

SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI  
IL RESPONSABILE  
**GABRIELE SQUINTANI**

TIPO ANNO NUMERO  
REG. PG | 2012 | 18626  
DEL 22/01/2012  
Lett. 78

DIRETTORI  
DSP

RESPONSABILI  
SIAN  
SVET

AZIENDE USL EMILIA-ROMAGNA

Oggetto: bonifica preventiva prodotti della pesca da consumarsi crudi o quasi crudi.

Giungono a questo Servizio richieste tese a chiarire i comportamenti che l'OSA deve adottare quando effettua la bonifica preventiva dei prodotti della pesca da consumarsi crudi o quasi crudi.

Al riguardo giova ricordare che la nota dello scrivente Servizio, prot. n. 31263 del 8.2.2010 avente per oggetto: "indicazioni applicative per il settore dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi vivi", è già intervenuta sull'argomento individuando azioni preventive.

La nota Ministeriale prot. 4379\_P del 17.2.2011 avente per oggetto: "chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del Reg. 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi", trasmessa con nota prot. n. 62331 del 09.03.2011, riprende l'argomento stabilendo che laddove si applica il trattamento di congelamento del pesce ai fini della sua bonifica preventiva debbano essere adottati una serie di adempimenti fra cui: predisporre ed adottare apposita procedura scritta finalizzata al controllo dei parassiti, basata sui principi del sistema HACCP, con identificazione dei CCP di processo e modalità di controllo e relativo monitoraggio.

Viale Aldo Moro 21

tel 051.527.7455 – 6

[segrvet@regione.emilia-romagna.it](mailto:segrvet@regione.emilia-romagna.it)

40127 Bologna

fax 051.527.7064

[segrvet@postacert.regione.emilia-romagna.it](mailto:segrvet@postacert.regione.emilia-romagna.it)

[www.regione.emilia-romagna.it](http://www.regione.emilia-romagna.it)

	ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB
a uso interno	DP		Classif. 3454	600	120	35			Fasc.	2012	5

Da una verifica eseguita presso le AUSL risulta che nella maggioranza delle realtà territoriali regionali il provvedimento è da tempo applicato e verificato nella sua corretta attuazione.

Considerato il rischio sanitario correlato al consumo di prodotti della pesca crudi o quasi crudi e alla situazione già in essere in ambito regionale, si chiede a tutti i Dipartimenti di sanità pubblica delle AUSL di attenersi a quanto disposto dalla nota ministeriale precedentemente citata anche per quegli operatori che rientrano nel dispositivo della Deliberazione della Giunta regionale n. 1869 del 17.11.2008 "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare".

Per quegli ambiti territoriali dove questo principio non aveva ancora trovato applicazione, si chiede di procedere ad un confronto preventivo con i rappresentanti delle Associazioni di categoria interessate al fine di spiegare i contenuti della già citata nota ministeriale e le modalità per una sua corretta applicazione.

Reso inteso che il personale addetto al controllo ufficiale dovrà provvedere all'esecuzione dei controlli così come previsto nella presente nota.

Cordiali saluti.

Gabriele Squintani  
