PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 25 - numero 5390 di Martedì 16 maggio 2023

Certificazioni e normativa per materiali e oggetti a contatto con alimenti

Per garantire la sicurezza alimentare le aziende e gli operatori devono gestire adeguatamente i materiali ed oggetti destinati a entrare in contatto con gli alimenti. I MOCA, la normativa e il completo ed efficace supporto del software Blumatica HACCP.

Con l'acronimo "**MOCA**" si intendono i **materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti** e quindi sono MOCA, ad esempio, oggetti come i contenitori di alimenti, le pentole, le posate, gli imballaggi, gli impianti e gli attrezzi per cucinare.

Nel comparto alimentare il ruolo di questi impianti e oggetti ha assunto sempre maggiore importanza in relazione alla possibile **contaminazione degli alimenti**. Gli stessi processi adottati in campo alimentare (elevate pressioni, temperature e acidità) possono danneggiare i materiali degli impianti stessi e favorire la crescita microbica e la contaminazione.

Partendo da queste considerazioni è evidente che le attrezzature da utilizzare con gli alimenti devono essere realizzate secondo rigorosi concetti di **progettazione igienica**, ad esempio relativamente all'assemblaggio dei componenti e la scelta dei materiali.

Inoltre non bisogna dimenticare che gli stessi **imballaggi e recipienti** potrebbero comportare la migrazione di molecole ai cibi, comportando un pericolo per la salute, una modifica della composizione del prodotto o un deterioramento delle qualità organolettiche.

Quali sono le normative di riferimento connesse ai materiali e oggetti MOCA? Quali sono gli obblighi normativi per operatori e aziende? Ci sono strumenti che possono aiutare gli operatori nel rispetto delle normative in materia di igiene dei prodotti alimentari?

Materiali e oggetti MOCA: la normativa di riferimento

Materiali e oggetti MOCA: la dichiarazione di conformità

Materiali e oggetti MOCA: un supporto per le aziende e gli operatori alimentari

Materiali e oggetti MOCA: la normativa di riferimento

I materiali e oggetti MOCA sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei.

In particolare il **Regolamento (CE) N. 1935/2004** del 27 ottobre 2004 stabilisce che "*i Moca devono essere sufficientemente inerti da escludere il trasferimento di sostanze agli alimenti in quantità tali da mettere in pericolo la salute o da comportare una modifica inaccettabile della composizione degli alimenti o un deterioramento delle loro caratteristiche*"

Di seguito i **principali riferimenti normativi**:

- **Regolamento (CE) 1935/2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) 2023/2006** sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- **Decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29**
- **Circolare Ministero della Salute 17 luglio 2017**

In particolare l'**Allegato I** del Regolamento 1935/2004 fornisce l'elenco di gruppi di materiali e oggetti disciplinati da misure specifiche:

- Materiali e oggetti attivi e intelligenti
- Adesivi
- Ceramiche
- Turaccioli
- Gomme naturali
- Vetro
- Resine a scambio ionico
- Metalli e leghe
- Carta e cartone
- Materie plastiche
- Inchiostri da stampa
- Cellulosa rigenerata
- Siliconi
- Prodotti tessili
- Vernici e rivestimenti

- Cere
- Legno

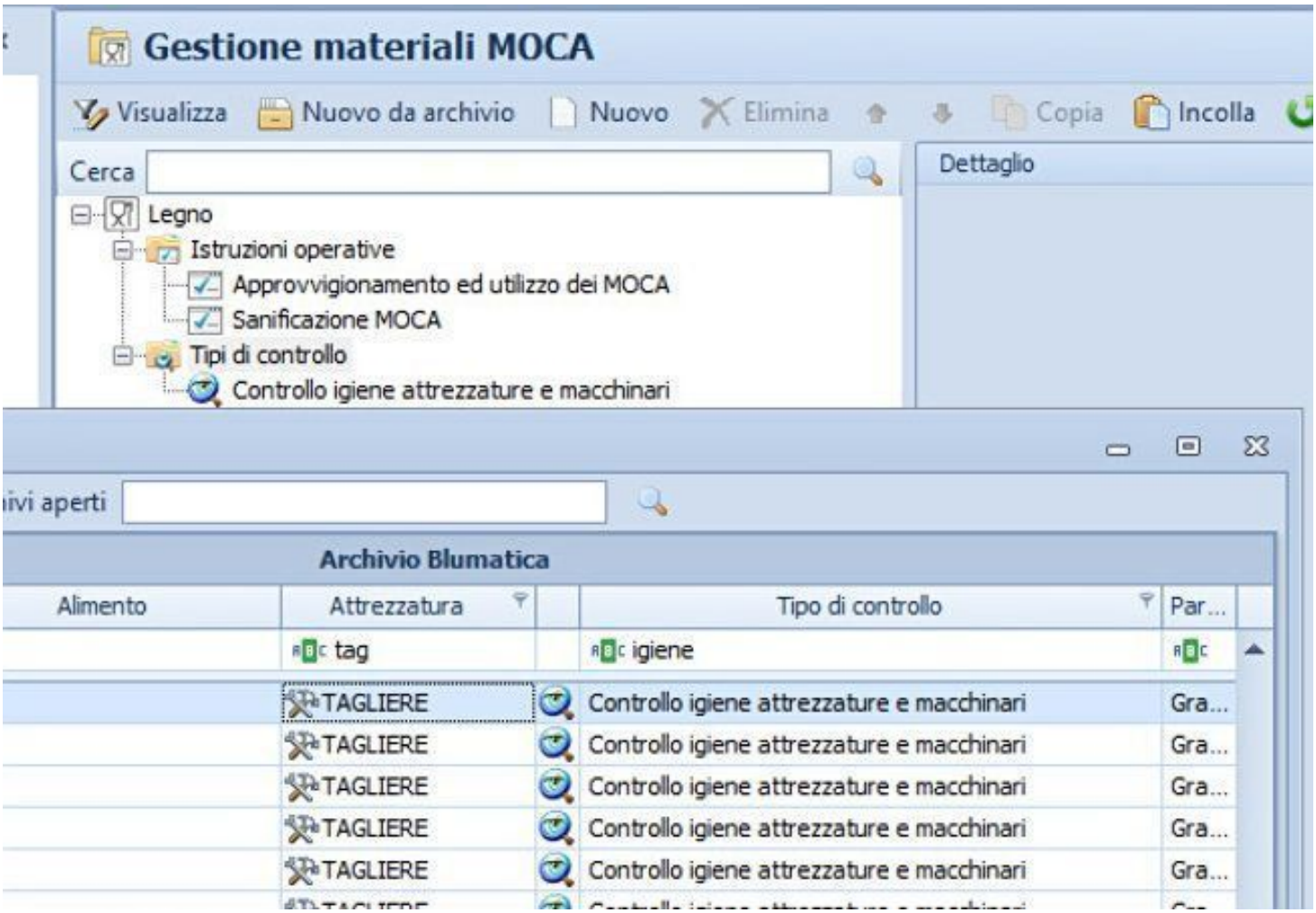
Ogni **Piano di Autocontrollo** (*Hazard Analysis and Critical Control Points* - **HACCP**) deve prevedere una sezione dedicata ai MOCA, specificando approvvigionamento, utilizzo e relativa sanificazione.

Materiali e oggetti MOCA: la dichiarazione di conformità

Se il Regolamento 1935/2004 contiene misure specifiche per i gruppi di materiali e oggetti MOCA è anche previsto che tali materiali e oggetti siano corredati di una **dichiarazione** scritta che attesti la loro **conformità alle norme vigenti**.

Questa **dichiarazione** è una certificazione necessaria a dimostrare l'ottemperanza alla normativa in materia di sicurezza alimentare. E le aziende alimentari che fanno uso di MOCA dovranno, pertanto, utilizzare materiali idonei e corredati di apposita **dichiarazione di conformità**.

Ci sono strumenti in grado di aiutare le aziende ad ottemperare gli obblighi richiesti dalla normativa?



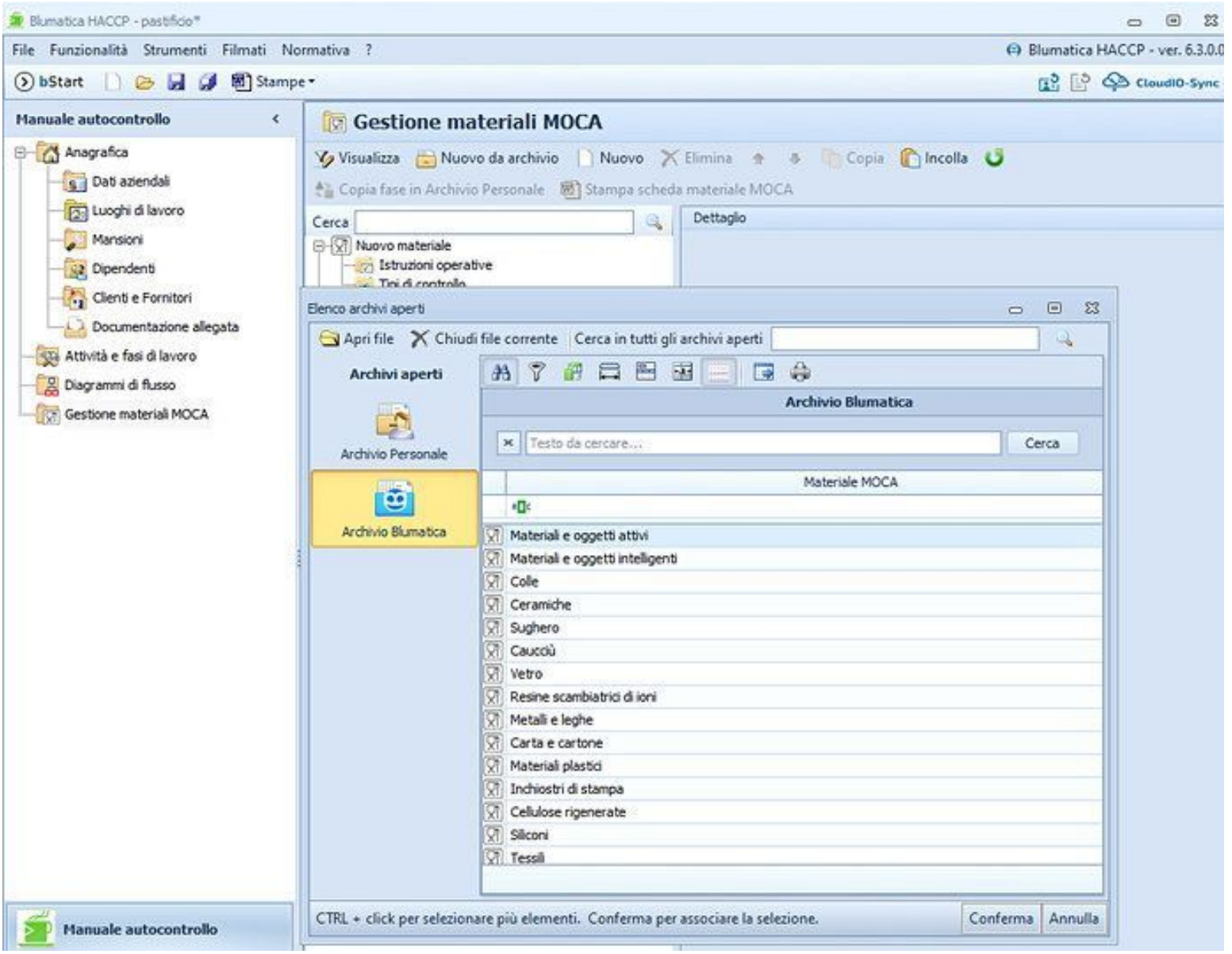
Materiali e oggetti MOCA: un supporto per le aziende e gli operatori alimentari

Per supportare efficacemente il lavoro delle aziende e degli operatori del settore alimentare è disponibile Blumatica HACCP.

Blumatica HACCP è il software dedicato all'elaborazione del manuale di autocontrollo e dei relativi documenti di registrazione. In esso sono già incluse **80 attività lavorative già valutate** con collegamenti di fasi di lavoro, attrezzature, alimenti, rischi, prevenzioni, azioni correttive, limiti critici, processi e tipologie di controllo.

Il software prevede una sezione dedicata ai **materiali MOCA**.

Riguardo alla **gestione di materiali ed oggetti destinati a entrare in contatto con gli alimenti** (MOCA) è possibile, ad esempio, selezionare materiali ed oggetti dall'archivio del software, indicare le misure di sicurezza attuate e mantenere traccia di fornitori e clienti a cui viene ceduto il prodotto. Sono disponibili archivi specifici relativi a materiali e oggetti attivi, materiali e oggetti intelligenti, colle, ceramiche, sughero, caucciù, vetro, resine scambiatrici di ioni, metalli e leghe, carta e cartone, materiali plastici, inchiostri di stampa, cellulose rigenerate, siliconi, tessili, vernici, rivestimenti, cere, legno.



Ricordiamo alcune delle altre molteplici funzionalità di Blumatica HACCP:

- la redazione del **Manuale di Autocontrollo** e dei relativi documenti di registrazione
- l'elaborazione dell'**agenda degli allergeni** in funzione degli alimenti indicati (Regolamento UE n. 1169/2011)

E per le microimprese del settore alimentare, è possibile usufruire della **metodologia semplificata per la redazione del manuale di autocontrollo** ai sensi delle "*Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare*" (Allegato C1).

Il link per avere ulteriori informazioni su Blumatica HACCP

Per avere altri dettagli sulla suite Blumatica HACCP è possibile visitare il sito Blumatica, scrivere a commerciali@blumatica.it e scaricare la versione di prova gratuita che consente di valutare tutte le funzionalità incluse nel software.

Licenza Creative Commons

www.puntosicuro.it