

# INFORMAZIONI AL CONSUMATORE PER UN CORRETTO IMPIEGO DI:

## 1. PESCE E CEFALOPODI FRESCHI

IN CASO DI CONSUMO CRUDO, MARINATO O NON  
COMPLETAMENTE COTTO

IL PRODOTTO DEVE ESSERE  
PREVENTIVAMENTE CONGELATO PER  
ALMENO 96 ORE A - 18 °C IN CONGELATORE  
DOMESTICO CONTRASSEGNA TO CON TRE O PIÙ STELLE

Stelle	Temperatura
<del>*</del>	-6°C
<del>**</del>	-12°C
***	-18°C
* ** *	-18°C

## 2. PRODOTTI ITTICI DECONGELATI

DEVONO ESSERE CONSUMATI ENTRO 24 ORE DALLO  
SCONGELAMENTO E NON DEVONO ESSERE  
RICONGELATI

Decreto del Ministro della salute 17 luglio 2013 (GU n.187 del 10.8.2013)



HACCP



ASS. LOCALE ESERCENTI ALIMENTARISTI

RHACCP Dr. Cosimo Gabellone 320.9748403