

Intoxicación alimentaria causada por histamina- Nota informativa 10/05/17

La Dirección de Salud Pública del Departamento de Salud del Gobierno Vasco ha sido informada por parte de la Agencia de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición, dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de la existencia de casos de personas afectadas por una intoxicación alimentaria por histamina en relación con el consumo de atún. De los casos registrados 25 han sido detectados en Andalucía, 11 en Madrid, 4 en Murcia y 2 intoxicaciones leves en Euskadi.

Nota informativa del Departamento de Salud Pública del Gobierno Vasco (<http://www.euskadi.eus/noticia/2017/nota-informativa-respecto-de-una-intoxicacion-alimentaria-causada-por-histamina/web01-s2osa/es/>)

Más información sobre la histamina

La histamina es un compuesto presente de manera natural en el organismo. Esta sustancia es un potente vasodilatador que puede ser liberado en reacciones alérgicas.

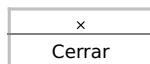
Por otra parte, la histamina es un compuesto que puede generarse por la acción de las bacterias sobre la carne de algunos alimentos, sobre todo en el pescado. Este compuesto pertenece al grupo de las aminas biógenas.

Además, de la histamina existen otras aminas biógenas como la cadaverina, la putrescina, la tiramina y la triptamina.

Información para el consumidor (https://www.elika.eus/consumidor/es/alergia_alimentaria_histamina.asp)

Ficha informativa sobre la Histamina (https://www.elika.eus/datos/pdfs_agrupados/Documento100/13.Histamina-act.pdf)

Infograma sobre la histamina (https://www.elika.eus/datos/infogramas/Archivo12/Histamina_es_opt.pdf)



Necesarias Siempre activado

ELIKA Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171 .
berri@elika.eus (<mailto:berri@elika.eus>)