

periodico
d'informazione
alimentare
3 Luglio 2017

GRUPPO MARR

INFOR MARR NEWS

ATTENTI AL TONNO

La corretta gestione
del tonno

GRUPPO MARR
MARR
1972 45 2017

SCOPRI COME
CONSERVARE
CORRETTAMENTE
IL TONNO
[CLICCA QUI](#)





Il **Ministero della Salute** e il **RASFF** (sistema rapido di allerta della UE) hanno recentemente segnalato l'insorgenza di diversi focolai di **sindrome sgombroide** nel territorio dell'Unione Europea per il consumo di tonno, con molti provvedimenti di sequestro da parte delle autorità preposte ai controlli.

La sindrome sgombroide è una patologia risultante dall'ingestione di pesce alterato che contiene istamina. Si manifesta comunemente con arrossamento della pelle, prurito, mal di testa, crampi addominali, nausea, diarrea, palpitazioni e senso di malessere a breve distanza dal consumo del pesce. Sintomi più gravi possono presentarsi in soggetti asmatici o con stato di salute compromesso. *(LEGGI TUTTO)*

Cosa fa MARR per i propri Clienti e per la propria organizzazione?

Tre cose.

- > **un'accurata selezione ed un costante controllo dei fornitori** che devono essere altamente qualificati nella gestione del tonno
- > **rigidi e sempre più frequenti controlli sulla merce in arrivo ma anche sulla merce in stock nei propri magazzini**
- > **una massiccia campagna d'informazione verso il mercato e verso la propria organizzazione** per la quale è previsto uno specifico programma di controllo che comprende **un rigoroso rispetto della catena del freddo, dello stato di necessaria freschezza del prodotto e una minuziosa gestione della rintracciabilità dei lotti.**

(LEGGI TUTTO)

MARR, la sicurezza è di casa.

Il **Ministero della Salute** e il **RASFF** (sistema rapido di allerta della UE) hanno recentemente segnalato l'insorgenza di diversi focolai di **sindrome sgombroide** nel territorio dell'Unione Europea legati al consumo di tonno refrigerato.

La sindrome sgombroide è un'intossicazione acuta causata principalmente dal consumo di prodotti ittici contenenti alti livelli di **ISTAMINA**. Il nome è legato al fatto che l'intossicazione è correlata principalmente al consumo di pesci appartenenti alla famiglia Scombridae (appartiene a questa famiglia il tonno).

La sintomatologia insorge da 30 minuti a 2-3 ore dopo l'assunzione dell'alimento e si manifesta con arrossamento della pelle, prurito, mal di testa, crampi addominali, nausea, diarrea, palpitazioni e senso di malessere. Sintomi più gravi possono presentarsi in soggetti asmatici o con stato di salute compromesso.

L'intossicazione in genere si risolve spontaneamente con la guarigione, ma in soggetti sensibili o sotto terapia farmacologica può avere conseguenze ben più serie, con elevata variabilità sintomatologica.

Inoltre, in base alla sensibilità specifica di ciascun individuo, possono talora manifestarsi sintomi anche con concentrazioni di istamina inferiori ai limiti di legge.

Nei tonni, tra i prodotti più interessati da questa problematica, il tenore di istidina (aminoacido precursore dell'istamina) è superiore rispetto agli altri pesci e tende a crescere durante il processo di conservazione, soprattutto quando non viene rispettata la catena del freddo e/o in presenza di contaminazioni microbiche.

Si ricorda che l'istamina è una tossina termostabile, per cui una volta formatasi nell'alimento non viene più inattivata, neppure con la cottura completa (tantomeno con il congelamento).



Cosa fa MARR per i propri Clienti e per la propria organizzazione?

Nell'ampia gamma di prodotti che **MARR** mette a disposizione dei propri clienti la referenza tonno va dal tonno rosso fresco, intero o porzionato, al tonno a pinne gialle (o l'obeso) confezionato in filoni sottovuoto, freschi o decongelati o congelati.

Per le caratteristiche intrinseche del tonno, indipendentemente dalla specie, è opportuno consumarlo integralmente in tempi brevi, prestando la massima attenzione al mantenimento della catena del freddo ed alla prevenzione di contaminazioni microbiche.

Per tutti i prodotti confezionati è necessario ricordare che l'alimento mantiene intatte le caratteristiche di sicurezza e qualità solo fino a che **la confezione è integra e correttamente conservata** (rispettando le istruzioni date in etichetta).

Per lo stesso motivo **la data di scadenza indicata dal produttore in etichetta è da intendersi valida solo fintanto che sono rispettate queste due condizioni: confezione integra e temperatura di conservazione idonea.**

Infatti, una volta che il prodotto è stato aperto deve essere consumato in brevissimo tempo, avendo cura di mantenerlo sempre a temperatura refrigerata.

Nel caso specifico dei **filoni di tonno DECONGELATI**, come espressamente riportato in etichetta, **non possono essere ricongelati** ma vanno consumati entro breve tempo dall'apertura e mantenuti costantemente a temperatura refrigerata.

Anche le conserve sott'olio di questi prodotti ittici (tonno, sardine, sgombri, ecc.) sono da considerarsi a rischio, in quanto dopo l'apertura della confezione possono essere contaminate dagli utensili e dall'ambiente e andare incontro ad un rapido deterioramento per la crescita di microrganismi e la produzione di istamina.

Occorre rispettare le buone pratiche di acquisto, conservazione e preparazione dei cibi tenendo presente che anche questi prodotti, una volta aperte le confezioni, devono essere tenuti in frigorifero e consumati al massimo entro 3 giorni dall'apertura.

(SEGUE)



Cosa fa MARR per i propri Clienti e per la propria organizzazione?

Al fine di contrastare il verificarsi di problematiche legate alle forniture di tonno, MARR ha attivato una rigida procedura di selezione dei propri fornitori, che vengono autorizzati solo se superano test di verifica della qualità del prodotto ed analisi di laboratorio (chimiche e microbiologiche), che vengono poi ripetute a campione sui lotti in arrivo. Inoltre i fornitori autorizzati di tonno decongelato devono essere in grado di garantire l'esecuzione delle analisi su ogni lotto di produzione in consegna.

Al fine di minimizzare il rischio istamina è quindi fondamentale:

- **il mantenimento della catena del freddo**
- **una volta aperto il prodotto evitare la contaminazione crociata**
con altre derrate alimentari, conservare in frigorifero e consumare entro breve tempo
- **non ricongelare i prodotti decongelati**
- **preferire l'acquisto di confezioni proporzionate ai consumi previsti**
- **prevedere, in caso di lavorazione di prodotti a rischio istamina, una specifica procedura di autocontrollo**
(Piani HACCP, Buone Pratiche di Lavorazione)
che stabilisca principi, criteri e modalità operative per il controllo e la gestione del rischio
- **selezionare con attenzione i fornitori ed i prodotti**
In commercio si trovano infatti filoni di tonno DECONGELATO venduti come FRESCO, con etichettatura non regolare.
Infatti i prodotti DECONGELATI, come richiesto da MARR a tutti i propri fornitori, devono correttamente riportare in etichetta la dicitura "DECONGELATO" e l'avvertenza che il prodotto non può essere ricongelato.