

ALERTES I BROTS PER HISTAMINA. CONTROL OFICIAL EN ESTABLIMENTS ELABORADORS DE TONYINA

Justificació de la sessió

A l'any 2017 s'ha produït un increment significatiu d'intoxicacions alimentàries en les que l'agent causal (etiologia sospitosa) ha estat la histamina i l'aliment implicat la tonyina (sobre tot la tonyina d'aleta groga (*Thunnus albacares*)).

A nivell europeu, la CE ha emès alertes alimentàries pel sistema RASFF (SCIRI) pel mateix motiu o per que s'havia detectat nivells elevats d'histamina en tonyina.

Objectius

- Donar coneixements sobre la síntesis de la histamina en els escòmbrids per prevenir l'aparició de brots alimentaris en els consumidors.
- Dotar d'eines per a reforçar les accions de control oficial en els establiments elaboradors de tonyina i en el comerç minorista per millorar la prevenció de les TIA per histamina.
- Donar recomanacions per a realitzar la investigació de brots alimentaris per histamina en establiments de restauració.

Persones destinatàries

Personal tècnic de control oficial de l'ASPCAT.

Programa

10:00 -10:15	Presentació	Ángel del Río Coordinador Riscos i Programes Lleida
10:15-12:00	<ul style="list-style-type: none">• Estudi TIA's i SCIRI's SDRB 2012-2017• La Histamina i els escòmbrids• Control oficial en Establiments elaboradors de tonyina	Jordi Ferrés. Servei de Protecció de la Salut Barcelona
12:00-12:30	Pausa-Cafè	
12:30-13:30	<ul style="list-style-type: none">• Control oficial en Alertes per histamina• Control oficial en punt de venda minorista• Investigació de Brots Alimentaris per histamina	Jordi Ferrés. Servei de Protecció de la Salut Barcelona
13:30-14:00	<ul style="list-style-type: none">• Estudi TIA's i SCIRI's SD Lleida i Alt Pirineu i Aran	Marta Michans Servei de Protecció de la Salut Lleida
14:00-14:30	<ul style="list-style-type: none">• Col·loqui	

Data, horari i lloc

Data	Horari	Lloc
20 de febrer de 2018	10:00h a 14:30h	Sala d'actes Departament de Salut. Rovira Roure. 2 Lleida.