

1 – INTEGRAZIONE PRIS 2012 – 2014 “SICUREZZA ALIMENTARE”**1. SCOPO**

Sulla base delle criticità riscontrate negli anni precedenti si ritiene necessario integrare il PRIS 2012 – 2014 per quanto riguarda il controllo ufficiale sui Materiali e gli Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti (MOCA) e il controllo ufficiale sui miglioratori alimentari.

In base alle indicazioni del Ministero della salute verrà effettuato anche il monitoraggio della presenza di perclorato nella frutta e negli ortaggi prelevati nell’abito dei campionamenti già inseriti nel PRIS.

2. CONTROLLI UFFICIALI SUI MATERIALI E GLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

I MOCA devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché 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 caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Essi devono rispettare i requisiti di cui:

- Etichettatura Art.15 Reg 1935/2004/CE
- Dichiarazione di conformità/ documentazione di supporto Art.16 Reg 1935/2004/CE (vedi Circolare Ministero della Salute di Ottobre 2011)
- Tracciabilità Art.17 Reg 1935/2004/CE
- Controllo del processo Reg. 2023/ 2006/CE
- Regole specifiche (es. Liste positive, limiti di migrazione, condizioni di uso)

L’articolo 9 del Decreto Assessoriale n. 1167/12 del 18 giugno 2012 “*Decreto di integrazione PRIS 2012 – 2014*” prevede che ciascun SIAN e SIAOA delle AASSPP effettui almeno 30 controlli documentali annui sulla conformità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, non sono previsti campionamenti per effettuare le prove di cessione in quanto su territorio regionale non sono presenti, al momento, laboratori pubblici accreditati per tali tipologie di prova.

Sul territorio regionale è stata riscontrata una forte criticità per quanto riguarda i box in cartone per le pizze da asporto, criticità segnalata anche da Associazioni di categoria.

Per quanto sopra, a tutela della salute pubblica si dispone che almeno il 50 % dei controlli documentali effettuati da ciascun Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle AASSPP sia mirato a verificare per i contenitori per pizza da asporto, rif. Normativo nazionale DM 21.3.73, tutti i requisiti di cui sopra in funzione alla tipologia di impresa (produttore di MOCA/rivenditore di MOCA/ utilizzatore di MOCA).

Si dispone, inoltre, che i controlli documentali effettuati da ciascun Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine animale delle AASSPP sia mirato a verificare i requisiti sopra indicati per i MOCA utilizzati per la produzione ed il confezionamento dei prodotti di origine animale.

Sia i SIAN che i SIAOA in sede di ispezione presso gli stabilimenti riconosciuti dovranno sempre verificare la conformità dei MOCA utilizzati.

3 CONTROLLI UFFICIALI IMPRESE DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO DI ADDITIVI, AROMI ED ENZIMI ALIMENTARI

Secondo quanto previsto dai provvedimenti comunitari, nazionali e regionali del settore, gli operatori di tali attività provvedono affinché gli stabilimenti siano riconosciuti dall’Autorità Competente, successivamente ad almeno un’ispezione (articolo 6, comma 3, lettera a del regolamento CE n.852/2004 ed articolo 31, comma 2, lettera b del regolamento CE n.882/2004).

L’ASP, a cui spetta l’ispezione preventiva, può concedere un riconoscimento condizionato qualora risulti che lo stabilimento soddisfi i requisiti previsti relativi alle infrastrutture e alle attrezzature. Essa concede il riconoscimento definitivo soltanto qualora da un nuovo controllo ufficiale dello stabilimento, effettuato entro 3 mesi dalla concessione del riconoscimento condizionato, risulti che lo stabilimento soddisfa gli

altri requisiti richiesti della normativa in materia di alimenti o di mangimi. Se sono stati compiuti progressi evidenti, ma lo stabilimento non soddisfa ancora tutti i requisiti in questione, l'autorità competente può prorogare il riconoscimento condizionato, la cui durata non può tuttavia superare in totale sei mesi (articolo 31, comma 2, lettera d del regolamento CE n.882/2004, nota DASOE/Serv. 4/n. 51885 del 20 giugno 2013).

Al fine di assicurare che i controlli ufficiali sugli stabilimenti di produzione/commercializzazione/deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari siano eseguiti secondo procedure documentate ed uniformi sul territorio nazionale si adotta la check-list, riportata alla fine del paragrafo, da utilizzare in sede di sopralluogo (art. 8, comma 1 del Regolamento 882/2004/CE).

Essa contiene indicazioni descrittive e di valutazione:

- sulla attività dello stabilimento ed i suoi identificativi;
- sulle strutture e locali, nonché la loro manutenzione;
- sulla qualità delle acque utilizzate, sulla pulizia, igiene del personale;
- sull'HACCP;
- sulle materie prime, sui materiali destinati al contatto e sui processi produttivi;
- sul prodotto finito ed etichettatura;
- sulla rintracciabilità.

La scheda è stata predisposta prendendo in considerazione le fasi e le attività che risultano essere particolarmente rilevanti e critiche ai fini della sicurezza e qualità del prodotto finale in funzione della specificità di tale settore alimentare.

In particolare è stata evidenziata l'importanza di valutare attentamente:

- la tipologia del processo produttivo utilizzato e le caratteristiche delle materie prime impiegate e del prodotto finito (es. requisiti di purezza);
- la separazione e/o la modalità di pulizia delle linee produttive impiegate nella produzione di sostanze diverse, ponendo particolare attenzione alla presenza di sostanze che rientrano nella classe degli allergeni, per evitare fenomeni di contaminazione incrociata;
- le modalità di stoccaggio e separazione degli ambienti negli stabilimenti nelle fasi di miscelazione/riconfezionamento/etichettatura degli additivi/aromi/enzimi alimentari per impedire che si verifichino fenomeni di scambio tra gli stessi;
- la verifica delle fasi procedurali ai fini della rintracciabilità;
- il ritiro di prodotti finiti non conformi alla normativa vigente.

La scheda è stata strutturata in modo tale da consentire la sua adozione sia per il sopralluogo presso gli OSA, in caso di riconoscimento, sia per la successiva vigilanza.

Si sottolinea come l'uso corretto della scheda di sopralluogo dovrà essere verificato anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 8, par. 3, lettera a) del Reg. CE 882/2004, come previsto con l'Accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013, nonché dalla nota DGSAF del 16 agosto 2012.

Per quanto riguarda le eventuali non conformità alle disposizioni vigenti, riscontrate in fase di sopralluogo, si applicano le sanzioni amministrative previste dal D.Lgs n.190/2006 per le violazioni degli obblighi di cui agli articoli 18 e 19 del regolamento CE n.178/2002, nonché le sanzioni stabilite dall'articolo 6 del D.Lgs n.193/2007.

