



ASSOITTICA ITALIA

COMITATO SCIENTIFICO

- | | | |
|--------------------------|----------------------|---------------------|
| · Gianfranco BALDRATI | · Giorgio CATELLANI | · Ervio DOBOSZ |
| · Pierluigi FELICIANGELI | · Emilio GUANDALINI | · Agostino MACRI' |
| · Antonio PANEBIANCO | · Claudio PELLEGRINO | · Bianca Maria POLI |
-

COMITATO SCIENTIFICO ASSOITTICA ITALIA / FEDERPESCA - IL PROBLEMA DELL'ANISAKIDOSI - UNA ZONOSI DI ORIGINE ANIMALE

a cura del Prof. Giorgio Catellani
(Presidente Comitato Scientifico
Assoittica Italia-Federpesca)

Nell'ultima riunione del Comitato Scientifico del giorno 9 maggio di quest'anno, è stata affrontata, su richiesta di alcuni Soci, la problematica connessa con la contaminazione dei prodotti della pesca, in fase di commercializzazione, da parte di un parassita particolarmente insidioso, un nematode del genere *Anisakis*.

Il problema non è nuovo, perché la malattia, già nota da tempo, è stata ampiamente studiata e numerosi sono i dati raccolti nella bibliografia nazionale e internazionale, essendo il parassita diffuso in tutto il mondo, con pesanti ripercussioni sanitarie e commerciali. Infatti, si tratta di una zoonosi trasmessa all'uomo attraverso il consumo del pesce crudo o poco cotto o trattato in modo inadeguato per bloccare la vitalità del parassita, contenuto nella muscolatura delle tantissime specie ittiche infestate. Nell'uomo le larve del terzo stadio vitale dell'*Anisakis* ingerite vive e vitali con le carni dei pesci, portano alla formazione di granulomi eosinofili a carico della parete dello stomaco e dell'intestino e la diffusione di flemmoni, di ulcere, ecc., per cui spesso si rendono necessari fastidiosi interventi medico chirurgici.

Del ciclo evolutivo del parassita non è tutto chiarito. Riassumendo, si sa che sono numerosi gli animali marini ospiti definitivi che albergano nel tubo gastroenterico i nematodi anisakidi adulti, mentre i primi ospiti intermedi sono dei crostacei. Molte specie di teleostei e molluschi cefalopodi, ospiti intermedi, albergano la larva del terzo stadio (L 3), detta anche larva infestante, localizzata nella cavità celomatica (addome), adesa ai vari visceri, sulla superficie delle pareti gastrica, intestinale, epatica, ecc.. Dalla cavità celomatica le larve possono migrare e raggiungere la muscolatura del pesce, però, secondo la maggior parte dei ricercatori, ciò avverrebbe solo dopo la morte e solo eccezionalmente *infravitam*. Su questa osservazione si basa una delle più diffuse raccomandazioni per la profilassi della malattia, ossia l'applicazione di una pronta

eviscerazione immediatamente dopo la cattura del pesce. Infatti, nel pesce non eviscerato e stantio, o con tardiva eviscerazione, è frequente il rinvenimento del parassita nelle masse muscolari, mentre nel pesce appena pescato si rinvenivano più o meno numerose larve nella sola cavità celomatica. Oggi i sempre più diffusi scambi commerciali esistenti in tutto il mondo, nonché i cambiamenti nelle abitudini alimentari e il desiderio di variazioni nei consumi (specialmente il consumo del **pesce crudo**), hanno contribuito a far emergere la necessità di rivolgere maggiori attenzioni al problema dell'Anisakidosi. Il fattore commerciale riveste notevole importanza, dal momento che la presenza di larve di Anisakis è ormai segnalata in tantissime specie ittiche, anche di elevato valore, con rilevanti perdite economiche.

La parassitosi, in genere, prevale negli oceani e nei mari freddi dove sono numerosi i crostacei ospiti intermedi e i mammiferi ospiti definitivi. Anche nel Mediterraneo numerose specie ittiche risultano intensamente parassitate: il pagro, il pesce sciabola, il pagello, il nasello, il pesce azzuro, il totano, la rana pescatrice, ecc..

Secondo indagini anche recenti (PANEBIANCO) in qualche specie si raggiungono percentuali elevatissime della parassitosi, che può giungere fino all'80-100% dei prodotti pescati e ciò contribuisce a rendere estremamente difficoltosi i provvedimenti di controllo da adottare, tanto più che esistono variazioni delle prevalenze a seconda delle zone di pesca.

PROVVEDIMENTI

All'inizio degli anni novanta il Ministero della Sanità ha provveduto tempestivamente ad emanare varie disposizioni con la Circolare n.10 dell'11/3/1992 e con l'Ordinanza Ministeriale del 12/5/1992, richiamando l'attenzione di produttori, consumatori e autorità sanitarie sulla necessità di adottare cautele per arginare anche nel nostro paese il pericolo della zoonosi emergente, considerata ormai un vero *rischio sanitario*. I provvedimenti ministeriali servivano anche ad anticipare le disposizioni in merito, in corso di recepimento, emanate da Bruxelles sulle parassitosi dei prodotti della pesca. Tuttavia, l'intervento del nostro Ministero serviva ad integrare la Direttiva 91/493 del 22/7/1991, che come tutte le Direttive CEE di tipo verticale, non regolamentava la vendita e la somministrazione al consumatore finale, che ogni Paese membro avrebbe poi regolamentato per conto proprio. In effetti, i provvedimenti del nostro Ministero sono serviti a richiamare l'attenzione su alcuni prodotti ittici, come la sardina e l'acciuga, di largo consumo e quindi ad elevato rischio, a causa dell'utilizzazione in preparazioni crude condite solamente con sale, limone ed aceto, ossia una marinatura considerata troppo debole, poiché si sapeva benissimo che per la marinatura era auspicabile un impiego concentrato di aceto e sale (mentre il limone serviva solo per il gusto!), per essere sicuri dell'inattivazione del parassita presente nelle masse muscolari.

Era quindi necessaria una *marinatura forte* (come del resto era raccomandato dalla stessa Comunità in una specie di decalogo per il consumatore di pesce). Per maggiore sicurezza era ancora stato raccomandato di sottoporre i pesci al congelamento (24 ore alla temperatura di -20°C) prima dell'utilizzazione o all'azione del calore (almeno a 60°C a cuore). Quando i prodotti erano provenienti da stabilimenti di lavorazione, era fatto obbligo di autocertificazione di accompagnamento sui trattamenti subiti ed analogo documento doveva accompagnare i prodotti a base di pesce crudo che doveva previamente essere stato congelato, quando la provenienza era da Paesi terzi. In effetti l'art.7 dell'Ordinanza 12 maggio 1992 sanciva il divieto di somministrazione delle specialità gastronomiche a base di pesce crudo non sottoposte preliminarmente ai trattamenti con il freddo o col calore.

A completamento degli accenni suddetti di normativa, è opportuno ricordare che la Direttiva 91/493 CEE è stata recepita nel nostro paese con il D. Leg.vo 531/1992 (successivamente modificato negli Allegati) che fra l'altro detta disposizioni anche sui controlli dell'autorità sanitaria: *controlli da effettuarsi a sondaggio, statisticamente significativo* sulle partite di pesce. Ciò era sancito in considerazione delle difficoltà incontrate nell'assicurare l'assenza della parassitosi nel pesce commercializzato, licenziato al consumo o alla produzione negli stabilimenti autorizzati.

COMPORAMENTI

Dopo l'emanazione delle varie norme si è spesso lamentato un inconveniente sullo svolgimento della vigilanza e dell'ispezione da parte degli organismi veterinari ufficiali delle ASL, non esistendo uniformità di comportamento. Comunque, allo stato attuale è altrettanto chiaro che se non si vuole distruggere tutto il pescato, occorre svolgere un'attenta vigilanza a sondaggio, statisticamente significativo, senza fini persecutori, nei mercati ittici e nei punti in cui si commercializzano i prodotti della pesca. Infatti, come diceva Prof. Paolo SAVI anni addietro, non appare realistica la ricerca sistematica del parassita in tutti i prodotti ittici avviati al consumo alimentare umano: la grande maggioranza del pesce verrebbe sequestrata, il costo dell'operazione sarebbe enorme e, alla fine, l'assenza dei parassiti sarebbe soltanto presunta.

Da ciò discende oggi tutta una serie di raccomandazioni, così riassumibile per gli operatori, per i consumatori e per i veterinari addetti ai controlli:

- non consumare prodotti ittici crudi;
- il pescato deve venire eviscerato al più presto dal momento della cattura (con distruzione dei visceri) per allontanare i parassiti presenti, prima del loro passaggio nella muscolatura;
- verificare, sulla base dell'obbligo dell'*autocertificazione* l'effettuazione dei trattamenti obbligatori (freddo o caldo);
- controllare la presenza del documento rilasciato dall'operatore e dall'autorità sanitaria dello stato di origine all'importazione, attestanti i trattamenti subiti;
- all'ispezione del prodotto bisogna accertare la presenza dei parassiti e il grado di infestazione, perché in caso di massiva infestazione il prodotto risultando ripugnante non potrà essere destinato al consumo alimentare umano;
- necessità di identificazione del parassita, dal momento che non tutte le specie di *Anisakis* sono patogene per l'uomo;
- stabilire le modalità del campionamento e il giudizio sul grado di infestazione accettabile, a discrezione del vigilante, in base al *controllo visivo* e non distruttivo;
- alla vendita o alla cessione al consumatore finale occorre segnalare in modo ben visibile che il prodotto è da *consumarsi cotto*;
- allorché nel corso della commercializzazione viene riscontrato il prodotto parassitato non è perseguibile chi lo detiene, in quanto non è ancora in vendita, ma potrebbe venire utilizzato diversamente dalla destinazione al consumo umano;
- è essenziale l'accertamento della vitalità del parassita;
- adeguamento per il controllo alla Decisione della Commissione n. 140 CEE del 1/1/1993;

- effettuazione dell'**autocontrollo** alla produzione e nella commercializzazione in base alle Direttive CE. Nella vendita e nella somministrazione l'**autocontrollo** rientra nel disposto legislativo del 155/1997. Tutta la documentazione relativa va conservata e mostrata a chi effettua i controlli (Servizi Veterinari dell'ASL). In caso di rilievi giudiziari, sarà così, dimostrato, assieme alla buona fede, il massimo e più accurato sforzo effettuato dall'operatore per assicurare un prodotto sicuro al consumatore: di più non è possibile ottenere, nonostante la diligenza e l'attenzione nelle verifiche rivolte ai prodotti venduti direttamente al consumatore;
- nei ristoranti e nelle mense esposizione ben visibile al pubblico delle notizie relative alla qualità sanitaria e merceologica e ai trattamenti subiti dai prodotti somministrati.

Il Comitato Scientifico, auspica, secondo quanto emerso dalla discussione, che vengano presto affrontati i problemi connessi con questa zoonosi alimentare, tenendo conto del rischio sanitario esistente, da affrontare con incisività e soprattutto con la comunicazione al pubblico attraverso i grandi mezzi di divulgazione. Naturalmente andranno utilizzate fonti scientificamente competenti e affidabili, evitando distorsioni pericolose come recentemente si è verificato in una trasmissione del pubblico servizio televisivo.

In un recente Editoriale della rivista *Obiettivi e Documenti Veterinari* opportunamente si afferma che

“Non è possibile garantire cibi *assolutamente* sicuri e tali in ogni condizione di commercializzazione ed uso, senza intervenire anche sugli stili alimentari e di vita, che si vanno modificando anche in modo inaspettato. Tra tutti gli stili, vedi la dilagante abitudine di *mangiare crudo*. Quali sono i limiti dell'azione veterinaria nei riguardi del rischio zoonosi? Il concetto *dalla terra alla tavola* diviene sempre più importante, a partire da tracciabilità e rintracciabilità.”

Notiziario mensile di informazione per gli operatori della filiera ittica

Organo ufficiale di **ASSOITTICA ITALIA** (Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche)
aderente a **FEDERPESCA** (Federazione Nazionale delle Imprese di Pesca)

Via Emilio de' Cavalieri, 7-00198-Roma, Tel: 06-88.41.587, Fax: 06-85.35.29.92,
www.assoittica.it, info@assoittica.it

DIRETTORE RESPONSABILE: **Mario BELLO**

COMITATO DI REDAZIONE: **Bianca Maria POLI, Antonio VENTURIELLO, Giuseppe PALMA**

SEGRETERIA DI REDAZIONE: **Gabriella SILVESTRI**

Autorizzazione del Tribunale di Roma n. 274 del 12 giugno 2003
