

# SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE DEI PESCI DEI LAGHI

Anmvi oggi 06-09-2011



"Dalle analisi di laboratorio condotte sui campioni di anguille esaminate non è stato riscontrato l'agente patogeno responsabile della "peste rossa", né sono stati evidenziati agenti batterici significativi responsabili di malattie infettive della specie".

Così il Sottosegretario alla Salute **Francesca Martini** dopo le analisi dell'Istituto Zooprofilattico di Padova, a seguito dello spiaggiamento di anguille sul lago di Garda.

"Lo stesso Istituto - ha dichiarato il Sottosegretario- procederà ad ulteriori accertamenti sugli stessi ed altri campioni per l'individuazione delle cause di mortalità anche attraverso l'effettuazione di indagini virologiche. E' mia ferma volontà arrivare ad una definizione del nesso di causalità rispetto a questo fenomeno nell'interesse della salute di tutta la popolazione ittica presente sul lago di Garda".

Dopo il 15 settembre, termine ultimo per la consegna dei carotaggi dei fondali, verrà programmata una riunione tecnica in cui verrà discussa la questione.

Dal maggio scorso, un'[Ordinanza](#) ministeriale vieta la vendita, da destinare al consumo umano, delle anguille del Lago di Garda ( "*Misure urgenti di gestione del rischio per la salute umana connesso al consumo di anguille contaminate provenienti dal Lago di Garda*").

Risvolti di sicurezza alimentare hanno invece interessato il territorio del Lago di Bolsena, dove il Ministro della Salute **Ferruccio Fazio** ha disposto un'indagine dei Nas in relazione a un episodio di tossinfezione alimentare a base di pesce di lago marinato - presumibilmente tinca - avvenuta con ogni probabilità alla fine di luglio in un ristorante nei pressi del lago di Bolsena. Sull'episodio, che ha coinvolto sinora circa 20 persone, stanno effettuando analisi l'Asl di Viterbo e l'Istituto Superiore di Sanita', che ha individuato sia microbiologicamente che sierologicamente l'agente infettivo *Opisthorchiasis Felineus*, un parassita della tinca, analizzando il siero e le feci estratte dai primi ricoverati in agosto negli ospedali di Perugia e di Viterbo, dopo il periodo di incubazione di due-tre settimane.

"Ho dato incarico ai Nas - ha dichiarato il Ministro Fazio - di indagare sull'origine dell'infezione e sul rispetto delle norme sulla conservazione del pesce di lago nei locali della zona di Bolsena stabilite in un'ordinanza di due anni fa, quando si manifestarono i primi casi di questo tipo di intossicazione. E' comunque opportuno evitare di consumare crudi questi tipi di pesci di lago, che possono contenere i parassiti che vengono eliminati dalla cottura o dal congelamento".