

# Manuale di Corretta Prassi Operativa

## Ristorazione Gastronomia Gelateria Pasticceria

Valutato dal Ministero della Salute conforme al Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.  
(Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 11-6-2013 Serie Generale - n. 135)



**CONFCOMMERIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

### 7.5.9. Trattamento sanitario del pesce crudo

Le preparazioni alimentari a base di pesce crudo o praticamente crudo devono essere sottoposte a congelamento preventivo ai fini sanitari, al fine di distruggere eventuali larve vitali di parassiti (es: *Anisakis simplex*/*Pseudoterranova* nei pesci di acqua salata e salmastra, *Opi-storchis* e *Diphillobothrium latum* nei pesci di acqua dolce), eventualmente sfuggiti al controllo visivo (vedi Appendice "Indicazioni operative per il trattamento sanitario del pesce crudo"). Gli operatori hanno la responsabilità di manipolare correttamente i prodotti in lavorazione e garantire la scrupolosa osservanza dell'igiene personale, nel rispetto delle temperature di conservazione e delle precauzioni sanitarie previste a norma delle leggi vigenti.

I prodotti ittici vengono conservati interi sotto ghiaccio a temperatura di 0/2°C in apposito frigorifero dedicato e, nella stessa giornata, gli addetti devono procedere alla sfilettatura dei prodotti presso l'area dedicata a tale operazione.

Durante la preparazione successiva alla sfilettatura gli operatori devono effettuare il controllo visivo dei filetti o dei tranci di pesce, per ricercare endoparassiti visibili all'occhio umano.

Filetti e tranci porzionati vengono protetti con pellicola plastica per alimenti per evitare scottature da freddo del prodotto e riposti in abbattitore-congelatore rapido di temperatura.

Le aree di lavorazione devono essere separate fisicamente oppure devono essere individuate fasce orarie in grado di prevenire contaminazioni crociate a carico di altri prodotti.

I prodotti devono essere prelevati dai frigoriferi subito prima dell'utilizzo e durante la manipolazione viene controllata l'assenza di eventuali anomalie e corpi estranei di qualsiasi natura.

I prodotti ittici di seguito elencati devono essere congelati a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore e il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito prima della somministrazione al consumatore finale, ovvero dal produttore/fornitore o direttamente presso l'esercizio di ristorazione:

- a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi;
- b) i prodotti della pesca a base delle specie indicate in parentesi (aringhe, sgombri, spratti, salmone selvatico dell'Atlantico e del Pacifico) se devono essere sottoposti a un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non supera i 60°C;
- c) i prodotti della pesca marinati e/o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di parassita.

#### 7.5.9.1. Informazione al consumatore

È necessario apporre sul menù e/o nella zona buffet un'informativa con la seguente dicitura: **"In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposte al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. CE 853/04"**.

#### 7.5.9.2. Acidificazione del riso per le preparazioni gastronomiche

Il riso speciale (a ridotto contenuto di amido) utilizzato per le preparazioni gastronomiche a base di pesce tipo "sushi" viene acidificato con una miscela a base di zucchero, aceto