



**Cristina La Corte**  
*avvocato*  
*dello studio legale*  
*Avv. Gaetano Forte*

### **La somministrazione di prodotti della pesca crudi o semicrudi**

Sushi, carpaccio, salmone, alici, aringhe e sgombri marinati: si tratta di piatti divenuti ormai abbastanza comuni sulle tavole degli italiani, ma la cui diffusione, e sempre più ampio gradimento, non costituiscono sufficiente motivo per abbassare la guardia dai possibili pericoli connessi al consumo di preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo o praticamente crudo. È noto, infatti, che il consumo di pesce crudo porta con sé il rischio di intossicazioni e infezioni causate da batteri patogeni e/o da parassiti: tra i più comuni e conosciuti la *Listeria*, l'*Escherichia coli*, la *Salmonella*, anche se il pericolo maggiore è rappresentato dal parassita *Anisakis*.

Al fine di tutelare il consumatore, in Italia, con ordinanza ministeriale del 12 maggio 1992 recante "Misure urgenti per la prevenzione delle parassitosi da *Anisakis*" a cui hanno fatto seguito ul-

teriori specificazioni tra cui il Reg. 1276/2011, veniva vietata l'immissione sul mercato di preparazioni a base di pesce crudo o praticamente crudo, nonché la somministrazione di specialità gastronomiche a base di tali prodotti, che non avessero in precedenza subito un trattamento di congelamento.

Quali sono, dunque, i doveri che incombono all'operatore che somministra prodotti della pesca crudi o semicrudi, a seguito delle modifiche operate dal reg. 1276/2011?

L'OSA che immette sul mercato tali prodotti deve innanzitutto assicurarsi che siano sottoposti ad un trattamento di congelamento (c.d. trattamento di bonifica preventiva) che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori. Il Reg. 1276/2011 prevede che per i parassiti diversi dai trematodi, il congelamento consista in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:  $-20^{\circ}\text{C}$  per almeno 24 ore; oppure  $-35^{\circ}\text{C}$  per almeno 15 ore.

Al momento dell'immissione sul mercato, a meno che non siano forniti al consumatore finale, i prodotti devono essere accompagnati da un'attestazione dell'operatore del settore alimentare che ha effettuato il trattamento di congelamento, indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti. Il trattamento di bonifica preventiva può, tuttavia, essere direttamente applicato presso l'esercizio di somministrazione (intendendo quindi anche esercizi di ristorazione, ristoranti e altre strutture analoghe, nonché mense aziendali), come espressamente chiarito nella Circolare ministeriale del 17.02.2011.

In questo caso l'Osa deve non solo garantire la correttezza e l'efficacia delle procedure e il rispetto della normativa, ma deve essere anche in grado di documentare le operazioni effettuate, nell'ipotesi di controllo da parte dell'Autorità. La nota ministeriale indica a tal proposito alcuni punti fondamentali da rispettare: tra gli oneri posti in capo all'OSA si segnala l'obbligo di darne preventiva comunicazione alla competente autorità, oltre a quello di dotarsi di idonea apparecchiatura per l'abbattimento della temperatura e di adottare apposita procedura basata sui principi del sistema HACCP.

Non da ultimo, incombe sull'OSA il dovere di effettuare sui prodotti della pesca un accurato esame visivo, come prescritto sempre dal Reg. 853/2004: "Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti".

In conclusione, l'operatore che somministri preparazioni contenenti prodotti della pesca crudi o praticamente crudi è tenuto a due operazioni principali: esame visivo del prodotto della pesca e trattamento di bonifica preventiva, attraverso il congelamento del prodotto, volto ad eliminare il rischio di parassiti pericolosi per la salute umana.