

COS'E' LA SINDROME SGOMBROIDE?

La sindrome sgombroide è una intossicazione acuta causata principalmente dal consumo di prodotti ittici contenenti alti livelli di **ISTAMINA**. Il nome è legato al fatto che l'intossicazione è correlata principalmente al consumo di specie ittiche appartenenti alla famiglia Scombridae (es: **tonno** e **sgombri** in scatola). Nei tonni il tenore di istidina (12 gr/Kg), aminoacido precursore dell'Istamina, è doppio rispetto agli altri pesci e tende a crescere durante il processo d'invecchiamento del prodotto, soprattutto quando non viene rispettata la catena del freddo.

COME PREVENIRE L'INTOSSICAZIONE?

E' bene ricordare che l'alimento confezionato mantiene le caratteristiche di sicurezza e di qualità sino a che la confezione è integra e le modalità di conservazione sono quelle indicate dal produttore. Anche le conserve, come i prodotti ittici sott'olio (tonno, sardine, sgombri, ecc), dopo l'apertura della confezione possono essere contaminate dagli utensili e dall'ambiente e andare incontro ad un rapido deterioramento per la crescita di microrganismi e la produzione di sostanze tossiche come l'istamina. Occorre rispettare le buone pratiche di acquisto, conservazione e preparazione dei cibi tenendo presente che anche le scatolette o altri tipi di conserve ittiche, una volta aperte, devono essere **tenute in frigorifero** e consumate al massimo **entro 3 giorni** dall'apertura; può essere utile travasare il prodotto non utilizzato in contenitori per alimenti, mantenendolo sempre sott'olio e a temperatura di refrigerazione.

- Il tuo Medico di famiglia
- I Veterinari dell'ASL 5 Spezzino
- dei laboratori dell'IZS

PER ULTERIORI
INFORMAZIONI
CONSULTA:

CHE COSA E' L'ISTAMINA?

L'**istamina**, deriva dalla decarbossilazione dell'amminoacido L-Istidina che è naturalmente presente nella muscolatura di varie famiglie di pesci marini. Una piccola parte di istamina si sviluppa nei tessuti dei pesci con il diminuire della freschezza, mentre la maggior parte è il risultato dell'attività di batteri che, in presenza di condizioni di conservazione inadeguate, producono l'enzima istidina decarbossilasi durante la loro crescita. A seguito dell'errata esposizione dell'alimento, per un tempo prolungato, a temperature superiori ai 6-10°C, l'enzima può indurre la formazione di elevate quantità di istamina in grado, in assenza di alterazioni di odore o di sapore, di provocare gravi casi d'intossicazione alimentare nel consumatore. L'istamina **non viene inattivata dalla cottura** e per questo anche i prodotti cotti e/o conservati (pesce in scatola, pesci affumicati, marinati) possono risultare tossici per il consumatore. In alcuni episodi di intossicazione sono stati riscontrati livelli di istamina variabili da 2000 a 5000 mg/kg; in tali casi è sufficiente l'ingestione di circa 8-20gr per scatenare la sintomatologia.

ASL 5 Spezzino – Dipartimento di Prevenzione
S.C. Sicurezza Alimentare
Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA
Tel: 0187/534527-29-39 Fax: 0187/534507-40
sicurezza.alimentare@asl5.liguria.it

Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
Via degli Stagnoni 96, 19100 LA SPEZIA
Tel + 39 0187 507370 – Fax +39 0187 500308
laspezia@izsto.it www.izsto.it



DIPARTIMENTO
DI PREVENZIONE
STRUTTURA COMPLESSA
SICUREZZA
ALIMENTARE

CONSIGLI PER
OPERATORI DELLA
GASTRONOMIA E
DELLA RISTORAZIONE
E PRECAUZIONI PER I
CONSUMATORI

SINDROME SGOMBROIDE

RISCHIO SANITARIO SEMPRE ATTUALE



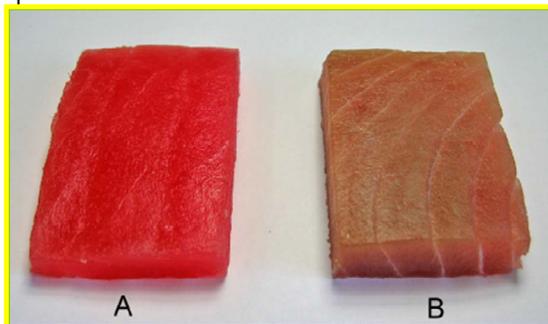
SUGGERIMENTI PER I RISTORATORI

In caso di utilizzo di grandi confezioni sottovuoto/atmosfera protettiva di **prodotto ittico fresco/congelato** è fondamentale il **mantenimento della catena del freddo** ($0^{\circ}/+4^{\circ}\text{C}$). È bene ricordare che una volta aperta la confezione o scongelato il prodotto non è più valida la scadenza indicata dal produttore, ma essendo l'alimento soggetto a rapido decadimento microbiologico, dovrà essere utilizzato al massimo **entro 3 giorni** (anche in caso di eventuale riconfezionamento sottovuoto) e comunque mai oltre la data di scadenza originaria. È obbligatorio conservare agli atti i documenti commerciali relativi al prodotto acquistato (ddt, fattura, etc) in modo da poterlo rintracciare in caso di necessità. È buona norma richiedere al fornitore le procedure adottate per la prevenzione del pericolo e la gestione del rischio istamina. In caso di utilizzo di **semiconserve/conserven**e di prodotti ittici a rischio istamina (prodotti affumicati o marinati o inscatolati sott'olio o al naturale), al fine di minimizzare il rischio, è fondamentale il **mantenimento della catena del freddo** e, una volta aperto il prodotto, evitare la contaminazione crociata con altre derrate alimentari. Preferire quindi l'acquisto di confezioni proporzionate ai consumi previsti. L'operatore del settore alimentare deve attuare infine e mantenere una specifica procedura (Piani HACCP, Buone Pratiche di Lavorazione) che stabilisca principi, criteri e modalità operative per il controllo e la gestione del rischio Istamina nei prodotti della pesca. Aggiornare le **procedure**, in caso che non tengano conto di tale pericolo, può ridurre la probabilità di intossicazione da **istamina** nel consumatore ed evitare di incorrere nelle sanzioni previste dalla legge.

POSSIBILI FRODI

La carne di tonno tende naturalmente ad assumere un colore bruno più o meno scuro **(B)** anche nel prodotto molto fresco. Per evitare l'imbrunimento, particolarmente sgradito all'acquirente, alcuni produttori trattano il tonno con **monossido di Carbonio (CO)**, sostanza in grado di conferire al prodotto in vendita un **colore rosso vivo (A)**. Le quantità di CO impiegate non sono di per sé stesse pericolose per l'uomo, ma occorre diffidare di questi prodotti potenzialmente a rischio, in quanto, il trancio di tonno che mantiene il colore rosso vivo inalterato anche a fronte di profonde alterazioni enzimatiche, è in grado di mascherare il deterioramento del prodotto.

Il trattamento con CO non è consentito in ambito comunitario con l'unica eccezione dell'**Olanda** dove un decreto della Corte di Giustizia ha imposto alle Autorità di accettare il trattamento associato a quello di affumicatura a freddo con metodo clearsmoke® limitando però la commercializzazione dei prodotti trattati al solo territorio nazionale. **In Italia** esiste il divieto sia di produzione che di commercializzazione di tonno trattato con CO. Nonostante l'elevato numero di controlli effettuati all'importazione e nel corso della commercializzazione, non si può escludere la presenza sul mercato di prodotti così trattati e introdotti abusivamente da altri paesi.



A
Tonno trattato
con monossido

B
Tonno naturale

COME SI MANIFESTA NELL'UOMO?

La sintomatologia insorge da 30 minuti a 2-3 ore dopo l'assunzione dell'alimento. Si possono avere **casi lievi** con prurito, eritema, rush cutaneo al viso e collo, cefalea, secchezza e bruciore di bocca e gola, sapore metallico o piccante, vampate di calore, pizzicore o **casi gravi** con tachicardia, tachipnea, senso di soffocamento, shock anafilattico. L'intossicazione in genere si risolve spontaneamente con la guarigione ma in soggetti sensibili o sotto terapia farmacologica, può determinare patologie più gravi con elevata variabilità sintomatologica. In base alla sensibilità individuale possono essere sufficienti livelli da 8 a 40 mg per un adulto di 70kg.

COME SI RICERCA?

Le normative vigenti (Reg. CE 854/04 e Reg. CE 2073/05) prevedono l'obbligo di controlli sui prodotti ittici a rischio per garantire livelli di istamina inferiori ai limiti di legge. I controlli ufficiali sono svolti dalla S.C. Sicurezza Alimentare ricorrendo ad esami di laboratorio.

SPECIE ITTICHE A RISCHIO

Scombridae - (tonno, sgombro, lanzardo, palamita, tonnetto)
Clupeidae - (sardine, aringhe)
Engraulidae - (acciuga)
Coryfenidae - (lampuga)
Pomatomidae - (pesce serra)
Scomberesocidae - (costardella)

PRECAUZIONI PER I CONSUMATORI

- Prodotto fresco conservazione in frigorifero ($0^{\circ}/+4^{\circ}\text{C}$) e consumo in giornata o nella successiva
- Scatolette di tonno: apertura e consumo in giornata o in alternativa travasare il tonno non consumato in contenitori per alimenti, avendo cura di ricoprirlo con abbondante olio