Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO II ex DGSAN
VIALE GIORGIO RIBOTTA, 5 – 00144 ROMA

Ministero della Salute
DGISAN
0031742-P-04/08/2015
I.4.c.c.8/2
164378429

Agli Assessorati Regionali alla Sanità
Loro Sedi

Al Comando Carabinieri per la Tutela
della Salute
srm20400@pec.carabinieri.it

OGGETTO: Infestazione di paste alimentari. Misure di prevenzione.

A seguito delle segnalazioni pervenute a Questa Direzione Generale con riferimento alla tematica in oggetto, acquisito in merito anche il parere del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Superiore di Sanità, si rappresenta quanto segue.

L'infestazione delle paste alimentari, come noto, costituisce una minaccia per l'igiene e la salubrità degli alimenti e, di conseguenza, per la tutela della salute dei consumatori. La problematica è stata oggetto di studio, al fine di determinare il momento del percorso produttivo e di vita del prodotto alimentare nel quale la contaminazione si può più comunemente verificare. Gli studi accademici condotti in tal senso hanno individuato nella fase post-produttiva il momento in cui possono determinarsi le condizioni favorevoli all'infestazione.

Come premesso, su richiesta della Scrivente Direzione Generale, si è espresso in merito anche il Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Superiore di Sanità il quale, con parere del 22 luglio 2015, ha ritenuto che: "l'eventuale riscontro di infestanti (insetti punteruoli) in confezioni di paste alimentari sia generalmente riconducibile ad eventi indesiderabili successivi alla fase produttiva (stoccaggio-distribuzione) che possono essere originati da non corrette modalità di conservazione e/o danni alle confezioni del prodotto finito".

Stante quanto sopra, si sottolinea l'importanza che l'operatore del settore alimentare (OSA) rispetti i requisiti igienico-sanitari fissati dal Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (e, in particolare, i requisiti di cui all'allegato II) anche nelle fasi successive alla produzione degli alimenti, quali: il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione del prodotto al consumatore finale.

Pertanto, si chiede alle Autorità in indirizzo di considerare attentamente, ai fini della segnalazione del responsabile di eventuali infestazioni riscontrate nelle paste alimentari, le fasi successive alla produzione, ponendo particolare attenzione, quando vengono effettuati i controlli sui depositi di tali prodotti alimentari, a che l'attività degli OSA sia attuata secondo quanto stabilito dal suddetto regolamento in materia di sicurezza alimentare.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Giuseppe Ruocco)