Sicurezza alimentare, un opuscolo informativo sull’avvelenamento da ciguatera nel pesce

Nel 2016 l’EFSA e l’Autorità spagnola per la sicurezza alimentare hanno finanziato il progetto quadriennale EuroCigua per studiare i rischi emergenti per i consumatori derivanti dall’intossicazione da ciguatera nel pesce.

La ciguatera, causata dal consumo di pesci che hanno accumulato ciguatossine nella carne, è il tipo più comune di intossicazione alimentare da biotossine marine, contaminanti chimici prodotti naturalmente da alcuni tipi di alghe e altri microrganismi, che possono entrare nella catena alimentare principalmente attraverso il consumo di pesce e altri frutti di mare.

Leggi l’articolo integrale

Fonte: Ministero della Salute