



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 2
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute

DGISAN

0013565-P-06/04/2016



178474632

**A: Assessorati alla Sanità
Regioni e P.A. di Trento**

**Assessorato all'agricoltura
P.A. di Bolzano**

Associazioni di categoria

OGGETTO: Uso del legno per confezionare i prodotti della pesca

A seguito di quesiti pervenuti si precisa come l'utilizzo del legno non sia attualmente vietato per confezionare i prodotti della pesca, compreso l'incassettamento a bordo delle imbarcazioni. Peraltro i contenitori che non siano sanificabili non possono essere nuovamente utilizzati, come d'altra parte i contenitori costruiti con materiali sanificabili ma usurati, in quanto potenziali veicoli di contaminazione per gli alimenti.

La normativa comunitaria stabilisce requisiti generali per tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengano a contatto degli alimenti.

Resta una responsabilità dell'operatore, dalla produzione primaria fino alla vendita al dettaglio, compresa la somministrazione, garantire che il materiale a contatto degli alimenti:

- a) non sia fonte di contaminazione microbiologica, chimica e fisica;
- b) sia depositato in modo tale da non essere esposto al rischio di contaminazione;
- c) se destinato ad essere riutilizzato, sia facile da pulire e, se del caso, da disinfettare.

Il veterinario ufficiale, in sede di esame ispettivo, deve valutare nella singola fattispecie il rispetto dei requisiti igienici suddetti.

IL DIRETTORE GENERALE
*** f.to Dott. Giuseppe RUOCCO**

Responsabile del procedimento: P.Noé – Uff. 2 DGSAN
Referente: Giuseppe Lediani – Uff. 2 DGSAN
email: g.lediani@sanita.it

****firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma2, del D. Lgs. N. 39/1993****

MINISTERIO DE LA SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN
OFICINA 2
Viale Giorgio Ribotta, 5-00144 Roma

A/a: Departamentos de Sanidad
Regiones y Prov. autónoma de Trento
Departamento de Agricultura
Prov. autónoma de Bolzano
Asociaciones sectoriales

TEMA: El uso de la madera para el acondicionamiento de los productos de la pesca

A raíz de las consultas recibidas, hay que señalar que el uso de la madera no está prohibido actualmente en el acondicionamiento de los productos de la pesca, incluyendo el envasado a bordo de las embarcaciones.

Por otra parte, los recipientes que no son fáciles de limpiar no se pueden utilizar de nuevo, al igual que los recipientes construidos con materiales fáciles de limpiar que están desgastados, pues son vehículos potenciales de contaminación para los alimentos.

La legislación comunitaria establece requisitos generales para todos los artículos, instalaciones y equipos que entran en contacto con los alimentos.

Sigue siendo una responsabilidad del operador, desde la producción primaria a la venta al por menor, incluyendo la administración, asegurar que el material en contacto con alimentos:

- a) no es una fuente de contaminación microbiológica, química y física;
- b) se almacena de una manera tal que no se exponga al riesgo de contaminación;
- c) si es destinado a su reutilización es fácil de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar.

El veterinario oficial, cuando realiza el examen en la inspección, debe evaluar en cada caso el cumplimiento de los requisitos de higiene pertinentes.

DIRECTOR GENERAL

* Fdo. Dr. Giuseppe RUOCCO

Responsable del procedimiento: P_Noé- Oficina 2 DGSAN
Referente: Giuseppe Lediani – Oficina 2 DGSAN
e-mail: g.Lediani@sanita.it

* Firma manuscrita sustituida en impresión, de conformidad con el artículo 3, párrafo 2, del Decreto Legislativo N 39/1993

MINISTRY OF HEALTH
DEPARTMENT OF HEALTH AND SAFETY OF FOOD AND NUTRITION
OFFICE 2
Viale Giorgio Ribotta, 5-00144 Rome

A / a: Departments of Health
Regions and autonomous prov. of Trento
Department of Agriculture
Autonomous prov. of Bolzano
Sector associations

TOPIC: The use of wood for the conditioning of fishery products

Following inquiries received, it should be noted that the use of wood is not prohibited currently on the packaging of fishery products, including packaging on board of vessels.

Moreover, the containers that are not easy to clean can not be used again, like the containers built with cleanable materials that are worn, as are potential vehicles for food contamination.

Community legislation lays down general requirements for all articles, fittings and equipment that come into contact with food.

Remains a responsibility of the operator, from primary production to retail, including administration, ensure that the food contact material:

- a) is not a source of microbiological, chemical and physical contamination;
- b) is stored in a manner that is not exposed to risk of contamination;
- c) if it is intended for re-use it is easy to clean and, where necessary, disinfect.

The official veterinarian when performing the test in the inspection, must assess in each case if relevant hygiene requirements are met.

DIRECTOR GENERAL

* Sig. Dr. Giuseppe RUOCCO

Responsible for the procedure: P_Noé- office 2 DGSAN
Referent: Giuseppe Luciani - office 2 DGSAN
e-mail: g.lediani@sanita.it

* hand-written signature replaced in print in accordance with paragraph 2, Article 3 of Legislative Decree N 39/1993

MINISTÈRE DE LA SANTÉ
DÉPARTEMENT DE LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DE L'ALIMENTATION ET NUTRITION
BUREAU 2
Viale Giorgio Ribotta, 5-00144 Rome

A / a: Départements de la Santé
Régions et Prov. Autonome de Trento
Département de l'Agriculture
Prov. autonome de Bolzano
Associations de la filière

SUJET: L'utilisation du bois pour le conditionnement des produits de la pêche

Après les demandes reçues, il convient de noter que l'utilisation du bois n'est pas interdite actuellement sur l'emballage des produits de la pêche, y compris les emballages à bord des navires.

De plus, les contenants qui ne sont pas faciles à nettoyer ne peuvent pas être utilisés à nouveau, comme les conteneurs construits avec des matériaux nettoyables qui sont portés, car ils sont des véhicules potentiels pour la contamination des aliments.

La législation communautaire fixe des prescriptions générales pour tous les articles, installations et équipements qui entrent en contact avec les aliments.

Reste une responsabilité de l'exploitant, de la production primaire à la vente au détail, y compris l'administration, veiller à ce que le matériau de contact alimentaire:

- a) ne constitue pas une source de contamination microbiologique, chimique et physique;
- b) est stocké d'une manière qui ne soit pas exposé à des risques de contamination;
- c) si elle est destinée à la réutilisation, il est facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.

Le vétérinaire officiel lors de l'essai à l'inspection, doit apprécier dans chaque cas si les exigences en matière d'hygiène sont respectées.

DIRECTEUR GÉNÉRAL

* Sig. Dr. Giuseppe RUOCCO

Responsable de la procédure: P. Noé- bureau 2 DGSAN
Réfèrent: Giuseppe Luciani - bureau 2 DGSAN
e-mail: g.lediani@sanita.it

* Signature manuscrite remplacé à l'imprimée conformément au paragraphe 2 de l'article 3 du décret législatif n ° 39/1993