

Vai alla Home Page

[Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#) [About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

Archivio rassegna

[cerca nel sito](#)

BRUXELLES. In una prima riunione di urgenza, i rappresentanti delle autorità sanitarie ...

L'HACCP è un sistema di controllo della produzione degli alimenti che ha come scopo ...

Mangimi fuori legge Assoluzione, ma il caso resta - Crescono le semine a frumento Crescono gli investimen

Il forno lungo cento metri e i biscotti del buongiorno

Per pesto e focaccia servirà il passaporto di ogni ingrediente

" Grippe : 2009 n'est pas 1918 "

" La prise en compte du bien-être animal est une évolution majeure "

" La sécurité alimentaire nécessite de renforcer la résistance des pays pauvres "

" L'eau ou l'alimentation seront des sources de conflits potentiels "

"Adesso l'Italia è leader in sicurezza alimentare"

"Agroalimentare, export in ripresa Ora lotta ai pirati"

"Ai vegani dico: se proprio siete convinti, fatevi seguire"

"Alimentazione e salute" domani la cena e il convegno

"Alimenti in salute" Il bollino sul cibo

"Alle mamme dico colazione e merende ai vostri bambini"

"Bancolat", è scontro Ma Zaia fa il pompiere

"Biberon di plastica pericolosi" il Canada li mette al bando

"Biologia della nutrizione, un corso unico♦?"

"Brutti ma buoni" e pure solidali

"Bse, serve attenzione"

"Bufale, rischio effetto domino"

"Buon appetito", rassegnatelier per educare i giovani francesi al mangiarsano

[ti trovi in:](#) Archivio rassegna

Rischio sushi e pesce crudo il freddo è il killer del parassita

La falsa convinzione che limone o aceto possano evitare ogni infezione

Si chiama anche malattia del verme dell'aringa perché i primi casi descritti di anisakis si manifestarono in persone che avevano consumato aringhe affumicate. Il parassita è, infatti, in grado di sopravvivere ad affumicatura a freddo, marinatura, temperature di frigorifero. Lo uccidono soltanto il calore e le bassissime temperature. Servono almeno dieci minuti di cottura a 60 gradi o un congelamento a meno 20 gradi per almeno 24 ore.

«Basta evitare di mangiare il pesce crudo e non si corrono rischi», spiega Edoardo Pozio, dell'Istituto superiore di sanità e direttore del Laboratorio Ue per i parassiti - se proprio non se ne può fare a meno, si deve congelare. Ma poiché il congelatore di casa raramente arriva a meno 20 gradi è necessario allungare i tempi di congelamento fino ad una settimana se si raggiungono i -15°. Tutti i pesci del Mediterraneo possono essere parassitati da anisakis, alcune specie al cento per cento. Noni pesci di allevamento che, per le modalità di stabulazione, non possono acquisire l'infezione. In Italia ci sono annualmente decine di casi di infezioni in soggetti che hanno mangiato alici o altri pesci marinati, perché si pensa che aceto e limone possano uccidere la larva. Niente di più sbagliato».

Un lato positivo è che le larve si possono vedere a occhio nudo. «Se però il pesce non è freschissimo, cioè non è costantemente tenuto sul ghiaccio», continua Pozio - le larve migrano dai visceri verso le masse muscolari, dove non si riescono più a individuare. L'unico consiglio è evitare il pesce crudo, di mare e di lago». Attenzione, dunque, avverte Valentina Tepedino, veterinaria e direttrice di Eurofishmarket, non solo al pesce crudo ma a tutti quelli che non hanno subito trattamenti termici, dunque quelli trattati con aceto o limone, olio, sale, wasabi o gli affumicati a freddo.

«Se vogliamo mangiare del sushi - spiega - dobbiamo comprarlo freschissimo, eviscerarlo subito e controllarlo se ci sono larve nel pacchetto viscerale, poi sfilettarlo sottilmente e congelarlo per una notte. Ovviamente con una tecnologia industriale il risultato è migliore in termini di consistenza delle carni: con l'azoto liquido, infatti, riesco a "fermare" un pesce a una temperatura tra meno 60 e meno 80 gradi».

I rischi principali, tenuto conto delle sensibilità individuali, sono reazioni allergiche, patologie addominali o anche nausea, vomito e diarrea. «Anche una sola larva può scatenare la patologia ma non tutti si ammalano - conclude Pozio - molti casi sono infatti asintomatici. La larva, infatti, arriva nello stomaco con il cibo e, poiché riesce a resistere all'ambiente acido, cerca di penetrare la parete dello stomaco o dell'intestino provocando forti dolori. Nell'intestino penetra più facilmente, poi muore ma dà origine nel tempo a un granuloma che può anche essere scambiato per una patologia più grave».

© RIPRODUZIONE RISERVATA PER SAPERNE DI PIÙ www.efsa.europa.eu/it www.iss.it LE SPECIE LO SGOMBRO Tutte le specie sono a rischio anisakis, il pesce azzurro in particolare Oltre allo sgombro, anche il suro, il melù, merluzzi e naselli, le sardine LO SCIABOLA Il pesce sciabola o spatola è parassitato praticamente nel cento per cento dei casi, tanto che spesso è venduto eviscerato Va cotto per evitare rischi IL SAN PIETRO Anche questo pesce viene colpito dalle larve, come pure la gallinella, la rana pescatrice, i totani, calamari, polpi, triglie cefali, tracina e gronco LE ALICI Le alici non sono tra le specie più parassitate ma sono molto consumate per il loro costo contenuto Da evitare la marinatura perché a rischio

Foto: LA RIVISTA A giugno Eurofishmarket è dedicato al consumo di pesce crudo e al rischio Anisakis

"Campagna amica" porta i produttori in piazza

*segnala a un amico
versione stampabile*

"Carbon Footprint" sui contenitori

"Came alla diossina, nessun pericolo"

"Came irlandese alla diossina" scatta l'allarme in tutta Europa

"CASO EFSA"

"C'è del marcio nel formaggio"

"C'ERA UNA VOLTA"...IN TAVOLA CINEMA 4 FEBBRAIO 2009 ORE 20.30 SALA DELL'EDITTO DEL PALAZZO COMUNALE SPELLO (PG) FILM E FIABE, MUSICA ED ESPERIENZE TUTTE DA GUSTARE

"C'ERA UNA VOLTA"...IN TAVOLA CINEMA 4 FEBBRAIO 2009 SPELLO (PG) FILM E FIABE, MUSICA ED ESPERIENZE TUTTE DA GUSTARE

"CERTIFICAZIONI" DI QUALITÀ E GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA: QUALI ORIENTAMENTI?/1

"CERTIFICAZIONI" DI QUALITÀ E GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA: QUALI ORIENTAMENTI?/2

"Cibo buono da vivere", informazioni e notizie per maggior consapevolezza nelle scelte alimentari

"Cibo sano, vita sana" Una giornata di studio

"CIRAL CONQUISTA STRATEGICA"

"Con i rincari meno carne a tavola"

"Da oltremarica solo piccole partite cercate carni suine con marchio garantito"

"Dai campi alla tavola prezzi quintuplicati"

"Diamoci una mossa" contro il sovrappeso dei bambini

"Dimmi come mangi", studenti in campo

"Diossina in metà del latte controllato"

"È pericolosa anche in piccole quantità"

"Ecco come taroccano i Parmacotto"

"Educazione dentale", a scuola anche per avere un sorriso perfetto

"Energia e alimentazione, l'Expò 2015 punti su di noi"

"Equilibrio e varietà dei cibi il segreto della lunga vita"

"Evoluzione, biotecnologie ed