinmakrele
2011	Große Bernsteinmakrele
2012	Große Bernsteinmakrele Zackenbarsch
2013	Zackenbarsch
2015	Makronesen-Zackenbarsch Ährenfisch
2016	Zackenbarsch Gemeine Meerbrasse
2017	Makronesen-Zackenbarsch Zackenbarsch

Die Ciguatera ist eine meldepflichtige Erkrankung. Im Jahre 2009 hat das kanarische Gesundheitsministerium das „Sistema de Vigilancia Epidemiológica de la Intoxicación por Ciguatera en Canarias“ – kurz ein „Ciguatera-Alarmsystem“ – eingerichtet.

Seit 2016 gibt es EuroCigua, ein Projekt, an dem die Kanaren aktiv beteiligt sind, welches das Risiko einer Lebensmittelvergiftung durch Ciguatera in Europa bestimmen soll.



Weitere Informationen erhalten Sie bei:

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
(GENERALDIREKTION FÜR ÖFFENTLICHE GESUNDHEIT)

Gran Canaria:
C/ Alfonso XIII, 4
35003 – Las Palmas de Gran Canaria (Spanien)
(+34) 928 307 510

Teneriffa:
Rambla Santa Cruz, 53- bajo
38006 – Santa Cruz de Tenerife (Spanien)
(+34) 922 474 904
www.canariasaludable.org



CIGUATERA

INFORMIEREN SIE SICH
UND ACHTEN SIE AUF
IHRE GESUNDHEIT