



ANISAKIS



prodotti della pesca da consumare
crudi o praticamente crudi



LA NORMATIVA

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- - Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- - Regolamento (CE) n. 852/2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari";
- - Regolamento (CE) n. 853/2004 "che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale";
- - Regolamento (CE) n. 2406/1996 "che stabilisce norme comuni di commercializzazione per alcuni prodotti della pesca";
- - Regolamento (CE) n. 2074/2005 "recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- - Regolamento (CE) n. 1774/2002 "recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano";
- - Accordo Stato-Regioni del 9 febbraio 2006 - Linee guida applicativa del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;
- - Accordo Stato-Regioni del 9 febbraio 2006 - Linee guida applicativa del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale;
- - Linee guida sui prodotti della pesca - Accordo Stato-Regioni del 16 novembre 2006;
- - Ordinanza Ministero della Sanità 12 maggio 1992 - "Misure urgenti per la prevenzione della parassitosi da Anisakis";
- - Circolare Ministero della Sanità 11 marzo 1992 n.10

La Normativa

- - **Direttive e raccomandazioni in merito alla presenza di larve di Anisakis nel pesce;**
- - **Circolare n. 1/97 della Regione Liguria - Norme di comportamento ispettivo relativo alla presenza di larve della famiglia Anisakidae nell'alice e nell'acciuga (Engraulis encrasicolus);**
- - **Provvedimenti della Regione Liguria - D.P.R.G. n. 282 - Norme di prevenzione per la vendita di prodotti della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi;**
- - **Circolare Opistorchis - Ministero della Salute;**
- - **Nota ASL 2 savonese Dipartimento Prevenzione prot. 178 del 23.05.2003**
- **Uso delle basse temperature per la conservazione negli esercizi di ristorazione e somministrazione;**
- - **Documento SANCO/1955/2005 Rev. 3 - Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari.**
- - **Manuale per la corretta prassi igienica per la ristorazione - FIPE**
- **validato dal Ministero della Sanità - in G.U. 11.09.98 Serie generale n. 212.**
- - **Regolamento (CE) n. 1020/08, Allegato II.**
- - **Circolare Regione Lombardia 1994 – Metodi di ispezione igienico sanitaria applicati a partite di pesce per l'evidenziazione di larve del genere Anisakis.**
-
- - **Circolare Regione Piemonte 25 Maggio 2010 - Indicazioni relative al rischio Anisakis nei prodotti della pesca da consumare crudi o praticamente crudi e campagna di sensibilizzazione degli operatori del settore alimentare.**
-
- - **Circolare ministeriale DGSAN anisakis-circolare-18022011**
-
- - **Circolare ministeriale DGSAN anisakis-circolare-17-02-2011 chiarimenti-consumo-prodotti-ittici-crudi.**

PROCEDURA DI ABBATTIMENTO

- *selezione dei fornitori*
- *formazione del personale*
- Il **primo controllo visivo** viene effettuato al momento dell'acquisto o all'atto del ricevimento delle materie prime, e comunque prima di prendere in carico i prodotti.
- I controlli visivi sono in questo caso condotti per la ricerca dei parassiti facilmente visibili sulla superficie esterna del pesce, come i copepodi del genere Pennella presenti nei pesci pelagici di grandi dimensioni (ad Es. Pesce spada, Tonno, Ricciola).

PROCEDURA DI ABBATTIMENTO

Per ottemperare alle disposizioni in materia e per prevenire il rischio di sopravvivenza dei parassiti visibili e di quelli non facilmente visibili, si adotta il procedimento di abbattimento rappresentato dalle seguenti fasi:

1. Preparazione e porzionatura

2. Confezionamento

3. Abbattimento

4. Stoccaggio congelato-mantenimento in frigorifero congelatore

5. Scongelamento in frigorifero-scongelamento in acqua



PROCEDURA DI ABBATTIMENTO

1. PREPARAZIONE E PORZIONATURA

- *eviscerazione, decapitazione, depinnamento*
- *toielettatura,*
- *sfilettatura e*
- *affettatura.*

Devono essere veloci

ABBATTIMENTO TEMPERATURA

preparazione

L'operatore addetto seleziona le matrici di origine ittica in modo da trattare esclusivamente prodotti:

- porzionati secondo l'esigenza e possibilmente ridotti in pezzature tali da consentire il rapido congelamento.

tempo di lavorazione a temperatura non controllata inferiore a 30 minuti.



ABBATTIMENTO TEMPERATURA

confezionamento

Una volta effettuata la sfilettatura, affettatura, porzionatura i prodotti vengono posti su teglie in acciaio per poi essere avvolte da una pellicola alimentare al fine di preservare il prodotto prossimo al congelamento.



ABBATTIMENTO TEMPERATURA

abbattitore

- apparecchio abbattitore o di un impianto di congelamento riservato e dedicato all'abbattimento,
- regolari operazioni di pulizia, disinfezione e manutenzione,
- deve assicurare il congelamento rapido dei prodotti della pesca, $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ al cuore del prodotto, 0 -35 per 15 ore
- Deve essere munito di sonda per il monitoraggio delle temperature nei prodotti,



ABBATTIMENTO TEMPERATURA

trattamento termico

Tale fase rappresenta il momento più importante per il completo controllo del rischio di sopravvivenza dei parassiti.

Il rischio viene eliminato con il mantenimento dei prodotti della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi

**a – 20 ° C per almeno 24 ore, oppure
-35° C per almeno 15 ore**



I prodotti della pesca sono identificati tramite l'apposizione, sui contenitori e/o sugli involucri protettivi, delle indicazioni relative alla tracciabilità del prodotto, la data di congelamento e la data indicante il termine di utilizzo espresse in modo chiaro ed indelebile (gg/mm/aa).

ABBATTIMENTO TEMPERATURA

identificazione prodotto

- I prodotti della pesca sono identificati tramite l'apposizione, sui contenitori e/o sugli involucri protettivi, delle indicazioni relative alla tracciabilità del prodotto, la data di congelamento e la data indicante il termine di utilizzo espresse in modo chiaro ed indelebile (gg/mm/aa).

Specie.....

Provenienza.....

Fornitore/n. Lotto.....

Data di congelamento.....

Da utilizzare entro.....

ABBATTIMENTO TEMPERATURA

stoccaggio congelato

I tempi di conservazione dei prodotti della pesca abbattuti sono individuati in funzione delle specifiche esigenze e della ragionevole rotazione delle scorte (criteri FIFO) e sono definiti in:

3- 5 giorni a partire dal giorno dell'effettuazione del trattamento di abbattimento

I prodotti sono immessi nelle attrezzature/ impianti di stoccaggio in maniera ordinata e razionale in modo da:

- prevenire le deformazioni e le compressioni reciproche e le contaminazioni crociate da contatto improprio;
- consentire l'agevole movimentazione interna e l'individuazione delle indicazioni apposta sugli involucri e/o sui contenitori;
- evitare aperture prolungate e ripetute dei vani degli impianti di stoccaggio;



ABBATTIMENTO TEMPERATURA

stoccaggio congelato

- congelare prodotti divisi per specie e provenienza, in singoli involucri per alimenti (pellicola o involucro del sottovuoto);
- il congelatore deve ove possibile essere dotato di cestelli per meglio dividere selezionare i prodotti da stoccare
- riportare in modo indelebile la denominazione dell' prodotto ittico e la sua data di congelamento sulla confezione assieme alle informazioni necessarie per garantire la tracciabilità oltre ai documenti già conservati da parte del titolare;
- conservazione degli alimenti congelati in congelatore alla temperatura massima di -18°C e per un periodo di tempo compatibile con la loro durabilità.
- prevenire le deformazioni e le compressioni reciproche e le contaminazioni crociate da contatto improprio;
- consentire l'agevole movimentazione interna e l'individuazione delle indicazioni apposta sugli involucri e/o sui contenitori;
- evitare aperture prolungate e ripetute dei vani degli impianti di stoccaggio;

ABBATTIMENTO TEMPERATURA

scongelamento in impianto frigorifero

E'preferibilmente lo scongelamento dei prodotti della pesca mediante l' utilizzo di cella o impianto frigorifero in grado di mantenere condizioni di bassa temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione ($0^{\circ}\text{C}/ + 2^{\circ}\text{C}$).



- Il prodotto in fase di scongelamento deve essere collocato in una posizione tale da non essere oggetto di contaminazione o da poter esso stesso costituire fonte di contaminazione attraverso lo sgocciolamento dei liquidi di scongelamento.
- Viene evitato il contatto con il fondo del contenitore attraverso l'uso di una griglia di una griglia di separazione che favorisca la dispersione dei liquidi sopra citati.

PROCEDURA SCONGELAMENTO

Nel caso di scongelamento artigianale viene utilizzata la seguente procedura:

- ↳ scongelare esclusivamente materie prime integre che verranno successivamente opportuno in modo opportuno;**
- ↳ effettuare scongelamento lento non superando la temperatura dei 4°C**
- ↳ scongelare prodotti divisi per genere, in singoli involucri per alimenti;**
- ↳ applicare apposita etichetta identificativa “prodotto scongelato” da consumarsi entro le 24 ore;**
- ↳ la vendita di prodotti scongelati deve avvenire in banchi o settori separati da quelli freschi per evitare contaminazioni microbiche incrociate;**
- ↳ indicare sulla lista menù “prodotti eventualmente scongelati” .**
- ↳ Il scongelato invenduto, non somministrato va eliminato con normale procedura di smaltimento rifiuti organici**

ABBATTIMENTO TEMPERATURA

scongelamento in acqua



Quando sia necessario abbreviare i tempi, è possibile scongelare i prodotti in acqua fredda (per immersione o aspersione con sistemi a doccia) mantenendoli in idonei involucri protettivi che permettano di evitare un eccessivo dilavamento.

L'acqua deve possedere i requisiti di potabilità stabiliti dalle vigenti disposizioni.

ABBATTIMENTO TEMPERATURA

scongelamento

Una volta scongelati i prodotti devono essere consumati entro 24 ore dalla fine dello scongelamento e non devono essere ricongelati.



Diagramma di flusso abbattimento



Procedura di congelamento

Il personale durante le operazioni di congelamento adotta la seguente procedura:

- congelare esclusivamente materie prime fresche (appena acquistate), integre ed opportunamente mondare;**
- congelare i prodotti divisi per genere, in singoli involucri per alimenti (pellicola o involucri del sottovuoto);**
- applicare sull'involucro apposita etichetta adesiva che riporti in modo indelebile la denominazione dell'alimento e la sua data di congelamento;**
- conservazione degli alimenti congelati in congelatore alla temperatura massima di -18° C e per un periodo di tempo compatibile con la loro durabilità;**
- indicare sull' etichetta espositiva del banco vendita prodotto decongelato**
- utilizzare i prodotti congelati all'incirca entro un mese dalla data di congelamento.**

LAVARSI LE MANI o in alternativa utilizzare salviettine detergenti:

- All'inizio del turno di lavoro
- Dopo aver toccato il sacco dei rifiuti
- Alla ripresa del lavoro dopo ogni pausa
- Dopo aver tossito, starnutito od essersi soffiati il naso
- Ogni volta che si manipola denaro
- Dopo aver effettuato le operazioni di pulizia
- Dopo aver utilizzato il bagno
- Dopo aver fumato (al di fuori dell'area di lavoro)