

ANISAKIS (Parassita)



COS' E':

E' un verme le cui larve sono lunghe 1-3 cm, biancastre o giallastre, solitamente avvolte a spirale. Le larve sono **VISIBILI A OCCHIO NUDO** ad una normale osservazione.

DOVE SI TROVA:

Le larve si trovano nella pancia della maggior parte dei pesci, sul fegato, tra le gonadi o, poche ore dopo la pesca, nei muscoli (tranci e filetti) di: MERLUZZO O NASELLO, SGOMBRO, SALMONE SELVATICO, ACCIUGA, BRANZINO, SPADA, TRIGLIA, ORATA, RANA PESCATRICE, SARDINA, SAN PIETRO, PAGELLO, TONNO

COME CI SI INFESTA:

Ci si infesta con l'ingestione di pesce crudo o poco cotto (SUSHI, SASHIMI, CARPACCI) contenente le larve del parassita.

SINTOMI nell'UOMO:

Dopo 1-8 ore dall'ingestione compaiono forti dolori allo stomaco. In qualche caso reazioni di tipo allergico. Nei casi più gravi anche perforazione dell'intestino.

OPISTORCHIASI (Parassitosi)



COS' E':

E' un verme che da adulto si localizza nel fegato dell'uomo e le cui larve si trovano nei pesci. **LE LARVE NON sono VISIBILI ad OCCHIO NUDO.**

DOVE SI TROVA:

Le larve possono essere presenti nei muscoli (tranci e filetti) di: TINCA e CARPA (pesci d'acqua dolce)

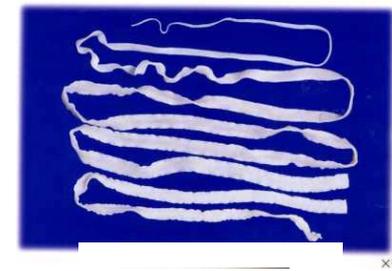
COME CI SI INFESTA:

L'infestazione è legata all'ingestione di pesce crudo o poco cotto contenente larve del parassita.

SINTOMI nell'UOMO:

Febbre, capogiri, dolori addominali ed ittero. L'infestazione cronica provoca ascessi epatici, calcoli biliari, epatite, cirrosi e carcinoma epatico.

DIFILLOBOTRIASI (Parassitosi)



COS'E':

E' un verme che da adulto si localizza nell'intestino dell'uomo e le cui larve si trovano nei pesci. **LE LARVE NON sono VISIBILI ad OCCHIO NUDO.**

DOVE SI TROVA:

le larve possono essere presenti nella cavità dell'addome e nei muscoli di: luccio, trota, pesce persico e salmone.

COME CI SI INFESTA:

A seguito di consumo di pesce crudo o poco cotto contenente le larve del parassita.

SINTOMI nell'UOMO

L'infestazione è caratterizzata da dolori addominali, diarrea, vomito e anemia.



ANISAKIS - OPISTORCHIASI e
DIFILLOBOTRIASI
COSA FARE:

1. Il pesce acquistato intero dev'essere, al più presto, privato del contenuto della pancia ed osservato attentamente al suo interno alla ricerca delle larve di anisakis.
2. Se si vedono le larve che si muovono, il pesce va buttato via.
3. Il pesce che invece non contiene le larve ed è da somministrare crudo, **deve essere congelato a - 20°C per almeno 24 ore o in alternativa a - 35°C per almeno 15 ore (anisakis e difillobotriasi) oppure a -20°C per 1 settimana (opistorchiasi)** quindi...
4. occorre dotarsi di un congelatore dedicato solo a questo uso o di un abbattitore.
5. l'attività di congelamento del pesce presso il ristorante ai fini della bonifica da anisakis deve essere comunicata al Comune per l'integrazione della DIA, NIA, SCIA o altro.

OPPURE:

1. Acquistare il pesce da fornitori che abbiano già bonificato il pesce mediante congelamento per i tempi ed alle temperature previste.
Di questo congelamento, il fornitore, deve rilasciare **dichiarazione scritta di avvenuto trattamento.**

IN OGNI CASO:

1. Inserire nel piano di autocontrollo (HACCP) una procedura specifica in cui indicare:
 - a. L'attrezzatura usata

- b. l'elenco dei fornitori di pesce o sue preparazioni e cosa si somministra crudo.
 - c. Tempi, temperature e dimensioni dei pezzi sottoposti a congelamento,
 - d. modi, temperature e tempi per scongelare
 - e. i controlli che vengono fatti o le certificazioni che vengono richieste,
 - f. come viene gestito il ritrovamento di larve di anisakis
 - g. la destinazione del pesce crudo avanzato
 - h. le registrazioni dei controlli
2. **Il pesce congelato**, una volta scongelato, qualora avanzato, **non può essere ricongelato** ma solo cotto al più presto o buttato via.
 3. **In caso di rinvenimento del parassita** il pesce infestato non è idoneo al consumo umano e deve essere eliminato. In questo modo si eviteranno i rischi dovuti al ritrovamento del parassita da parte delle Autorità sanitarie.

NON SONO EFFICACI:

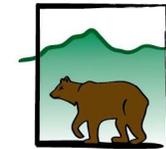
1. Salatura, Marinatura, Affumicatura
2. Cottura o congelamento per tempi o temperature inferiori a quelle indicate.

RISCHI CORRELATI:

Se l'anisakis viene trovato nel corso dei controlli delle Autorità sanitarie, il proprietario del pesce rischia la denuncia penale con sequestro e distruzione della merce.

In caso di mancata o non adeguata applicazione del piano di autocontrollo il gestore rischia una sanzione di 2.000 €

Volantino realizzato dal Dott. Domenico Cognata



A.S.L. BI

Azienda Sanitaria Locale
di Biella

Servizio Veterinario ASL BI – Area B
Per informazioni: Segreteria 015-15159287
D.ssa Lucia Felisari 015-15159286

SANO COME UN PESCE ?



**I RISCHI DA CONSUMO DI
PESCE CRUDO !**