

# Molluschi e frutti di mare: i consigli per gli acquisti della Asl

LECCE – I Servizi veterinari del Dipartimento di Prevenzione della Asl Lecce rivolgono un monito ai cittadini, ricordando semplici regole per acquisti più sicuri e consapevoli dei prodotti ittici, al supermercato o in pescheria.

Eccone alcune:

- Non acquistare frutti di mare immersi in acqua (la vigente normativa prevede che i molluschi bivalvi sian venduti vivi e vitali nei punti vendita ma non siano immersi in acqua ad eccezione delle pescherie annesse ad un centro di spedizione)
- La sgusciatura delle cozze può essere effettuata solo al momento della vendita, quindi non acquistare vaschette di cozze sgusciate già preparate e magari esposte a temperatura ambiente
- Diffidare di prodotti privi di etichetta o non leggibile o solo in lingua straniera
- Controllare sempre che il prodotto esposto per la vendita sia mantenuto alle temperature indicate in etichetta
- Per i soggetti allergici tenere presente che per i crostacei è previsto l'uso di solfiti che devono essere indicati in etichetta; è bene sempre chiedere informazioni all'operatore
- In caso di consumo di pesce o cefalopodi crudi il prodotto deve essere congelato nel frigorifero domestico a una temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$  per almeno 96 ore per scongiurare il rischio Anisakis, pericoloso parassita che può dare gravi disturbi gastrici

È costante l'attività di vigilanza e controllo del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale che, nel contesto della missione aziendale di prevenzione, si concentra in questo periodo estivo in azioni mirate a garantire sul territorio le attività di ispezione e vigilanza sulle condizioni igieniche di produzione, deposito, trasporto, e commercializzazione di tutti i prodotti ittici il cui consumo evidenzia crescite esponenziali, esponendo i consumatori a gravi rischi igienico- sanitari.

In questi ultimi giorni – fanno sapere sempre dalla Asl – si segnala un sequestro di ben 100 kg di Molluschi Bivalvi vivi, in particolare cozze nere, 2,5 kg di Murici (coccioli), ed infine 78 vasetti di polpa di riccio privi di marchio di identificazione previsto dal Reg. Ce 853/2004 e per i quali gli esercenti non sono stati in grado di fornire documentazione attestante la provenienza. Oltre a sottrarre alla vendita questi prodotti non conformi, sono state applicate sanzioni per oltre 3000 euro.