

Ritirate scaloppine di tonno pericolose. Istamina oltre i limiti

Scritto da La Redazione
Sabato 06 Aprile 2019 17:20



“Avviso di "allerta salute" diramato dal Ministero della Salute su lotto di prodotti alimentari

Ritirate scaloppine di tonno pericolose. Istamina oltre i limiti

Scritto da La Redazione
Sabato 06 Aprile 2019 17:20

ritirati dal mercato perché pericoloso per istamina oltre i livelli consentiti. Con questa motivazione un lotto di fette di tonno Pinne Gialle surgelate stanno per essere ritirati dagli scaffali dei supermercati perché considerati potenzialmente pericolosi per la nostra salute. Nello specifico si **tratta del tonno**

con marchio Noriberica Frozen Food

ma prodotto dall'azienda Congelados Noriberica SA, Ronda Don Bosco n 24 Vigo in Spagna.

Il lotto oggetto di richiamo è □ P 19-039-8 contenuto surgelato 250 g

Secondo quanto riferito dal Ministero, il richiamo è stato reso necessario dalla “**presenza di un tasso di istamina superiore ai limiti consentiti dalla legge**

” (3035 ppm). Per questo è stato disposto il ritiro in autocontrollo

a scopo precauzionale

dalla stessa azienda che lo ha commercializzato presso gli unici clienti all'ingrosso e per la quota venduta al dettaglio nel Nord Italia, ha apposto due cartelli nel punto vendita. Trattasi di confezioni sottovuoto, ciascuna di 2-3 fette.

La sindrome sgombroide è una patologia simil-allergica risultante dall'ingestione di pesce alterato. È il secondo tipo più frequente di intossicazione da prodotti ittici, seconda solo alla ciguatera. Spesso tuttavia non viene rilevata perché assomiglia e confusa con l'allergia alimentare. Viene riportata con la massima frequenza relativamente a specie ittiche a carne rossa, appartenenti alle famiglie Scombridae (come il tonno, tonno pinna gialla, tonnetto striato (chiamato anche bonito), sgombro, lampuga, Clupeidae (sardine, aringhe, cheppie) ed acciughe e specie ittiche imparentate con queste, refrigerate o conservate in modo non adeguato dopo la pesca. La sindrome sgombroide può derivare dall'inappropriato trattamento del pesce durante l'immagazzinamento o la lavorazione; quando per l'innesco di processi di degradazione si producono quantità importanti di istamina. L'istamina è una delle sostanze tossiche implicate nell'intossicazione sgombroide. Nel tessuto di pesci in decomposizione sono state trovate altre sostanze chimiche, ma la loro associazione con la sindrome sgombroide non è stata stabilita chiaramente. Le manifestazioni cliniche dell'intossicazione riguardano l'apparato gastrointestinale (nausea, vomito, diarrea) il sistema nervoso centrale (vertigini, cefalea), la cute (rush) ; raramente si osservano disturbi respiratori e ipotensione. L'inizio della sintomatologia è rapido (20-30 minuti dall'assunzione dell'alimento) e i disturbi, abitualmente di lieve entità, si risolvono generalmente in breve tempo; solitamente durano meno 24 ore. La sindrome, sebbene frequente, viene spesso diagnosticata come reazione allergica alimentare.

Pertanto **Giovanni D'Agata**, presidente dello “**Sportello dei Diritti**”, **invita** chiunque avesse acquistato questi prodotti

a non consumarli e a consegnarli al rivenditore

o al Servizio igiene degli alimenti e nutrizione della ASL locale”.

Ritirate scaloppine di tonno pericolose. Istamina oltre i limiti

Scritto da La Redazione
Sabato 06 Aprile 2019 17:20

Sportello dei Diritti