

SICUREZZA ALIMENTARE

Controllo ufficiale veterinario nel settore dei MOCA



AMBROGIO PAGANI

Medico veterinario già dirigente Azienda USL Toscana Nord-Ovest zona ex Asl 2 Lucca

Risulta alquanto diffusa, l'assenza di consuetudine con il controllo ufficiale nel settore dei materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA) da parte dei medici veterinari che operano nell'ambito dell'autorità competente per la sicurezza alimentare.

Quali sono le ragioni?

1. Attribuzioni di competenza. Il settore dei MOCA è, formalmente, di competenza delle articolazioni regionali del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) sin dal DM del 1998.
2. Difficoltà nella individuazione dei MOCA. Nell'immaginario collettivo si tendono a considerare quali MOCA soltanto i materiali e gli oggetti monouso destinati al *packaging*. Le macchine per le imprese alimentari, le attrezzature e gli strumenti che hanno contatto con gli alimenti spesso non sono considerati MOCA.

Esiste una ulteriore difficoltà nella individuazione dei MOCA legata al tipo di contatto che si ha con l'alimento: tutti ne comprendono l'importanza e il ruolo quando si ha contatto diretto con un alimento mentre invece è contro-intuitiva la possibilità di contaminazione di un alimento che un oggetto o un materiale possono avere in determinate occasioni come la cottura, e le esalazioni (quindi per contatto indiretto).

3. Tipologia di processo. Gli operatori del settore alimentare (OSA) registrati o riconosciuti sono oggetto del controllo ufficiale veterinario. Gli OSA hanno nei confronti dell'utilizzo di MOCA due possibili configurazioni:

- OSA che utilizzano i MOCA tal quali;
- OSA che utilizzano i MOCA dopo un processo di trasformazione come nel caso di termo-formazione di vaschette in materiale plastico o realizzazioni di contenitori metallici.

Nel primo caso, il controllo ufficiale dovrà accertare che l'OSA sia in possesso della dichiarazione di conformità

rilasciata dal fornitore dei MOCA e che si attenga nel loro utilizzo alle indicazioni in essa contenuta. Dovranno essere quindi verificate le condizioni di etichettatura, rintracciabilità dei MOCA presenti, oltre alle modalità di stoccaggio.

Nel secondo caso l'OSA è equiparabile a un operatore del settore dei MOCA. Oltre agli elementi già ricordati il controllo ufficiale dovrà accertare che il processo di trasformazione dei MOCA, attuato dall'OSA, non produca effetti deleteri per gli alimenti che verranno confezionati o che, comunque, entreranno in contatto con macchine o attrezzature. Presso l'OSA dovrà essere disponibile una documentazione di supporto in grado di fornire le necessarie evidenze relativamente al processo di trasformazione dei MOCA. L'OSA dovrà avere segnalato ai sensi del D.lgs. 29/2017 alla ASL competente per territorio l'esistenza di questi processi di trasformazione.

Che cosa fare?

La mancanza di consuetudine nel controllo ufficiale dei MOCA da parte dei medici veterinari che operano nell'ambito dell'autorità competente per la sicurezza alimentare deve essere ovviata con specifici momenti di formazione, aggiornamento e addestramento per colmare un comportamento, in qualche modo, spesso lacunoso.

Tipologie degli OSA

Il controllo ufficiale dei MOCA da parte dei veterinari deve essere realizzato presso quegli OSA registrati (Reg. (CE) 852/2004) o riconosciuti (Reg. (CE) 853/2004) che per tipologia di matrici alimentari trattate non sono di competenza dell'area professionale SIAN.

Negli impianti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 l'attività di controllo ufficiale è condotta dal veterinario ufficiale (impianti di macellazione e di sezionamento) o dal veterinario di riferimento (impianti di lavorazione, caseifici, frigoriferi etc.).

Negli allevamenti di animali che producono latte, miele e altri alimenti che non necessitano di una preliminare fase di trasformazione il controllo ufficiale è ovviamente effettuato esclusivamente dai veterinari di Sanità pubblica.

Forse il caso più eclatante è rappresentato dalle macchine a attrezzature utilizzate per la mungitura.

Il controllo ufficiale si occupa di accertare che siano utilizzati protocolli di sanificazione e sia dato corso a un piano periodico di manutenzione delle mungitrici, dei galattodotti e dei tank, ma in generale non raccoglie evidenze che il produttore/fornitore dell'impianto abbia emesso per li macchinari la prevista dichiarazione di conformità.

Si tratta di macchine complesse le cui parti componenti possono essere sottoposte a stress chimici e fisici notevoli.

Riquadro 1. Principali riferimenti normativi.

- D.M 21/03/1973 e successive modifiche e integrazioni
- DPR 777/1982
- Regolamento (CE) 1935/2004
- Regolamento (CE) 2023/2006
- Regolamento (UE) 10/2011
- Decreto Legislativo 29/2017
- Nota Ministero della Salute 28/07/2017

Basta pensare al tipo di lavaggio acido e alcalino alternati, all'impiego di acqua a temperatura elevata, al contatto continuo con il latte che può lasciare residui e concrezioni ovunque.

Se il costruttore/fornitore dell'impianto non indica le corrette modalità di manutenzione e sanificazione la dichiarazione di conformità mantiene il proprio valore soltanto per l'attrezzatura nuova.

Numerosità degli OSA

Quanti sono gli OSA di competenza veterinaria che processano i MOCA prima di impiegarli? Chi confeziona in sacchetti di plastica a partire da bobine stampate, chi confeziona utilizzando bobine di materiali compositi (es. tetratpack), chi termoforma vaschette per salumi o formaggi partendo da polietilene in bobine, chi soffia bottiglie in materiale plastico partendo dalle preforme acquistate?

Non esiste un dato affidabile sulla numerosità di questi OSA perché quanto risulta dal primo censimento conseguente al D.lgs. 29/2017 non è rappresentativo anche se non si tratta di numeri contenuti.

Il controllo ufficiale come autorità competente nel settore dei MOCA presso gli OSA da parte dei veterinari è affine al controllo degli alimenti, ma non è del tutto sovrapponibile.

L'offerta formativa è molto spostata sul versante normativo (riquadro 1) e piuttosto povera, almeno per il momento, sui contributi pratici, risultando un *gap*, questo, che andrebbe colmato con una certa urgenza.

Riferimenti bibliografici

1. Di Luciano P, Limbo S. Food packaging. Materiali, tecnologie e qualità degli alimenti, Springer Verlag, 2010.
2. http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1173&area=sicurezzaAlimentare&menu=chim
3. Progetto CAST - Linee guida per l'applicazione del Regolamento 2023/2006/CE alla filiera dei materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti. Pubblicazione 9/33, Istituto Superiore Sanità, 2009.