

## RISCHIO INTOSSICAZIONE: TONNO SPAGNOLO RICHIAMATO DAL MINISTERO DELLA SALUTE



6 Luglio 2017

L'AQUILA - Rischio di intossicazione per eccesso di istamina, sostanza che si forma naturalmente in seguito alla degradazione dell'istidina, un aminoacido particolarmente presente nella carne di alcuni pesci, che può causare la cosiddetta sindrome sgombroide.

Per questo il Ministero della Salute ha diffuso l'avviso del richiamo dal mercato, datato 29 giugno, di un lotto di tonno per rischio chimico.

Si tratta del "Filone tonno pinne gialle qualità extra taglio misto", congelato sottovuoto e venduto a peso variabile. Il richiamo riguarda esclusivamente il lotto T154-17 con scadenza 01/11/18, codice produttore ES 12.20168/MU CE, prodotto dall'azienda spagnola Trivaris S.L. Il motivo della segnalazione è la presenza di istamina oltre i limiti previsti per legge.

Il Ministero raccomanda i consumatori che fossero in possesso del lotto richiamato a non consumare il tonno e a inviare una segnalazione. L'aspetto paradossale del richiamo è che in assenza di indicazioni più precise, è quasi impossibile per i consumatori capire se il tonno che hanno acquistato fa parte di questa marca e di questo lotto.

I sintomi dell'intossicazione sono arrossamenti, prurito, mal di testa, difficoltà a deglutire, nausea, vomito e diarrea, che si possono attivare dopo pochi minuti oppure entro un paio di ore. In alcuni casi la sindrome sgombroide si risolve senza necessità di terapie entro sei ore dai primi sintomi, anche se nella maggior parte dei casi è necessario ricorrere a farmaci sintomatici e cortisone.