Anisakis: attenzione ai prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi

Data: 8 maggio 2012 | Autore: Redazione



Roma 5 agosto 2012 -Il Ministero della salute con nota 0024111 del 05.07.2012 richiama l'attenzione sulla necessità di garantire la corretta gestione del rischio sanitario legato alla presenza di Anisakis, intensificando i controlli ufficiali in ambito di vendita e somministrazione di prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.

L'Anisakis (Pseudoterranova decipiens) è un nematode parassita di colore biancastro i cui sintomi possono essere riconducibili a reazioni di tipo allergico (anafilattiche), forti dolori addominali, febbre, nausea, vomito e generale debilitazione. Altri parassiti che s'insediano con modalità analoghe nell'apparato gastrointestinale sono il verme trematode Clonorchis e dal cestode (verme piatto) Diphyllobothrium.

Il Reg CE 853/2004 modificato dal Re. CE 1279/2011, prevede che gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato o somministrano prodotti della pesca e molluschi cefalopodi che vanno consumati crudi o praticamente crudi (marinati, salati o trattati in maniera tale da non garantire l'uccisione del parassita) sottopongano tali prodotti a trattamento di congelamento per 24 ore a -20°C o a -35 °C per 15 ore .

Nonostante la legge, al di là della circostanza che il congelamento fa

perdere, almeno parzialmente alcune caratteristiche organolettiche, è noto però che tale procedura non elimina batteri e vibrioni che sarebbero annientati solo dalla cottura a temperature anche elevate.

Secondo Giovanni D’Agata, fondatore dello “Sportello dei Diritti”, ai consumatori di pesce crudo e sushi non restano che due scelte: o continuare a rischiare sulla propria pelle o mangiare consapevolmente pretendendo dai ristoratori, quantomeno di consumare prodotti decongelati nel rispetto della legge italiana.[MORE]

giovanni d'agata

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/anisakis-attenzione-ai-prodotti-della-pesca-destinati-ad-essere-consumati-crudi/30018