

Codice DB2001

D.D. 28 aprile 2011, n. 312

Approvazione Linee guida per il Controllo Ufficiale sui Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con gli Alimenti.

Premesso che:

con DD.GG.RR. n. 16-13200 del 08/02/2010 e n. 37-1222 del 17/12/2010 è stato approvato il Piano regionale della Prevenzione 2010-2012, che conferma l'importanza dei programmi di sicurezza alimentare inserendoli tra gli obiettivi principali della Prevenzione, in ottemperanza agli obiettivi del Piano Nazionale della Prevenzione 2010-2012;

con D.G.R. n. 14-915 del 03/11/2010 la Giunta regionale ha, tra l'altro, definito gli orientamenti per il periodo 2011-2014 sui quali programmare e verificare, in attuazione delle indicazioni comunitarie e nazionali, le attività di sicurezza alimentare dando mandato ai Settori regionali Prevenzione Veterinaria e Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva di:

- redigere il Piano Regionale Integrato per la Sicurezza Alimentare relativo all'anno 2011;
- curarne l'attuazione da parte dei Servizi preposti, verificando l'appropriatezza della programmazione delle ASL;
- dare incarico ai Commissari delle ASL di assicurare, secondo le indicazioni regionali, la redazione dei Piani Aziendali Integrati di Sicurezza Alimentare, nonché la loro attuazione e verifica, la rendicontazione e divulgazione dei risultati;

con D.D. n. 211 del 23/03/2011 è stato approvato il Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) 2011 redatto in armonia con gli orientamenti ed obiettivi indicati dalla Giunta Regionale ed in coerenza con gli indirizzi specifici previsti dal Piano Regionale della prevenzione per l'area Sicurezza Alimentare;

considerato che:

nel documento di programmazione PRISA 2011, per la parte dedicata al controllo sui Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli alimenti (MOCA), si è prevista la revisione del programma di controllo specifico già avviato nel 2010;

ai fini del raggiungimento degli obiettivi di salute posti dalla normativa specifica sui MOCA e per la realizzazione delle attività programmate, è stato necessario favorire le diverse sinergie istituzionali attraverso la costituzione di un gruppo di lavoro regionale con il coinvolgimento prioritario dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL operanti sul territorio e del Dipartimento ARPA deputato ai controlli analitici;

il citato gruppo di lavoro regionale è stato costituito con D.D. n. 192 del 09/03/2011 finalizzato alla realizzazione delle seguenti attività:

- realizzazione di protocolli operativi inerenti la disciplina ed i controlli in tema di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA);
- revisione annuale della programmazione regionale ai sensi delle nuove direttive comunitarie;
- redazione di schede annuali di diffusione dei dati relativi alle attività svolte ed agli obiettivi di salute raggiunti;

preso atto che, sulla base del mandato ricevuto, il gruppo di lavoro regionale ha prodotto il documento "Linee guida per il controllo ufficiale sui Materiali ed Oggetti destinati a venire a

Contatto con gli Alimenti” che fornisce indicazioni operative al personale addetto al controllo ufficiale delle imprese alimentari, unificando la metodologia operativa dell’attività ispettiva, informativa, e di campionamento, al fine di garantire l’appropriatezza, l’efficienza e l’efficacia dei controlli in aderenza alla normativa cogente ed alle indicazioni del Ministero della Salute.

Tutto ciò premesso,

IL DIRIGENTE

visti gli artt. 4 e 16 del D.Lgs. 30.03.01, n. 165;
vista la LR 23 del 28/07/2008, articoli 17 e 18;
vista la D.G.R. n. 16-13200 del 08/02/2010;
vista la D.G.R. n. 14-915 del 03/11/2010;
vista la D.D. n. 211 del 23/03/2011;
vista la D.D. 192 del 09/03/2011

determina

- di approvare, per quanto espresso in premessa, il documento “Linee guida per il controllo ufficiale sui Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti”, allegato alla presente determinazione di cui costituisce parte integrante e sostanziale, quale integrazione al Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) 2011 approvato con D.D. n. 211 del 23/03/2011;
- di disporre che il documento in allegato alla presente Determinazione venga trasmesso dal Settore regionale competente ai Servizi ASL dei Dipartimenti di Prevenzione preposti che devono curarne l’attuazione verificandone la congruenza con la propria programmazione aziendale.

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso entro il termine di 60 giorni innanzi al T.A.R. per il Piemonte.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, ai sensi dell’art. 61.

Il Dirigente
Michela Audenino

Allegato



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



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

Responsabile: Dott.ssa Michela AUDENINO

**GRUPPO DI LAVORO REGIONALE PER LA DISCIPLINA DEI CONTROLLI IN MATERIA DI
MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

Gruppo di lavoro regionale per la disciplina dei controlli in materia di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) costituito con D.D. n. 192 del 09/03/2011

- **Vittoria Maria ROSSI** - funzionario della Regione Piemonte, Settore Promozione della Salute ed Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva, con funzioni di coordinamento;
- **Angela COSTA** - Regione Piemonte, Settore Promozione della Salute ed Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva;
- **Gianluigi BASSETTI** - ASL CN1
- **Marisa BODDA** - ARPA Piemonte
- **Davide BORDONARO** - ASL NO
- **Elena CERRATO** - ASL AT
- **Sara COLUCCIA** - ARPA Piemonte
- **Mauro CRAVERO** - ASL CN1
- **Tiziano VECILE** - ASL CN1

INDICE

<i>INTRODUZIONE</i>	<i>pag. 3</i>
2. <i>SCOPO</i>	<i>pag. 3</i>
3. <i>ACRONIMI ED ABBREVIAZIONI</i>	<i>pag. 4</i>
4. <i>CAMPO DI APPLICAZIONE</i>	<i>pag. 4</i>
5. <i>SITUAZIONE PREGRESSA</i>	<i>pag. 4</i>
6. <i>RIESAME DEL PIANO DI CONTROLLO</i>	<i>pag. 5</i>
6.1 <i>Elementi del processo di riesame</i>	<i>pag. 5</i>
6.2 <i>Elementi in ingresso per il riesame</i>	<i>pag. 5</i>
6.3 <i>Elementi in uscita dal riesame</i>	<i>pag. 5</i>
7. <i>NORMATIVA</i>	<i>pag. 6</i>
7.1 <i>Dichiarazione di conformità</i>	<i>pag. 8</i>
7.2 <i>Rintracciabilità</i>	<i>pag. 8</i>
7.3 <i>Etichettatura</i>	<i>pag. 9</i>
8. <i>OBBLIGHI per gli Operatori Professionali, Economici e del Settore Alimentare</i>	<i>pag. 12</i>
8.1 <i>Obblighi generali</i>	<i>pag. 12</i>
8.2 <i>Obblighi specifici</i>	<i>pag. 12</i>
8.3 <i>Obblighi per l'Operatore del Settore Alimentare</i>	<i>pag. 15</i>
8.4 <i>Altri documenti di riferimento</i>	<i>pag. 15</i>
9. <i>RESPONSABILITA' E RUOLI</i>	<i>pag. 16</i>
10. <i>FASE PRELIMINARE</i>	<i>pag. 16</i>
11. <i>PIANO DI INTERVENTO</i>	<i>pag. 17</i>
12. <i>CONTROLLO PRESSO PRODUTTORI DI MOCA</i>	<i>pag. 18</i>
12.1 <i>GMP – Buone Pratiche di Produzione</i>	<i>pag. 19</i>
13. <i>CONTROLLO PRESSO I DEPOSITI ALL'INGROSSO E/O IMPORTATORI DI MOCA</i>	<i>pag. 20</i>
14. <i>CONTROLLO PRESSO GLI UTILIZZATORI DI MOCA.</i>	<i>pag. 21</i>
15. <i>PIANO DI CAMPIONAMENTO</i>	<i>pag. 23</i>
15.1 <i>Campionamento di contenitori per alimenti da sottoporre ad analisi chimica - Linee guida</i>	<i>pag. 23</i>
15.2 <i>Premessa</i>	<i>pag. 23</i>
15.3 <i>Informazioni generali per l'esecuzione del campionamento</i>	<i>pag. 24</i>
15.4 <i>Modalità di campionamento</i>	<i>pag. 24</i>
15.5 <i>Disposizioni specifiche per esecuzione del campionamento</i>	<i>pag. 25</i>
15.5.1 <i>Contenitori in banda stagnata</i>	<i>pag. 25</i>
15.5.2 <i>Contenitori e materiali in plastica – vetro – carta – ceramica</i>	<i>pag. 25</i>
15.6 <i>Restituzione delle aliquote eccedenti le analisi</i>	<i>pag. 27</i>
16. <i>FORMAZIONE – INFORMAZIONE</i>	<i>pag. 27</i>
17. <i>SANZIONI</i>	<i>pag. 27</i>
18. <i>DEFINIZIONI</i>	<i>pag. 30</i>
19. <i>ALLEGATI</i>	<i>pag. 34</i>

1. INTRODUZIONE

Gli ultimi rapporti RASSF hanno evidenziato la rilevanza numerica degli allerta relativi a materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (di seguito abbreviato con l'acronimo MOCA) riconducibili sia a migrazioni di componenti sia a presenza irregolare di metalli e sia a contaminazioni da inchiostri.

Nel 2009 il 6% delle allerte comunitarie sono riferibili a MOCA, trattandosi nel 98% dei casi di migrazioni.

Nel 2010 sono pervenute 229 segnalazioni, pari al 7% del totale. Il problema principale dei prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti è la migrazione (214) non solo di determinati metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di ammine aromatiche, formaldeide, benzofenone e 4-metil benzofenone. Tra i prodotti risultati irregolari 133 provenivano dalla Cina.

Pur considerato che le notifiche hanno riguardato nella maggior parte dei casi materiali provenienti da Paesi extra UE, si ritiene opportuno prevedere che il piano di intervento per il controllo dei MOCA monitori oltre che la produzione e la distribuzione all'ingrosso anche l'utilizzo di tali materiali.

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva relativa alle notifiche di allerta MOCA che hanno interessato il territorio piemontese nell'ultimo triennio:

2008	Prodotto	Non conformità
	Piatti rossi in propilene	Migrazione coloranti
	Utensili da cucina	Ammine aromatiche
	Spatole da cucina	Ammine
	Cucchiai in nylon	Ammine
2009	Prodotto	Non conformità
	Coltelli	Cromo
	Tappi	Cadmio
	Affettatrice	Cadmio
	Mezzaluna in acciaio	Nichel e Cromo
2010	Prodotto	Non conformità
	Cucchiai in plastica	Formaldeide
	Ciotole	Formaldeide
	Vaschette in acciaio	Migrazione metalli
	Boccali per bambini	Benzene e idrocarburi alifatici
	Succhiotti	Nitrosammine
	Posate	Cromo
	Ampolla olio/aceto	Ossido di ferro (ruggine)
	Coltelli da tavola	Cromo
	Coltelli da cucina	Cromo
	Coltelli	Cromo

2. SCOPO

Lo scopo del presente documento è quello di fornire indicazioni operative al personale addetto al controllo ufficiale delle imprese alimentari e delle imprese che producono, importano, commercializzano ed utilizzano i MOCA.

Si vuole quindi unificare la metodologia operativa dell'attività ispettiva, informativa e di campionamento, nonché uniformare i criteri di valutazione e di gestione delle criticità, al fine di garantire l'appropriatezza, l'efficienza e l'efficacia dei controlli, in aderenza ai disposti della normativa cogente (es. Reg. CE 882/04), in armonia con la normativa volontaria (es. ISO 9001:2008) ed in ottemperanza alle indicazioni e raccomandazioni del Ministero della Salute, della Comunità Europea e degli Organi ed Enti istituzionalmente competenti (es. E.F.S.A., I.S.S.).

3. ACRONIMI ED ABBREVIAZIONI

MOCA O MCA	Materiali ed Oggetti destinati al Contatto con alimenti;
FCM	Food Contact Material (traduzione in inglese di MCA);
ISS	Istituto Superiore di Sanità;
EFSA	European Food Safety Agency (Agenzia Europea della Sicurezza Alimentare);
FVO	Food and Veterinary Office (Ufficio Alimentare e Veterinario). Organo ispettivo del controllo ufficiale della Comunità Europea;
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi);
ISO	International Organization for Standardization (Organizzazione internazionale per la normazione);
UNI	Ente Nazionale Italiano di Unificazione;
REG (CE)	Regolamento della Comunità Europea;
SIAN	Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
SVET O SIAV	Servizio Veterinario o Servizio d'Igiene ed Assistenza Veterinaria;
ARPA	Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale.

4. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento viene redatto al fine di fornire un indirizzo durante l'attività di controllo ufficiale presso la produzione, l'importazione, la distribuzione e l'utilizzo di materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti.

Il controllo ufficiale è operato da personale degli SVET, relativamente all'utilizzo dei MOCA, e dei SIAN delle ASL piemontesi in tutte le fasi della filiera, avvalendosi della collaborazione e delle prestazioni del Polo Alimenti ARPA di La Loggia (TO).

Il programma, le procedure, le revisioni e le valutazioni periodiche vengono gestite a livello regionale dall'apposito gruppo di lavoro costituito con D.D. n. 192 del 9.3.2011.

5. SITUAZIONE PREGRESSA

I vari piani di attività dei SIAN degli anni scorsi hanno sempre previsto il campionamento di diversi MOCA da effettuare preferibilmente alla produzione o al

commercio all'ingrosso, richiedendosi nel contempo il controllo della certificazione specifica prevista dalla normativa.

Nel piano d'intervento per il controllo dei MOCA dell'anno 2010 era prevista una prima fase di acquisizione informazioni per il censimento delle aziende che producono e commercializzano all'ingrosso detti materiali, per poi inserire i dati acquisiti nel sistema informativo regionale sianpiemonte.net ora sian.net.

Era, inoltre, previsto uno specifico piano di controllo che prevedeva, tramite una apposita check-list, una più definita e specifica valutazione delle imprese interessate.

6. RIESAME DEL PIANO DI CONTROLLO

Processo di riesame e aggiornamento delle linee guida

Il riesame è eseguito entro fine febbraio di ogni anno, al fine di verificarne l'adeguatezza, l'efficienza e l'efficacia, nonché per individuare le opportunità di aggiornamento e di miglioramento.

6.1 Gli elementi del processo di riesame da verificare sono:

- l'adeguatezza delle strategie regionali riguardo il controllo ufficiale su materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti;
- la coerenza degli obiettivi rispetto alla strategia definita e l'eventuale adeguamento degli stessi;
- l'efficacia dei processi nel tradurre la strategia e gli obiettivi definiti in risultati di performance accettabili e coerenti con i bisogni di tutte le parti interessate;
- l'adeguatezza e la coerenza di eventuali piani di miglioramento che sono stati identificati rispetto agli obiettivi prefissati.

6.2 Gli elementi in ingresso per il riesame sono:

- esiti del controllo ufficiale eseguito a livello regionale l'anno precedente, comprensivi degli esiti analitici;
- risultanze del sistema di allerta regionale e nazionale dell'anno precedente;
- risultanze del RASFF europeo;
- eventuali raccomandazioni ed esiti delle visite ispettive condotte dal Food and Veterinary Office (F.V.O.) della Commissione Europea;
- richieste/raccomandazioni e indicazioni operative da parte del Ministero della Salute e della Comunità Europea;
- per alcuni prodotti deve essere preso in esame il trend dei consumi;
- dati statistici opportunamente elaborati;
- analisi di eventuali pericoli emergenti;
- indicazioni operative migliorative provenienti dai SIAN piemontesi;
- indicazioni operative provenienti dalle articolazioni regionali di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, Sanità Pubblica Veterinaria;
- variazioni normative;
- aggiornamenti bibliografici e valutazioni soprattutto provenienti dall'EFSA;
- segnalazioni di reclami (cittadini e imprese) e/o spunti di miglioramento delle parti interessate (imprese).

6.3 Gli elementi in uscita del riesame sono:

- aggiornamento della strategia regionale riguardo il controllo ufficiale su materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti;
- impostazione di progetti per il miglioramento a carattere regionale e/o locale dell'attività di controllo ufficiale, con relative responsabilità ed obiettivi di miglioramento da raggiungere;
- azioni correttive e/o preventive intese a migliorare la qualità tecnico professionale delle prestazioni, la qualità organizzativa, la qualità percepita da parti di tutte le parti interessate con particolare riferimento ai destinatari del controllo ufficiale;
- la programmazione delle attività di controllo ufficiale.

I risultati del processo di riesame sono verbalizzati da parte della Direzione Sanità della Regione Piemonte – Settore Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva.

7. NORMATIVA

La normativa sugli imballaggi (o Packaging, come viene definita in ambito industriale dandone più una connotazione commerciale) e sui MOCA, che si pone trasversalmente rispetto alla normativa sulla sicurezza alimentare, praticamente prende l'avvio con la L. 30.4.1962, n. 283, 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, fino ai più recenti Reg. (CE) n. 10/2011 della Commissione del 14/1/2011 (plastica) ed il DM 21/12/2010, n. 258 (acciai inossidabili).

Posta la costanza di una lista positiva dei materiali previsti e delle modalità di utilizzo, arricchitasi ovviamente nel corso degli anni, il concetto fondamentale che uniforma tutta la legislazione è la necessità di specifiche certificazioni di idoneità dei MOCA e di conformità alle norme.

Inoltre, è importante sottolineare l'obbligo di una corretta etichettatura e della tracciabilità di questi prodotti, già prevista nella precedente legislazione, ma specificata e sviluppata con gli ultimi regolamenti comunitari.

Per utile completezza, si evidenziano di seguito i principali disposti delle norme più importanti e di riferimento sopra citate.

Nell'ambito della normativa nazionale con il **D.M. 21.3.1973** e s.m.i. vengono stabilite le norme relative all'autorizzazione ed al controllo dell'idoneità degli oggetti preparati con materiali diversi e destinati a venire a contatto con sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Lo spirito della normativa si basa sulle cosiddette "liste positive" delle sostanze che possono essere utilizzate nella produzione di tali materiali con le eventuali limitazioni e restrizioni, nonché sulle modalità per il controllo dell'idoneità al contatto alimentare.

Il **Regolamento (CE) 27 ottobre 2004 n. 1935/2004** (norma quadro) stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. In particolare l'art.1 si applica ai materiali ed agli oggetti, compresi quelli attivi e intelligenti, allo stato di prodotti finiti:

- a) che sono destinati a essere messi a contatto con prodotti alimentari;
- b) che sono già a contatto con prodotti alimentari e sono destinati a tal fine;

c) di cui si prevede ragionevolmente che possano essere messi a contatto con prodotti alimentari o che trasferiscano i propri componenti ai prodotti alimentari nelle condizioni d'impiego normali o prevedibili.

All'allegato I sono indicati i seguenti materiali:

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

Risulta importante definire i materiali ed oggetti attivi ed intelligenti in quanto per la prima volta essi vengono regolamentati. I primi sono tutti quei materiali ed oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti imballati. Essi sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilascino sostanze nel prodotto alimentare imballato o nel suo ambiente, o le assorbano dagli stessi (es. controllo della concentrazione di gas e vapori, imballaggi antimicrobici, ecc.). Per materiali e oggetti intelligenti si intendono materiali ed oggetti che controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente (es. utilizzo di materiali in grado di registrare e comunicare variazioni di temperatura).

I requisiti per l'immissione sul mercato dei materiali e degli oggetti attivi ed intelligenti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono stabiliti dal **Regolamento (CE) n. 450/2009 del 29/05/2009**.

Ai sensi dell'art. 3 del Regolamento (CE) 1935/04 tutti i materiali e gli oggetti, compresi i materiali e gli oggetti attivi ed intelligenti, devono essere prodotti conformemente alle buone norme di fabbricazione, affinché in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:

- a) costituire un pericolo per la salute umana;
- b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Le buone norme di fabbricazione a cui fa riferimento l'art. 3 sono esplicitate in un'altra norma di derivazione comunitaria e precisamente nel **Regolamento (CE) n. 2023/2006 del 22/12/2006**. Tale Regolamento stabilisce che tutti i materiali e gli oggetti elencati nell'allegato I del Regolamento n. 1935/2004 e le loro combinazioni, nonché i materiali ed oggetti riciclati siano fabbricati nel rispetto delle norme generali e specifiche sulle buone pratiche di fabbricazione, definite in lingua inglese come Good Manufacturing Practices (GMP).

Pertanto, analogamente a quanto avviene nel settore alimentare, le imprese che svolgono attività connesse con qualunque fase della lavorazione, trasformazione e distribuzione dei materiali ed oggetti devono istituire un sistema di controllo della qualità. In particolare, le imprese che producono oggetti destinati a venire in contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllarne la rispondenza alle norme ad essi applicabili ed a dimostrare in ogni momento di aver adeguatamente provveduto ai controlli ed agli accertamenti necessari.

7.1 Dichiarazione di conformità: ai sensi dell'art. 16 del Regolamento (CE) n. 1935/2004 i materiali e gli oggetti per i quali sono previste misure specifiche, indicati nell'allegato I, devono essere corredati da una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Detta documentazione deve essere resa disponibile alle autorità competenti che la richiedano.

La dichiarazione di conformità, peraltro già prevista dal DM 21.3.1973 e s.m.i. e da alcune norme verticali (Decreto del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali 24 settembre 2008, n. 174, Decreto del Ministero della Salute 1 febbraio 2007), dovrebbe contenere salvo quanto previsto da norme specifiche, le seguenti informazioni:

1. identità ed indirizzo dell'operatore che produce o importa;
2. descrizione della tipologia di materiale;
3. data della dichiarazione;
4. dichiarazione che i materiali rispettano le norme per la tutela della salute dei consumatori;
5. specifiche relative alle possibilità di impiego (es. tempi e temperature).

La dichiarazione deve essere scritta in lingua italiana, aggiornata se avvengono modifiche e deve accompagnare il materiale e l'oggetto in tutte le fasi esclusa quella di vendita al consumatore finale.

Il produttore è tenuto, inoltre, a conservare la cosiddetta "documentazione di supporto", che comprova la conformità dichiarata; tale documentazione dovrebbe includere, ad esempio, le dichiarazioni dei produttori di materie prime e gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate.

L'impresa alimentare, di qualsiasi tipo, che utilizza materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari nell'ambito della propria attività, ha l'obbligo di accertare la conformità degli stessi alle norme vigenti. In pratica dovrà richiedere al produttore o al distributore all'ingrosso la dichiarazione di conformità, conservarla e, soprattutto, utilizzare i materiali e gli oggetti nel rispetto delle condizioni d'uso dichiarate dal produttore.

Per i materiali o oggetti di materia plastica o che, comunque, rientrino nel campo di applicazione del Regolamento UE 10/2011, si deve fare riferimento all'art. 15 ed all'allegato IV – dichiarazione di conformità - del Regolamento stesso.

7.2 Rintracciabilità: l'art. 17 del Regolamento (CE) n. 1935/2004, estende ai materiali ed agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 178/2002 per la filiera alimentare. In particolare, la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari è garantita in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione delle responsabilità. Tenendo in debito conto la fattibilità tecnologica, gli operatori economici dispongono di sistemi e di procedure che consentono l'individuazione delle imprese da cui e a cui sono stati forniti i materiali e gli oggetti e, se del caso, le sostanze e i prodotti, disciplinati dal citato regolamento e dalle relative misure di applicazione, usati nella loro lavorazione. Tali informazioni sono rese disponibili alle autorità competenti che le richiedano. I materiali e gli oggetti immessi sul mercato comunitario sono individuabili da un sistema adeguato che ne consente la rintracciabilità mediante l'etichettatura o documentazione o informazioni pertinenti.

7.3 Etichettatura: ultimo aspetto da considerare, sebbene di non secondaria importanza, nel corso dell'attività di controllo è l'etichettatura dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari disciplinata dagli artt. 3 e 15 del Regolamento (CE) n. 1935/2004.

1. In particolare i materiali e gli oggetti non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare al momento dell'immissione sul mercato sono corredati di quanto segue:
 - a) la dicitura «per contatto con i prodotti alimentari» o un'indicazione specifica circa il loro impiego (ad esempio come macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaio per minestra), o il simbolo riprodotto qui a fianco;
 - b) se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato (temperatura massima di utilizzo, esclusione di alcune tipologie di alimenti);
 - c) il nome o la ragione sociale e, in entrambi i casi, l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del trasformatore o del venditore responsabile dell'immissione sul mercato, stabilito all'interno della Comunità;
 - d) un'adeguata etichettatura o identificazione, che assicuri la rintracciabilità del materiale od oggetto di cui all'articolo 17;
 - e) nel caso di materiali e oggetti attivi, le informazioni sull'impiego o sugli impieghi consentiti e le altre informazioni pertinenti come il nome e la quantità delle sostanze rilasciate dalla componente attiva, in modo da permettere agli operatori del settore alimentare che impiegano tali materiali od oggetti di conformarsi ad altre disposizioni comunitarie pertinenti o, in difetto, alle disposizioni nazionali sui prodotti alimentari, comprese le disposizioni sull'etichettatura dei prodotti alimentari.
2. Le informazioni di cui al paragrafo 1, lettera a), non sono tuttavia obbligatorie per gli oggetti che, per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.
3. Le informazioni di cui al paragrafo 1 sono scritte in modo ben visibile, chiaramente leggibile ed indelebile.
4. Il commercio al dettaglio di materiali e oggetti è proibito se le informazioni di cui al paragrafo 1, lettere a), b) ed e), non sono espresse in una lingua facilmente comprensibile per gli acquirenti.



Omissis ...

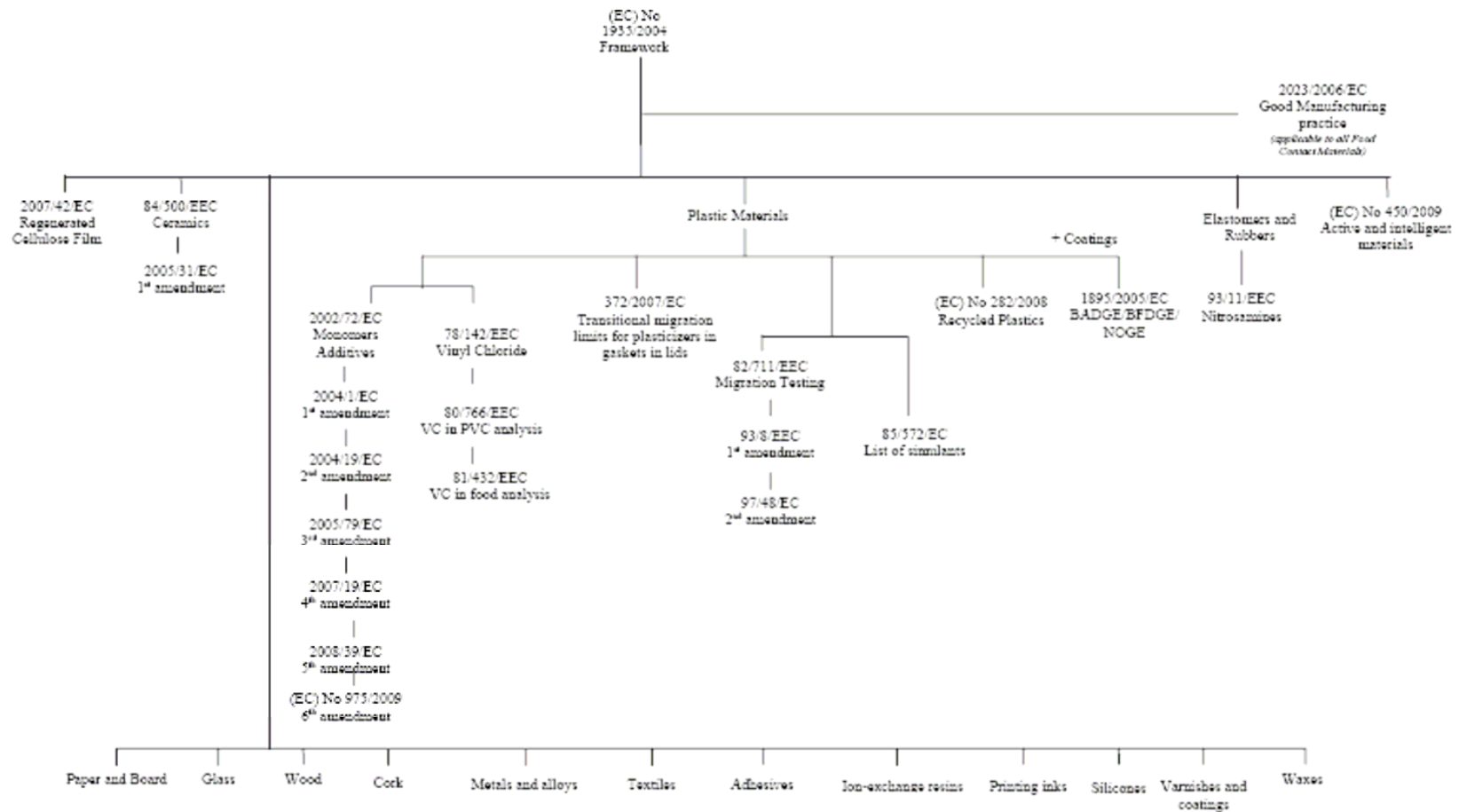
5. Al momento della vendita al dettaglio, le informazioni di cui al paragrafo 1 sono visibili:
- a) sui materiali e gli oggetti o loro imballaggi;
 - b) su etichette poste sui materiali e sugli oggetti o sui loro imballaggi;
 - c) su cartellini, chiaramente visibili per gli acquirenti, posti nelle immediate vicinanze dei materiali e degli oggetti; tuttavia, per le informazioni di cui al paragrafo 1, lettera c), quest'ultima modalità è ammessa soltanto se l'apposizione, su detti materiali e oggetti, dell'informazione o di un'etichetta recante l'informazione non è possibile, per motivi tecnici, né nella fase di lavorazione né in quella di commercializzazione.
6. Nelle fasi della commercializzazione diverse dalla vendita al dettaglio, le informazioni di cui al paragrafo 1 sono visibili:
- a) sui documenti di accompagnamento;
 - b) sulle etichette o sugli imballaggi;
 - c) sui materiali e sugli oggetti stessi.

Per l'alluminio e le leghe dello stesso, ai sensi del D.M. 76/2007 è necessario riportare in etichetta una o più istruzioni indicanti:

- non idoneo al contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati;
- destinato al contatto con alimenti a temperature refrigerate;
- destinato al contatto con alimenti a temperature non refrigerate per tempi non superiori alle 24 ore;
- destinato al contatto con gli alimenti di cui all'allegato IV (del D.M. 76/2007) a temperatura ambiente anche per tempi superiori alle 24 ore.

Si allega di seguito una scheda sinottica prodotta dalla Commissione europea riguardante la legislazione comunitaria in materia.

Overview of Community legislation (last update 20/10/2009)



8. OBBLIGHI per gli Operatori Professionali, Economici e del settore Alimentare

Le 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:

8.1 - Obblighi generali

- ✓ **Reg. (CE) 1935/2004** riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari: artt. 3 (Requisiti generali), 4 (Requisiti speciali per i materiali e gli oggetti attivi e intelligenti), 15 (Etichettatura), 16 (Dichiarazione di conformità); 17 (Rintracciabilità);
- ✓ **Reg. (CE) 1895/2005** relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari: artt. 1 (BADGE), 2 (BFDGE);
- ✓ **Reg. (CE) 2023/2006** sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari: artt. 4 (Conformità alle buone pratiche di fabbricazione), 5 (Sistemi di assicurazione della qualità), 6 (Sistemi di controllo della qualità), 7 (Documentazione).
Si ritiene inoltre di segnalare, il Progetto CAST, meglio descritto nella sezione altri documenti di riferimento;
- ✓ **Reg. (CE) 372/2007** che fissa i limiti di migrazione transitori per plastificanti impiegati nelle guarnizioni dei coperchi destinati a venire a contatto con gli alimenti: art. 1, come sostituito dall'art. 1 del Reg. (CE) 597/2008 (plastificanti impiegati nelle guarnizioni dei coperchi destinati a venire a contatto con gli alimenti);
- ✓ **D.M. 21/03/1973** - Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale: artt. 3, 5, 6, 7 e 8;
- ✓ **D.M. 24/09/2008, n°174** Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21/03/1973. Recepimento della direttiva 2007/19/CE. Art. 3 punto 3 rif. Allegato VII - dichiarazione di conformità;
- ✓ **D.P.R 23/8/1982, n°777** Attuazione della direttiva (CEE) n.76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ✓ **D.L.gs. 25/01/1992, n°108** Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

8.2 - Obblighi specifici

8.2.1 Acciai inossidabili

- ✓ D.M. 21/03/1973: artt. 36-37;
- ✓ D.M. 27/10/2009, n. 176 - Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21/03/1973, limitatamente agli acciai inossidabili;
- ✓ D.M. 21/12/2010, n. 258 - Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21/03/1973, limitatamente agli acciai inossidabili. Nel D.M. 258/2010, oltre all'inserimento di quattro nuovi acciai, si è proceduto a sostituire l'allegato II, sezione 6 del D.M. 21/03/1973 sopraindicato, in modo da disporre di un unico

elenco degli acciai inossidabili autorizzati e nel contempo è stata inserita anche la ricerca di manganese, fissandone il relativo limite di migrazione (0,1 ppm).

Si tenga conto del periodo di transizione e di quanto specificatamente indicato nella nota del Ministero della Salute DGSAN 008474-P-22/03/2011.

8.2.2 Alluminio

- ✓ D.M. 18/04/2007, n. 76 - Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti.

8.2.3 Banda cromata verniciata

- ✓ D.M. 01/06/1988, n. 243 - Disciplina degli oggetti in banda cromata verniciata destinati a venire in contatto con gli alimenti.

8.2.4 Banda stagnata saldati con lega stagno-piombo ed altri mezzi

- ✓ D.M. 18/02/1984 - Disciplina dei contenitori in banda stagnata saldati con lega stagno-piombo ed altri mezzi, come modificato D.M. 13/07/1995 n. 405;
- ✓ D.M. 04/03/2005 - Recepimento della direttiva 2004/16/CE della Commissione del 12 febbraio 2004, che fissa le modalità di prelievo dei campioni e i metodi di analisi per il controllo ufficiale del tenore di stagno nei prodotti alimentari confezionati in contenitori di metallo.

8.2.5 Carta e cartone

- ✓ D.M. 21/03/1973, artt. 27 – 33.

8.2.6 Cellulosa rigenerata

- ✓ D.M. 21/03/1973, artt. 20 – 25.

8.2.7 Ceramica

- ✓ D.M. 04/04/1985, Aggiornamento del D.M. 21/03/1973, come modificato dal D.M. 01/02/2007 Recepimento della direttiva 2005/31/CE della Commissione del 29/04/2005, che modifica la direttiva 84/500/CEE del Consiglio, per quanto riguarda una dichiarazione di conformità ed i criteri di efficienza dei metodi di analisi per gli oggetti di ceramica, destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.

8.2.8 Gomme

- ✓ D.M. 21/03/1973, artt. 15 – 19.

8.2.9 Materiali attivi e intelligenti

- ✓ Reg. (CE) 450/2009 concernente i materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con gli alimenti: artt. 4 (Immissione sul mercato di materiali e oggetti attivi e intelligenti), 5 (Elenco comunitario delle sostanze che possono essere utilizzate nei componenti attivi intelligenti), 9 (Sostanze di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettere a) e b), 10 (Sostanze di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera c), 11 (Norme aggiuntive in materia di etichettatura), 12 (Dichiarazione di conformità), 13 (Documentazione).

8.2.10 Plastica

- ✓ Direttiva 2002/72/CE della Commissione del 6 agosto 2002, relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. L'art. 21 del Reg. (CE) 10/2011 abroga con effetto dal 01 maggio 2011

le direttive 80/766/CEE, 81/432/CEE e 2002/72/CE. Si veda a tal proposito la tabella di concordanza tra le due norme all'allegato VI;

- ✓ D.M. 21/03/1973, artt. 9 – 14bis;
- ✓ Reg. (CE) n. 10/2011 del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari: Capi I (disposizioni generali), II (requisiti di composizione), III (disposizioni specifiche per determinati materiali e oggetti), IV (dichiarazioni di conformità - allegato IV - e documentazione), V (conformità), VI (disposizioni finali). Esso si applicherà a decorrere dal 1/05/2011;
- ✓ Direttiva 2011/8/UE del 28 gennaio 2011 che modifica la direttiva 2002/72/CE per quanto riguarda le restrizioni d'impiego del bisfenolo A nei biberon di plastica;
- ✓ D.M. 16/02/2011 - Recepimento della Direttiva 2011/8/UE - modifica del D.M. 26/4/1993 n° 220 e sm.i.. È stata modificata la colonna "restrizioni e/o specifiche" della sostanza di partenza 2,2-bis(idrossifenil)propano, anche denominata "bisfenolo A", vietandone l'uso nei biberon in policarbonato in generale. È vietata dal 01 Marzo 2011 la produzione, e dal 01 giugno 2011 l'importazione ed il commercio di materiali ed oggetti di materia plastica destinati al contatto con alimenti difformi da quanto prevede il D.M. stesso. Si veda anche la nota DGSAN - 8839 P del 23/3/2011;
- ✓ Reg. (UE) 284/2011 della Commissione del 22/3/2011 che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica Popolare Cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti. La norma, che entrerà in vigore dal 1° luglio 2011, prevede condizioni particolari e procedure dettagliate. Artt. 1 (oggetto), 2 (definizioni), 3 (condizioni di importazione), 4 (notifica preliminare delle partite), 5 (notifica del punto di ingresso), 6 (controlli al punto di ingresso), 7 (inoltrato della partita), 8 (immissione in libera pratica), 9 (trasmissione di un rapporto alla Commissione), 10 (entrata in vigore), allegato: dichiarazione da fornire per ogni partita di utensili per cucina.

8.2.11 Plastica riciclata

- ✓ Reg. (CE) 282/2008 del 27/03/2008 relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti e che modifica il regolamento (CE) n. 2023/2006: artt. 4 (requisiti relativi ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata), 7 (doveri connessi all'autorizzazione), 11 (etichettatura di materiali e oggetti di plastica riciclata), 12 (dichiarazione di conformità e conservazione delle registrazioni);
- ✓ D.M. 18/05/2010 n. 113 Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21/03/1973, limitatamente alle bottiglie in polietilentereftalato riciclato.

8.2.12 Vetro

- ✓ D.M. 21/03/1973, artt. 34-35.

8.3 - Obblighi per l'Operatore del Settore Alimentare

L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) che utilizza o commercializza nella propria impresa alimentare materiali o oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, deve tenere conto delle norme generali di igiene e sicurezza alimentare quali ad esempio:

- ✓ **Reg. (CE) 882/04** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul

benessere degli animali: art. 10 Attività, metodi e tecniche di controllo - punto 2 lettera iv) materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;

- ✓ **Reg. (CE) 852/04** sull'igiene dei prodotti alimentari – artt.: 5 (analisi dei pericoli e punti critici di controllo), 4 (requisiti generali e specifici in materia d'igiene in riferimento all'allegato II capitolo V (requisiti applicabili alle attrezzature) e X (requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari));
- ✓ **Reg. (CE) 178/02** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- ✓ **Legge 30/4/1962, n° 283** Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, prevede (art. 10) il divieto di produzione e commercio di sostanze alimentari o carta od imballaggi destinati specificatamente ad involgere le sostanze stesse, nonché oggetti d'uso personale e domestico, colorati con colori non autorizzati. Prevede, inoltre, (art. 11) obblighi in merito al divieto di detenere per il commercio, porre in commercio od usare utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari;
- ✓ **D.P.R. 327/80** Regolamento di esecuzione della L. 283/62 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, prevede specifiche indicazioni per la corretta modalità di campionamento di detti materiali ed oggetti.

La migrazione di componenti di MOCA all'interno degli alimenti contenuti comporta la denuncia all'Autorità Giudiziaria per violazione dell'art. 5 della summenzionata Legge n. 283 del 30/4/1962, salvo l'applicazione dell'art 441 C.P. in caso di prodotto pericoloso per la salute.

8.4 Altri documenti di riferimento

- ✓ Report annuali del sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi /**RASFF** . Rapid Alert System for Food and Feed);
- ✓ Istituto Superiore di Sanità, **Progetto CAST** (Contatto Alimentare Sicurezza e Tecnologia). Linee guida per l'applicazione del Regolamento 2023/2006/CE alla filiera di produzione dei materiali e oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti. - Maria Rosaria Milana, Massimo Denaro, Roberta Feliciani, Antonino Maggio e Antonella Maini 2009, x, 203 p. Rapporti ISTISAN 09/33 scaricabile dal seguente link http://www.iss.it/binary/publ/cont/09_33_web.pdf;
- ✓ Pareri Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA);
- ✓ **UNI EN ISO 9000:2005** - Sistemi di gestione per la qualità - Fondamenti e vocabolario: la norma descrive il vocabolario ed i principi essenziali dei sistemi di gestione per la qualità e della loro organizzazione;
- ✓ **UNI EN ISO 9001:2008** - Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti: la norma definisce i requisiti di un sistema di gestione per la qualità per una organizzazione. I requisiti espressi sono di "carattere generale" e possono essere implementati da ogni tipologia di organizzazione;
- ✓ **UNI EN 15593:2008** Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari;
- ✓ **UNI EN ISO 9004:2009** - Gestire un'organizzazione per il successo durevole - L'approccio della gestione per la qualità: il documento è una linea guida per

favorire in una organizzazione il conseguimento del successo durevole per mezzo della gestione per la qualità;

- ✓ **UNI EN ISO 22000:2005** Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare.

9. RESPONSABILITA' E RUOLI

Funzione regionale/Aziendale		Regione Piemonte - Direzione Sanità - Settore Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva	Gruppo di lavoro regionale MOCA	Responsabile Attività di programmazione aziendale 1)	Responsabile della struttura funzionale che effettua il controllo (SIAN/SVET) 2)	Personale addetto al controllo ufficiale
Posizione	Descrizione attività					
1	Costituzione anagrafica produttori	C			R	C
2	Programma regionale dei controlli	R	C	C		
3	Programma territoriale dei controlli	C	C	R		
4	Realizzazione protocolli operativi sul controllo MOCA	C	R			
5	Revisione annuale programmazione regionale MOCA	C	R			
6	Esecuzione del controllo ufficiale				C	R
7	Relazione finale intervento				C	R
8	Proposta provvedimenti				C	R
9	Adozione provvedimenti				C/R	C/R
10	Aggiornamento anagrafica			C	C	R
11	Riesame attività di controllo ufficiale svolta	R	C	C	C	C

C/R in funzione della disposizione interne ai singoli servizi delle ASL

Inoltre, a seconda delle diverse organizzazioni aziendali :

1) e 2) possono coincidere nella stessa persona; 1) può essere persona espressamente incaricata anche di struttura diversa (es. Direttore di Dipartimento).

Legenda livelli di responsabilità: **R:** —> Responsabile; **C:** —> Collabora

10. FASE PRELIMINARE

Nella fase preliminare del piano di intervento è necessario che ogni ASL continui l'aggiornamento dei dati relativi ai produttori, ai depositi all'ingrosso ed agli importatori di MOCA presenti sul proprio territorio in quanto, la norma vigente, attualmente, non prevede l'obbligo di registrazione delle imprese che producono/commercializzano MOCA.

Il portale sian.net è stato aggiornato prevedendo l'inserimento anche di tali tipologie di imprese.

La ricerca attiva, attraverso per esempio la verifica dell'elenco dei fornitori di MOCA delle imprese alimentari e delle GDO, può essere considerata una utile fonte informativa. Nel caso di individuazione di ditte ubicate in altra ASL piemontese si ritiene necessario che il SIAN che ha acquisito l'informazione ne dia comunicazione direttamente all'ASL interessata.

Come già detto, una tale ricerca ha un'elevata probabilità di incompletezza, ma utilizzando varie fonti, quali: conoscenze pregresse, notorietà delle imprese, dati CCIIA, Pagine Gialle, si può ottenere una prima lista di cui è importante avere una alta sensibilità, ma che corrisponderà verosimilmente a una bassa specificità; quest'ultima potrà essere migliorata con successivi contatti o in fase di controllo.

D'altra parte, è ovvio che una lista più aderente alla realtà locale potrà ottenersi nel tempo sia con i controlli sia con la tracciabilità dei MOCA verificata presso l'utilizzatore.

Contemporaneamente, sarà compito della Direzione regionale perfezionare l'archivio web sian.net con i dati anagrafici di queste imprese, completi delle schede di sopralluogo.

È, inoltre, opportuno precisare che le attività di controllo e campionamento rientrano nel PRISA e verranno pertanto conteggiate nel consuntivo.

11. PIANO DI INTERVENTO

Il piano, avviato nel 2010, prevede il controllo di: a) produttori di MOCA, comprese le materie prime; b) depositi all'ingrosso di MOCA; c) importatori di MOCA, che talvolta si identificano con i depositi; d) utilizzatori di MOCA: ristorazione pubblica e collettiva.

A latere di questo specifico intervento, anche ai fini di un corretto e completo controllo, deve diventare prassi comune la verifica durante i controlli dei produttori all'ingrosso di alimenti, ma anche dei produttori con vendita al dettaglio, di quanto la normativa affida alla loro competenza; a tal proposito, si forniranno comunque alcune indicazioni.

L'obiettivo è quello di controllare una prima volta le imprese indicate ai punti a) b) e c) in un triennio (a partire dal 2010) proseguendo negli anni successivi anche in base alla valutazione del rischio, di cui si fornisce la modalità di definizione con l'allegato B, e, per il punto d), almeno 10 ditte operanti nell'ambito della ristorazione collettiva e 10 ditte della ristorazione pubblica.

Tenuto conto della normativa inerente il divieto di utilizzo di bisfenolo A (BPA) nella produzione dei biberon in plastica dal 1° Marzo 2011 e di commercializzazione e importazione degli stessi dal 1° giugno 2011, è necessario che ogni ASL provveda al controllo della reale ottemperanza al D.M. 21/2/2011. Il controllo potrà essere effettuato tramite una verifica della documentazione, dell'etichettatura (solitamente con la dizione "BPA free" o "BPA 0%"), della dichiarazione di conformità e, nei casi in

cui vi siano dubbi, tramite campionamento previo avviso al Laboratorio ARPA di La Loggia (TO).

I controlli effettuati e gli eventuali provvedimenti intrapresi andranno indicati nel prospetto riepilogativo previsto (Allegato C).

12. CONTROLLO PRESSO I PRODUTTORI DI MOCA

Ogni MOCA NON deve:

- a) costituire un pericolo per la salute umana;
- b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Sulla base di tale dettato normativo si svilupperà il controllo.

Il controllo prevede:

- 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) valutazione documentale, si richiede, in generale:

- 1. la dichiarazione di conformità specifica che deve essere fornita agli utilizzatori e che deve riportare:
 - 1.1 identità ed indirizzo dell'operatore che produce;
 - 1.2 descrizione della tipologia di materiale;
 - 1.3 data della dichiarazione;
 - 1.4 dichiarazione che i materiali rispettano le norme vigenti;
 - 1.5 specifiche relative alle possibilità di impiego (es. tempi e temperature, tipo o tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto; indicazione del rapporto tra la superficie a contatto con il prodotto alimentare ed il volume utilizzato per determinare la conformità dell'oggetto...);
- 2. la documentazione di supporto, che comprova la conformità dichiarata e che comprende:
 - 2.1 dichiarazioni dei produttori di materie prime con eventuali indicazioni d'uso;
 - 2.2 esiti delle analisi di laboratorio effettuate;
- 3. nel caso di MOCA di materia plastica, più specificatamente le informazioni sono:
 - 3.1 identità e indirizzo dell'operatore di settore che produce o importa i materiali o gli oggetti di materia plastica, o le sostanze destinate alla loro fabbricazione;
 - 3.2 identità dei materiali, degli oggetti o delle sostanze destinate alla loro fabbricazione;

- 3.3 data della dichiarazione;
 - 3.4 conferma che i materiali o gli oggetti di materia plastica soddisfano le prescrizioni pertinenti di cui alla presente direttiva e al regolamento (CE) n. 1935/2004;
 - 3.5 informazioni adeguate circa le sostanze impiegate per le quali la presente direttiva stabilisce restrizioni e/o specifiche, in modo da consentire agli operatori di settore a valle di rispettare tali restrizioni;
 - 3.6 per le sostanze soggette a restrizioni nei prodotti alimentari, informazioni adeguate, ottenute da dati sperimentali o da calcoli teorici, sui livelli di migrazione specifica e, se del caso, criteri di purezza a norma dei decreti del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, D.M. 27 novembre 1996, n. 684 e D.M. 4 agosto 1997, n. 356, onde consentire a chi utilizza tali materiali od oggetti di rispettare le disposizioni comunitarie pertinenti o, in loro assenza, le disposizioni nazionali sui prodotti alimentari;
 - 3.7 specifiche relative all'impiego del materiale o dell'oggetto, come:
 - i) tipo od i tipi di alimenti con cui sono destinati a venire a contatto;
 - ii) tempi e temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare;
 - iii) rapporto tra la superficie a contatto con il prodotto alimentare e il volume, utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto;
 - 3.8 nel caso di impiego di una barriera funzionale di materia plastica in una materia plastica multistrato, la conferma che il materiale o l'oggetto soddisfa le prescrizioni di cui all'articolo 9 bis, commi 6 e 7 ed articolo 9-bis, comma 6 del decreto 21 marzo 1973;
4. nel caso di utilizzo di plastica riciclata, oltre a quanto indicato nei punti 1, la dichiarazione dovrà contenere le informazioni supplementari:
- 4.1 dichiarazione che è stata impiegata esclusivamente plastica riciclata proveniente da un processo di riciclo autorizzato;
 - 4.2 indicazione del numero di registro CE di tale autorizzazione;
- 5 nel caso di MOCA attivi o intelligenti, al momento dell'applicazione pratica della normativa (giugno 2011), la dichiarazione deve essere integrata da:
- 5.1 identità dei materiali e oggetti attivi e intelligenti, dei componenti destinati alla fabbricazione di tali materiali e oggetti o delle sostanze destinate alla fabbricazione di tali componenti;
 - 5.2 informazioni adeguate concernenti l'idoneità e l'efficacia del materiale o dell'oggetto attivo e intelligente;
 - 5.3 specificazioni relative all'utilizzazione del componente, quali:
 - a) gruppo/i di materiali o oggetti ai quali il componente può essere aggiunto o incorporato;
 - b) condizioni di utilizzazione da rispettare per ottenere l'effetto voluto;

- 5.4 specificazioni relative all'utilizzazione del materiale o dell'oggetto, quali:
- a) tipo/i di prodotti alimentari destinati ad essere messi a contatto con il materiale o l'oggetto;
 - b) durata e temperatura del trattamento e dell'immagazzinamento a contatto con i prodotti alimentari;
 - c) rapporto tra la superficie a contatto con i prodotti alimentari e volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto.

12.1 GMP – Le Buone Pratiche di Produzione

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, potrà essere verificata l'esistenza, la valutazione, la manutenzione ed incremento di:

1. documentazione di supporto:

- 1.1 specifiche di composizione dei materiali e dell'approvvigionamento;
- 1.2 certificazioni di conformità da parte dei fornitori;
- 1.3 rapporti di prova su sostanze di partenza;
- 1.4 documentazione su materie prime e semilavorati.

2. documenti operativi:

- 2.1 modalità di selezione dei materiali;
- 2.2 registrazione dei dati di produzione;
- 2.3 controlli della produzione;
- 2.4 azioni correttive;
- 2.5 controlli su prodotto finito;
- 2.6 gestione magazzino e spedizione – trasporto;
- 2.7 formazione.

La documentazione dovrà essere completata dalla rintracciabilità.

Si dovrà verificare 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.

Per il controllo in queste attività può essere utilizzata la scheda A allegata.

13. IL CONTROLLO PRESSO I DEPOSITI ALL'INGROSSO E/O IMPORTATORI DI MOCA

I depositi all'ingrosso possono anche essere importatori di MOCA, intendendosi come venditori responsabili dell'immissione iniziale sul mercato comunitario. Per maggior chiarezza, si evidenzia che un prodotto di provenienza extra CE, allorché viene importato in un Paese comunitario, deve riportare sulla documentazione i dati previsti al successivo punto c). In particolare, in questo caso, quelli dell'importatore stesso: se il deposito è il primo importatore comunitario, sulla documentazione devono comparire i propri dati di riconoscimento; nel caso in cui non ci fossero perché viene riferito che l'importazione è avvenuta ad altro livello, non indicato sulla documentazione, il prodotto è da considerare irregolare.

Per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina, originari della Repubblica Popolare Cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti, il Reg. (UE) 284/2011 stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate al fine di permettere alle Autorità competenti di esprimere, qualora ve ne siano i presupposti, il giudizio di accettazione per l'immissione in libera pratica.

La norma, che entra in vigore dal 1° luglio 2011, prevede infatti una specifica dichiarazione, da fornire compilata per ogni partita che si vuole importare, allegata alla quale vi saranno altri documenti (referti analitici ecc.) che andranno controllati unitamente alla completezza e correttezza della dichiarazione.

Può invero risultare che l'importatore non abbia deposito, ma agisca solo come intermediario commerciale, in questo caso i prodotti, di cui deve essere resa nota la rintracciabilità, dovranno comunque essere documentati con le medesime modalità.

Nei depositi all'ingrosso il controllo comporta la valutazione dei locali e della documentazione: potrà essere usata la stessa scheda A allegata, per la parte di competenza.

I materiali e gli oggetti non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare al momento dell'immissione sul mercato, in questo caso all'ingrosso, sono corredati di quanto segue, sui documenti di accompagnamento o sulle etichette o sugli imballaggi o sui materiali e gli oggetti stessi:

- a) dicitura «per contatto con i prodotti alimentari» o indicazione specifica circa il loro impiego (ad esempio come macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaio per minestra), o il simbolo forchetta e bicchiere (diciture e simboli non obbligatori per gli oggetti che, per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari);
- b) se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato;
- c) nome o ragione sociale e, in entrambi i casi, indirizzo o sede sociale del fabbricante, del trasformatore o del venditore responsabile dell'immissione sul mercato, stabilito all'interno della Comunità;
- d) adeguata etichettatura o identificazione, che assicuri la rintracciabilità del materiale od oggetto di cui all'articolo 17;
- e) nel caso di materiali e oggetti attivi, le informazioni sull'impiego o sugli impieghi consentiti e le altre informazioni pertinenti come il nome e la quantità delle sostanze rilasciate dalla componente attiva, in modo da permettere agli operatori del settore alimentare che impiegano tali materiali od oggetti di conformarsi ad altre disposizioni comunitarie pertinenti o, in difetto, alle

disposizioni nazionali sui prodotti alimentari, comprese le disposizioni sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Per i MOCA di alluminio e leghe di alluminio, in aggiunta l'etichettatura deve prevedere una o più istruzioni indicanti:

- a) non idoneo al contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati;
- b) destinato al contatto con alimenti a temperature refrigerate;
- c) destinato al contatto con alimenti a temperature non refrigerate per tempi non superiori alle 24 ore;
- d) destinato al contatto con gli alimenti indicati nell'allegato IV del DM 18.4.2007, n.76 a temperatura ambiente anche per tempi superiori alle 24 ore.

Si ricorda altresì che le stesse informazioni sono obbligatorie anche per la vendita al dettaglio e devono essere rese visibili sui materiali e gli oggetti o loro imballaggi o su etichette poste sui materiali e sugli oggetti o sui loro imballaggi o su cartellini, chiaramente visibili, posti nelle immediate vicinanze dei materiali e degli oggetti.

A tal proposito, gli eventuali controlli eseguiti per la normale programmazione in esercizi di vendita al dettaglio che commercializzano anche MOCA, può essere l'occasione per verificare la regolarità dell'informazione fornita.

14. IL CONTROLLO PRESSO GLI UTILIZZATORI DI MOCA

Il controllo ufficiale delle imprese alimentari, normali utilizzatrici di MOCA, sarà mirato prevalentemente alle tipologie già indicate al punto 9, scelte in virtù della valutazione del rischio o per ampiezza del bacino di utenza.

Si ritiene comunque di dover chiarire che per attività particolarmente importanti o che, per tipologia di attività o ampiezza, possono avere particolari problematiche inerenti il pericolo in esame (si pensi alle gastronomie od alle cucine), il personale impegnato nel controllo ufficiale di routine valuterà gli indicatori ritenuti opportuni, prevedendo comunque che il controllo della normativa MOCA divenga una parte integrante dell'attività ispettiva, come previsto dall'art. 10 del Reg. CE 882/04, in merito all'applicazione dell'articolo 3 del Reg. CE 852/04, riferito all'allegato II capitoli V (attrezzature) e X (confezionamento ed imballo) del regolamento stesso. Si tenga conto inoltre che, come già visto, la Legge 283/62 e le successive norme, prevedevano detta attività di controllo.

Il controllo minimo prevede la verifica dello stato di manutenzione ed usura dei MOCA (utensili, attrezzature, piani ecc.) come richiesto espressamente dal Ministero della Salute con nota DGSAN prot. N. 35295 del 25/11/2010.

Nel caso di obsolescenza o eccessiva usura questi MOCA dovranno essere dismessi, anche a seguito di prescrizione specifica.

Presso gli utilizzatori si verificherà:

1. il fornitore di MOCA;
2. l'osservanza di quanto previsto dalla normativa attinente i MOCA.

Per il punto 1, la verifica della provenienza dei MOCA utilizzati nell'impresa, permetterà di conoscere produttori e grossisti di MOCA non ancora inseriti nell'anagrafica in costruzione.

In questo caso, se il produttore o grossista è ubicato sul territorio piemontese è necessario verificare se è già censito dal SIAN della ASL competente ed in caso contrario, comunicarglielo.

Per il punto 2, si verificherà:

1. l'esistenza della documentazione di conformità ed etichettatura fornita dai produttori e di etichettatura fornita dai grossisti di MOCA;
2. le modalità messe in atto per la verifica della idoneità tecnologica allo scopo cui sono destinati.

Qualora vi siano utensili per cucina in materiale plastico provenienti dalla Cina o da Hong Kong, si dovrà verificare la corrispondenza a quanto disposto dal Reg. (UE) 284/2011, in merito alle condizioni particolari e alle procedure da adottare per l'import, unitamente alla documentazione ed alla dichiarazione prevista dal regolamento sopraindicato ed allegata allo stesso.

15. PIANO DI CAMPIONAMENTO

15.1 Campionamento di materiali e contenitori per alimenti da sottoporre ad analisi chimica – linee guida

Il campionamento costituisce la prima operazione di ogni procedimento analitico. Si tratta di un'operazione complessa e delicata che può condizionare i risultati di tutte le fasi successive. Pertanto il campione deve essere rappresentativo del materiale in esame e deve essere prelevato in quantitativo adeguato e con modalità atte ad assicurarne la regolarità anche sotto il profilo giuridico (cd. "garanzia dei diritti della difesa").

Il personale ispettivo, deputato alla esecuzione dei campionamenti, è incaricato di verificare che le tipologie di prodotti/matrici da prelevare corrispondano a quelle indicate sul PRISA.

Dal momento del prelievo a quello della consegna al Polo Alimenti ARPA di riferimento, il materiale di cui trattasi dovrà essere manipolato con tutte le cautele atte a proteggerlo da eventuali contaminazioni od azioni che possano modificare i suoi componenti e le caratteristiche da valutare.

Il personale ispettivo esegue il prelievo seguendo le modalità di cui alle presenti procedure, compilando in ogni sua parte il verbale di campionamento. E' necessario che siano annotate, nello spazio riservato alle note, tutte le notizie ritenute importanti per una migliore interpretazione dei risultati.

Di conseguenza si ritiene importante che – durante le operazioni di campionamento – il personale ispettivo abbia sempre al seguito una copia della presente procedura che diverrà parte integrante del PRISA per l'anno in corso.

Per il campionamento dei MOCA dovranno essere privilegiati i produttori ed i commercianti all'ingrosso.

15.2 Premessa

Le seguenti procedure riguardano il campionamento di contenitori destinati a venire a contatto con gli alimenti da sottoporre ad analisi chimica.

I MOCA previsti dal PRISA sono:

- oggetti e utensili di ceramica e/o porcellana;
- oggetti e utensili di acciaio inox;
- oggetti e utensili di materie plastiche;
- oggetti e utensili di vetro;
- oggetti e utensili di carta o cartone;
- contenitori in banda stagnata non verniciata (già contenenti alimenti).

Campioni di altre tipologie di materiali – al momento - non saranno sottoposti ad analisi.

Per le tempistiche di consegna dei campioni al Polo Alimenti ARPA e per lo stato di accreditamento, si faccia riferimento alla nota Regione Piemonte – Direzione Sanità - Settore Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva - Protocollo n.10049 /DB.2001 del 05.4.2011, utilizzando il verbale ad essa allegato.

I dati relativi al campionamento andranno riportati nel prospetto riepilogativo previsto (Allegato D).

15.3 Informazioni generali per l'esecuzione del campionamento - Controlli preliminari

Prima di effettuare un campionamento è opportuno procedere a un controllo preventivo della documentazione relativa ai MOCA. In merito si precisa che:

1. la dichiarazione di conformità è obbligatoria per i materiali e gli oggetti nelle fasi di produzione, importazione e commercio all'ingrosso e per gli utilizzatori; tale dichiarazione deve necessariamente accompagnare gli articoli e deve essere messa a disposizione del personale ispettivo;
2. nella fase di commercializzazione al dettaglio, non essendo obbligatoria da parte dell'esercente l'acquisizione della dichiarazione di conformità, sarà necessario il controllo dell'etichettatura figurante sul prodotto.

E' necessario acquisire copia della documentazione considerata e, quando si procede a campionamento, **è indispensabile trasmetterla al Polo Alimenti ARPA, allegata al verbale**. Nel caso di MOCA prelevati presso la commercializzazione al dettaglio, qualora non presente la dichiarazione di conformità, sarà necessario allegare o riportare le diciture figuranti in etichetta sul verbale di prelievo.

Qualora la documentazione non sia subito disponibile al momento del prelievo (fatta salva l'adozione degli eventuali provvedimenti di competenza), la stessa dovrà essere celermente trasmessa – una volta acquisita - al Polo Alimenti ARPA, accompagnata da verbale di acquisizione.

In assenza della documentazione di cui sopra, per carenza di elementi di riferimento, il Polo Alimenti ARPA non sarà in grado di garantire l'esecuzione delle determinazioni analitiche.

15.4 Modalità di campionamento

Il campionamento dovrà avvenire secondo le modalità indicate negli articoli 15 e segg. del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 (Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) e dovranno preferibilmente essere indirizzati nei confronti di produttori o di depositi di vendita all'ingrosso.

E' consentito il prelevamento in aliquota unica, ma l'utilizzo di tale procedura dovrà avere carattere di eccezionalità: sul verbale di prelevamento deve essere giustificata esaurientemente la causa (mancanza di quantitativo sufficiente) e la necessità di prelevare proprio quel prodotto (motivato sospetto di rischio per la salute); dovranno inoltre essere garantiti i diritti della difesa previsti dalle vigenti normative con particolare riferimento all'articolo 223 del Decreto Legislativo 28 luglio 1989, n. 271 (Norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del Codice di Procedura Penale relativo alle analisi di campioni e garanzie per l'interessato). **Prima della esecuzione del campionamento in tale modalità sarà necessario contattare il Polo Alimenti ARPA di La Loggia per gli accordi del caso (recapito telefonico: 011/19681610).**

Il materiale campionato dovrà essere introdotto in contenitori che a loro volta dovranno essere certificati per alimenti (normalmente sacchetti in plastica), salvo che lo stesso sia già contenuto in imballo originale (ad esempio padelle in confezione di vendita).

Il quantitativo minimo previsto per ogni aliquota è inteso come quello necessario per il raggiungimento dei più bassi limiti di quantificazione dei parametri ricercati in relazione sia alle esigenze legislative sia a quelle laboratoristiche.

Eccettuati i campioni per la verifica di conformità dei contenitori in banda stagnata (vedi paragrafo successivo), i campioni dovranno essere effettuati su contenitori finiti e pronti per l'uso prima che essi siano venuti a contatto con alimenti (sono pertanto esclusi dalla seguente procedura i semilavorati, le materie prime nonché i contenitori confezionati già contenenti alimenti).

Esempio: nel caso di analisi su bottiglie in PET destinate a contenere bibite analcoliche (es. aranciata), il prelievo dovrà essere eseguito sul contenitore finito prima del riempimento e non sul prodotto alimentare pronto al consumo.

Per i MOCA destinati al contatto con alimenti secchi (es. pane o grissini) non sono per il momento previste prove di conformità e pertanto non devono essere prelevati.

E' importante allegare la documentazione necessaria (dichiarazione di conformità ed etichetta) e riportare sul verbale di prelievo tutte le indicazioni relative alla composizione del materiale e all'uso previsto per l'oggetto.

In mancanza di indicazioni precise il laboratorio non potrà procedere alla verifica di conformità.

15.5 Disposizioni specifiche per esecuzione del campionamento

15.5.1 Contenitori in banda stagnata

Essendo l'unica tipologia di imballaggi il cui campionamento è disciplinato per legge, si rimanda a quanto stabilito dal Decreto Ministero della Sanità 18 febbraio 1984 pubblicato in G.U. 76, 16.3.84 così modificato D.M. 13.7.95 n. 405. Tale decreto all'articolo 3 fissa i metodi di campionamento ed analisi riportati nell'allegato III della medesima disposizione.

In sintesi, ai fini della verifica di conformità, il campionamento deve essere effettuato su contenitori, in banda stagnata non verniciata, contenenti alimenti (ad esempio: polpa di pomodoro, ananas a fette, ...) appartenenti allo stesso lotto di produzione (inteso come lotto del prodotto alimentare).

Ogni aliquota deve essere costituita da 5 contenitori sigillati.

15.5.2 Contenitori in plastica – vetro – carta – ceramica

Per tali tipologie di contenitori – a differenza di quella di cui al punto precedente – la procedura di campionamento non è chiaramente indicata dal legislatore, ma deriva dalle esigenze analitiche che devono tenere conto del numero minimo di oggetti o della superficie minima, fissati dal legislatore, necessaria per ciascuna prova, del numero di prove a cui viene sottoposto il campione e dell'eventuale ripetibilità dell'analisi. Pertanto è stato necessario concordare con il personale del Polo Alimenti ARPA di riferimento, le modalità di campionamento.

Questo per soddisfare i requisiti citati in premessa ed in particolare modo l'indicazione dei quantitativi minimi per ogni aliquota necessari per il raggiungimento dei più bassi limiti di quantificazione dei parametri ricercati.

Il materiale formante ogni aliquota, dovrà soddisfare i seguenti requisiti:

1) fogli, rotoli, sacchetti o scatole:

- la superficie di ogni esemplare di utensile o contenitore destinata a venire a contatto con l'alimento dovrà essere di almeno 5 dm² (ove non diversamente indicato);
- pellicole in plastica: almeno un rotolo per aliquota;
- carta e cartone: in ogni aliquota deve essere disponibile una superficie pari a 5 dm² priva di scritte/colori/immagini (tale superficie può essere raggiunta prelevando 1 o più oggetti). Dovranno essere prelevati materiali costituiti da un unico elemento (non prelevare contenitori con bi componente come ad esempio i contenitori per le pizze da asporto costituiti da cartone e foglio di alluminio, ecc.).

2) contenitori (piatti, bottiglie, pirofile, teglie, ecc.):

- i contenitori dovranno essere riempibili (vedi nota 1 a fine capitolo) e dovranno esserne prelevati in numero minimo di 10 esemplari per ogni aliquota;
- nel caso di contenitori di grandi dimensioni (superficie maggiore di un piatto regolamentare) il quantitativo può essere ridotto a 5 pezzi per aliquota;
- sono preferibili contenitori con profondità interna (misurata dal piano orizzontale passante per il punto più basso del bordo superiore) maggiore di 25 mm – ovvero, se si può scegliere, meglio piatti fondi che piatti piani, teglie a bordo alto, ecc.);
- qualora per l'utilizzo di tali contenitori fosse prevista la chiusura con coperchio o tappo (anche di materiale diverso come ad esempio succede per le bottiglie destinate a contenere acque minerali) è preferibile procedere al prelevamento dello stesso in numero di esemplari uguale a quello dei contenitori (n. 10). I coperchi o tappi potranno essere immessi nella stessa aliquota (possibilmente in un sacchetto chiuso) e di ciò dovrà esserne fatta menzione nel verbale di prelievo. Il prelievo di tappi si ritiene necessario per un eventuale utilizzo in laboratorio per ricreare le condizioni interne dell'imballaggio all'atto del riempimento. Non dovranno essere campionate le eventuali pre forme prima della soffiatura in quanto costituenti prodotto non finito.

3) Utensili (posate, stampi, tappi ...):

- almeno 10 esemplari per aliquota;
- se il campione è costituito da tappi o coperchi questi devono essere prelevati unitamente al contenitore che sono destinati a chiudere ovvero deve essere specificato alternativamente:
 - il contenuto nominale e/o la superficie effettiva del contenitore al quale è destinata la chiusura;
 - l'impossibilità di conoscere la destinazione.

15.6 Restituzione delle aliquote

Eventuali richieste da parte del detentore della merce di restituzione delle aliquote di riserva (nell'ipotesi di conformità delle analisi sul campione prelevato) dovranno essere annotate sul verbale di campionamento. Le aliquote saranno riconsegnate all'Ente prelevatore e/o alla Ditta opportunamente delegata dall'Ente stesso. In questo caso la ditta interessata, all'atto della ricezione della comunicazione di conformità delle analisi che conterrà la delega per il ritiro (si allega fac-simile di lettera) e specifiche indicazioni da parte dell'ente prelevatore, dovrà contattare tempestivamente (entro e non oltre 60 giorni dalla data di trasmissione del rapporto di prova) il Polo Alimenti ARPA di riferimento (recapito:011/19681610) per concordare il ritiro nei tempi indicati. L'operazione sarà comunque totalmente a carico del richiedente.

¹ Nel caso di contenitori non riempibili (ad esempio quelli "traforati" utilizzati per contenere piccoli frutti come fragole, mirtilli, frutti di bosco ecc.) il campionamento potrà essere eseguito prelevando, contestualmente ai 10 contenitori "finiti" non riempibili, un numero uguale di contenitori presi prima della "foratura" ed immessi nella stessa aliquota. Di tale operazione dovrà esserne fatta menzione nel verbale di prelievo. Si sconsiglia, tuttavia, (se non in casi di assoluta necessità) di effettuare questa tipologia di prelievo.

16 FORMAZIONE – INFORMAZIONE

Considerata la rilevanza anche igienico sanitaria dei MOCA e della loro corretta utilizzazione, come anche il costante aggiornamento normativo, è opportuno che ogni ASL preveda che 1 o 2 Dirigenti o Tecnici siano più "esperti" nella materia, fungendo da punto di riferimento nel Servizio, ma anche nei confronti della Regione.

Una parte importante nell'attività deve essere dedicata alla formazione/informazione nei confronti degli OSA, con particolare riguardo agli utilizzatori.

Oltre alla normale informazione che può essere effettuata all'atto dei sopralluoghi, è opportuno prevedere degli incontri formativi con le associazioni di categoria.

17 SANZIONI

Le sanzioni previste per le irregolarità documentali e analitiche di MOCA discendono da svariate norme e possono presentare una certa difficoltà di sinossi e di reale interpretazione, oltre al fatto che non tutte le fattispecie di irregolarità sono sanzionate.

In effetti, i regolamenti comunitari non prevedono sanzioni, pur indicando, ad esempio il Regolamento (CE) 1935/2004, la necessità che gli Stati stabiliscano sanzioni effettive, proporzionate e dissuasive. Rispetto a queste disposizioni, l'Italia non ha

ancora provveduto alla bisogna. Di converso, le sanzioni esistenti nel nostro paese sono previste da norme generali o da norme specifiche che recepiscono Direttive comunitarie che successivamente, sono state abrogate. Esempi ne sono il D.P.R. 777/82, che recepiva la Direttiva 76/893/CEE, abrogata dalla Direttiva 89/109/CEE; il D.L.vo 108/92 che recepiva la Direttiva 89/109/CEE, abrogata dal Regolamento CE 1935/2004.

L'apparente inapplicabilità delle norme può quindi essere valutata in rapporto alla gerarchia ed alla complementarietà delle fonti normative.

A tal proposito, è chiaramente definito che il diritto comunitario prevale sul diritto interno, ma nello stesso tempo, la norma nazionale non ancora espressamente abrogata nella legislazione interna mantiene la propria validità per le parti che non sono incompatibili con la norma comunitaria. Nello specifico, i due decreti citati sopra non sono stati abrogati né le sanzioni in essi stabilite sono incompatibili con il diritto comunitario, soprattutto perché non ne definisce, e quindi si ritengono applicabili.

Alla normativa specifica per i produttori e distributori di materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti, che deve essere rispettata dagli Operatori Economici (o Business Operator), si affianca la normativa inerente la sicurezza alimentare cui si devono attenere gli Operatori del Settore Alimentare nel momento in cui utilizzano i MOCA.

A partire dal 1° gennaio 2006 con l'applicazione della disciplina comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari le imprese devono effettuare l'analisi dei pericoli e individuare e gestire i punti critici di controllo. Si è visto come il packaging rientri nella filiera alimentare e come tra i rischi chimici-fisici, vi sia la cessione/migrazione di sostanze nocive/tossiche all'alimento. Gli OSA devono pertanto assicurarsi che i materiali e gli oggetti utilizzati e che in qualsiasi modo sono destinati al contatto con gli alimenti non costituiscano una fonte di contaminazione.

Gli utilizzatori di MOCA (OSA) dovranno inoltre garantire una corretta manutenzione delle attrezzature a contatto con gli alimenti, applicando le buone prassi e verificandone lo stato di usura.

Al riguardo si rammenta che i requisiti applicabili al confezionamento dei prodotti alimentari cui devono conformarsi le imprese sono fissati nell'allegato II, capitolo X del regolamento (CE) n. 852/2004. Pertanto nell'ambito delle proprie attività l'industria alimentare deve assicurare il rispetto delle disposizioni sopra richiamate volte a garantire la sicurezza degli alimenti.

Per analogia con la normativa specifica inerente gli alimenti, nel caso di fondato sospetto di rischio per la salute pubblica o per la salubrità dell'alimento, tenuto conto di quanto stabilito dai dettami del Reg. CE 178/02 in merito al principio di precauzione, l'accertatore valuterà l'ipotesi di procedere con i provvedimenti cautelativi previsti (sequestro, fermo sanitario ecc.), mirati a tutelare la salute, applicando quanto previsto dal Reg. CE 882/04, dal D.P.R. 327/80 o, qualora vi siano i presupposti, dal C.P.P., garantendo poi la corretta prassi giudiziaria prevista.

Indipendentemente dalle sanzioni amministrative, si ricorda che la migrazione di componenti di MOCA all'interno degli alimenti contenuti comporta la segnalazione di Notizia di Reato ex art. 347 C.P.P. all'Autorità Giudiziaria per la violazione dell'art 5 a) della L. 283/62, salvo l'applicazione dell'art. 441 C.P. in caso di prodotto pericoloso per la salute.

Fattispecie	Art. violato	Sanzione
Produrre, detenere per vendere, porre in commercio o usare MOCA che per composizione o cessione di componenti a) rendano nocive le sostanze alimentari o pericolose alla salute pubblica b) possano modificare sfavorevolmente le proprietà organolettiche degli alimenti	Art 2 DPR 777/ 82, come modificato da art. 1 D.L.vo 108/92	Per a) da € 15.494 a 92.962 Per b) da € 7.747 a 46.481 (ai sensi dell'art. 2 D.L.vo 507/99)
Produrre, detenere per vendere, porre in commercio o usare MOCA che siano: a) di Pb, Zn o leghe contenenti > 10% Pb b) stagnati internamente con Sn con Pb > 1% c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati che a contatto con soluzione di acido acetico 1% per 24 ore, cedano Pb d) costituiti da materiale nella cui composizione vi sia As > 3 cg/ 100 g	Art 2 DPR 777/ 82, come modificato da art. 2 D.L.vo 108/92	da € 15.494 a 92.962 (ai sensi dell'art. 2 D.L.vo 507/99)
Produzione di MOCA 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.	Art 3 DPR 777/ 82, come modificato da art. 3 D.L.vo 108/92	da € 7.747 a 46.481 (ai sensi dell'art. 2 D.L.vo 507/99)
Mancanza di etichettatura o correttezza della stessa; mancanza della dichiarazione di conformità	Art 4 DPR 777/ 82, come modificato da art. 4 D.L.vo 108/92	Da € 1.549 a 7.747 Art 4,c 9, D.L.vo 108/92
Utilizzatore di MOCA privo di dichiarazione di conformità del produttore e rintracciabilità a monte o senza accertamento dell'idoneità tecnologica alla destinazione d'uso.	Art 5 DPR 777/ 82, come modificato da art. 5 D.L.vo 108/92	Da € 2.582 a 7.747 Art. 5, c 3, D.L.vo 108/92
L'utilizzatore (OSA) operante ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del Reg. CE 852/04 Capitolo V - Requisiti applicabili alle Attrezzature Capitolo X - Requisiti applicabili al confezionamento e imballaggio di prodotti alimentari	Art. 4Reg. CE 852/04	Da € 500 a 3.000 Art. 6, c 5, D.L.vo 193/07
L'utilizzatore (OSA) che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP	Art. 5 Reg. CE 852/04 - Analisi dei pericoli e punti critici di controllo	Da € 1.000 a 6.000 Art. 6, c 6, DL.vo 193/07
L'utilizzatore (OSA) che non applica o non applica correttamente i sistemi e/o le procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 del D.L.vo 193/07	Art. 5 comma 1. Reg. CE 852/04	Da € 1.000 a 6.000 Art. 6, c 8, D.L.vo 193/07

18. DEFINIZIONI

«**additivo**»: sostanza aggiunta intenzionalmente alla materia plastica per conseguire un effetto fisico o chimico durante la lavorazione della materia plastica o nel materiale o oggetto finito; è destinato ad essere presente nel materiale o oggetto finito - Reg. UE 10/2011;

«**alimento**»: si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. - Reg. CE 178/02;

«**alimenti**»: tutte le sostanze commestibili, solide o liquide, di origine animale, vegetale o minerale, che possono essere ingerite dall'uomo allo stato naturale, o lavorate, o trasformate o miscelate, compresi i preparati da masticare, come il «chewing gum» ed analoghi - D.M. 21/3/73;

«**alimenti non grassi**»: alimenti per i quali l'allegato V, tabella 2, del Reg. UE 10/2011, prevede simulanti alimentari diversi dai simulanti D1 o D2 per le prove di migrazione;

«**audit**»: un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi - Reg. CE 882/04;

«**autorità competente**»: l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo - Reg. CE 852/04;

«**barriera funzionale**»: barriera costituita da uno o più strati di qualsiasi tipo di materiale, in grado di garantire che il materiale o l'oggetto finito sia conforme all'articolo 3 del Reg. CE n. 1935/2004 e alle disposizioni del presente regolamento - Reg. UE 10/2011;

«**buone pratiche di fabbricazione (Good Manufacturing Practices – GMP)**»: 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 - Reg. CE n. 2023/2006;

«**consumatore finale**»: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare - Reg. CE n. 178/02;

«**controllo di identità**»: la verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i documenti che accompagnano la partita e il contenuto della partita stessa - Reg. UE n. 284/2011;

«**controllo fisico**»: il prelievo di campioni da sottoporre ad analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità ai requisiti relativi al rilascio di amine aromatiche policicliche e di formaldeide stabiliti dalla direttiva 2002/72/CE - Reg. UE n. 284/2011;

«**controllo ufficiale**»: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali - Reg. CE n. 882/04;

«**campionamento per l'analisi**»: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali - Reg. CE n. 882/04;

«**controllo documentale**»: l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di mangimi e di alimenti che accompagnano la partita - Reg. CE 882/04;

«**controllo di identità**»: un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa - Reg. CE 882/04;

«**controllo materiale**»: un controllo del mangime o dell'alimento stesso che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti - Reg. CE n. 882/04;

«**imballaggio**»: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore - Reg. CE n. 852/04;

«**immissione sul mercato**»: la detenzione di materiali e oggetti a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente dette - Reg. CE n. 1935/2004;

«**impresa**»: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolga attività connesse con qualunque fase della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione dei materiali e degli oggetti - Reg. CE n. 1935/2004;

«**impresa alimentare**»: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti - Reg. CE n. 178/02;

«**ispezione**»: l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali - Reg. CE n. 882/04;

«**lato a contatto con il prodotto alimentare**»: indica la superficie del materiale o dell'oggetto che si trova direttamente a contatto con il prodotto alimentare - Reg. CE n. 2023/2006;

«**lato non a contatto con il prodotto alimentare**»: indica la superficie del materiale o dell'oggetto che non si trova direttamente a contatto con il prodotto alimentare - Reg. CE n. 2023/2006;

«**limite di migrazione globale**» (LMG): quantità massima consentita di sostanze non volatili rilasciate da un materiale o da un oggetto nei simulanti alimentari - Reg. UE n. 10/2011;

«**limite di migrazione specifica**» (LMS): quantità massima consentita di una data sostanza rilasciata da un materiale o un oggetto nei prodotti o simulanti alimentari - Reg. UE n. 10/2011;

«**limite di migrazione specifica totale**» [LMS(T)]: somma massima consentita di determinate sostanze rilasciate nei prodotti o simulanti alimentari, espressa come totale delle parti delle sostanze indicate - Reg. UE n. 10/2011;

«**mangime**» (o «alimento per animali»): qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali - Reg. CE n. 178/02;

«**materiali e oggetti di materia plastica**»: materiali e oggetti di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettere a), b), e c); nonché strati di materia plastica di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettere d) ed e) - Reg. UE n. 10/2011;

«**materia plastica**»: polimero a cui possono essere stati aggiunti additivi o altre

sostanze, capace di funzionare come principale componente strutturale di materiali e oggetti finiti - Reg. UE n. 10/2011;

«**moca**»: materiali e oggetti destinati a venire in contatto con alimenti (utensili da cucina e da tavola quali pentole, posate, piatti e bicchieri, i recipienti e contenitori, le pellicole-fogli ecc.);

«**materiali e oggetti attivi destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari**» (qui di seguito denominati «materiali e oggetti attivi»): materiali e oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti alimentari imballati. Essi sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilascino sostanze nel prodotto alimentare imballato o nel suo ambiente, o le assorbano dagli stessi - Reg. CE n. 1935/2004;

«**materiali e oggetti intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari**»: materiali e oggetti che controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente - Reg. CE n. 1935/2004;

«**monitoraggio**»: la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali - Reg. CE n. 882/04;

«**multistrato di materia plastica**»: materiale o oggetto composto da due o più strati di materia plastica - Reg. UE n. 10/2011;

«**multistrato multimateriale**»: materiale o oggetto composto da due o più strati di vari tipi di materiali, di cui almeno uno di materia plastica - Reg. UE n. 10/2011;

«**non conformità**»: la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali - Reg. CE n. 882/04;

«**oggetti**»: laminati, pellicole, contenitori, recipienti, utensili, fogli, vernici, impianti, apparecchiature, strumenti di produzione, di immagazzinaggio, di trasporto o di condizionamento ed altri manufatti vari allo stato di oggetti finiti pronti per l'impiego - D.M. 21/3/73;

«**operatore economico**»: s'intende la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'impresa posta sotto il suo controllo - Reg. CE n. 1935/2004;

«**operatori professionali**»: operatori del settore alimentare e operatori del settore dei mangimi come definiti nel regolamento (CE) n. 178/2002 o operatori economici come definiti nel regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio - Reg. UE n. 16/2011;

«**operatore del settore alimentare**»: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo - Reg. CE n. 178/02;

«**partita**»: una quantità di utensili per cucina in plastica a base di poliammide o di melammina oggetto dello stesso documento o degli stessi documenti, trasportata con lo stesso mezzo di trasporto e proveniente dallo stesso paese terzo - Reg. UE n. 284/2011;

«**pericolo**» o «**elemento di pericolo**»: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute - Reg. CE n. 178/02;

«**punto di ingresso**»: il punto di ingresso nell'UE di una partita - Reg. UE n. 284/2011;

«**RASFF**» (Rapid Alert System for Food and Feed): sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi. Consente il rapido ed efficace scambio di informazioni tra gli Stati membri e la Commissione nei casi in cui si rilevino rischi per la salute umana nella filiera degli alimenti e dei mangimi;

«**restrizione**»: limitazione d'uso di una sostanza, limite di migrazione o limite di

quantitativo della sostanza nel materiale o nell'oggetto - Reg. UE n. 10/2011;

«**rintracciabilità**»: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione - Reg. CE n. 178/02;

«**rintracciabilità**»: s'intende la possibilità di ricostruire e seguire il percorso dei materiali od oggetti attraverso tutte le fasi della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione - Reg. CE n. 1935/2004;

«**rischio**»: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo - Reg. CE n. 178/02;

«**simulante alimentare**»: mezzo di prova che imita il prodotto alimentare; il comportamento del simulante alimentare simula la migrazione dai materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari - Reg. UE n. 10/2011;

«**sistema di assicurazione della qualità**»: tutti gli accordi organizzati e documentati, conclusi al fine di garantire che i materiali e gli oggetti siano della qualità atta a renderli conformi alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi necessari per l'uso cui sono destinati - Reg. CE n. 2023/2006;

«**sistema di controllo della qualità**»: l'applicazione sistematica di misure stabilite nell'ambito del sistema di assicurazione della qualità al fine di garantire che i materiali di partenza e i materiali e gli oggetti intermedi e finiti siano conformi alle specifiche elaborate nel sistema di assicurazione della qualità - Reg. CE n. 2023/2006;

«**sorveglianza**»: l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività - Reg. CE n. 882/04;

«**sostanza aggiunta non intenzionalmente**»: impurità presente nelle sostanze utilizzate, intermedio di reazione formatosi durante il processo produttivo o prodotto di reazione o di decomposizione - Reg. UE n. 10/2011;

«**specificità**»: composizione di una sostanza, criteri di purezza di una sostanza, caratteristiche fisico-chimiche di una sostanza, indicazioni relative al processo di fabbricazione di una sostanza o ulteriori informazioni concernenti l'espressione dei limiti di migrazione - Reg. UE n. 10/2011;

«**stabilimento**»: ogni unità di un'impresa del settore alimentare - Reg. CE n. 852/04;

«**verifica**»: il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici - Reg. CE n.

882/04;

Allegato A**Intestazione ASL****4. Scheda controllo produzione/distribuzione/utilizzo di materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)**

Data _____ ora _____ Operatori ASL _____

Ditta _____

Via _____ n° _____ Comune _____

P.IVA o C.F. _____ indirizzo e-mail _____

Tel. _____ || _____ Fax _____

Operatore economico Sig. _____ Nato il _____

a _____ Residente in _____

Responsabile Legale Sig. _____ Nato il _____

a _____ Residente in _____

Presenza il Sig. _____ Nato il _____

a _____ Residente in _____

In qualità di _____

Tipologia di attività: produzione MOCA deposito e vendita ingrosso MOCA utilizzatore MOCA altro _____

tipologia di contenitori _____

Note _____

ATTIVITA' DI DEPOSITO ALL'INGROSSO**LOCALE DI DEPOSITO**

Strutturato in modo da consentire una facile pulizia	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Scaffalature ed altri accessori adeguati	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Le condizioni ambientali e di stoccaggio sono tali da preservare i materiali da rischi di deterioramento e/o contaminazioni	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I materiali sono correttamente etichettati (art. 15 Reg. CE 1935/2004)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Giudizio globale	<input type="checkbox"/> SUFF.	<input type="checkbox"/> INSUFF.

DOCUMENTAZIONE

Esiste dichiarazione di conformità del materiale (Reg. CE 1935/2004)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
È completa di:		
• identità-indirizzo produttore/importatore	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• identificazione del materiale a cui si riferisce	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• data della dichiarazione	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• dichiarazione di conformità del materiale per alimenti alla normativa di riferimento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• informazioni adeguate circa le sostanze impiegate per le quali sono stabilite restrizioni e/o specifiche	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• specifiche di impiego (tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto, i tempi e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare, ecc.)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• cognome, nome, firma e funzione aziendale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Procedura di formazione del personale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Procedura di qualificazione del fornitore	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esiste una procedura di rintracciabilità	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Nell'ambito della procedura di rintracciabilità:		
• è possibile rintracciare completamente la merce in entrata	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• è possibile rintracciare completamente la merce in uscita	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• esiste una procedura di richiamo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• esiste una procedura di comunicazione alla ASL	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Gestione delle non conformità ed azioni correttive	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La Ditta esegue controlli analitici sui materiali acquistati	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La documentazione è idonea e sufficiente	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Note: _____

ATTIVITA' DI PRODUZIONE**LOCALE DI LAVORAZIONE**

Ampiezza adeguata in rapporto all'attività	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Strutturata in modo da consentire una facile pulizia	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Giudizio globale	<input type="checkbox"/> SUFF.	<input type="checkbox"/> INSUFF.

LOCALE DEPOSITO PRODOTTO FINITO

Strutturato in modo da consentire una facile pulizia	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Scaffalature, ed altri accessori adeguati	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Le condizioni ambientali e di stoccaggio sono tali da preservare i materiali da rischi di deterioramento e/o contaminazioni	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I materiali sono correttamente etichettati (art. 15 Reg. CE 1935/2004)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Giudizio globale	<input type="checkbox"/> SUFF.	<input type="checkbox"/> INSUFF.

SERVIZI IGIENICI – SPOGLIATOI

Sono disponibili servizi igienici e spogliatoio ad esclusivo utilizzo del personale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Sono ubicati e strutturati in maniera razionale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Giudizio globale	<input type="checkbox"/> SUFF.	<input type="checkbox"/> INSUFF.

NOTE _____

DOCUMENTAZIONE

Esiste un sistema di assicurazione qualità (art.5 Reg. CE 2023/2006)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esiste un sistema di controllo qualità (art. 6 Reg. CE 2023/2006)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Nell'ambito dei sistemi di controllo ed assicurazione qualità (artt. 5 – 6 Reg. CE 2023/2006) vengono considerati:		
• processo formativo del personale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• processo di qualificazione del fornitore	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• gestione del magazzino materie prime	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• controlli di produzione	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• gestione magazzino prodotto finito	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• gestione delle non conformità ed azioni correttive	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• controlli analitici sul prodotto finito	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• rintracciabilità	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Nell'ambito della procedura di rintracciabilità:		
• è possibile rintracciare completamente la merce in entrata	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• è possibile rintracciare completamente la merce in uscita	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• esiste una procedura di richiamo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• esiste una procedura di comunicazione alla ASL	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Esiste dichiarazione di conformità delle produzioni (Reg. CE 1935/2004)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
È completa di:		
• identità-indirizzo produttore/importatore	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• identificazione del materiale a cui si riferisce	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• data della dichiarazione	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• dichiarazione di conformità del materiale per alimenti alla normativa di riferimento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• informazioni adeguate circa le sostanze impiegate per le quali sono stabilite restrizioni e/o specifiche	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• specifiche di impiego (tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto, i tempi e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare, ecc.)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• cognome, nome, firma e funzione aziendale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esiste documentazione di supporto (dichiarazioni di conformità di ogni singola materia prima e le relative schede tecniche e di sicurezza, i calcoli teorici, le prove di laboratorio attestanti la conformità dei MOCA, ecc.)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
È completa di dichiarazioni e analisi (per vetreria test migrazione globale e specifica per i vetri al piombo)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
È idonea e sufficiente	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Note :

UTILIZZATORE (INDUSTRIA ALIMENTARE - RISTORAZIONE)

Le condizioni ambientali e di stoccaggio sono tali da preservare i materiali da rischi di deterioramento e/o contaminazioni	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I materiali sono correttamente etichettati (art. 15 Reg. CE 1935/2004)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esiste dichiarazione di conformità dei materiali utilizzati per il confezionamento delle materie prime utilizzate dall'industria alimentare	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esiste dichiarazione di conformità dei materiali, attrezzature, apparecchiature, macchinari destinati a venire a contatto con gli alimenti nel corso dell'attività produttiva	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esiste dichiarazione di conformità dei materiali utilizzati per il confezionamento dei prodotti finiti	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
È completa di:		
• identità-indirizzo produttore/importatore	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• identificazione del materiale a cui si riferisce	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• data della dichiarazione	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• dichiarazione di conformità del materiale per alimenti alla normativa di riferimento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• informazioni adeguate circa le sostanze impiegate per le quali sono stabilite restrizioni e/o specifiche	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• specifiche di impiego (tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto, i tempi e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare, ecc.)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
• cognome, nome, firma e funzione aziendale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esiste una modalità per la verifica della idoneità tecnologica dei materiali allo scopo cui sono destinati	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
È idonea allo scopo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Esiste un sistema di rintracciabilità del contenitore	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Nella ristorazione pubblica e collettiva lo stato di manutenzione dei contenitori è adeguato	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I fornitori di MOCA sono inseriti nell'elenco dei fornitori del piano di autocontrollo aziendale?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Giudizio globale	<input type="checkbox"/> SUFF.	<input type="checkbox"/> INSUFF.

I MOCA vengono acquistati da _____

Note: _____

Prelevati campioni per analisi SI NO (verbale n.....)

Acquisita copia Dichiarazione Conformità SI NO (verbale n.....)

Giudizio complessivo (con eventuali prescrizioni o sanzioni) _____

Dichiarazioni: _____

*Timbro e firma
Per la DITTA*

*Timbro e firma
Gli Operatori*

ALLEGATO B

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO												
Ragione sociale												
Indirizzo												
Tipologia di attività												
CATEGORIA CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	3	CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE							X		TOT
		<i>condizioni generali e di manutenzione</i>	buone	0	discrete	15	Scarse	30	insufficienti	50	0,10	5
ENTITA PRODUTTIVA	4	<i>Dimensione stabilimento</i>	piccolo	0	Medio-piccolo	15	Medio-grande	30	grande	50	0,10	5
	5	<i>Dimensione mercato servito</i>	locale	0	regionale	15	Nazionale	30	estero	50	0,10	5
		<i>GMP</i>	Adeguito, completo	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Non presente Inadeguato	80	0,20	16
		<i>Grado di applicazione</i>	Applicato	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Non applicato Non presente	80	0,20	16
		<i>Rintracciabilità</i>	Completa	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Non presente Inadeguata	80	0,20	16
	8	<i>Dichiarazione conformità</i>	Completa, adeguata	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Inadeguato Non eseguita	80	0,20	16
	9	<i>Etichettatura</i>	Completa, adeguata	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Non presente e/o non applicato	80	0,20	16
	10	<i>Irregolarità e non conformità pregresse e presenti riscontrate</i>	non significative e nuove attività	0	Non significative - ripetute	15	sostanziali o gravi isolate	30	Sostanziali o gravi - ripetute	50	0,10	5
											100	

Le modalità di compilazione ricalcano le indicazioni già fornite riguardo alle altre schede di rischio predisposte come pure la classificazione delle imprese in alto – medio – basso rischio

ALLEGATO C

PIANO CONTROLLO MOCA ANNO		pag. 1 di 2			
ASL :					
		TIPOLOGIA			
		produzione	vendita ingrosso	vendita dettaglio	utilizzatore
Unità censite					
Unità controllate					
Ispezioni su unità					
Unità non regolari					
Infrazioni DPR 777/1982, come modificato da art. 3 DL.vo 108/92	art. 3 Produzione di MCA - violazione componenti consentiti, requisiti di purezza, limitazioni tolleranze e condizioni d'impiego				
	art.4 Mancanza di etichettatura o correttezza della stessa; mancanza della dichiarazione di conformità				
	art.5 Utilizzatore di MCA privo di dichiarazione di conformità del produttore e rintracciabilità a monte				
Infrazioni Regolamento UE 852/2004 (escluso i produttori)	art.4 Utilizzatore non rispetta i requisiti previsti per Attrezzature e confezionamento e imballaggio				
	art.5 Utilizzatore privo di procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP				
Infrazioni D.L.vo 193/2007 (escluso i produttori)	art.6 c.8 Utilizzatore non applica le procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP				

PIANO CONTROLLO MOCA ANNO		pag. 2 di 2			
ASL :					
		TIPOLOGIA			
		produzione	vendita ingrosso	vendita dettaglio	utilizzatore
GMP assenti o non conformi					
GHP assenti o non conformi					
Provvedimenti amministrativi	Prescrizioni				
	Sospensioni attività				
	Chiusura attività				
	Attivazione allerta				
	Attivazione Information				
Sequestri					
Notizie di reato					

ALLEGATO D

PIANO CAMPIONAMENTI MOCA ANNO											
ASL:											
		PRODUZIONE	Vendita ingrosso			Vendita dettaglio			utilizzatore		
		NAZIONALI	NAZIONALI	UE	EXTRA UE	NAZIONALI	UE	EXTRA UE	NAZIONALI	UE	EXTRA UE
NUMERO CAMPIONI PRELEVATI	prodotti plastici										
	cellulosa e carta										
	ceramica										
	banda stagnata										
	vetro										
	acciaio										
NUMERO CAMPIONI NON CONFORMI	prodotti plastici										
	cellulosa e carta										
	ceramica										
	banda stagnata										
	vetro										
	acciaio										

ALLEGATO E

Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti Piano campionamenti 2011							
ASL	ceramica	carta e cartone	banda stagnata	acciaio	contenitori in materiale plastico	vetro	TOTALE
TO1	3	2	2	2	3	1	13
TO3	3	2	1	4	3	1	14
TO 4	3	2	2	4	2	1	14
TO 5	4	1	2	3	3	1	14
VC	3	2	2	3	3	1	14
BI	3	2	2	3	3	1	14
NO	5	1	2	5	1		14
VCO	3	1		5	5		14
CN1	5	2	1	1	1	1	11
CN2	3	1	2	2	2	1	11
AT	2	2	2	5	2	1	14
AL	3	2	2	3	2	1	13
Totale	40	20	20	40	30	10	160

NB

Per le tempistiche di consegna dei campioni ad ARPA e per lo stato di accreditamento, si faccia riferimento alla nota Regione Piemonte - Direzione Sanità - Settore Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva - Protocollo n.10049 /DB.2001 del 05.4.2011, utilizzando il verbale ad essa allegato.

Allegato F**INTESTAZIONE ASL**

Risposta a nota prot. _____ del _____
 Prot. SIAN/..... n. _____ li _____
 OGGETTO: vigilanza igienica prodotti alimentari e materiali a contatto con alimenti.

Spett. le **Ditta**.....
 indirizzo.....
 CAP.....Comune.....
E p.c. **Spett.le A.R.P.A. – Dip. di Torino – SS 06.07**
Polo Alimenti
Laboratorio di Strada Nizza 24
10040 LA LOGGIA (TO)

Con la presente si comunica che le analisi chimiche, eseguite dal Laboratorio A.R.P.A. di La Loggia (TO), SS 06.07 – Polo Alimenti - Rapporto di prova n°del del campione di, prelevato il giornocon verbale n°dai Tecnici della Prevenzione di questo Servizio, hanno permesso di accertare che, relativamente alle determinazioni effettuate (es Nichel e Cromo), il campione risulta REGOLAMENTARE.

Qualora la Ditta fosse interessata, la presente comunicazione è da intendersi come autorizzazione al ritiro dell'eccedenza di analisi del materiale oggetto del campionamento di cui al verbale n. del a firma di operatori di questo Servizio.

Per il ritiro della merce, la ditta dovrà contattare entro e non oltre ...(es. venti giorni dalla data della presente) comunicazione A.R.P.A. - Dipartimento di Torino – SS 06.07 – Polo Alimenti - Laboratorio di Strada Nizza 24 – 10040 LA LOGGIA (TO) – Responsabile del Polo Alimenti dr.ssa Mulatero - tel. 011.19681610, fax 011.9934060 e recarsi presso detta struttura A.R.P.A. unitamente al presente atto.

Distinti saluti.

IL DIRETTORE S.C. S.I.A.N.

Struttura competente: S.C. SIAN
 Direttore S.C. Servizio:
 Incaricato del procedimento:
 Tratta la pratica:
 ☎ 0039 – ☎ 0039 –
 ✉