

Chiarimenti sugli aspetti riguardanti il Regolamento (CE) 853/2004 in materia di somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.

Con nota DGSAN 4379 il Ministero della Salute ha fornito chiarimenti relativi ad alcuni aspetti applicativi del Regolamento (CE) 853/04 in materia di **vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.**

Il regolamento sopra indicato stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e prescrive che **i prodotti della pesca da consumare crudi o praticamente crudi, siano sottoposti a congelamento ad una temperatura non superiore a -20°C, in ogni parte della massa per almeno 24 ore e che il trattamento debba essere eseguito sul prodotto crudo.**

Pertanto i suddetti prodotti della pesca (anche se di acqua dolce), in quanto potenziale causa di insorgenza di gravi patologie per l'uomo, devono essere preventivamente sottoposti al suddetto trattamento con il freddo, al fine di garantire la morte dei parassiti e/o delle loro larve; tale trattamento viene definito "trattamento di bonifica preventiva".

Sulla base delle indicazioni fornite dal Ministero della Sanità il ristoratore, che voglia somministrare pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, dovrà quindi adottare una delle seguenti possibilità:

- approvvigionarsi di prodotto già sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (stato che dovrà essere dichiarato dal venditore sulla confezione o sulla documentazione commerciale di vendita con la dizione "conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3".
- acquistare il prodotto fresco e sottoporlo in azienda al trattamento di bonifica preventiva

Il ristoratore che intende effettuare il trattamento di bonifica preventiva deve:

- darne comunicazione preventiva all'autorità competente (ASL di competenza) nell'ambito della notifica ai fini della registrazione o del suo aggiornamento (Mod. B1 o B2)
- dotarsi di idonea e proporzionata apparecchiatura per l'abbattimento della temperatura ad almeno - 20°C; tale attrezzatura utilizzata specificatamente per effettuare il trattamento di bonifica, non deve essere utilizzata promiscuamente per la conservazione di pesce o altri prodotti congelati
- integrare il piano HACCP con specifica procedura finalizzata al controllo dei parassiti
- identificare i Punti Critici di Controllo (CCP) e le modalità per il controllo;
- effettuare le registrazioni dei dati di monitoraggio dei CCP ed esibirle su richiesta degli organi di controllo

Si precisa inoltre che:

- il prodotto della pesca che ha subito il trattamento di bonifica tramite congelamento, non può essere nuovamente sottoposto a congelamento una volta scongelato.
- al fine di comunicare alla clientela l'attività effettuata, a tutela della salute del consumatore, è opportuno apporre sul menù la dicitura "pesce sottoposto a trattamento di bonifica preventiva"