

Pesce crudo e rischio Anisakis

Il consumo di pesce crudo e' una pratica che si sta diffondendo nella cucina italiana parallelamente all'introduzione di nuove culture e, quindi, di nuovi piatti e di nuovi cibi.

Mangiare pesce crudo comporta alcuni rischi legati ad intossicazioni, ad infezioni da germi patogeni e a patologie causate dall' ingestione di parassiti.

La cottura adeguata dei prodotti della pesca elimina questi pericoli.

Tra i maggiori rischi per il consumatore di pesce crudo c'è il parassita "**Anisakis spp.**".



Di cosa ci dobbiamo assicurare?

- Se desideriamo consumarlo crudo o marinato assicuriamoci che abbia subito un trattamento di bonifica preventiva mediante congelamento oppure congeliamolo nel freezer di casa per almeno 4 o 5 giorni a -18 C°.
- se acquistiamo preparazioni con pesce crudo, tipo "sushi" o "sashimi", chiediamo garanzia al fornitore dell' avvenuto preventivo congelamento.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO

Via Borgo Palazzo, n. 130
24125 Bergamo

Tel. 035/2270685 - 035/2270687
Fax 035/2270729
e-mail: direzione.dpv@asl.bergamo.it



PRODOTTI DELLA PESCA e RISCHIO ANISAKIS

Informazioni per il consumatore



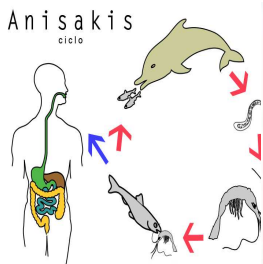
Che cos'è l'anisakiasi?

L'anisakiasi è una **zoonosi**, cioè malattia che può essere trasmessa dagli animali all'uomo, **provocata da larve di parassiti appartenenti a vari generi tra cui *Anisakis*, *Pseudoterranova*, *Contracoecum* presenti in alcuni prodotti della pesca consumati crudi.**

Le forme adulte di questo parassita si trovano nel tratto digerente dei mammiferi e uccelli marini (foche, balene, delfini, cormorani, ecc.) di tutti i mari, che ne rappresentano il serbatoio naturale. Molte specie di pesci si possono infestare ingerendo le larve del parassita.

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

La parassitosi è stata evidenziata **in tutte le specie di pesci carnivori ed anche in alcune specie di molluschi cefalopodi, tra cui i calamari.**



Nessuna zona di pesca, ad oggi, può considerarsi priva di rischio.

La malattia nell'uomo

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 all'inattivazione del parassita.

Più rare sono le 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.

Le forme **croniche** possono risolversi in varie sindromi infiammatorie e ulcerose del tratto intestinale oppure coinvolgere altri organi come fegato e milza.

La cura dell'anisakidosi richiede molto spesso l'intervento chirurgico per asportare la parte di intestino interessata dal parassita.

Quali sono gli obblighi dell'operatore del settore alimentare ?

Chi produce, distribuisce o somministra pesce o prodotti a base di pesce è il primo responsabile della salubrità degli alimenti immessi sul mercato. Tali prodotti devono essere esenti da parassiti. 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 (o a – 35°C per almeno 15 ore) per i seguenti prodotti a rischio:
 - i prodotti della pesca da consumarsi crudi o poco cotti;
 - 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 °C (nelle specie di aringa, salmone selvatico, sgombero, spratto);
 - i prodotti della pesca marinati e/o salati, se il trattamento è insufficiente a distruggere le larve.

Il controllo deve essere eseguito dall'operatore, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri, del lavaggio e della preparazione di filetti o di tranci.

Trattamenti come la salagione o la marinatura devono essere eseguiti solo in condizioni controllate nel rispetto di specifici criteri e parametri.

Come evitare l'anisakidosi?

La prevenzione dell'anisakidosi si ottiene attraverso la cottura: **una cottura a 60°C per 5 minuti è sufficiente.**

In caso di consumo di pesce crudo o praticamente crudo è necessario sottoporre il prodotto al **congelamento** a temperature adeguate e per un tempo sufficiente:

- **congelamento: - 20 °C per almeno 24 ore**
- **congelamento: - 35 °C per almeno 15 ore**

La marinatura, la salagione e l'affumicatura a freddo non sono garanzia di inattivazione dell'eventuale parassita.

I casi di infezione sono in aumento e la causa è spesso da imputare a preparazioni culinarie a base di pesce crudo non sottoposte a congelamento preventivo.

Per evitare contaminazioni consigliamo di seguire questi semplici consigli:

- 1 – evitare di consumare pesce crudo in esercizi che non garantiscano la avvenuta bonifica del prodotto
- 2 – evitare la preparazione e il consumo di pesci marinati, se non preventivamente congelate (chiedere garanzie al gestore della pescheria o del ristorante)
- 3 – per il consumo casalingo di pesce crudo o marinato eviscerarlo prontamente e conservarlo nel congelatore di casa a – 18 °C per 4 – 5 gg.
- 4 – prestare particolare attenzione alle specie più a rischio (vedi tabella con % d'infestazione):

Pesce sciabola	100	Boga	35	Sarago sparaglione	16
Suro	95	Pesce S. Pietro	33	Gallinella	16
Melu'	95	Rana pescatrice	32	Pagello	10
Molo	76	Totano	22	Triglia	10
Lanzardo	75	Tracina	21	Cefalo	10
Sgombero	71	Musdea	20	Cepola	9
Gronco	44	Cappellano	19	Sardina	1
Nasello	40	Alice	17	Salpa	0