

LA SINDROME SGOMBROIDE (Intossicazione da istamina)

Cos'è e come prevenirla

Indicazioni per la prevenzione della sindrome sgombroide rivolte agli operatori del settore alimentare



Le specie ittiche più coinvolte sono:

Sgombro



Tonno



Sarda
(Palamita)



Alice



COS'È LA SINDROME SGOMBROIDE ???

Con il termine **SINDROME SGOMBROIDE** si intende una patologia **di origine alimentare** causata dal consumo di prodotti ittici contaminati da batteri in assenza di alterazioni organolettiche. I batteri responsabili di per sé non sono patogeni ma sono in grado di trasformare un aminoacido (istidina), presente in abbondanza in alcune specie di pesci, in **ISTAMINA** che, se in grandi quantità, è la responsabile della patologia. I sintomi si manifestano da pochi minuti a qualche ora dal consumo del pesce e interessano la cute (eritema al viso, sensazione di calore) il sistema gastroenterico (diarrea, vomito, dolori addominali) e sono frequenti anche mal di testa, palpitazioni e tremori.

La dose per la manifestazione clinica della sindrome sgombroide è influenzata da numerosi fattori quali: sensibilità individuale, peso corporeo, composizione del pasto (alcool, verdure e formaggi), farmaci, età e altre patologie/allergie.

Categoria alimentare	Microrganismi/ loro tossine, metaboliti	Piano di campionamento		Limiti		Metodo d'analisi di riferimento	Fase a cui si applica il criterio
		n	c	m	M		
1.26. Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	Istamina	9	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.27. Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	Istamina	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.27 bis Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca	Istamina	1		400 mg/kg		HPLC	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

Il Reg. 2073/04/CE considera l'istamina un criterio di sicurezza alimentare e ha individuato dei limiti di concentrazione per questa sostanza in prodotti della pesca.

Anche il Reg. 853/2004/CE che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale nell'Allegato III, Sezione VIII, capitolo V – Norme sanitarie per i prodotti della pesca – alla lettera B recita “ gli operatori del settore alimentare devono garantire che i limiti relativi all'istamina non siano superati”



In Toscana dal 2002 al 2016 sono stati segnalati **321** casi di sindrome sgombroide e di questi **133 (41%)** negli ultimi 4 anni (2013-2016). Dei 321 casi **190 (59%)** hanno consumato l'alimento contaminato in ristoranti, bar, gastronomie, mense per la ristorazione comunitaria.

Quando avviene la contaminazione delle specie ittiche ????

La contaminazione e la moltiplicazione batterica può avvenire in tutte le fasi, dalla pesca alla conservazione del prodotto ittico :

- per inadeguate procedure di eviscerazione e refrigerazione/ stoccaggio a bordo del peschereccio
- per scorrette procedure di scongelamento
- per temperature non adeguate durante le fasi di preparazione di prodotti essiccati e/o affumicati
- per temperature non adeguate di mantenimento dei prodotti ittici da consumare crudi
- per contaminazione crociata da altri alimenti o superfici

e comunque in ogni caso quando non è rispettato il rapporto

Tempo - temperatura

Quindi

- 1. Chiedete al vostro fornitore di prodotti ittici di documentare le procedure adottate per la prevenzione del pericolo ISTAMINA**
- 2. La conservabilità dei prodotti ittici è indicata dalla data di scadenza e vale fintanto che la confezione rimane integra: una volta aperta la confezione, l'alimento deve essere consumato nel più breve tempo possibile. Mantenete la catena del freddo e non fate "dentro e fuori dal frigorifero"**
- 3. Il prodotto in scatola una volta aperto deve essere preferibilmente consumato in giornata. Se questo non è possibile, al momento dell'apertura trasferite il prodotto in contenitori chiusi più piccoli e conservateli in frigorifero a temperature inferiori a 4°C oppure acquistate confezioni più piccole adeguate alla vostra realtà produttiva!**
- 4. Non mantenete a temperatura ambiente e aperte le latte di tonno e di altri prodotti ittici conservati che servono per preparare sandwich, insalate, pizza etc. ma utilizzate solo le quantità necessarie per le preparazioni del momento e poi riponetevi immediatamente il prodotto restante in frigorifero ben ricoperto da olio o prodotti di conserva**
- 5. Lavate bene la verdura da consumare insieme al tonno per esempio in sandwich o insalate perché i batteri eventualmente presenti possono contaminare il pesce**
- 6. Preparate gli antipasti contenenti tonno nelle quantità che pensate vengano consumate entro una/due ore e conservate i piatti pronti in frigorifero**
- 7. Nel piano di autocontrollo aziendale, se servite pesci a rischio di sviluppo di istamina, considerate e prevedete misure di controllo di questo pericolo**