

Cerca...

Vai

- [Contatti](#)
- [Chi siamo](#)



il fatto alimentare

- [Home](#)
- [Sicurezza Alimentare »](#)
 - [Allerta](#)
 - [Efsa](#)
 - [Controlli e Frodi](#)
- [Etichette & Prodotti »](#)
- [Pubblicità & Bufale](#)
- [Nutrizione](#)
- [Pianeta »](#)
- [Recensioni & Eventi](#)
- [Lettere](#)

[Sicurezza Alimentare](#)

Salmone affumicato: tutto quello che bisogna sapere quando si consuma pesce crudo. Il problema Listeria

Publicato da il 10 dicembre 2012



Il salmone affumicato piace, ma quanti sanno che la maggior parte del pesce è allevato in Norvegia e Scozia e che si tratta di pesce crudo? Quanti conoscono le insidie nascoste? Ecco tutto quello che occorre sapere quando si compra il pesce dalla carne rosa per preparare la tartina imburrata da servire a tavola nei banchetti delle feste. Una cosa è certa il salmone agli italiani piace tanto che dal 2012 è stato incluso nel paniere Istat per la rilevazione dei prezzi al consumo. Anche durante il resto dell'anno noi italiani ne acquistiamo notevoli quantità.

Non bisogna stupirsi se le vendite triplicano nel mese di dicembre e anche l'import ha sfiorato le 10mila tonnellate nel 2009 per arrivare a 11.200 nel 2010, ed è sceso lievemente l'anno scorso a 10.700.

Il problema del salmone affumicato si chiama *Listeria monocytogenes*, si tratta di un batterio che provoca una malattia

chiamata listeriosi, particolarmente pericolosa per donne in gravidanza, persone immunodepresse, bambini piccoli e anziani. La trasmissione avviene principalmente per via alimentare perché il batterio può essere presente nel pesce crudo in salamoia e affumicato e sopravvive tranquillamente alle temperature del frigorifero. Negli ultimi anni diverse partite di salmone affumicato e fresco sono risultate contaminate. L'ultima allerta risale al 12 ottobre di quest'anno, quando è stata rinvenuta in una lotto proveniente dalla Danimarca.

La *Listeria* viene rapidamente inattivata a 70° C dopo circa 10 secondi. Secondo uno [studio](#) pubblicato nel 2009 dal *Journal of Food Science*, affumicare il salmone a temperature adeguatamente elevate è un modo efficace per ridurre il rischio di *Listeria* nel pesce. Di conseguenza, le confezioni di salmone affumicato che riportano la dicitura “affumicato a caldo” (“hot smoked salmon”) offrono un'ottima garanzia, mentre il salmone selvatico dell'Atlantico o del Pacifico e il salmone d'allevamento sottoposti ad affumicatura a freddo restano comunque a rischio.



La situazione in Italia

«Purtroppo nel nostro paese, quasi tutto il salmone commercializzato è affumicato a freddo – sottolinea Valentina Tepedino, veterinaria specializzata in prodotti ittici e direttrice di [Eurofishmarket](#) – l'affumicatura a caldo dà al pesce un colore e un sapore particolare che da noi è poco apprezzato, a differenza di quanto accade nel Nord Europa. L'affumicatura a freddo avviene a una temperatura attorno ai 30° C, non protegge dalla *Listeria*, anche se va detto che, proprio perché il salmone affumicato è un prodotto a rischio, i controlli sono costanti e possiamo godere di una relativa sicurezza».



Il secondo elemento di criticità anche se di rilievo minore riguarda l'*Anisakis* (un parassita che provoca una grave infezione parassitaria del tratto gastrointestinale, detta anisakidosi o anisakias). Le larve di *Anisakis simplex* sono spesso presenti in prodotti ittici crudi (preparazioni regionali con aceto o limone, sushi o sashimi) o non sufficientemente cotti, com'è il caso dei pesci affumicati. Come ospite intermedio, l'*Anisakis* è presente in 123 specie di pesci comunemente consumati, tra cui salmone, tonno, sardina, acciuga, merluzzo, nasello, sgombro, triglia, pesce San Pietro. Una [ricerca giapponese](#) realizzata dall'*Ocean Research Institute dell'Università* di Tokyo nel 2000, dimostra la maggior frequenza del nematode nei salmoni selvatici rispetto a quelli di allevamento, molto più sicuri dei precedenti. «Il salmone selvatico del Pacifico è a rischio di *Anisakis*, mentre il salmone di allevamento presenta un rischio irrisorio», afferma Valentina Tepedino.

Marinatura, salatura e affumicatura a freddo non hanno alcun effetto sull'*Anisakis* e l'infezione può essere prevenuta solo grazie alla cottura a temperature superiori a 60° C per 10 minuti oppure congelamento a -20° C per 24 ore. Nei paesi dell'Unione Europea la normativa CE 853/2004 impone il congelamento dei prodotti ittici a -20° C per almeno 24 ore in modo da inattivare le larve e questo trattamento è obbligatorio nel caso del salmone affumicato a freddo e del salmone venduto come sushi e sashimi.

«La presenza della *Listeria* è oggi un problema più nei formaggi a pasta molle che nel salmone affumicato», afferma Valeria Tepedino. «Nondimeno, un rischio, seppure contenuto, c'è, mentre per quanto riguarda l'*Anisakis*, il rischio è davvero irrisorio». Il rischio *Anisakis* è decisamente più alto nel caso delle conserve casalinghe di pesce azzurro marinato. «Va però detto – aggiunge Tepedino – che il salmone affumicato può essere contaminato anche da altri microrganismi, come la salmonella. Azzerare in assoluto i rischi non è possibile proprio perché si tratta di pesce crudo. Il mio consiglio è che le donne in gravidanza, gli immunodepressi, i bambini piccoli e gli anziani malati potrebbero evitare di consumarlo».



Nuove regole in arrivo

Il Ministero della Salute emetterà tra pochi giorni un nuovo decreto (noto al momento col nome di “Decreto Balduzzi”) che regolerà la vendita, l'acquisto e soprattutto la conservazione casalinga di pesce crudo. Ve ne daremo notizia appena il testo sarà ufficiale.

Anissia Becerra

Foto: Photos.com

Tags: [anisakidosi](#), [anisakis](#), [infezioni](#), [listeria](#), [listeriosi](#), [parassiti](#), [pesce crudo](#), [salmone affumicato](#), [tossine](#)

- 10
-
-

4 Commenti



1. *ezio hatto* detto:
[12 dicembre 2012 alle 16:28](#)

Dopo essere stato sbalottato nel mare tempestoso degli allarmismi alternati alle rassicurazioni dei "anche se" dell'esperta e che partendo dal rischio del consumo di pesce crudo ed affumicato, ho scoperto che sono invece i formaggi a pasta molle i più pericolosi per la Listeria. (bisognerebbe almeno aggiustare il titolo dell'articolo!) Dopo il mal di mare delle notizie lette, finalmente approdiamo ad una bella notizia: "Il Ministero della Salute emetterà tra pochi giorni un nuovo decreto..".

Ma la microbiologia, la sicurezza alimentare e tutti gli apparati di controllo, cosa hanno fatto fino ad ora per proteggere i consumatori, e non solo quelli più deboli o debilitati?

Perché un fattore di rischio grave non è ancora un divieto al consumo, almeno per le persone e bambini più a rischio?

Da che parte stanno gli scienziati, gli esperti, le istituzioni? Tutti dalla stessa parte?



2. *Andrea Tibaldi* detto:
[13 dicembre 2012 alle 08:22](#)

EZIO: non ti preoccupare, non vedrai mai un titolo "occhio al taligno a latte crudo, rischio listeria", i problemi ci sono solo sui prodotti esteri. Non vorrai mica minare ulteriormente il già dimagrito PIL italiano vero?



3. *Simone* hatto detto:

[13 dicembre 2012 alle 19:05](#)

Caro Ezio, non so che lavoro fai..ma ti assicuro che il nostro lavoro quello di controllori Ã" molto strEssante e delicato...tu hai ragione ma mi preme risponderti di non fare nella vita di tutta l'erba un fascio..purtroppo ci vorrebbe tanto personale affinchÃ" garantire la sicurezza verso i consumatori spicchi ancora di piu' il volo, stanne certo e ne devi andare fiero che l'Italia ha dei buonissimi controlli, anzi, parecchie volte veniamo penalizzati..a mio avviso per un po di invidia?? forse...cmq da controllore che tiene alla tua salute...e a quella di tutti i cittadini, MI AUGURO CHE LA POLITICA NON PENALIZZI MAI LA SANITA' PUBBLICA, COMPRESA QUELLA VETERINARIA... quest'ultima DI FONDAMENTALE IMPORTANZA PER TUTTI I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E CHE SI INVESTA TANTO IN TALE CAMPO...MAGARI SOTTRAENDO DI PIU' AI SIGG POLITICI E DANDO PIU' LA VORO IN TALE CAMPO..LA SICUREZZA ALIMENTARE, PIU' SICUREZZA, MENO SPRECO NEL SSN. BUON NATALE, SIMONE PLATANIA -CT.



4. *ezio* hatto detto:

[14 dicembre 2012 alle 12:08](#)

Grazie per la condivisione e la comprensione.

Conosco molti addetti ai lavori ed apprezzo la loro validissima opera personale.

Il mio punto di vista Ã" esattamente quello espresso da Andrea e da Simone per il suo personale e meritorio impegno sul campo.

Basta connivenze con quella catena di comando che non Ã" in grado di amministrare la cosa pubblica in questo modo e soprattutto giocando con la nostra salute.

Il vero problema Ã" sempre nel manico, ma non restiamoci attaccati quando si producono danni.

