

COME DIFENDERSI ?

Nei punti di commercializzazione (pescherie, mercati ittici, ambulanti, ecc.) è **obbligatorio effettuare il controllo visivo** su un numero rappresentativo di pesci per assicurare l'assenza di parassiti visibili. L'operatore del settore alimentare deve attuare e mantenere una specifica procedura (Piani HACCP, Buone Pratiche di Lavorazione) che stabilisca principi, criteri e modalità operative per il controllo e la gestione del rischio presenza parassiti vitali nei prodotti della pesca che vanno **consumati crudi o praticamente tali**.

AI RISTORANTI SI
RACCOMANDA SEMPRE DI:

- rifornirsi di prodotto per il quale sia garantito il preventivo congelamento [se si somministra preparazioni tipo "sushi" o "sashimi"]
- congelare a - 20°C per almeno 24 ore le preparazioni alimentari a base di prodotti ittici crudi o praticamente crudi [carpacci, marinati, ecc].
- utilizzare adeguate attrezzature [abbattitore rapido, congelatore a pozzetto/cella ad uso esclusivo] per il trattamento sulla materia prima o sulla preparazione finita e notificare tale attività di congelamento all'autorità competente.
- informare i clienti del ristorante tramite **indicazione sul menù del trattamento di bonifica**: "rispettato quanto previsto dall'Allegato III, Sezione VIII, Capitolo III, lettera d del Reg. CE 853/04"

ALLE PESCHERIE SI
RACCOMANDA SEMPRE DI:

- informare i clienti mediante **cartello informativo** da applicare in pescheria consigliando il trattamento domestico di congelamento [se il consumatore desidera consumarlo crudo o marinato].

COME DIFENDERSI ?

Il **consumatore** deve pulire accuratamente il pesce appena acquistato ed **eliminare i visceri il più presto possibile** per evitare la migrazione delle larve nel muscolo. Se si desidera preparare, per il **consumo domestico**, un piatto a base di pesce crudo o poco cotto (pesce marinato, preparazioni gastronomiche della cucina giapponese come sushi e sashimi, carpacci di pesce crudo, pesci affumicati a freddo ecc.) è necessario **congelare il pesce a -20°C per almeno 24 ore**.

È buona regola **comunque** consumare sempre pesce ben cotto!. Qualsiasi tipo di cottura (al forno, bollitura, frittura, ecc.) è sufficiente per uccidere le larve eventualmente rimaste dopo l'eviscerazione.

- Il tuo Medico di famiglia
- Il Veterinario dei tuoi animali
- I Veterinari dell'ASL 5 Spezzino o dell'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

PER ULTERIORI
INFORMAZIONI
CONSULTA:

ASL 5 Spezzino – Dipartimento di Prevenzione
S.C. Sicurezza Alimentare
Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA
Tel: 0187/534527-29-39 Fax: 0187/534507-40
sicurezza.alimentare@asl5.liguria.it

Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
Via degli Stagnoni 96, 19100 LA SPEZIA
Tel + 39 0187 507370 – Fax +39 0187 500308
laspezia@izsto.it www.izsto.it

5
ASL N. 5
SPEZZINO

DIPARTIMENTO
DI PREVENZIONE
STRUTTURA COMPLESSA
SICUREZZA
ALIMENTARE

OBBLIGHI PER
OPERATORI DEL
SETTORE E
PRECAUZIONI PER I
CONSUMATORI

ANISAKIASI

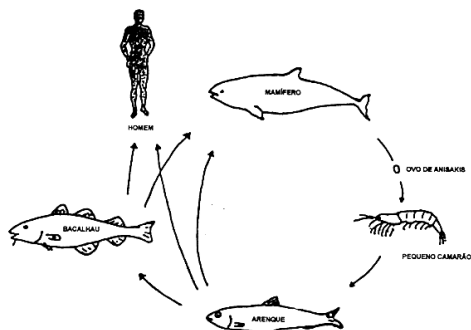
RISCHIO SANITARIO ATTUALE



CHE COSA E' L'ANISAKIASI?

L'Anisakiasi è una malattia parassitaria causata a seguito del consumo di preparazioni alimentari a base di pesce blandamente cotto o praticamente crudo ovvero per ingestione di nematodi (vermi tondi) chiamati comunemente Anisakis, che si trovano nell'intestino e nei muscoli di pesci, molluschi cefalopodi e mammiferi marini. Le larve vitali del parassita, una volta ingerite dall'uomo, possono invadere la mucosa gastrica (dopo 1-8 ore dal pasto) o intestinale (entro 7 gg. dal pasto) provocando una reazione che esita nella formazione di un granuloma che può evolvere in infiammazioni più gravi, con possibilità di ulcerazione della mucosa, fino alla perforazione della parete.

Le **specie ittiche più colpite** sono: **pesci sciabola** (obbligo eviscerazione all'atto della cattura "Ordinanza Regione Liguria n. 444/1990"), **sardine, aringhe, merluzzi, acciughe, suri, sgombri, nasello, merlano, scorfani, triglie, branzini, rane pescatrici, pesci s. pietro, totani, calamari**



COME SI TRASMETTE?

La trasmissione all'uomo avviene esclusivamente per consumo di **specialità gastronomiche** a base di prodotti ittici crudi o praticamente crudi. L'uomo è un ospite in cui le larve, una volta ingerite, possono penetrare nello spessore della mucosa gastrica, o intestinale con conseguenze anche gravi. La presenza del parassita nel pesce non provoca necessariamente malattia nell'uomo: infezioni da *Anisakis spp.* dipendono da fattori diversi (numero di larve, contenuto gastrico, ecc.).



Esistono diverse specie di *Anisakis* in natura, ognuna con un ospite preferenziale. Per quanto riguarda l'Italia le specie maggiormente implicate nella malattia nell'uomo sono *Anisakis spp.* e *Pseudoterranova spp.*

La Regione Liguria fin dal 1990 ha disciplinato la sorveglianza

COME SI MANIFESTA NELL'UOMO?

I sintomi clinici sono molto variabili, da inapparenti a particolarmente gravi.

La sintomatologia classica è caratterizzata da dolori addominali, nausea, vomito e febbre. Sono anche descritti casi di **reazioni allergiche** a seguito di ingestione di larve di *Anisakis spp.*, con episodi anafilattici con orticaria ed angioedema

COME SI RICERCA IL PARASSITA?

La normativa vigente (Reg. CE 853/04) e (Reg. CE 2074/05) prevedono l'obbligo dell'esame visivo.

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.

I controlli ufficiali sono garantiti dai Veterinari della S.C. Sicurezza Alimentare della ASL 5 Spezzino.

SUGGERIMENTI UTILI

Le Temperature che garantiscono l'uccisione dei parassiti vivi sono:

- **cottura a 60 C° per almeno 10 minuti**
- **congelamento a -20C° per almeno 24 h**
- **congelamento a -35C° per almeno 15 h**
- **affumicatura a caldo ad almeno 60C°**

La marinatura con limone o aceto "acciughe all'ammiraglia", l'affumicatura a freddo e la salagione non sono metodi sicuri di prevenzione, diversamente dalle "acciughe sotto sale alla ligure" dove la salagione è superiore a 60 gg.