



Domanda

Buongiorno,

avrei bisogno di un confronto per quanto riguarda la procedura di abbattimento di prodotti ittici da servire crudi nei ristoranti. Alcuni clienti ristoratori, microimpresa o non, preparano tartare di tonno e altri prodotti a base di pesce crudo (anche sushi), per cui nel piano di autocontrollo abbiamo indicato le due possibilità di sicurezza da Anisakis:

- acquisto di prodotti già trattati dai fornitori, con dichiarazione di trattamento per controllo rischio Anisakis;
- congelamento tramite abbattitore a temperatura di -20°C e conservazione a tale temperatura per almeno 24 ore, con indicazione sul prodotto (tramite etichetta) del nome del prodotto con la data e l'ora di abbattimento. Il personale è formato per l'utilizzo non prima di 24 ore dal congelamento in abbattitore a -20°C .

durante un'ispezione sono stati ritrovati nei congelatori e negli abbattitori esclusivamente prodotti congelati da più di 24 ore, ma è stata richiesta la scheda di abbattimento e conservazione specifica per il pesce, dicendo che la registrazione deve avvenire ad ogni abbattimento.

Se il controllo visivo delle temperature, con i termometri degli apparecchi, avviene ad ogni abbattimento, il personale è formato e sa di dover prendere solo prodotti con più di 24 ore di congelamento e la registrazione avviene in modo regolare ma non ogni singolo abbattimento (nello specifico 1 volta al mese, per registrazione della verifica di tempistiche e funzionamento apparecchiature) è sufficiente?

Ci sono normative specifiche che richiedono la registrazione ad ogni singolo abbattimento nei ristoranti (o nelle aziende di vendita al consumatore finale)?

Vi ringrazio.

Risposta

Buongiorno

A fronte del quesito posto, occorre precisare che il CeIRSA non fornisce consulenze nell'interesse di privati, né elabora protocolli di validazione per specifici prodotti, processi o misure di controllo.

Alla luce di tale premessa, si forniscono le seguenti considerazioni:

Quadro normativo

Il quadro normativo all'interno del quale trova collocazione il quesito posto è quello dei Regolamenti comunitari, integrati da disposizioni nazionali, specificatamente:

- Regolamento (CE) n. 853/2004;
- Nota Ministero Salute DGSAN n. 4379-P del 17/02/2011.

Il **Reg.CE 853/04**, nell'Allegato III, Sezione VIII, Capitolo III, punto D (Requisiti relativi ai parassiti) dispone che:

1. Gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato i seguenti prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi:
 - a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi; oppure
 - b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato, se il trattamento praticato non garantisce l'uccisione del parassita vivo,devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.
2. Per i parassiti diversi dai trematodi il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:
 - a) -20°C, per almeno 24 ore; oppure
 - b) -35°C, per almeno 15 ore.

2

La **Nota DGSAN n. 4379-P del 17/02/2011**, avente come oggetto "Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del Regolamento CE n. 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi", dispone che, nell'ipotesi in cui il trattamento di bonifica preventiva sia praticato direttamente all'interno dell'esercizio di somministrazione, gli obblighi in capo agli operatori sono i seguenti:

- 1) comunicazione preventiva all'Autorità competente nell'ambito della notifica ai fini della registrazione o del suo aggiornamento;
- 2) dotarsi di idonea e proporzionata apparecchiatura per l'abbattimento della temperatura ad almeno -20°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;
- 3) predisporre ed adottare apposita procedura scritta finalizzata al controllo dei parassiti, basata sui principi dell'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°C a cuore del prodotto; 3) specie di parassita e tempi di trattamento necessari per garantirne l'uccisione mediante congelamento a temperatura non superiore a -20°C;
- 4) identificazione del/dei CCP di processo e modalità per il controllo;
- 5) 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. Le registrazioni dovranno essere tenute agli atti ed esibite su richiesta degli organi di controllo;

- 6) 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.

Conclusioni

Alla luce del combinato disposto delle due norme citate (si vedano le parti sottolineate dallo scrivente) risultano pertinenti le contestazioni sollevate in merito all'assenza di un registro degli abbattimenti.

Nella nota ministeriale si fa infatti esplicito riferimento alla necessità di fornire evidenze (all'Autorità Competente) documentali circa l'applicazione della procedura predisposta ed il rispetto dei parametri di sicurezza (tempi/temperature):

- quantità e pezzatura del pesce sottoposto a trattamento;
- temperature e tempi di congelamento;
- data di consumo/vendita.

Al fine di assicurare la completa efficacia del trattamento, ovvero il raggiungimento ed il mantenimento della temperatura al cuore del prodotto, sarebbe opportuno dare evidenza della valutazione della pezzatura del prodotto, tenendo conto del fatto che, per pezzature maggiori, andranno aumentati i tempi di trattamento.

Si ricorda in ultimo che le apparecchiature impiegate per l'abbattimento dovrebbero essere diverse da quelle utilizzate per lo stoccaggio del prodotto, in modo da prevenire l'innalzamento delle temperature dei prodotti già congelati, al momento dell'immissione di prodotti da congelare (quindi con temperature sensibilmente più alte di quelle di esercizio).

È possibile approfondire ulteriormente l'argomento consultando i riferimenti bibliografici citati, di seguito elencati:

- Regolamento (CE) n. 853/2004
- Nota DGSAN n. 4379-P del 17/02/2011
- Griglio B., Marro S., Marotta V., Testa A., Sattanino G., Civera T., Fazio G., Negro M., Cravero M., Pairone B., Raschio C., Rossignoli M., Biglia C., Decastelli L. (2012). "Anisakidae: valutazione del rischio e indicazioni operative per i controlli ufficiali alla luce del quadro normativo". AIVEMP Newsletter, Anno 9, numero 4 – trimestrale – Ottobre

In conclusione, si ricorda che il presente parere, che si configura come dissertazione tecnico-scientifica ad uso divulgativo, in nessun caso può essere considerato un giudizio di conformità in merito procedure o prodotti cui si riferisce la lettrice.

Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati. Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.

