

***Il trattamento di congelamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito.”***

Il **PRODUTTORE** al momento dell'immissione sul mercato **deve indicare il trattamento** al quale sono stati sottoposti i prodotti della pesca soprasmpecificati.

Il **RISTORATORE** deve richiedere, se l'esercizio di somministrazione si rifornisce di prodotti della pesca appositamente preparati e destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, la prevista **certificazione** da tenere agli atti ed esibire a richiesta degli organi di controllo.

**Se il prodotto a base di pesce crudo viene preparato nell'esercizio stesso, a partire da pesce fresco, è necessario eseguire il congelamento, indicando il procedimento adottato nel piano di autocontrollo.**

Fonti:

lettera Reg. E.R. prot 1276 del 09/10/2008

[www.fao.org/docrep/006/y4743e/y4743e0c.htm](http://www.fao.org/docrep/006/y4743e/y4743e0c.htm)

[www.ceirsa.org/ANISAKIS.htm](http://www.ceirsa.org/ANISAKIS.htm)

foto tratte da:

[www.eolapaz.com/indi-ciencia/tec-anisaki.htm](http://www.eolapaz.com/indi-ciencia/tec-anisaki.htm)

[www.guidone.it/tag/rho/](http://www.guidone.it/tag/rho/)

A cura di:

Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Unità Operativa Igiene Alimenti e Nutrizione

Unità Operativa Epidemiologia e Comunicazione

Dipartimento di Sanità Pubblica

Azienda USL di Cesena

*1ª edizione novembre 2009*

*Centro Stampa Azienda Unità Sanitaria Locale di Cesena*

## Istruzioni per la somministrazione di pesce crudo



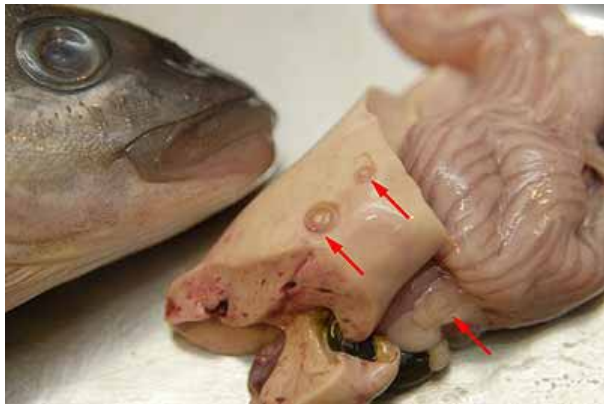
Negli ultimi anni si è verificato un aumento del consumo di **pesce crudo**, favorito da diversi fattori, quali la ricerca di nuove proposte gastronomiche, lo sviluppo del turismo internazionale, l'ampliamento degli scambi culturali, le nuove mode alimentari, la "ristorazione di tendenza".

Alle classiche acciughe marinate tipiche dei ristoranti delle aree costiere, si sono via via aggiunti carpacci di pesce crudo di specie diverse (pesce spada, salmone, tonno, ecc...) e piatti derivati da culture orientali quali sushi e sashimi, le preparazioni giapponesi di pesce crudo e riso, che sono sempre più apprezzate dai consumatori.

Il consumo di pesce crudo comporta, sicuramente, un maggior rischio di intossicazioni e infezioni causate da batteri patogeni che provocano sintomi gastroenterici (problema relativo non solo al pesce crudo, ma anche ad altri alimenti come carni, uova, latticini) e di infezioni da parte di parassiti.

## Somministrare e consumare il pesce infestato crudo o poco cotto potrebbe provocare problemi a livello intestinale.

Il rischio maggiore collegato al consumo di pesce crudo è l'infestazione da *Anisakis*, piccoli vermi che possono trovarsi nell'intestino, nella cavità contenente i visceri e, a causa di una eviscerazione tardiva o di una infestazione massiva, anche nella muscolatura di pesci e molluschi cefalopodi; i vermi della famiglia *Anisakidae* sono lunghi 1-2 cm, sottili, di colore biancastro, arrotolati a spirale.



L'uomo è un ospite accidentale di questo parassita: l'ingestione di pesce crudo contenente larve vive di *Anisakis* nelle masse muscolari può, talvolta, causare alcuni problemi gastroenterici come dolori addominali, diarrea, nausea, vomito (sindrome da "larva migrans").

### Tattamento e misure di controllo

Il parassita è molto resistente agli acidi (aceto, limone ed acido cloridrico dello stomaco), ma è molto sensibile alla cottura (almeno 10 minuti a temperatura superiore a 60°C) o al congelamento (almeno 24 ore a -20°C) su tutta la massa del pesce. Questi trattamenti assicurano la completa inattivazione delle forme larvali.



### Attenzione

la **marinatura** con limone o aceto,  
la **salagione**,  
l'**affumicatura** a temperatura inferiore a 60°C  
**non sono sufficienti** a devitalizzare le larve di *Anisakis*

### OBBLIGHI DEI RISTORATORI

I ristoratori sono tenuti ad adottare le buone pratiche igieniche per evitare questo tipo di rischio, nel rispetto della normativa vigente (Regolamento 853/2004 CE, all. III, cap. III, par. D), che dispone l'obbligo di

**“Congelare a T non superiore a -20°C (su tutto lo spessore e per almeno 24 ore) i prodotti della pesca:**

- *consumati **crudi** o praticamente **crudi***
- *a base delle specie seguenti se devono essere sottoposti ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la Temperatura all'interno del prodotto non supera i 60°C:*
  - ❖ *aringhe*
  - ❖ *sgombri*
  - ❖ *spratti*
  - ❖ *salmone (selvatico) dell'Atlantico e del Pacifico*
- **marinati e/o salati** se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi