

Consumo di pesce crudo

written by Rivista di Agraria.org | 4 maggio 2010
di Emanuele Stevanin



E' da molti anni invalso la somministrazione di pesce crudo negli esercizi della ristorazione (c.d. sushi e/o sashimi), soprattutto per mode e/o per introduzione di altre culture, soprattutto orientali.

Il pesce fresco crudo, eviscerato, pulito, etc. e mangiato tal quale può presentare problematiche connesse all'infestazione da parassiti (es. anisakis). Il parassita si trova all'interno della cavità intestinale dei pesci, pertanto i controlli, sia quelli attuati dai produttori, sia quelli effettuati dai Servizi Veterinari, essendo a campione, soprattutto in caso di infestazioni lievi, non sono in grado di verificare con certezza assoluta l'assenza dell'Anisakis. Il parassita può causare l'anisakiosi.

COSA È L'ANISAKIOSI

E' una zoonosi (malattia trasmessa dall'animale all'uomo) causata da piccoli vermi tondi (Anisakis spp.) (nematodi) che si possono trovare all'interno dell'intestino e nei muscoli di pesci, molluschi cefalopodi etc.

Il ciclo biologico di questo parassita è molto complesso, ma il pericolo per l'uomo è rappresentato dal consumo di prodotti ittici consumati crudi o praticamente crudi.

Le larve del parassita una volta ingerite possono invadere la mucosa gastrica o intestinale e causare dolori addominali, nausea, vomito e febbre.

La penetrazione nello spessore della mucosa provoca una reazione, che può anche sconfinare nella formazione di un granuloma, che può evolversi in infiammazioni più gravi con possibilità di ulcerazione della mucosa fino alla penetrazione della parete.

PRODOTTI ITTICI IN CUI PUÒ ESSERE PRESENTE

I prodotti ittici più frequentemente interessati sono:

- sardine
- aringhe
- merluzzi
- acciughe
- sgombri
- branzini
- rane pescatrici
- pesce S. Pietro
- pesci sciabola
- totani
- calamari
- etc.

ATTENZIONE: la legge parla di tutti i prodotti della pesca e pertanto come definito dal Regolamento 853/2004/CE si intende per prodotti della pesca: tutti gli animali marini o di acqua dolce selvatici e/o di allevamento e tutte le parti e prodotti commestibili di tali animali; quindi tutti ad eccezione dei molluschi bivalvi, echinodermi etc....

COSA DICE LA NORMATIVA

Il Regolamento 853/2004/CE (oltre ciò è sempre in vigore una Ordinanza Ministeriale del 1992) precisa che le tipologie di prodotti della pesca elencate di seguito devono essere congelate ad una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore.

Quindi il trattamento di congelazione deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito per:

- i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi;
- i prodotti della pesca a base delle specie seguenti, se devono essere sottoposti ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non supera i 60 °C:

- aringhe
- sgombri
- spratti
- salmone dell'atlantico o del pacifico

ATTENZIONE: il sale, l'aceto (es. acciughe alla povera), il limone, non sortiscono nessun effetto sulla distruzione del parassita ! ! ! il parassita riesce anche a resistere all'acidità dello stomaco dell'uomo.

Se una attività gestisce tale procedura in autocontrollo tale fase è un CCP.

CONCLUSIONI

A tal riguardo, pertanto, i prodotti della pesca devono essere consumati o "previa cottura" oppure se si vuole somministrarli crudi devono essere preventivamente congelati secondo le modalità sopra riportate.

Emanuele Stevanin, laureato in Scienze Agrarie all'Università degli Studi di Pisa, è iscritto all'Albo dei Dottori Agronomi e Forestali della provincia di Pisa. Attualmente è socio amministratore della società "Qualità e Tecnologie Agroalimentari", con sede a Livorno. [Curriculum vitae >>>](#)

Pesce crudo e Sushi

Autori Vari - Giunti Demetra - 2007



Una collana pensata appositamente per chi di pesce e crostacei non ne avrebbe mai abbastanza e vuol trovare nuove idee per una cucina giovane, veloce, per tutte le occasioni: il pranzo quotidiano, la cena importante, il buffet tra amici. [Acquista online >>>](#)