

# RINTRACCIABILITA' e RISCHI SANITARI PARASSITI



*Renato Malandra*  
*ATS Città Metropolitana*





# RISCHIO PARASSITI

Capitolo V Reg.CE 853/2004

## **NORME SANITARIE PER I PRODOTTI DELLA PESCA (p.d.p)**

**gli Operatori devono GARANTIRE che i pdp**

(in funzione della natura del prodotto o delle specie immessi sul mercato per il consumo umano) **soddisfino i requisiti :**

- **microbiologici**
- **organolettici di freschezza**
- **istamina**
- **azoto volatile totale** ABTV o TMA-A
- **controllo dei parassiti visibili**
- **tossine**



Regione  
Lombardia

da un punto di vista ispettivo i parassiti si distinguono  
a seconda della loro capacità di trasmettersi all'uomo

## ***malattie parassitarie di origine ittiche***

### **acqua dolce :**

*Cestodi*

**difillobotriasi**

*Trematodi*

**opistorchiasi**

### **acqua marina :**

*Nematodi*

**anisakiasi**



Regione  
Lombardia

**il rischio «parassiti»  
nei pdp  
deve essere gestito  
differenziando**

**2 fattispecie distinte :**

- controllo dei parassiti visibili**
- prevenzione alle zoonosi**



Regione  
Lombardia

gli Operatori  
**DEVONO ASSICURARE**  
che i p.d.p  
prima dell'immissione sul mercato  
**siano sottoposti**  
ad un  
**CONTROLLO VISIVO**  
per la **RICERCA**  
di **ENDOPARASSITI VISIBILI**

(Reg. CE 853/2004 Capitolo V punto D )



gli Operatori  
**NON DEVONO**  
immettere sul mercato  
per il consumo umano  
**p.d.p**  
**MANIFESTAMENTE**  
**INFESTATI**  
da  
**PARASSITI VISIBILI**

(Reg. CE 853/2004 Capitolo V punto D)



Regione  
Lombardia

**sostanzialmente**  
il requisito richiesto agli Operatori  
è quello di garantire  
che al consumatore non giungano  
**p.d.p.**

**MANIFESTAMENTE**  
( cioè rinvenibili all'osservazione visiva)

**PARASSITATI**

**pertanto non è richiesto "livello 0"**  
**anche perchè impossibile da realizzare**

**il fine è quello di evitare di far giungere  
al consumatore**

**forme parassitarie  
facilmente visibili**

**il controllo visivo  
richiesto dal Reg. 853/04  
se eseguito con metodo  
è sufficiente**

**a raggiungere lo scopo :  
ridurre al minimo**

**la presenza di parassiti visibili nei pdp**



**cosa si intende per  
manifestamento?**

**è quel livello d'infestazione  
percepibile a occhio nudo  
in particolare dal consumatore**

**lo scopo del controllo visivo  
è proprio quello di evidenziare  
il grado d'infestazione  
da larve  
(parassiti visibili )  
presenti in un lotto  
che il consumatore  
non è in grado di rilevare**



Regione  
Lombardia

**quali sono i parassiti visibili ?**

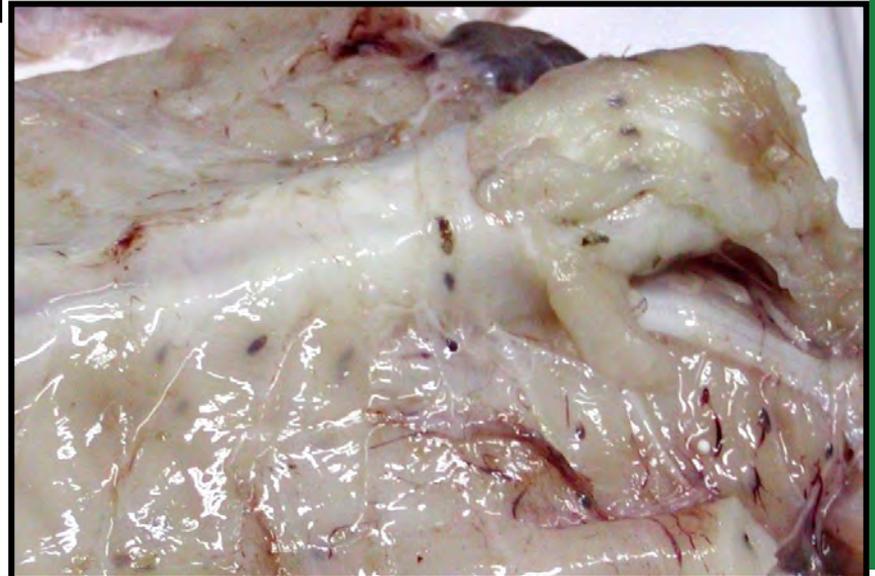
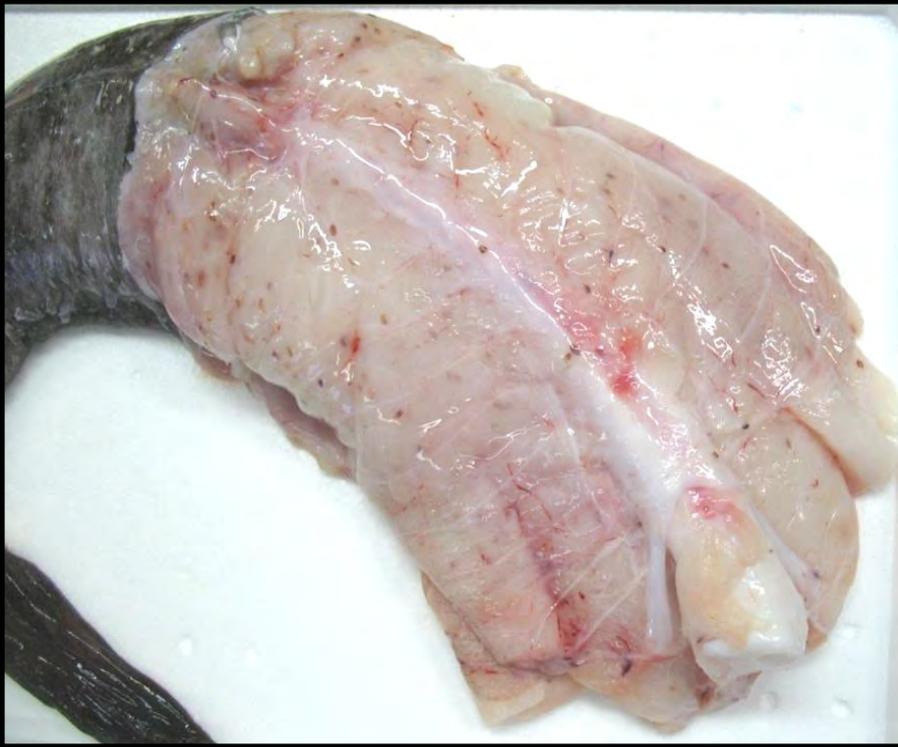


## *Pennella*



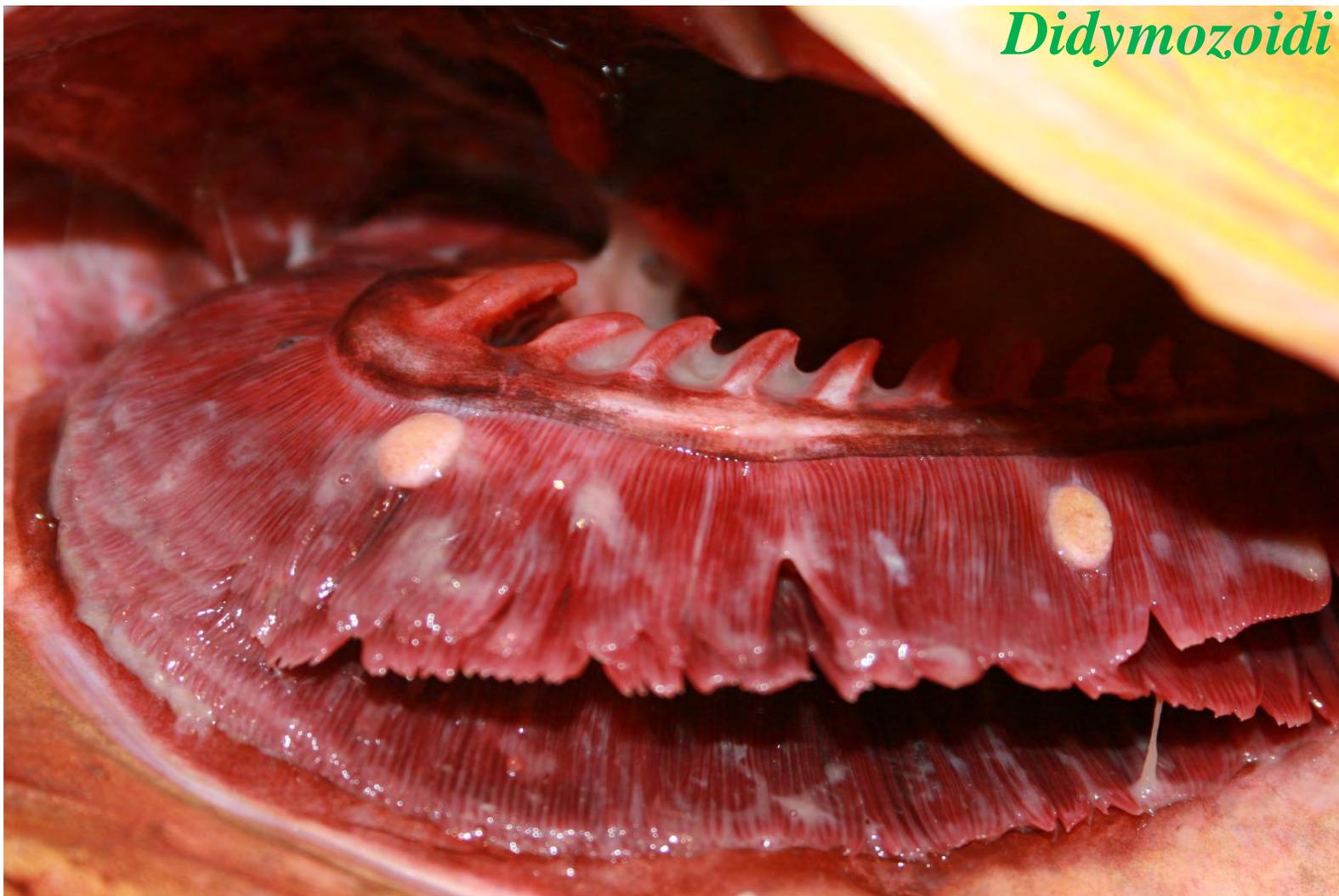


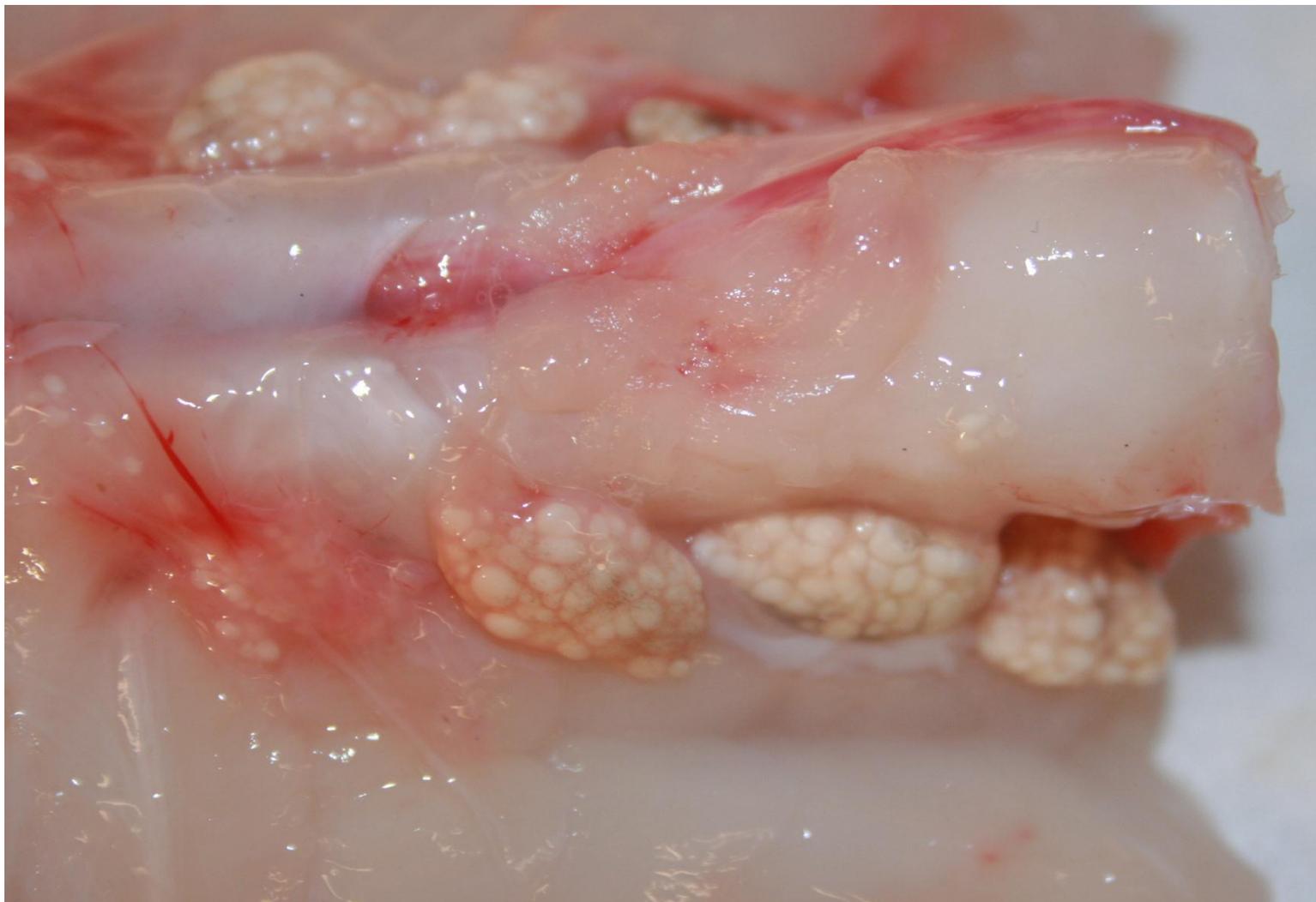
## *Trypanorhyncha*



## *Sporocisti di Mixosporidi*

*Trematodi*  
*Didymozoidi*

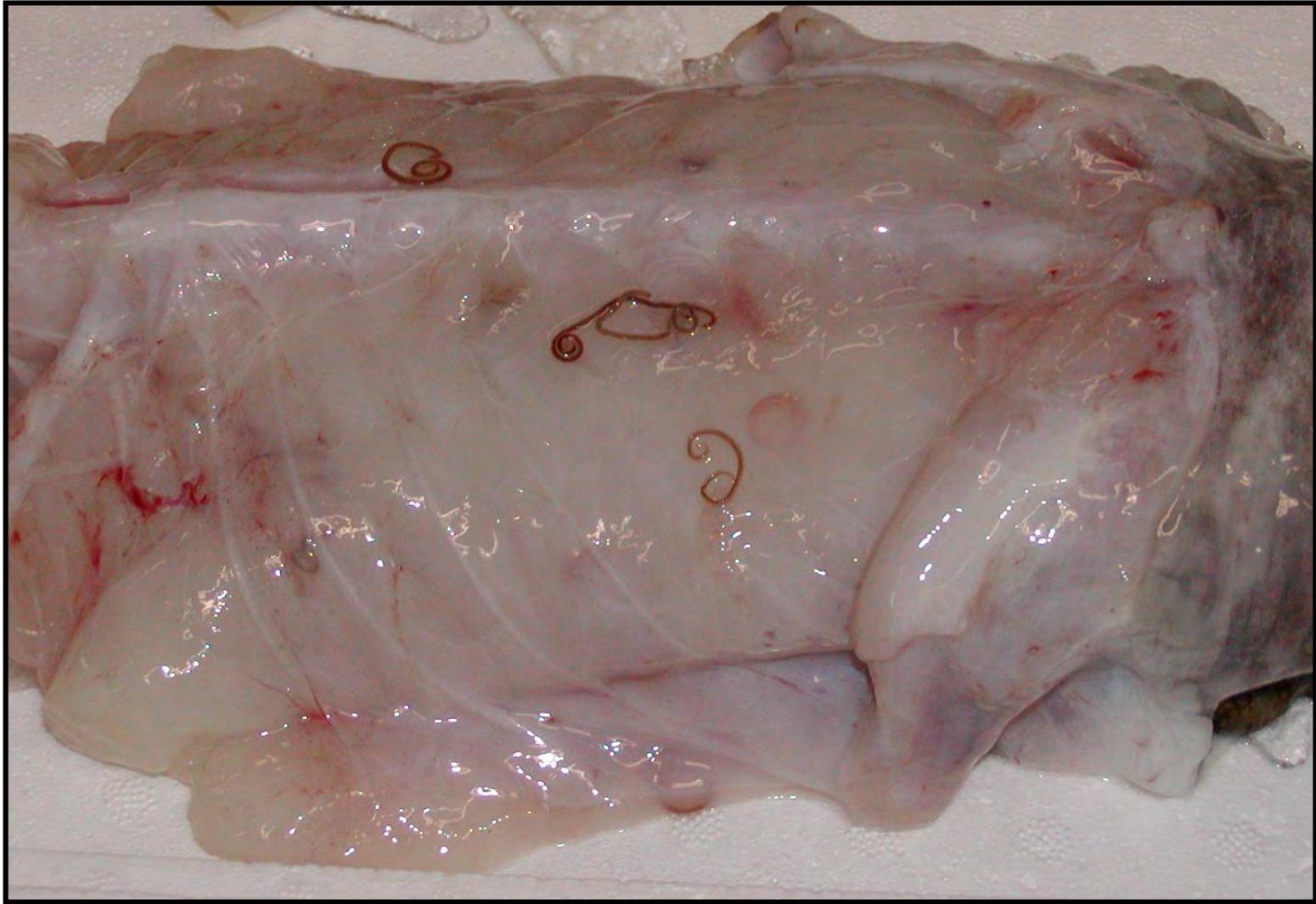




## *Xenomi da Mixosporidi*

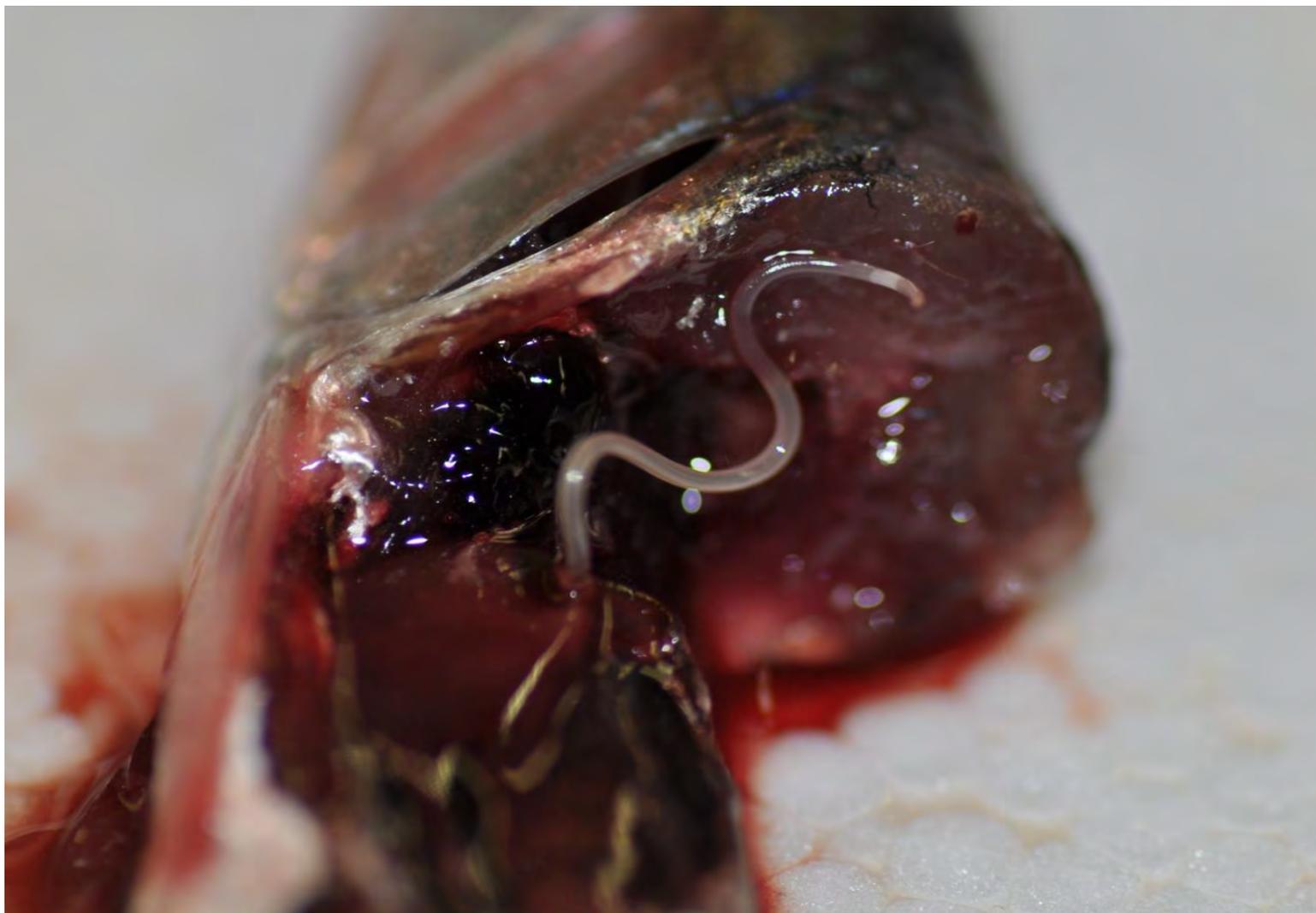


*Pleurocercoidi*



*Pseudoterranova*





*Anisakis*



# Parassitosi ittiche zoonosiche

## Anisakidosi

È una zoonosi parassitaria provocata dalla ingestione di larve vive di anisakidi presenti in preparazioni di pesce crudo o poco cotto.

Le larve sono ben visibili a occhio nudo e si possono rinvenire nella cavità addominale tra i visceri, sul peritoneo parietale o sugli organi in superficie o all'interno.

È possibile che si verifichi un passaggio della larva nella muscolatura anche durante la vita del pesce

**le larve L3 di Anisakidi**  
**sono da considerare**  
(al di là del loro potere infestante)  
**parassiti visibili**  
**e**  
**come tali vanno gestite**

**il provvedimento di congelamento  
dei pesci interi parassitati  
da Anisakidi  
neutralizza il potere infestante  
ma  
non risolve il problema  
di larva visibile  
quindi non è da considerarsi  
esaustivo**

**CHI ?**

**DOVE ?**

**COME ?**

**si effettua a 3 livelli :**

- **nelle fasi precedenti allo sbarco :**
  - **ove igienicamente e tecnicamente praticabile l'eviscerazione a bordo (specie frequentemente parassitate Sciabola, Suro, Melù, Lanzardo)**
- **nelle fasi successive allo sbarco : al I° controllo :**
  - **Mercati all'ingrosso**
  - **Stabilimenti riconosciuti**
  - **Piattaforme della GDO**
- **alla vendita al dettaglio :**
  - **procedura di verifica di parassiti visibili**
  - **toelettatura preventiva alla vendita**

**Mercati all'ingrosso  
Stabilimenti riconosciuti  
Piattaforme GDO**

# **i lotti delle specie a rischio**

**(che non siano già stati controllati)**

**segundo un criterio**

**di provenienza e dimensioni**

**mediante il controllo**

**dei visceri**

**di un campione rappresentativo**



si effettua mediante un  
**campionamento  
rappresentativo**



**esaminando  
un numero di esemplari  
statisticamente significativo**



Regione  
Lombardia

**CHI EFFETTUA IL CONTROLLO ?**

**personale  
qualificato**

**in caso di lotti  
sottoposti a operazioni di preparazione**

**FILETTI e TRANCI**

**si esegue il controllo visivo  
sui visceri**

- **eviscerazione manuale** (su tutti i visceri)
- **eviscerazione meccanica** (camp. rappresentativo)

**in caso di positività dei visceri**

**si effettua il controllo dei filetti  
mediante campionamento rappresentativo  
con speratura**



**come si effettua un  
campionamento  
rappresentativo**

**si esamina un  
determinato  
numero di esemplari  
in rapporto all'entità del lotto**

**(vedi tabella)**



# condizioni preliminari

è fondamentale verificare :

- **uniformità del lotto**
  - stessa specie e unità di pescata
- **esemplari rappresentativi**
  - di dimensioni uniformi
- **prelievo omogeneo**
  - esemplari prelevati uniformemente nelle casse

NUMERO DI SOGGETTI CHE COSTITUISCONO IL LOTTO	NUMERO DI SOGGETTI DA SOTTOPORRE AD ESAME ISPETTIVO	
	sensibilità del 10%	sensibilità del 5%
10	tutti	tutti
20	16	19
30	19	26
40-45	21	31
46-50	22	35
51-60	23	38
61-70	24	40
71-80	24	42
81-90	25	43
91-100	25	45
101-120	26	47
121-140	26	48
141-160	27	49
161-180	27	50
181-200	27	51
201-250	27	53
251-350	28	54
351-450	28	55
451-600	28	56
601-1200	29	57
1201-4000	29	58
> 4000	29	



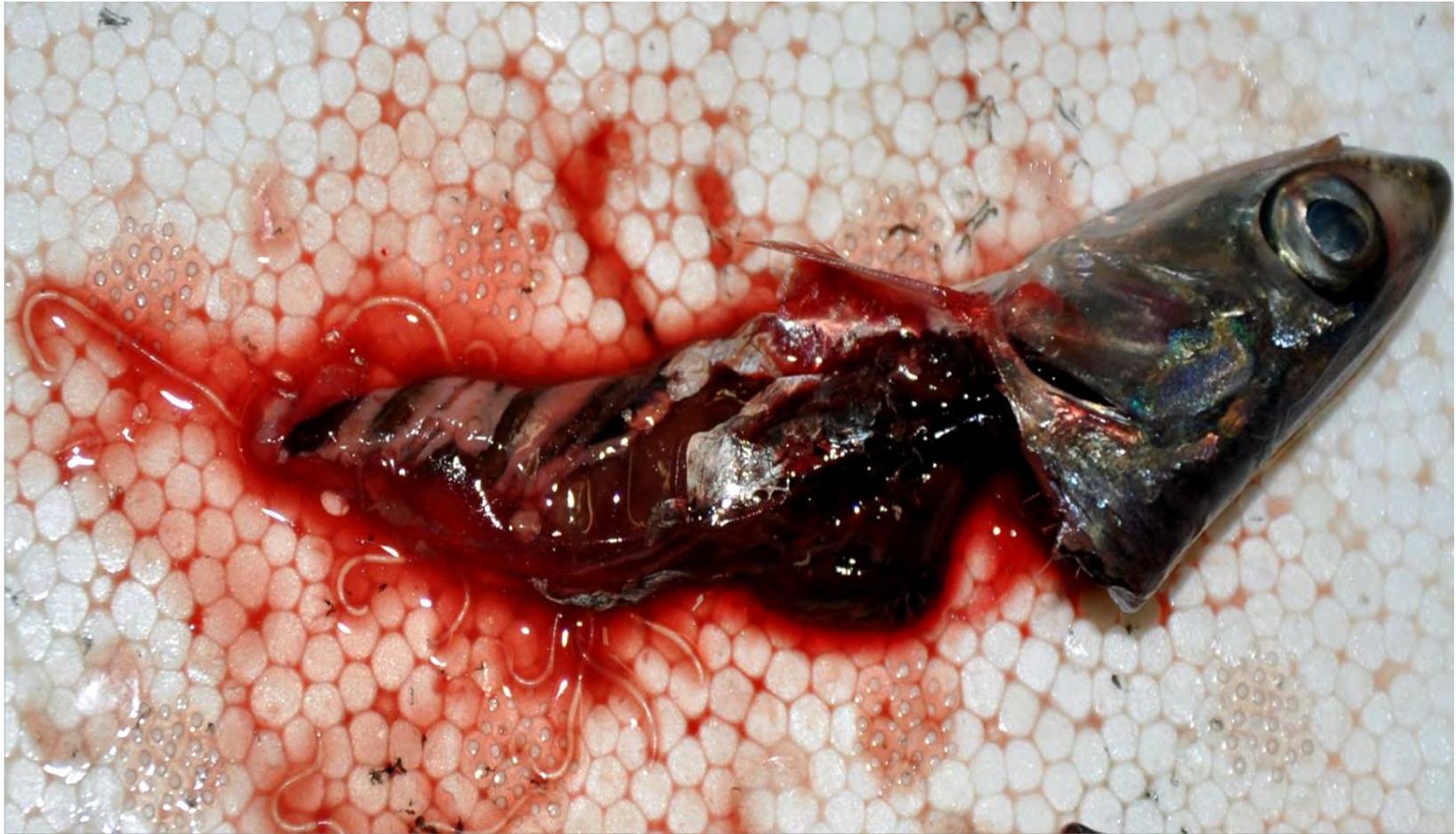
















# **valutazione dei risultati e provvedimenti correttivi**

**su 29 esemplari esaminati**  
**si applica il 10 % di tolleranza**  
**3 esemplari parassitati**

**se gli esemplari parassitati**  
**superano il 10%**  
**il lotto deve espletare**  
**i provvedimenti**  
**correttivi**

## azioni correttive

**a seconda delle dimensioni e  
se sono tecnicamente eviscerabili :**

- **quelle piccole non sono tecnicamente eviscerabili  
(es. Alici) 2 opzioni :**
  - ritirate  **distruzione**
  - **eviscerazione differita alla vendita al dettaglio**
- **quelle medie/grandi (es. Suri, Melù, Molo, Lanzardo, Biso)**
  - **eviscerazione preventiva**
  - **eviscerazione differita al dettaglio**

**dispositivi per prevenire le  
Zoonosi parassitarie**

➤ **CARTELLO INFORMATIVO  
OBBLIGATORIO IN TUTTI  
I PUNTI VENDITA**

➤ **CONGELAMENTO OBBLIGATORIO  
dei prodotti ittici consumati  
crudi  
O  
praticamente crudi**

# **INFORMAZIONI AL CONSUMATORE** per un corretto impiego di **pesce e cefalopodi freschi**

Decreto del Ministro della salute 17 luglio 2013 (GU n.187 del 10.8.2013)

**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**

# **dispositivi preventivi alle Zoonosi parassitarie**

**riguarda i pdp da consumare  
crudi**

**O**

**praticamente crudi**

trattamenti non sufficienti a uccidere i parassiti  
es. marinature

**congelamento obbligatorio**

**a -20°C per 24 ore**

**a -35°C per 15 ore**



Regione  
Lombardia

# **l'Anisakidosi**

**è una malattia parassitaria causata  
dal consumo di alcuni pesci di mare**

**ALLO STATO CRUDO**

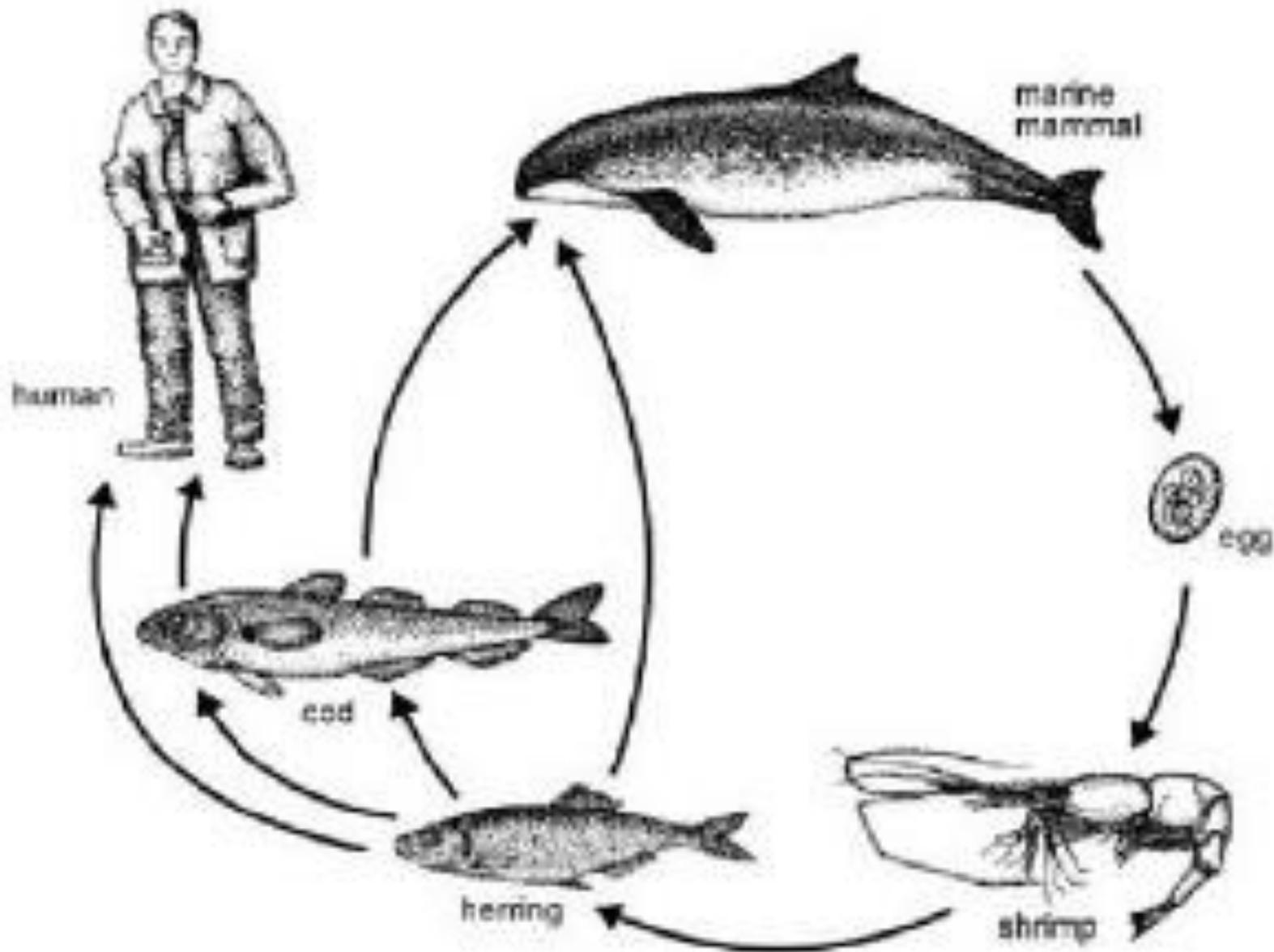
**o poco cotto**

**è sempre più attuale  
in considerazione dell'incremento  
del consumo di pesce crudo  
in Italia**



Regione  
Lombardia

# ciclo Anisakis



**nell'uomo, non essendo l'ospite definitivo ,  
le larve ingerite vive  
non evolvono in soggetti adulti**

**ma sono in grado di  
perforare la mucosa gastrointestinale  
e  
compiere delle migrazioni  
formando dei granulomi d'incapsulamento**

**con sintomi acuti e cronici**

**la larva è molto sensibile al calore  
per neutralizzarla  
è sufficiente 60°C per 3 minuti**



Regione  
Lombardia

# AZIONI PREVENTIVE

## COME SI PREVIENE LA MALATTIA ?

### **UN TRATTAMENTO SISTEMATICO DI CONGELAZIONE DEL PESCE**

il Reg. CE 1276/11 modif. all. III 853/04  
prescrive

**l'obbligo**

di congelamento per tutte le preparazioni  
di pesce crudo

mediante due modalità di applicazione del freddo :

- > a - 20° C per almeno 24 ore
- > a - 35° C per almeno 15 ore

**gli Operatori che utilizzano  
prodotti della pesca freschi  
per la preparazione  
di specialità crude**

**devono dimostrare di aver eseguito  
il congelamento preventivo**

**COSA DEVE FARE  
un operatore  
che prepara pesce crudo ?**

**DEVE  
ADOTTARE UNA SPECIFICA PROCEDURA**

**CHE GARANTISCA IL SISTEMATICO**

**TRATTAMENTO DI CONGELAZIONE  
delle preparazioni crude**

**E' UN PROCEDIMENTO  
PREVENTIVO e OBBLIGATORIO**



Regione  
Lombardia

**ESSENDO UN TRATTAMENTO DI  
CONGELAZIONE PREVENTIVO**

**OBBLIGATORIO  
PER RAGIONI DI SICUREZZA SANITARIA**

**non vi è l'obbligo  
d'indicare per la preparazione finale  
la dicitura di**

**SCONGELATO**

Art. 35 REG. (UE) n. 1379/13 relativo **ALL'ORGANIZZAZIONE COMUNE DEI  
MERCATI NEL SETTORE DEI PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA**  
modifica i Reg. (CE) n.1184/06 e n. 1224/09 e abroga il Reg. n. 104/2000



## la procedura si basa sui seguenti fondamentali :

- 1) **selezionare i fornitori** (che garantiscano un controllo all'origine)
- 2) **formazione del personale** (individuando un responsabile delle fasi)
- 3) **controllo visivo durante le preparazioni**
- 4) **dotarsi di apparecchiatura di congelamento rapido**
- 5) **predisporre una porzionatura che riduca lo spessore anche in funzione della preparazione finale**
- 6) **confezionamento etichettatura**
- 7) **rispettare temperature/tempi al cuore del prodotto**  
**-20°C per 24 ore    o    -35°C per 15 ore**
- 8) **identificazione dei CCP e modalità di controllo**
- 9) **registrazione dei dati di monitoraggio dei CCP**

## **Pezzatura - Porzionatura**

**le operazioni di preparazione del pesce**

**(squamatura, eviscerazione, decapitazione, depinnazione  
spellatura, filettatura, affettatura ecc.)**

**finalizzate alla riduzione in porzioni minime  
che facilitano il congelamento rapido  
ma anche funzionali alle specialità gastronomiche  
a cui sono destinati**

**devono essere eseguite con tutte  
le precauzioni igieniche  
per limitare le contaminazioni microbiche  
a cui deve seguire rapidamente  
l'abbattimento termico**



Regione  
Lombardia

## **preincarto - preconfezionamento**

**confezionamento protettivo  
con materiale idoneo per alimenti  
a cui applicare etichette identificative  
con data di congelamento e scadenza**

**inserimento consecutivo delle confezioni nell'apparecchio di  
congelazione  
disponendo  
una suddivisione consequenziale dei lotti  
(utilizzando come riferimento la data di congelamento)**

**questo per facilitare  
un utilizzo regolare e ciclico**



Regione  
Lombardia

## dotarsi di apparecchiatura a congelamento rapido

> un abbattitore o un impianto di congelamento rapido specifico per questa procedura

= dotato di sonda per rilevamento della temperatura

> **determinare i tempi organizzativi**

**programmando :**

**gli arrivi**

**l'abbattimento e la scorta del prodotto  
disponendo i trattamenti nella settimana  
in modo da garantire una continuità**



Regione  
Lombardia

# FORMAZIONE SPECIFICA :

- **INDIVIDUARE UNO o + RESPONSABILI**
- **formazione rischio Anisakidosi**
- **istruzione uso apparecchiature**
- **definizioni dei tempi/temperature**
- **registrazione sistematica**

# registrazione

## registrazione documento comm. :

- **FORNITORE**
- **DATA**
- **N°**
- **denominazione prodotto**
- **N° colli**
- **PESO**

## inizio trattamento :

- **DATA**
- **ORA**
- **t° del trattamento**
- **firma dell'operatore**

## fine trattamento :

- **DATA**
- **ORA**
- **t° del trattamento**
- **firma dell'operatore**



Regione  
Lombardia

## TRATTAMENTO PREVENTIVO DI CONGELAMENTO

**le preparazioni a base di prodotti della pesca che vanno consumate crude o praticamente crude**

(pesce marinato, pesce affumicato a freddo, specialità gastronomiche a base di pesce crudo ecc.)

### DEVONO

**ESSERE CONGELATE AD UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE A -20°C IN OGNI PARTE DELLA MASSA PER ALMENO 24 ORE o a -35 PER 15 ORE**

**salvo siano fornite direttamente al consumatore finale il produttore deve accompagnare le preparazioni con una attestazione che indichi il congelamento obbligatorio**



Regione  
Lombardia

TABELLA 1

<i>Specie</i>	<i>Nome comune</i>	<i>Prevalenza</i>
<i>Lepidopus caudatus</i>	pesce sciabola	100
<i>Trachurus trachurus</i>	suro	95
<i>Micromesistius poutassou</i>	melù	95
<i>Merlangius merlangius</i>	molo	76
<i>Scomber japonicus</i>	lanzardo	75
<i>Scomber scombus</i>	sgombro	71
<i>Conger conger</i>	gronco	44
<i>Merluccius merluccius</i>	nasello	40
<i>Boops boops</i>	boga	35
<i>Zeus faber</i>	pesce S. Pietro	33
<i>Lophius piscatorius</i>	rana pescatrice	32
<i>Todarodes sagittatus</i>	totano	22
<i>Trachinus dracho</i>	tracina	21
<i>Phycis phycis</i>	musdea	20
<i>Trisopterus minutus</i>	busbana	19
<i>Engraulis encrasicolus</i>	alice	17
<i>Diplodus annularis</i>	sparaglione	16
<i>Trigla lyra</i>	gallinella	16
<i>Pagellus erytrinus</i>	pagello	10
<i>Mullus barbatus</i>	triglia	10
<i>Mugil cefalus</i>	cefalo	9
<i>Cepola rubescens</i>	cepola	9
<i>Sardina pilchardus</i>	sardina	1



Regione  
Lombardia



**Pecse sciabola**  
(*Lepidopus caudatus*)



**Suro o Sugarello**  
(*Trachurus trachurus*)



**Biso o Tombarello**  
(*Auxis rochei*)



**Palamita**  
(*Sarda sarda*)



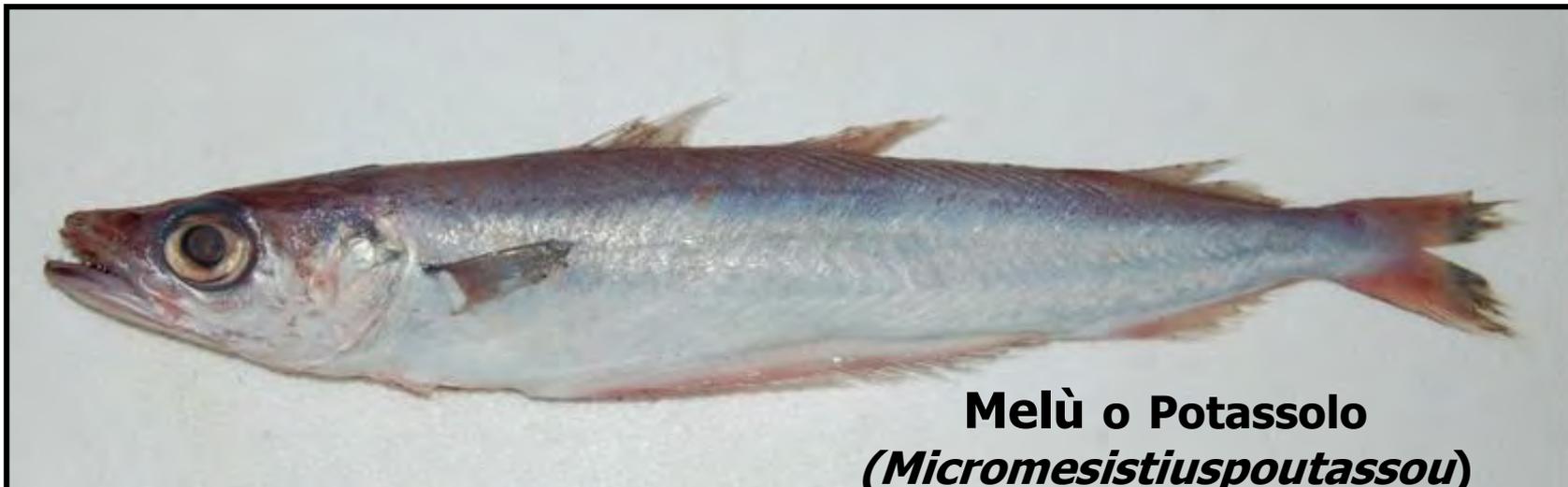


**Lanzardo o Sgombro occhione**  
(*Scomber japonicus*)



**Sgombro**  
(*Scomber scombrus*)





**Melù o Potassolo**  
*(Micromesistius poutassou)*



**Merlano o Molo**  
*(Merlangius merlangus)*



**Merluzzo o Nasello**  
(*Merluccius merluccius*)



**Acciuga o Alice**  
(*Engraulis encrassicolus*)



filetti di **Aringa**  
(*Clupea harengus*)





**Merluzzo nordico**  
(*Gadus morhua*)



**Pollak**  
(*Pollachius pollachius*)





**Rana pescatrice o Rospo**  
*(Lophius piscatorius*  
*Lophius budegassa)*

