

## **Circolare 11 marzo 1992, n. 10.**

### **Direttive e raccomandazioni in merito alla presenza di larve di Anisakis nei pesci.**

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 62 del 14 marzo 1992).

Le manifestazioni morbose nell'uomo, soprattutto a carico dell'apparato gastroenterico, possono verificarsi esclusivamente a seguito di ingestione di pesce contenente larve vive di specie patogene del parassita; invece, larve non vitali non determinano nell'uomo la comparsa di alcuna forma morbosa.

Vale anche rilevare che l'infestazione da parassiti del genere *Anisakis* ha una variabilità stagionale con prevalenza nel tardo autunno e nell'inverno e non riguarda in modo uniforme tutte le specie ittiche.

L'aringa (*Clupea harengus*), lo sgombro (*Scomber scombrus*), il tracuro (*Trachurus trachurus*), il melù (*Gadus potassou*), il pesce sciabola (*Lepidopus caudatus*), il merluzzo (*Merluccius merluccius*), le acciughe (*Engraulis encrasicolus*), la sardina (*Sardina pilchardus*) e le triglie (*Mullus spp*) risultano essere le specie più frequentemente colpite.

Poiché è noto che le larve permangono di norma nella cavità celomatica del pesce vivo e si trasferiscono in genere nel tessuto muscolare dopo la morte del pesce stesso, una pronta eviscerazione può rappresentare un importante intervento di prevenzione della parassitosi umana.

A tal fine si ritiene necessario raccomandare ai pescatori ed agli operatori che manipolano il pesce fresco (i quali ovviamente non sono responsabili della presenza di *Anisakis* nel pesce) di provvedere ad una tempestiva eviscerazione dei pesci di pezzatura superiore a 18 cm appartenenti a tutte le specie sopraelencate, escluse sardine ed acciughe. Si raccomanda altresì che detti operatori evitino di gettare in mare i visceri asportati al fine di interrompere il ciclo biologico del parassita.

Per quanto concerne la vigilanza e i controlli sanitari alla produzione, la direttiva del Consiglio n. 91/493/CEE, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 88 del 14 novembre 1991 – 2<sup>a</sup> serie speciale, prevede al cap. V dell'allegato quanto segue:

<<Prima dell'immissione sul mercato per il consumo umano i pesci e i prodotti ittici devono essere sottoposti ad un controllo visivo per campionatura per la ricerca dei parassiti visibili.

I pesci o le parti di pesci che presentano manifestamente parassiti e che sono asportati non devono essere immessi sul mercato per il consumo umano>>.

Le modalità di tale controllo dovranno essere stabilite con decisione della Commissione delle Comunità europee previo parere del comitato veterinario permanente. Fino a quando non interverrà questa decisione, i servizi veterinari sono tenuti ad attuare a livello di ispezione del pesce fresco o refrigerato, in particolare sulle specie precedentemente elencate, un campionamento a sondaggio statisticamente significativo con esame visivo del pesce previa apertura della cavità celomatica.

Alla luce delle recenti notizie di stampa relative al riscontro di larve di parassiti del genere *Anisakis* in alici (*Engraulis encrasicolus*) e sardine (*Sardina pilchardus*), si ritiene opportuno fornire con la presente, in conformità ai recenti pareri delle sezioni congiunte I e V del Consiglio superiore di sanità, direttive per una uniforme e corretta applicazione su tutto il territorio nazionale dei controlli ispettivi nonché

raccomandazioni rivolte a pescatori, operatori del settore alimentare, ristoratori e consumatori, al fine di prevenire i rischi per la salute.

Innanzitutto vale rilevare che, sotto il profilo epidemiologico, la parassitosi umana da *Anisakis* non è, in Italia, una patologia significativa.

L'obbligo della distruzione sussiste nei casi in cui l'invasione da parassiti delle parti edibili conferisce al pesce, a giudizio del veterinario ispettore, un aspetto repellente o ripugnante. Altrimenti lo stesso veterinario ispettore può consentire la bonifica o risanamento del pesce mediante le seguenti metodiche:

*a)* congelamento a  $-20^{\circ}\text{C}$  all'interno del pesce per non meno di 24 ore presso stabilimenti autorizzati, previo trasferimento dai mercati ittici sotto vincolo sanitario. L'immissione sul mercato del prodotto bonificato è subordinata ad autocertificazione del trattamento sotto la responsabilità del conduttore dell'azienda:

*b)* trattamento termico del pesce ad almeno  $60^{\circ}\text{C}$  per dieci minuti o altro trattamento equivalente, previa toelettatura delle parti parassitate, presso stabilimenti di conservazione o trasformazione, previo trasferimento dai mercati ittici sotto vincolo sanitario. Le parti asportate nel corso della toelettatura debbono essere distrutte.

Su conforme parere del Consiglio superiore di sanità, sono in corso di adozione i provvedimenti del Ministro della sanità recanti il divieto di somministrazione a livello di ristorazione pubblica (alberghi, ristoranti, bar, ecc.) e di ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche o di comunità quali caserme, ospedali, collegi, carceri, ecc.) di preparazioni a base di pesce crudo o praticamente crudo (marinato o affumicati a freddo) a meno che si tratti di pesce congelato o surgelato ovvero che abbia subito altri trattamenti idonei ad assicurare l'inattivazione o l'assenza dell'*Anisakis*. Nelle more dell'emanazione dei provvedimenti citati, gli operatori del settore sono invitati ad attenersi a quanto summenzionato.

Si raccomanda a quanti effettuano campagne di educazione alimentare di voler dare divulgazione del contenuto della presente circolare.