SISTEMA SANITARIO REGIONALE
ASL ROMA 6

REGIONE LAZIO

U.O.C. Servizio Veterinario Area B
Via Sannibale 10/12
00041 Albano Laziale (RM)
Tel. 06/93273101-3102 Fax 06/93262352
e.mail: igiene.alimenti@aslroma6.it
pec: igiene.alimenti@pec.aslroma6.it

Prot. 71816 **del** 28/12/2016

Ai Sindaci dei Comuni di
- Colonna
- Frascati
- Grottaferrata
- Montecompatri
- Monteporzio Catone
- Rocca di Papa
- Rocca Priora

- Albano Laziale
- Ariccia
- Castel Gandolfo
- Genzano di Roma
- Lanuvio
- Nemi

- Ciampino
- Marino

- Ardea
- Pomezia

- Lariano
- Velletri

- Anzio
- Nettuno

Oggetto: Sicurezza alimentare: materiale informativo ad uso degli operatori che operano sulla filiera dei prodotti della pesca.

Una patologia sempre più frequente, quale l'anisakiasi, legata a nuove abitudini alimentari, ha determinato la necessità da parte degli operatori del Servizio Veterinario Area B (igiene alimenti di origine animale) di produrre un documento divulgativo, di facile comprensione, ad uso degli operatori del settore (ristoranti, pescherie, commercio su aree pubbliche, ingrosso ecc..) contenente le principali informazioni necessarie a gestire correttamente i prodotti ittici ai fini della tutela della salute pubblica.

Al fine di ottenere una divulgazione capillare di tale iniziativa, peraltro reperibile sul sito aziendale della Asl Roma 6, (link sul portale: " rischi associati al consumo di pesce crudo", oppure il percorso: Dipartimenti sanitari, Dipartimento di Prevenzione, Servizio veterinario area B, attività), si prega di contribuire con le modalità che si terranno più opportune, ad informare gli operatori delle attività sopracitate circa la possibilità di accedere a tali informazioni operative.

Il Direttore Area B
(Dr. Mariano Sigismondi)

Allegato: 1-

Il Responsabile del procedimento

L'estensore
S.A..

SISTEMA SANITARIO REGIONALE

ASL ROMA 6

REGIONE LAZIO

AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA 6

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO VETERINARIO AREA B

U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

DIRETTORE **Dott: Mariano Sigismondi**

PESCE CRUDO e rischio ANISAKIS

CONSIDERAZIONI AD USO DEGLI OPERATORI

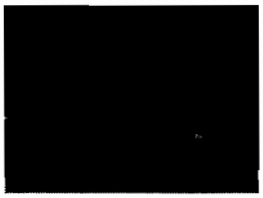
Quali sono i rischi associati al consumo di pesce crudo?

Il consumo di pesce crudo rappresenta condizione di rischio per la salute, con patologie collegate a:

- **INFEZIONI**, dovute all'assunzione di alimenti contaminati da **batteri** e **virus;**
- **INTOSSICAZIONI**, dovute all'assunzione di alimenti contaminati solo dalle **tossine batteriche** o **algali;**
- **TOSSINFEZIONI**, dovute all'assunzione di alimenti contaminati sia da batteri patogeni produttori di **tossine** ;
- **PARASSITOSI** dovuta all'assunzione di prodotti della pesca di acqua salata e dolce parassitati (Anisakis, Diphyllobothrium,Opisthorchis).

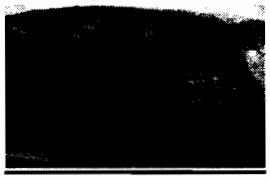
L'ANISAKIS

E' un parassita particolarmente diffuso nei prodotti ittici, causa di malattia nell'uomo.



Quali sono i prodotti ittici maggiormente a rischio per l'Anisakis?

I prodotti ittici più frequentemente parassitati sono:
sardine, aringhe, acciughe, sgombri, lanzardi, carangidi (es. suro),gadidi (es. naselli, melù), sparidi (es. sparaglione), lophidi (es. rana pescatrice), pesci S. Pietro, pesci sciabola (quasi sempre infestati), cefalopodi (es. totani, calamari).

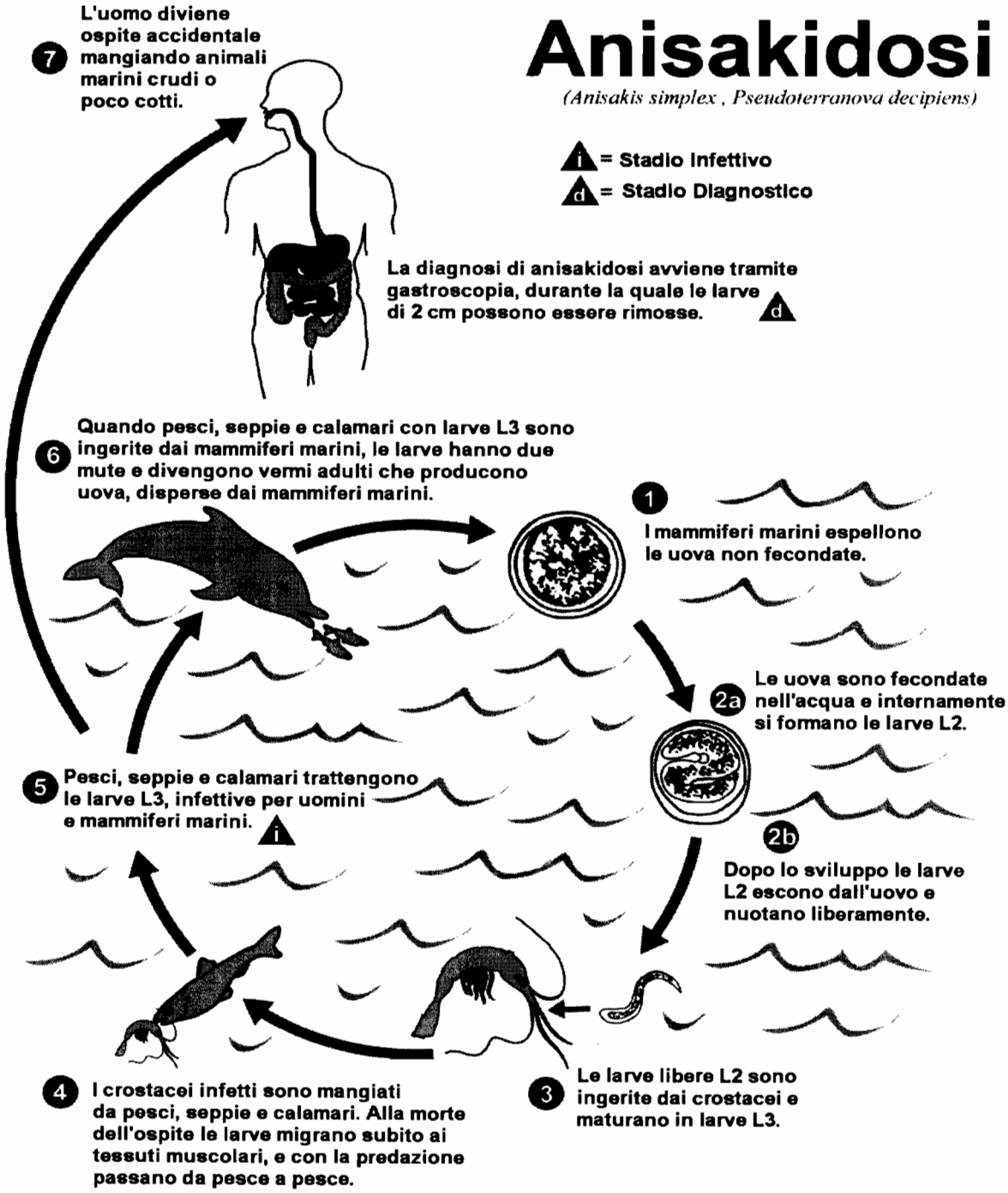


Abitudini alimentari a rischio

Il consumo di prodotti ittici crudi, marinati o affumicati a freddo, sushi e sashimi unitamente alle ultime tendenze provenienti dall'Oriente come semiconserve domestiche a base di pesce azzurro costituiscono condizione di rischio in grado di determinare la patologia nell'uomo.

In che modo l'uomo può contrarre l'Anisakidosi?

L'uomo può comportarsi da ospite accidentale contraendo l'infestione cibandosi di prodotti della pesca (pesci e cefalopodi) parassitati infestati che rappresentano gli ospiti intermedi naturali dei parassiti.



Come si manifesta l'infestione da Anisakis? Quali sono i principali sintomi?

Nella migliore delle ipotesi, una volta ingerita, la larva muore o non dà sintomi.
In alcuni casi, soprattutto quando vengono ingerite più larve, in seguito al consumo di pesce infestato crudo, non completamente cotto o in salamoia, le larve possono impiantarsi sulla parete dell'apparato gastrointestinale, dallo stomaco fino al colon dell'uomo.
I parassiti per difendersi dai succhi gastrici, attaccano le mucose con grande capacità perforante, determinando un quadro clinico di parassitosi acuta o cronica.
La parassitosi acuta da Anisakis insorge già dopo poche ore dall'ingestione di pesce crudo e si manifesta con intenso dolore addominale, nausea, vomito ed occasionalmente febbre.
Le forme croniche possono essere scambiate con altre malattie infiammatorie e ulcerose del tratto intestinale oppure possono coinvolgere altri organi come fegato, milza, pancreas, vasi ematici e miocardio.

E l'allergia ad Anisakis?

Da alcuni anni, Anisakis è stato riconosciuto come possibile causa di allergia non solo attraverso l'ingestione di pesce infestato ma anche con la manipolazione o inalazione dei relativi allergeni diffusi nell'aria. In questi casi le reazioni vanno dall'orticaria, all'angioedema, alla rinite o congiuntivite, all'asma fino allo shock anafilattico.

Come prevenire l'infestione da Anisakis?

E' importante che tutti i soggetti operanti sulla filiera ittica, dallo sbarco e/o all'acquisto, ove fattibile, pratichino l'eviscerazione il prima possibile dopo la cattura per evitare la migrazione delle larve nelle carni unitamente al controllo visivo.
Durante la lavorazione dei prodotti ittici si devono utilizzare idonei sistemi necessari per assicurare la devitalizzazione delle larve.
E' noto infatti che le forme gastroenteriche della malattia sono riconducibili all'assunzione di prodotti ittici contenenti larve vive.
L'acquisto di prodotti ittici sottoposti a un trattamento presso gli stabilimenti di origine, attestato sui documenti commerciali di accompagnamento, oppure l'utilizzo di abbattitori per il risanamento dei prodotti ittici presso le cucine dei ristoranti e nelle pescherie costituiscono lo strumento principe di prevenzione
Le larve dei parassiti appartenenti alla famiglia Anisakidae sono devitalizzate attraverso uno dei seguenti trattamenti ai sensi del Reg.CE 853/04, all.III, cap.III,par.D:

- A **congelazione (-20°C per 24 ore,oppure -35°C per 15ore,oppure per uso domestico privato nel congelatore contrassegnato con 3 o più stelle per almeno 96 ore)**;
- B **cottura per almeno (60°C a cuore per 10 minuti);**
- C **affumicatura a caldo ad almeno 60°C;**

In ogni caso devono esserci chiare evidenze delle modalità e procedure di trattamento nei piani di autocontrollo

FARE ATTENZIONE

L'affumicatura e la marinatura non sono in grado di uccidere con sicurezza le larve di anisakidi:

- La **marinatura** riesce ad uccidere le larve solo dopo circa 4 settimane nei casi in cui si proceda utilizzando il **6% di sale ed il 4% di acido acetico**.
- L'**affumicatura**, invece, l'87% delle larve di Anisakis presenti nel cibo resistono se la temperatura impiegata è di 28°C, mentre la devitalizzazione è completa se il procedimento prevede l'uso di una **temperatura di 53 – 60°C**

il limone e l'aceto non hanno alcun effetto sul parassita

Informazioni per il consumatore alla somministrazione

Il d.l. 13. 09. 2012 n° 158 art. 8 c. 4 convertito con legge 08.11. 2012 prevede informazioni obbligatorie a tutela del consumatore.
Per quanto precedentemente esposto è necessario apporre sul menù o comunque in un'area in modo da essere ben visibile e a seconda del caso indicazioni con la seguente dicitura:

> **"I prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono stati sottoposti a bonifica preventiva previo congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg, CE 853/04"**

Oppure

> **"Ai sensi della normativa vigente, il pesce destinato ad essere consumato crudo o utilizzato per preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo è stato sottoposto preventivamente a trattamento congelazione (-20° per 24h) per motivi di sicurezza alimentare"**

Tale trattamento non è da indicare come modalità di conservazione (stato di congelato) ma di vero e proprio sistema di bonifica sanitaria del prodotto

Informazioni per il consumatore in pescheria

Quali comportamenti che gli operatori devono adottare per ridurre o evitare il rischio Anisakidosi?

- ✓ **Rispetto di quanto previsto dal Reg.CE 853/04, all.III, cap.III,par.D;**
- ✓ **Adepimenti ai sensi della Circolare del Ministero della Salute 17.2.2011:**

- Comunicare preventivamente all'Autorità Competente l'aggiornamento della SCIA;
- Approviggionarsi dai canali ufficiali e fornitori referenziati;
- Garantire la rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti;
- Eviscerare all'arrivo le specie ittiche a rischio ove praticabile;
- Dotarsi di idonea e adeguata attrezzatura per l'abbattimento da utilizzare esclusivamente a tale finalità per il pesce di mare e di acqua dolce;
- Predisporre e adottare procedura finalizzata per il controllo dei parassiti elaborata secondo i principi dell'HACCP che valuti i seguenti elementi:

1. Apparecchiatura e tecnologia in dotazione;
2. Pezzatura dei prodotti da sottoporre a trattamento per il raggiungimento "a core" della temperatura e dei tempi previsti;
3. Specie di parassiti e tempi di trattamento necessari per la devitalizzazione degli stessi;
4. Identificazione dei CCP di processo e modalità di controllo;
5. Registrazione dei dati di monitoraggio (Dati del controllo visivo; dati del trattamento,Tempo, Temperatura, Peso pezzo trattato, Data di consumo, eventuali verifiche).

Principali riferimenti normativi

Reg. CE 178/2002
Reg. CE 852/2004 e s.m.i.
Reg. CE 853/2004 e s.m.i.
Reg CE 2074/2005 e s.m.i.
Circolare del Ministero della Salute 17.2.2011
D.G.R.L. 14. 01. 2011 n° 3
Det. R.L. G 06917 del 12 .05. 2017

Pesci più frequentemente parassitati da Anisakis

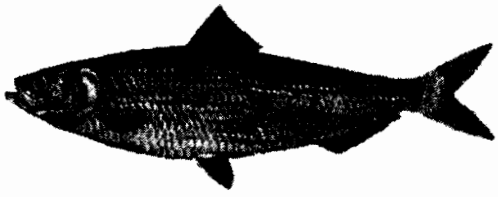
Pesce sciabola (Lepidopus caudatus)

Suro o Sugarello (Trachurus picturatus)

Melù (Micromesistius poutassou)

Lanzardo o Sgombro occhione (Scomber japonicus)

Sardina (Sardina pilchardus)

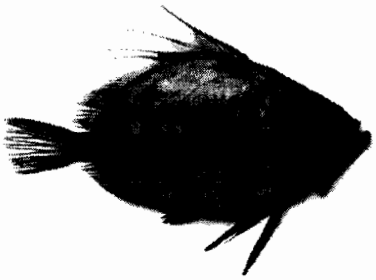


Aringa (Clupea harengus)

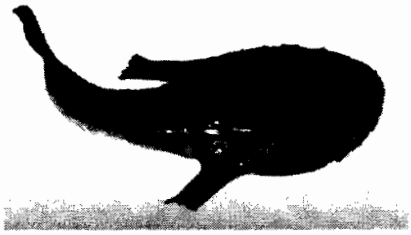
Nasello (Merluccius merluccius)

Acciuga o Alice (Engraulis engrasicolus)

Pesci più frequentemente parassitati da Anisakis



Pesce San Pietro (Zeus faber)



Rana pescatrice (Lophius piscatorius)

Sarago sparaglione (Diplodus annularis)

Totano (Todarodes sagittatus)

Calamaro (Loligo vulgaris)

Sgombro o Maccarello (Scomber scombrus)

<u>Il presente lavoro è stato realizzato con la collaborazione dei Dirigenti del Servizio Veterinario area B</u>