

SEMINARIO

MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

Novara, 25 Marzo 2011
Borgomanero, 6 Aprile 2011

BIAGIO CALÒ

DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE E DEL
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE ASL NO

CLAUDIA SGUAITA

ESPERTA IN SICUREZZA ALIMENTARE

DAVIDE BORDONARO

COORD. TDP SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE ASL NO

API IMPRESA



Fistulae, ossia tubazioni in piombo per l'acqua

Cosa sono i **M**ateriali ed **O**ggetti destinati al **C**ontatto con gli **A**limenti (M.O.C.A.)

La norma prevede che siano

- • allo stato di **prodotto finito** che siano destinati:
- • a contenere gli alimenti,
- • ad entrarvi comunque in contatto, o
- • che "si prevede ragionevolmente" possano essere messi a contatto con alimenti, o che
- • trasferiscano i propri componenti a tali prodotti in condizioni di impiego **normali** o **prevedibili**.

Cosa sono i MOCA o FCM Food Contact Materials

restano esclusi:

- 1) gli oggetti di antiquariato (per l'uso limitato che ne viene fatto);
- 2) i materiali che ricoprono i prodotti alimentari e che possono essere consumati insieme ad essi (es. formaggi);
- 3) gli impianti fissi di approvvigionamento idrico.

Cosa sono i MOCA

IMBALLAGGI PER
ALIMENTI E STOVIGLIE
MONOUSO

DISPOSITIVI DI
PROTEZIONE
IGIENICA es. GUANTI

CASALINGHI
ED AFFINI
PENTOLE, FORCHETTE,
PIATTI

MACCHINE ED
ATTREZZATURE
PER LA
LAVORAZIONE

BIAGIO CALÒ

DAVIDE BORDONARO

CLAUDIA SGUAITA

GLI ATTORI DELLA FILIERA DEI MOCA

Controllo: Autorità Competente

Min. Salute, Regioni, AA.SS.LL. (SIAN e SIAV), Carabinieri NAS

**Produttori Primari (prodotti
alimentari e mangimi)**

Trasformatori

Grossisti

**Dettaglianti, ristorazione
collettiva e pubblica**

OPERATORE

SETTORE

ALIMENTARE

Consumatori

**Produttori di ingredienti
ed additivi**

**Produttori di pesticidi,
fertilizzanti e farmaci
veterinari**

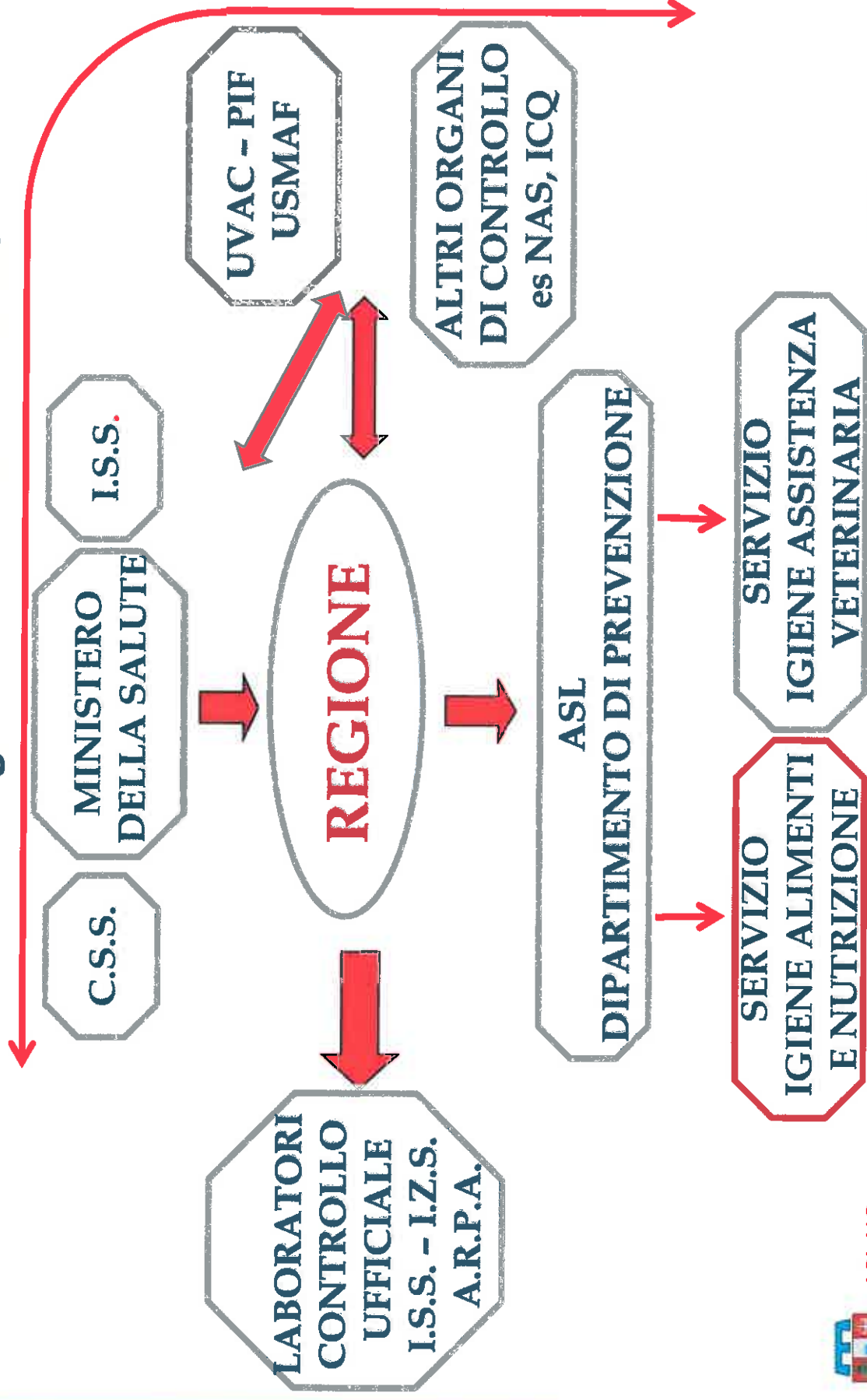
**Operatori di trasporto ed
immagazzinamento**

Produttori di attrezzature

Produttori MOCA

Fornitori di servizi

Sanità Pubblica e Organi del Controllo Ufficiale



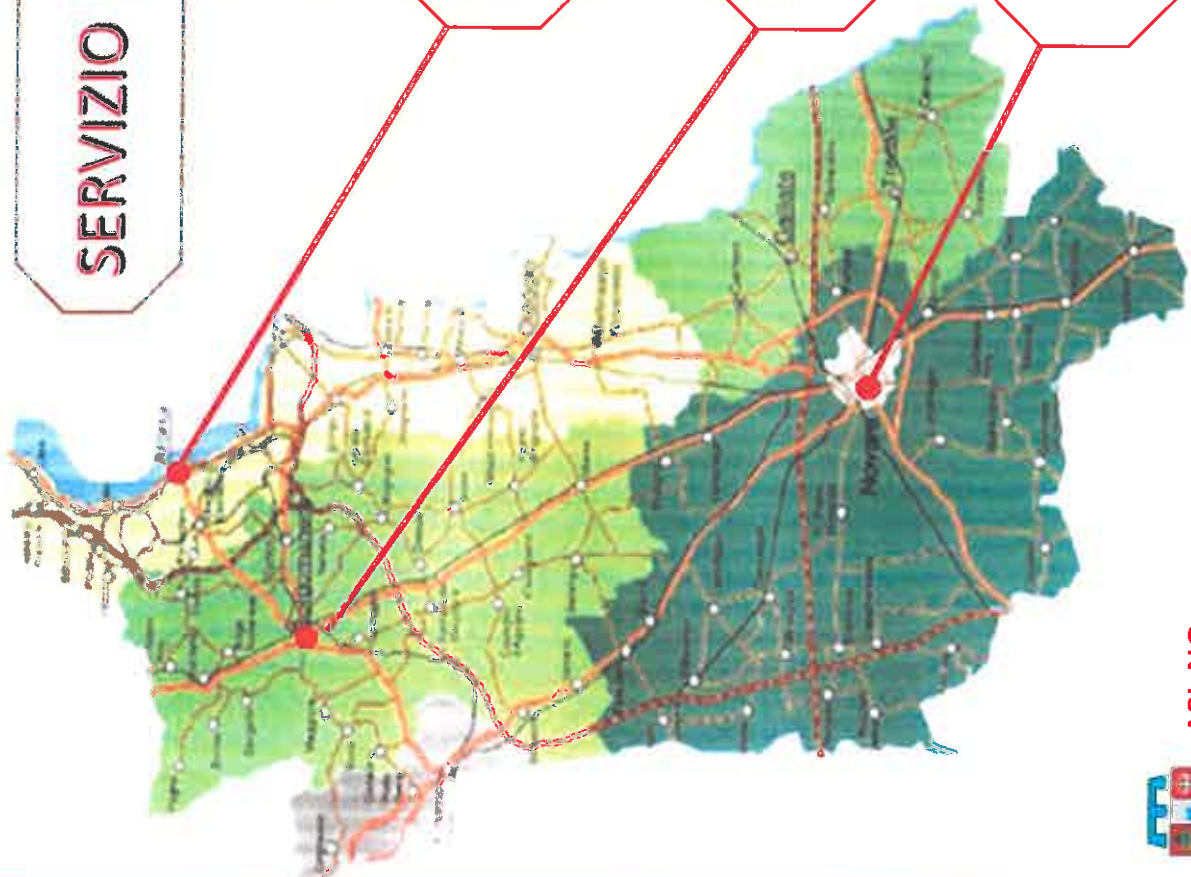
ASL NO

SERVIZIO D'IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE



SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

La distribuzione degli uffici nel territorio dell'ASL NO:



sede di Arona, Piazza De Filippi n. 2
Tel. 0322 516527 Fax: 0322 516552
e-mail: sian.aro@asl.novara.it

Sede di Borgomanero, Viale Zoppis n. 7
Tel. 0322 848363 Fax: 0322 835828
e-mail: sian.bor@asl.novara.it

Sede centrale Novara, Viale Roma n.7
Tel. 0321 374302-308 Fax: 0321 374303
e-mail: sian.nov@asl.novara.it



ASL NO

SERVIZIO D'IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE



MOCA e Controllo ufficiale

L'attività di controllo ufficiale comprende tra le altre attività (Audit, sorveglianza etc..) anche

➡ **L'ispezione:**

- **dei materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;**
- dei prodotti e procedimenti di pulizia, di manutenzione..
- dell'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;

➡ **Il controllo** delle condizioni igieniche nelle aziende;

➡ **La valutazione** delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP) e HACCP;

➡ **L'esame** della documentazione pertinente;

Ma Tecnicamente i MOCA cosa sono?

Cosa deve essere valutato e perché?

I MOCA



BIAGIO CALÒ

DAVIDE BORDONARO

CLAUDIA SGUAITA

All'allegato I Reg. CE 1935/2004 sono indicati i seguenti materiali:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Materiali e oggetti
attivi e intelligenti | 9. Carta e cartone |
| 2. Adesivi | 10. Materie plastiche |
| 3. Ceramiche | 11. Inchiostri da stampa |
| 4. Turaccioli | 12. Cellulosa rigenerata |
| 5. Gomme naturali | 13. Siliconi |
| 6. Vetro | 14. Prodotti tessili |
| 7. Resine a scambio
ionico | 15. Vernici e
rivestimenti |
| 8. Metalli e leghe | 16. Cere |
| | 17. Legno |

! MOCA

I rischi da valutare nella progettazione dei MOCA

- ☐ Igienico sanitario
- ☐ Ambientale
- ☐ d'Immagine
- ☐ Sicurezza
- ☐ Costi

I MOCA

Cosa avviene nella filiera alimentare?

- ✓ I MOCA seguono l'iter di garanzia della qualità del prodotto
- ✓ Per la corretta gestione dei MOCA deve essere garantita la rintracciabilità;
- ✓ La normativa estende la responsabilità agli utilizzatori (OSA), alle fasi di produzione, confezionamento e distribuzione;
- ✓ Il legislatore chiede garanzia di un prodotto conforme con richiesta della **GARANZIA** del mantenimento del **processo sotto controllo**.

I MOCA

Cosa causa il RISCHIO?

PERICOLO (P)	Fonte, situazione o azione potenzialmente dannosa in termini di lesioni personali o malattia, o una combinazione di queste
RISCHIO (R)	Probabilità che le persone ed il contesto interessati ai processi delle filiere agroalimentari subiscano dei danni.
DANNO (inteso come gravità del danno) (G)	Perdita di qualcosa che ha valore per i soggetti coinvolti o interessati al processo.

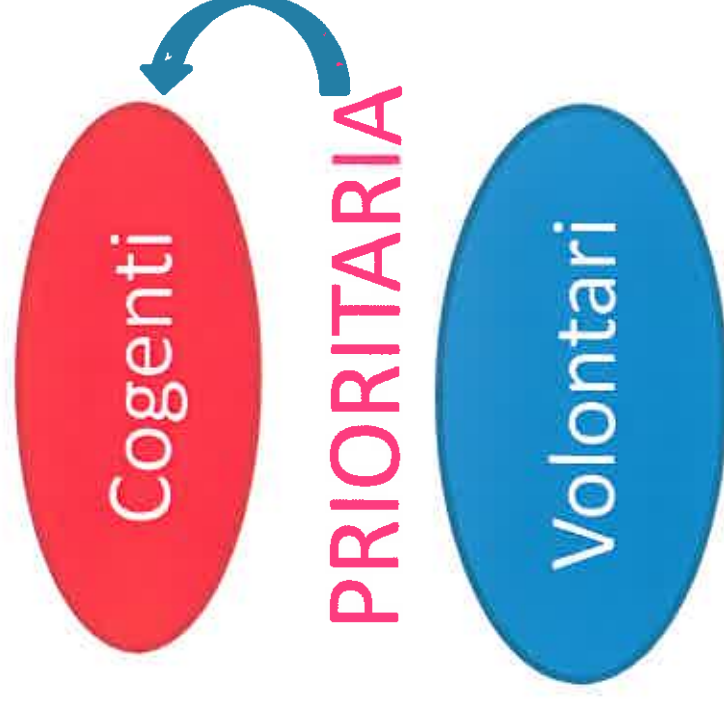
$$R = PXG$$

Come governare i rischi

La Normativa MOCA, GMP e Sicurezza Alimentare sono i mezzi per poter governare i rischi nella filiera.

Attraverso:

Aspetti Normativi



I MOCA

Perché valutare i meccanismi di INTERAZIONE e TRASFERIMENTO?

Protagonisti:

Materiale

Mezzo di contatto (alimento)

Migrante

Fattori:

Condizioni di contatto:-Tempo

-Temperatura

-Superficie di contatto

- ✓ COSA SONO I MOCA O MCA O FCM
- ✓ **NORMATIVA**
- ✓ OBBLIGHI
- ✓ DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
- ✓ ETICHETTATURA
- ✓ RINTRACCIABILITA'
- ✓ GMP E REGOLAMENTO CE
2023/2006
- ✓ SISTEMI INTEGRATI DI GESTIONE
- ✓ PIANO CONTROLLO UFFICIALE
- ✓ ASPETTO SANZIONATORIO

TIPOLOGIA DI IMPRESE INTERESSATE DALLA NORMA

PRODUZIONE DI MATERIA PRIMA

TRASFORMATORE - PRODUTTORE DI MOCA

IMPORTATORE DI MOCA

**COMMERCIANTE, GROSSISTA o Grande
Distribuzione di MOCA o MATERIE PRIME**

**UTILIZZATORE DI MOCA
IMPRESA ALIMENTARE**

**DISTRIBUTORE FINALE DI
ALIMENTI PREINCARTATI**

NORMATIVA



La normativa sui M.O.C.A. praticamente prende l'avvio la L. 283/62 ed è costituita da oltre **350** atti legislativi e decreti di norme tecniche e di laboratorio, in continua evoluzione e che si sono succeduti nel corso degli anni.

→ **lista positiva** dei materiali previsti e delle
→ **modalità** di produzione ed utilizzo
concetto fondamentale che uniforma tutta la
legislazione è la necessità di specifiche
→ **certificazioni di idoneità**
→ **etichettatura** e ad un
→ **sistema di rintracciabilità**.

Filiera Produzione MOCA

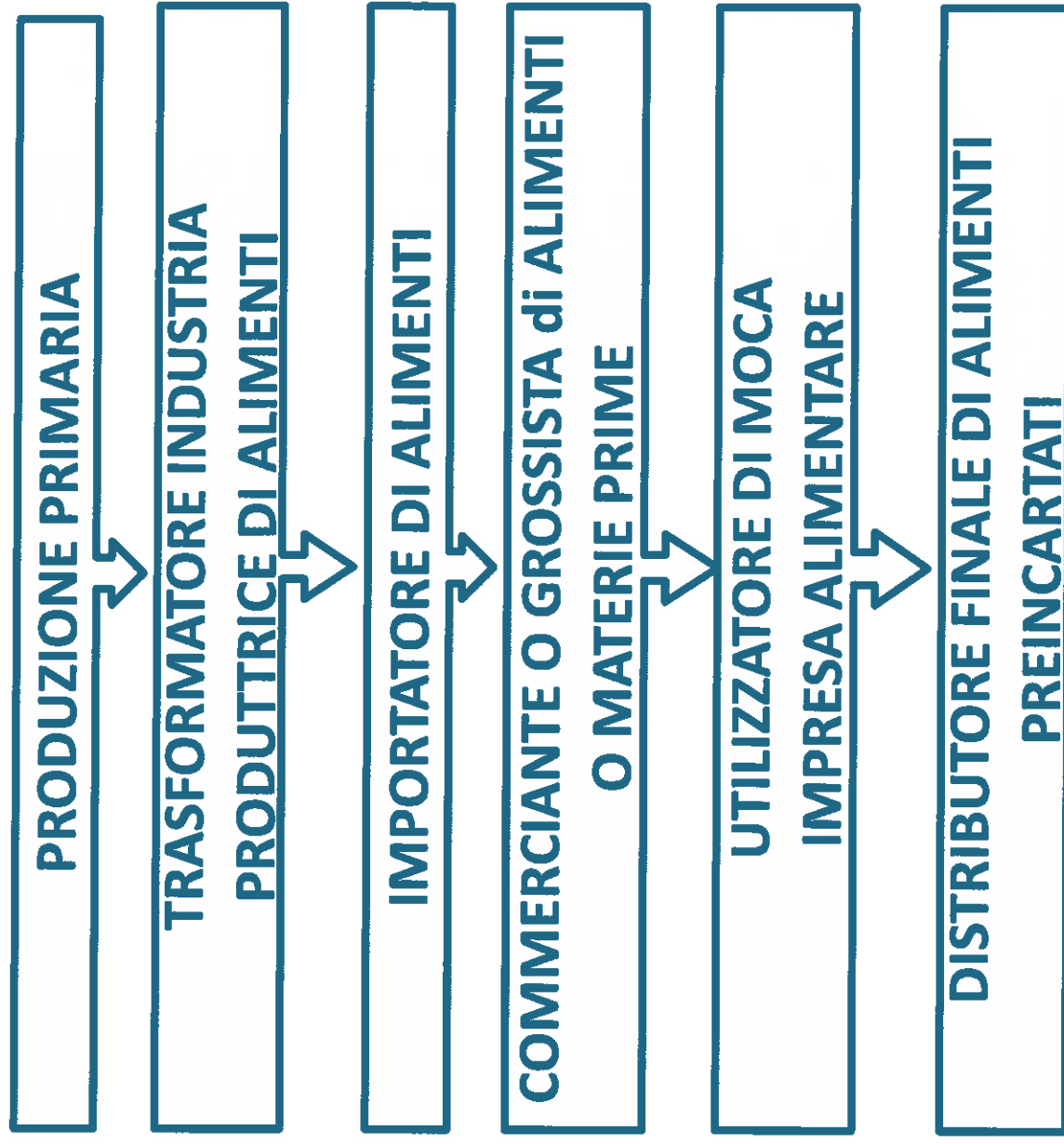
DEFINIZIONI



**NORMATIVA MOCA E DI
SICUREZZA ALIMENTARE**



Filiera Alimentare



NORMATIVA SUI MOCA

Materiali metallici: normativa

per tutti i MCA:

Disposizioni di carattere generale UE

- Regolamento 1935/2004/CE
- Regolamento 2023/2006/CE
- Regolamento 882/2004/CE

Disposizioni di carattere generale ITALIA

- DPR 777 del 23/08/1982
- DLgs 108 del 25/01/1992

Materiali metallici Normativa specifica

- **Acciaio Inox : DM 21/03/1973 e aggiornamenti (DM 258 del 21 dicembre 2010 pubblicato sulla GU del 19 febbraio 2011 e nota Ministero della Salute DG SAN 8474 del 22/3/2011)**

Per tutti gli altri materiali metallici valgono le disposizioni di carattere generale!

Materiali metallici: idoneità alimentare

L'idoneità viene accertata mediante:

- migrazione globale*** (modalità descritte nella sezione 1 dell'All. IV)
- migrazione specifica di CrIII e Ni*** (modalità descritte nella sezione 2, punti 3 e 5 dell'All. IV)
- *migrazione specifica di Mn*** (modalità descritte nella sezione 2, punto 10 dell'All. IV)

*** introdotta con il DM 258 del 21/12/2010**

Materiali metallici: idoneità alimentare

Notifiche registrate nel 2010 per migrazione di materiali a contatto con gli alimenti (su partite di posate, pentole, utensili da cucina) per la presenza di eccessive quantità di materiali da contatto ritenuti nocivi sono **oltre 200**.

Il più delle volte si tratta di posate per cessioni che superano i limiti di cromo provenienti soprattutto dalla Cina.



- ✓ COSA SONO I MOCA O MCA O FCM
- ✓ NORMATIVA
- ✓ **OBBLIGHI**
- ✓ DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
- ✓ ETICHETTATURA
- ✓ RINTRACCIABILITA'
- ✓ GMP E REGOLAMENTO CE 2023/2006
- ✓ SISTEMI INTEGRATI DI GESTIONE
- ✓ PIANO CONTROLLO UFFICIALE
- ✓ ASPETTO SANZIONATORIO

OBBLIGHI



Obblighi delle persone fisiche e giuridiche soggette al campo di applicazione della normativa riguardante i materiali e gli oggetti destinati al contatto degli alimenti hanno il dovere di rispettare i seguenti obblighi, nella misura e nei limiti stabiliti dalla normativa medesima:

OBBLIGHI GENERALI

**Reg. (CE)
2023/2006**

**Reg. (CE)
1935/2004**

**D. L.gs.
25/01/1992,
n°108**

**D.P.R.
23/8/1982,
n°777**

OBBLIGHI SPECIFICI

**ACCIAI
INOSSIDABILI**

**BANDA
STAGNATA
SALDATI..**

**MATERIALI
ATTIVI E
INTELLIGENTI**

ALLUMINIO

**PLASTICA
RICICLATA**

PLASTICA

**BANDA
CROMATA**

**CARTA E
CARTONE,
GOMME,
CELLULOSA
RIGENERATA
, VETRO**

CERAMICA

OBBLIGHI per l'O.S.A.

**CODEX
ALIMENTARIUS**

**LEGGE
30/4/1962 N°
283**

**LIBRO
BIANCO
SICUREZZA
ALIMENTARE**

REG CE 852/04

**REG CE
882/04**

REG CE 853/04

D.P.R. 327/80

**REG. CE
178/2002**

**REG CE
854/04**

Quali sono gli OBBLIGHI?

- Progettazione
- Controllo Fornitori e materie prime
- GMP – HACCP
- Rintracciabilità
- Etichettatura
- Gestione dichiarazione di Conformità
- Verifiche, Valutazioni, piani di intervento, gestione delle non conformità

OBBLIGHI PER GLI OPERATORI DELLA FILIERA

- Conformarsi alle condizioni d'impiego e alle restrizioni allegate all'autorizzazione di sostanze destinate alla fabbricazione di materiali destinati al contatto con gli alimenti.
- Predisporre sistemi per individuare i soggetti che hanno fornito alle loro aziende detti materiali e oggetti e se del caso le sostanze e i prodotti utilizzati per la loro fabbricazione.

OBBLIGHI PER GLI OPERATORI DELLA FILIERA

- Su richiesta, devono essere in grado di fornire queste informazioni alle autorità competenti
- Etichettare o identificare adeguatamente i materiali e gli oggetti immessi sul mercato comunitario in modo da consentirne la rintracciabilità

- ✓ COSA SONO I MOCA O MCA O FCM
- ✓ NORMATIVA
- ✓ OBBLIGHI
- ✓ **DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**
- ✓ ETICHETTATURA
- ✓ RINTRACCIABILITA'
- ✓ GMP E REGOLAMENTO CE 2023/2006
- ✓ SISTEMI INTEGRATI DI GESTIONE
- ✓ PIANO CONTROLLO UFFICIALE
- ✓ ASPETTO SANZIONATORIO

Controllo idoneità

Chi opera per raggiungere la conformità del MOCA ?

La conformità si realizza grazie alla collaborazione tra le conoscenze e il rispetto delle disposizioni.

L'assunzione di responsabilità si esplica nella dichiarazione di conformità

Dichiarazioni di Conformità Alimentare

Cosa sono?

Sono dichiarazioni che debbono essere redatte e rilasciate **obbligatoriamente** in quanto la legislazione prevede, nel caso di assenza, l'erogazione di sanzioni.

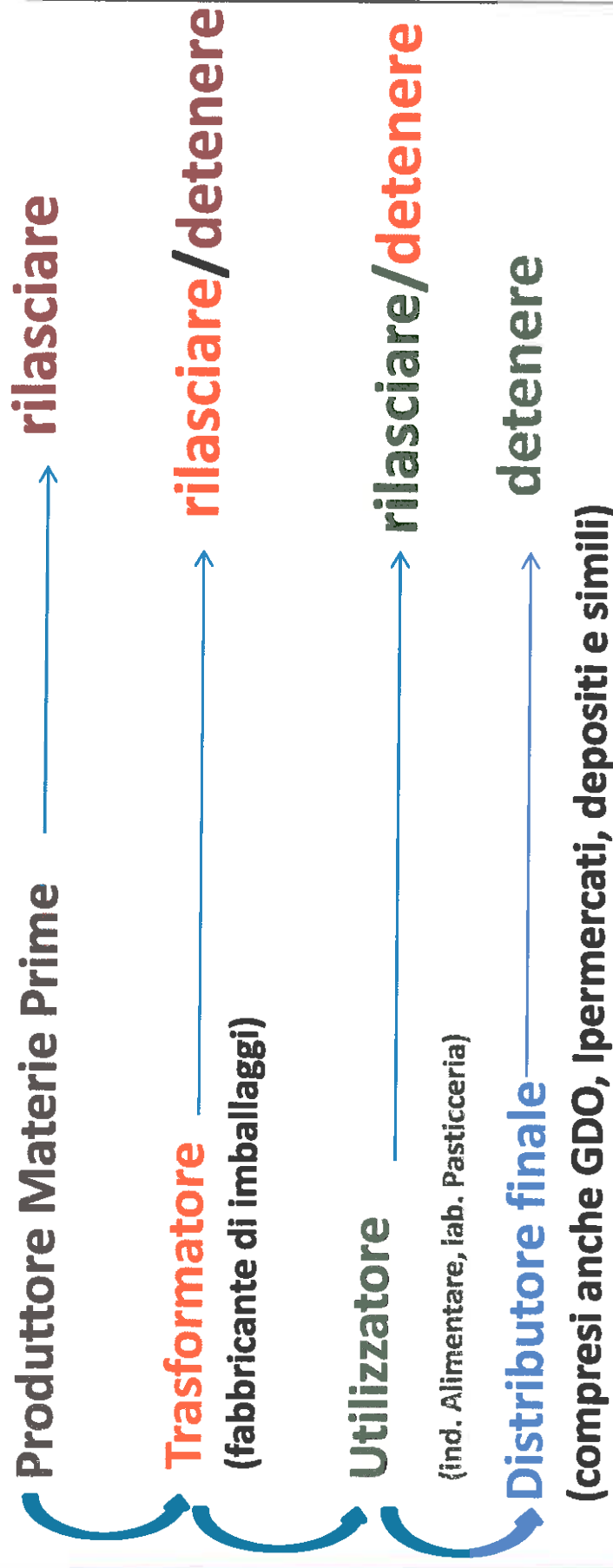
Idoneità al contatto alimentare

Per il settore packaging sono previste per il materiale da imballaggio destinato al contatto diretto con i prodotti alimentari.

Caratteristica della gestione delle dichiarazioni di conformità alimentare è quella dell'effetto cascata.

Dichiarazioni di Conformità Alimentare

Effetto cascata



Qualsiasi commerciante o grossista che si innesti tra le categorie sopra riportate deve sempre :

rilasciare/detenere

Regolamento CE 1935/2004 (art.16)

Dichiarazione di conformità

Modelli

- **Materie plastiche (Direttiva 2011/10/CE)**
- **Ceramica (Direttiva 2005/31/CE)**
- **Materiali attivi e intelligenti (Reg. 450/2009)**

Regolamento CE 1935/2004 (art.16)

Dichiarazione di conformità

Compilazione (1)

- *Rilasciata su carta intestata con indirizzo*
- *Identità del materiale (codice identificativo)*
- *Indicazione conformità alle leggi citate*
- *Informazioni su migrazioni specifiche*
- *Specifiche relative all'impiego (condizioni prove migrazione globale o altro)*

Regolamento CE 1935/2004 (art.16)

- **Dichiarazione di conformità**

- **Compilazione (2)**

- ***Presenza additivi alimentari (dual use)***

- ***Conformità***

- ***requisiti barriera funzionale (se presente)***

- ***Data del rilascio***

- ***Nome, funzione, firma responsabile***

- ***Altre notazioni (es.forno a microonde)***

BIAGIO CALÒ

DAVIDE BORDONARO

CLAUDIA SGUAITA

- ✓ COSA SONO I MOCA O MCA O FCM
- ✓ NORMATIVA
- ✓ OBBLIGHI
- ✓ DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
- ✓ **ETICHETTATURA**
- ✓ RINTRACCIABILITA'
- ✓ GMP E REGOLAMENTO CE 2023/2006
- ✓ SISTEMI INTEGRATI DI GESTIONE
- ✓ PIANO CONTROLLO UFFICIALE
- ✓ ASPETTO SANZIONATORIO

Regolamento CE 1935/2004 (art.15)

• **Presentazione/Etichettatura**

- Dicitura "per contatto con alimenti" oppure
- Indicazione specifica (macchina per caffè)
- Simbolo (forchetta e bicchiere)

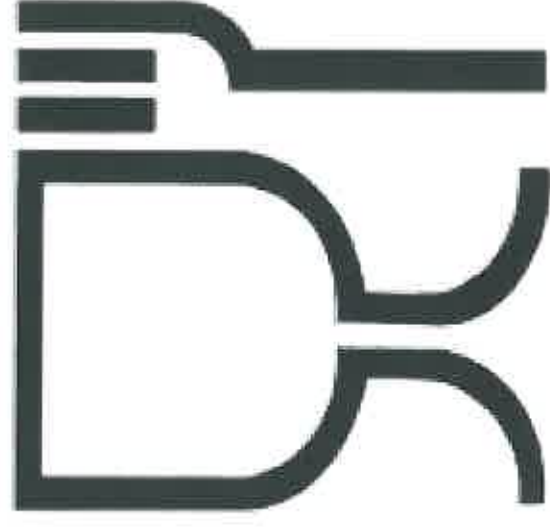
Identificazione per rintracciabilità

Istruzioni per garantire impiego sicuro e adeguato (limitazioni di impiego)

Nome o ragione sociale
Indirizzo o sede sociale del
fabbricante, trasformatore o
venditore responsabile
immissione mercato

Regolamento CE 1935/2004 (art.15)

Etichettatura:



Symbols to label food contact materials
Working document SANCO E3/FV (15 09 2009)

Regolamento CE 1935/2004 (art.15)

Etichettatura: informazioni

Commercializzazione diversa dal dettaglio su :

- Documenti accompagnamento
- Etichette o imballaggi
- Materiali stessi

Commercializzazione al dettaglio su:

- Materiali o loro imballaggi
- Etichette poste sui materiali o loro imballaggi
- Cartellini visibili posti in vicinanza

- ✓ COSA SONO I MOCA O MCA O FCM
- ✓ NORMATIVA
- ✓ OBBLIGHI
- ✓ DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
- ✓ ETICHETTATURA
- ✓ **RINTRACCIABILITA'**
- ✓ GMP E REGOLAMENTO CE 2023/2006
- ✓ SISTEMI INTEGRATI DI GESTIONE
- ✓ PIANO CONTROLLO UFFICIALE
- ✓ ASPETTO SANZIONATORIO

Rintracciabilità

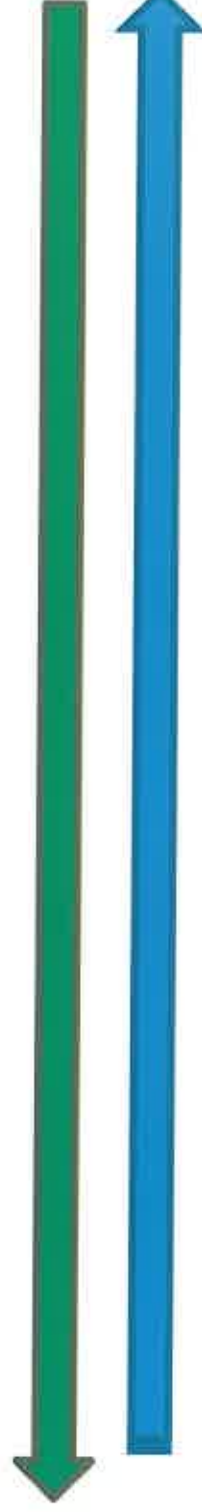
- sistemi in grado di individuare i prodotti
- sistemi di gestione della qualità per conformità Reg GMP
- *Potenziamento del sistema di controllo su base documentale (doc supporto)*
- *Controllo ed eventuale ritiro di merce non conforme dal mercato.*

TRACCIABILITA' & RINTRACCIABILITA'

- **TRACCIABILITA'**: la capacità di definire il percorso di una materia prima dall'entrata in azienda fino alla consegna del prodotto finito che la contiene, tramite "tracce" che ne consentano la...



RINTRACCIABILITA': la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un imballaggio(...) attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione



RINTRACCIABILITA' PERCHE'?

Sicurezza

- recall efficace ed efficiente
- Identificazione e controllo di effetti accidentali a lungo termine
- gestione sottrazioni e frodi

Aspetti Legali

- Obbligatoria a partire dal 27 Ottobre 2006
- **chiara identificazione delle responsabilità**

QUALITA'

- **Identificazione e correzione delle cause di fluttuazioni nella qualità nei processi**
- **Monitoraggio e ottimizzazione del processo produttivo**

RINTRACCIABILITA' PERCHE'?

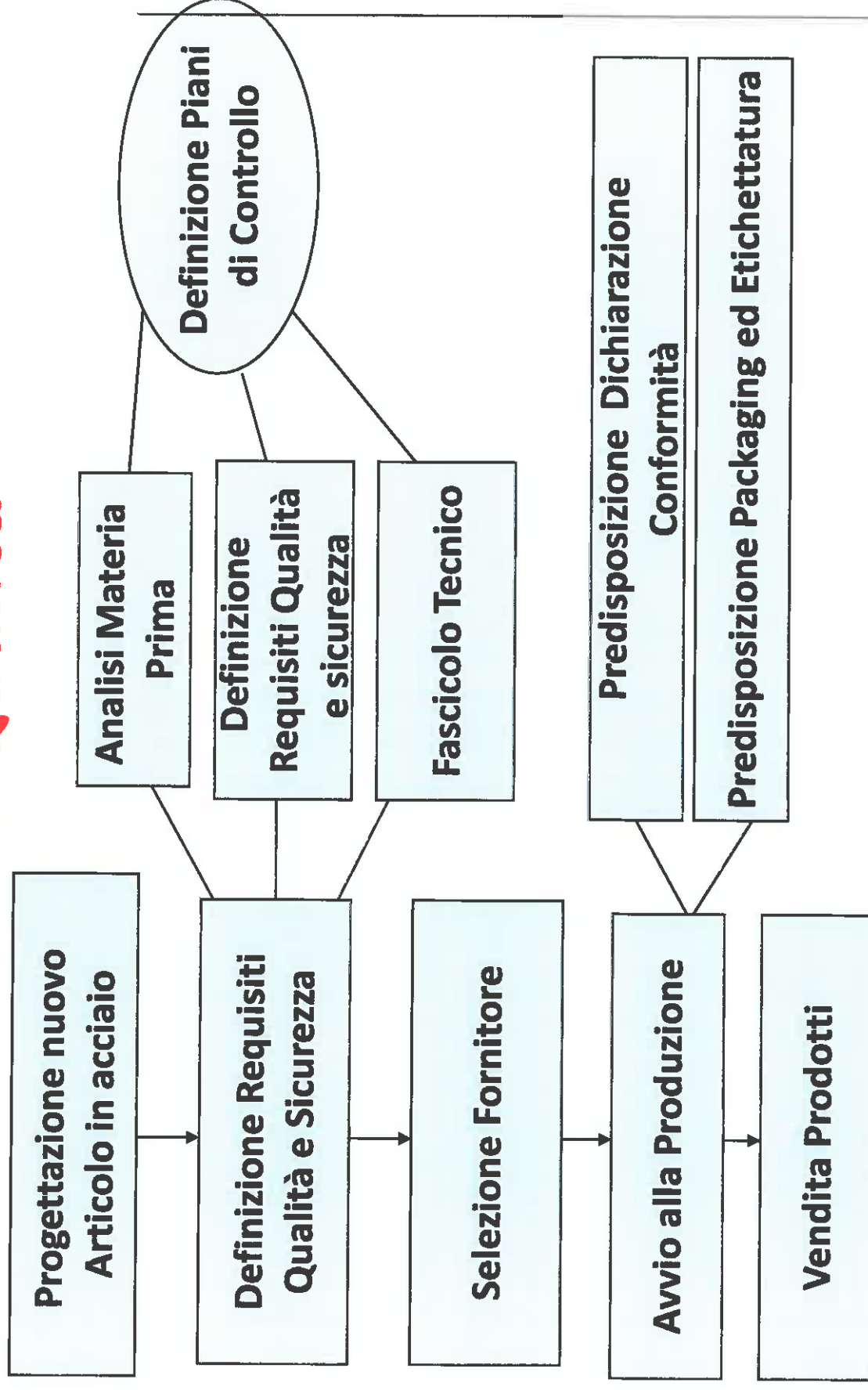
Marketing e Brand Image

- trasparenza sulle origini e la storia del prodotto
- tutela della brand image
- Servizi a valore aggiunto per il consumatore (tracing on line)

Ottimizzazione dei flussi logistici

- allineamento tra flussi fisici e informativi
- ottimizzazione delle attività logistiche
- automazione inventari periodici
- Riduzione quota di shrink (prodotti scaduti, reclami...)

Flusso Qualità



- ✓ **CONTROLLO UFFICIALE**
- ✓ **NORMATIVA**
- ✓ **OBBLIGHI**
- ✓ **DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**
- ✓ **ETICHETTATURA**
- ✓ **RINTRACCIABILITA'**
- ✓ **GMP E REGOLAMENTO CE 2023/2006**
- ✓ **SISTEMI INTEGRATI DI GESTIONE**
- ✓ **PIANO CONTROLLO UFFICIALE**
- ✓ **ASPETTO SANZIONATORIO**

GMP cosa sono?

Regolamento 2023/2006/CE, art 3. definizioni:

- GMP = Good Manufacturing Practices , buone pratiche di fabbricazione



gli aspetti di assicurazione della qualità che assicurano che i materiali e gli oggetti siano costantemente fabbricati e controllati, per assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana o modificare in modo inaccettabile la composizione del prodotto alimentare o provocare un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche;

GMP chi è obbligato?

- Regolamento 2023/2006/CE, art 2:

Campo di applicazione

Il presente regolamento si applica a tutti i settori e a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di materiali e oggetti, sino ad e ad esclusione della produzione di sostanze di partenza.

GMP obbligati a cosa?

- Regolamento 2023/2006/CE, art 4:

Gli operatori del settore devono garantire che le operazioni di fabbricazione siano svolte nel rispetto:

✓ delle norme generali sulle GMP



Art. 5: istituire, attuare e far rispettare un sistema di assicurazione della qualità efficace e documentato.

GMP obbligati a cosa?

- Regolamento 2023/2006/CE, art 5:
- tenere conto dell'adeguatezza del personale, delle sue conoscenze e competenze, nonché dell'organizzazione delle sedi e delle attrezzature;
- essere applicato tenendo conto della dimensione dell'impresa;
- I materiali di partenza devono essere selezionati e devono essere conformi con le specifiche prestabilite;
- Le varie operazioni devono svolgersi secondo istruzioni e procedure prestabilite.

GMP: norme volontarie

ISO 22000:2005 PRP = GMP

PRP, programma di prerequisiti: Condizioni e attività di base (della sicurezza alimentare) necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la **filiera alimentare** (3.2) idoneo alla produzione, gestione e fornitura di **prodotti finiti** sicuri (3.5) e alimenti sicuri per il consumo umano.

- I PRP necessari dipendono dal segmento della filiera alimentare in cui opera l'organizzazione e dal tipo di organizzazione 
- Es: Buona pratica di lavorazione (GMP)

- ✓ **CONTROLLO UFFICIALE**
- ✓ **NORMATIVA**
- ✓ **OBBLIGHI**
- ✓ **DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**
- ✓ **ETICHETTATURA**
- ✓ **RINTRACCIABILITA'**
- ✓ **GMP E REGOLAMENTO CE 2023/2006**
- ✓ **SISTEMI INTEGRATI DI GESTIONE**
- ✓ **PIANO CONTROLLO UFFICIALE**
- ✓ **ASPETTO SANZIONATORIO**

Sistema Integrato di Gestione

Le norme ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 e OHSAS 18001 pur presentando differenze tangibili, hanno in comune evidenti analogie:

- 1) logica "sistemica", ovvero ogni norma prevede una struttura organizzativa articolata in:
personale, responsabilità e procedure
- 2) gli obiettivi delle norme devono essere:
determinati, quantificabili, espliciti e formalizzati
- 3) il miglioramento continuo rende l'intero sistema dinamico nell'individuazione di nuovi obiettivi.

In particolare i sistemi hanno in comune:

- 1) il concetto di prevenzione come valore strategico**
- 2) la presenza di un responsabile di sistema**
- 3) il coinvolgimento totale di terze parti (fornitori, ecc)**
- 4) la presenza di documentazione scritta e di registrazioni: manuale, procedure, istruzioni, registrazioni**
- 5) il ruolo operativo del personale**
- 6) la realizzazione periodica di audit per la verifica di eventuali non conformità e l'attivazione di eventuali azioni correttive**
- 7) il ruolo attivo della Direzione che deve mettere a disposizione mezzi e risorse per il sistema di gestione**

I **vantaggi** dell'integrazione del sistema qualità, ambientale, alimentare e sicurezza sono i seguenti:

- 1) maggiore efficienza dei sistemi grazie alla razionalizzazione delle risorse utilizzate
- 2) razionalizzazione del sistema documentale
- 3) omogeneità delle metodologie di gestione aziendale
- 4) uniforme politica e cultura aziendale con minimi o assenti conflitti di interessi tra le differenti funzioni aziendali
- 5) riduzione dei costi

- ✓ COSA SONO I MOCA O MCA O FCM
- ✓ NORMATIVA
- ✓ OBBLIGHI
- ✓ DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
- ✓ ETICHETTATURA
- ✓ RINTRACCIABILITA'
- ✓ GMP E REGOLAMENTO CE 2023/2006
- ✓ SISTEMI INTEGRATI DI GESTIONE
- ✓ **PIANO CONTROLLO UFFICIALE**
- ✓ ASPETTO SANZIONATORIO

Relazione di attività regionale SIAN – Anno 2009

RISCHIO CHIMICO: Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti (MOCA) anno 2010

Il piano di intervento specifico su questo settore ha riguardato, oltre al campionamento, la verifica:

- dell'applicazione delle norme in tema di etichettatura;
- della completezza delle documentazioni: le dichiarazioni di “conformità” e la relativa documentazione di supporto;
- della rintracciabilità dei prodotti

La tabella seguente indica quali determinazioni analitiche sono effettuate dal Laboratorio ARPA Piemonte. **Anno 2009**

MATRICI		DETERMINAZIONI ANALITICHE
Utensili da cucina (piatti, bicchieri, posate, mestoli ecc.) in materiale plastico Rotoli in plastica per alimenti		Formaldeide
Mestoli in plastica o altri utensili di colore nero Ammine aromatiche Ceramiche (piatti, tazze)		Ricerca metalli pesanti (nichel; cadmio, Piombo)
Contenitore in tetrapak ITX Contenitori in banda stagnata BADGE, BFDGE Carta e cartoni (contenitori in cartone per pizza, carta o sacchetti per alimenti)		Piombo, imbiancanti ottici
Pirofile in vetro		Ricerca metalli pesanti (nichel, cadmio, piombo)
Teglie		Migrazione globale

PIANO DI INTERVENTO 2010

Il piano prendeva l'avvio nel 2010 per poi **diventare un'attività routinaria** inserita nella programmazione annuale e svolta con le stesse modalità, prevede il controllo di

- a) **produttori di MCA**, comprese le materie prime;
- b) **depositi all'ingrosso** anche di MCA;
- c) **importatori di MCA**, che talvolta si identificano con i depositi all'ingrosso.

Diventa prassi comune la verifica durante i controlli dei produttori all'ingrosso di alimenti, ma anche dei produttori con vendita al dettaglio.

Con successiva nota il controllo dei MOCA è stato ampliato anche verso gli **utilizzatori** (laboratori, ristorazione pubblica e collettiva etc..).

Il controllo presso i PRODUTTORI DI MOCA

prevedeva:

- 1. la raccolta dati sul diagramma di flusso produttivo**
- 2. la raccolta dati sulle materie prime**
- 3. la valutazione igienico sanitaria delle strutture**
- 4. la valutazione documentale**
- 5. la rintracciabilità.**

Per il punto 4 – **la valutazione documentale**

prevede la verifica della:

1. dichiarazione di conformità specifica che forniscono agli utilizzatori verificandone l'idoneità

2. documentazione di supporto, che comprova la conformità dichiarata e che comprende

2.1 le dichiarazioni dei produttori di materie prime con eventuali indicazioni d'uso

2.2 gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate.

GMP Good Material Practices

I produttori di MOCA devono garantire il rispetto delle buone pratiche di produzione in tutte le fasi, e gestire un sistema di assicurazione della qualità efficace con un attivo controllo di qualità. A tal fine, indicativamente, viene verificata:

1. La documentazione di supporto:

Es. specifiche di composizione dei materiali e dell'approvvigionamento, certificazioni di conformità, documentazione su materie prime e semilavorati etc..

2. I documenti operativi

Es. selezione dei materiali , registrazione dei dati di produzione, azioni correttive, formazione etc..

La documentazione dovrà essere completata dalla rintracciabilità.

Si verifica l'esistenza di:

- 1. sistemi per individuare le imprese da cui provengono i materiali e/o le materie prime**
- 2. sistemi per individuare le imprese a cui sono stati forniti i materiali**
- 3. sistemi utilizzati per l'individuazione del materiale sul mercato.**

Si riportano alcuni indicatori utilizzati in fase ispettiva

Attività di produzione di MOCA

- Verifica delle condizioni strutturali, di pulizia e di distribuzione degli spazi
- verifica dell'etichettatura dei MOCA, della documentazione di supporto, delle dichiarazioni di conformità dei MOCA nelle varie fasi del ciclo produttivo, dell'efficacia del sistema di rintracciabilità;
- Verifica del sistema di assicurazione e di controllo qualità (es. processo formativo del personale, di qualificazione del fornitore, delle non conformità ed azioni correttive e controlli analitici sul prodotto finito

Attività di deposito all'ingrosso

- Verifica delle condizioni strutturali, di pulizia e di distribuzione degli spazi;
- verifica dell'etichettatura e delle dichiarazioni dei MOCA e dell'efficacia del sistema di rintracciabilità, delle procedure (di formazione del personale, di qualificazione dei fornitori etc..

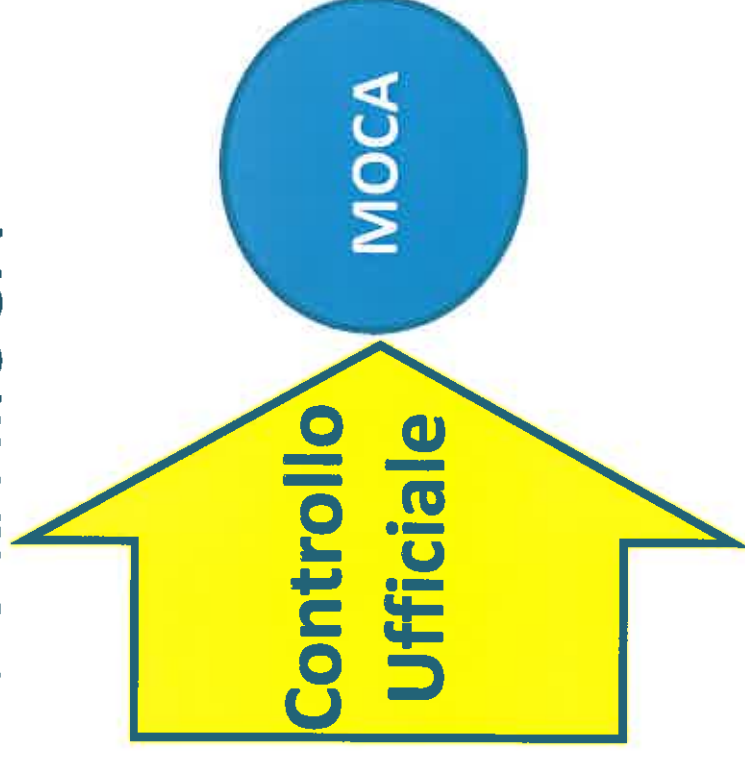
Utilizzatore (industria alimentare)

- ❑ Verifica delle condizioni strutturali, di pulizia e di distribuzione degli spazi
- ❑ verifica dell'etichettatura e delle dichiarazioni dei MOCA delle materie prime in ingresso e dei prodotti finiti, delle attrezzature produttive, degli utensili etc.. ed elenco fornitori
- ❑ verifica dell'efficacia del sistema di rintracciabilità e della verifica dell'idoneità tecnologica per lo scopo cui sono destinati etc..
- ❑ verifica della normativa sulla sicurezza alimentare (es. procedure basate su HACCP/Manuali corretta prassi)

Incremento dell'attività di controllo

Negli ultimi anni giungono sempre più indicazioni di incrementare l'attività di controllo dei MOCA, anche a fronte della crescente presenza nei sistemi di allerta di problematiche inerenti i MOCA

***Ministero della Salute
Comunità Europea
Food Veterinary Office (CEE)
Europea Food Safety Agency
Regione Piemonte – Dir.ne Sanità
Normativa Nazionale ed Europea***



PRISA 2011 – 2014 Gli orientamenti

ORIENTAMENTO 1 – DEFINIZIONE DELLE AZIONI PER ASSICURARE I LIVELLI DI ASSISTENZA, INNOVAZIONE E MIGLIORAMENTO DELL'APPROPRIATEZZA: Assicurare il mantenimento dell'efficacia delle azioni preventive di controllo in materia di sicurezza alimentare...

ORIENTAMENTO 2 - UNIFORMITA' DI PRESTAZIONI, RISULTATO, STANDARD E AUDIT:

ORIENTAMENTO 3 – COORDINAMENTO, DOCUMENTAZIONE E VERIFICA

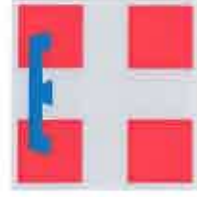
ORIENTAMENTO 4 – SUPPORTO E INNOVAZIONE

ORIENTAMENTO 5 – INFORMAZIONE E PARTECIPAZIONE DELLE PARTI INTERESSATE

PRISA 2011 – 2014 Gli Obiettivi di miglioramento

N°	Ambito	Obiettivo
1	Allerta alimentare	Semplificare le procedure e graduare la forza d'azione secondo la valutazione di priorità e rischio.omissis.
2	Emergenze alimentari	Disporre di un sistema regionale di intervento rapido ...omissis
3	Laboratori di autocontrollo nel settore alimentare	Definire le modalità e realizzare la verifica sulla adeguatezza ...omissis
4	Rischio biologico	Standardizzare le procedure relative al campionamento e ..omissis
5	Rischio chimico-fisico	<p>Completare la ricognizione per la valutazione dei rischi e rafforzare le collaborazioni integrate per l'individuazione delle fonti e la prevenzione dei contaminanti ambientali.</p> <p>Rafforzare ed integrare i controlli relativi ai materiali a contatto e ai relativi rischi di cessione. Monitorare i requisiti e l'impiego degli additivi alimentari con un piano regionale integrato.</p>





**REGIONE
PIEMONTE**

ANNO 2011

LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI



**DIREZIONE SANITÀ - SETTORE PROMOZIONE DELLA SALUTE E
INTERVENTI DI PREVENZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA**

GRUPPO REGIONALE DISCIPLINA CONTROLLI MOCA

BIAGIO CALÒ

DAVIDE BORDONARO

CLAUDIA SGUAITA

PIANO DI CONTROLLO DEI MOCA – Anno 2011

Il PIANO 2011, in fase di ultimazione, prevede il controllo di:

- a) produttori di MCA, comprese le materie prime;**
- b) depositi all'ingrosso di MCA;**
- c) importatori di MCA, che talvolta si identificano con i depositi;**

Viene proposto un incremento dell'attività di controllo presso alcuni utilizzatori di MOCA, diventando in alcuni casi prassi comune la verifica durante i controlli.

È previsto l'incremento dell'attività di campionamento

BIAGIO CALÒ

DAVIDE BORDONARO

CLAUDIA SGUAITA

- ✓ COSA SONO I MOCA O MCA O FCM
- ✓ NORMATIVA
- ✓ OBBLIGHI
- ✓ DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
- ✓ ETICHETTATURA
- ✓ RINTRACCIABILITA'
- ✓ GMP E REGOLAMENTO CE 2023/2006
- ✓ SISTEMI INTEGRATI DI GESTIONE
- ✓ PIANO CONTROLLO UFFICIALE
- ✓ **ASPETTO SANZIONATORIO**

ASPETTO SANZIONATORIO

I regolamenti comunitari non prevedono sanzioni, ma indicano che gli Stati stabiliscano **sanzioni effettive, proporzionate e dissuasive**: nel nostro Paese sono previste sanzioni da norme generali o specifiche che recepiscono precedenti Direttive comunitarie.

Alla normativa specifica per i produttori e distributori di **MOCA** cui si devono attenere gli **Operatori Economici**, si affianca la normativa inerente la **sicurezza alimentare** cui si devono attenere gli **Operatori del Settore Alimentare** nel momento in cui utilizzano i MOCA. La migrazione di componenti di MOCA all'alimento comporta la segnalazione di Notizia di Reato ex art. 347 CPP all'Autorità Giudiziaria per la **violazione dell'art 5 a) della L 283/62**, salvo l'applicazione **dell'art 441 CP** in caso di prodotto pericoloso per la salute.

Fattispecie	Sanzione
<p>Produrre, detenere per vendere, porre in commercio o usare MCA che per composizione o cessione di componenti</p> <p>a) rendano nocive le sostanze alimentari o pericolose alla salute pubblica</p> <p>b) possano modificare sfavorevolmente le proprietà organolettiche degli alimenti</p>	<p>Per a) da € 15.494 a 92.962</p> <p>Per b) da € 7.747 a 46.481</p> <p>(ai sensi di art. 2 DL.vo 507/99)</p>
<p>Produrre, detenere per vendere, porre in commercio o usare MOCA che siano:</p> <p>a) di Pb, Zn o leghe contenenti > 10% Pb</p> <p>b) stagnati internamente con Sn con Pb > 1%</p> <p>c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati che a contatto con soluzione acido acetico 1% per 24 ore, cedano Pb</p> <p>d) costituiti da materiale nella cui composizione vi sia As > 3 cg/ 100 g</p>	<p>da € 15.494 a 92.962</p> <p>(ai sensi di art. 2 DL.vo 507/99)</p>

Sanzioni per l'OSA e/o l'OE	Sanzione
Produzione di MCA in difformità dei decreti ministeriali con i quali si disciplinano i componenti consentiti nella produzione, i requisiti di purezza, limitazioni tolleranze e condizioni d'impiego.	da € 7.747 a 46.481 (ai sensi di art. 2 DL.vo 507/99)
Mancanza di etichettatura o correttezza della stessa; mancanza della dichiarazione di conformità	Da € 1.549 a 7.747 Art 4,c 9, DL.vo 108/92
Utilizzatore di MCA privo di dichiarazione di conformità del produttore e rintracciabilità a monte	Da € 2.582 a 7.747 Art. 5, c 3, DL.vo 108/92

Sanzioni per l'utilizzatore (OSA)	Sanzione
Violazioni di <ul style="list-style-type: none"> • Requisiti applicabili alle Attrezzature • Requisiti applicabili al confezionamento e imballaggio 	Da € 500 a € 3.000 Art. 6, c 5, DL.vo 193/07
Mancata predisposizione di procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP	Da € 1.000 a € 6.000 - Art. 6, c 6, DL.vo 193/07
Mancata o non corretta applicazione di sistemi e/o procedure predisposte	Da € 1.000 a € 6.000 - Art. 6, c 8, DL.vo 193/07

BIAGIO CALÒ

CLAUDIA SGUAITA

DAVIDE BORDONARO

RINGRAZIANO PER L'ATTENZIONE

DOTT. BIAGIO CALÒ

DIRETTORE DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
DIRETTORE SC SIAN E SC S.PR.E.S.A.L. - ASL NO
TEL. 0321 374302/308 – FAX 0321 374303

DOTT. DAVIDE BORDONARO

COORDINATORE TECNICI DELLA PREVENZIONE SC SIAN ASL NO
MEMBRO GRUPPO MOCA DIREZIONE SANITÀ REGIONE PIEMONTE
TEL. 0321 374313 E.MAIL: DAVIBOR@INFINITO.IT

DOTT.SSA CLAUDIA SGUAITA

ESPERTA IN SICUREZZA ALIMENTARE, DEI LAVORATORI E AMBIENTALE
RESPONSABILE QUALITÀ E AMBIENTE DI INDUSTRIA MOCA
MOBILE 348 3807646 E.MAIL: CLAUDIA.SGUAITA@LIBERO.IT