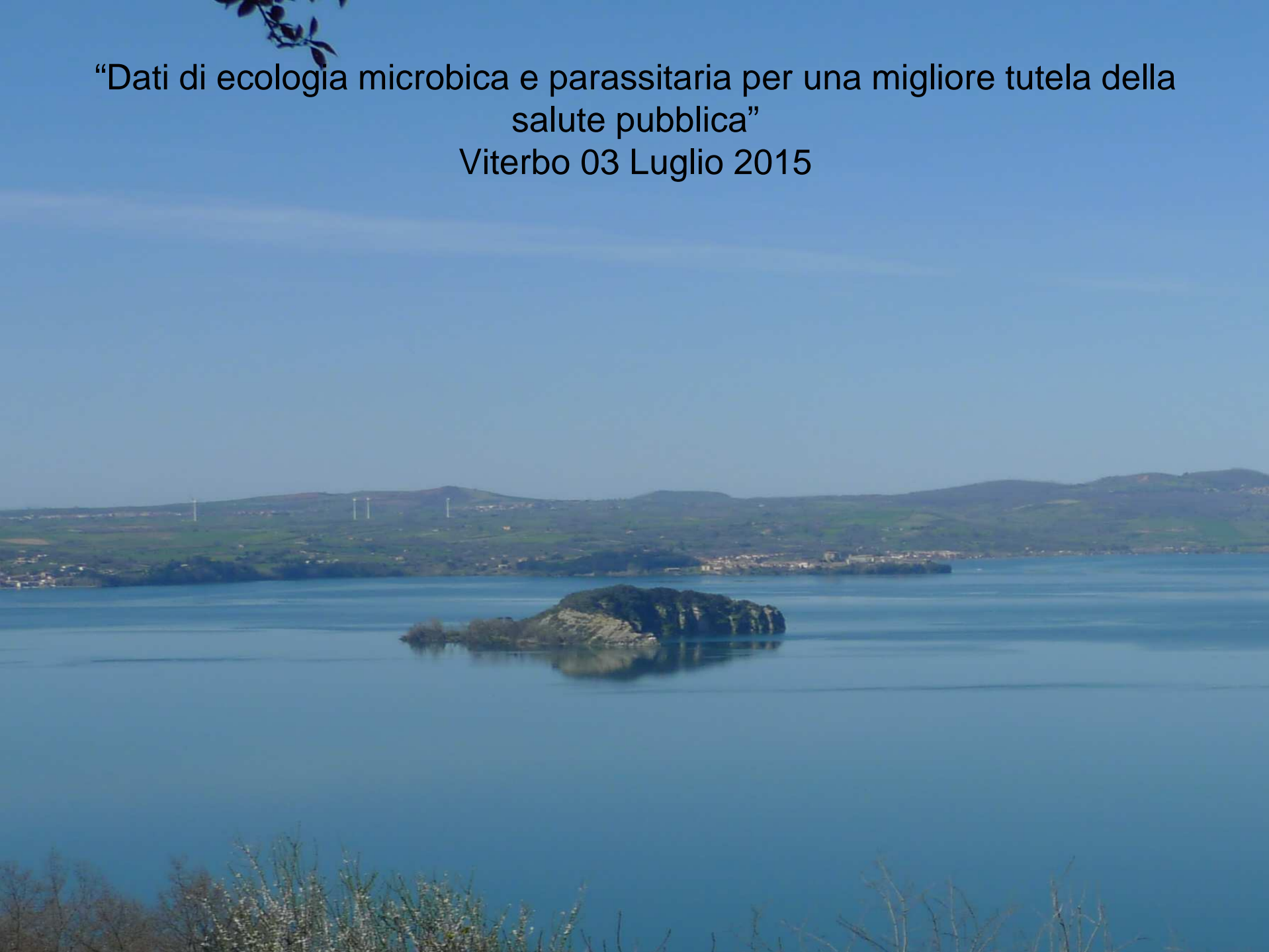


“Dati di ecologia microbica e parassitaria per una migliore tutela della salute pubblica”

Viterbo 03 Luglio 2015



OPISTORCHIASI

Attività del Servizio Veterinario degli alimenti di origine animale

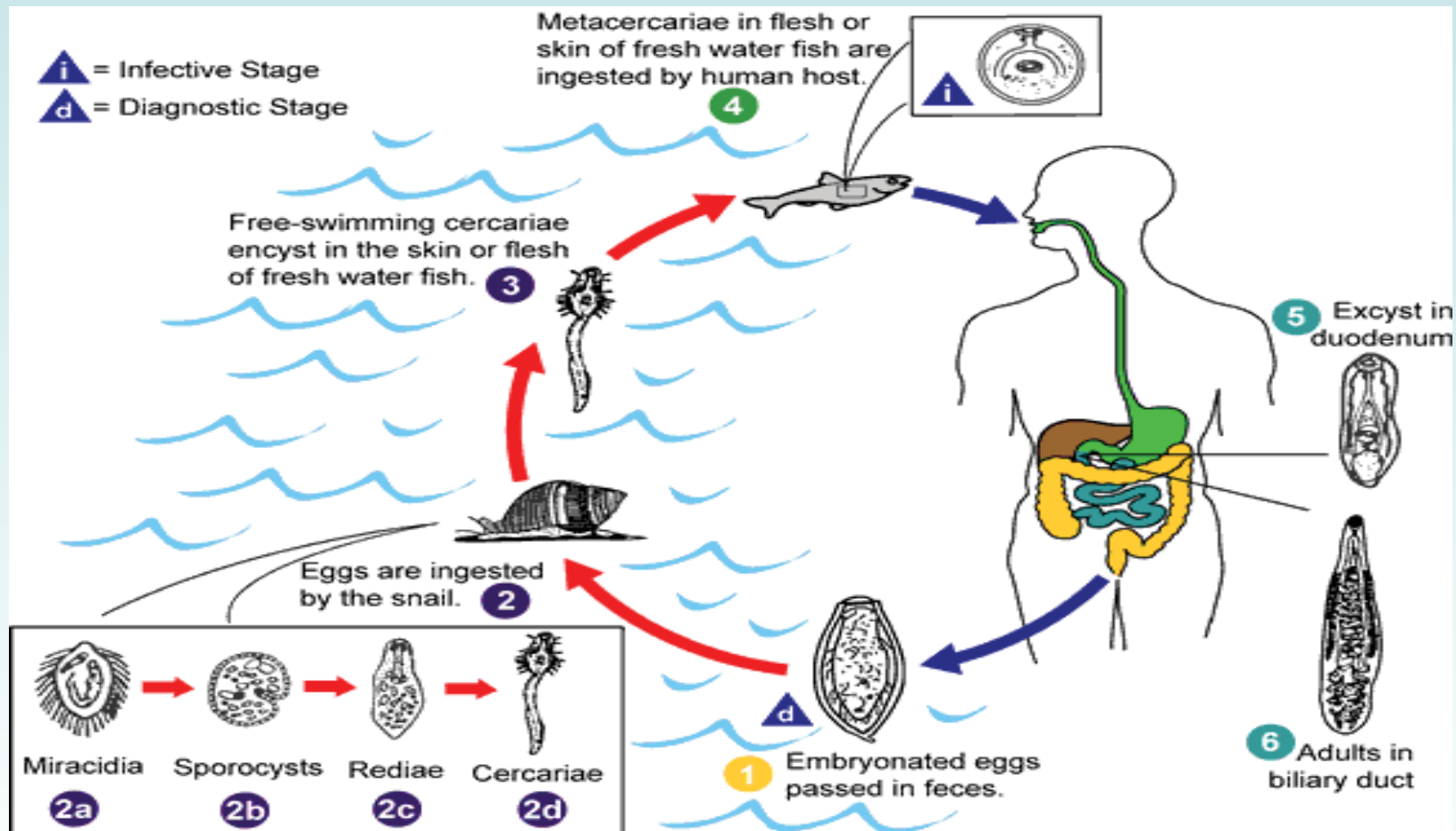
Dr.Enrica Martini – Dr. Massimo Palazzetti
Servizio Veterinario Igiene Alimenti Origine Animale
ASL Viterbo

Opisthorchiasi

Zoonosi emergente

- E' una zoonosi parassitaria
- E una metazoonosi (con più ospiti intermedi di cui uno invertebrato)
- Primo ospite intermedio è un mollusco
- Secondo ospite intermedio sono i pesci della famiglia dei ciprinidi
- In Italia è stato dimostrato solamente in Tinca tinca
- Ospiti definitivi gatto, cane, volpe, ratto e uomo (ospite definitivo occasionale).
- Interessa i territori intorno ai laghi.
- Siamo il territorio più occidentale colpito da questa zoonosi molto diffusa in Oriente

Ciclo biológico O. Felineus



OPISTORCHIASI NELL'UOMO

Sintomatologia

- Asintomatica
- Dolori addominali, disturbi gastroenterici, febbre, malessere generale
- Eosinofilia
- Nei casi più gravi: colangite , fibrosi epatica, colangiocarcinoma

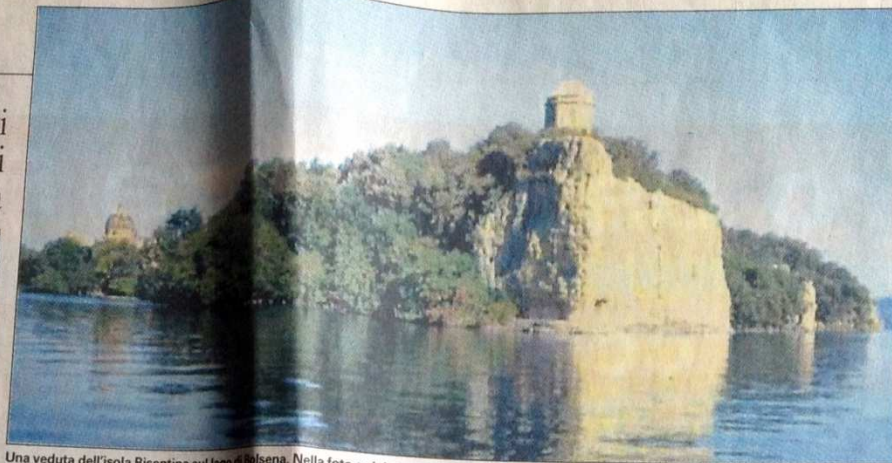
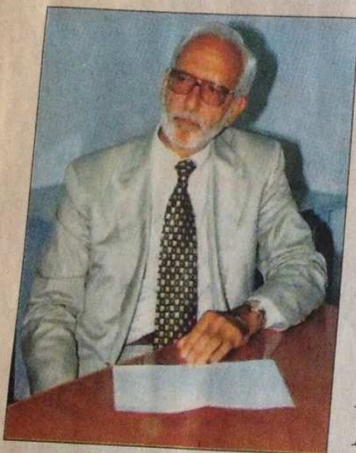
Anno 2007

- Settembre 2007 primo focolaio con venti persone coinvolte.
- Tutte dichiarano di aver consumato in una cena privata carpaccio di tinca del lago di Bolsena
- Secondo focolaio a Rieti con due persone coinvolte che avevano consumato carpaccio di tinca proveniente dal Lago di Bolsena
- L' Unità operativa di malattie infettive dell' Ospedale di Belcolle, isola dalle feci dei pazienti delle uova di un trematode, che l'ISS identifica come *Opisthorchis felinus*.
- Si attivano il Servizio Veterinario, l'IZS LT e l'ISS.

RASSEGNA STAMPA

IL MESSAGGERO
SABATO
15 SETTEMBRE 2007

Bolsena, otto i casi accertati
dopo le analisi
dell'Istituto superiore di sanità



Una veduta dell'isola Bisentina sul lago di Bolsena. Nella foto a sinistra Alessandro Compagnoni, direttore sanitario della Asl viterbese

VITERBO 49

I sintomi dell'infezione

La parassitosi intestinale è un'infezione. Consiste nell'infestazione da parte di parassiti dell'intestino. Questi vermi sono organismi pluricellulari che vivono nel tratto digerente nutrendosi di ciò che l'uomo mangia. Il sospetto di parassitosi intestinale deve essere sempre considerato in caso di diarrea protratta.

Nel caso riscontrato nel lago di Bolsena, il pesce portatore del parassita sembra essere la tinca. Consumata nel corso di una cena privata lo scorso agosto. Al termine del convivio, otto degli invitati hanno riscontrato le stesse patologie, richiedendo l'intervento di cure mediche. Analizzate le feci degli otto pazienti il responso dell'Istituto superiore della sanità è stato perentorio: parassitosi.

Pesce del lago, allarme parassita

La Asl: chi lo ha mangiato crudo si faccia visitare. Via al monitoraggio

di SIMONE CANETTI

E' allarme pesce crudo nel lago di Bolsena. L'Istituto superiore della sanità ha certificato - tre giorni fa - otto casi di intossicazione da parassitosi intestinale.

Vista la delicatezza del caso e le indagini veterinarie ancora in corso, la Asl consiglia vivamente di non correre rischi, anzi. «Raccomandiamo - dice il direttore sanitario Alessandro Compagnoni - di evitare categoricamente il consumo di pesce crudo, sia in forma di carpaccio che di pesce marinato, e di consumarlo solo cotto in maniera adeguata, poiché il calore di cottura è in grado di eliminare

la parassitosi intestinale. Ora la Asl ci va con i piedi di piombo, centellinando anche le parole. L'importante, secondo gli uomini di viale Trento, è infatti non innescare falsi allarmismi che potrebbero mettere in ginocchio l'intera economia del bacino lacuale: «Voglio sottolinearlo: non è un'emergenza di tipo igienico-sanitario grave», spiega Compagnoni: «chi consuma pesce del lago di Bolsena cotto non corre alcun pericolo. Chi invece negli ultimi due o tre mesi lo ha mangiato crudo e continua a presentare disturbi può rivolgersi per ulteriori informazioni all'ambulatorio del reparto di Malattie

Critiche al comportamento dell'autorità sanitaria «Dovevamo essere noi i primi ad essere avvertiti»

Paolo Equitani, sindaco di Bolsena, predica la massima prudenza. E rilancia: «Andiamoci piano - si raccomanda - con gli allarmismi. Dietro la pesca di lago ci vivono intere famiglie. Sia nella ristorazione che nella vendita. In questo frangente diffondere notizie sbagliate potrebbe veramente mettere in ginocchio l'economia, e quindi il turismo, di tutto il lago».

Equitani lancia
l'avvertimento:
«Attenti ai facili
allarmismi»

I SINDACI

LE CAUSE

Inquinamento? Legambiente prudente sulla correlazione

«Questa emergenza riscontrata dalla Asl potrebbe non avere niente a che fare con l'epidemiologia del lago, ma potrebbe essere collegata a una malattia specifica dei pesci. In poche

parole: il lago di Bolsena non è inquinato nel suo

pesce, come in questo caso la tinca, che ammalandosi può diventare nocivo se si mangia crudo». Proprio il lago di Bolsena è stato nei mesi estivi oggetto dell'attenzione del monitoraggio di Goletta - ver-



RASSEGNA STAMPA

responsabile della
eccessaria dopo che
periore della sani-
cato otto casi da
ne da parassitosi
provocata da con-
te una cena priva-

addetti al settore
go parlano di un
eccessivo, che ri-
dire, di compro-
parte importante

Vigili urbani in servizio per le strade di Viterbo

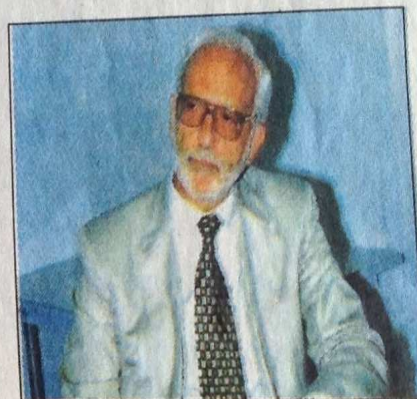
ciazione del consumo
seguito la pratica. Una sentenza
cata la mancata notifica, «ha cita-
nute.

I pescatori del lago chiedono più controlli Bolsena, il pesce con la parassitosi. «C'è chi opera al di fuori delle regole»

CELLERE

Cellere vince il palio dei sapori e strappa il "Quadro", che ormai è da anni in premio, a Grotte di Castro che se lo era aggiudicato lo scorso anno. È stato proprio il sindaco Sandro Viviani a cedere il dipinto al suo omonimo di Cellere, Leandro Peroni, che ha poi festeggiato con i suoi concittadini la vittoria attesa da molti anni. Al secondo posto il comune di Magliano in Toscana e al terzo quello di Capalbio. Prima della gara i comuni della Maremma toscano-laziale che ogni anno partecipano alla sfida hanno sfilato con i loro rappresentanti all'interno del parco del Tevere dove c'è stata anche una esibizione dei butteri a cavallo. La gara consisteva nello strappare una bandiera appesa ad una sagoma antica nel minor tempo possibile senza non prima aver portato ad una damigella una sacca contenente i prodotti tipici del proprio paese. La giornata di festa è terminata con la premiazione al Centenario Francesco Olimpiere eletto personaggio cellerese dell'anno, e poi alle signore Natalia Pasqualini e Pierina Perello che hanno realizzato, durante l'estate, il balcone e l'angolo fiorito più bello del piccolo paese della Tuscia.

Nella foto sotto Alessandro Compagnoni, direttore sanitario della Asl viterbese
A sinistra una veduta del lago di Bolsena



soggetti che operano fuori dalle regole. È indispensabile perché crediamo che l'opera di pochi spregiudicati possa com-

promettere il lavoro di molti onesti, facendo allontanare consumatori dal nostro pesce che fino ad ora è stato apprezzato per la sua qualità e per l'habitat dove vive e per le notevoli proprietà organolettiche. Riten-

erativa ha fat-
per valorizza-
pesce del lago
avoro ricono-
quest'anno
Food La-

La cooperativa bolsenese distribuisce sia il prodotto fresco, sia quello trasformato. «È fondamentale capire in quali circostanze sono avvenuti i casi di intossicazione - continua Equitani - dove il

pesce è stato acquistato o se i cibi sono stati consumati in ristoranti. Da molto tempo abbiamo fatto presente alla autorità competenti che molti soggetti operano nel settore della trasformazione dei pro-

dotti ittici del lago senza possedere i requisiti igienico-sanitari e relativo numero Cee. Questi prodotti vengono immessi sul mercato senza subire i controlli necessari e senza alcuna certificazione. I nostri prodot-

ti freschi, marinati e affumicati vengono venduti anche dalla grande distribuzione organizzata, che li analizza e altrettanto facciamo noi come previsto dal manuale di autocontrollo Haccp. Quindi ritenia-

mo che questo brutto episodio debba essere chiarito al più presto e che se ci sono responsabili vengano individuati e puniti e che comunque questa storia sia da sprone per intensificare i controlli su tutti quei

mo - conclude Equitani - e se le procedure per il carcio affumicato e marinato vengono effettuate nei luoghi nei, da persone idonee procedure idonee, il prodotto possa essere consumato alcun problema».

RASSEGNA STAMPA

«Non trattateci a pesci in faccia»

Dopo i casi di parasittosi le aziende ittiche difendono la qualità del loro prodotto

VENDITE ON LINE

Compravendite on line: un fenomeno in continua escalation e, in questo campo, il capoluogo della Toscana dice la sua. Viterbo, infatti, è tra le prime dieci città del Lazio. Per la precisione occupa l'ottava posizione con oltre settemila abitanti all'assalto del grande mercato virtuale.

Sit tratta della classifica stilata da e-Bay in base alla percentuale di utenti registrati in proporzione alla popolazione residente. Non solo nelle grandi città, ma anche in provincia. Nel Lazio sono oltre 660mila i residenti che frequentano la rete soldi al mouse. Al primo posto Roma, dove il 17% della popolazione acquista o vende sul primo sito di commercio elettronico italiano. Segue Latina con il 13,7%, mentre il terzo posto, a sorpresa, tocca ad Ariccia con il

12,9%.

Curiosa l'escalation femminile delle over 60, pratiche non solo i monitor tastiere, ma principali ispiratrici, secondo le statistiche, delle compravendite on line. Fuori della rosa Rieti, tra i capoluoghi di provincia Frosinone occupa la settima posizione con il 12,3%, seguita da Viterbo all'ottavo posto con un tondo 12%. La classifica completa: Roma (17%), Latina (13,7%), Ariccia (12,9%), Cassino (12,5%), Grottaferrata (12,5%), Frascati (12,3%), Frosinone (12,3%), Viterbo (12%), Bracciano (12%), Pomezia (11,9%). Da notare che nell'elenco, a parte il capoluogo, non figura nessuno degli altri 59 comuni della Toscana, mentre la metà appartengono alla provincia di Roma, con la capitale che ancora una volta la fa da padrona.

Sotto una veduta del lago di Bolsena dove si sono verificati alcuni casi di parasittosi. Le aziende ittiche chiedono maggiori controlli



lavoro di chi invece rispetta tutte le norme. Conclude il presidente della Puripesca: «Questo episodio ha squarcia-

to un velo di silenzio su un settore, quello della lavorazione e del confezionamento di pesce di lago, eseguito da troppi in modo improvvisato e non autorizzato. I prodotti lacuali e l'indotto, anche se po-

co capillari ecco perché il fenomeno è così diffuso. Basta quindi il clamore di un caso del genere per innescare questo circolo vizioso. Dove si rischia di vedere vanificato il

co pubblicizzati, rappresenta un elemento importante sia da un punto di vista economico che culturale per il Comune di Bolsena».

S.Can.



nerdi scorso dalla
sanitaria della Asl.

A fine agosto, infatti, otto persone per aver mangiato durante una cena delle tinche marinate sono rimaste intossicate. Stessi sintomi per tutti e un responso sanitario univoco: parasittosi. Un virus, tra l'altro, rarissimo per i nostri bacini. Il giusto monito lanciato dalla Asl di consumare «categoricamente» solo pesce di

lago ben cotto, ha creato oltre agli allarmismi anche le reazioni di chi «vive» con l'acqua dolce.

Di più: ora la società Puripesca alza la voce, dichiarando guerra alla deregulation esistente nel settore, difendendo il territorio. «Il buon nome di un prodotto, più in ge-

nerale il buon nome di un lago - dice il presidente Sergio Puri - vengono purtroppo rovinati da chi si improvvisa «esperto di trasformazione», da chi compie la lavorazione in loca-

li non idonei, da chi non rispetta i principi igienici sanitari basilari, da chi non rispetta la catena del freddo, da chi non è autorizzato ad eseguirla». Un'accusa pesante, sintomo

però di un problema reale che rischia di nuocere veramente alle famiglie, altro che caro-prezzi. «È un diritto dei consumatori quando effettuano i loro acquisti nelle pesche-

rie, negli scaffali della grande distribuzione, nelle gastronomie o quando lo consumano nei ristoranti e nelle tavole calde, richiedere il nome della società produttrice e che sia

un prodotto a marchio Cee». Di contro, le osservazioni fatte dalla Puripesca mettono in evidenza un altro aspetto: i controlli da parte delle autorità preposte sono carenti o po-

ANNO 2007

(Attività del Servizio Veterinario)

- Prelievi di tinche per ricerca delle metacercarie.
- Accordi con i pescatori professionisti per sospendere la pesca della tinca ai fini commerciali, con forniture di ciprinidi e altre specie al servizio veterinario per gli invii al laboratorio di ittiopatologia
- Fondamentale conoscere le specie parassitate ed verificare le specie di maggiore interesse commerciale come coregone e persico reale (carpaccio di coregone)
- Indagine su gli ospiti definitivi gatti, cani, volpi, che vivono intorno al lago.
- Indagine sulle nutrie.

ANNO 2007

(Attività del Servizio Veterinario)

- 24/9/07: il laboratorio conferma la presenza di larve di *opistorchis felineus* nelle tinche inviate.
- Notifica ai responsabili degli stabilimenti di una circolare del Servizio Veterinario dell'obbligo di indicare in etichetta o sul documento commerciale la dicitura da consumarsi previa cottura.
- Incontri con i diversi operatori del settore.

ANNO 2007

(Attività del servizio veterinario)

- Invio ai sindaci delle norme di profilassi
- Inizio campionamento di feci da colonie feline insistenti sugli arenili in prossimità delle capanne dei pescatori
- Georeferenziazione dei punti di sbarco.
- Campionamenti presso attività produttive che lavorano pesci di acqua dolce.
- Prelievo delle lumachine di acqua dolce (*Bithynia* spp)

ANNO 2007

Situazione a seguito di indagine epidemiologica

- Opistorchiasi umana: 22 casi accertati per consumo di carpaccio di tinca a Marta e Rieti
- Gatti randagi (Bolsena) 6/23 (26%)
- Tinca (Bolsena) 28/38 (74%)
- Tinca (Vico) 2/2 (100%)

Normativa di riferimento

- Reg Ce 853/04 Capitolo V punto D
- (controllo visivo del produttore e divieto di immissione di prodotti ittici manifestatamente parassitati)
- Reg CE 853/04 All 3 Sez VIII capo 5
- (Modalità di trattamento dei prodotti ittici da utilizzare crudi)
- Reg CE 2074/05 A II Sez 1 Capitoli I e II
- (Parassita visibile, controllo visivo, speratura)
- Reg 178/02 art 14 (alimento dannoso)
- Legge 283/60 art 5 lett D

Anno 2008

- Due casi di opisthorchiasi umana a Viterbo per consumo di carpaccio di tinca in una cena privata

ANNO 2008

(ATTIVITA' DEL SERVIZIO VETERINARIO)

- Confermato l'isolamento delle cercarie nella Bithynia spp da parte del Lab di Ittiopatologia dell'IZS LT (lumachina del lago, ospite intermedio)
- Inizio del piano di monitoraggio con campionamenti di tutte le specie ittiche del lago di Bolsena.
- Verifiche di laboratorio anche su prodotti affumicati a caldo
- Georeferenziazione dei punti di sbarco.
- Informazione continua a operatori del settore tramite incontri, circolari, questionari somministrati agli operatori

Normativa di riferimento

- Reg CE 1020/08 modifica al Reg 853/04
- L'obbligo del controllo visivo e il divieto di immissione al consumo viene esteso agli operatori al dettaglio.
- Linee guida Ministero della Salute
“Emergenza dell'Opistorchiasi nell'Italia Centrale” del 23/02/08

Normativa

- La commercializzazione dei pesci della famiglia dei Cyprinidae è subordinata alla indicazione lungo la filiera della dicitura “da consumarsi previa cottura o sottoporre a congelamento a -20°C per una settimana

ANNO 2009

Un caso di parassitosi umana a
Bolsena.

Il soggetto dichiara di essere un
grande consumatore di pesci di lago
marinati, sia in ristorante che presso
privati

Controlli presso i ristoranti di Bolsena

ANNO 2010

24/08/2010 in Valle D'aosta a Challand-Saint-Anselme : venti soggetti in ospedale e ottanta a rischio contagio, per aver consumato “Tartare di tinca marinata al profumo d'arancia, pepe rosa e aneto su mipoix di verdure”.

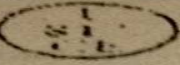
La partita di tinca proveniva dai laghi di Bolsena e Bracciano commercializzate da un nostro stabilimento riconosciuto

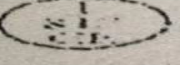
ANNO 2010

(Attività servizio Veterinario)

Controlli sulla tracciabilità ed etichettatura dell'episodio della Valle D'aosta: il prodotto era stato correttamente etichettato e tracciato da parte del nostro fornitore, mentre l'informazione si era interrotta negli altri passaggi lungo la filiera.

ETICHETTATURA TINCA

 MARTANA ITTICA S.N.C. Loc. Valle Madonna sic Tel. 0761.872433 - MARTA (VT)	
Paese di origine Italia	Denominazione commerciale TINCA
Zona cattura Acque dolci Italia	Denominazione scientifica TINCA TINCA
Metodo di Produzione Pescato	DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

 MARTANA ITTICA S.N.C. Loc. Valle Madonna sic Tel. 0761.872433 - MARTA (VT)
Prodotto da consumarsi cotto

RASSEGNA STAMPA



Banca di Viterbo
Filiale di Montefiascone
di prossima apertura
Servizio Bancomat
già attivo

Il Messaggero VITERBO

SABATO 28 AGOSTO 2010
REDAZIONE:
Via Marconi, 17
Tel. 0761/340044
0761/341147
Fax: 0761/304925

Notturno:
339/6832162
340/8657040
E-mail:
viterbo@ilmessaggero.it



Banca di Viterbo
Filiale di Montefiascone
di prossima apertura
Servizio Bancomat
già attivo

OGGI

Il sole sorge	6,31
Tramonta	19,55
La luna sorge	21,04
Cala	10,10
Temperatura min.	19°
Max	32°

IL SANTO

S. Agostino
Nasce da una famiglia di piccoli proprietari terrieri. Dalla madre riceve un'educazione cristiana, ma abbraccia la filosofia aderendo al manicheismo. A Milano riceve poi il battesimo da Sant'Ambrogio. Successivamente torna in Africa, dove viene ordinato sacerdote e vescovo. Le sue opere sono tutt'ora studiate.

NUMERI UTILI

Pronto intervento polizia	113	Telefono azzurro	19696	Civ (refugi urbani e tributi)	0761/30381	Università della Tuscia	0761/3571
Pronto intervento carabinieri	112	Corpo Forestale	0761/304081	Robur (acqua, gas, elettr.)	0761/343087	Adisu (studio univers.)	0761/270610
Pronto intervento Gdf	117	Guardia medica	0761/324221	Francigena (trasp. urb.)	0761/348277	Soccorso Aci	0761/250595
Pronto intervento sanitario	118	Ospedale Belcolle	0761/3391	Italgas	800/900999	Museo civico	0761/348275
Questura	0761/3341	Osp. Montefiascone	0761/8331	Ferrovie dello Stato	0761/340955	Teatro Unione	0761/340170
Prefettura	0761/3361	Osp. Civita Castellana	0761/5921	Corris (bus)	0761/225592	Passaporto	0761/325961
Comune di Viterbo	0761/3481	Osp. Tarquinia	0766/8461	Tati	0761/340777	Motorizzazione civile	0761/353410
Vigili Urbani	0761/228383	Osp. Roccapione	0761/825375	Azi. prom. turistica	0761/304709	Tribunale	0761/33711
Polizia Stradale	0761/29261	Osp. Acquapendente	0763/711244	Camera di commercio	0761/29221	Procura della Repubblica	0761/39281
Croce Rossa	0761/27901	Sert	0761/339559				

FARMACIE

Queste le farmacie di turno oggi a Viterbo.
Servizio diurno (ore 13-16,30): **Cappuccini, via Vicenza.**
Servizio notturno (ore 20-8,35): **Cappuccini, via Vicenza.**

METEO

SITUAZIONE
poco o parzialmente nuvoloso

VENTI
deboli da Sud-Ovest

MARI
poco mossi

«Nel lago di Bolsena il 74% degli esemplari è infetto e molti di quelli presenti sui mercati ittici del nord Italia provengono da lì»

Tinca viterbese, un pericolo per l'Italia intera

L'intossicazione in Val d'Aosta, parla il dirigente di ricerca dell'Istituto Superiore di Sanità

RASSEGNA STAMPA



65 CUCINE ESPOSTE

Il Messaggero VITERBO



SR2 Cassia, Km. 60,000 - CAPRANICA (VT)
Tel. 0761 67.59.59 - 0761 66.01.23 Fax 0761 66.91.38

DOMENICA 29 AGOSTO 2010
REDAZIONE:
Via Marconi, 17
Tel. 0761/340044
0761/341147
Fax: 0761/304925

Notturno:
339/6832162
340/8657040
E-mail:
viterbo@ilmessaggero.it

OGGI

Il sole sorge	6,32
Tramonta	19,53
La luna sorge	21,31
Cala	11,12
Temperatura min.	17°
Max	27°

IL SANTO

Martirio di S. Giovanni Battista

Giovanni sigilla la sua missione di precursore con il martirio. Erode Antipa, imprigionato nella fortezza di Macheronite ad Oriente del Mar Morto, lo fece decapitare.

NUMERI UTILI

Pronto intervento polizia	112	Telefono azzurro	19696	Civ. (uffici urbani e tribuni)	0761/30381	Università della Tuscia	0761/3571
Pronto intervento carabinieri	112	Corpo Forestale	0761/304081	Risbar (acqua, gas, elettr.)	0761/343087	Adeu	0761/270610
Pronto intervento Gdf	117	Guardia medica	0761/324221	Francigena (transp. urb.)	0761/348277	Soccorso Aci	0761/250595
Pronto intervento sanitario	118	Ospedale Belcolle	0761/33391	Italgas	800/300999	Museo civico	0761/348275
Chiusura	0761/3341	Osp. Monteliscione	0761/5221	Ferrovie dello Stato	0761/340955	Teatro Unione	0761/340170
Preffettura	0761/3461	Osp. Civita Castellana	0761/5221	Corral (bus)	0761/226592	Palasport	0761/325961
Comune di Viterbo	0761/3461	Osp. Tarquinia	0766/8451	Taxi	0761/340777	Motorizzazione civile	0761/353410
Vigili Urbani	0761/226383	Osp. Ronciglione	0761/625375	Az. piom. turistica	0761/304795	Tribunale	0761/33711
Polizia Stradale	0761/29261	Osp. Acquapendente	0763/711244	Camera di commercio	0761/29221	Procura della Repubblica	0761/33281
Croce Rossa	0761/27801	Sert	0761/339559				

FARMACIE

Queste le farmacie di turno oggi a Viterbo. Servizio festivo e diurno (ore 13-16,30): **Galliano, via Garibaldi 1.** Servizio festivo e notturno (ore 20-8,35): **Filoschia, via Vetulonia.**

METEO

SITUAZIONE
sereno o poco nuvoloso

VENTI
moderati da nordovest

MARI
molto mossi

Dopo l'infezione in Val d'Aosta il settore va al contrattacco, non vogliono diventare il capro espiatorio. E le pescherie restano affollate

I pescatori: «Colpa dei ristoratori poco attenti»

Tinche del lago di Bolsena contaminate. «Mangiare il pesce crudo è da incoscienti»

ANNO 2010

- Bomarzo : 31 soggetti contraggono
- opistorchiasi a seguito di consumo da tinca marinata somministrata da servizio di catering in un incontro gastronomico- culturale

2010: Attività del Servizio

- Tracciabilità del prodotto: i filetti di tinca erano forniti da un deposito riconosciuto per commercio e non per lavorazione sito a Bolsena
- Provvedimenti : sanzione di 10.000 euro ai sensi del D.L. 193/08 art 6 comma 1
- Chiusura per due settimane ai sensi del REg 882/04 art 54 comma 2 lettera e

Anno 2011

- Focolaio “Giggetto”
- Agosto 2011: segnalati i primi casi
- Novembre 2011: i casi accertati sono 54
- Le segnalazioni arrivano dalle Asl di Perugia, Roma, Viterbo, Latina, Verona, Terni, Modena
- Tutti i soggetti dichiarano di aver consumato nella settimana dal 17 al 24 Luglio 2011 “Carpaccio di Coregone” presso il ristorante “Giggetto” di Gradoli
- I sintomi sono comparsi nella prima quindicina di Agosto

Rassegna stampa

Corriere Viterbese
venerdì 31 Agosto 2011

Bolsena

15

ultimo episodio, probabilmente causato da tinche crude, è avvenuto alla fine di luglio in un ristorante nei pressi del lago

Pesce infetto, interviene il ministro

Dopo i casi di intossicazione, Ferruccio Fazio dispone un'indagine dei Nas

NA - Il ministro della Sanità, Ferruccio Fazio, ha disposto un'indagine della relazione a un episodio di intossicazione alimentare a base di pesce di lago marinato, presumibilmente tinca, avvenuta con probabilità alla fine di luglio in un ristorante nei pressi del lago di Bolsena.

Il ministro, in una nota, si preoccupa per il benessere della salute. Sullo sfondo, che ha coinvolto circa venti persone, si sta effettuando delle indagini. L'Ausl di Viterbo e l'Istituto superiore di sanità, hanno individuato sia microbiologicamente che sierologicamente l'agente infettivo: l'opisthorchiasis felina, un parassita della tinca, analizzando il siero e le



■ Si rischia una malattia parassitaria sostenuta da vermi piatti

Tinche marinate Il Ministero sconsiglia vivamente di mangiare pesci non cotti o che non sono stati precedentemente congelati

Rassegna Stampa



Rassegna Stampa

Corriere Viterbese
di 1 Settembre 2011

Montefiascone

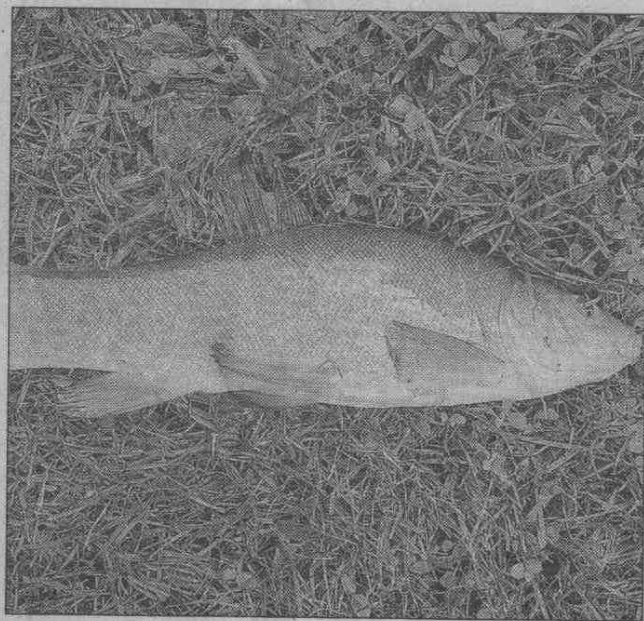
11

episodio dell'avvelenamento da tinca spaventa i gestori dei locali che temono ripercussioni sul lavoro

“Giù le mani dal nostro lago”

storatori furibondi per le notizie sui pesci infetti: “Allarmismo inutile”

MONTEFIASCONE - In seguito all'intossicazione subita da venti persone che hanno consumato tinca in un locale del centro di Montefiascone, la commissione di indagine del Nas ha chiesto un'indagine dal ministro della Sanità, Ferruccio Fazio, i gestori del lago vogliono evitare facili allarmismi capaci di scatenare panico collettivo. I locali del lago cucinano la tinca, non mi pare che si debba mettere in discussione la salubrità delle acque, afferma polemicamente la responsabile del locale di Montefiascone che non vuole rivelare il suo nome. Se veramente si sono sentite intossicate non significa che la tinca pescata al



■ “Tutti i locali del lago cucinano questo pesce. Basta saperlo fare”

Una tinca Questo pesce va consumato previa cottura o congelamento a meno venti gradi per una settimana

Attività del servizio veterinario

- Prodotto incriminato sembra essere il coregone
- Verifica sulla tracciabilità del prodotto :il prodotto non è accompagnato da documentazione di scorta.
- Non è presente un registro delle lavorazioni
- Sequestro e campionamento per ricerca di opistorchis e tipizzazione di specie su coregone marinato presso "Giggetto"(10 Kg)
- Comunicazione urgente del 25/08/11:per il principio di precauzione il coregone deve essere sottoposto a trattamento di risanamento se utilizzato crudo.
- Revocato il 5/10/11 a seguito degli esiti analitici favorevoli sul coregone
- Incontri con gli operatori del settore di Marta e Bolsena

Attività del Servizio

- Campionamenti e controlli presso gli OSA
- Verifiche sulla tracciabilità dei filetti c/o depositi riconosciuti
- Sanzioni ai sensi dell'art 18 reg 178
- Chiusura per due settimane per lo stabilimento di Marta in quanto fornitore di filetti di coregone ai sensi del Reg 882/04 art 54 comma 2 lettera e.
- Verifica sui filetti

Verifica filetti



Normativa di riferimento

- Circolare DG SAN n°4379 del 17/02/11
- Obbligo per i commercianti al dettaglio e per i ristoratori del trattamento di congelamento per i prodotti ittici da consumare crudi
- Obbligo dell'esame visivo
- Obbligo della dichiarazione di avvenuto trattamento

2011 Normativa

- Reg 1276 dell' 08/12/11 modifica :modifica All III, Sez VII Lett. D: Obblighi dell'osa nella gestione del rischio parassiti
- I prodotti ittici da consumarsi crudi devono subire il trattamento di congelamento a -20°C per 24 ore
- Comunicazione lungo la filiera del trattamento effettuato
- La cottura deve superare i 60C° a cuore
- Provenienza da zone di cattura indenni
- Autorizzazione della A. C.

Piano di sorveglianza Opistorchiasi 2012-2014

- Emanato dalla Regione Lazio con determina B04124 del 9/07/12
- Numerosità campionaria per specie da sottoporre a ricerca del parassita
- Numerosità campionaria per piatti pronti a base di pesce crudo marinato con ricerca del parassita e tipizzazione di specie
- Procedure di gestione da parte degli Osa della filiera.

Anno 2012 Normativa

- Decreto Balduzzi –Legge n° 189 del 8/12/12 art 8 comma 4 e 5
- Si ribadisce l'obbligo del trattamento di risanamento, di apparecchiatura idonea, comunicazione tramite SCIA al Ser Vet competente, procedura in autocontrollo con monitoraggio, gestione documentazione
- Obbligo dell'informazione al consumatore

Anno 2013

- Decreto 17/07/13 : informazioni obbligatorie a tutela del consumatore di pesce e cefalopodi freschi e prodotti di acqua dolce

Decreto Lorenzin



INFORMAZIONI AL CONSUMATORE per un corretto impiego di **pesce e cefalopodi freschi**

Decreto del Ministro della salute 17 luglio 2013 (GU n.187 del 10.8.2013)

**IN CASO DI CONSUMO CRUDO, MARINATO
O NON COMPLETAMENTE COTTO**

IL PRODOTTO DEVE ESSERE PREVENTIVAMENTE CONGELATO
PER ALMENO 96 ORE A – 18 °C

in congelatore domestico
contrassegnato con tre o più stelle

Decreto Lorenzin

- Il cartello deve essere facilmente visibile al consumatore
- Le informazioni devono essere chiaramente leggibili
- Se vengono fornite anche altre informazioni queste devono essere di carattere di dimensioni inferiori

Stato di avanzamento del piano di sorveglianza al 31/12/13

- I dati confermano che l'unica specie parassitata è la Tinca tinca con una percentuale per il lago di Bolsena del 57.23%
- Nessun prodotto/piatto analizzato è risultato positivo per presenza di parassiti
- L'identificazione di specie è risultata conforme

Anno 2013

Attività del Servizio



AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE VITERBO - VIA ENRICO FERMI, 15 - 01100 VITERBO - P. IVA 01455570562

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO VETERINARIO AREA B

"TUTELA IGIENICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DI ORIGINE ANIMALE"

Viale Trento, n. 32 - 01100 V

tel. 0761-1711023 fax 0761-1711013

Distretto I Montefiascone

Via Dante Alighieri, n. 100 Montefiascone (VT)

Tel. 0761/833312- fax 0761/833313

PEC prot.gen.asl.vt.it@legalmail.it

CENTRALINO 0761 3391

Montefiascone 08/11/2013

LA TINCA VA CONSUMATA PREVIA COTTURA



IL DIRETTORE F.F. U.O.C.
SERVIZIO VETERINARIO
IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
Dr. Giuseppe MICARELLI

Piano di sorveglianza 2012-2014

- Attualmente campioniamo le specie del Lago di Vico
- Vigilanza sui produttori e ristoratori
- Vigilanza sull'etichettatura al dettaglio
- Prelievi presso gli operatori che preparano prodotti ittici marinati a crudo

Viterbo 03/07/15



- Grazie per l'attenzione