



Direzione Sanità
Settore Prevenzione Veterinaria
prevenzione.veterinaria@regione.piemonte.it

*Data 25 maggio 2010
Protocollo 16294 / DB2002
Classificazione 014.140.020*

Ai Direttori Area B
delle ASL del Piemonte

e p.c. All'Istituto Zooprofilattico del
Piemonte, Liguria e Valle
d'Aosta

Ai Servizi di Igiene, Alimenti e
Nutrizione delle ASL

Loro Sedi

Oggetto: Indicazioni relative al rischio Anisakis nei prodotti della pesca da consumare crudi o praticamente crudi e campagna di sensibilizzazione degli operatori del settore alimentare.

Premessa

Recenti episodi relativi al riscontro di parassiti delle specie Anisakis in prodotti della pesca commercializzati in Piemonte, insieme con la considerazione da attribuire al progressivo aumento dell'abitudine a consumare pesce crudo, rendono necessario fornire indicazioni regionali e rimarcare l'importanza della corretta conoscenza del problema da parte degli operatori del settore.

Anche le segnalazioni nazionali, oggetto di stati allerta, hanno infatti registrato un significativo incremento negli ultimi anni, evidenziando un picco delle notifiche nel 2009 (quasi raddoppiate rispetto al 2007-2008). Tali segnalazioni riguardano principalmente gli sgombri, le alici ed i filetti di specie diverse (vedi allegato).

L'EFSA ha inoltre di recente effettuato studi epidemiologici e approfondimenti, disponibili al link www.efsa.europa.eu/it/scdocs/scdoc/1543.htm. In questi documenti, l'Autorità Europea ha valutato i rischi per i consumatori, derivanti anche da possibili reazioni allergiche, dovute ai parassiti che possono contaminare i prodotti ittici, revisionando le informazioni ad oggi disponibili e raccomandando ulteriori ricerche.

Riferimenti normativi

Come noto, gli aspetti relativi al rischio della presenza di parassiti nei prodotti della pesca, già disciplinati con O.M. 12/5/1992, sono oggi regolamentati principalmente dal Reg. CE/853/2004 (Allegato III, Sezione VIII, Capitoli III e V), dal Reg. CE/2074/2005

(Allegato II, Sezione I, Capitolo I) e dal Reg. CE/1020/2008 (che modifica il Reg. CE/853/04, estendendo gli obblighi relativi al controllo dei parassiti anche alla vendita al dettaglio).

Incremento dell'attività di controllo ufficiale e provvedimenti da adottare a seguito di rilevamento di parassiti

L'esperienza di questi anni e le attuali conoscenze scientifiche evidenziano l'impossibilità di eliminare completamente il rischio Anisakis dai prodotti ittici con il solo incremento dell'attività di controllo ufficiale. Tuttavia, si ritiene possibile migliorare l'efficacia dei controlli attraverso specifiche verifiche relative alle parassitosi ittiche presso i mercati all'ingrosso, le piattaforme distributive e gli stabilimenti riconosciuti che effettuano operazioni di sfilettatura, abbinando tale specifico controllo alle ispezioni programmate dall'attuale PRISA. Le verifiche dovranno riguardare:

- la presenza e l'attuazione di una specifica procedura in autocontrollo, che preveda anche la formazione del personale, nonché la valutazione dei risultati;
- l'ispezione ufficiale di un campione di pesci (controllo visivo), con le modalità individuate di volta in volta secondo lo specifico rischio.

Una particolare attenzione ed una ricerca mirata dovranno essere prestate anche durante le attività ispettive sulla vendita al dettaglio, privilegiando le catene della grande distribuzione organizzata.

Per l'approfondimento diagnostico potrà essere inviato un campione all'Istituto Zooprofilattico, per l'identificazione di specie del parassita.

Il campionamento dovrà essere eseguito secondo la procedura prevista per l'analisi unica ed irripetibile, secondo le modalità attualmente consolidate.

A seguito di riscontro di larve vive e vitali durante le attività di controllo ufficiale, dovranno conseguire i provvedimenti previsti dalla normativa vigente (violazione dell'art. 5, lettera d) della Legge 283/1962), il sequestro e la distruzione della partita ancora presente (conformemente a quanto previsto dal Reg. CE/1774/2002 per lo smaltimento del materiale di Categoria 2) e l'attivazione dello stato di allerta. Non è consentita la possibilità di bonifica di partite parassitate.

Obblighi per i dettaglianti

Per quanto riguarda i dettaglianti, è opportuno che siano richiamati ad adottare comportamenti finalizzati ad evitare la commercializzazione di pesce infestato, attraverso l'accurato esame delle specie ittiche sensibili.

La normativa vigente prevede i seguenti obblighi per gli operatori:

- il controllo visivo, effettuato su un numero rappresentativo di campioni, per assicurare l'assenza di parassiti visibili (il controllo deve essere eseguito dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio);
- il controllo dei filetti o dei tranci di pesce, effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura (metodo della speratura).

In ogni caso, ricorre anche al dettagliante l'obbligo di comunicare all'Autorità competente ASL il rilevamento di larve vive e vitali riscontrate in autocontrollo e durante l'attività di vendita, restando inteso che la segnalazione in autocontrollo non comporta la notifica all'Autorità Giudiziaria di cui all'art. 5 della Legge 283/1962 sopra citata.

Modalità operative attuabili dagli OSA per la riduzione del rischio Anisakis

Riguardo, infine, al consumo di pesce crudo, risulta determinante attivare un'azione di sensibilizzazione degli operatori del settore ittico, richiedendone nel contempo la

collaborazione anche per informare il consumatore finale degli eventuali rischi e delle modalità per poterli prevenire.

Il Regolamento CE/853/04, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, prevede che i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi, i prodotti della pesca marinati e/o salati (se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi), devono essere congelati a una temperatura non superiore a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ in ogni parte della massa per almeno 24 ore; il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito. Essi devono essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti, salvo qualora siano forniti al consumatore finale. Ne consegue che, nell'eventualità in cui un esercizio di somministrazione si fornisca di prodotti della pesca appositamente preparati e destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, dovrà richiedere al fornitore la prevista certificazione da tenere agli atti ed esibire a richiesta degli organi di controllo.

Di norma, presso un esercizio al dettaglio (pescheria) non è consentito il congelamento o il ricongelamento del pesce al fine della vendita. Tuttavia, la legislazione comunitaria (Reg. CE/853/04, sezione VIII punto 2), consente il congelamento presso gli esercizi per la vendita al dettaglio solo ai fini del controllo preventivo dei parassiti. In questo caso, va chiaramente indicato al consumatore che quel prodotto può essere consumato crudo, in modo da differenziarlo nettamente dal restante pesce detenuto e il trattamento deve essere dichiarato nel piano di autocontrollo dell'operatore.

Al fine di sensibilizzare maggiormente gli operatori è stato predisposto un pieghevole che riporta le principali informazioni relative al rischio Anisakis e al suo controllo, nel quale sono evidenziati gli effetti sulla salute, le misure attuabili per ridurre il rischio e gestirlo, nonché le indicazioni che devono essere trasmesse al consumatore.

Sul sito della Regione Piemonte sarà a breve inoltre pubblicato un opuscolo rivolto al consumatore finale, contenente una serie di informazioni per il consumo domestico dei prodotti ittici a rischio di parassitosi.

Alle ASL in indirizzo si richiede di collaborare nella distribuzione agli operatori del settore del materiale informativo (di cui si allega copia), promuovendone la comprensione e la condivisione dei contenuti. Il pieghevole sarà altresì trasmesso alle Associazioni di categoria, per garantirne un'ulteriore e più completa diffusione.

Restando a disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono distinti saluti.

Giuliana Moda
Responsabile Settore
Prevenzione Veterinaria
della Regione Piemonte

UB

