

PROCEDURA DI ABBATTIMENTO PER IL CONTROLLO DELLA PRESENZA DI PARASSITI

[
Valerio Ranghieri

Redatto da: Ranghieri Dr Valerio
Medico Veterinario

Approvato da:

1) SCOPO E FINALITA' DELLA PROCEDURA

La presente procedura stabilisce i principi, i criteri e le modalità fondamentali per il controllo e la gestione del rischio relativo alla presenza di larve di Anisakidi nei prodotti ittici e di sopravvivenza degli stessi nei prodotti della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi, in quelli marinati e/o salati laddove il trattamento praticato non garantisca la distruzione delle larve .

La procedura fornisce inoltre i riferimenti legislativi, le indicazioni e le istruzioni operative per il controllo e la modulistica per documentare e registrare le attività svolte per la gestione e la prevenzione dei rischi.

La procedura è elaborata e realizzata ai sensi dell'art. 5 del Reg.(CE) n° 852 /2004,al fine di ottemperare alle disposizioni indicate nel Reg.(CE) n° 852 /2004 All. II cap IX Reg.(CE) n° 2074 /2005 All. II cap I sezione 1 e 2 e nel Reg.(CE) n° 853 /2004 All. III sezione VIII cap V lettera D.

2) RESPONSABILITA'

Responsabili dell'applicazione della procedura sono il titolare e il responsabile dell' Autocontrollo il personale addetto al ricevimento delle materie prime ed il personale addetto alla **lavorazione dei prodotti ittici , alla preparazione ed all'allestimento dei prodotti trasformati e dei piatti nelle cucine annesse all'esercizio**,individuato nella figura del/la Sig/Sig.ra

E' compito del responsabile dell'Autocontrollo verificare la corretta applicazione della presente procedura.

3) IDENTIFICAZIONE DEL RISCHIO

I rischi individuati ed oggetto di controllo inteso come gestione e prevenzione sono identificati in:

- a) presenza di parassiti nei prodotti della pesca all'atto della fornitura e comunque prima della somministrazione;**
- b) sopravvivenza dei parassiti nei prodotti della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi,**

Le larve di Anisakidi si localizzano nel tessuto muscolare o negli organi interni di molte specie di pesci e di molluschi cefalopodi.

Le specie interessate sono : *l'Acciuga, la Sardina, il Nasello, il Suro, lo Sciabola, le Triglie di scoglio, le Triglie di fango, il Branzino pescato oltre che, il Merluzzo nordico, il Pesce San Pietro, lo Sgombro, il Lizardo , Pesce spada, Tonno rosso, Tonno a pinne gialle.*

L'assunzione di larve vive (non devitalizzate) può essere causa di una malattia **zoonosica** nell'uomo a carico del tratto gastro-intestinale o degli organi interni.

L'assunzione,inoltre, di larve morte (non devitalizzate), in soggetti predisposti, può essere causa di forme allergiche più o meno gravi , con una varietà di sintomi che vanno dalla semplice orticaria e congiuntivite a fenomeni più gravi quali l'angioedema, l'artrite reumatica, l'asma e lo shock anafilattico.

Molte altre specie di parassiti,non responsabili di malattie trasmissibili all'uomo, possono essere rinvenuti nei prodotti della pesca. Tali parassiti assumono una certa valenza igienico-sanitaria per la sovente localizzazione a livello muscolare dove, soprattutto in caso di infestazioni massive, si

possono riscontrare modificazioni del tessuto tali da comportare ripercussioni negative sulle qualità e sulle caratteristiche organolettiche del prodotto ittico che in alcuni casi potrà assumere un aspetto ripugnante e come tali devono essere eliminate.

4) MISURE DI CONTROLLO

Tenuto in considerazione che i Regolamenti Comunitari richiedono che il ristorante Edone'

- a) non accetti prodotti se risultano contaminati, o si può ragionevolmente pensare che siano contaminati da parassiti (Reg.(CE) n° 852 /2004 All. II cap IX)
- b) esegua controlli visivi (Reg.(CE) n° 2074 /2005 All. II cap I sezione 2)
- c) effettui trattamenti di congelamento a – 20 ° C per almeno 24 ore dei prodotti

della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi, (Reg.(CE) n° 853 /2004 All. III sezione VIII cap III lettera D.),

l'attività di prevenzione per il rischio di presenza e di sopravvivenza di parassiti nei prodotti della pesca da consumarsi crudi e praticamente crudi si basa su:

1) applicazione delle procedure di :

- selezione dei fornitori*
- formazione del personale*

2)uso di prodotti della pesca sottoposti a preventivi trattamenti di congelazione condotti a temperature non superiori a – 20 ° C per almeno 24 ore, qualora non siano stati congelati all'origine.

Il diagramma di flusso , allegato alla presente procedura, descrive i procedimenti adottati dal esercizio di somministrazione per prevenire il rischio di sopravvivenza dei parassiti visibili (come definiti dal Reg.(CE) n° 2074 /2005 All. II cap I sezione 1) di quelli non facilmente visibili, ottemperando, così , alle disposizioni in materia.

Di seguito vengono descritte in dettaglio alcune fasi salienti del suddetto procedimento ed in particolare:

- **PREPARAZIONE E PORZIONATURA**
- **CONFEZIONAMENTO**
- **ABBATTIMENTO**
- **STOCCAGGIO CONGELATO-MANTENIMENTO IN FRIGORIFERO CONGELATORE**
- **SCONGELAMENTO IN FRIGORIFERO-SCONGELAMENTO O IN ACQUA**

RICEVIMENTO MATERIE PRIME

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).

In altri casi, qualora il parassita sia stato staccato, si ricercano in corrispondenza della pelle, piccoli forellini segno della presenza del parassita.

Nel caso di prodotti della pesca preparati (tranci, filetti, ecc.), i controlli visivi sono rivolti alla ricerca di parassiti visibili eventualmente presenti sulle superfici di taglio (es. la ricerca di parassiti del gen. *Tripanoryncha* in tranci di Pesce spada : filamenti biancastri, di consistenza gelatinosa, generalmente sporgenti o pendenti sulla superficie del trancio).

PREPARAZIONE E PORZIONATURA

Il **secondo controllo visivo** viene condotto direttamente dal Sig./Sig.ra addetto/a alla preparazione dei prodotti della pesca al momento dell'esecuzione delle fasi di:

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

Il secondo controllo visivo risulta particolarmente adatto ed efficace all'evidenziazione di diversi tipi di parassiti, presenti a livello del tessuto muscolare, degli altri tessuti e degli organi interni.

CONFEZIONAMENTO AVVOLGIMENTO IN PELLICOLA

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

Per tale fase l'esercizio di ristorazione prevede l'uso di un apparecchio abbattitore , sottoposto a regolari operazioni di pulizia, disinfezione e manutenzione, in grado di assicurare il congelamento rapido dei prodotti della pesca, ovvero il veloce raggiungimento della temperatura di -20 °C al cuore del prodotto,tale abbattitore è munito di sonda per il monitoraggio delle temperature nei prodotti ed è distinto e separato dall'impianto di stoccaggio dei prodotti della pesca e di altre sostanze alimentari congelate. Il rischio viene eliminato con il mantenimento dei prodotti della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi a – 20 ° C per almeno 24 ore.

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

- congelare esclusivamente materie prime fresche (appena acquistate), integre ed opportunamente mondate utilizzando apposite teglie preparate in acciaio come visto prima,nella fase di allestimento.

- congelare i prodotti della pesca nel tempo immediatamente successivo alla loro preparazione, evitando ove possibile l'eccessiva manipolazione ed esposizione alle temperature ambientali (tempo di lavorazione a temperatura non controllata inferiore a 30 minuti).
- Allestire i vassoi per l'abbattimento in modo tale da garantire che la temperatura di -20°C raggiunga il cuore del prodotto
- congelare prodotti divisi per genere, in singoli involucri per alimenti (pellicola o involucro 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 ;

STOCCAGGIO CONGELATO-MANTENIMENTO IN FRIGORIFERO CONGELATORE.

La conservazione degli alimenti congelati avviene in congelatore alla temperatura massima di -18°C e per un periodo di tempo compatibile con la loro durabilità.

I tempi di conservazione dei prodotti della pesca congelati sono individuati in funzione delle specifiche esigenze e della ragionevole rotazione delle scorte (criteri FIFO) e sono definiti in due mesi a partire dal giorno dell'effettuazione del trattamento di congelamento.

Nella fase di stoccaggio del congelato, i prodotti trattati non immediatamente utilizzati, possono essere conservati con le modalità e i tempi sopra indicati.

I prodotti sono immessi nelle attrezzature/ impianti di stoccaggio in maniera ordinata e razionale secondo la seguente metodica:

- 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;

SCONGELAMENTO IN IMPIANTO FRIGORIFERO- SCONGELAMENTO IN ACQUA.

Si intende per **scongelamento** quella fase nella quale gli alimenti congelati o surgelati vengono portati a temperatura positiva (0/+4°C) per il loro successivo utilizzo.

Si procede allo scongelamento dei prodotti della pesca preferibilmente mediante il mantenimento in cella o impianto frigorifero in grado di mantenere condizioni di bassa temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione (0 ° C/ + 2 ° C).

I prodotti della pesca sono successivamente estratti dall'impianto frigorifero a temperatura negativa con il necessario anticipo rispetto alla fase d'uso.

Il prodotto in fase di scongelamento è mantenuto all'interno del frigorifero a temperatura positiva, 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, per quanto possibile, il contatto con il fondo del contenitore attraverso l'uso di una griglia di separazione che favorisca la dispersione dei liquidi sopra citati.

In altri casi , 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.

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

5)MONITORAGGIO E REGISTRAZIONE DEI DATI

L'Operatore del Settore Alimentare ha predisposto un piano di monitoraggio che si basa oltre ai controlli visivi già espletati su un controllo **statisticamente significativo su diversi campioni,compilando una apposita scheda di registrazione. Vedi nello specifico procedura operativa per le alici .**

A titolo esemplificativo si elencano di seguito le principali forme parassitarie riscontrabili:

●Larva (L3 o terzo stadio larvale) di Nematodi della famiglia Anisakidae:

si tratta di larve piccole e sottili di sezione tonda della lunghezza compresa fra 1 ai 3 cm, di colore bianco, biancorosato o arancione che normalmente si presentano arrotolati su se stessi, come una molla di orologio.

Le specie su cui l'azienda concentra i propri controlli sono le specie a rischio ed in particolare: l'Acciuga, la Sardina, il Nasello, le Triglie di scoglio, le Triglie di fango, oltre che, il Merluzzo nordico, il Pesce San Pietro, lo Sgombro, il Lanzardo ,Pesce spada, Tonno rosso,Tonno a pinne gialle.

●Microsporidi:

si presentano sotto forma di piccoli agglomerati di formazioni cistiche biancastre, in alcuni casi prominenti sulla superficie cutanea, di forma ovoidale in sezione longitudinale e di lunghezza compresa tra 1 e 10 mm. e diametro di 1-2 mm., evidenziabili soprattutto in Rane pescatrici o Rospi, preparati come "code", in corrispondenza della zona di taglio al di dietro della testa in prossimità della colonna vertebrale, ma anche in numerose altre specie ittiche sia di acque libere che di allevamento.

●Myxosporidi (in particolare del genere Kudoa spp.):

si presentano sotto forma di numerose cisti biancastre (più raramente nerastre) nella muscolatura di diverse specie ittiche. L'aspetto di tali prodotti è di norma ripugnante per la completa liquefazione di estesi distretti muscolari e per la presenza di esulcerazioni a livello cutaneo.

PARTITE DI ACCIUGHE E SARDINE.

Per quanto riguarda queste specie, l'attenzione dell'operatore è rivolta alla ricerca di larve L3 del parassita della famiglia Anisakidae .L'Operatore del Settore Alimentare attua la procedura di abbattimento su tutti gli esemplari di acciughe che pervengono al ristorante. Tuttavia per ulteriore garanzia esegue la ricerca di larve L3 in un campione significativo di alici a giorni alterni.

Procedura consigliata per l'esecuzione dell'esame visivo.

Asportare l'intero pacchetto_viscerale ed esporlo all'ambiente per almeno 10 min. riponendolo su una superficie piana.

Verificare quindi la presenza del parassita muovendo i visceri.

Esito dell'esame.

Se anche un solo soggetto risulta parassitato, l'intera partita viene ritirata e sottoposta ai provvedimenti previsti dalla normativa vigente.

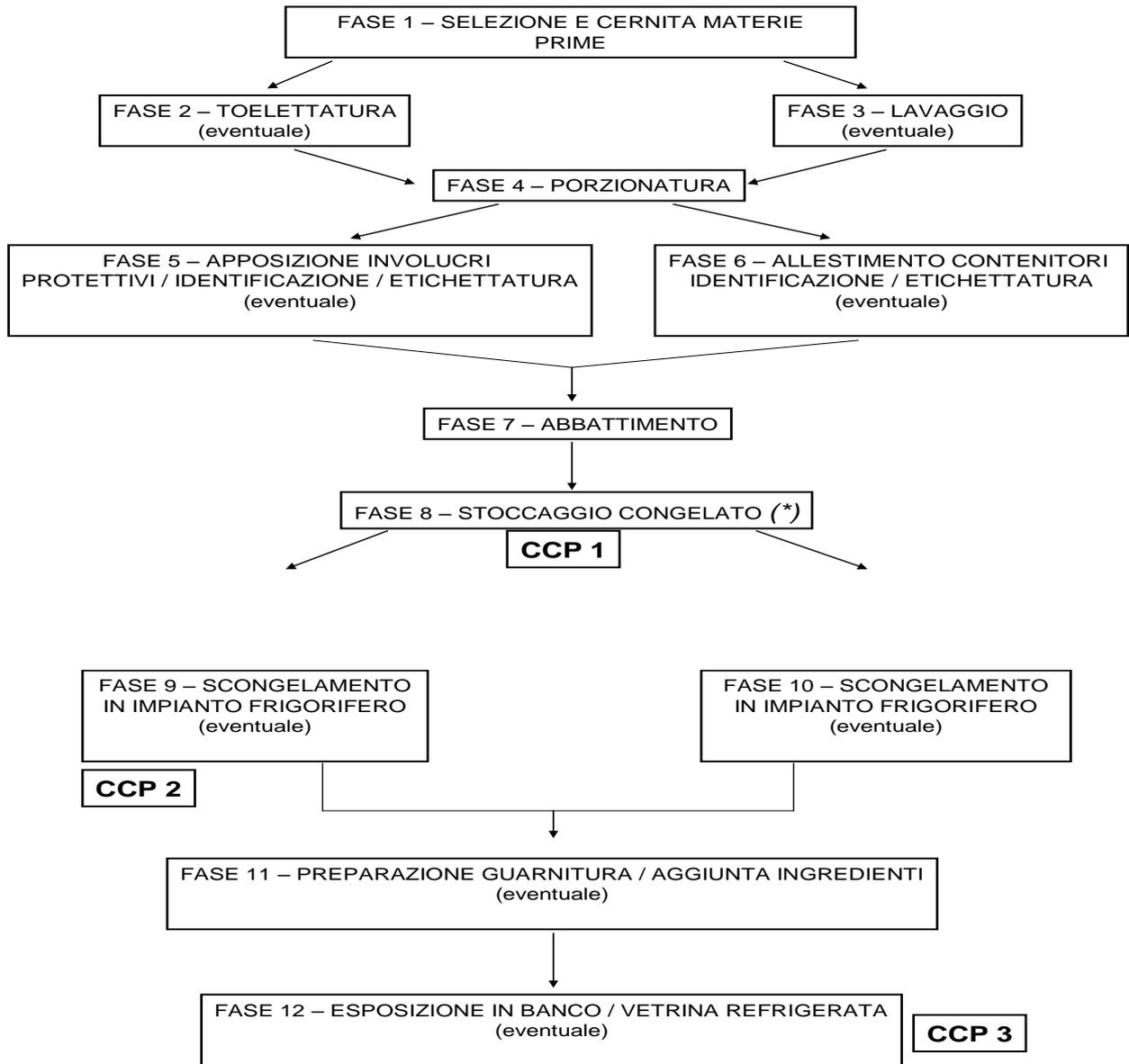
PARTITE DI PALAMITA, TONNETTO ALLETTERATO, LANZARDO, NASELLO, TRIGLIA DI SCOGLIO,TRIGLIA DI FANGO, BRANZINO, ORATE.

Si esegue la stessa procedura riferita alle acciughe.

6. 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 sotto prodotti 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
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.

DIAGRAMMA DI FLUSSO PER PRODOTTI DELLA PESCA DA CONSUMARSI CRUDI



() Trattamento a - 20 °C per almeno 24 ore*