

11 Aprile 2014

Pesce fresco e ?Anisakis?: le tutele di Coop per la sicurezza

Rocco Micocci, responsabile qualità di Coop Centrale Adriatica, ci parla dei rischi, dei controlli e dei suggerimenti per un consumo consapevole del pesce fresco.



Italia

Vi piace preparare un buon sashimi? Adorate i carpacci di pesce fresco? Vi divertite a giocare con le marinature? **Attenzione all'Anisakis, un piccolo parassita** che vive in pesci come merluzzi, alici, tonni e sgombri. Di norma, non vi è alcun rischio per la nostra salute perché quasi sempre il pesce che acquistiamo è stato preventivamente controllato, ma soprattutto perché è sufficiente consumarlo cotto per evitare qualsiasi rischio.

Se si decide invece di consumare pesce crudo, occorre congelarlo per almeno 96 ore a -18 gradi in un frigorifero a 3 o più stelle.

Queste precauzioni sono irrinunciabili se si considerano i rischi per la salute nel caso di ingestione di larve vive: l'Anisakis può causare dolori addominali, vomito, astenia o sintomi tali che possono richiedere cure mediche a volte anche urgenti.

Questa parassitosi concerne moltissime specie di pesci; le più colpite sono: aringhe, il pesce sciabola (questa specie per legge può essere venduta solo previa eviscerazione, in quanto può essere parassitato quasi al 100%), alici, naselli, sgombri, lanzardi, suri, code di rospo. Ma può infestare anche alcuni cefalopodi, come le seppie, i totani e i calamari.

Le leggi a tutela del consumatore sono fortunatamente molto rigide: la regolamentazione comunitaria prevede che i controlli vengano effettuati in primis dagli operatori del settore alimentare, mentre il servizio veterinario dell'Ausl compie le dovute ispezioni sul pesce.

Oltre a queste verifiche regolamentate dalla legge, Coop ne aggiunge altre: **“I controlli che eseguiamo sono diversi**, a partire dalle verifiche sulla freschezza e la presenza di parassiti sul pesce fresco in arrivo”, ci

racconta Rocco Micocci, responsabile Qualità Coop Centrale Adriatica. E continua: “Nel magazzino verificiamo l’assenza del parassita non solo sul pesce intero ma, a campione, anche sui filetti di pesce (tramite la *speratura*) “. Inoltre, è importante ricordare che l’**anisakis è una specie endemica e presente in tutti i mari**, tanto che la stessa norma evidenzia molto chiaramente che “*gli operatori del settore alimentare non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati* [Re. CE n. 853/2004 all. III prodotti della pesca. Cap. V –Norme sanitarie per i prodotti della pesca. Lett. D Parassiti]

L’ultimo controllo è nel punto vendita, proprio al banco del pesce, quando viene servito. Le probabilità di trovare il parassita sono ormai ridotte al minimo ed è sufficiente utilizzare alcuni accorgimenti per limitare ulteriormente il rischio. **L’importante è: consumare il pesce cotto oppure congelarlo prima di mangiare una preparazione cruda.**

Potrebbe interessarti anche

Tutto quel che c’è da sapere sull’Anisakis, in quattro minuti [1]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/tutto-quel-che-c%E2%80%99%C3%A8-da-sapere-sull%E2%80%99anisakis-quattro-minuti>