



## **Bollettino ufficiale della Regione Puglia n. 131 del 09/10/2013**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 17 settembre 2013, n. 1675

Indirizzi per l'adozione di un Sistema per la sorveglianza e il controllo delle patologie dell'uomo causate da *Anisakis* spp. in Puglia.

L'Assessore al Welfare, Elena Gentile, sulla base dell'istruttoria espletata dal Dirigente del Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione (P.A.T.P.), confermata dal Dirigente dell'Ufficio 2, riferisce quanto segue:

PREMESSO che l'abitudine alimentare della popolazione pugliese di consumare prodotti ittici crudi o marinati, costituisce un importante fattore di rischio nei confronti dell'infestazione da *Anisakis* spp. L'ingestione, infatti, di pesce crudo o poco cotto può comportare un elevato rischio zoonosico di contrarre il parassita che, localizzandosi nell'apparato digerente, può causare disturbi gastroenterici come dolori addominali, diarrea, nausea, vomito e, in casi particolarmente gravi, perforazioni dell'intestino e dello stomaco.

Una problematica sicuramente trascurata è il ruolo allergopatico che *Anisakis* spp. ha assunto negli ultimi anni e che il trattamento congelamento e/o la cottura del prodotto contenente le larve non elimina. Evidenze scientifiche, infatti, hanno dimostrato che i soggetti sensibilizzati possono manifestare reazioni allergiche (i.e. orticaria, rinite, congiuntivite, asma, shock anafilattico), non solo ingerendo il pesce infestato, ma anche manipolandolo o respirando allergeni diffusi nell'aria durante la lavorazione del pesce.

VISTO:

- La circolare del Ministero della Sanità dell'11 marzo 1992, "Direttive e raccomandazioni in merito alla presenza di larve di *Anisakis* nei pesci" obbliga chi somministra pesce crudo o in salamoia ad utilizzare pesce congelato o a sottoporre a congelamento preventivo il pesce fresco da somministrare crudo.
- I Regolamenti CE n. 853 e 854 del 2004 hanno esteso l'obbligo di tale pratica a tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi o sottoposti a trattamenti di affumicatura a freddo, di marinatura o di salatura, in quanto non sono in grado di inattivare le larve. Il Regolamento stabilisce che i prodotti della pesca che hanno subito il trattamento di bonifica preventiva mediante congelamento a - 20°C per 24h, debbano sempre essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento ai quali sono stati sottoposti, fatta eccezione per i casi in cui siano forniti al consumatore finale.
- Il Regolamento (CE) N. 2074/2005 stabilisce gli obblighi per gli operatori del settore dei prodotti della pesca riguardo all'attuazione dei controlli visivi per l'individuazione di parassiti non indicati nei Regolamenti 853/2004 e 854/2004;
- La Circolare ministeriale n. 4379-P del 17/02/2011 avente come oggetto: "Chiarimenti concernenti

alcuni aspetti applicativi del Regolamento CE n. 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi”, con la quale il Ministero della Salute evidenzia obbligo previsto dal regolamento europeo di congelare (trattamento di bonifica preventiva) ad una temperatura non superiore a -20 °C per almeno 24 ore, il pesce destinato ad essere somministrato crudo.

- La nota circolare del prot. 152 n 2998 del 1 marzo 2011 “Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del regolamento CE n. 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche e somministrazione di preparazioni contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi - Indicazioni Regionali”, con cui l'Ufficio Sanità Veterinaria, afferente al Servizio Programmazione e Assistenza Territoriale e Prevenzione - Regione Puglia, ha fornito ulteriori indicazioni nella gestione dei prodotti della pesca in relazione alla prevenzione del rischio parassitologico

- Il regolamento 1276/2012 sostituisce il punto D del cap III della sez VIII dell'allegato III del Regolamento CE n. 853 inserisce l'obbligo della bonifica tramite congelamento ad una temperatura non superiore a -20 °C per almeno 24 anche ai molluschi cefalopodi.

CONSIDERATO che vi è l'urgenza, non solo di costituire una banca dati epidemiologica sull'infestazione umana da *Anisakis* spp. nella nostra Regione attraverso l'attivazione di flussi informativi mirati ma, per di più, di attivare, mediante l'individuazione certa e tempestiva dei casi, da parte delle Autorità Sanitarie competenti, le misure di controllo e quindi di prevenzione dell'eventuale innesco di focolai epidemici e la predilezione di metodi sempre più validi e specifici per la cura della anisakidosi nelle sue diverse forme sintomatologiche.

Per tali presupposti la Regione Puglia ha istituito il Gruppo Tecnico Di Lavoro “Prevenzione e sorveglianza dell'anisakidosi legata ai prodotti della pesca” (di seguito detto GTL) insediatosi il 31/05/2011 e costituito dal Dr. O. Mongelli - Assessorato alle Politiche della Salute, Regione Puglia; Dr. P. Milillo - Assessorato alle Politiche della Salute, Regione Puglia; Prof M. Quarto - Osservatorio Epidemiologico Regionale; Prof G. Normanno - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università degli Studi di Foggia; Prof. L. Polimeno - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”; Prof.ssa M.T. Ventura - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”; Dr. B. Curci - Direttore del Servizio Veterinario Area B, ASL BT; Dr. G.L. Germinario - Dirigente medico veterinario Area B, ASL BA, che ha proposto un Sistema di Prevenzione e Sorveglianza con il coordinamento dell'Osservatorio Epidemiologico Regionale.

Con note prot. A00152/6159 e prot. A00152/6161 del 22 aprile 2013 il Servizio PATP ha inviato agli Ordini Provinciali dei Medici Chirurghi e Odontoiatri della Regione Puglia, alla Prof.ssa Maria Filomena Caiaffa (Cattedra di Medicina Interna - Università degli Studi di Foggia) e al Prof. Angelo Vacca (Cattedra di Medicina Interna - Università degli Studi di Bari) il lavoro conclusivo prodotto dal GTL al fine di acquisire eventuali suggerimenti e apporti tecnici, ricevendone riscontro positivo.

Per quanto suesposto si ravvisa la necessità di:

- fornire dei indirizzi operativi alle AA.SS.LL. concernenti alcuni aspetti applicativi del regolamento CE n. 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca e della relativa Autorità Competente deputata ad espletare i controlli ufficiali (Allegato 1);

- attivare, sul territorio regionale pugliese, un “Sistema per la sorveglianza e il controllo delle patologie dell'uomo causate da *Anisakis* spp. in Puglia”, come riportato nell'Allegato 2 al presente documento, che preveda la realizzazione di specifiche azioni e la costituzione di una rete di operatori sanitari con la finalità di affrontare le problematiche connesse alle infestazioni da *Anisakis* spp. in Puglia;

- istituire la “Rete Allergologica Regionale per la sorveglianza dell'anisakidosi”, costituita da medici allergologi referenti per il proprio territorio provinciale che opererà con un protocollo operativo univoco, con il compito di raccogliere e coordinare le informazioni provenienti dai medici di base presenti nei rispettivi distretti territoriali (ALLEGATO 3).

Infine, si ritiene opportuno fornire agli operatori sanitari coinvolti un'attenta e capillare diffusione delle ultime informazioni e l'attivazione di un numero verde sulle patologie causate da Anisakis spp.

#### COPERTURA FINANZIARIA

La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del Bilancio Regionale.

Il Dirigente del Servizio  
Dr. Fulvio Longo

Il presente provvedimento rientra nella specifica competenza della G.R. ai sensi dell'art. 4, 4° comma, lettera K) della L.R. n. 7/97;

L'Assessore relatore sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate propone alla Giunta Regionale l'adozione del conseguente atto deliberativo.

#### LA GIUNTA

udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore;

viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento dal Dirigente dell'Ufficio e dal Dirigente del Servizio;

a voti unanimi espressi nei modi di legge,

#### DELIBERA

1) Di approvare quanto espresso in narrativa e di fornire gli indirizzi regionali operativi, a seguito della circolare ministeriale n. 4379-P del 17/02/2011 "Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del regolamento CE n. 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi" al fine di dare omogenea applicazione alle indicazioni nazionali stabilite dal Reg. CE n. 853/04 (Allegato 1);

2) Di costituire il Sistema di Sorveglianza Sindromica basato sulla raccolta di dati, tramite apposite schede, distribuita ai medici di base, pediatri e medici ospedalieri del pronto soccorso (Allegato 2);

3) Di istituire la "Rete Allergologica Regionale per la sorveglianza dell'anisakidosi", costituita da centri allergologici referenti per il proprio territorio provinciale che opererà con un protocollo operativo univoco individuati e coordinati dalla Prof.ssa Mariateresa Ventura, con il compito di raccogliere e coordinare le informazioni provenienti dai medici di base presenti nei rispettivi distretti territoriali e dai medici territoriali (Allegato 3);

- di pubblicare il presente provvedimento sul B.U.R.P.

Il Segretario della Giunta Il Presidente della Giunta  
Avv. Davide F. Pellegrino Dott. Nichi Vendola