



lo
me

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
UFFICIO III

Ministero della Salute

0010026-P-02/08/2007

DGSAN



8043481

Assessorati alla Sanità
Regioni e Province Autonome
Servizio Veterinario
LORO SEDI

OGGETTO: indicazioni in materia di conservazione dei prodotti ittici per la loro vendita al dettaglio congelati e o decongelati.

Talune associazioni di categoria del settore alimentare hanno segnalato allo scrivente Ufficio la propria preoccupazione riguardo alla commercializzazione dei prodotti ittici decongelati che sono frequentemente presenti sui banchi di vendita al dettaglio privi dell'indicazione del loro stato fisico e delle cautele che devono essere adottate dal consumatore.

Al riguardo, pertanto, si ritiene opportuno richiamare l'attenzione di codesti Assessorati circa la necessità che l'attività di vendita al dettaglio dei prodotti ittici avvenga in conformità a quanto previsto ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

La vendita dei prodotti ittici congelati può avvenire anche negli stessi locali di vendita dei prodotti ittici freschi, tenendo conto che il loro stato di conservazione a temperatura di -18 C° deve essere regolarmente assicurato in appositi frigoriferi nella fase di esposizione e di vendita per evitare l'interruzione della catena del freddo.

Il decongelamento di tali prodotti può essere consentito a condizione che le procedure di autocontrollo prevedano i tempi e le temperature di scongelamento; normalmente la temperatura di scongelamento non deve essere superiore a + 4 C°.

È opportuno che l'esposizione alla vendita del prodotto decongelato avvenga in banchi o settori separati da quelli in cui viene venduto il pesce fresco al fine di evitare peraltro che il consumatore possa essere indotto in errore riguardo allo stato fisico del prodotto; a tal fine le procedure di autocontrollo devono prevedere che il prodotto decongelato sia identificabile attraverso diciture quali ad esempio "pesce decongelato, da consumarsi entro le 24 ore e da non ricongelare".

La ricongelazione di prodotto scongelato potrebbe comportare infatti pericoli di natura microbiologica in relazione alla crescita della carica batterica ed alla eventuale ricontaminazione durante le fasi di esposizione per la vendita.

Il prodotto scongelato rimasto invenduto dovrebbe essere escluso dal consumo alimentare.

Si rappresenta in proposito che in attuazione delle disposizioni del Regolamento 852/2004, l'applicazione delle procedure HACCP deve tenere conto dei pericoli sanitari correlati allo stato fisico dell'alimento e prevedere le azioni correttive nel caso di non conformità con le procedure stesse.

A tal riguardo i controlli ufficiali sulla vendita al dettaglio dei prodotti ittici devono sempre verificare l'esistenza di adeguate procedure di autocontrollo relative ai pericoli correlati allo stato fisico dei prodotti e la loro effettiva applicazione.

La mancanza di informazioni al consumatore sullo stato fisico del prodotto deve essere inteso come carenza nelle procedure di autocontrollo oltre che una frode commerciale.

Il Direttore Generale
(Dr. Silvio BORRELLO)

