U.L.S.S. n. 4 ALTO VICENTINO
Assegnazione
per competenza DIPFSA
per conoscenza SIAN

REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 28 MAG. 2012 Protocollo N° 245609 Class: E.920.02.4 Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: PRODOTTI DELLA PESCA: attività di glassatura presso esercizio di vendita al dettaglio di prodotti della pesca congelati.

TELEFAX

U.L.S.S. n. 4 ALTO VICENTINO "asl4_vi"
29 MAG. 2012
N. 20020
Tit. 7 Cl. 5

Alle Aziende UU.LL.SS.SS. del Veneto
C.A.:
- Responsabili S.I.A.N.
- Responsabili Servizi Veterinari

e, p.c.

Al Ministero della Salute
Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute
Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione
C.A. Dott. Silvio Borrello

Al Signor Dirigente Regionale
della Direzione Commercio

Il Servizio Veterinario di un'Azienda U.L.S.S. del Veneto ha recentemente segnalato alla scrivente Unità di Progetto perplessità sulla presentazione, da parte di un operatore del settore alimentare, della notifica di registrazione per un esercizio di commercio al dettaglio in sede fissa, che intende effettuare anche operazioni di ri-glassatura di prodotti della pesca congelati già posti in esposizione per la vendita allo stato sfuso al consumatore finale.

Per quanto attiene agli aspetti igienico sanitari, la ri-glassatura costituisce attività rientrante tra quelle di preparazione/lavorazione di prodotti della pesca, ed essendo, nella fattispecie, eseguita presso un punto di commercializzazione al dettaglio che non fornisce tali alimenti di origine animale ad altri stabilimenti, a parere della scrivente, trova inquadramento nel Regolamento CE n. 852/2004 e pertanto assoggettabile a specifica *Registrazione*.

Lo stabilimento in questione, che peraltro effettua ri-glassatura anche di prodotti vegetali precedentemente congelati, dovrà operare nel pieno rispetto dell'Allegato II al Regolamento CE n. 852/2004 e dei pertinenti requisiti di cui all'Allegato III Regolamento CE n. 853/2004.

In merito a questa particolare tipologia di vendita di prodotti congelati allo stato sfuso, si ricorda a codesti Servizi la puntuale valutazione delle attrezzature di vendita che in tutte le fasi dello stoccaggio e della distribuzione, assistita o meno, devono garantire che gli alimenti risultino essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni (Reg. CE n. 852/2004, Allegato II, Cap. IX, Punto 3).

UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA
Dorsoduro, 3493 – 30123 Venezia Tel. 041/2791457-1304-1340 – Fax 041/2791330-1374

Cod. Fisc. 80007580279 *P.IVA 02392630279*

REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Relativamente all'attività di ri-glassatura dei prodotti congelati allo stato sfuso, si riporta quanto previsto dal Reg. CE n. 852/2004, nell'Allegato II, Cap. IX, Punto 5: "... *la catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione,... l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute ...*". Ne consegue che la metodica utilizzata dall'impresa per operare la ri-glassatura dovrà essere opportunamente valutata sulla base di prove in campo validate dall'impresa, prove che devono aver stabilito e standardizzato i tempi (in minuti secondi) e le modalità di eliminazione della glassatura residua presente sulle diverse tipologie di prodotto garantendone il mantenimento dello stato di congelamento e consentano una efficace, rapida e igienica ri-glassatura dei prodotti.

È il caso di ricordare che la procedura relativa all'attività di ri-glassatura, basata sul sistema HACCP, deve individuare tutti i possibili rischi legati a questa particolare tipologia di attività. Occorre poi prevedere un coerente livello di controlli di laboratorio sui prodotti ri-glassati, legato ad eventuali rischi di contaminazione o di "sofferenza" del prodotto.

Si sottolinea, infine, la fondamentale importanza della Procedura HACCP sulla rintracciabilità dei prodotti per scongiurare irregolarità e le informazioni, tramite cartello esposto al pubblico, che l'impresa deve fornire al consumatore finale di cui al D. L.gs n. 109/1992 s.m.i. e ai Regolamenti CE n. 2065/2001 e n. 1224/2009, a carico dell'OSA del punto vendita al dettaglio.

La presente nota di indirizzo viene inoltrata al Ministero della Salute per opportuna conoscenza ed eventuale condivisione.

Viene trasmessa, inoltre, alla Direzione Regionale Commercio per una valutazione di merito sugli aspetti di natura commerciale.

Distinti saluti.

IL DIRIGENTE REGIONALE DELL'UNITA'
DI PROGETTO VETERINARIA
Dott. Giorgio Cester
IL DIRIGENTE VICARIO
Dott. Michele Brichese

U.P. Veterinaria
P.O. Igiene della Pesca
E-mail: saia@regione.veneto.it

Dirigente: Dott. Giorgio Cester
Titolare: Dott. Dario Pandolfo

Telefono: 041.2791325
Telefono: 041.2791319
sito Web: www.regione.veneto.it

UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA
Dorsoduro, 3493 – 30123 Venezia Tel. 041/2791457-1304-1340 – Fax 041/2791330-1374

Cod. Fisc. 80007580279

P.IVA 02392630279