



**ASL LECCE**  
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

**DISTRETTO SOCIO SANITARIO DI GAGLIANO DEL CAPO**  
via S. Vincenzo, 1 · 73034 Gagliano del Capo  
tel. centr.0833.5401 – Fax 0833.540530

**POLIAMBULATORIO DISTRETTUALE di TRICASE**  
Tel. Centralino 0833/545246 – Fax 0833-772390  
**UFFICIO RELAZIONI con il PUBBLICO**  
Tel. 0833-540701 \*\*\* 80701 Fax 0833-772390



# MANUALE PRATICO OPERATIVO TRATTAMENTO DI SPECIE ITTICHE

Progetto : “ Buono e sicuro anche crudo “

## Finalità

garantire maggiore sicurezza alimentare al prodotto ittico della ristorazione locale, in particolare al prodotto che viene offerto in preparazioni che non ne prevedono la cottura completa ( carpacci , marinature ecc. ).

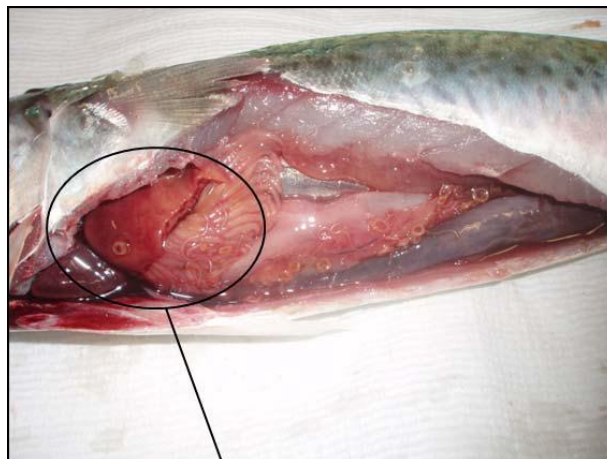
## Decalogo di modalità operative del trattamento e preparazione prodotti ittici crudi o semi cotti per prevenire e ridurre il rischio di Anisakiosi

### **- premessa :**

L'**anisakiosi ittica** è una **zoonosi** (malattia trasmissibile dagli animali all'uomo) causata da parassiti nematodi allo stadio larvale (3° stadio); le larve di questo parassita, possono entrare nell'organismo umano, accidentalmente, con il consumo di pesci e cefalopodi marini **crudi, o poco cotti.**

**Pesci in cui le larve anisakidi si localizzano soprattutto nella cavità peritoneale e nei visceri:**

- **ARINGA**
- **SURO**
- **SGOMBRO**



In questi pesci esiste, però, la possibilità che la larva sia presente, a livello muscolare, nella fase *post-mortem* del pesce (**quindi dopo la cattura**).

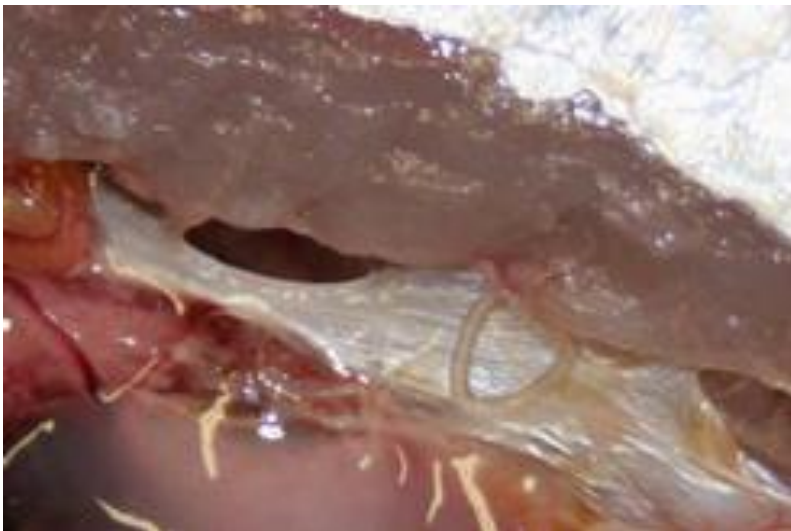
**Pesci in cui le larve anisakidi si localizzano a livello muscolare anche *intra vitam* (pesce vivo):**

- **NASELLO**
- **MERLANO**
- **SCORFANO**
- **TRIGLIDI**

Oltre che nelle specie ittiche citate esiste la possibilità che in **tutte le altre specie ittiche di interesse commerciale**, vi possa essere una contaminazione parassitaria da anisakidi con gravi rischi per la salute umana !



Anisakis in alici *Engraulis engrasicolus*



Anisakis sp. in suro *Trachurus trachurus*

La maggior parte dei trattamenti di conservazione e cottura parziale non sono sufficienti a garantire la totale devitalizzazione del parassita come dimostrato dallo schema allegato :

**I trattamenti di bonifica efficaci si ottengono solo:**

- con il calore a + 78°C (cottura completa),
- con il congelamento a - 35°C
- con l'affumicatura a caldo, a + 60°C.

Inoltre da notare :

**MARINATURA** 4% ac.Acetico ( aceto ) + 6% NaCl ( sale da cucina ) **mantiene vive le larve per oltre 20 giorni !**

**SALAGIONE** 20° baume' ( densità salina ) **larve vive fino a 15 giorni !**

I trattamenti di bonifica efficaci si ottengono solo:

- con il calore a + 78°C (cottura completa)
- con il freddo a -20°C ( per almeno 48 h ) abbattimento

<b>MANUALE PRATICO OPERATIVO PER IL TRATTAMENTO DI SPECIE ITTICHE A PREVENZIONE DELLA ANISAKIOSI UMANA</b>
--

### APPROVVIGONAMENTO DEL PRODOTTO

- Assicurarsi che il prodotto provenga da zone di pesca " certe " e non sottoposte a nessuna restrizione di carattere sanitario o giuridico (*indicazione di provenienza sulla bolla di acquisto*).
- Assicurarsi del buono stato di conservazione del prodotto ittico (*freschezza , assenza di alterazioni evidenti , assenza di parassitosi evidenti*).
- Conservare tracce documentali dell'acquisto con le specifiche prescritte per legge (*data, quantità, specie, provenienza ecc.*). Nel caso si acquisti prodotti della pesca già sottoposti al " trattamento di bonifica preventiva " si dovrà conservare la prevista certificazione prodotta obbligatoriamente dal fornitore.

### TRATTAMENTO DEL PRODOTTO

- Tutto il prodotto ittico destinato alla preparazione di specialità da consumarsi crude o poco cotte, deve essere sottoposto al trattamento di bonifica preventiva (*raggiungimento e mantenimento della temperatura di -20°C " a cuore " per almeno 24h*).
- La procedura di bonifica preventiva deve essere eseguita mediante " idonea e proporzionata apparecchiatura " che dovrà essere utilizzata specificamente ed esclusivamente a tale scopo (*abbattitore*).
- La suddetta procedura di abbattimento andrà predisposta ed inserita nel piano HACCP ed andrà comunicata preventivamente all'autorità competente.
- Tutto il prodotto sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo dovrà essere consumato una volta scongelato e non potrà in nessun caso essere sottoposto a nuovo trattamento di congelamento.
- Di ogni trattamento di bonifica preventiva mediante apposito abbattitore, dovrà essere conservata idonea documentazione in cui si indichi : data, specie e quantità sottoposte a tale procedura in modo da disponibile a richiesta degli organi di controllo preposti.

NEWS del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL LECCE

Lecce 13 aprile 2011