

Peste 23 de tone de merluciu congelat, provenit din Spania, au fost depistate la începutul lunii mai ca fiind infestate cu paraziți, respectiv cu larvele viermelui Anisakis, iar până în prezent a fost retrasă de la comercializare o cantitate de numai patru tone, a anunțat, joi, Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA).

"În data de 03.05.2016, prin Sistemul Rapid de Alertă pentru Alimente și Furaje, a fost primită o notificare din partea DSVSA Ilfov privind infestarea cu paraziți a produsului 'trunchi de merluciu congelat', cu origine Spania. Transportul cu acest tip de produs era alcătuit din 6 loturi, în cantitate totală de 23.060 de kilograme", se arată într-un comunicat al ANSVSA, remis AGERPRES.

Autoritatea precizează că probele recoltate de unitatea de depozitare autorizată din fiecare lot, în cadrul programului de autocontrol, au fost transmise pentru a fi analizate la Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară. În urma efectuării examenului parazitologic, la probele prelevate din patru loturi, au fost depistate în viscere larvele nematodului Anisakis, iar în probele din alte două loturi a fost decelată prezența larvelor parazitului atât în viscere, cât și în musculatura dorsală și cea abdominală.

Conform procedurilor, operatorul a inițiat procedura de retragere a produsului neconform, sub atenta monitorizare a inspectorilor din cadrul DSVSA Ilfov, implicată în gestionarea alertei.

"Până la această dată, sub supravegherea inspectorilor sanitari veterinari și pentru siguranța alimentelor, s-a retras de la comercializare o cantitate de 3.840 de kilograme (1.578 de kilograme din loturile de produs cu localizare a parazitului la nivel muscular și 2.262 de kilograme din loturile de produs cu localizare viscerală). Acțiunea de retragere de la comercializare a produsului neconform este în derulare", precizează ANSVSA.

Programul de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor (Ordinul Președintelui ANSVSA nr. 35/2016) prevede obligativitatea supunerii fiecărui lot de pește, icre sau lapți, randomizat, examenului prin inspecție vizuală, înainte de prelucrarea sau comercializarea acestuia, în vederea depistării și îndepărtării paraziților vizibili cu ochiul liber, cât și obligativitatea prelevării unor probe reprezentative din fiecare lot de pește, icre sau lapți.

În acest context, măsurile dispuse de serviciile veterinare vizează: peștele parazitat sau părțile parazitare din acesta să nu fie comercializate pentru consum uman, peștele întreg la care au fost evidențiate formațiuni parazitare doar la nivelul viscerelor și care pot fi îndepărtate în

totalitate se dirijează la procesare sub supraveghere sanitară veterinară într-o unitate autorizată sanitar-veterinar care dispune de facilități pentru îndepărtarea eficientă a părților parazitare și în care sunt respectate condițiile de igienă pentru evitarea posibilităților de contaminare, peștele întreg la care au fost evidențiate formațiuni parazitare la nivelul musculaturii sau la nivelul musculaturii și a viscerelor se declară impropriu pentru consum uman și nu se acceptă valorificarea acestuia pentru consumul uman.

Potrivit datelor publicate pe site-ul ANSVA, toți peștii de captură din apele mării sau ape dulci trebuie să fie considerați ca având un risc de a conține paraziți vii, cu implicații în sănătatea publică, dacă aceste produse urmează a fi consumate ca atare (crude sau aproape crude). Omul se poate infesta prin ingerarea peștilor și cefalopodelor infestate, crude sau insuficient preparate termic, dar, odată ajunse în stomac, ele nu se dezvoltă în adulți întrucât ciclul biologic al paraziților ajunși în organismul omului este întrerupt.

Într-un document elaborat de EFSA în urma unei solicitări primite din partea Comisiei Europene referitoare la formularea unei opinii științifice privind siguranța alimentară asociată paraziților prezenți în produsele pescărești, se specifică faptul că toxiinfecțiile datorate consumului de produse pescărești apar fie ca urmare a ingestiei de paraziți vii, fie ca o reacție alergică (reacție de hipersensibilizare) împotriva antigenilor parazitari. De asemenea, singurul parazit din produsele pescărești implicat în apariția reacțiilor alergice este nematodul *A. simplex*, iar inițierea primară a diferitelor forme de alergii se produce prin intermediul infecției cu larve vii.

"Anisakidoza umană se caracterizează prin manifestările alergice, cutanate sau articulare (faza invazivă), pseudo-ulceroase (faza acută) sau dureri ori sindroame subocluzive (faza subacută). Are o repartiție mondială, cu focare concentrate în Asia și Europa de Vest, 90% din cazuri fiind semnalate în Japonia, urmând apoi Germania, Olanda, Spania și Franța. Majoritatea cazurilor a fost asociată consumului de produse tradiționale din pește crud, insuficient tratat termic sau marinat, care conține larve infestante (ex: sushi și sashimi — Japonia, hering sărat și afumat — Olanda, somon maturat uscat și marinat în condimente — Scandinavia, hamsii murate — Spania, somon crud — Hawai)", se arată în document.

Produsele pescărești cel mai des implicate în apariția anisakidozei umane sunt macroul și caracatița în Japonia și heringul în Europa. AGERPRES

ANSVSA: Peste 23 de tone de merluciu congelat, depistat cu paraziți; doar 4 tone au fost retrase de la con

Written by Administrator

Thursday, 12 May 2016 20:17 -
