

## DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO

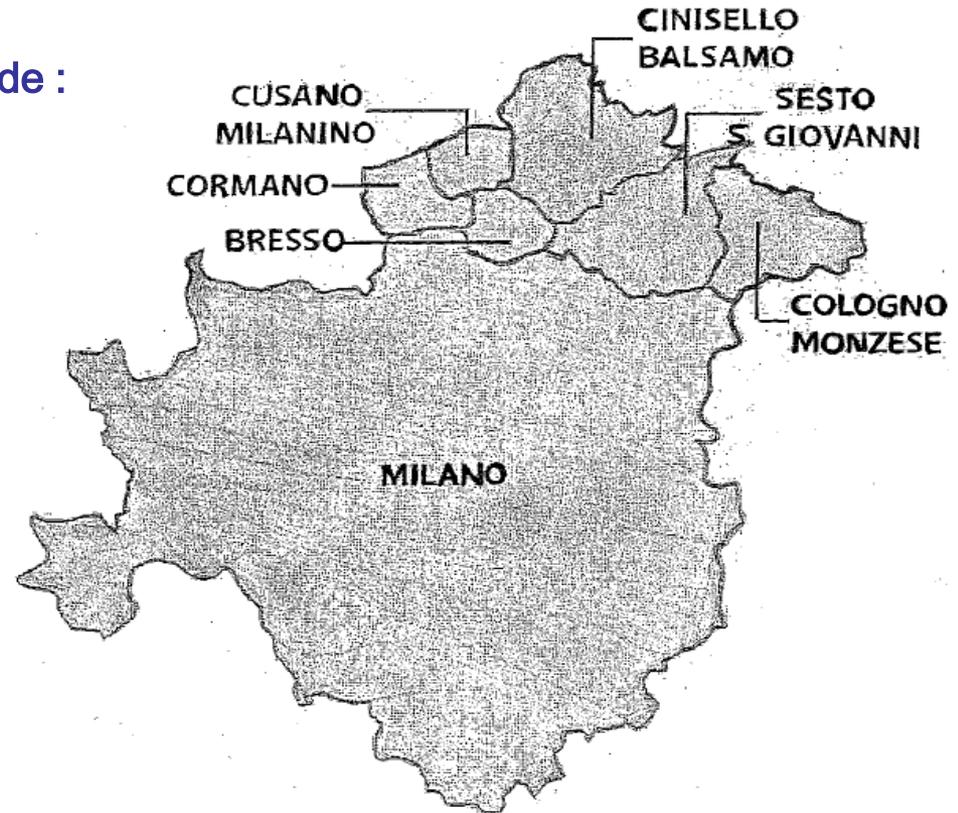
# GRUPPO SPECIFICO PER CONTROLLI QUALIFICATI NEL SETTORE ITTICO

nel quadro della programmazione obiettivi 2012  
del Dipartimento di Prevenzione Veterinario  
integrato con il Dipartimento di Prevenzione Medico  
del piano triennale 2012-14  
sul territorio ASL MILANO

*Milano, 07 maggio 2012*

il territorio dell'ASL Milano comprende :

**Milano**  
**Sesto S.G.**  
**Cinisello Balsamo**  
**Cologno Monzese**  
**Cusano Milanino**  
**Bresso**  
**Cormano**



*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

i dati degli ultimi anni hanno evidenziato come  
l'alimento ittico permane causa di tossinfezioni alimentari  
anche gravi come la **sindrome sgombroide**

(33 episodi nel 2010 solo nella ristorazione pubblica)

a queste bisogna aggiungere nuovi rischi  
a cui il consumatore è sempre più esposto  
a causa delle **nuove tendenze alimentari** come

**il consumo di pesce crudo** → **Anisakidosi**



*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

i prodotti ittici causano il maggior numero di allerte CE  
la loro tracciabilità è complessa per la grande varietà

## **di specie e di provenienze**

inoltre la **crisi della risorsa nazionale** costringe  
gli Operatori ad importare pesce da paesi lontani  
instaurando problematiche sanitarie  
derivate non solo dalle modalità di preparazione e di conservazione  
ma soprattutto per malattie presenti nelle zone tropicali  
come la **CIGUATERA**



*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

per fronteggiare adeguatamente queste criticità  
che possono rappresentare rischi per la salute pubblica  
il Dipartimento Veterinario ha ritenuto strategico costituire

## **un gruppo specifico per il controllo del settore ittico**

coordinato dal Dr. R. Malandra Veterinario Responsabile S.S. Mercati Generali

**con obiettivi mirati in particolare nelle seguenti tipologie di attività :**



- **somministrazione crudo**
- **vendita al dettaglio**



*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

lo scopo è di migliorare la sicurezza dell'alimento ittico riducendo al minimo i rischi sanitari attraverso :

- **individuazione di obiettivi specifici**
- **qualificazione professionale degli addetti al controllo**
- **uniformità degli interventi** (metodologia del sopralluogo)
- **censimento delle attività sul territorio**



*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

gli interventi/anno 2012  
saranno 200 eseguiti  
da una equipe costituita da  
un Dirigente Veterinario e  
un Tecnico della Prevenzione

i Veterinari sono qualificati da Corsi  
Specialistici e con esperienze  
nel settore ittico

sono previsti Corsi di formazione  
specifici per Veterinari e TPALL



*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

nella prima fase il gruppo ha esaminato le criticità presenti sul territorio individuando i rischi principali :

- **istamina**
- **anisakis**
- **conservazione vitalità MBV**

ha poi valutato le procedure preventive che gli Operatori devono predisporre per eliminarli o comunque per ridurli a livello accettabile



## per assicurare uniformità dei controlli sono stati definiti :

- requisiti strutturali e di attrezzature
- procedure preventive mirate
- argomenti di formazione
- invio dei verbali di sopralluogo effettuati dalle equipe ad un'unica cartella di raccolta dati per coordinamento e censimento



*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

## attività di vendita al dettaglio

- pescherie
- pescherie mercati settimanali scoperti
- banco pescheria supermercati

**aggiornamento  
censimento delle attività**



*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

## attività di somministrazione CRUDO

- ristoranti "giapponesi"
- sushi bar
- ristoranti di "cruderie" (carpacci e marinate)
- pescherie con consumo veloce

**aggiornamento  
censimento delle attività**



## UN PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA VENDITA AL DETTAGLIO DEVE PREVEDERE

- > procedura esposizione P.I. sul banco, modalità di conservazione
- > " gestione rischio parassiti in particolare Anisakidi
- > " gestione rischio istamina
- > " gestione conservazione vitalità MBV
- > " gestione tracciabilità in particolare per Scomberidi e MBV"
- > " modalità preparazioni prodotti espletate su richiesta dei clienti
- > " igiene del personale
- > " pulizia e sanificazione

*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

## LA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI DEVE ESSERE FREQUENTE E COMPRENDERE

- > scopo e significato dell'autocontrollo
- > tracciabilità dei prodotti ittici in particolare per Scomberidi e MBV
- > identificazione corretta delle specie
- > cartellino di vendita, etichettatura, informazioni obbligatorie
- > gestione igienica del banco
- > gestione lavorazione preparazione dei prodotti ittici
- > gestione rischio istamina
- > gestione rischio parassiti in particolare Anisakidi
- > gestione M.B.V.
- > gestione crostacei e pesci vivi

*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DISPOSIZIONE DEI PRODOTTI ITTICI SUL BANCO

- > il "fondo" del banco deve essere costituito da uno strato di almeno 10 cm di scaglie di ghiaccio su cui si stendono i prodotti ittici a loro volta frammisti a ghiaccio
- > la disposizione dei prodotti deve evitare il contatto tra pesce intero con preparazioni di parti edibili "nude" come filetti, fette o tranci
- > particolare attenzione deve essere rivolta ai tranci di tonni o tonnetti vari che devono rimanere costantemente coperti da ghiaccio (requisito dettagliato nella procedura specifica gestione rischio istamina descritta nel manuale di autocontrollo)
- > contenitore specifico per la conservazione dei Molluschi Bivalvi e Gasteropodi vivi che deve essere di materiale per alimenti, il più possibile isotermico, una parete può essere di plastica trasparente per renderli visibili per ottenere una temperatura e umidità adeguate si deve utilizzare ghiaccio steso sul fondo mentre i molluschi devono rimanere appoggiati su una griglia, in materiale per alimenti, distanziata per evitare il contatto diretto
- > contenitore specifico per la conservazione dei crostacei vivi simile al precedente, sempre isotermico e idoneo a creare un microclima temperatura e umidità adeguate a preservare la vitalità dei crostacei sempre appoggiati su una griglia distanziata dal ghiaccio

*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

## REQUISITI STRUTTURALI E ATTREZZATURE

- banchi espositivi di materiale liscio e lavabile non corrosivo, altezza circa 90/100 cm si deve considerare anche la pendenza e la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio verso canaline e tubi in contenitori chiudibili
- paratie di protezione (vetrinette) sempre di materiale liscio e lavabile di altezza 20/30 cm partendo dal livello dei prodotti esposti
- impianto erogazione acqua efficiente (quantità/pressione) erogatore non manuale, con lavello adeguato anche per il lavaggio di utensili carta asciugamano monouso e distributore automatico sapone
- disposizione separata delle attrezzature (taglieri e utensili) adibite distintamente per le operazioni "sporche" come eviscerazione, decapitazione squamatura ecc. e "pulite" come sfilettatura, affettatura ecc.
- contenitori per il ghiaccio in scaglie e per l'acqua potabile in materiale idoneo per alimenti, sanificabile (lavabile e disinfettabile)
- termometro a sonda efficiente per verificare le diverse temperature dei prodotti (in particolare si devono controllare le t° dei tonni, dei M.B.V. e dei crostacei vivi)
- contenitore chiudibile per la raccolta differenziata di materiale organico

*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

Nel corso del sopralluogo l'equipe valuta la validità delle procedure presenti nel manuale e la loro corretta applicazione inoltre vengono verificati alcuni requisiti

- **le corrette denominazioni commerciali e scientifiche**
- **lo stato fisico del prodotto (fresco/scongelato)**
- **tipo di produzione (pescato o allevato)**
- **lo stato di freschezza dei PdP**
- **il grado di vitalità dei MBV**
- **la presenza di parassiti**
  
- **la documentazione autorizzativa, di formazione**
- **i requisiti del banco espositivo e delle attrezzature**
- **il funzionamento e l'utilizzo dell'erogatore di acqua e dispositivi**
- **la corretta pulizia delle attrezzature e dell'automezzo**
- **il funzionamento del termometro in dotazione all'Operatore**
- **la temperatura dei PdP (Scomberidi) e dei MBV**

*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*

**N° STRUTTURE REGistrate**

<b>N° STRUTTURE REGistrate</b>	
<b>tipologia somministrazione</b>	
Sushi Bar	
Ristoranti giapponesi	
Ristoranti nazionali con crudo	
Pescherie consumazione veloce	
<b>tipologia vendita al dettaglio</b>	
Pescherie	
Pescherie ambulanti MSS	
Supermercati con reparto pescheria	
Supermercati con prodotti della pesca preconfezionati	

*Intervento a cura di: Dr. Claudio Monaci*