

Lotta Allo Spreco Alimentare



Dott Ghiringhelli

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria

DENOMINAZIONE COMMERCIALE e SCIENTIFICA

➤ STATO FISICO si dichiara solo quando è SCONGELATO

METODO DI PRODUZIONE

PESCATO :significa catturato in mare

FAO 37: nella zona di cattura FAO 37 = MEDITERRANEO

deve essere indicata anche la CATEGORIA DI ATTREZZI DI PESCA

PESCATO IN ACQUA DOLCE : indicare il corpo idrico e lo stato di appartenenza
es. LAGO MAGGIORE -ITALIA

ALLEVATO: indicare il paese dove è stato raggiunto oltre la metà del peso finale o metà del periodo di allevamento (si può indicare una zona di allevamento più >

➤ ALLERGENE : PESCE CROSTACEO MOLLUSCO

EVENTUALE PRESENZA DI ADDITTIVI

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria

CAMPIONAMENTI UFFICIALI

- Ricerca del Mercurio
- Ricerca dei solfiti nei crostacei
- Ricerca di metalli pesanti CD nei cefalopodi
- Ricerca di istamina

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria

SINDROME SGOMBROIDE

è una patologia che si manifesta solo dopo il consumo di determinati pesci in cui si è formata ISTAMINA perché le loro carni sono ricche di un istidina che in condizioni di scarsa igiene, cattiva conservazione determinati batteri si trasforma per decarbossillazione in istamina

l'enzima decarbossilasi alla temperatura di 0°C è attivo il congelamento lo blocca con lo scongelamento ritorna attivo.

- ammina tossica
- TERMOSTABILE

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria

Sintomi

eritema

prurito

tachicardia

diarrea

tachipnea

senso di soffocamento

si manifestano da 30 minuti a 2 ore dopo l'ingestione.
La loro gravità dipende:

La gravità dipende

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

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria



Pesci predisposti

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

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria



Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

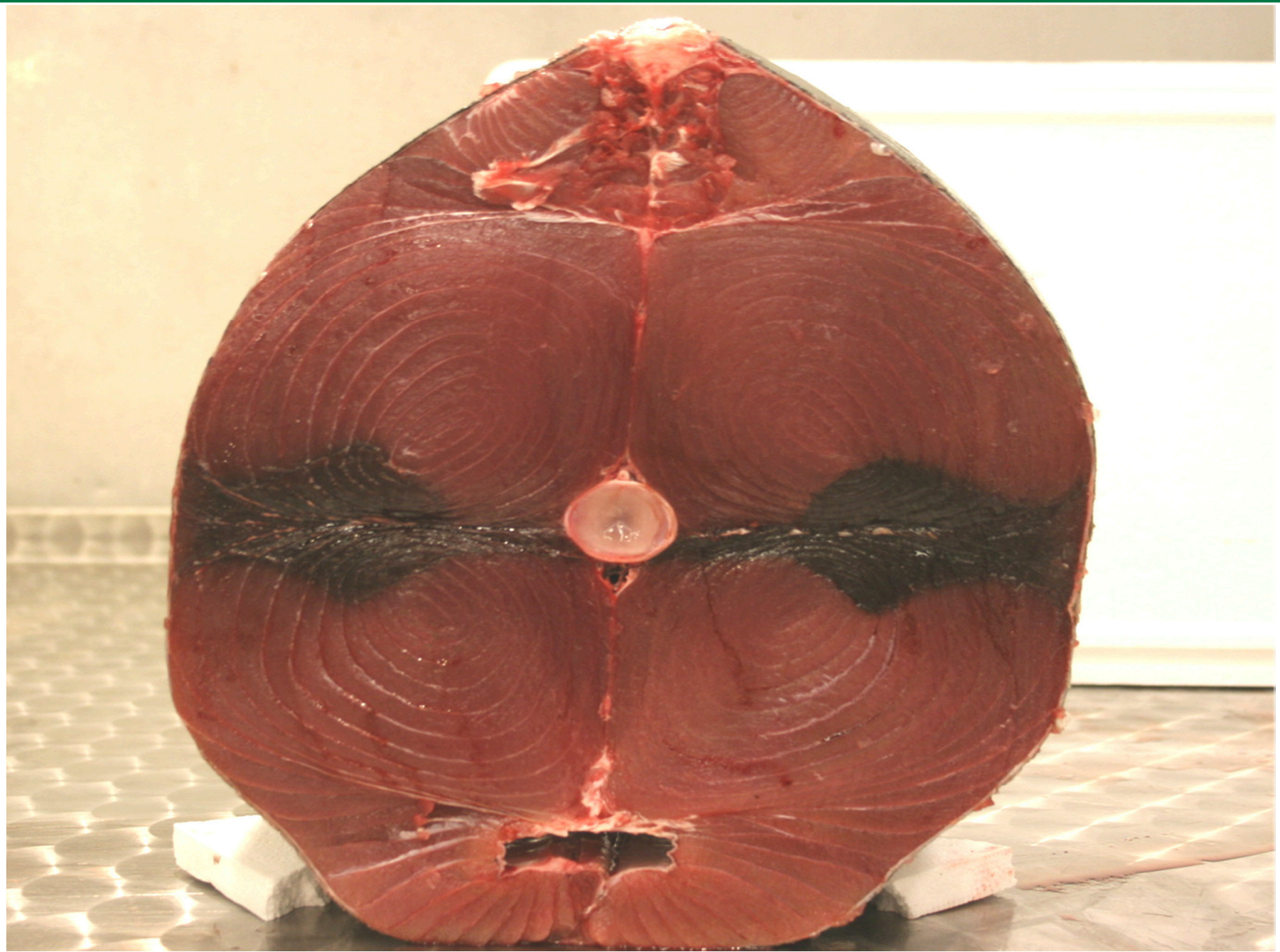
ATS Insubria



Temperature di conservazione del pesce

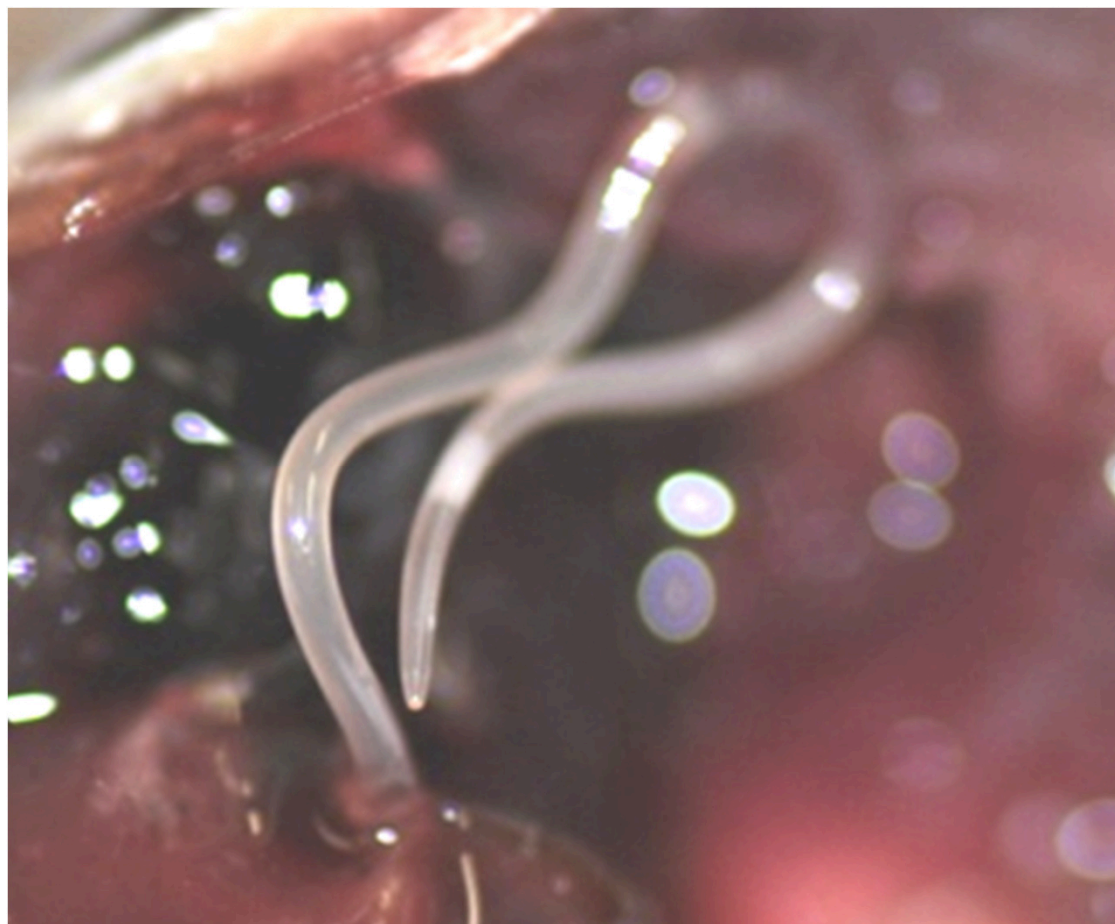
- i prodotti freschi e quelli scongelati :
0 - 1°C con scaglie di ghiaccio
- le semiconserve :
0 - 4°C
- i prodotti congelati :
– 18°C
- i prodotti in scatola
una volta aperti devono essere conservati a 0-1°C e consumati al più presto meglio utilizzare scatole di piccole dimensioni











IL CONTROLLO DEI PARASSITI

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria

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
di pesce crudo
mediante due modalità di applicazione del freddo :

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

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria

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 (*Dicentrarchus labrax*)

calamaretto (*Aloteutis media*)



Regione
Lombardia

ATS Insubria