

L'ALLARME

Il prodotto, in vendita a tranci al banco, era stato acquistato in due supermercati della città che fanno parte della stessa azienda. La partita è stata ritirata

Indagini dei carabinieri del Nas, che hanno prelevato nei punti vendita alcuni campioni di tonno da analizzare presso l'Istituto zooprofilattico delle Venezie

Mangiano tonno, finiscono in ospedale

In tre al pronto soccorso dopo la cena di pesce

La cena era stata deliziosa, ma gli sfoghi cutanei e le macchie apparse in viso e sul corpo poche ore dopo hanno messo in ansia una coppia. Si sono chiesti se ci fosse stata qualche pietanza mal conservata nel menù, preparato in casa, e per precauzione, temendo che le condizioni potessero peggiorare, si sono rivolti al pronto soccorso. Lo stesso dubbio l'ha avuto anche una donna che nella stessa serata, sabato scorso, si è presentata al Santa Chiara con i chiari sintomi di un'intossicazione alimentare. I tre pazienti avevano due soli punti in comune: avevano mangiato poche ore prima un secondo a base di tonno e il pesce l'avevano acquistato al banco di due supermercati differenti della città, che appartengono alla stessa azienda. Immediata la segnalazione ai carabinieri del Nas che, informata la procura, sono intervenuti nei due punti vendita. Da evidenziare che le persone curate in ospedale sono state visitate e dimesse dopo qualche ora d'osservazione. La partita di tonno di cui facevano parte le porzioni acquistate dai tre intossicati è stata tolta dal banco del pesce in tutti i supermercati dello stesso marchio: la decisione, in autotutela, è stata presa dalla stessa azienda per evitare che si possano verificare casi simili, in attesa dell'esito delle analisi sul pesce. L'allarme, dunque, è partito sabato sera dall'ospedale di Trento. Tre le

persone che si sono rivolte al pronto soccorso per una presunta intossicazione alimentare: una coppia di sessantenni ed una donna, che non hanno né cenato insieme, né fatto la spesa nello stesso punto vendita. I medici, dopo aver verificato l'origine degli sfoghi cutanei e dei sintomi che i pazienti presentavano, hanno ipotizzato che si potesse trattare di una reazione dovuta all'unica pietanza che tutti e tre avevano consumato: una porzione di tonno, acquistato a tranci al banco del supermercato. Il pesce era scongelato, dunque abbattuto termicamente secondo una procedura che permette di distruggere i parassiti, in particolare l'anisakidosi. Eppure c'era qualcosa che non andava nei tranci mangiati dalle tre persone intossicate. L'ipotesi è che si tratti di una tossina, l'istamina, che si può formare in ogni fase della filiera, dal momento della pesca al processo di trasformazione e di distribuzione, fino alla fase di somministrazione. La presenza di tale sostanza non sarebbe individuabile né da un aspetto poco invitante del pesce né da un cattivo odore, inoltre l'istamina resisterebbe sia alla cottura che al congelamento. I sintomi dell'intossicazione compaiono circa un'ora dopo il pranzo e vanno dall'arrossamento della pelle ad un bruciore alla bocca, fino a nausea e crampi addominali. L'intervento del Nucleo antisofisti-

cazione è stato necessario per procedere con l'analisi del tonno sospetto. I pazienti non avevano residui della cena a casa (il tonno era stato mangiato tutto), dunque i carabinieri del Nas sono andati nei due punti vendita in cui è stato acquistato il prodotto e hanno proceduto con il prelievo di campioni della medesima partita. Come detto, il pesce è stato immediatamente tolto dal banco vendita dalla stessa azienda, per precauzione. Il tonno verrà analizzato all'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie, a Padova. Secondo i dati dell'Elsa, Autorità europea per la sicurezza alimentare, nei Paesi dell'Unione europea l'intossicazione da istamina è una delle malattie più comuni causate dai prodotti della pesca. I dati del 2013 indicano 42 focolai d'intossicazione segnalati, che hanno coinvolto 231 persone, ma il numero effettivo è probabilmente superiore. Per quanto riguarda i casi di intossicazione segnalati a Trento, non c'è alcuna procedura d'allarme, né è stato necessario un sequestro preventivo del prodotto: eventuali decisioni che comportino il ritiro coatto del pesce in vendita sono sospese in attesa del risultato delle analisi di laboratorio. Il tonno che si trovava ieri al banco del supermercato appartiene ad un lotto diverso da quello che si sospetta fosse contaminato dall'istamina. **Ma. Vi.**



Ipotesi istamina

I carabinieri della Salute, su richiesta dell'Azienda sanitaria, hanno prelevato dai due supermercati un campione di tonno dello stesso lotto di cui facevano parte i tranci che avrebbe causato il malessere alle tre persone, sabato scorso. L'ipotesi è che l'intossicazione possa essere causata dall'istamina, una tossina inodore e insapore che si può formare in qualunque fase della filiera, dal momento della pesca al processo di trasformazione e distribuzione. Tale sostanza non si può combattere né con la cottura né con il congelamento. Saranno gli esiti delle analisi effettuate presso l'Istituto zooprofilattico delle Venezie di Padova a confermare o a smentire i dubbi degli investigatori. L'intera partita di tonno è stata ritirata dalla vendita, a scopo cautelativo, ma non c'è stato sequestro.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.