

Servizio per le Attività Veterinarie

Data: 27/11/2012

Prot. n.: 44645
da citare nella risposta

Oggetto: vendita e somministrazione di prodotti della pesca e preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi

Spett.

Associazione Confcommercio

Mandamenti di:

- Recoaro Terme
v. Lelia 42/c, 36076 Recoaro T. (VI)
- Valdagno
v. Gen. Dalla Chiesa 31, 36078 Valdagno (VI)
- Arzignano
v. Kennedy 14, 36071 Arzignano (VI)
- Lonigo
viale della Vittoria 25/c, 36045 Lonigo (VI)

Spett.

Associazione Confartigianato Vicenza

Sedi di:

- Valdagno
v. Gen. Dalla Chiesa 27, 36078 Valdagno (VI)
- Arzignano
v. dei Mille 38, 36071 Arzignano (VI)
- Lonigo
v. S. Giovanni 46/F, 36045 Lonigo (VI)

In relazione alla programmazione 2013 dei controlli e delle vigilanze di questo Servizio nel particolare settore commerciale in oggetto, visti i Regolamenti Comunitari, le numerose note Ministeriali e tutte le relative norme in proposito, si chiede cortesemente alle Ss.Vv. di dare adeguata diffusione della nota allegata presso gli esercizi di somministrazione del territorio dell'Ulss 5 a voi associati.

Ringraziando per la consueta collaborazione,

porgo cordiali saluti.

Il Direttore Dipartimento Sanità Animale e Sicurezza Alimentare

Acerbi dr. Giancarlo

Dipartimento di Prevenzione - Servizio per le Attività Veterinarie

Responsabile del procedimento dott ACERBI GIANCARLO

Responsabile dell'istruttoria dott PELLICCIOTTA RENATO

Via Kennedy 2 - 36071 Arzignano

Telefono 0444-475671/3 Fax 0444-450813

e-mail veterinario@ulss5.it

pec veterinario@cert.ulss5.it

orario apertura da lunedì a venerdì dalle 8 alle 13 - lunedì e mercoledì dalle 14 alle 17

C F e P I 00913220240

Servizio per le Attività Veterinarie

Data: 27/11/2012

Prot. n.:
da citare nella risposta

Oggetto: prodotti della pesca e preparazioni
gastronomiche contenenti prodotti
della pesca destinati ad essere
consumati crudi

Spett.

Operatori settore alimentare dell'Ulss 5 che
vendono/somministrano prodotti della pesca.
(Pescherie, ristoranti, supermercati etccc..)

Visto il cospicuo aumento della vendita e somministrazione di pesce crudo (anche in preparazioni gastronomiche) e visto il rischio sanitario associato a tali pratiche, si richiamano ad una costante attenzione tutti gli Operatori del settore alimentare.

Le misure di prevenzione e controllo di tale rischio sono contenute nel Reg. CE 853/2004 che prescrive che **i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi siano sottoposti ad un trattamento preventivo mediante congelamento e conservazione per almeno 24 ore ad una temperatura non superiore a -20°C.**

Il consumo di prodotti della pesca preparati "a crudo" (piatti orientali tipo sushi e sashimi, carpacci di pesce crudo di varie specie come pesce spada, salmone, tonno, preparazioni marinate, affumicate a freddo o in salamoia), e il frequente riscontro in essi di parassiti potenzialmente pericolosi per il consumatore, ha indotto negli anni il Ministero della Salute ad intervenire più volte sull'argomento attraverso note esplicative atte a chiarire i comportamenti che l'OSA (Operatore del Settore Alimentare) deve adottare per la bonifica preventiva dei prodotti della pesca da consumarsi crudi.

Tali misure devono essere applicate in qualsiasi fase della filiera ittica successiva alla pesca (sia di prodotti di acqua dolce che di acqua salata), e si possono riassumere nei seguenti punti:

- il trattamento preventivo mediante congelamento di cui sopra deve essere essere effettuato. Se non effettuato in precedenza, anche negli esercizi di vendita al dettaglio (pescherie) o di somministrazione (ristoranti);
- l'operatore che intende sottoporre a trattamento preventivo di congelamento i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi deve darne comunicazione preventiva all'Ulss di competenza;

Dipartimento di Prevenzione - Servizio per le Attività Veterinarie

Responsabile del procedimento dott ACERBI GIANCARLO

Responsabile dell'istruttoria dott PELLICCIOTTA RENATO

Via Kennedy 2 – 36071 Arzignano

Telefono 0444-475671/3 Fax 0444-450813

e-mail veterinario@ulss5.it

pec veterinario@cert.ulss5.it

orario apertura da lunedì a venerdì dalle 8 alle 13 – lunedì e mercoledì dalle 14 alle 17

C F e P I 00913220240

- l'operatore deve sottoporre in ogni caso i prodotti della pesca oggetto di operazioni di eviscerazione, sfilettatura, tranciatura o affettatura ad un esame visivo per la ricerca di parassiti visibili in modo da escludere dalla commercializzazione o somministrazione i prodotti o le parti manifestamente parassitate;
- l'operatore deve dotarsi di apparecchiature di abbattimento termico (evitandone la contemporaneità con altri usi) idonee a portare nel tempo più rapido possibile le parti interne del prodotto ad una temperatura non superiore a -20°C;
- l'operatore deve dotarsi di specifica procedura scritta di autocontrollo che dettagli la tecnologia utilizzata, modalità di preparazione, di abbattimento, di identificazione e di scongelamento dei prodotti, modalità di monitoraggio e di registrazione dei punti critici di controllo (CCP) individuati;
- l'operatore, dettagliante o ristoratore, che commercializza o somministra prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi e non effettua direttamente il trattamento preventivo mediante congelamento deve richiedere al proprio fornitore, per ciascuna partita acquistata, apposita dichiarazione/attestazione del produttore di avvenuto trattamento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, Sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

La comunicazione alla Ulss di competenza da parte dell'OSA (Operatore del Settore Alimentare) che intende effettuare il trattamento preventivo di congelamento deve essere fatta al momento della notifica SCIA di inizio attività (mod. B1) o di modifica attività (mod. B2), presentate ai sensi del Decreto Regione Veneto n° 140/2008, inserendo tale particolare lavorazione nella relazione tecnica.

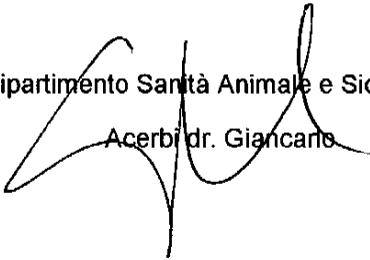
Vista l'importanza e le ripercussioni sulla salute pubblica, sarà particolare cura di questo Servizio il proseguimento del controllo e della vigilanza su queste problematiche.

A disposizione per ogni ulteriore informazione,

porgo cordiali saluti

Il Direttore Dipartimento Sanità Animale e Sicurezza Alimentare

Acerbi dr. Giancarlo



Dipartimento di Prevenzione - Servizio per le Attività Veterinarie

Responsabile del procedimento dott ACERBI GIANCARLO

Responsabile dell'istruttoria dott PELLICCIOTTA RENATO

Via Kennedy 2 - 36071 Arzignano

Telefono 0444-475671/3 Fax 0444-450813

e-mail veterinario@ulss5.it

pec veterinario@cert.ulss5.it

orario apertura da lunedì a venerdì dalle 8 alle 13 - lunedì e mercoledì dalle 14 alle 17

C F e P I 00913220240