

Normativa di riferimento

- Legge 283/1962, art 5, punto D
- Ordinanza Ministeriale 12 maggio 1992
- Regolamento CE/853/04 Sezione VIII Capitolo III , Capitolo V
- Regolamento CE/2074/05, Allegato II, Sezione I, Capitolo I, II
- Regolamento CE/1020/08, Allegato II

Il mancato rispetto della normativa vigente è soggetto all'emanazione di sanzioni amministrative (art. 6 comma 8 del D.lgs 193/2007) e penali (art. 5 punto d della Legge 283/1962) da parte dell'Autorità competente che esercita l'attività di vigilanza lungo tutta la filiera.



Informate i vostri clienti

Quando vendete pesce fresco al consumatore finale:

- se il consumatore desidera consumarlo crudo o marinato consigliate l'applicazione domestica del trattamento di congelamento;
- se vendete o somministrate preparazioni tipo "sushi" o "sashimi", rifornitevi di prodotto per il quale sia garantito il preventivo congelamento; in caso contrario dovrete applicarlo presso il vostro esercizio.



CONTROLLO DEL RISCHIO ANISAKIS NEI PRODOTTI DELLA PESCA

Precauzioni e obblighi degli operatori del settore alimentare



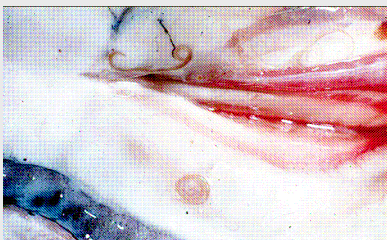
**A cura della Regione Piemonte
Direzione Sanità
in collaborazione con
l'Università degli Studi di Torino
Facoltà di Medicina Veterinaria**

Che cos'è l'Anisakidosi

L'anisakidosi è una zoonosi provocata da larve di parassiti appartenenti a vari generi tra cui *Anisakis*, *Pseudoterranova*, *Contracoecum*. Le forme adulte di questo parassita si trovano nel tratto digerente dei mammiferi marini (pinnipedi, balene e delfini) di tutto il mondo, mentre molte specie di pesci sono infestate dalle larve. Ad oggi la parassitosi è stata evidenziata in oltre 123 specie di pesci ed anche in quattro specie di cefalopodi, tra cui calamari.

I gadidi (merluzzo nordico, nasello, potassolo, molo, ecc.), gli sgombri, il pesce sciabola, la rana pescatrice, il pesce San Pietro, ma anche sardine, acciughe, triglie, pagelli sono le specie più spesso infestate, mentre nei pesci piatti l'infestazione è più rara. Il numero di larve e le specie di anisakidi variano a seconda delle zone geografiche dei luoghi di pesca, anche se nessuna zona ad oggi può considerarsi priva di rischio.

Nel pesce le larve del parassita, lunghe da 1 a 3 cm, di colore biancastro o giallastro, e con diametro di 0,8 mm circa si trovano spesso arrotolate in spirale nella cavità addominale, nell'intestino, sul fegato e sulle gonadi, talvolta nel muscolo.



Effetti sulla salute

Nell'uomo la malattia insorge, spesso in forma acuta, con forti dolori allo stomaco dopo poche ore dal pasto (1-8 ore), a seguito di ingestione di larve vitali presenti in pesci che non abbiano subito trattamenti idonei per l'inattivazione del parassita (congelamento a -20°C per 24 ore o trattamenti con il calore ad almeno 60°C).

Più rare sono le forme di orticaria: tali forme allergiche, ancora oggetto di studio, possono anche essere gravi, se la persona è particolarmente sensibile.

Occasionalmente, si segnalano anche forme intestinali con dolori addominali che compaiono dopo alcuni giorni dall'ingestione del parassita, talvolta associate ad ostruzioni o perforazioni intestinali.

Quali sono gli obblighi dell'operatore del settore alimentare ?

Chi produce, commercializza o prepara per la ristorazione pesce o prodotti a base di pesce è il primo responsabile della sicurezza sanitaria degli alimenti immessi sul mercato (Reg. CE/853/04). In particolare tali prodotti non devono contenere parassiti. Questo pericolo deve essere preso in considerazione nei piani di autocontrollo sanitario (piani HACCP, Buone Pratiche di Lavorazione, tracciabilità, gestione delle non conformità). La normativa vigente prevede i seguenti obblighi per gli operatori:

- **controllo visivo**, effettuato su un numero rappresentativo di campioni, per assicurare l'assenza di parassiti visibili.
- **congelamento a -20°C per almeno 24 ore per i seguenti prodotti a rischio:**
 - I prodotti della pesca consumati crudi o quasi crudi;
 - i prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di affumicatura a freddo, nel corso del quale la temperatura interna del prodotto non ha superato i 60° (nelle specie di aringa, salmone selvatico, sgombro, spratto);
 - i prodotti della pesca marinati e/o salati, se il trattamento è insufficiente a distruggere le larve (*).

Il **controllo** dev'essere eseguito dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio.

(* Se si vuole evitare il congelamento, lavorazioni particolari, come salagione e marinatura, devono essere eseguite solo in condizioni controllate nel rispetto di specifici trattamenti e parametri.

Il controllo dei filetti o dei tranci di pesce dev'essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura.

Quali altre misure possono ridurre il rischio?

Per l'operatore del settore alimentare che commercializza **prodotti della pesca freschi**:

- qualificare i propri fornitori, richiedendo che forniscano, laddove sia possibile, prodotti già eviscerati. Infatti l'eviscerazione praticata il più vicino possibile al momento della cattura consente di eliminare i parassiti con il pacchetto intestinale. E' dimostrato che gli anisakidi migrano nella cavità addominale, sul fegato, e nel muscolo, solo alcune ore dopo la morte del pesce.
- richiedere al proprio fornitore precise indicazioni scritte che sia stato effettuato un "controllo visivo" per la ricerca dei parassiti a livello di intestino, fegato e gonadi, secondo le modalità indicate nel Regolamento CE/2074/2005, su un numero significativo di campioni. Queste certificazioni sono particolarmente importanti per quelle specie abitualmente vendute non eviscerate (acciughe, triglie per esempio), dove non è stato possibile mettere in atto un sistema preventivo per il controllo del parassita.
- formare accuratamente il personale che esegue i controlli.

Per l'operatore che prepara **prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi** (sushi, sashimi) o che vengono sottoposti solo ad un debole trattamento conservativo (pesce affumicato, marinato, salato, agrodolce) è necessario garantire l'inattivazione delle larve eventualmente presenti nei seguenti modi:

- mediante utilizzo di pesce già congelato all'origine;
- sottoponendo i prodotti acquistati freschi, o dopo la preparazione, a un trattamento di congelamento in profondità (-20°C per almeno 24 ore).

