

MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI [MOCA]

I **materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)** sono tutti i materiali, le attrezzature e gli oggetti:

- già in contatto con gli alimenti e le bevande (es. sacchetti, confezioni, bottiglie);
- destinati a venire a contatto con i cibi e le bevande (es. piatti, bicchieri, coltelli, posate, pentole, taglieri);
- che possono venire a contatto con i cibi e le bevande a causa dell'uso al quale sono destinati (es. macchine per il caffè, spremiagrumi, frigoriferi, forni, piani di lavoro).

I MOCA sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che comunitari.

I MOCA non devono trasferire ai cibi componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica della composizione del prodotto alimentare;
- comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche (odore, colore, sapore).

Non rientrano nel campo di applicazione della normativa vigente:

- gli oggetti di antiquariato (es. orci);
- i materiali che ricoprono i prodotti alimentari e possono essere consumati insieme ad essi (es. croste dei formaggi);
- gli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico.

Nel Piano di Autocontrollo (HACCP) occorre prevedere una sezione specifica dedicata ai MOCA, in cui devono essere indicati i materiali in uso, i criteri di identificazione, i requisiti di idoneità richiesti e le modalità con le quali ne viene assicurata la rintracciabilità.

Al momento dell'approvvigionamento, i MOCA devono essere corredati delle seguenti informazioni:

- la dicitura *“per contatto con i prodotti alimentari”* oppure il simbolo *“bicchiere e forchetta”* oppure l'indicazione specifica dell'utilizzo del materiale (es. *“macchina per il caffè”*, *“bottiglia per vino”*, *“cucchiaino per minestra”*);
- se necessario le condizioni particolari di impiego per un sicuro e adeguato utilizzo del materiale (es. *“materiale non idoneo al contatto con alimenti acidi”*, *“materiale resistente alla temperatura di +80°C”*, *“materiale non lavabile in lavastoviglie”*);
- l'indicazione della ragione sociale e dell'indirizzo del produttore o del fornitore del materiale;
- un'adeguata identificazione del materiale che ne assicuri la rintracciabilità (es. lotto).

Per i *MOCA acquistati al dettaglio* queste informazioni devono essere presenti direttamente sui materiali *oppure* sulle etichette *oppure* sugli imballaggi *oppure* sui cartelli posti vicino ai prodotti nei locali di vendita. Per i *MOCA acquistati all'ingrosso* queste informazioni devono essere presenti direttamente sui materiali *oppure* sulle etichette *oppure* sugli imballaggi *oppure* sui documenti commerciali di accompagnamento.

Nel Piano di Autocontrollo è necessario inoltre predisporre l'elenco dei fornitori omologati dei MOCA (indicandone almeno la ragione sociale, l'indirizzo ed un recapito telefonico) e un sistema di tracciabilità/rintracciabilità basato sulla gestione dei documenti commerciali e dei lotti.

Tutti i MOCA devono essere accompagnati dalla *dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti* che deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- data;
- identificazione precisa e inequivocabile del materiale di riferimento;
- dichiarazione della conformità del materiale al contatto con gli alimenti ai sensi della normativa di riferimento generale e alla normativa specifica;
- indicazioni sul tipo di materiale utilizzato e sulle eventuali modalità o limitazioni di utilizzo (es. “*materiale non idoneo al contatto con alimenti acidi*”, “*materiale resistente alla temperatura di +80°C*”, “*materiale non lavabile in lavastoviglie*”, “*non utilizzare detergenti acidi*”);
- identificazione e indirizzo del produttore/importatore;
- firma del dichiarante con indicazione della sua funzione aziendale.

Tali documenti devono essere conservati fino alla dismissione del materiale (es. esaurimento dei materiali di confezionamento, cessione o sostituzione di un macchinario).

Per gli oggetti e le attrezzature presenti, da tempo, nell'attività per le quali la dichiarazione di idoneità non è reperibile è possibile produrre un'autocertificazione.

I MOCA devono:

- essere mantenuti in buono stato di pulizia e manutenzione per evitare ogni rischio di contaminazione degli alimenti con cui possono venire a contatto (utensili, attrezzature e macchinari);
- essere conservati in luoghi asciutti, puliti, rialzati da terra e protetti in modo da non essere esposti a contaminazioni e non essere a loro volta fonte di contaminazione per i cibi (utensili, attrezzature e materiali di confezionamento);
- essere eliminati quando non presentano più le caratteristiche ottimali (es. padella antiaderente graffiata).

Ufficio di riferimento:

ASL 5 Spezzino - Dipartimento di Prevenzione
S.C. Sicurezza Alimentare
Via Fiume, 137 – 19122 LA SPEZIA
Tel: 0187/534527-29-39 Fax: 0187/534507-40
e-mail: sicurezza.alimentare@asl5.liguria.it

Normativa di riferimento:

- Regolamento 1935/2004/CE
- Circolare del Ministero della Salute DGVA-IV/2964 P del 24 gennaio 2006
- Circolare del Ministero della Salute DGSAN-VI/32249-P del 11 ottobre 2011