

E' in ogni caso fondamentale, per minimizzare il rischio, il mantenimento della catena del freddo. Ciò significa che i prodotti ittici freschi, congelati, scongelati, conservati, non devono subire continui sbalzi termici.

E' anche importante che questi prodotti vengano acquistati in quantità tali per cui sia difficile avanzarne alla fine della giornata lavorativa: in questo modo, per il prodotto fresco e/o scongelato, si evitano le rimanenze e si contribuisce a minimizzare i rischi.

**ATTENERSI ALLE PROCEDURE SUGGERITE
PUO' RIDURRE LA PROBABILITA' CHE I TUOI CLIENTI SIANO
SOGGETTI A INTOSSICAZIONE DA ISTAMINA
RIDUCENDO ANCHE LA PROBABILITA' DI INCORRERE NELLE
SANZIONI PREVISTE DALLA LEGGE**

Ricordati inoltre
Di Aggiornare le procedure del tuo autocontrollo
Se non tengono conto del problema "istamina" !!

Asl Città di Milano

*Servizio di igiene della produzione, commercializzazione, trasporto degli alimenti
di origine animale*

Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione



Servizio di igiene della produzione, commercializzazione, trasporto degli alimenti di origine animale

Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione

SINDROME SGOMBROIDE: come prevenirla

Opuscolo rivolto a chi opera nella gastronomia e nella ristorazione e produce, vende, e/o somministra pasti o piatti pronti

Le carni del tonno e di altre specie ittiche sono suscettibili di sviluppare una sostanza, l'**ISTAMINA** che può dare intossicazione nel consumatore. La presenza di istamina può manifestarsi sia in carni fresche che in carni di prodotto cotto, che in prodotti conservati (pesce in scatola, pesci affumicati, o marinati,...).

L'istamina può essere presente anche in condimenti quali le salse fermentate (ad esempio la salsa di soia), in alcune bevande (vino, birra), ed in altri alimenti, ma **è il pesce l'alimento che presenta i maggiori rischi, e che necessita di particolari attenzioni per minimizzarli.**

La normativa europea include l'istamina tra i parametri microbiologici di sicurezza alimentare. Ciò perché alti livelli di questa sostanza si presentano in seguito alla presenza di batteri tipici degli alimenti con processi di alterazione incipienti o in atto.

Pur non essendo completamente note le modalità di sviluppo della sostanza e pur riconoscendo che l'istamina si può formare nel prodotto anche all'origine, cioè al momento della cattura e della lavorazione sulla nave o in stabilimento, **è certo che errate modalità di conservazione e**

di gestione del prodotto a qualsiasi livello di produzione/lavorazione/commercializzazione possono favorire la produzione dell'istamina e quindi aumentare la probabilità di provocare intossicazione in chi consumi carni in cui la sostanza è presente in rilevante quantità.

E' provato che la manipolazione di alimento "contaminato" da istamina può provocare la sintomatologia anche nell'operatore.

Quali sono le specie ittiche potenzialmente coinvolte nell'intossicazione :

Sono tutti i pesci appartenenti alla famiglia degli sgombridi, sgomberesocidi, engraulidi, clupeidi, corifenidi, pomatomidi, ed in particolare le seguenti specie:

tonni, sgombri, alici, sarde, aringhe, alacce, costardelle, lampughe, pesce serra, ecc ecc...

Non vanno sottovalutati anche i prodotti affumicati diversi dai precedenti quali pesce spada, salmone, trota.

Come si manifesta l'intossicazione:

Dopo poco tempo dall'assunzione del cibo con alta carica di istamina (da 30 minuti a 2 - 3 ore) si possono avere:

prurito
eritema
tachicardia
tachipnea
senso di soffocamento per costrizione
diarrea
ecc

L'intossicazione in genere evolve spontaneamente verso la guarigione ma in soggetti particolarmente sensibili può evolvere in patologie più gravi.

Cosa si può fare per prevenire questa intossicazione:

E' necessario richiedere al fornitore, sia di pesce fresco/congelato, che di semiconserve/conservate (prodotti affumicati o marinati o inscatolati), di documentare le procedure che questo adotta per la prevenzione del pericolo e la gestione del rischio

Tenere sempre agli atti il documento relativo alla fornitura del prodotto per cui si possa rintracciarlo in caso di necessità, e la documentazione che permette l'identificazione del prodotto (etichetta in caso di confezioni sottovuoto, pesce inscatolato, ...)

Se fresco sottovuoto /congelato la confezione recherà una data di scadenza: è bene ricordare che una volta aperta la confezione e scongelato il prodotto non ha più la durata prevista, ma è soggetto a rapido decadimento microbiologico

Il prodotto fresco o scongelato deve assolutamente essere mantenuto ad una temperatura il più vicina possibile a 0 gradi centigradi (misurati a cuore del prodotto, non impostati sul termostato della cella), come prescrive la norma

Il prodotto in scatola una volta che la confezione è aperta deve essere assolutamente consumato in giornata

In caso di dubbio sull'effettivo quantitativo da utilizzarsi in giornata utilizzare scatole di prodotto piccole e non grandi confezioni che presumibilmente non vengono completamente utilizzate nell'arco della giornata lavorativa.

Una volta aperta la scatola può essere utile travasare immediatamente il prodotto non utilizzato in contenitori per alimenti (plastica, vetro, o acciaio inox), tenendoli sempre a temperatura di refrigerazione prossima a 0 gradi. E' necessario, in questa evenienza, che vengano comunque tenuti i dati impressi sull'etichetta del prodotto (corretta applicazione delle norme sulla rintracciabilità e per l'identificazione del prodotto).

In caso si producano antipasti ,tavola fredda o simili è necessario preparare il quantitativo di piatti o di porzioni che si sia certi venga consumato al massimo entro un ora o due dalla preparazione e non oltre, e conservare i piatti pronti (ma anche gli ingredienti a rischio) a temperatura prossima a 0 gradi, o comunque non superiore a 4 °C.