

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE Ministero della Salute



SERVIZIO VETERINARIO

Servizio SIAN

DG SAN

0024111-P-05/07/2012

LORO SEDE S.A.P. 2/2012/1



100941017

Ministero della Salute

Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria della Sicurezza degli Alimenti e degli organi collegiali per la tutela della salute Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Ufficio III

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE U.P. VETERINARIA

Data di arrivo

Data registraz. - 6 LUG. 2012

Prot. N. 313836

Indice classificazione Pratica / Fascicolo

E.320.02.4

DIPFSA

Assessorati alla Sanità Regioni e P.A. di Trento

SIAN

Assessorato alla Agricoltura P.A. di Bolzano

Comando Carabinieri per la Sanità

E p.c. Associazioni di categoria

U.L.S.S. n. 4	
ALTO VICENTINO	
"asi 4 vi"	
10. LUG. 2012	
N.....	25627
Tit.....	7 Cl. 5

Oggetto: Reg. (CE) 853/2004 - Vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.

Si richiama l'attenzione di codesti Assessorati sulla necessità di garantire la corretta gestione del rischio sanitario legato alla presenza di Anisakis attraverso l'intensificazione dei controlli ufficiali in ambito di vendita e somministrazione di prodotti della pesca di cui in oggetto.

Si ricorda che il Regolamento (CE) 853/2004 così come modificato nell'allegato III, sez VIII, capitolo III parte D, dal Reg. (UE) 1276/2011 sancisce alcuni obblighi per gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato (comprendendo nel termine anche la somministrazione), prodotti della pesca e molluschi cefalopodi che vanno consumati crudi o praticamente crudi, marinati, salati o trattati in maniera tale da non garantire l'uccisione del parassita. Per le fattispecie suddette l'OSA deve assicurare che il prodotto (crudo o finito) sia sottoposto ad un trattamento di congelamento che uccida i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori. La norma comunitaria individua il rapporto tempo- temperatura ( 24h/-20° o 15h/ -35 °) che garantisce l'inattivazione dell'Anisakis.

Considerato che il consumatore può infestarsi attraverso il consumo di pesce non sottoposto ad idoneo trattamento quale la cottura, il controllo ufficiale sulla verifica del rispetto della succitata norma comunitaria da parte dell'OSA, a livello di somministrazione e vendita di prodotti della pesca potenzialmente a rischio per le modalità di consumo, rappresenta una efficace misura di gestione del rischio sanitario.

In merito agli aspetti operativi si richiama la nota 4379 del 17 febbraio 2011 che ad ogni buon fine si allega in copia.

Il Direttore Generale (Dr. Silvio Pontello)



## Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA,  
LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI  
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E  
DELLA NUTRIZIONE  
*Ufficio III Igiene degli Alimenti di Origine Animale*

Ministero della Salute  
DGSAN

0004379-P-17/02/2011

I. S. d.



84602096

**Assessorati Regionali alla Sanità  
E Provincia autonoma di Trento  
Assessorato all'agricoltura della Provincia  
autonoma di Bolzano  
Servizi Veterinari  
LORO SEDI**

**Associazioni di categoria  
LORO SEDI**

**Oggetto: Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del Regolamento CE 853/2004, in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.**

In riferimento alle prescrizioni relative alla vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi di cui al Regolamento CE 853/2004, si diramano di seguito indicazioni operative condivise in ambito di Comitato Interregionale per la Sicurezza Alimentare.

Il Regolamento CE 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, all'allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1, concernente requisiti relativi ai parassiti nei prodotti della pesca, prescrive che i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi, siano sottoposti a congelamento a una temperatura non superiore a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  in ogni parte della massa per almeno 24 ore e che il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito.

Pertanto, i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o quasi crudi, ovvero non sottoposti ad un trattamento tale da uccidere gli eventuali parassiti presenti e le loro larve, potenziale causa di insorgenza di gravi patologie nell'essere umano, devono essere preventivamente sottoposti al suddetto trattamento con il freddo al fine garantire la morte degli stessi.

Si evidenzia che la considerata prescrizione risulta applicabile anche ai prodotti della pesca di acqua dolce.

L'OSA che utilizza prodotti della pesca freschi refrigerati, al fine della produzione di prodotti crudi o praticamente crudi, deve pertanto dimostrare che i trattamenti in uso, qualunque essi siano, garantiscano l'uccisione di tutti i parassiti eventualmente presenti nel prodotto pronto al consumo.

Il Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, paragrafo 2, come modificato dal regolamento CE 1020/2008, prevede che anche alla vendita al dettaglio vengano rispettati taluni requisiti specifici, tra i quali quello di cui al capitolo III, lettera D della medesima sezione, concernente la prescrizione relativa all'obbligo di congelamento dei prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente

crudi, e quello di cui al capitolo V, lettera D della stessa sezione, concernente l'esame visivo per la ricerca di parassiti.

Rimane fermo, infatti, che l'OSA che effettua attività di vendita al dettaglio, qualora dovesse effettuare operazioni quali sfilettatura e/o affettatura di prodotti della pesca, deve sottoporre gli stessi all'esame visivo previsto dal Regolamento CE 2074/2005, allegato II, sezione I, al fine di poter soddisfare all'obbligo di cui al Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo V, lettera D.

Pertanto, per i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, anche in fase di vendita al dettaglio viene data la possibilità di effettuare il trattamento di congelamento volto all'uccisione degli parassiti eventualmente sfuggiti all'esame visivo.

Nel merito va evidenziato che il Regolamento CE 178/2002, all'articolo 3, fornisce la definizione per il "commercio al dettaglio" comprendendo anche gli esercizi di ristorazione, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, nonché le mense aziendali o di altre istituzioni analoghe.

Di seguito, il trattamento di congelamento, volto all'uccisione dei parassiti eventualmente sfuggiti all'esame visivo, da effettuarsi obbligatoriamente per i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, per brevità esplicativa, verrà denominato anche "trattamento di bonifica preventiva".

Al punto 3 dell'allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D del Regolamento CE 853/2004, viene inoltre prescritto che i prodotti della pesca che hanno subito il trattamento di bonifica preventiva mediante congelamento a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ , debbano sempre essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento ai quali sono stati sottoposti, salvo qualora siano forniti al consumatore finale.

Pertanto, nel caso in cui un esercizio di somministrazione acquisti prodotti della pesca già sottoposti al trattamento considerato, da destinarsi ad essere consumati crudi o in preparazioni gastronomiche ove rimangono praticamente crudi, dovrà richiedere al fornitore la prevista certificazione, da tenere agli atti ed esibire a richiesta degli organi di controllo.

Il trattamento di bonifica preventiva può essere applicato anche direttamente presso l'esercizio di somministrazione; in tal caso l'OSA deve poter fornire le dovute garanzie, oggettivamente valutabili da parte dell'autorità competente, di conformità ed efficacia del trattamento di bonifica preventiva, in termini raggiungimento e mantenimento della temperatura di  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  a cuore del prodotto per non meno di 24 ore. In relazione alla pezzatura del prodotto ittico e dei parassiti considerati dovrà stabilire il periodo di trattamento ai fini della sua efficacia.

Pertanto l'OSA che intende applicare il trattamento di congelamento del pesce ai fini della bonifica preventiva, di cui al Regolamento CE 853/2004, presso la propria attività deve:

- dare comunicazione preventiva all'autorità competente nell'ambito della notifica ai fini della registrazione o del suo aggiornamento;
- dotarsi di idonea e proporzionata apparecchiatura per l'abbattimento della temperatura ad almeno  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; tale attrezzatura, utilizzata specificamente per effettuare il trattamento di bonifica, non deve essere utilizzata promiscuamente per la conservazione di pesce o altri prodotti congelati;
- predisporre ed adottare apposita procedura scritta finalizzata al controllo dei parassiti, basata sui principi del sistema HACCP, tenendo in considerazione almeno i seguenti elementi: 1) apparecchiatura / tecnologia in uso; 2) pezzatura dei prodotti che si intendono trattare e tempi previsti per il raggiungimento e mantenimento della temperatura di  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  a cuore del prodotto 3) specie di parassita e tempi di trattamento necessari per garantirne l'uccisione mediante congelamento a temperatura non superiore a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- identificazione del/dei CCP di processo e modalità per il controllo;


- effettuare e mantenere la registrazione dei dati di monitoraggio del/dei CCP (es: quantità e pezzatura del pesce sottoposto a trattamento incluse temperature e tempi di congelamento) e la data di consumo/vendita per permettere all'AC di effettuare le opportune verifiche sui prodotti trattati ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3 ed i prodotti congelati. Le registrazioni dovranno essere tenute agli atti ed esibite su richiesta degli organi di controllo;
- Il congelamento finalizzato alla bonifica preventiva del pesce è un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente, applicato per un determinato lasso temporale e volto alla tutela della salute del consumatore. Per corretta informazione sul trattamento può essere utilizzata la dicitura: conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Terminato il lasso temporale previsto dalla procedura per la bonifica preventiva, il trattamento deve essere considerato terminato; il prodotto della pesca che ha subito il trattamento di bonifica tramite congelamento, non può essere nuovamente sottoposto a congelamento una volta scongelato.

Per quanto concerne la problematica sollevata da più parti relativa alla messa in commercio, da parte di stabilimenti che effettuano il trattamento di bonifica, di pezzature di grosse dimensioni (es. filetti di 8/15 Kg), tali da non garantire il loro consumo in tempi brevi dopo lo scongelamento, si ritiene che tale aspetto riguardi tematiche di carattere commerciale tra acquirente e titolare dello stabilimento di produzione.

Si evidenzia che il riscontro di larve vive in un prodotto destinato, come tale, ad essere consumato crudo o quasi crudo potrebbe comportare rischi elevati per la salute dei consumatori configurandosi ipotesi di reato ai sensi della legislazione vigente.

IL DIRETTORE GENERALE  
(Dott. Silvio Borrolo)

Referente:   
Maddaluno, Claudia - 06.59943837  
email: [c.maddaluno@sanita.it](mailto:c.maddaluno@sanita.it)