


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 della presenza dei 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 abbattimento/congelamento (se si somministrano preparazioni tipo "sushi" o "sashimi")
- in alternativa, 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 della materia prima o, in alternativa, della 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 Regolamento CE n. 853/2004"

ALLE PESCHERIE SI RACCOMANDA SEMPRE DI:

- informare i clienti mediante **cartello informativo** consigliando il trattamento in congelatore domestico a **- 18°C per 96h**  (se il consumatore desidera consumare pesce o cefalopodi crudi o praticamente crudi)

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. In accordo alle indicazioni fornite da Decreto del Ministero della Salute 17 luglio 2013), se si desidera preparare, per il **consumo domestico**, un piatto a base di pesce crudo o praticamente crudo (es. carpacci di pesce crudo, pesce marinato) è necessario **congelare** il pesce a **-18°C per almeno 96 ore** in un congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle. È preferibile consumare sempre pesce ben cotto. Qualsiasi tipo di cottura (es. al forno, bollitura, frittura) è sufficiente per uccidere le larve eventualmente rimaste dopo l'eviscerazione.

- Il tuo Medico di famiglia
- I Veterinari dell'ASL 5

PER ULTERIORI
INFORMAZIONI
CONSULTA:

Sistema Sanitario Regione Liguria
Azienda Sociosanitaria Ligure 5 - Dipartimento di Prevenzione
S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Via Fiume 137 - piano 4°
Tel. 0187/534565 fax 0187/5351134
alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it
protocollo.generale@pec.asl5.liguria.it



OBBLIGHI PER
OPERATORI DEL
SETTORE E
PRECAUZIONI PER I
CONSUMATORI

ANISAKIASI

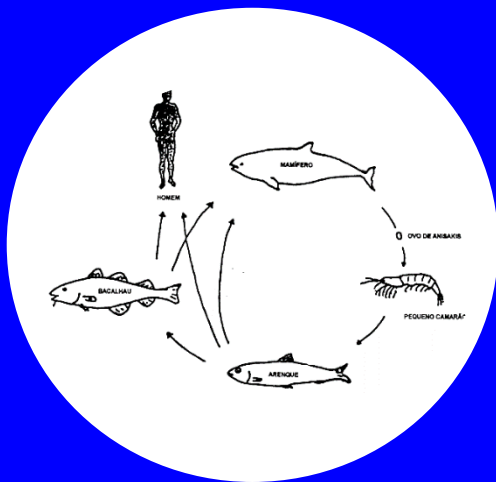
RISCHIO SANITARIO ATTUALE



CHE COSA E' L'ANISAKIASI?

L'**Anisakiasi** è una malattia parassitaria causata dal consumo di preparazioni alimentari a base di pesce crudo (es. preparazioni della cucina giapponese come sushi e sashimi, carpacci di pesce crudo), praticamente crudo (es. pesci affumicati a freddo, pesce marinato) o poco cotto contenenti nematodi vivi (vermi tondi) chiamati comunemente **Anisakis**. Tali parassiti 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 giorni 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**, **naselli**, **melù**, **triglie**, **rane pescatrici**, **totani**, **calamari**.



COME SI TRASMETTE?

La trasmissione all'uomo avviene esclusivamente per consumo di **specialità gastronomiche** a base di prodotti ittici crudi, praticamente crudi o poco cotti. 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 (es. numero di larve, contenuto gastrico).



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 caratterizzati da orticaria ed angioedema

COME SI RICERCA IL PARASSITA?

La normativa vigente (Regolamento CE n. 853/2004) e (Regolamento CE n. 2074/2005) 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. Igiene degli Alimenti di Origine Animale di ASL 5.

SUGGERIMENTI UTILI

Le temperature che garantiscono la devitalizzazione dei parassiti vivi :

- cottura a 60 C° per almeno 10 minuti
- congelamento a - 20C° per almeno 24 h
- congelamento a - 18C° per almeno 96 h
- affumicatura a caldo ad almeno 60 C°

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" in cui la salagione è superiore a 60 giorni.