



Ordine dei Medici Veterinari
Provincia di Milano

[Comunicato stampa](#)

SICUREZZA ALIMENTARE, IL VETERINARIO A TUTELA DEL CONSUMATORE

Milano, 26 maggio 2015. Non solo cura degli animali domestici, ma soprattutto cura di ciò che mangia chi li possiede. E' l'idea da cui nasce la campagna lanciata dall'**Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Milano** per dare consapevolezza al consumatore circa il lavoro di controllo svolto quotidianamente dai veterinari e per fornire semplici linee guida su come approcciarsi ai più diffusi alimenti di largo consumo (carne e pesce). In occasione dell'attenzione cresciuta nel 2015 attorno al tema della sicurezza alimentare, grazie anche ad Expo 2015, l'Ordine propone **alcuni accorgimenti di base** rispetto alla conservazione, la preparazione e l'assunzione degli alimenti più comuni.

Il veterinario, nell'immaginario collettivo impegnato prevalentemente nella cura degli animali domestici, è soprattutto uno specialista che si occupa di controlli igienico-sanitari sugli animali e le loro produzioni destinate al consumo alimentare, per garantire la salute del consumatore e degli operatori del settore. Con attività di analisi che spaziano dal controllo dell'alimentazione negli allevamenti all'utilizzo di farmaci, dalla produzione alla conservazione, dalla formazione degli operatori alla prevenzione delle possibili malattie diffondibili, **il medico veterinario è presente lungo tutta la filiera** che porta un prodotto di origine animale dall'allevamento al piatto del consumatore: dal campo alla tavola, *farm to fork*.

[Seguono approfondimenti](#)

Carne

I regolamenti comunitari del "Pacchetto igiene" del 2004 sono stati la risposta alle gravi crisi alimentari di metà degli anni '90 come "mucca pazza" e diossina. Il medico veterinario è la figura chiamata a garantire la salute dei consumatori: si occupa, in prima istanza, di esaminare lo stato di salute e il benessere degli animali le cui produzioni sono destinate al consumo alimentare.

Il **controllo** ha un percorso lungo: dall'allevamento alla tavola. Per esempio possono essere ammessi alla macellazione solo gli animali correttamente identificati, di cui si conosce la loro storia, sono in stato di benessere e non presentano sintomi di malattia diffusibile e trasmissibile attraverso le loro carni. I controlli vengono effettuati durante la macellazione, la lavorazione e trasformazione, la conservazione e distribuzione per prevenire la diffusione di malattie di origine alimentare. Il veterinario che opera nel settore alimentare, è un veterinario pubblico, alle dipendenze della pubblica amministrazione (ASL), a garanzia della salute di tutti. I suoi compiti spaziano dalla verifica delle condizioni dei locali di lavorazione alla formazione degli addetti, per far sì che le lavorazioni avvengano in locali e con modalità tali da prevenire la



Ordine dei Medici Veterinari
Provincia di Milano

contaminazione dei microorganismi. Il controllo visivo è spesso integrato dall'analisi di campioni di biologici prelevati per verificare le caratteristiche microbiologiche delle carni, la presenza di contaminanti ambientali e il corretto utilizzo dei farmaci.

Indicazioni per il consumo corretto delle carni:

- congelamento per 15 giorni;
- la conservazione in frigorifero deve avvenire a temperatura prossima ai 4°C;
- cottura delle carni ad almeno 60 gradi sino a quando la carne non perde il colore rosso;
- manipolarle sempre in maniera igienica, ovvero con mani e con utensili puliti.
-

Questi suggerimenti vanno seguiti scrupolosamente quando il consumatore appartiene ad una delle seguenti categorie: bambini, anziani, donne in gravidanza e soggetti immunocompromessi.

Pesce

Il pesce è un alimento nutriente e salutare ma, a causa del suo alto contenuto di proteine e amminoacidi, è di difficile conservazione. La moda di consumare pesce **allo stato crudo, marinato o affumicato a freddo** nasconde dei rischi per la salute del consumatore. L'Anisakis, un verme, un nematode per l'esattezza, può annidarsi nel corpo di alcuni pesci, a loro volta predatori, come il pesce sciabola, lo sgombrò, il melù il nasello adulto, il tonnetto, tombarello, palamita, aringa, alici, rana pescatrice, branzino o spigola, sardina, tonno, pesce spada e per finire seppia e calamaretto. Questi pesci sono sistematicamente controllati dai Medici Veterinari che lavorano presso i mercati ittici e le piattaforme di smistamento. Il pesce che contiene il parassita deve essere distrutto per evitare che l'uomo se ne cibi e possa ammalarsi, mostrando una sindrome gastro enterica.

In ambito domestico, una cottura di 3 minuti a 60°, ovvero la carne deve cambiare colore, è sufficiente per rendere innocuo il parassita.

Tonni, tonnetti, sgombri, sardine, aringhe, agoni, alici, costardelle e lampughe sono causa alla causa della **sindrome sgombroide**, una patologia che si manifesta poco dopo il consumo di questi pesci conservati in maniera non ottimale. Le loro carni contengono un amminoacido, l'Istidina, che a causa di inadeguate temperature di conservazione, si può trasformare in Istamina. L'istamina è tossica e causa i primi sintomi eritema, prurito al volto e alle braccia, tachicardia, palpitazioni cardiache, diarrea e nei casi più gravi senso di soffocamento. poco dopo l'ingestione, da 30 minuti a 2 ore. La gravità dei sintomi dipende dalla quantità di pesce ingerita. I medici veterinari dell'ASL controllano e verificano che i pescatori e le ditte che trasformano il pescato lavorino in maniera igienica, ovvero sottopongano a rapido raffreddamento il pesce e mantengono il pesce sempre a temperatura vicina allo 0° per impedire la trasformazione dell'istidina in istamina.

Il controllo non è solo sulle procedure adottate dai pescatori, ma anche sul prodotto finito con un esame chimico per la ricerca di istamina. attenzione l'istamina si può produrre anche nelle scatolette di pesce lasciate aperte e a temperatura ambiente: quindi aprire e mangiare tutto, senza avanzi non refrigerarti.



Ordine dei Medici Veterinari
Provincia di Milano

Indicazioni per il consumo corretto di pesci e molluschi cefalopodi freschi:

- in caso di consumo a crudo, con marinatura o con cottura non completa l'alimento va congelato per almeno 96 ore a -18° C in congelatore domestico contrassegnato da tre o più stelle;
- anche in caso di cottura, il rispetto della "catena del freddo" è fondamentale, tant'è che è suggerito l'utilizzo di una borsa termica per il tragitto negozio/pescheria-casa.

Per ulteriori informazioni e interviste:

Ufficio Stampa Ordine dei Medici Veterinari Provincia di Milano

Lorenzo Foti
foti.lorenzo@gmail.com
+39.347. 5220486

Greta La Rocca
greta.larocca@virgilio.it
+39.333. 3191963

Costanza Rinaldi
coco.rinaldi@gmail.com
+39.333. 3191963