

RSS



- Home
- Sicurezza alimentare
- Supermercato
- Etichette & prodotti
- Pubblicità e bugie
- Chi siamo
- Contatti
- Nutrizione
- Controlli e frodi
- Allerta
- Prezzi
- Packaging
- Test
- Pianeta
- Efsa
- OGM
- Recensioni & bufale
- Lettere
- RSS

**Sicurezza alimentare**

## Sushi di tonno ottenuto da lische ripulite: negli Usa scoppia un'epidemia di Salmonella che colpisce oltre 300 persone



Negli Stati Uniti oltre 300 persone sono state vittime di un'epidemia di Salmonella causata da un prodotto alimentare surgelato a base di tonno crudo, proveniente dall'India. La vicenda è interessante, perché si tratta di un preparato ottenuto recuperando dalla carcassa del tonno pezzetti di carne rimasta attaccata alle ossa dopo la sfilettatura, operazione denominata *raschiatura* mentre il prodotto finito si definisce in inglese *tuna scrape*. Si tratta di un sistema simile a quello impiegato, sempre in Usa, per recuperare la carne dalle ossa dei bovini (in Europa è vietato per la vicenda della mucca pazza, e si può effettuare solo sulle carcasse di polli, conigli e maiali).

**L'epidemia nei primi cinque mesi del 2012 ha colpito 316 persone** (di cui 37 ricoverate in ospedale) in 26 stati americani. Le autorità hanno indicato come causa il Nakauchi Scrape, una poltiglia di tonno prodotta in uno stabilimento indiano di Kochi, nel Kerala, con la raschiatura della carcassa. Questi lotti di pesce, importati congelati dalla ditta Moon Marine USA Corporation, sono stati venduti a ristoranti e supermercati, che li hanno utilizzati per confezionare sushi.

«Questa poltiglia è l'equivalente della carne separata meccanicamente - spiega Valentina **Tepedino**, veterinaria e direttore di [Eurofishmarket](#), società di consulenza e ricerca nel settore ittico - L'industria utilizza attrezzature che ripuliscono le lische di ogni pezzetto di carne rimasto. In genere, questo prodotto viene utilizzato per confezionare hamburger e salumi di pesce oppure, nel caso di pesci poco pregiati, anche cibo per animali. La cosa importante è che deve essere consumato cotto». Così era scritto sulle confezioni del

Nakauchi Scrape, ma in molti Stati americani gli acquirenti hanno pensato di proporlo crudo.

**Eppure mai come in questi casi l'attenzione dovrebbe essere altissima.** «Nella carne e nel pesce raschiati o macinati la superficie di esposizione all'ambiente rispetto ai filetti interi aumenta e ciò favorisce il rischio di contaminazione da microrganismi», continua **Tepedino**. Il congelamento uccide molti batteri, ma alcuni possono sopravvivere e moltiplicarsi quando l'alimento viene scongelato, come nel caso della Salmonella. Le condizioni igieniche dello stabilimento di produzione dovrebbero essere perfette per ridurre al minimo la possibilità di contaminazione, ma gli ispettori della Food and Drug Administration americana, inviati in India per un controllo, hanno riscontrato **condizioni ben lontane dalla decenza**. Basti dire che la linea di produzione del ghiaccio per la conservazione del pesce era priva di qualunque sistema di analisi e di controllo ed esposta a vari contaminanti ambientali, dalla ruggine al passaggio di animali.



il fatto alimentare

Dario Dongo

**L'etichetta**

**SCARICA IL LIBRO**

**TÉLÉCHARGER LE LIVRE**

**DOWNLOAD THE BOOK**

Origine, tabella nutrizionale, ingredienti...  
Tutte le novità del regolamento europeo

Per saperlo scarica qui il nostro dossier.



Nella stessa categoria

[Salviamo l'Inran. Ifattoalimentare promuove una raccolta firme contro l'ipotesi di chiusura dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione.](#)

[Moria delle api: una ricerca americana accusa ancora una volta i pesticidi neonicotinoidi](#)

[Allerta sugli energy drink: dubbi su due morti in Francia. Rischi se miscolate all'alcol o se consumate durante sport faticosi](#)

[L'Italia chiude i battenti all'istituto che ha promosso nel mondo la Dieta mediterranea. Venerdì 8 giugno si decidono a Roma le sorti dell'Inran](#)

[La mega-sbronza del weekend è in calo. Un'inversione di tendenza significativa dopo](#)



Il pesce destinato al sushi dovrebbe essere di qualità eccellente: «La preparazione del sushi è un'arte che richiede abilità eccezionali», ha scritto Marion Nestle, esperta americana di sicurezza alimentare, in un commento sulla vicenda. «Uno chef impiega anche 10 anni per imparare a riconoscere il pesce più fresco, delicato e sicuro: per questo il sushi può essere costosissimo. Ma negli Stati Uniti lo si trova dappertutto: ogni supermercato ha il suo angolo sushi, ed è chiaro che si tratta di un prodotto economico, confezionato con materie prime dal costo abbordabile e da cuochi non sempre preparati in modo adeguato».

**Anche in Europa si intravede una simile tendenza.** Fino a pochissimi anni fa, per gustare del sushi bisognava andare in un ristorante dedicato ed essere disposti a spendere cifre ragguardevoli. Oggi anche in Italia si trova nei supermercati e in moltissimi ristoranti a buon prezzo. Corriamo il rischio di trovare nel piatto qualcosa di poco sicuro? Sul fronte Nakauchi Scrape possiamo stare tranquilli. Interpellato

sull'argomento, il Ministero della salute ha dichiarato al [Ilfattoalimentare.it](http://Ilfattoalimentare.it) che sono state attivate tutte le misure necessarie per bloccare direttamente ai posti di ispezione frontaliere eventuali partite di pesce provenienti dallo stabilimento indiano coinvolto nella vicenda. Di più: dal primo gennaio 2012 a oggi non risultano importazioni sul territorio nazionale di prodotti ittici di quello stabilimento. Anche Valentina **Tepedino** rassicura: «Le catene di supermercati italiani eseguono in genere controlli molto stringenti sui prodotti ittici destinati a essere consumati crudi».

In ogni caso, almeno per quanto riguarda l'Italia, l'esperta non si aspetta grosse sorprese sul fronte del pesce separato meccanicamente. «Il rischio potrebbe essere quello di frodi commerciali». Potrebbe succedere, cioè, di trovarsi di fronte a un prodotto venduto come filetto tritato e invece ottenuto per separazione meccanica (e quindi di qualità inferiore): del resto, non c'è l'obbligo di indicare in etichetta il processo di lavorazione. «Non sappiamo al momento se e quanto possa essere diffuso questo fenomeno: perciò Eurofishmarket ha intenzione di approfondire l'argomento con un progetto di ricerca».

**Nel frattempo, a proposito del sushi il consiglio è preferire quello freschissimo,**

appena preparato, se possibile proprio di fronte a noi. Senza dimenticare che nel caso di questa prelibatezza, come pure di altre specialità italiane consumate crude o quasi crude come i carpacci o le alici marinate, il rischio maggiore è quello di contaminazione con le larve del parassita Anisakis (una sorta di piccolo verme visibile anche a occhio nudo che può causare disturbi gastrointestinali gravi). «Tutti i prodotti ittici possono essere infestati da parassiti, e tra le specie più a rischio troviamo calamaro, nasello, alice, sardina, triglia e sgombrò» spiega il veterinario Vincenzo Olivieri, responsabile del gruppo di lavoro di acquacoltura e prodotti della pesca della [Società italiana di medicina veterinaria preventiva](http://Società italiana di medicina veterinaria preventiva).



«Oltre che con il calore, le larve possono essere uccise anche per congelamento. Per questo motivo la legge pone l'obbligo per i ristoranti di servire crudo solo pesce che sia stato precedentemente congelato in un abbattitore di temperatura a -20° C per almeno 24 ore». La legge è chiara, eppure ogni anno si registrano nel nostro paese alcune [decine di casi di infezione da Anisakis](#).

**Valentina Murelli**

foto: Photos.com

Lunedì 04 Giugno 2012



Condividi

Segnala questo articolo su TzeTze

[la crescita degli anni passati](#)

[L'acqua del rubinetto piace sempre di più: una ricerca di Aqua Italia su consumi, fontanelle, caraffe e dispositivi domestici](#)

[Come si preparano i wurstel di pollo? Con la poltiglia rosa ottenuta spremendo le carcasse](#)

[Sushi di tonno ottenuto da lische ripulite: negli Usa scoppia un'epidemia di Salmonella che colpisce oltre 300 persone](#)

[Terremoto: nel modenese 26 vitelli morti, 14 stabilimenti lesionati, 200.000 forme di formaggio danneggiate e moria di pesci nel Po](#)

[Doping e integratori alimentari: stop alle ambiguità. I dati della Commissione Vigilanza e i problemi dei siti internet stranieri](#)

[Rio+20: il vertice mondiale sul clima non può trascurare la solidarietà e la lotta contro la fame. La visione di Ban Ki-Moon](#)

[Pesce fresco: dopo tre giorni c'è rischio intossicazione? Il parere di Valentina Tepedino di Eurofishmarket](#)

[Acquacoltura sostenibile: si usa troppa farina di pesce negli allevamenti? L'inchiesta di Eurofishmarket](#)

[Pesce allevamento: non è vero che per ottenere un kg di salmone ci vogliono 20 kg di farine. La questione dell'acquacoltura sostenibile](#)

[Germogli di soia : sono sicuri solo cotti e il lavaggio serve poco. Bruxelles pensa a nuovi controlli, ma servirebbero anche nuove etichette](#)

[Sprechi alimentari: in molti Paesi emergenti parte considerevole del raccolto marcisce per mancanza di strutture. Al via un progetto UE per cercare soluzioni](#)

[Nutrire il pianeta con una raffica di "pallottole verdi". Un rapporto dalla Gran Bretagna](#)

[Land Grabbing: la FAO adotta le "Direttive volontarie per la gestione responsabile della terra, dei territori di pesca e delle foreste". Ora bisogna applicarle](#)

[Cavoli cinesi alla formaldeide, scoppia l'ennesimo scandalo alimentare in Cina](#)

[Aspartame: Report e la Gabanelli hanno provocato troppo allarmismo, i limiti di sicurezza sono molto difficili da superare anche se verranno dimezzati](#)

[Milano: la mozzarella blu arriva in mensa, e scoppia il panico, ma non ci sono pericoli per la salute. Il parere dell'esperto](#)

[Nanoparticelle negli alimenti e nel packaging: la tossicità è allo studio all'Istituto superiore di sanità](#)

[Additivi nei salumi: ma è proprio necessario aggiungere nitriti e nitrati?](#)

[Acquacoltura sostenibile: il nuovo rapporto del Worldwatch Institute indica le regole da seguire per nutrire il pianeta](#)

[Pangasio: i filetti di pesce importati dal Vietnam superano gli esami, ma la cattiva stampa li condanna](#)

[Coloranti artificiali: l'Unione europea vara nuove riduzioni delle quantità consentite. Sotto accusa: giallo chinolina, rosso cocciniglia e giallo arancio](#)

[Integratori alimentari con sostanze simili alle anfetamine, la FDA dice no. In vendita anche in Italia attraverso la rete](#)