

[Vai alla Home Page](#)[Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#) [About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

Rassegna Stampa

[cerca nel sito](#)

"The end of food": indispensabile consumare meglio e (anche) meno

"A rischio la qualità del latte Tagliati i fondi per i controlli"

"La mela toglie il medico di torno". Ma con l'esperto è meglio

«Cibi avariati, proteste guidate»

«Dal Pd solo polemiche strumentali»

«Il decreto Milleproroghe penalizza la zootecnia»

«Niente fondi, sicurezza a rischio»

«Però non serve a niente esasperare ansie collettive»

«QUELLA SERA CHE BERLUSCONI VOLEVA IL NUMERO DI NAOMI»

«Senza soldi stop alla qualità»

A lezione di politiche ambientali

A Nordest cresce la paura sulla qualità dei nostri cibi

Accordo al ribasso sugli squilibri

Acqua e alimentazione per neonati

Addio vicino al bisfenolo

Agricoltura creativa, per fare ancora il grano

Agroalimentare da esportazione ecco la Capitanata delle filiere industriali

ALIMENTARE: CAVALIERI LAVORO-CRUI INSIEME PER PROMUOVERE SINERGIE

ALIMENTARE: NAS ROMA, SEQUESTRATE OLTRE 2 TON DI PRODOTTI

ALIMENTARE: NAS ROMA, SEQUESTRATE OLTRE 2 TONNELLATE DI PRODOTTI

Alimentazione biologica in hotel

ALIMENTAZIONE: ITALIA, PRIMA IN UE PER SEGNALAZIONI AL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

Alimenti funzionali

Alimenti pericolosi c'è chi parla chiaro

Alimenti scaduti, sequestro

[ti trovi in:](#) Rassegna Stampa

Pesci crudi? Il neo è quel vermicello SE PASSA NELLE CARNI APRE RISCHI DI SERIE AFFEZIONI ALL'APPARATO INTESTINALE.

Amanti del pesce crudo siete avvertiti: il rischio si chiama Anisakis. Il nome non si riferisce né a una contaminazione passeggera, né a un virus da debellare, ma a un parassita che biologicamente si annida tra le viscere dei prodotti ittici e che può essere anche molto pericoloso per l'uomo. Il piccolo vermicello, infatti, si nasconde nelle interiora degli animali, soprattutto nel pesce azzurro (sgombro e nasello, per esempio) ma anche in altre specie come pesce spada, coda di rospo, merluzzo. Di lì si può trasferire alle carni e di conseguenza nello stomaco dell'uomo che lo ingerisce, causando non pochi fastidi: da un banalissimo mal di stomaco al vomito, dalla febbre a shock anafilattici, fino ad arrivare addirittura a perforazioni dell'intestino che necessitano di interventi chirurgici. Un'incredibile scoperta? Assolutamente no: il problema è noto da sempre. L'attualità dell'allerta, però, ha raggiunto livelli altissimi per il proliferare di ristoranti giapponesi, ma anche di chioschi di sushi take away. In sostanza per il crescente consumo di pesce crudo, diventato di gran moda. E i controlli? "Un fenomeno da non sottovalutare anche se non è di facile rilevazione" ci spiega Silvia Biasotto, esperta di sicurezza alimentare del Movimento difesa del cittadino. "L'Anisakis è uno dei maggiori contaminanti di prodotti ittici e l'unico 'naturale' per così dire". Stando ai dati del Sistema di allerta comunitario, infatti, nel primo semestre del 2010, sono state 320 le segnalazioni per pesce non sicuro, di cui 70 riguardavano contaminazione da metalli pesanti (mercurio, cadmio), 64 da salmonella e listeria, 8 da residui di antibiotici e ben 39 da Anisakis. "Un dato tutt'altro che trascurabile" continua la Biasotto "e che sta crescendo". Per questo già dal 2004, la normativa europea regolamenta la commercializzazione e il consumo del pesce crudo, dettando delle linee guida alle aziende alimentari per l'igiene e la conservazione e dal 2008 con il Regolamento Ce/1020/2008 le norme sono state estese anche alle vendite al dettaglio. Ma cosa dice questo regolamento? "L'unico modo per uccidere l'Anisakis e mangiare i filetti di pesce in sicurezza, è cuocere la carne del pesce a più di 60° o di congelarla, dopo avere eviscerato il pesce, a una temperatura non superiore ai -20° per almeno 24 ore" racconta la dottoressa Valentina Tepedino, veterinario specializzato in prodotti ittici, consulente del ministero delle Politiche agricole, oltre che di Rai e Mediaset, e direttore del periodico internazionale Eurofishmarket. E il consumatore finale come fa a essere sicuro che i filetti che acquista per consumarli crudi abbiano davvero subito questo trattamento di abbattimento? "Questo è il tema principalmente dibattuto" continua la dottoressa Tepedino. "La legge è chiara e prevede che i fornitori di pesce crudo, dopo aver effettuato controlli visivi tramite consulenti e veterinari per individuare l'eventuale infestazione da Anisakis e dopo aver fatto tutte le operazioni necessarie a eliminare il parassita, compreso l'abbattimento tramite congelamento, debbano certificare il trattamento eseguito, in modo che l'informazione sia sicura e trasparente per il consumatore". E per il settore della ristorazione? Anche in questo caso sarebbe auspicabile fosse riportato o immediatamente chiaro nei menu che i filetti crudi non sono in pericolo di contaminazione del parassita. "Molto spesso i ristoratori preferiscono omettere che il pesce è stato congelato a -20° per almeno 24 ore, perché per il cliente poco informato è sinonimo del fatto che il pesce non è 'fresco'" con PESCI CRUDI? IL NEO È... elude la dottoressa Tepedino. E che quello dell'Anisakis sia un problema "atipico" ce lo spiega Micaela Girardi presidente del Movimento difesa del cittadino Marche. "Questa infestazione, infatti, riguarda un alimento ricco di molte proprietà utili, come il pesce azzurro, ed è più frequente nelle specie che vivono nei mari puliti" puntualizza la Girardi che con l'Mdc ha organizzato a San Benedetto del Tronto il convegno "Pesce azzurro e Anisakis, le regole per evitare i rischi" lo scorso

in un discount

Alimenti: Coldiretti, a Cina primato export cibi a rischio in 2010

Alla Cina va il primato dell'export di cibi a rischio

Allevatori col fiato sospeso: finanziamenti congelati

Allevatori senza risorse per controllare la carne

Allevatori sul filo della crisi

Andena (Aia): «Senza finanziamenti a rischio la sicurezza alimentare»

Appuntamenti in città e provincia

Arriva 'Fantavventure a tavola', bimbi a scuola di corretta alimentazione

Arsenico, tutti contro tutti

Basta integratori nella dieta dei bimbi che fanno sport

Che cosa mangiare se si ha la febbre?

Cibo: cosa si rischia?

CINA: COLDIRETTI, E' PRIMA ANCHE EXPORT CIBI A RISCHIO NEL 2010

Composizione degli alimenti, e non solo

Consommer moins d'eau pour récolter plus de riz

Cultura del cibo, un incontro per approfondire

Dall'8 all'11 maggio a FieraMilano Tuttofood 2011 è "il futuro del food, oggi"

DUBBI SULL'ASPARTAME PUÒ CAUSARE IL PARTO PREMATURO

E i medici si ribellano

È il made in Italy il vero anti-Ogm

E' PIU' SICURO MANGIARE I PESCI 'VEGETARIANI'

Energia dalla terra e dagli animali

Esaltati i valori nutrizionali e le vitamine presenti nel latte

Esplorare il gusto

FAME NEL MONDO, GLI OGM NON SONO LA SOLUZIONE

Fast food e scatolette per un italiano su tre

FDA would receive a total of \$4.4 billion in Obama budget

GAO report adds Interior Department's oversight of oil and gas leases to high-risk list

Genuina innovazione

Highlights of Obama's \$3.73 trillion budget

I cibi sono "sicuri" ma i consumatori devono controllarli

4 febbraio. E aggiunge: "I produttori locali di pesce lavorato dispongono anche di tecniche di sanificazione certificate e sicure. Il ruolo decisivo spetta ai ristoratori che devono avere più coraggio nel comunicare chiaramente che il rispetto degli obblighi di legge è a tutela della salute dei consumatori". In freezer Ma l'acquisto del pesce da consumare crudo, può essere fatto anche nei mercati o nelle pescherie, direttamente dal consumatore, senza passare al setaccio delle autocertificazioni e degli autocontrolli che spettano alle aziende. Per preparare il proprio sushi da gustare in sicurezza, quindi, meglio usare qualche accortezza "Innanzitutto il pesce appena pescato, andrebbe eviscerato immediatamente dal pescatore, già sulle barche" ci spiega Domenico Pallei, consulente per la sicurezza alimentare, "questo per evitare che l'Anisakis dalle interiora, dove vive e nidifica, si trasferisca ai filetti, dove poi è più difficile riconoscerlo". Se questo non avviene, una volta a casa si deve aprire la parte inferiore del pesce (cavità celomatica) dove sono contenute le viscere e vedere se si trova un vermicello lungo dai 2-3 cm in su, di colore lattescente rannicchiato a spirale. "In seguito a questo primo controllo" prosegue Pallei "esponendo per 10 minuti circa il pesce a una fonte di calore, per esempio una lampadina, il parassita prende vitalità, si distende e inizia a muoversi". Se la parassitasi è massiccia, meglio buttare il pesce; altrimenti, si eliminano le Anisakis e si pulisce il pesce sotto l'acqua corrente". Tuttavia in via precauzionale, prima di consumarlo crudo, sempre meglio lasciare il pesce nel freezer almeno un giorno, per evitare sgradite sorprese.

autore: LINDA VARLESE

[link a oggetto originario](#)

fonte: Il Salvagente

data di creazione: 18/02/2011

data di modifica: 18/02/2011

[segnala a un amico](#)

[versione stampabile](#)

Il fattore Omega divide ancora

Il latte materno anche all'asilo nido Incontro sul cibo nella prima infanzia

Il pranzo perfetto per i bambini

Il sapore della conoscenza passa anche dalla tavola l'inchiesta

IL SUD HA BISOGNO DI CENTRI DECISIONALI

INDUSTRIA: COLDIRETTI, FATTURATO BIOLOGICO AUMENTA DELL'11, 6 %

Intolleranze no problem con ricette senza glutine

La grande abbuffata

La palma al cannolo alla siciliana

La questione arsenico nell'acqua si fa sempre più ingarbugliata

La sfida delle materie prime

La sicurezza alimentare? Ha il cuore nelle acque del finalese

La sorveglianza alimentare nel nostro Paese funziona

La terre ne rend pas

La Ue allenta i dazi alimentari

L'alimentare anti-crisi riparte con l'export

Latte e carne, niente soldi per i controlli

Latte, l'Efsa sotto accusa

Lattiero-caseario, fondi ko Lospinuso scrive a Gasparri

Le Brésil a fait plier la France sur la régulation des matières premières

Le grenier à céréales est en danger

L'eros a tavola? Vince la Sicilia con il sexy cannolo a pistacchi e cedro

L'eros a tavola? Vince la Sicilia con il sexy cannolo a pistacchi e cedro

L'eros a tavola? Vince la Sicilia con il sexy cannolo a pistacchi e cedro

L'eros a tavola? Vince la Sicilia con il sexy cannolo a pistacchi e cedro

Mangiare intelligente

Milleproroghe, gli allevatori e i paradossi

MILLEPROROGHE, PUGLIA: BLITZ CONTRO ALLEVATORI DEL GOVERNO CENTRALE

Mobile barcode: una nuova esperienza di shopping, nel food e non solo

Nella Ue solo in Italia aumenta la spesa al bar e al

ristorante

Non far ingrassare tuo figlio

Nuova «ritirata» per il grano duro

Obama Proposes Health Agency Cut but Sparer Medicare Fees

Obama's Budget Focuses on Path to Rein in Deficit

Ogm: Coldiretti è per il rispetto della legge "Commercio illegale di un prodotto illegale"

Olio extravergine Un nuovo passo per la qualità

Oltre mezza Europa è fuori dalle regole Ue

Operazione verità? Il Pd la dovrebbe fare sui propri obiettivi

PARTE LA PROTESTA: «NON BASTANO I FONDI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE»

Per vivere bene usate la testa

Pesce: queste le cotture giuste per difendersi dal rischio parassiti

Pesci crudi? Il neo è quel vermicello

Più benessere e salute con gli alimenti corretti

Più garanzie fuori casa

Prezzo dei cereali alle stelle: a causa del clima o della Fed?

Primato anche nelle irregolarità

Priorité à la souveraineté alimentaire

PRODOTTI AGRICOLTURA, REGIONE LOMBARDIA TUTELA CONSUMATORI LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI E' FONDAMENTALE

Quale legge per la sofisticazione alimentare?

Ragni e polvere nel cibo cinese

Ricerca Enea: «Microsensori per garantire i consumatori»

Sacchetto: "Cercheremo a Roma fondi per i controlli sulle carni"

Salute: al via nuova Piattaforma su alimentazione, fumo e attività fisica

Salute: pericoli nel piatto per oltre 55 mila bimbi allergici in Veneto

Scouring the government to save some loose change

Sequestrati 8 quintali di alimenti scaduti

Sicurezza alimentare a rischio

SICUREZZA ALIMENTARE IN
PIEMONTE: PRODUZIONE
CARNE POLLAME HA
REQUISITI DI QUALITA'
EUROPEI

SICUREZZA ALIMENTARE:
BARNIER, RAFFORZARE
TRASPARENZA MERCATI

Sicurezza alimenti, studenti
in laboratorio

Sicurezza nelle pappe dei
neonati

Soldi alle quote latte e
niente ai controlli sugli
allevamenti

Soldi alle quote latte e
niente ai controlli sugli
allevamenti

Standard europei
nell'agroalimentare

Stop ai controlli

Storia del cibo in etichetta

Studenti sani con sport e
cibo doc

UNA FORTE RICERCA E
INNOVAZIONE ALIMENTANO
LA CRESCITA ECONOMICA
NELL'UE

Una sostanza cancerogena
rintracciabile negli alimenti

Une savane stérile
transformée en mer de
verdure

Un'insalata al giorno leva il
medico di turno

Uova e anguille alla diossina
Un nuovo allarme

Videogame e cibi bio ecco
cosa compriamo per i nostri
bambini

Videogame e cibi biologici
ecco cosa compriamo ai figli

[Home](#) [Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#) [About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

Segreteria Europass: P.le Barezzi 3 - 43100 Parma - tel. 0521.931330 - fax 0521.931326
e.mail: info@europass.parma.it

Riproduzione vietata senza autorizzazione di EuroPass
Ultimo aggiornamento: martedì 22 febbraio 2011 14.34

web design LTT
Crediti
^ Torna a inizio pagina ^