



## **Preparazione e detenzione di crostacei vivi nelle aziende alimentari nei Grigioni e nel Cantone di Glarona**

A seguito della legislazione sulla protezione degli animali riveduta, per gli esercizi di ristorazione che acquistano decapodi, granchi, astici o aragoste **vivi** per la preparazione nel ristorante risultano gli adeguamenti seguenti:

### **Presa in consegna**

Se i crostacei vivi vengono portati dal fornitore, essi vanno storditi o uccisi il giorno stesso prima della preparazione secondo i requisiti posti dalla legge.

### **Detenzione di crostacei vivi in esercizi di ristorazione**

Per la detenzione (mantenimento in vita) è richiesta una persona formata a tale scopo con una formazione specialistica non legata a una professione (FSNP, corso con 40 lezioni e tre mesi di pratica), oltre che un impianto idoneo.

### **Preparazione**

I crostacei citati devono essere storditi e uccisi a regola d'arte prima della preparazione. Le persone che eseguono queste operazioni devono disporre della relativa formazione.

A seconda del tipo di animale, per lo stordimento è possibile ricorrere a un abbassamento della temperatura o possono essere utilizzati appositi apparecchi elettrici. Per causare in seguito la morte, occorre distruggere meccanicamente i centri nervosi (vedi promemoria dell'[Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria](#) o [GastroSuisse](#)).

### **Controlli da parte dell'USDA negli esercizi di ristorazione**

Se in occasione della loro attività di ispezione i controllori delle derrate alimentari stabiliscono che i crostacei non sono stati lavorati o stabulati il giorno della fornitura, essi inoltrano il risultato del loro accertamento al servizio protezione animali dell'USDA che in seguito svolgerà gli accertamenti necessari e ordinerà i provvedimenti.

In caso di domande o dubbi rivolgetevi per favore al servizio protezione animali dell'USDA o al controllo delle derrate alimentari.