

SCOMBROID KALAMÜRGISTUS (ka histamiinimürgistus)

Põhjustajaks enamuses makrellaste perekonda kuuluvad kalad (**makrell, merluus, tuun, bonita, eskolaar**), aga ka mitmed sellesse perekonda mitte kuulvad kalad (**mahi mahi, sardiinid, austraalia lõhe, delfiin**). Nende kalade liha sisaldab vaba histidiini mis kala vael säilitamisel (külmahela katkemisel temperatuuri tõus kuni 16 kraadi Celsiust) muutub bakterite kaasabil histamiiniks ja sauriiniks.

Äsja püütud kalad pole ohtlikud, ent mürgistuse vältimiseks tuleb sellist kala püüdmisest kuni toiduks valmistamiseni säilitada jää peal ehk temperatuuril 0°C.

NB! Kala termiline töötlemine ei vähenda moodustunud histamiini sisaldust. Saastunud kalal võib olla ebameeldiv lõhn või piprane maitse, kuid nende puudumine ei välista mürgistust.

Histamiini kogust kalas saab laboratoorselt mõõta

Histamiini toksiline kogus kalas on üldiselt 100mg/100g liha kohta, kuid tundlikel inimestel võib põhjustada juba 20 mg/100g liha kohta haigestumise.

Individuaalne tundlikkus toksiinile varieerub, mürgistuse võib saada ka ühest suutäiest taolisest kalast.

Mürgistuskaebused meenutavad allergilist reaktsiooni

Tervisekaebused algavad minutite kuni tundide jooksul peale kala söömist. **Sümptomid võivad kesta kuni 36 tundi**, ent mürgistuse saanut tuleb jälgida veel ka 8 tundi peale kaebuste kadumist. Kergemate mürgistuste korral tekib näopunetus, silmade ärritus, põletav tunne igemetes või kurgus, peavalu, seedetrakti ärritusnähud (iiveldus, oksendamine, kõhulahtisus). Võib tekkida ka palavik, südamekloppimine, vererõhulangus, mille puhul vajab patsient juba arstiabi.

Eriti ettevaatlikud peaksid olema kroonise hingamisteede haigustega inimesed.

Inimene saab ennast kergema mürgisuse korral ka ise aidata

Kirjeldatud nn histamiinimürgistuse korral aitavad allergiaravimid, tekkinud bronhide seinte sulgumise korral tuleb kutsuda kiirabi!

Kalad, mille puhul olla ettevaatlik:

Skrombroid-kalad:

- *Auxis thazard (Lacepede)*
- *Euthynnus alletteratur (Rafinesque)*
- *E. pelamis (Linnaeus)*
- *Escolar*
- *Lepidocybium flavobrunneum*
- *Sarda sarda (Bloch) (bonito)*
- *Scomber japonicus (Houttuyn)*
- *S. scombrus Linnaeus (Atlantic mackerel)*
- *Scomberomorus cavalla (Cuvier)*
- *S. maculatus (Mitchill) (Spanish mackerel)*
- *S. regalis (Bloch) (Cero)*
- *Thunnus alalunga (Bonnaterre)*
- *T. abbacares (Bonnaterre)*
- *T. obesus (Lowe)*
- *T. thynnus (Linnaeus)*

Teised kalad, mis võivad samuti põhjustada mürgistust

- *Mahi Mahi or Dolphinfish*

- *Bluefish (Pomatomus saltatrix)*
- *Bombay Duck*
- *Kahawai*
- *Kingfish*
- *Pilchards*
- *Pacific Amberjack*
- *Japanese Saury (Cololabis saira)*
- *Salmon*
- *Trumpeter Fish*
- *Arripidae Arripis trutta (sea perch)*
- *Coryphaenidae Coryphaena hippurus (Linnaeus) (dolphin)*
- *Cupeidae Amblygaster sirm (Walbaum) (sprat)*
- *Scomberesocidae Cololabis saira (Brevoort) (saury)*
- *Xiphiidae Makaira audax (Poey) (striped marlin) Xiphias gladius (Linnaeus) (swordfish)*
- *Prepared Fish Herring, sardines, and anchovies*
- *Iwashi maruboshi (dried sardine)*