

**DIREZIONE GENERALE**  
**COMUNICATO STAMPA N. 53/2023**

**Intossicazione da istamina: controlli e raccomandazioni**

In seguito alla segnalazione di alcuni casi di **intossicazione da istamina nell'uomo** (conosciuta come *Sindrome sgombroide*), il Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASL di Foggia ha avviato una capillare attività di controllo e verifica per limitare il pericolo di ulteriori intossicazioni.

L'**istamina** è una molecola che si trova in alcuni prodotti ittici come risultato della decomposizione dell'istidina. Il **pesce azzurro** (tonni, sgombro, sarde, acciughe, palamite, etc.) è, fra le specie ittiche, quello maggiormente coinvolto poichè contiene, per natura, elevate quantità di istidina libera nel tessuto muscolare.

**I CONTROLLI**

Le attività di controllo, coordinate dal direttore facente funzioni del Servizio Veterinario SIAV B Domenico Bisceglia, stanno riguardando tutti gli stabilimenti che commercializzano prodotti ittici e saranno estesi anche alle attività di ristorazione di tutto il territorio della provincia di Foggia per garantire la tutela della salute pubblica attraverso il rispetto delle norme e dei Regolamenti in materia di igiene.

**LA SINTOMATOLOGIA**

I sintomi (prurito, arrossamento del viso e del collo, orticaria, vomito, diarrea, cefalea, vertigini) possono presentarsi dopo pochi minuti fino a qualche ora dal consumo. Variano a seconda della quantità di tossina introdotta e della sensibilità individuale: si può arrivare sino allo shock istaminico con ipotensione e successivo collasso cardio-circolatorio.

Più esposte al rischio di intossicazione sono le persone con fragilità e insufficienza primaria di monoamino ossidasi (MAO) o che assumono farmaci anti-MAO (antidepressivi).

**IMPORTANTE SAPERE CHE**

La trasformazione da istidina in istamina è incrementata dallo stato di conservazione e freschezza del pesce. È di fondamentale importanza, quindi, una **corretta conservazione per evitare la proliferazione batterica** responsabile del processo di conversione e formazione dell'istamina.

La presenza di istamina **non è riconoscibile immediatamente**, in quanto la sua formazione è antecedente alla comparsa del tipico cattivo odore del pesce stantio.

**La cottura, l'affumicamento o il congelamento non riescono ad eliminare l'istamina dal cibo contaminato.**

**LE RACCOMANDAZIONI**

Se si acquista del tonno fresco o congelato bisogna **prestare attenzione alla modalità**



ASL Foggia

PugliaSalute

**di conservazione**, diffidando dalla sola presenza di ghiacciatura sul banco vendita ed esigendo che il prodotto sia conservato a temperature adeguate (**da 0 C° a +2°C**).

La ASL Foggia, pertanto:

- raccomanda agli esercenti di non esporre per la vendita filoni di tonno sui banchi non refrigerati in cui sia presente il solo ghiaccio;
- invita i consumatori ad acquistare solo da rivenditori autorizzati e ad accertarsi, prima dell'acquisto, che le modalità di conservazione rispettino temperature idonee.

Foggia, 06.06.2023

*"Ufficio Stampa e Social Media Management"*  
0881.884616 - 347.5898324  
Referente: Dott.ssa Anna Russo  
Addetta Stampa: Dott.ssa Rita Gallo

Resta aggiornato sulle attività della ASL Foggia!

Seguici sui nostri canali social:

<https://www.facebook.com/ASLFoggia>

<https://www.instagram.com/asl.foggia/>

<https://www.linkedin.com/company/asl-foggia/>