



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 01/12/2022 . Protocollo N° 0555441 Class: G.920.01.1 Fasc.

Allegati N° 0 per tot.pag. 0

Oggetto: Controlli ufficiali atti a verificare la corretta gestione degli alimenti preconfezionati all'interno di bar/pizzerie/cucine/laboratori di preparazione alimenti.

PEC

Ai Signori Direttori  
dei Dipartimenti di Prevenzione

Ai Signori Direttori dei SIAN  
delle AULSS del Veneto

Si fa riferimento ai casi clinici di listeriosi alimentare registrati negli ultimi mesi in diverse regioni italiane, dovuti alla contaminazione di alimenti da parte del batterio *Listeria monocytogenes*, per i quali potrebbe esserci stata una non corretta gestione dell'alimento preconfezionato da parte del consumatore, che spesso non si attiene alle modalità di conservazione e di preparazione riportate in etichetta. Ad esempio, nel caso dei wurstel, uno degli alimenti coinvolti nel focolaio di listeriosi, in etichetta era presente l'avvertenza "da consumarsi previa cottura" che non è stata rispettata da alcuni consumatori. Ulteriore elemento che può favorire la proliferazione microbica è la gestione non corretta delle modalità di trasporto e del frigorifero casalingo.

Pur considerando che il rischio maggiore di contaminazione degli alimenti avviene tra le mura domestiche, ciò non esclude che anche alcuni OSA possano utilizzare gli alimenti senza rispettare le indicazioni in etichetta. Ad esempio, potrebbero preparare a freddo stuzzichini, insalate di riso o di pasta con wurstel crudi. Analogamente i wurstel crudi potrebbero essere aggiunti alla pizza a fine cottura oppure inseriti in panini solo leggermente riscaldati. Allo stesso modo potrebbero essere utilizzate le cotolette di pollo surgelate.

Alla luce di quanto sopra indicato, si raccomanda di verificare, in occasione dei controlli ufficiali programmati, che gli OSA gestiscano correttamente gli alimenti preconfezionati, con particolare riferimento alle modalità di preparazione (compresi tempi e modalità di cottura e di conservazione) riportate sul preimballaggio o su un'etichetta ad esso apposta oppure sui documenti commerciali.

Ringraziando per la collaborazione, si porgono cordiali saluti.

UNITÀ ORGANIZZATIVA  
SICUREZZA ALIMENTARE  
La Direttrice

- Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena -

Referente:

- dott.ssa Daniela Sandri

041-2791301 - [daniela.sandri@regione.veneto.it](mailto:daniela.sandri@regione.veneto.it)

copia cartacea composta di 1 pagina, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da ALESSANDRA LUISA AMORENA, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

Area Sanità e Sociale

**Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare**

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304/1382 – Fax 0412791330

PEC: [area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it) e-mail: [sicurezza.alimentare@regione.veneto.it](mailto:sicurezza.alimentare@regione.veneto.it)