



Progetto Prevenzione e Controllo della "Sindrome Sgombroide"

Dott. Filippo Pistoia, Direttore FF UOC
SIAOA del DPV dell'ASP di Palermo.

Prevenzione e Controllo della "Sindrome Sgombroide"



Con delibera n. 00888 del 15 Settembre 2020 la Direzione Strategica dell'ASP di Palermo ha approvato il progetto dal titolo Prevenzione e Controllo della "Sindrome Sgombroide".

Progetto della durata triennale con decorrenza dal 2021 al 2024, finanziato con fondi PSN 2015 – 2017 – 2018, per garantire il rafforzamento delle attività di prevenzione in sicurezza alimentare e in sanità pubblica veterinaria.



Il progetto, proposto dal Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati del Dipartimento di Prevenzione Veterinario dell'ASP di Palermo, è stato redatto dai Referenti scientifici Dott. Carlo Volante e Dott. Filippo Pistoia del SIAOA.

L'elaborazione del progetto triennale si è resa necessaria per cercare di ridurre l'incidenza e la prevalenza della intossicazione alimentare che ogni anno, soprattutto nella stagione primaverile, è correlata al consumo di prodotti della pesca.



Il progetto ha come scopo quello di garantire l'espletamento di pratiche uniformi per la esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti della pesca, destinati al consumo umano.

Esecuzione al Regolamento UE n. 2017/625, al Regolamento delegato UE n. 2019/624 e soprattutto all'art. 70 del regolamento UE n. 2019/627.



L'unico modo per eliminare il rischio di l'intossicazione è quello di evitare la formazione di istamina.

L'inattivazione della sostanza tossica si ha solo a 116°C per la durata di 90 minuti.

Bisogna ricordare che l'aspetto esteriore e l'odore non sono indicativi del contenuto di istamina presente, eventualmente, nei prodotti della pesca.

Inoltre l'istamina non viene eliminata con la cottura, con l'inscatolamento o con l'affumicatura, in quanto termostabile.

Considerazioni

La Sindrome Sgombroide (HFP) è una patologia di origine alimentare, causata dal consumo di prodotti della pesca alterati o contaminati da batteri, in assenza di alterazioni organolettiche.

L'attività progettuale è fondamentale per combattere le paure che limitano l'acquisto del tonno, alimento tipico della stagione primaverile.

Considerazioni ulteriori

E' necessario, altresì, avere dati certi sull'incidenza della intossicazione da prodotti della pesca e accertare quale percentuale di casi, diagnosticati come intossicazione da prodotti della pesca, rappresentano una errata diagnosi e una errata classificazione di Sindrome Sgombroide.



EPIDEMIOLOGIA

La Sindrome Sgombroide è diffusa in tutto il mondo e rappresenta, probabilmente, la forma più comune di reazione avversa causata dal consumo di prodotti della pesca.

Non esistono, ad oggi, dati attendibili riguardo alla sua incidenza, in quanto i sintomi possono essere confusi con quelli di una infezione salmonellare e con quelli di una allergia alimentare.

La notifica è, comunque, obbligatoria

La notifica va inoltrata subito

E' importante l'immediata segnalazione, anche del solo sospetto di malattia, agli organi sanitari competenti - Dipartimento di Prevenzione, SIAN e Dipartimento di Prevenzione Veterinario, SIAOA per la pronta attivazione delle misure necessarie.

Le misure sono essenzialmente: espletamento dell'indagine epidemiologica, blocco sanitario dell'alimento sospetto e campionamento in tempi rapidi del prodotto residuo.

CASI DI SINDROME SGOMBROIDE

- Nel 1828 Henderson accertò il primo caso, provocato dal consumo di "bonito" (tonnetto striato).
- Negli ultimi decenni la maggior parte dei casi è stata registrata in Giappone, Regno Unito e, in particolare, negli U.S.A.
- In Italia, nel 1979, furono coinvolte 250 persone nel focolaio di Palermo.

CASI DI SINDROME SGOMBROIDE

Nel 1985 in Alabama, l'indagine epidemiologica appuro' la presenza di rash cutaneo sulle mani di un cuoco di un ristorante, il quale aveva cucinato del pesce, limitandosi alla sola preparazione del cibo.

Le analisi successive accertarono la contaminazione del pesce, preparato dal cuoco.

(MMWR, 1986)

CASI DI SINDROME SGOMBROIDE

Nel 1996, a Brest, l'indagine epidemiologica, unitamente alle analisi di laboratorio, ha permesso di risalire al consumo di pesce spada affumicato, quale causa di Sindrome Sgombroide in un focolaio che ha coinvolto 19 marinai su 88.

Indagini più approfondite, effettuate dai veterinari ufficiali, sulla base dei dati di rintracciabilità del prodotto, hanno evidenziato **un black-out elettrico.**

CASI DI SINDROME SGOMBROIDE

Nel 1998, in Pennsylvania, si presentò un caso di HFP con una dinamica interessante: la causa fu fatta risalire ad improprio trattamento del pesce nelle prime fasi della pesca, avvenuta con una lenza lunga 60 miglia e provvista di parecchi ami.

Questa pratica consentì di lasciare il pescato in acqua fino a 20 ore prima di essere recuperato.

Nell'episodio in **questione si accertò che la temperatura delle acque di pesca era in media di 28.5 °C**: la sola fase della filiera, per la quale non era prevista una procedura HACCP, era il tempo intercorrente tra l'aggancio del pesce e lo sbarco.

CASI DI SINDROME SGOMBROIDE

- Nel 1999 in una casa di Catania 12 persone mangiarono del tonno: dopo la consumazione del pasto 1 persona presentò sintomi gravi e altre 7 sintomi lievi, entrambi riferibili a Sindrome Sgombroide.
- Un altro caso era collegato a consumo di pizza al tonno. L'accertamento rilevò che la scatola di circa 3 Kg di tonno utilizzata, una volta aperta, venne lasciata scoperta sul banco di lavoro per la durata del turno di circa 4 ore, poi venne riposta scoperta in frigorifero e, nuovamente, estratta all'inizio del turno successivo.

CASI DI SINDROME SGOMBROIDE

Due casi gravi, furono registrati nell'arco di cinque giorni, dal 24 al 28 luglio 1996, in un ospedale di Palermo. (Lanza e altri, 1996).

Nel primo episodio una donna di 23 anni che aveva assunto del tonno arrosto, 3 ore prima di presentarsi al pronto soccorso, fu ricoverata in un reparto di terapia intensiva per edema polmonare acuto.

Nel secondo un uomo di 75 anni che aveva cucinato del tonno fresco fu ricoverato in una unità coronaria.

Casistica 2013-2019 nella Provincia di Palermo



ANNO 2013 dati forniti dal Dr. Casuccio

Numero di notifiche: 130 (da 7 ospedali)

- 1° caso: 18 maggio
- Ultimo caso 17 settembre
- 97 casi rilevati dal 24 al 29 maggio

Origine dei focolai:

- 2 ambulanti
- 2 mercati
- Pescherie (zone Ballarò, E. Restivo, Via Belgio, Via Aci, Villabate)

ANNO 2014 dati forniti dal Dr. Casuccio

Numero di notifiche: 0

Carenza di pescato?

Corretta gestione del prodotto?

Sintomi lievi e autogestione?

ANNO 2015 dati forniti dal Dr. Casuccio

Numero di notifiche: 10

- 1° caso 5 luglio
- Ultimo caso 19 luglio
- 1 focolaio con 3 casi
- 1 focolaio con 3 casi
- 2 casi singoli

Origine dei focolai :

- Mercato Ballarò (i 3 casi)
- Ristorante di Cefalà Diana (5 Casi)
- Trattoria

ANNO 2016 dati forniti dal Dr. Casuccio

1 solo caso
notificato
Identificato
ambulante nella
zona di Belmonte
Chiavelli



ANNO 2017 dati forniti dal Dr. Casuccio

Numero di notifiche: 41

- 1° caso: 18 maggio
- Ultimo caso 19 settembre (Lampedusa)
- Casi singoli 15
- Nella metà dei casi focolai da 2 a 6 elementi
- 50% dei casi rilevati dal 10 al 14 giugno
- Focolaio a Lampedusa dal 15 al 19 settembre

Origine dei focolai:

- 3 locali (Bagheria, Palermo centro storico, Palermo Arenella)
- Mercati (Ballarò, Piazzale Giotto, Oreto, Strasburgo, Borgo Nuovo, Borgo Vecchio, Viale Francia, Torrelunga)
- Ambulante (Piazza Europa, Ballarò, Porto di Lampedusa)

ANNO 2018 dati forniti dal Dr. Casuccio

- Numero notifiche: 24
 - 10 casi singoli + 2 focolai familiari
 - 1° caso 3 giugno
 - Ultimo caso 28 agosto
 - 50% dei casi dal 3 al 5 giugno
- Origine dei casi:
 - Ballarò (focolaio)
 - Pescheria Isola delle femmine
 - Mercato zona Torrelunga
 - Mercato Oreto
 - Ambulante Termini Imerese

ANNO 2019 dati forniti dal Dr. Casuccio

Numero notifiche al 27 maggio: 8 tutte il 22 maggio

➤ 2 casi singoli + 2 focolai familiari

Origine dei casi: pescheria Ballarò



Tabella Riepilogativa

ANNI	CASI
2013	130
2014	0
2015	10
2016	1
2017	41
2018	24
2019	8
2020	?

Conclusioni

- La Sindrome Sgombroide è tra le più comuni cause di patologie correlate all'assunzione di prodotti della pesca.
- I sintomi sono molto variabili e sono spesso confusi con reazioni di natura allergica.
- I casi notificati ufficialmente sono di solito inferiori ai dati reali.

Conclusioni

Dalle inchieste epidemiologiche condotte negli ultimi anni nell'ASP di Palermo si evince che:

- quasi tutti i casi di Sindrome Sgombroide si registrano nel territorio della città di Palermo a partire dalla seconda parte del mese di Maggio;
- l'acquisto nei Mercati (Ballarò, Vucciria, Borgo etc) ne genera il maggior numero.



Conclusioni

- Le difficoltà di esperire l'indagine epidemiologica sono collegate, spesso, alle persone che non sono formate e non possiedono le informazioni utili sui rischi connessi al consumo dei prodotti della pesca che possono provocare la Sindrome Sgombroide.
- Fondamentale, dunque, è attivare una serie di controlli ufficiali sul territorio, compatibilmente con le risorse umane disponibili, per evitare l'acquisto e il consumo di prodotti ittici alterati e mal conservati ed impedire, per quanto possibile, il verificarsi di casi di intossicazione alimentare da Sindrome Sgombroide.





Si ringrazia per
l'attenzione prestata.