

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-06-03
	Histaminvergiftung nach dem Verzehr von Thunfisch	Lebensmittelüberwachung

Histamin gehört zu den biologisch aktiven Aminen, die bei Überschreitung einer bestimmten Konzentration in Lebensmitteln nach deren Verzehr Vergiftungserscheinungen verursachen. Histaminvergiftungen kommen am häufigsten nach dem Verzehr von Thunfisch, Makrelen oder Sardinen vor, weil in diesen Fischarten der Gehalt an der Aminosäure Histidin besonders hoch ist. Durch die Aktivität bestimmter Bakterienarten wird Histidin in das biologisch aktive Histamin umgewandelt.

Diese Vorgänge werden immer wieder beim Auftreten von küchentechnischen Fehlern bei der Zubereitung von Thunfischpizza beobachtet. Bis auf seltene Einzelfälle kann davon ausgegangen werden, dass Thunfischkonserven keinen erhöhten Histamingehalt aufweisen. Die erhöhte Histaminkonzentration im Thunfisch wird im Regelfall immer erst nach dem Öffnen der Konserve durch unsachgemäße Zwischenlagerung bei zu hohen Temperaturen und dem zeitgleichen Eintrag von normalen Bakterien aus der belebten und unbelebten Umgebung des Pizzaherstellungsortes durch das Küchenpersonal verursacht. Die küchentechnischen Fehler sind durch den Erhitzungsprozess bei der Pizzabereitung nicht mehr zu kompensieren. **Histamin ist hitzestabil** und bleibt deshalb auch nach dem Erhitzen biologisch voll wirksam.

Krankheitserscheinungen bei Histaminvergiftung

Nach dem Verzehr von Lebensmitteln mit erhöhtem Histamingehalt (Grenzwert 200 mg/kg Fisch, Grenzwert 400 mg/kg bei enzymatisch gereiften Fischerzeugnissen wie Sardellenfilets in Salz) treten meist schon innerhalb von 30-60 Minuten Kopfschmerzen, Erbrechen, Bauchschmerzen, Übelkeit und Durchfall auf. Dazu kommen typische Erscheinungen einer heftigen allergischen Reaktion wie fleckige Hautrötungen, Juckreiz an Händen und Fußsohlen, Hitzewallungen, Schwellungen der Lippen und Lider sowie Angstgefühle.

Die Symptome klingen meist nach 5 bis 8 h ab und können in Ausnahmefällen bei besonders heftiger Erkrankung einige Tage andauern.

Vorbeugende Maßnahmen

Geöffnete Fischkonserven sind wie Frischfisch zu behandeln und kühl zu lagern.

Die Entnahme des Fisches aus dem Konservenbehältnis sollte immer mit gut gereinigten Geräten erfolgen, um eine bakterielle Kontamination des Fisches auf ein Minimum zu reduzieren.

Eine über 3 Tage andauernde Zwischenlagerung ist zu vermeiden und bei beginnender sensorischer Abweichung sollte der Fisch sofort verworfen werden.

Literaturhinweise:

- Karsten Fehlhaber Paul Janetschke ,Veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene , Gustav Fischer Verlag. Jena/ Stuttgart 1992;
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anh. III Abschnitt VIII Kap. V Teil B
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 Anh. I Kap. 1