



# 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



**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 DG SAN  
Referente: Giuseppe Lediani – Uff. 2 DG SAN  
email: [g.lediani@sanita.it](mailto:g.lediani@sanita.it)

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