

Data 27-07-2012
Protocollo n. 20782 /DB20.17

Classificazione: 014.140.020

Ai Coordinatori/Direttori dei Servizi Veterinari
Area B delle ASL della Regione Piemonte
LORO SEDI

Ai Coordinatori/Direttori S.I.A.N.
delle ASL della Regione Piemonte
LORO SEDI

e p. c. Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL
LORO SEDI

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

Il Ministero della Salute con nota ministeriale n. prot. 24111-P del 05/07/2012 (in allegato) ha inteso richiamare l'attenzione sulla necessità di garantire la corretta gestione del rischio sanitario legato alla presenza di Anisakis, intensificando i controlli ufficiali in ambito di vendita e somministrazione di prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.

Secondo quanto previsto dal Regolamento CE/853/04, così come modificato nell'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, dal Reg. CE/1279/2011, gli operatori del settore alimentare devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti ad un trattamento di congelamento (temperatura non superiore a - 20 °C in ogni parte della massa per almeno 24 ore o a - 35°C per 15 ore), tale da uccidere i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.

Al momento dell'immissione sul mercato, i prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di bonifica previo congelamento, devono essere accompagnati da un'attestazione dell'operatore del settore alimentare che ha effettuato il trattamento, indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti. Tali indicazioni non sono previste qualora il prodotto sia fornito al consumatore finale.

Secondo quanto indicato nella nota ministeriale n. prot. 4379-P del 17/02/2011, alla quale si rimanda, il trattamento di bonifica preventiva può essere applicato anche direttamente presso gli esercizi per la vendita al dettaglio. A tale riguardo, si richiede a codesti Servizi, nello svolgimento della normale attività di controllo ufficiale programmato, di verificare:

1. l'avvenuta comunicazione nell'ambito della notifica ai fini della registrazione o del suo aggiornamento, dell'attività di trattamento di bonifica preventiva;
2. l'idoneità e la corretta gestione dell'apparecchiatura individuata per l'abbattimento della temperatura;
3. la presenza di una procedura scritta basata sui principi del sistema HACCP per il controllo dei parassiti vivi potenzialmente pericolosi;
4. la corretta identificazione del/dei CCP di processo e le modalità di controllo;
5. la corretta registrazione dei dati relativi al monitoraggio del/dei CCP e della data di consumo/vendita dei prodotti trattati;
6. la corretta informazione sul trattamento effettuato.

A tal fine, si informa che presso il Settore scrivente è in corso di revisione la modulistica relativa alla notifica ai fini della registrazione o del suo aggiornamento ai sensi del Reg. CE/852/2004 prevedendo, tra l'altro, una specifica sezione per la comunicazione di cui al punto 1. sopra riportato. Inoltre, nell'ambito delle operazioni di aggiornamento e di modifica del sistema informativo "Vetalimenti" sarà data la possibilità agli utenti di registrare le imprese che effettuano il suddetto trattamento.

Restando a disposizione per ulteriori chiarimenti, si porgono cordiali saluti.

Il Responsabile di Settore
- Gianfranco CORGIAT LOIA -



MNAG



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

Ministero della Salute

DGISAN

0024111-P-05/07/2012

I.S.I.P. 2/2012/1



108341017

Assessorati alla Sanità
Regioni e P.A. di Trento

Assessorato alla Agricoltura
P.A. di Bolzano

Comando Carabinieri per la Sanità

E p.c.
Associazioni di categoria

REGIONE PIEMONTE
TUTELA DELLA SALUTE E SANITA', EDILIZIA
SANITARIA E A.R.E.S.S. POLITICHE SOCIALI
E POLITICHE PER LA FAMIGLIA
DEB2001 - C/DEB2001 - SANITA'

17 LUG 2012

Prot. N. 20065

Classificazione 01h.1h0.020

00	12	13	14	15	16	X	18	19
----	----	----	----	----	----	---	----	----

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 Bertello)



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 parassiti 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 Borrelli)

Referente: 
Maddaluno, Claudia - 06.59943837
email: c.maddaluno@sanita.it