

+390412791374

**REGIONE DEL VENETO**

giunta regionale

Assegnazione	
per competenza	DIPFSA
per conoscenza	SIAN

Data **29 MAR. 2012** Protocollo N° **149376** Class: **E.900.02.16** Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: Congelamento di alimenti presso esercizi di ristorazione registrati. Chiarimenti.

**TELEFAX**

Ai Signori Responsabili  
dei SIAN  
e dei Servizi veterinari  
delle Az. ULSS del Veneto

Alimentaria S.r.l.  
Marghera - Venezia  
Fax 041-5384472

U.L.S.S. n. 4 ALTO VICENTINO "asl4 vi"	
29 MAR. 2012	
N.....	11839
Tit.....	7 cl. 5

e p. c. e al CREV  
Istituto Zooprofilattico delle Venezie  
Legnaro (PD)

alle Associazioni di categoria

LORO SEDI

E' giunto a quest'ufficio un quesito relativo alla possibilità di effettuare il congelamento, finalizzato alla conservazione, dei prodotti alimentari di origine animale e delle preparazioni gastronomiche negli esercizi di ristorazione e nell'ambito di strutture turistico ricettive ad uso esclusivo interno.

A seguito dell'applicazione dei regolamenti comunitari del pacchetto Igiene e delle norme nazionali e regionali correlate, la responsabilità di tutte le fasi, dalla produzione alla somministrazione degli alimenti, ricade sull'OSA.

Alla luce di quanto sopra, si ritiene che la specifica attività di congelamento degli alimenti di origine animale e non animale, sia tal quali, che preparati o trasformati, così come delle preparazioni gastronomiche, possa essere effettuata nelle strutture registrate al dettaglio per la preparazione e somministrazione di alimenti ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 secondo le modalità previste dalla DGR 3710/2007 e s.m.i. purchè l'OSA fornisca le dovute garanzie, oggettivamente valutabili da parte dell'autorità competente che ne terrà conto nella programmazione delle attività di controllo ufficiale.

Si fa presente che il regolamento (CE) n. 852/2004 prende in considerazione la conservazione mediante il freddo dei prodotti alimentari e ne stabilisce i requisiti nel Capitolo IX dell'Allegato II, in particolare il raffreddamento deve avvenire il più rapidamente possibile dopo la preparazione o il trattamento termico/cottura, i processi di congelamento e scongelamento devono avvenire in maniera da limitare la proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine e nel corso dello scongelamento e successivamente a questo gli alimenti devono essere manipolati e rimanere a temperature che non comportino rischi per la salute.

**UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA**

Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia Tel. 041/2791457-1304-1340 - Fax 041/2791330-1374

+390412791374



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Per rispondere a tali requisiti, le procedure di autocontrollo dovranno essere applicate anche in relazione alla specifica attività di congelamento, prevedendo l'esclusione da tale pratica dei prodotti che non si presentino in ottimo stato di salubrità e freschezza.

In particolare, l'OSA deve comunicare preventivamente, nell'ambito della notifica ai fini della registrazione o dell'aggiornamento, le attività che intende svolgere specificando nella documentazione allegata alla SCIA la strumentazione utilizzata e la relativa dettagliata modalità di gestione. L'apparecchiatura per l'abbattimento della temperatura deve essere idonea e proporzionata e venire utilizzata per l'uso specifico; deve essere predisposta ed adottata una apposita procedura scritta nel manuale di autocontrollo correlata all'apparecchiatura in uso alla tipologia e pezzatura degli alimenti che si intendono congelare ed ai tempi previsti per il raggiungimento e mantenimento della temperatura stabilita a cuore del prodotto; devono essere identificati i CCP di processo e le modalità per il controllo.

Infine si richiama la necessità di prevedere una inequivoca modalità di identificazione dei prodotti congelati, della data di congelamento e di quella massima stabilita per l'utilizzo, considerato che la definizione della durata di conservabilità dell'alimento congelato è in capo all'OSA che effettua tale operazione e tenuto presente che il prodotto, una volta scongelato, non può essere nuovamente sottoposto a congelamento.

Si fa presente, infine, che quanto sopra non trova applicazione nel settore dei prodotti della pesca.

A disposizione per ogni ulteriore chiarimento, si porgono cordiali saluti.

IL DIRIGENTE REGIONALE

Dott. Giorgio Cester

P.O. Nutrizione e alimenti di origine non animale  
 Titolare: dott. Riccardo Galessio

ALA/ala

Servizio Sanità animale e igiene alimentare  
 P.O. Nutrizione e alimenti di origine non animale  
 e-mail: [alimenti@regione.veneto.it](mailto:alimenti@regione.veneto.it)

Dirigente:  
 Dott. Riccardo Galessio  
 Sito Web: [www.regione.veneto.it](http://www.regione.veneto.it)

telefono 041.2791306  
 telefono: 041.2791327  
 fax 041.2791330-1374

UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA

Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia Tel. 041/2791457-1304-1340 - Fax 041/2791330-1374