

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO

**CRITICITA' SANITARIE
NELLA COMMERCIALIZZAZIONE
E
SOMMINISTRAZIONE
DEI PRODOTTI ITTICI**

il rischio del "crudo" nella ristorazione

Milano, 07 maggio 2012

Dr. Renato Malandra
Veterinario Responsabile S.S. Mercati Generali
ASL MILANO



**è necessario
UN PERCORSO DI FORMAZIONE
degli Operatori del settore ittico
che li porti ad essere coscienti
dell'importanza del loro ruolo
nel garantire la salute dei clienti**



**è fondamentale
acquisire una mentalità
di gestione igienica
dei rischi sanitari**

**la qualità igienica
nell'organizzazione della propria attività
porta sempre a delle
conseguenze positive
anche di tipo economico**

**gli Operatori del settore
devono conoscere quali sono i
pericoli
potenzialmente presenti nei
prodotti ittici
le situazioni a rischio più frequenti
in modo da individuare
le misure preventive
(azioni e dispositivi)
più idonee per eliminarli o
ridurli a livelli accettabili**

CONOSCERE

la gravità dell'effetto nocivo che hanno determinati agenti patogeni sull'uomo

le probabilità e le condizioni perché si verifichino

CAPIRE

come l'organizzazione della propria attività incide sul manifestarsi di determinati eventi

DIVENTARE CONSAPEVOLI

delle conseguenze che hanno determinate

azioni, condizioni, modalità comportamenti e consuetudini



i principali rischi sanitari derivati dal consumo di prodotti ittici

- **SINDROME SGOMBROIDE**
- **PATOLOGIE GASTROINTESTINALI**
- **ANISAKIDOSI**

RISCHIO SINDROME SGOMBROIDE

- **che cos'è la sindrome sgombroide?**
- **cosa fare per prevenirla**

**è una patologia che si manifesta
solo consumando
determinati pesci
in cui si è formata una ammina tossica**

I S T A M I N A

**a causa
di una loro errata conservazione**

i pesci coinvolti sono :

- tutti i **Tonni, Tonnetti, Sgombri**
- **Sardina, Aringa, Alaccia, Agone**
- **Acciuga** o **Alice**
- **Pesce serra**
- **Lampuga**
- **Costardella**
- **Ricciola del Pacifico**

**perché
solo queste specie ?**



**perché le loro carni sono ricche
di un amminoacido**
istidina
che
in condizioni di cattiva conservazione
si trasforma in
istamina
ammina tossica
TERMOSTABILE



i sintomi

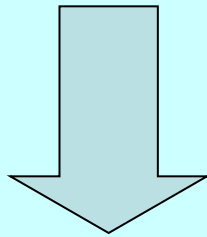
si manifestano poco dopo l'ingestione

(da 30 minuti a 2 ore)

e la loro gravità dipende :

- **dalla quantità di istamina che si è formata nel pesce**
- **dalla sensibilità individuale**

- eritema
- prurito
- tachicardia
- diarrea
- tachipnea
- senso di soffocamento



pronto soccorso





cosa fare per prevenire la produzione di istamina?

2 fattori

predispongono la formazione di istamina :

- **inquinamento microbiologico**
- **temperature di conservazione errate**

- **inquinamento microbiologico**

- > **intervenire sui comportamenti del personale**
formazione

- **igiene del personale (accurata pulizia delle mani)**

- **Igiene delle manualità di preparazione**

- **pulizia e disinfezione delle attrezzature e superfici**
(coltellerie e taglieri)

- > **definire una procedura di sanificazione**

- **temperature di conservazione errate**

**gestire adeguatamente attrezzature di
conservazione e di lavorazione**

**curare l'osservanza
delle temperature di conservazione
(anche alla consegna dei fornitori)**

dei prodotti :

- **freschi**
- **decongelati**
- **congelati**
- **semiconserve (affumicati, marinati)**
- **consERVE (dopo apertura)**

- **i prodotti freschi e quelli scongelati :**
0 - 1°C con scaglie di ghiaccio
- **le semiconserve :**
0 - 4°C
- **i prodotti congelati :**
- 18°C
- **i prodotti in scatola**
una volta aperti devono essere conservati a 0-1°C e
consumati al più presto
meglio utilizzare scatole piccole



**è necessario inoltre custodire
l'etichetta del prodotto
(se confezionato)
o il documento commerciale
che ne permetta l'identificazione
e
la rintracciabilità**

- **buone pratiche di gestione del TONNO FRESCO**

- acquistare pezzature consumabili in tempi brevi
- verificare etichette e data di scadenza
- verificare documenti di trasporto
- verificare la t°. di arrivo e riporre subito in frigorifero
- una volta sconfezionato consumare al più presto
- preparare i pezzi in condizioni igieniche adeguate
- conservare ad una t° prossima allo 0°C



che cos'è l'Anisakidosi ?
è una malattia parassitaria dovuta
al consumo
di alcuni pesci di mare
ALLO STATO CRUDO

è sempre più emergente e attuale
in considerazione dell'incremento del consumo
di pesce crudo
che si sta diffondendo sempre più in Italia

l'uomo non è l'ospite definitivo
pertanto non può diffondere la malattia

ospiti definitivi sono i Cetacei
mammiferi marini protetti dal 1980

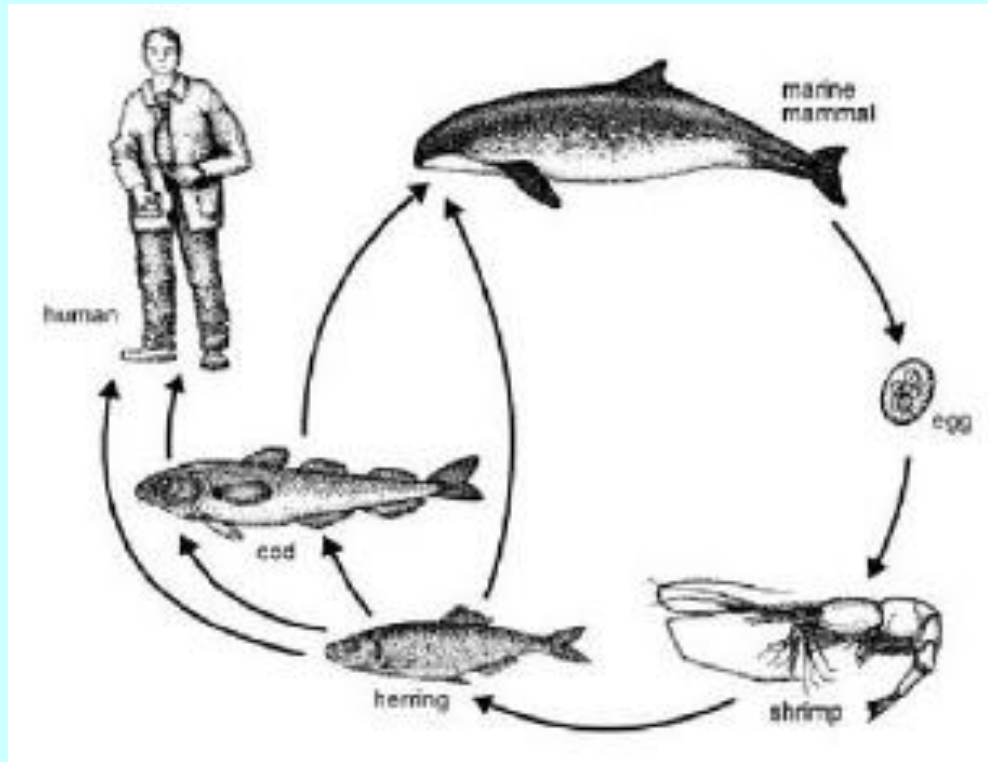
**l'uomo non è l'ospite definitivo
in quanto le larve ingerite vive
non evolvono in soggetti adulti**

**ma sono in grado di
perforare la mucosa gastrointestinale
e compiere delle migrazioni
formando dei granulomi
sintomi acuti e cronici**

**la larva è molto sensibile al calore
per neutralizzarla
è sufficiente 60°C per 3 minuti**



ciclo Anisakis



SPECIE ITTICHE A RISCHIO ANISAKIS

pesce sciabola (*Lepidopus caudatus*)

suro o sugarello (*Tracurus tracurus*)

sgombro (*Scomber scombrus*)

lanzardo (*Scomber scombrus*)

merluzzo nordico (*Gadus morhua*)

pollack (*Pollachius pollachius*)

potassolo o melù (*Gadus poutassou*)

nasello (*Merluccius merluccius*)

merlano o molo (*Gadus merlangus*)

triglie (*Mullus spp.*)

acciuga o alice (*Engraulis engrasicolus*)

aringa (*Clupea harengus*)

sardina (*Clupea pilchardus*)

tombarello (*Auxis thazard*)

palamita (*Sarda sarda*)

rana pescatrice (*Lophius piscatorius*)

branzino o spigola (*Dicentrarcus labrax*)

calamaretto (*Aloteutis media*)



Anisakis simplex



Anisakis Pseudoterranova



AZIONI PREVENTIVE

COME SI PREVIENE LA MALATTIA ? CON UN TRATTAMENTO SISTEMATICO DI CONGELAZIONE DEL PESCE

il Reg. CE 853/04 prescrive
l'obbligo
di congelamento per tutte le preparazioni
con pesce crudo
mediante due modalità di applicazione del freddo :

- > a - 20° C per almeno 24 ore
- > a - 35° C per almeno 15 ore

**gli Operatori della ristorazione che utilizzano
prodotti della pesca freschi
per la preparazione
di specialità crude**

**devono dimostrare di aver eseguito
il congelamento preventivo**

**è un CCP (punto critico di controllo)
in quanto è definito da
parametri misurabili**

**di temperatura e tempo
riferibili a precisi limiti critici e
come tali monitorabili**



Renato Malandra





Renato Malandra

**DEVE
ADOTTARE UNA SPECIFICA
PROCEDURA**

**CHE GARANTISCA
IL SISTEMATICO**

**TRATTAMENTO DI CONGELAZIONE
dei prodotti**

è un procedimento

PREVENTIVO e OBBLIGATORIO

IL TRATTAMENTO DI CONGELAZIONE PREVENTIVO

**dei prodotti da consumarsi crudi
è un procedimento**

**OBBLIGATORIO
PER RAGIONI DI SICUREZZA SANITARIA**

**pertanto non vi è l'obbligo
d'indicare per la preparazione finale
la dicitura**

SCONGELATO

la procedura si basa sui seguenti fondamentali :

- 1) **selezionare i fornitori** (che garantiscano un controllo all'origine)
- 2) **formazione del personale** (individuando un responsabile delle fasi)
- 3) **controllo visivo durante le preparazioni**
- 4) **dotarsi di apparecchiatura di congelamento rapido**
- 5) **predisporre una preparazione a porzione che riduca lo spessore anche in funzione del piatto finale**
- 6) **confezionamento etichettatura**
- 7) **rispettare le temperature e i tempi al cuore del prodotto**
-20°C per 24 ore o -15°C per 15 ore
- 8) **identificazione dei CCP e modalità di controllo**
- 9) **registrazione dei dati di monitoraggio dei CCP**

pezzatura - porzionatura

le operazioni di preparazione del pesce
(squamatura, eviscerazione, decapitazione depinnazione,
spellatura, sfilettatura affettatura ecc.)

finalizzate alla riduzione in porzioni minime
che facilitano il congelamento rapido
ma anche funzionali alle specialità gastronomiche
a cui sono destinati

**devono essere eseguite con tutte
le precauzioni igieniche
per limitare le contaminazioni microbiche
e nel più breve tempo possibile
deve seguire l'abbattimento termico**

preincarto - preconfezionamento

**confezionamento protettivo
con materiale
idoneo per alimenti
a cui applicare etichette di identificazione
con data di congelamento e scadenza**

**inserimento consecutivo immediato delle confezioni
nell'apparecchio di congelazione**

**con una suddivisione per lotti
(utilizzando la data di congelamento)
per facilitare
un regolare e ciclico utilizzo**





dotarsi di apparecchiatura di congelamento rapido

- > un abbattitore o un impianto di congelamento rapido specifico per questa procedura
- > dotato di una sonda per il rilevamento della temperatura e di un timer

tempi di raggiungimento di :

**-20°C per almeno 24 ore o -35°C per almeno 15 ore
in ogni parte della massa del prodotto**

- > determinare i tempi organizzativi per razionalizzare i trattamenti nell'arco della settimana



identificazione dei CCP e modalità di controllo

- **fase abbattimento**
- **fase deposito in congelatore**
- **fase scongelamento**
- **fase conservazione in vetrina espositiva**

registrazione dei dati di monitoraggio dei CCP

modulo di registrazione dati nella fase di abbattimento		limite -20°C/24 ore critico o -35°C/15 ore					
tipo di prodotto	inizio trattamento data e orario	T°	firma operatore	fine trattamento data e orario	T°	firma operatore	

VENDITA AL DETTAGLIO

AVVISO ALLA CLIENTELA

PER TUTTO IL PESCE DA CONSUMARSI CRUDO, COMPRESI LE
PREPARAZIONI MARINATE, SI RACCOMANDA UN CORRETTO
TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA MEDIANTE
CONGELAMENTO PER ALMENO 24 ORE A - 20°C.

COME PRESCRITTO DALLE NORME VIGENTI

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO
ASL MILANO

NUMERO DI SOGGETTI CHE COSTITUISCONO IL LOTTO	NUMERO DI SOGGETTI DA SOTTOPORRE AD ESAME ISPETTIVO	
	sensibilità del 10%	sensibilità del 5%
10	tutti	tutti
20	16	19
30	19	26
40-45	21	31
46-50	22	35
51-60	23	38
61-70	24	40
71-80	24	42
81-90	25	43
91-100	25	45
101-120	26	47
121-140	26	48
141-160	27	49
161-180	27	50
181-200	27	51
201-250	27	53
251-350	28	54
351-450	28	55
451-600	28	56
601-1200	29	57
1201-4000	29	58
> 4000	29	





Renato Malandra