

## **NOTA INFORMATIVA IN MERITO AI PRODOTTI ITTICI SOMMINISTRATI ALL'INTERNO DEL RISTORANTE "CAMPISI"**

Come noto il rischio sanitario associato al consumo di pesce crudo ha avuto nel recente periodo un'attenzione mediatica crescente, legata sia alle modifiche delle abitudini alimentari orientate sempre più verso il consumo di prodotti della pesca preparati "a crudo" (non solo piatti orientali tipo sushi e sashimi, ma anche carpacci di pesce crudo di varie specie come pesce spada, salmone, tonno, ecc), sia al frequente riscontro di parassiti potenzialmente pericolosi per il consumatore nei prodotti della pesca che tradizionalmente sono consumati praticamente crudi (preparazioni marinate, affumicate a freddo o in salamoia debole).

Le misure di prevenzione e controllo di tale rischio sono contenute nel Regolamento della Comunità Europea (1) con il quale dispone che i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente quasi crudi siano sottoposti ad un trattamento preventivo mediante congelamento e conservazione per almeno 24 ore ad una temperatura non superiore a -20°C. mediate l'utilizzo di un'attrezzatura denominata "Abbattente di Temperatura".

Pertanto, al fine di tutelare la salute dei Signori Clienti, si informano, i medesimi, che i prodotti ittici, già preannunciati, presenti in questo menù sono stati posti a trattamento di bonifica preventiva ed il prodotto è conforme alle prescrizioni di cui al Regolamento già menzionato.

**In sintesi, questo trattamento obbligatorio contrasta la crescita batterica ed elimina i microrganismi denominati: ANISAKIS e OPISTHORCHIS presenti in tutti i prodotti ittici freschi;**

tale azione rapida, che avviene all'interno dell'abbattente, rispetta le qualità organolettiche del cibo perché evita la formazione di macro-cristalli all'interno del prodotto.

In conclusione e, per quanto sopra esposto, **si evidenzia che:**

**Tutti i prodotti ittici freschi abbattuti e congelati presenti nel menù di questo ristorante e somministrati ai Signori Clienti, sono garantiti in termini di turgidità, valori nutrizionali, qualità organolettiche e di sicurezza del prodotto stesso nell'osservanza e rispetto delle imposizioni normative già menzionate in quanto i prodotti ittici congelati (assumono questa denominazione dopo che il "fresco" è stato abbattuto in quanto è un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente (circolare del Ministero della Salute n° prot. DGSAN 0004379-P del 17/02/2011)).**

I molluschi bivalvi serviti sono acquistati vivi per assicurarne la freschezza (2) e, pertanto, le ostriche, tartufi, vongole, telline, cozze, fasolari e cannicchi (quando disponibili) sono accompagnati da un'etichetta riportante la data di confezionamento ed i riferimenti di provenienza; **l'etichetta è disponibile ai Sig.ri clienti e, qualora lo desiderano, possono richiederne la visione.**

Roma, 01 maggio 2016

*Ristorante Campisi*

---

### **NOTE:**

- (1) Reg. CEE 853/2004 – allegato III°, sezione VIII°, cap. 3, lett. D, punto 3, - "Norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale".
- (2) D.L. N° 530 del 30.12.1992 "Attuazione della direttiva CEE 492/91 in merito alla commercializzazione del molluschi vivi".



