



## PEIXE BONITO ASSADO: UM CASO DE SURTO DE INTOXICAÇÃO POR HISTAMINA

Emy Takemoto<sup>1</sup>, Patrícia Rossi Moriconi<sup>2</sup>, Elaine Marra de Azevedo Mazon<sup>3</sup>,  
Regina S. Minazzi Rodrigues<sup>1</sup>, Maria Beatriz Abreu Glória<sup>4</sup>, Ana Marian Solbiati Pinotti<sup>2</sup>

1. Instituto Adolfo Lutz/Lab. Central. Coord. Controle de Doenças, Secr. Estado da Saúde, São Paulo-SP  
e-mail: emy.takemoto@ial.sp.gov.br
2. Grupo Estratégico de Vigilância em Alimentos do Município de Campinas - São Paulo/SP
3. Instituto Adolfo Lutz, Centro de Lab. Regional (CLR) – Campinas/São Paulo/SP
4. Lab. Bioquímica de Alimentos, Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Minas Gerais  
Belo Horizonte/MG

A ingestão de altos teores de histamina, cuja formação em peixes, especialmente em escombrídeos, está correlacionada ao armazenamento em temperaturas inadequadas, geralmente acima de 4,4°C, pode levar a um quadro de intoxicação alimentar (escombrotóxico ou intoxicação por histamina). As condições de refrigeração e higienicossanitárias adequadas do peixe por ocasião da captura, transporte e comercialização são essenciais para prevenir a formação de histamina. Bactérias da microbiota natural do pescado e contaminantes são capazes de converter a histidina livre em histamina em peixes e podem multiplicar-se em temperatura acima de 4°C. Os peixes da família Scombridae possuem altos teores de histidina livre nos músculos e, por isto, estão frequentemente implicados em surto de intoxicação por histamina. Os sintomas são semelhantes aos de reações alérgicas, como hipotensão, rubor, dor de cabeça, urticária/prurido, palpitações/taquicardias, e a outros gastrointestinais. Este trabalho descreve a investigação de uma suspeita de surto de intoxicação por histamina após o consumo de peixe (bonito) na cidade de Campinas/SP. Foram realizadas a investigação epidemiológica e sanitária e a determinação da concentração de histamina no alimento envolvido. As equipes da Vigilância em Saúde da Pref. Mun. Campinas realizaram as investigações epidemiológica e sanitária. Foi coletada sobra do pescado ingerido pelos comensais. Esta amostra foi analisada quanto aos parâmetros microbiológicos (pesquisa de coliformes a 45°C, estafilococos coagulase positiva, *Bacillus cereus*, Clostrídios sulfito-redutor e *Salmonella* sp.) e teores de histamina por UHPLC, derivação pós-coluna e quantificação fluorimétrica. As análises microbiológicas e a pesquisa e quantificação de histamina foram realizadas pelo Instituto Adolfo Lutz, no CLR de Campinas e de São Paulo, respectivamente. Entretanto, devido ao alto teor encontrado de histamina, os resultados foram confirmados por outro laboratório acreditado pelo INMETRO e pelo MAPA, o Lab. Bioquímica de Alimentos, Univ. Federal de Minas Gerais/B. Horizonte. Os métodos utilizados por este laboratório foram HPLC, derivação pós-coluna e quantificação fluorimétrica. Os dados epidemiológicos obtidos durante a entrevista com os comensais permitiram associar os sintomas à intoxicação química, o que foi confirmado pela análise do alimento, o qual apresentou a concentração de 6407,9 mg/kg de histamina. A inspeção sanitária, realizada no supermercado onde o peixe foi adquirido, indicava ausência de controle de temperatura na ilha de distribuição do pescado. A investigação epidemiológica e sanitária concluiu tratar-se de um surto de intoxicação por histamina, da qual uma família de quatro pessoas foi acometida. Como resultado dessa investigação houve a implantação, por parte do supermercado, de controles mais rigorosos da temperatura do pescado, melhorando sua disposição no gelo e aumentando a quantidade deste na ilha de exposição. Reforça-se a importância da inspeção sanitária nos pontos de venda e da orientação de ações preventivas que se relacionam à possibilidade da ocorrência deste tipo de intoxicação.

**Palavras-chave:** histamina, surto, peixe, bonito

**Apoio financeiro:** Financiadora de Inovação e Pesquisa (FINEP)