

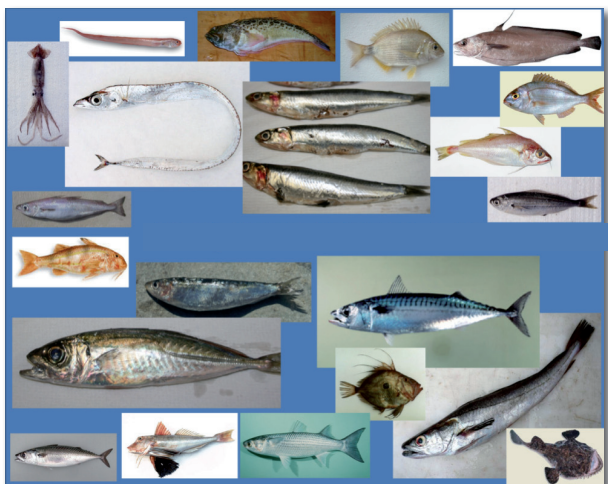
CHE COS'È L'ANISAKIASI?

Con il termine Anisakiasi si indica la patologia contratta a seguito dell'ingestione di larve del parassita Anisakis. Tali organismi vengono uccisi con temperature pari o superiori a 60°C per 10' e dal congelamento (ALMENO 96 ore a -18°C).



PRODOTTI ITTICI A RISCHIO

I pesci maggiormente interessati sono: pesce sciabola, suro, melù, lanzardo, sgombro, nasello, boga, pesce s. petro, rana pescatrice, totano, tracina, musdea, busbana, alice, sparaglione, gallinella, pagello, triglia, cefalo, cepola, sardina ecc.



ANISAKIS: se lo conosci lo eviti

Mangiare pesce crudo comporta un rischio di malattie alimentari causate da parassiti. Il rischio maggiore per chi consuma pesce crudo si chiama ANISAKIASI



ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA



Ufficio Relazioni
con il Pubblico
ASL LECCE

urp@asl.le.it

www.asl.lecce.it



ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA



Ufficio Relazioni
con il Pubblico
ASL LECCE

urp@asl.le.it
www.asl.lecce.it

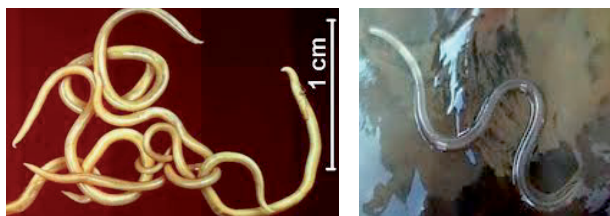
**Dipartimento di Prevenzione - Servizi Veterinari
di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**

COME SI DIFFONDE L'ANISAKIASI?

Il parassita adulto vive nello stomaco di mammiferi marini (balene, delfini). Questi eliminano, attraverso le feci, le uova da cui si sviluppano le larve, dette di secondo stadio, che infestano i piccoli crostacei (krill), divenendo larve di terzo stadio. Quando i krill vengono ingeriti dall'ospite definitivo, la larva diventa di quarto stadio e il ciclo ricomincia. Pesci e cefalopodi che si cibano di questi crostacei (krill) possono fungere da ospiti intermedi.

Nei pesci le larve, visibili a occhio nudo, misurano da 1 a 3 cm, spesso arrotolate a spirale, si trovano nell'intestino, cavità celomatica e talvolta nel muscolo.

Se il pesce destinato ad essere mangiato crudo non viene cotto o surgelato, e la pulizia delle interiora è fatta male, le larve possono migrare nella carne, essere ingerite e provocare gravi danni all'uomo.



QUALI SONO I SINTOMI DELL'ANISAKIASI NELL'UOMO?

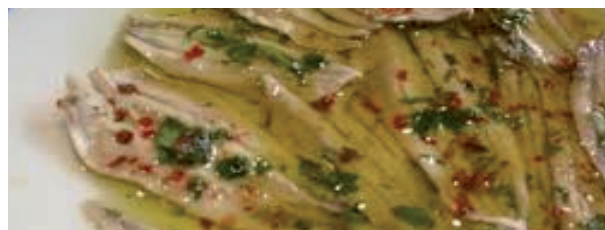
I primi sintomi di anisakiasi possono manifestarsi dopo un tempo variabile da qualche giorno a una settimana, e sono solitamente rappresentati da febbre, diarrea, vomito e intenso dolore addominale. L'*Anisakis* potrà anche attraversare la parete gastrointestinale e migrare verso la cavità peritoneale e/o pleurica o verso il fegato.

La presenza della larva, anche se non più vitale, può provocare reazioni allergiche caratterizzate da manifestazioni orticari che talora associate ad angioedema, ma anche da oculorinite ed asma, e fino allo shock anafilattico.



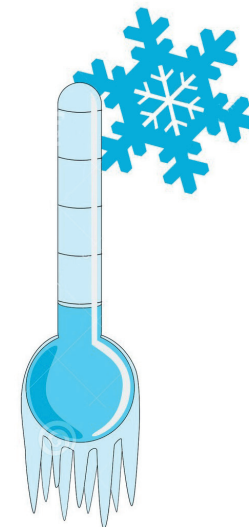
QUALI COMPORTAMENTI IGIENICO-SANITARI SI POSSONO ADOTTARE PER DIMINUIRE O EVITARE IL RISCHIO DI ANISAKIASI?

- Acquistare già sviscerati i pesci più a rischio di infestazione
- Evitare il consumo di prodotti a rischio come le semiconserve domestiche a base di pesce azzurro marinato
- Cuocere in modo completo e corretto i prodotti ittici più a rischio di infestazione



Esiste una pratica più semplice di quanto si creda per debellare questo pericoloso parassita: il congelamento dei cibi. I Regolamenti Ce 853/04 e 854/04 sono ben specifici al riguardo: "devono essere congelati a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore (...) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi."

Il Ministero della Salute ha emanato un Decreto sull'obbligo di fornire informazioni al Consumatore per un corretto impiego di pesce e cefalopodi freschi: "in caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto il prodotto deve essere preventivamente congelato per almeno 96 ore a -18°C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle"



PER INFO:

SERVIZI VETERINARI (AREA B) Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Lecce
viale don Minzoni, 8
tel 0832.215395

Maglie
via Sante Cezza
tel 0836.425210