

Sarà l'estate o la moda del pesce crudo, ma l'Anisakis sembra sempre più diffuso. Il pm Raffaele Guariniello ha lanciato un vero e proprio allarme tanto che ha convocato la Regione e il Ministero della Salute per "una più tempestiva ed efficace azione di prevenzione del consumo di pesce contaminato da Anisakis, parassita sempre più presente nel pescato in vendita, in particolare in acciughe, sardine, pesce azzurro e molte altre specie ittiche", ha dichiarato il pm a fonti di stampa. Eppure il parassita in questione è sempre esistito e l'infestazione delle specie ittiche avviene a prescindere dall'intervento dell'uomo o meno. (...)

L'articolo:

<http://www.helpconsumatori.it/guariniello-lancia-l%E2%80%99allarme-anisakis-l%E2%80%99esperto-il-rischio-0-e-pressoche-impossibile/>

Sull'argomento:

<http://www.ilfattoalimentare.it/guariniello-allarme-anisakis-pesce.html>

[http://www.eurofishmarket.it/images/rassegna/I-II\\_SV795\\_settembre2012.pdf](http://www.eurofishmarket.it/images/rassegna/I-II_SV795_settembre2012.pdf)

<http://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=473>

Gli ultimi sviluppi:

<http://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=522>

[http://www.helpconsumatori.it/alimentazione/sicurezza\\_alimentare/in-pescheria-nuove-informazioni-per-il-sushi-fai-da-te/72657](http://www.helpconsumatori.it/alimentazione/sicurezza_alimentare/in-pescheria-nuove-informazioni-per-il-sushi-fai-da-te/72657)

## Anisakis - Il rischio 0 è pressoché impossibile

Scritto da Administrator

---

<http://www.ilfattoalimentare.it/pesce-anisakis-regole.html>

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Anisakis>

Passato...prossimo:

[http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1817:il-pesce-crudo-il-rischio-anisakis&catid=112:nutrizione&Itemid=104](http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1817:il-pesce-crudo-il-rischio-anisakis&catid=112:nutrizione&Itemid=104)