



Prot. n. ____/____/SIAN/N

Novara 26 gennaio 2011

PIATTI, PENTOLE, STOVIGLIE: RISCHIO PER GLI ALIMENTI? CONOSCERE "LE REGOLE DEL GIOCO"

Ne parliamo con il dott. Davide Bordonaro, Coordinatore Tecnico della Prevenzione della Struttura Complessa Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASL NO, diretta dal dott. Biagio Calò.

Piatti, pentole, stoviglie ed altri oggetti rientrano tra quelli che, in tema di sicurezza alimentare, sono definiti "Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti" (abbreviato con l'acronimo M.O.C.A. o M.C.A.), per i quali vi sono norme e regole precise a cui attenersi per evitare che possano essere inadatti o rappresentare un rischio per la salute pubblica.

Fanno parte di questa categoria tutti i materiali e gli oggetti, finiti e pronti per l'impiego, che sono già a contatto, che sono destinati ad esserlo o che si prevede possano essere messi a contatto con gli alimenti.

Sono invece esclusi gli oggetti di antichità, gli impianti fissi di approvvigionamento idrico e i materiali di ricopertura o di rivestimento degli alimenti (come, ad esempio, i materiali che rivestono le croste dei formaggi), le preparazioni di carni o frutta.



Solitamente si individuano tra questi oggetti quelli che più si avvicinano agli utilizzi quotidiani e che associamo agli alimenti, quindi pensiamo alle pellicole con le quali avvolgiamo gli alimenti, alle pentole, alle posate, ai piatti, ai bicchieri, alle teglie ma anche ai contenitori in plastica che mettiamo nei frigoriferi, ai tappi di sughero, alla carta con cui vengono avvolti affettati o formaggi, ai biberon o ai succhiotti per neonati, ai porta condimenti, alle caraffe.

Si pensi anche ai materiali ed oggetti usati dall'industria alimentare, quindi alle confezioni e agli imballaggi degli alimenti nei vari formati e materiali, dal big bag plastico capace di contenere oltre 750 kg. di prodotto alle bustine per alimenti progettate per contenere sino a 5 grammi di prodotto, ma anche al silos piuttosto che alle cisterne nei vari formati o ai pirottini per pasticceria. Rientrano inoltre tra i MOCA anche gli impianti delle industrie che vanno a contatto con gli alimenti durante l'attività produttiva o di confezionamento come ad esempio le teglie per forni. Vi sono poi le sostanze non alimentari utilizzate nella filiera alimentare o per produrre ed assemblare l'oggetto che andrà a contatto con alimenti. Si pensi ad esempio ai componenti che si usano e si formano a seguito della combinazione di più materiali come i coloranti, gli additivi, le colle, i coadiuvanti di lavorazione ed altri.

I MOCA dovranno avere caratteristiche diverse in funzione delle peculiarità dell'alimento con cui andranno a contatto e delle diverse tecniche e tempistiche di conservazione previste. Alcuni di essi, ad esempio, necessitano di traspirabilità, altri di resistenza all'umidità, altri ancora devono resistere alla base acida o salina di alcuni alimenti ed altri ancora sono strutturati e progettati per sopportare shock termici. Da qui la necessità di garantire l'adeguatezza del materiale e dell'oggetto per l'utilizzo a cui è destinato.



Vi sono poi materiali e **oggetti denominati "attivi" ed altri "intelligenti"**.

I primi hanno la caratteristica di interagire con il prodotto o con l'ambiente, rilasciando sostanze utili o assorbendo sostanze indesiderate allo scopo di aumentare la durata e la sicurezza dell'alimento. I materiali intelligenti sono invece quelli che forniscono indicazioni sulle condizioni di conservazione o sulla qualità del prodotto per informare il consumatore, il produttore o il distributore.

A questi fattori si aggiungono **comportamenti scorretti con utilizzi impropri** da parte dell'utilizzatore finale che ridurrebbe i rischi adottando semplici precauzioni e seguendo le indicazioni del fabbricante.

Le parole d'ordine saranno: acquistare prodotti "sicuri" e seguire attentamente le indicazioni fornite dal produttore. Si dovrà far cura affinché rimangano integre le condizioni e le superfici degli oggetti: non scalfire, ad esempio, le superfici dei MOCA, sostituire quando opportuno (e non solo in caso di rottura) stoviglie, pentole e padelle abrase, bicchieri divenuti oramai opachi e gli altri oggetti che non presentino più le caratteristiche garantite dal produttore.



Fare molta attenzione a cosa si acquista, verificando che sia idoneo al contatto con alimenti, che vi siano le indicazioni minime previste e la destinazione d'uso, scegliendo il materiale o l'oggetto in funzione delle reali esigenze del tipo di alimento.



Alcuni prodotti seppure simili sono stati progettati e destinati ad usi completamente diversi (ad es. il secchiello in plastica per l'industria alimentare o quello per giardinaggio). In questo caso un contenitore plastico senza il simbolo bicchiere-forchetta e le diciture previste in etichetta non è idoneo ad essere messo a contatto con gli alimenti.

Inoltre la disattenzione può creare alcuni problemi; ad esempio l'utilizzo di una carta per contatto diretto, simile come grafica ma con caratteristiche diverse a quella per imballo (che avvolge la confezione), se messa a contatto con l'alimento, soprattutto se umido (ad esempio pesce o formaggio a pasta molle), cede l'inchiostro utilizzato per la grafica.

La normativa sugli imballaggi (o Packaging, come viene definita in ambito industriale) e sugli M.C.A. (o Food Contact Materials), 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, che si sono succeduti nel corso degli anni fino al più recente Regolamento (CE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Il **Reg. (CE) 1935/2004** (noto come regolamento Quadro), prevede che i materiali ed oggetti debbano essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché siano sufficientemente inerti da escludere:

- il trasferimento (o migrazione) di sostanze ai prodotti alimentari in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana;
- modifiche inaccettabili alla composizione degli alimenti;
- il deterioramento delle caratteristiche organolettiche dell'alimento stesso.

In merito alle buone pratiche di fabbricazione, il Regolamento (CE) n. 2023/2006 del 22/12/2006 (noto come **Regolamento GMP**) stabilisce infatti che tutti i materiali e gli oggetti e le loro combinazioni, vanno fabbricati nel rispetto delle norme generali e specifiche sulle buone pratiche di fabbricazione, istituendo, attuando e facendo rispettare un sistema di assicurazione della qualità e un sistema di controllo della qualità, efficaci e documentati.

L'attenzione negli ultimi anni verso tutto ciò che può rappresentare un rischio per la sicurezza alimentare e la genuinità di ciò che mangiamo è in costante aumento e ciò coincide con un maggior impegno da parte degli organi di controllo, supportati dalle agenzie preposte (EFSA – autorità europea per la sicurezza alimentare, ISS – istituto Superiore di Sanità e Ministero della Salute), nell'analisi dei fattori scatenanti le malattie trasmesse da alimenti e con tecniche di accertamento ed ispettive più approfondite, efficienti ed efficaci. Le imprese alimentari, dal canto loro, tenendo conto dell'evoluzione normativa, delle necessità avanzate dalla clientela, dedicano maggiore attenzione e risorse all'evoluzione tecnologica ed ai controlli interni, al fine di adeguarsi contestualmente a quanto previsto dalla norma ed a creare un prodotto competitivo e che soddisfi il consumatore.

Tra gli organi preposti al controllo ufficiale, la norma individua, come **autorità competente sulla sicurezza alimentare**, il Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dei Dipartimenti di Prevenzione che, per l'ASL NO di Novara, è diretto dal dott. Biagio Calò, già Direttore del Dipartimento di Prevenzione e dello S.Pre.S.A.L.. Il SIAN procede in merito a questa tematica al controllo ufficiale con attività ispettiva, di campionamento per analisi e di verifica dell'idoneità della documentazione seguendo indicazioni ministeriali e regionali ed intervenendo d'iniziativa qualora si ravvisino non conformità.

L'attività di controllo della sicurezza alimentare disciplinata dal Regolamento (CE) 882/04, comprende anche l'ispezione dei MOCA.

Peraltro anche il Regolamento (CE) 852/04, sull'igiene dei prodotti alimentari, prevede che l'operatore del settore alimentare, oltre a garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti soddisfino i pertinenti requisiti di igiene, predisponga, attui e mantenga una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP e, tra questi, anche l'identificazione di ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o, qualora sia impossibile, ridotto a livelli accettabili. Nella fattispecie la migrazione di sostanze tossiche all'alimento rappresenta un rischio.



Gli ultimi rapporti RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed – sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi), inerenti le non conformità segnalate su alimenti e materiali destinati al contatto con alimenti, hanno evidenziato la rilevanza numerica dei casi di allerta riconducibili a questi ultimi e dovuti sia a migrazioni di componenti (con una prevalenza del 98% dei casi), sia a presenza irregolare di metalli, sia a contaminazioni da inchiostri in egual misura.

Le segnalazioni di non conformità di Materiali destinati al contatto con gli alimenti, nel 2009, hanno raggiunto il 6 % delle 3204 segnalazioni comunitarie e il 61% di questi, erano provenienti dalla Cina.

Il Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare (PRISA), per l'anno 2010, riportava che le non conformità, segnalate dal sistema di allerta rapido, si riferivano principalmente al rinvenimento di:

- ammine aromatiche: in attrezzi per cucina (mestoli, spatole), utensili da cucina in nylon, mestoli in plastica nera;

migrazione di:

- nichel in: mestoli in acciaio, frullini per cappuccino, tappi di metallo, porta liquori in metallo;
- cromo in: utensili di metallo, accessori per barbecue, scola pasta, bicchieri decorati;
- cromo e nichel in: posate in acciaio, tagliapasta, set per barbecue, vassoi e griglie per forni elettrici, tazzine in acciaio inox;
- manganese in stoviglie
- nichel e manganese in: fiaschi, sbattitori per uova;
- piombo in prodotti di ceramica, cartoni per pizza;
- formaldeide in utensili da cucina, piatti e tazze in plastica;
- melamina in tazze e piatti di plastica etc.;
- ftalati in: coperchi di vasetti per conserve;
- DEHP (Di-etilesilftalato), DIDP(ftalato di diisodecile) e DNOP(ftalato di diottile) in: Thermos, contenitori in plastica, pentole a pressione, coperchi;
- Rhodamine "B" in: tovaglioli di carta

Nell'elaborazione del PRISA per l'anno 2010, la Direzione Sanità della Regione Piemonte, tenuto conto di alcuni indicatori tra cui i dati del rapporto RASFF dell'anno precedente, ha previsto, un incremento dell'attività di controllo dei MOCA (in termini di ispezioni e di campioni), un ampliamento delle tipologie di attività da controllare, includendo le attività di produzione, di import, di deposito, commercio all'ingrosso e presso gli utilizzatori (bar, ristoranti, mense etc.). Sono state inoltre messe in atto azioni mirate a migliorare le competenze del personale addetto ai controlli ufficiali, difatti, sono state redatte e distribuite dal Settore Promozione della salute e interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva, ai SIAN delle AA.SS.LL., specifiche linee guida per il controllo ufficiale dei materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti, anche al fine di uniformare l'attività ispettiva, informativa e di campionamento, nell'ottica di garantire l'adeguatezza, l'efficienza e l'efficacia dei controlli. Il piano è diventato di routine per l'anno 2011 per cui, durante la normale attività di controllo ufficiale, verrà potenziata la verifica dell'applicazione della norma inerente i MOCA. Le indicazioni generali per il PRISA riferito al periodo 2011-2014 della Regione Piemonte inoltre, prevede tra gli obiettivi, in ambito rischio chimico-fisico, di rafforzare ed integrare i controlli relativi ai materiali a contatto e ai relativi rischi di cessione.

In riferimento a tale tematica anche il Ministero della Salute ha fornito indicazioni in merito al potenziamento dei controlli sull'applicazione della corretta prassi e sui materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti.

I controlli riguardano in linea generale l'acquisizione della documentazione prevista (es. dichiarazione di conformità), il controllo del prodotto, la verifica del sistema di rintracciabilità dei MOCA e l'etichettatura di questi prodotti. In funzione poi delle diverse tipologie di attività oggetto di controllo, sono previste verifiche ispettive specifiche.

Le imprese del settore produzione e commercio di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono responsabili di controllare la rispondenza dei loro prodotti alle norme e a dimostrare in ogni momento di aver adeguatamente provveduto ai controlli ed accertamenti necessari a garantire in ogni caso la sicurezza dei prodotti alimentari.

I materiali ed oggetti devono essere sempre accompagnati, nelle fasi diverse dalla vendita al consumatore finale, dalla **dichiarazione di conformità** del produttore che, da un lato, attesta la conformità alle norme



vigenti e quindi che è idoneo al contatto con gli alimenti e, dall'altro, consente di identificare e quindi rintracciare il produttore dei materiali ed oggetti in questione.

È stabilito che, per consentire il controllo ed il ritiro dei materiali ed oggetti difettosi, dovrà essere sempre garantita la **rintracciabilità** dei prodotti in qualunque fase della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione (riportando ad esempio i dati dei fornitori, la rete di distribuzione, disporre di una procedura di richiamo/ritiro del prodotto e dei dati di comunicazione all'ASL territorialmente competente per eventuali allerte), e della corretta etichettatura dei prodotti.

Le imprese hanno dunque la responsabilità e l'obbligo di vigilare al fine di evitare che i materiali ed oggetti possano essere una fonte di contaminazione dei prodotti alimentari trasferendo sostanze indesiderabili o comunque estranee agli alimenti stessi.

In tema di Responsabilità delle imprese alimentari, l'utilizzazione dei materiali ed oggetti è subordinata all'accertamento da parte dell'Operatore del Settore Alimentare della loro conformità alle norme vigenti e alla idoneità tecnologica per lo scopo cui sono destinati, assicurando il rispetto delle disposizioni volte a garantire la sicurezza degli alimenti.

L'industria alimentare deve essere fornita della dichiarazione di conformità dei materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti e deve essere sempre in grado di consentire ai competenti organi di controllo di identificare il fornitore o il produttore dei materiali o degli oggetti impiegati.

Dovrà richiedere, quindi, al produttore o fornitore del MOCA la dichiarazione di conformità, conservarla, e soprattutto utilizzare i materiali e gli oggetti nel rispetto delle condizioni d'uso dichiarate dal produttore. Questa documentazione sarà indispensabile per effettuare una corretta valutazione dei rischi della propria attività e per predisporre le procedure previste.

Con nota del 18 novembre 2010, il Ministero della Salute rafforza queste indicazioni riferendo che le imprese alimentari devono applicare le buone prassi, compresa quella della manutenzione delle attrezzature a contatto con gli alimenti ed attenersi quindi ai regolamenti del "pacchetto igiene" per garantire un elevato livello di tutela dei consumatori, (adempiendo agli obblighi generali rispettando, tra l'altro, i requisiti applicabili alle attrezzature e quindi verificandone ad esempio la manutenzione e l'usura).

Oltre alle fonti normative, ai siti istituzionali del Ministero della Salute, dell'ISS, dell'EFSA, della Comunità Europea e delle Regioni, potranno essere di supporto linee guida, alcune particolarmente importanti redatte dall'Istituto Superiore di Sanità (ad esempio il progetto CAST – rapporto ISTISAN 09/33) o dall'EFSA, altre redatte da Associazioni di categoria, alcune delle quali approvate dal Ministero della Salute.

Le sanzioni previste per le irregolarità documentali e analitiche di MOCA discendono da svariate norme; nel nostro Paese sono previste da norme generali o da norme specifiche che recepiscono Direttive comunitarie. Le norme specifiche riferite ai materiali a contatto con gli alimenti (es. DPR 777/82 mod. dal D.Lgs 108/92 o DM 21/03/1973), prevedono sanzioni da 2.500 a oltre 7.500 euro per difformità di etichettatura o indicazioni d'uso, mancanza o inesattezza della dichiarazione di conformità o rintracciabilità inesatta e si arriva fino a sanzioni di oltre 92.000 euro qualora vengano utilizzati o posti in vendita MOCA che, per composizione o cessione di componenti, rendano le sostanze alimentari nocive o pericolose per la salute pubblica.

Alle norme sopra indicate si affiancano inevitabilmente le norme generali di igiene e sicurezza alimentare quali ad esempio il Reg. CE 853/04 che prevede sanzioni che vanno dai 500 ai 3.000 euro per il mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene indicati nell'allegato II capitolo V (attrezzature) e X (imballaggio). La mancata predisposizione di procedure di autocontrollo, comprese quelle di verifica o in materia di rintracciabilità, è punita con la sanzione da 1.000 a 6.000 euro e la non corretta applicazione delle stesse è punita con analoga sanzione.

Indipendentemente dalle sanzioni amministrative, si ricorda che la migrazione di componenti di MOCA all'interno degli alimenti contenuti comporta inoltre la denuncia all'Autorità Giudiziaria per violazione dell'art. 5 della L 283/62, salvo l'applicazione dell'art 441 CP in caso di prodotto pericoloso per la salute.