

Provvedimento di divieto di immissione al consumo umano diretto e di declassamento temporaneo di cozze e vongole

Cosa è

Sono provvedimenti adottati dai Servizi di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASUR MARCHE a seguito di analisi che rilevano la presenza di Escherichia coli (batterio indicatore di contaminazione, microbo termolabile ovvero facilmente inattivabile con la cottura) oltre i limiti di legge.

Cosa prevede

I suddetti provvedimenti **impongono il divieto di consumo umano diretto prima** del passaggio del prodotto pescato per un centro di depurazione o trasformazione prima dell'immissione in commercio.

A chi è rivolto

I provvedimenti si rivolgono **in primis ai pescatori e agli operatori del settore** per informarli di mettere in atto le misure di cui sopra.

Il prodotto in commercio è sicuro

perché:

- ✓ i molluschi bivalvi vivi pescati nelle zone oggetto dei provvedimenti, messi in commercio prima dell'esito delle analisi, vengono **ritirati dal mercato secondo la normativa vigente;**
- ✓ le partite di prodotto successive ai provvedimenti, se provenienti dalle zone temporaneamente declassate, **vengono passate per un centro di depurazione.**

Valenza delle analisi effettuate

LE ANALISI CONDOTTE SONO SPECIFICHE PER TRATTI DI MARE BEN IDENTIFICATI.

EVENTUALI NON CONFORMITÀ SONO DA RIFERIRSI ESCLUSIVAMENTE AL RELATIVO TRATTO DI MARE, possono essere pertanto presenti negli esercizi di vendita prodotti pescati in tratti di mare non contaminati.

Le suddette analisi fanno parte di un piano di **monitoraggio preventivo**, svolto con cadenza regolare **su tutti i tratti di mare di competenza della Regione Marche**, al fine di sorvegliare le zone di pesca dei banchi naturali di molluschi bivalvi, come procedura di salvaguardia della salute umana.

Consigli per il consumatore

A tutela della salute del consumatore, **è sempre necessario acquistare i molluschi bivalvi vivi dai canali ufficiali di commercializzazione: devono essere confezionati ed etichettati.**

