ASL sui prodotti pescati destinati a refezione scolastica

Autore : Redazione

Data : 17 Novembre 2016

Asl risponde a richiesta dell'Ass. Palmieri

Riceviamo e pubblichiamo dall'Ufficio Stampa del Comune di Napoli.

In merito al recente allarme riguardante i prodotti della pesca importati da Paesi Terzi destinati alla ristorazione scolastica del Comune di Napoli, su richiesta dell'Assessorato alla Scuola del Comune di Napoli, il Dipartimento di Prevenzione dell'Asl Napoli 1, nella persona del Responsabile dell'SSD- Igiene alimenti di origine animale, ha prodotto una nota di chiarimenti ed approfondimenti che sarà inviata domani a tutte le scuole.
I pesci ed i crostacei derivanti da acquacoltura di Paese Terzo devono soddisfare la Decisione 2011/163/UE; devono essere accompagnati da un modello di certificato sanitario stabilito dal Regolamento (UE) n. 1012/2012.

Giunti in Europa, vengono sottoposti a controllo da parte degli organi competenti. In Italia vengono nazionalizzati attraverso i ventiquattro PIF, Posto Ispezione Frontaliera, dislocati nei principali punti di accesso merci, porti, aeroporti, dogane interne, etc…, che sottopongono i prodotti in arrivo a vari controlli.

La nazionalizzazione da parte di un paese membro dell’UE comporta la libera circolazione della merce.
I prodotti provenienti dai Paesi appartenenti all’Unione Europea, vengono sottoposti ad ulteriori controlli da parte dell’UVAC, Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari, come i PIF sono uffici periferici del Ministero Salute, istituiti con Decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 27.

Il *Pangasianodon hypophthalmus*, conosciuto comunemente come pangasio, è un pesce osseo d'acqua dolce appartenente alla famiglia Pangasiidae, che in natura si trova nei bacini del Mekong, del Chao Phraya e del Mae Klong, in Thailandia, Cambogia, Laos e Vietnam ma che per l’alimentazione umana *viene allevato in bacini di acque dolci non inquinate* per soddisfare i parametri richiesti alla importazione.

Questi pesci una volta arrivati al peso di macellazione, dopo circa 5 mesi, sono trasferiti in stabilimenti riconosciuti dall’UE, e quindi inclusi nella lista di quelli che possono esportare nel nostro territorio, dove vengono sfilettati, nonché congelati e glassati.

Inoltre, tutte le produzioni della ristorazione scolastica del Comune di Napoli sono sottoposte ad ulteriori verifiche da parte del personale dell’Asl Napoli 1 Centro, che provvede anche ad effettuare controlli sulla corretta applicazione delle buone prassi igieniche dei centri di cottura, nonché ad effettuare numerosi monitoraggi inseriti nel DPAT, documento programmatico regionale.