

MOCA: GLI INDIRIZZI REGIONALI E GLI STRUMENTI PER IL CONTROLLO UFFICIALE

Barbara Ruzzon

**Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti
Regione Emilia-Romagna**

**Bologna 22 maggio 2012
Modifiche del 25 ottobre 2012**

AUDIT FVO OTTOBRE 2010

OBIETTIVI:

- Verificare la corretta applicazione della normativa comunitaria relativamente ai materiali a contatto con gli alimenti
- Verificare l'adeguatezza del controllo ufficiale sulla produzione, commercializzazione e sull'utilizzo dei MOCA

AUDIT FVO OTTOBRE 2010

Criticità:

- Formazione del personale che effettua il controllo ufficiale (art. 6 del Reg.CE 882/2004)
- Disporre di strumenti, quali LINEE GUIDA, per il controllo ufficiale

AUDIT FVO OTTOBRE 2010

Criticità:

- Assenza di obbligo di registrazione per i produttori di MOCA
- Assenza di un'anagrafe nazionale ufficiale che consenta la conoscenza delle realtà produttive esistenti e la programmazione del controllo ufficiale

Azioni intraprese dalla Regione per C.U. presso gli utilizzatori (OSA) produzione post-primaria

- Precedentemente all'ispezione FVO, predisposizione Manuali e check list per C.U. presso OSA (produzione post-primaria) che prevede sezioni specifiche di indagine sui Moca (requisiti normativi Rintracciabilità, Conformità)
- Corso di formazione (quadro normativo, strumenti per l'attuazione del C.U., valutazione delle dichiarazioni di conformità)

Manuale per C.U. presso gli utilizzatori (OSA) produzione post-primaria

■ Rintracciabilità Art. 17 Reg. 1935/2004

"L'impresa adotta una procedura che consenta la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti per facilitare il controllo in tutte le fasi e garantire il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione della responsabilità"

Fasi: Lavorazione, Trasformazione, Distribuzione

Manuale per C.U. presso gli utilizzatori (OSA) produzione post-primaria

- Conformità e gestione materiale per il confezionamento e imballaggio

L'impresa deve garantire:

- *Che siano definiti i materiali per il confezionamento e imballaggio*
- *Che siano idonei a venire a contatto con gli alimenti*
- *Che siano definiti i criteri e le modalità di accettazione e stoccaggio dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio;*
- *Che il materiale per il confezionamento e l'imballaggio siano immagazzinati in modo idoneo ad evitare contaminazioni*
- *Che il materiale di imballaggio sia monouso o lavabile e disinfettabile se riutilizzato*
- *Tutto il materiale che viene a contatto con gli alimenti deve essere igienicamente idoneo e, se del caso, pulito e disinfettato ad ogni uso*

Manuale per C.U. presso gli utilizzatori (OSA) produzione post-primaria

■ Condizioni attrezzature e macchinari

Le attrezzature e gli utensili per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile, compresi gli strumenti di misurazione, devono essere :

- *costruiti con materiali non assorbenti*
- *realizzati con materiali che non cedano sostanze dannose o conferiscano al prodotto colori o odori*

Azioni intraprese dalla Regione per C.U. presso operatori MOCA

- In attesa dell'adozione un provvedimento normativo che imponga l'obbligo della Registrazione per gli operatori MOCA
- Primo censimento delle realtà esistenti a livello Regionale (dati noti alle Aziende USL SIAN e ADSPV)
- Censimento parziale che consente una prima stima delle realtà presenti nel nostro territorio per la programmazione del controllo ufficiale

Azioni intraprese dalla Regione per C.U. presso operatori MOCA

- Piano di monitoraggio regionale alimenti 2012-2013 è stata inserita una parte specifica per i MOCA: 54 campioni distribuiti su tutto il territorio da effettuare presso la produzione o la distribuzione

- Tipologia di materiali oggetto di campionamento:

Acciaio

Plastica

Vetro

Ceramica

Carta

Poliaccoppiato

Azioni intraprese dalla Regione per C.U. presso operatori MOCA

- Istituzione di un Gruppo di lavoro regionale con referenti aziendali SIAN e SVET, individuati per Area Vasta, allo scopo di approfondire specifiche tematiche relative alla disciplina dei MOCA

Obiettivo del gruppo per il 2012

- Predisporre uno strumento per il controllo ufficiale presso operatori MOCA, coerentemente alle disposizioni normative comunitarie e nazionali, da utilizzare uniformemente sul territorio regionale
- Linee guida regionali, check list

Rintracciabilità e gestione delle non conformità attraverso il sistema di allerta

■ Rintracciabilità

- Reg. Ce 178/2002 Art. 18
- Reg. Ce 1831/2003 Art. 17

Requisito fondamentale per la gestione di situazioni di rischio attraverso il sistema di allerta

Rintracciabilità Reg. Ce 178/2002

Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Rintracciabilità Reg. Ce 1935/2004

Possibilità di ricostruire e seguire il percorso dei materiali od oggetti attraverso tutte le fasi

1. della lavorazione
2. della trasformazione
3. della distribuzione

Sistema di allarme rapido
RASFF
Rapid Alert System for Food and Feed
Art. 50 Reg. CE 178/2002

E' istituito, sotto forma di rete, un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti, (materiali a contatto con gli alimenti), mangimi

Rete: Stati membri, Commissione, Autorità

Punto di contatto: scambio rapido delle informazioni per garantire intervento rapido ed adeguato di gestione del rischio

RASFF

Reg. CE 178/2002

Art. 51 Adozione da parte della Commissione delle misure di applicazione (condizioni e procedure relative alla trasmissione delle notificazioni)

Art. 52 Regole di riservatezza

Sistema di allarme rapido

RASFF

Rapid Alert System for Food and Feed

Art. 29 Reg. CE 183/2005 (Requisiti per l'igiene dei mangimi)
estende il campo di applicazione del RASFF anche alla
notificazione di gravi rischi per la salute animale o per l'ambiente
dovuta ai mangimi, compreso il pet food

Reg. UE 16/2011 (implementazione art. 51 Reg. CE 178/2002)
recante disposizioni di applicazione relative al sistema di allarme
rapido per gli alimenti e i mangimi

Reg. UE 16/2011

Classificazione delle notifiche attivate nell'ambito del RASFF

- 1) Notifica di allarme rischio che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in altro paese membro (48 ore)
- 2) Notifica di informazione per follow-up: informazioni complementari, rischio che non richiede un'azione rapida relativo a un prodotto già presente o che potrebbe essere immesso sul mercato in altro paese membro
- 3) Notifica di informazione per attenzione rischio che non richiede un'azione rapida (es. il prodotto non ha raggiunto o non è più sul mercato)
- 4) Notifica di respingimento alla frontiera
(Posti di ispezione frontaliera)

Linee guida nazionali per la gestione operativa del sistema di allerta per gli alimenti e i mangimi

Intesa del 13 novembre 2008 **Intesa del 13 novembre 2008**

Intesa del 13 novembre 2008

Riferimenti regionali

- *DELIBERA di GIUNTA N. 308 del 23.03.2009 di recepimento dell'Intesa del 13 .11.2008*

attribuisce a SIAN e ADSPV dei DSP il compito della trasmissione diretta delle comunicazioni di allerta alle autorità coinvolte

- *DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 5240 DEL 15.06.2009 E SUCCESSIVA MODIFICA CON DETERMINAZIONE N. 4034 DEL 20.04.2010*

linee guida regionali per la gestione del sistema di allerta: definisce le procedure e le modalità tecniche per la gestione omogenea dell'intera materia sul territorio regionale

LA RETE NAZIONALE

- La rete nazionale si articola nei tre livelli dell'Autorità Competente:
 - 1) Ministero della Salute - Uffici Periferici
(NAS per situazioni di particolare complessità)
 - 2) Regioni e Province Autonome
 - 3) Competenti Servizi (SIAN e ADSPV) dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende USL

LA RETE NAZIONALE

Al fine di garantire massima rapidità nello scambio delle informazioni e nelle azioni conseguenti, i componenti della rete devono individuare il punto di contatto ufficiale che per il livello regionale è denominato

NODO REGIONALE:

1. Referente
2. Indirizzo e-mail (sistematicamente monitorato)
3. N. fax, tel. cell.
per la **reperibilità** fuori orario di servizio

COMPETENZE DEL NODO REGIONALE

- Coordina a livello regionale tutte le operazioni conseguenti alla notifica del sistema di allerta, tiene i rapporti con il Ministero, le Regioni, le AUSL del proprio territorio e i laboratori ufficiali (ARPA e IZS)
- Verifica la conformità della documentazione relativa alle notifiche ricevute dal Punto di Contatto Nazionale e dagli altri Nodi Regionali (utilizzo modulistica ufficiale, completezza e coerenza delle informazioni)

COMPETENZE DEL NODO REGIONALE

Può provvedere:

- Comunicare al cittadino, attraverso sistemi di informazione a diffusione regionale, notizie relative a particolari rischi riscontrati
- Effettuare visite ispettive presso gli OSA coinvolti in collaborazione con le AUSL territorialmente competenti

COMPETENZE DELLE AZIENDE USL

COMPETENZE DELLE AZIENDE USL

Campionamento

Verifica sul ritiro/richiamo del prodotto

Adozione di provvedimenti sui prodotti ritirati

COMPETENZE DELLE AZIENDE USL

Campionamento

Verifica l'efficacia delle procedure di ritiro/riciamo attuate dall'operatore

Verifica la gestione del prodotto ritirato e la destinazione finale

Comunica gli esiti degli accertamenti secondo i flussi codificati

Acquisisce e smista, secondo i flussi codificati, le liste di distribuzione del prodotto coinvolto

Verifica avvio delle procedure di ritiro/riciamo da parte dell'operatore

REPORT MINISTERIALI sul Rasff

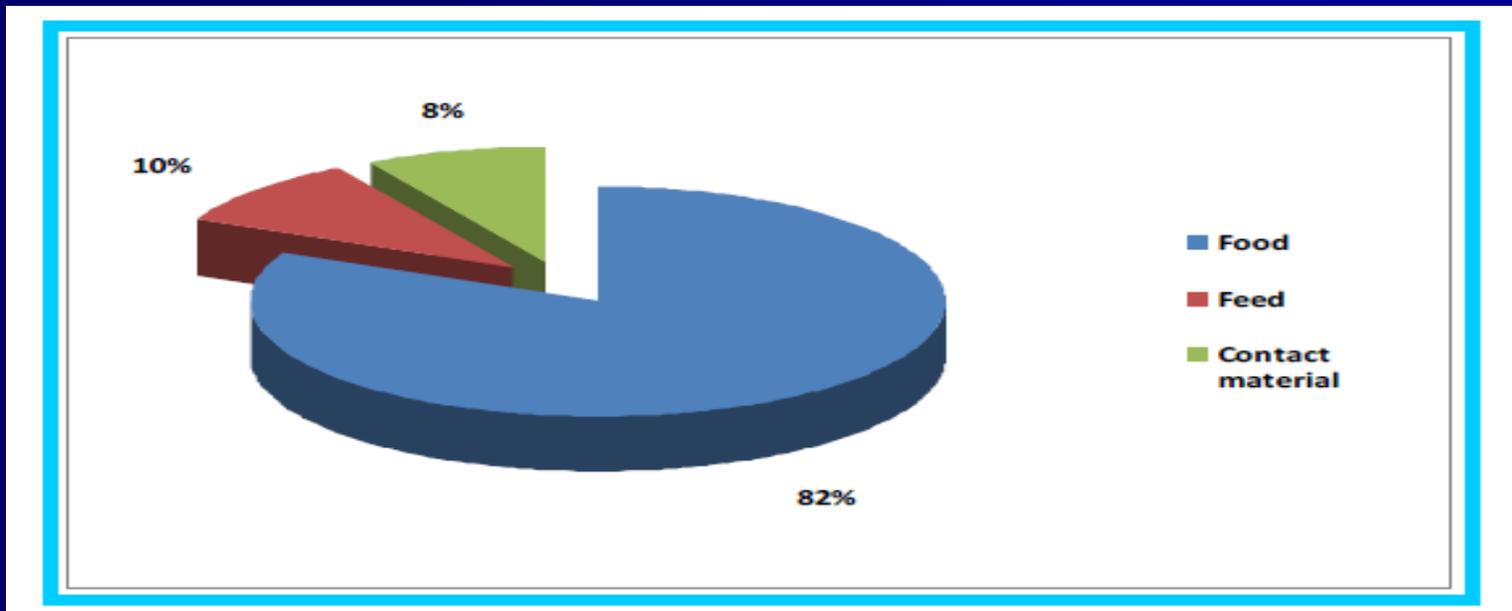
I dati pubblicati sulla Relazione Ministeriale 2011:

1. Confermano il trend avviato dal 2002, ossia di costante crescita del numero di notifiche trasmesse attraverso il RASFF
2. L'Italia risulta il primo Paese per numero di segnalazioni inviate alla Commissione
 1. In costante aumento rispetto agli anni precedenti le non conformità sui MOCA; il problema principale è la migrazione non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di ammine aromatiche, formaldeide, bisfenolo, benzofenone e 4-metil benzofenone.
I prodotti risultati irregolari sono prevalentemente provenienti dalla Cina

Relazione allerta comunitario 2011

3045 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (2873 lo scorso anno), 359 l'alimentazione animale (190 nell'anno 2010) e 311 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (229 nel 2010), come illustrato nella figura.

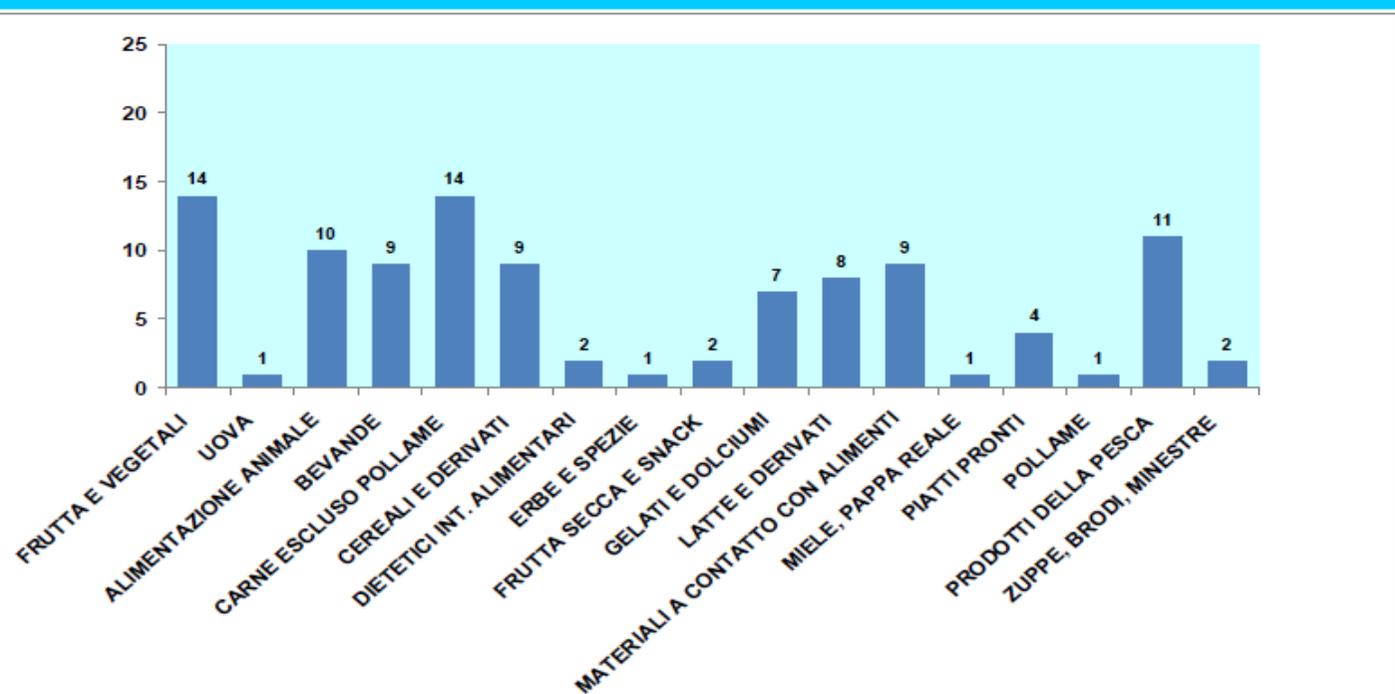
La Commissione ha, altresì, trasmesso 20 *News*, seguite da 120 *follow-up*. Il numero delle *News* è diminuito rispetto allo scorso anno (62).



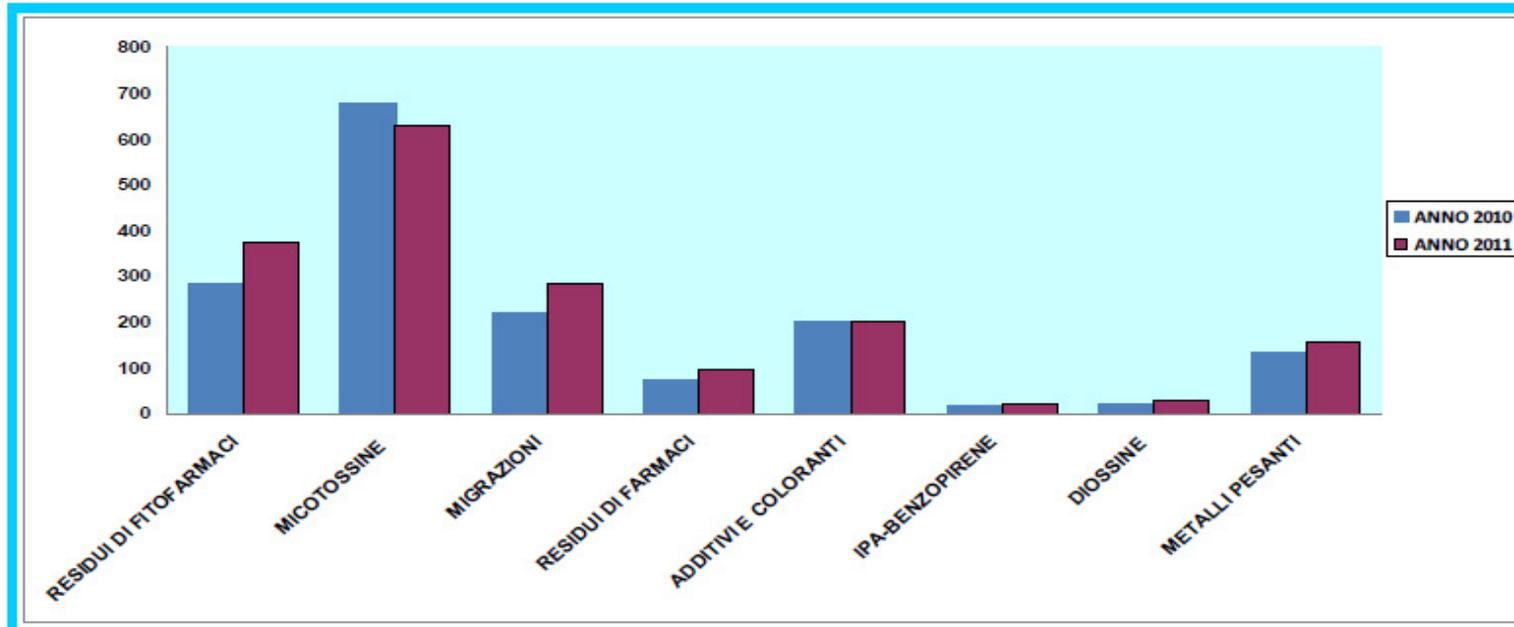
Notifiche riguardanti i prodotti nazionali

80 segnalazioni trasmesse da altri Stati Membri. le restanti sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

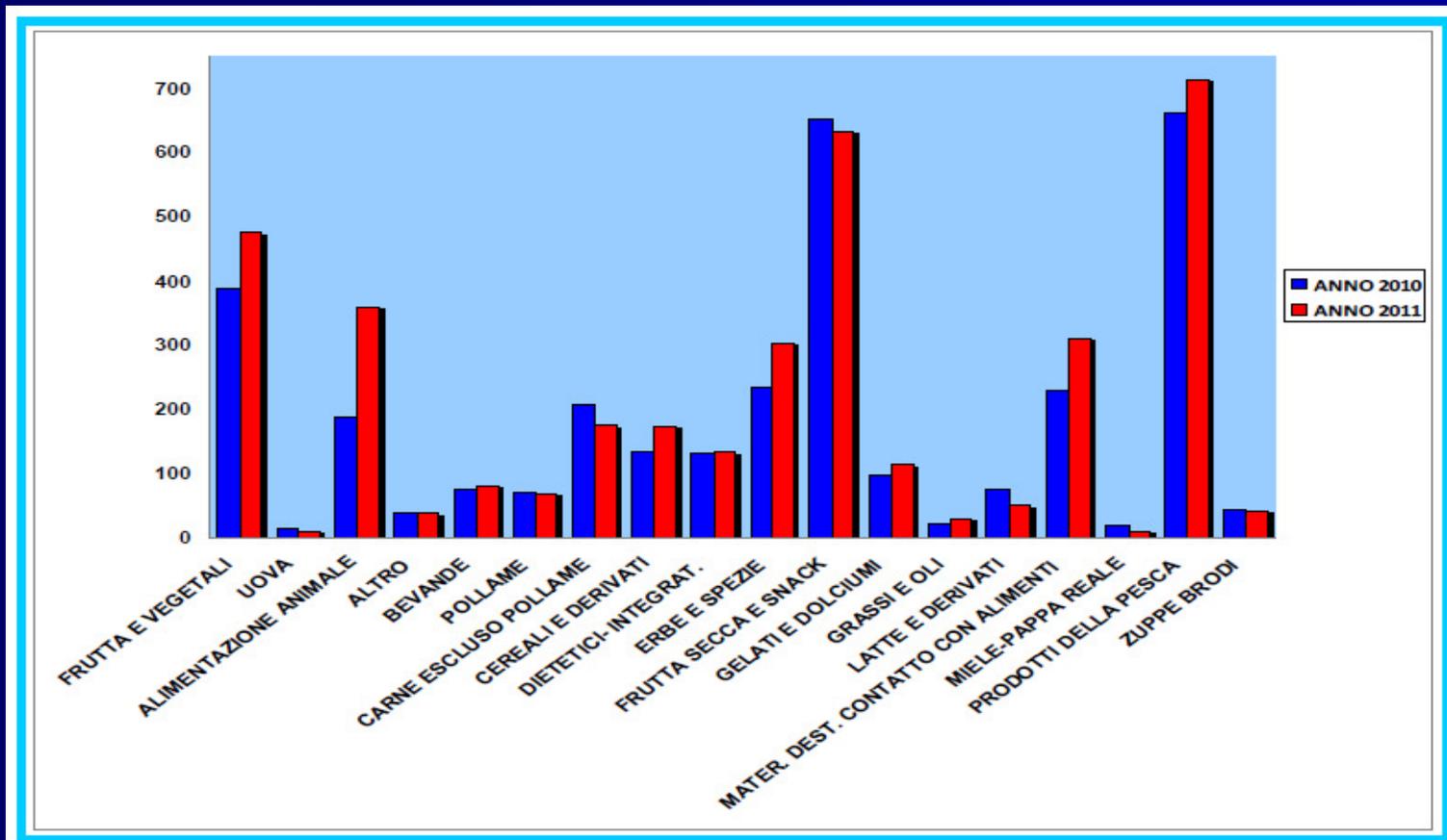
La tipologia dei prodotti irregolari è eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato i vegetali, la carne escluso il pollame ed i prodotti della pesca. Al 5° posto i MOCA



I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono le micotossine, anche se in diminuzione rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente, seguiti dai residui di fitofarmaci e da migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

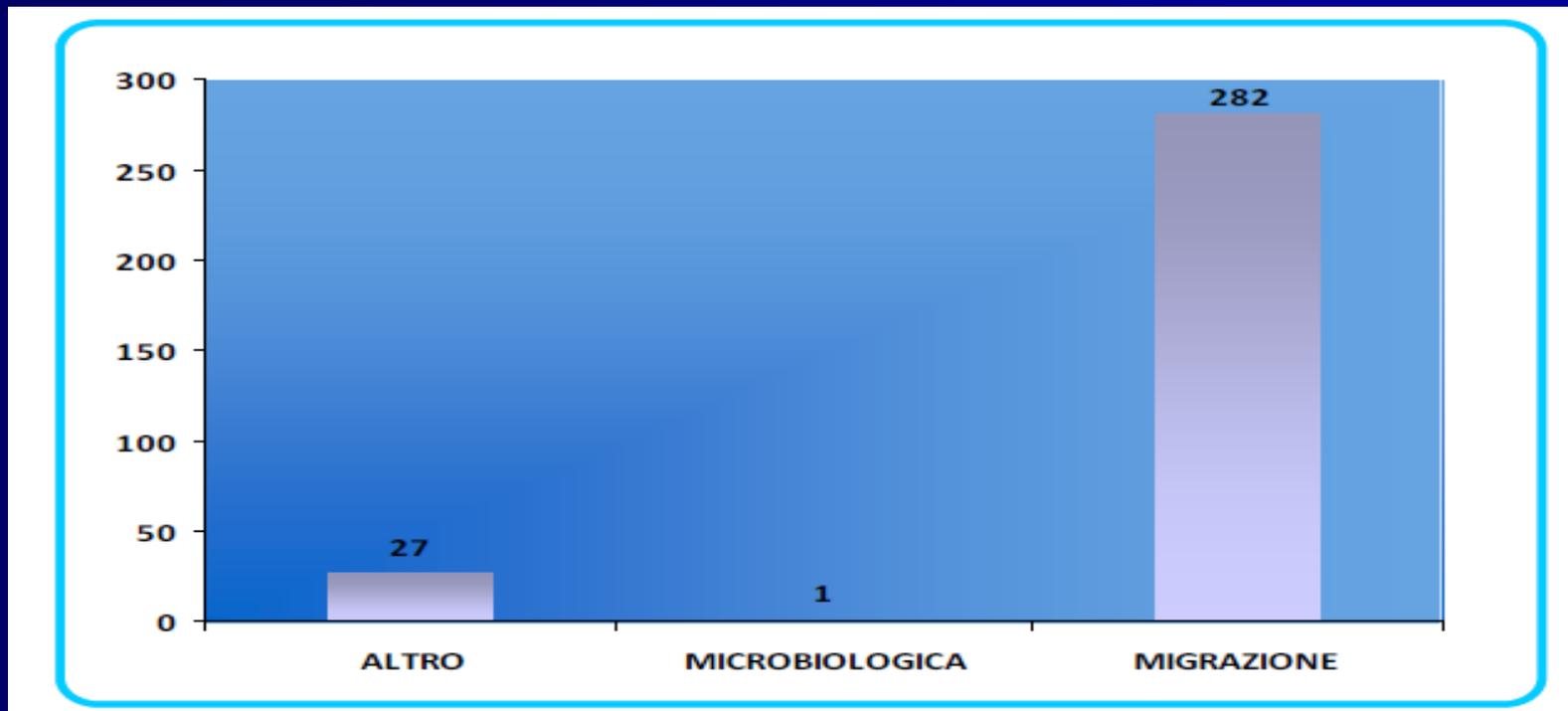


i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti sono interessati da un aumento consistente di irregolarità anche rispetto altri prodotti



In totale, per i MOCA, nel 2011 sono pervenute 310 segnalazioni, in costante aumento rispetto agli anni precedenti (229 nel 2010). Il problema principale dei prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti è la migrazione (282) non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di ammine aromatiche, formaldeide, bisfenolo, benzofenone e 4-metil benzofenone.

I prodotti risultati irregolari sono quasi tutti provenienti dalla Cina (220).



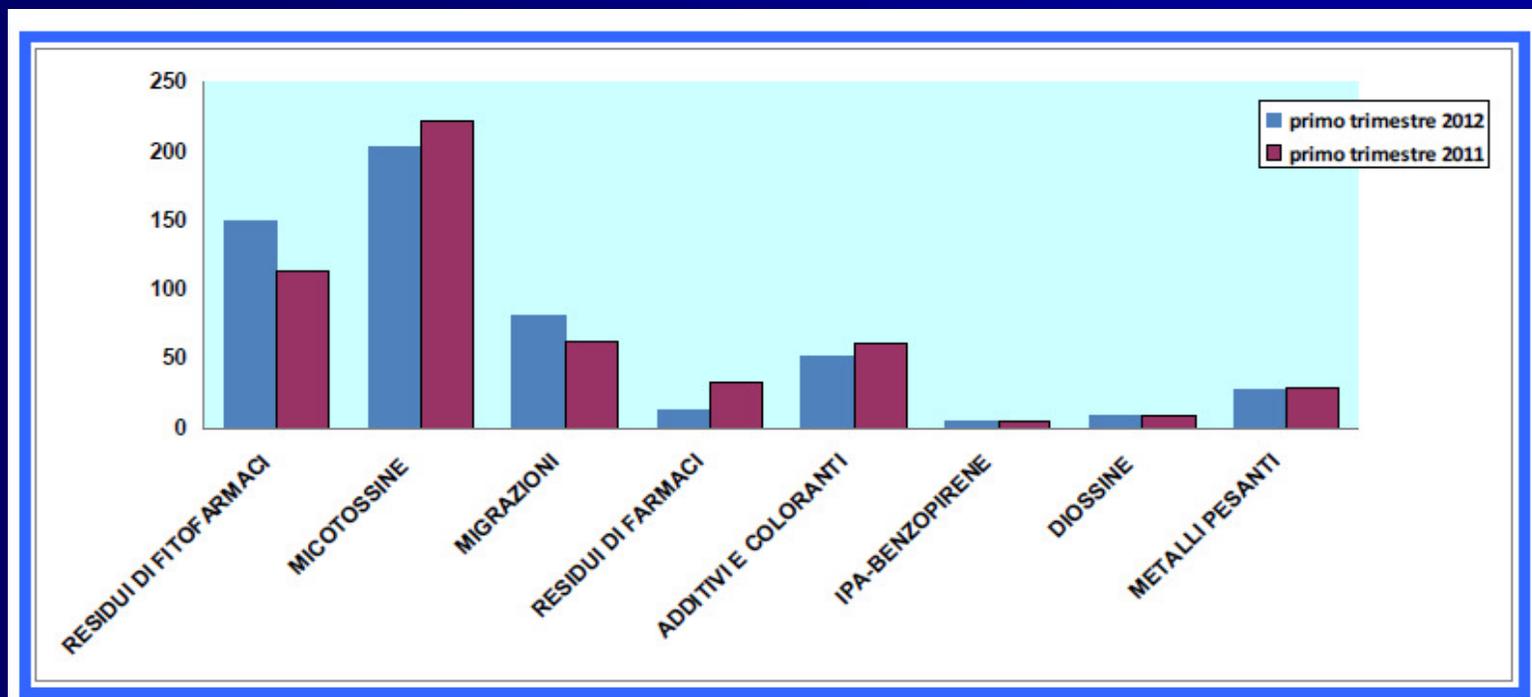
Relazione allerta comunitario I trimestre 2012

In relazione alle notifiche pervenute sono riassunti alcuni tra i principali contaminanti chimici riscontrati:

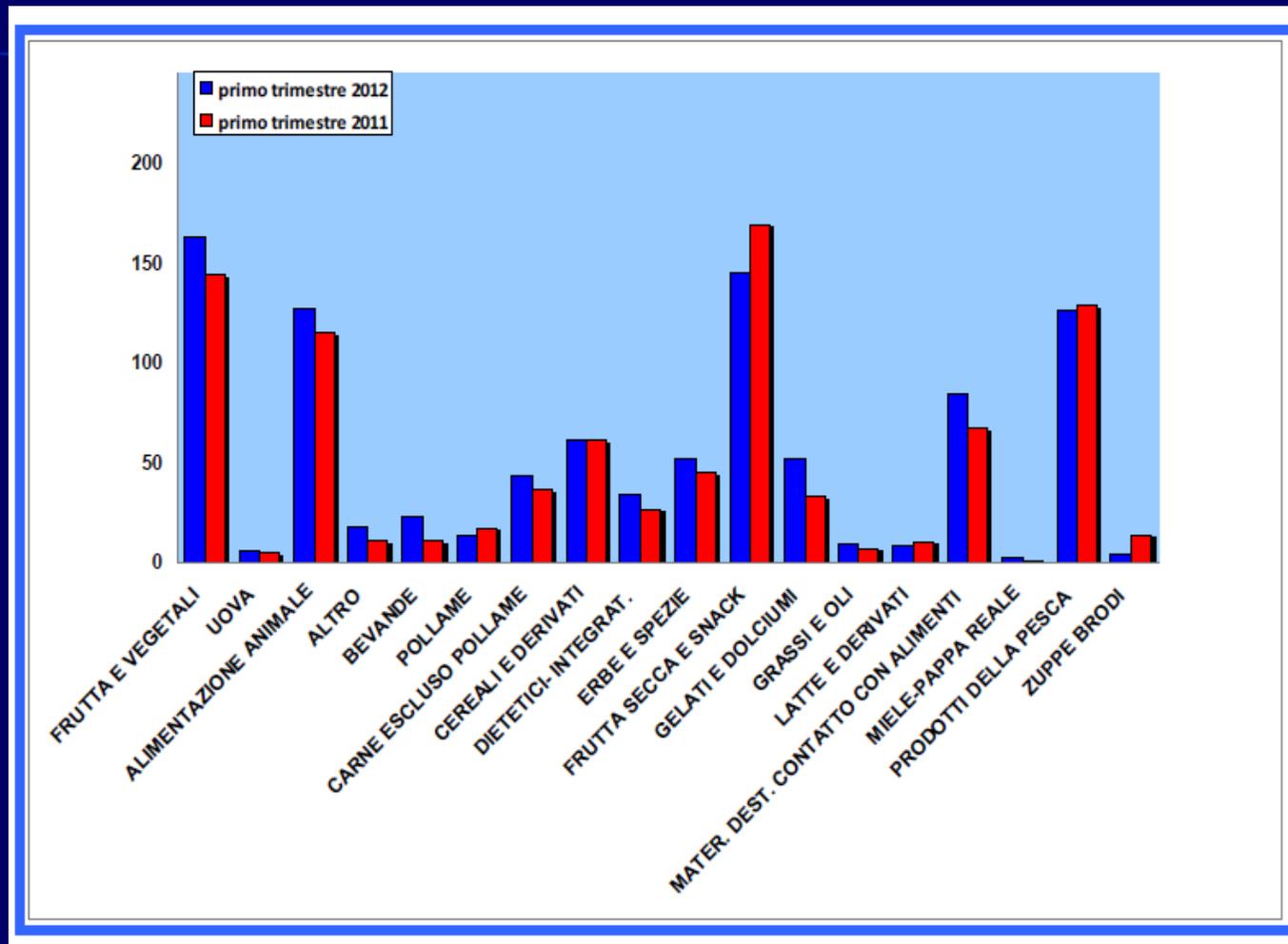
<i>CONTAMINANTE</i>	<i>NOTIFICHE</i>
<i>Metalli pesanti</i>	27
<i>Residui di fitofarmaci</i>	149 ↑
<i>Micotossine</i>	203 ↓
<i>Migrazioni in materiali a venire a contatto con gli alimenti</i>	81 ↑
<i>Residui di farmaci</i>	13 ↓
<i>Additivi e coloranti</i>	51
<i>Ipa-Benzopirene</i>	5
<i>Diossine</i>	8

MOCA al 3° posto: I contaminanti più frequentemente riscontrati sono micotossine, residui di fitofarmaci, migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, seguiti da additivi e coloranti e residui di farmaci veterinari.

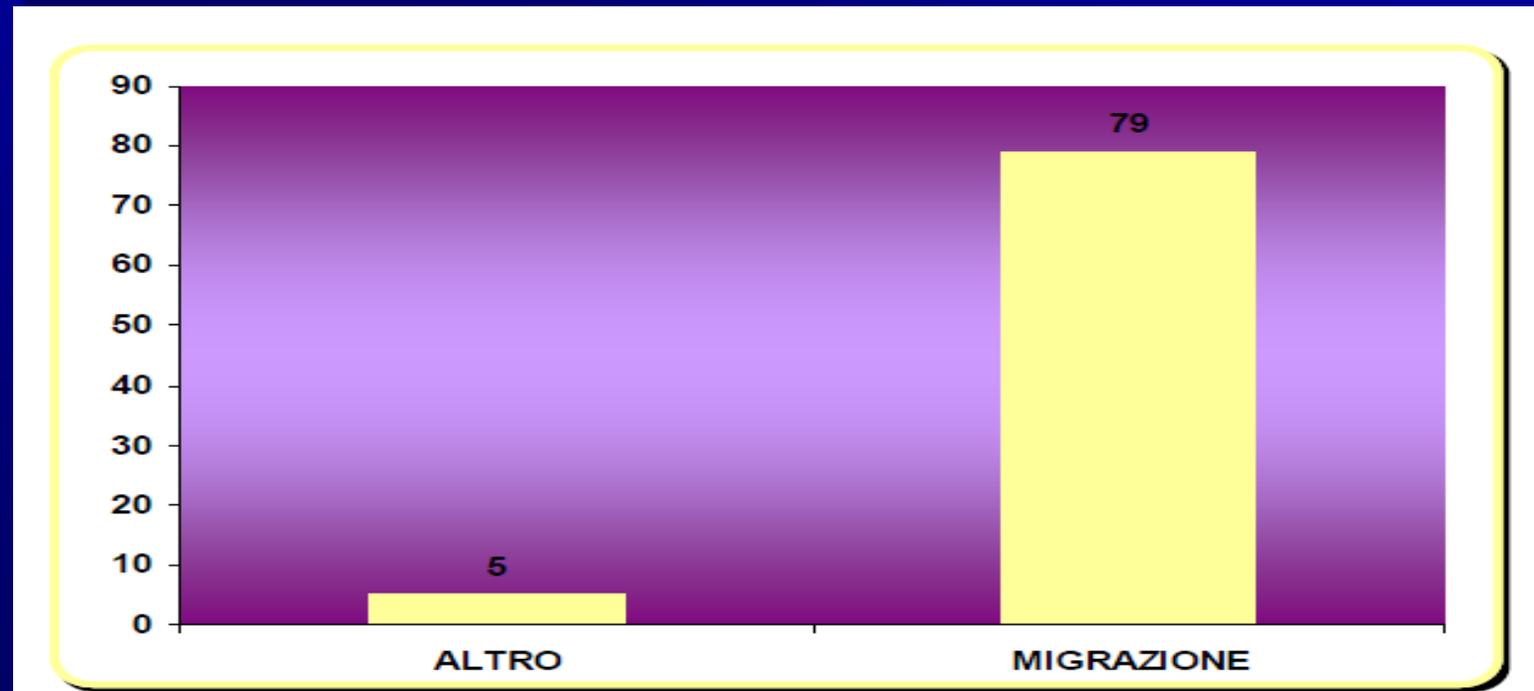
Per quanto riguarda la presenza di alcuni additivi, si segnala in particolare la presenza di solfiti spesso non dichiarati in etichetta.



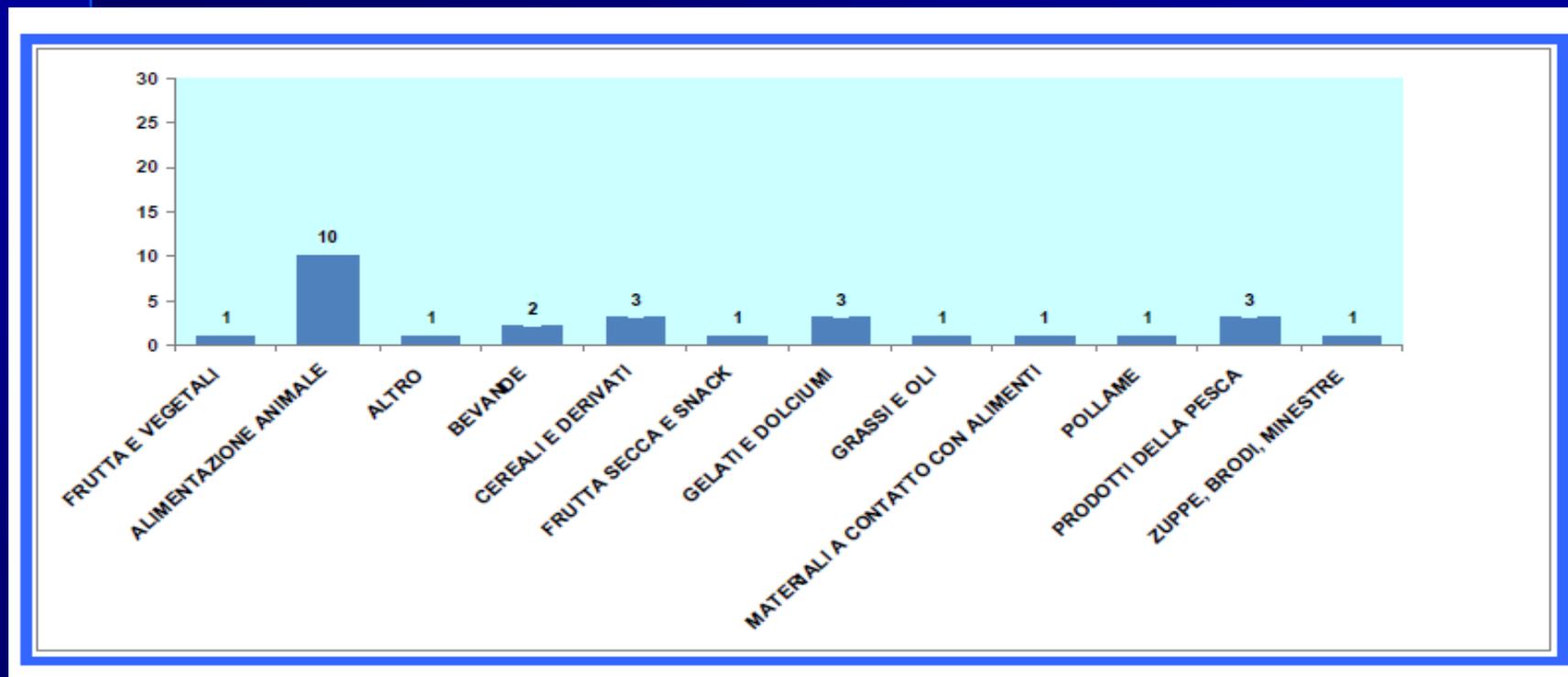
Le notifiche riferite alle diverse categorie di prodotti sono riassunte nella figura seguente:



In totale nel I° trimestre 2011 si sono avute 84 segnalazioni, in aumento rispetto alle 66 dello stesso periodo del 2011. Il problema principale dei prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti è la migrazione (79 notifiche), non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel e piombo), ma anche di ammine aromatiche, formaldeide e altre sostanze. I prodotti risultati irregolari sono principalmente provenienti dalla Cina (39).

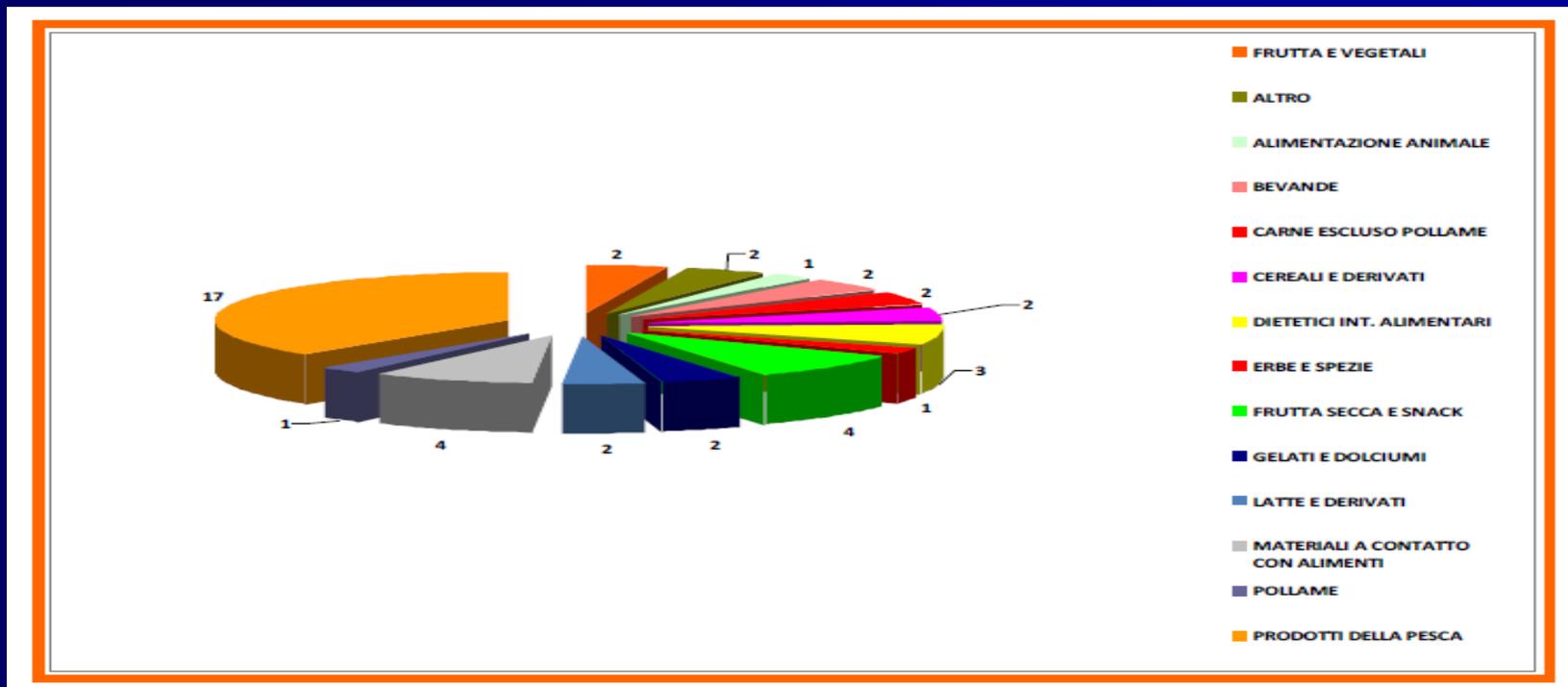


Allerte prodotti nazionali



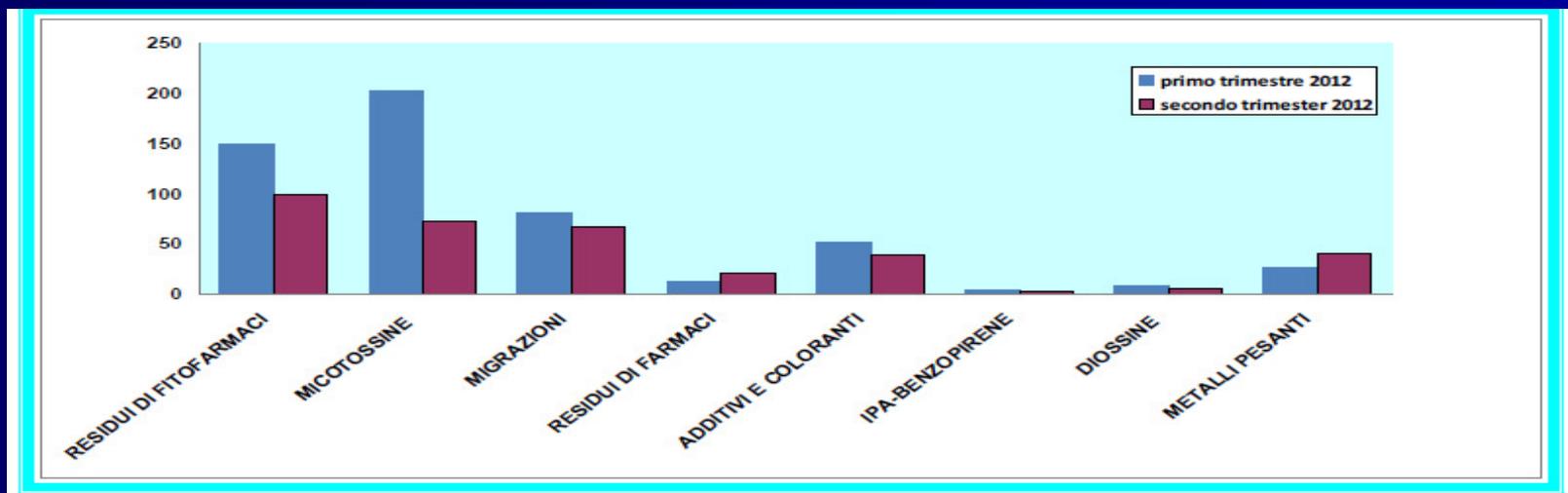
Le principali irregolarità riguardano maggiormente il riscontro di metalli pesanti, allergeni non dichiarati in etichetta, seguite dalla presenza di larve di Anisakis e dalla migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Il grafico seguente riporta, invece, la tipologia di prodotto, risultata eterogenea, ma con una netta preponderanza di irregolarità sui prodotti della pesca, seguita da frutta secca e snack e dai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

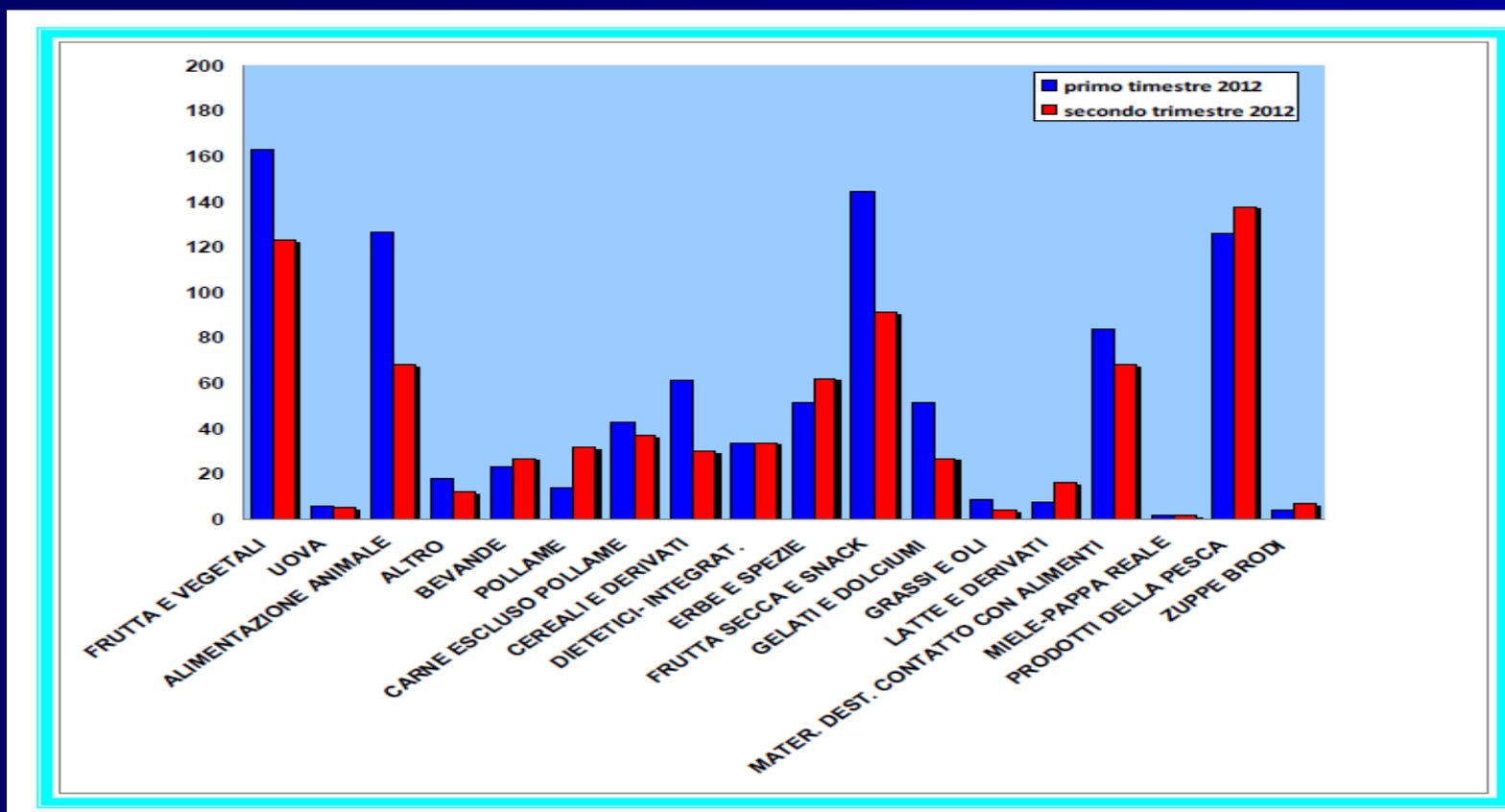


Relazione allerta comunitario II trimestre 2012

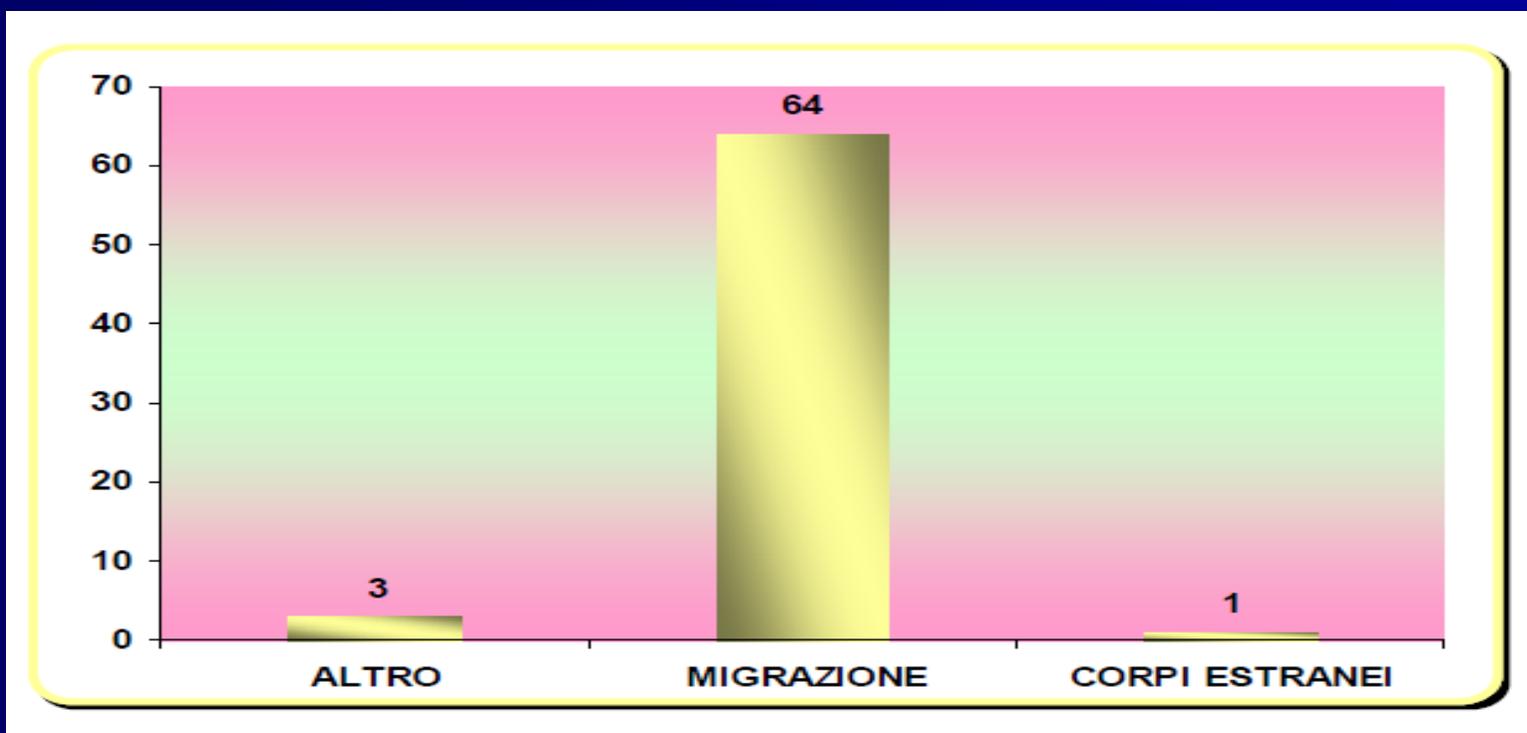
Fra le sostanze chimiche le migrazioni da materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti sono sempre al 3° posto ma in diminuzione rispetto alle segnalazioni pervenute nel corso del precedente trimestre.



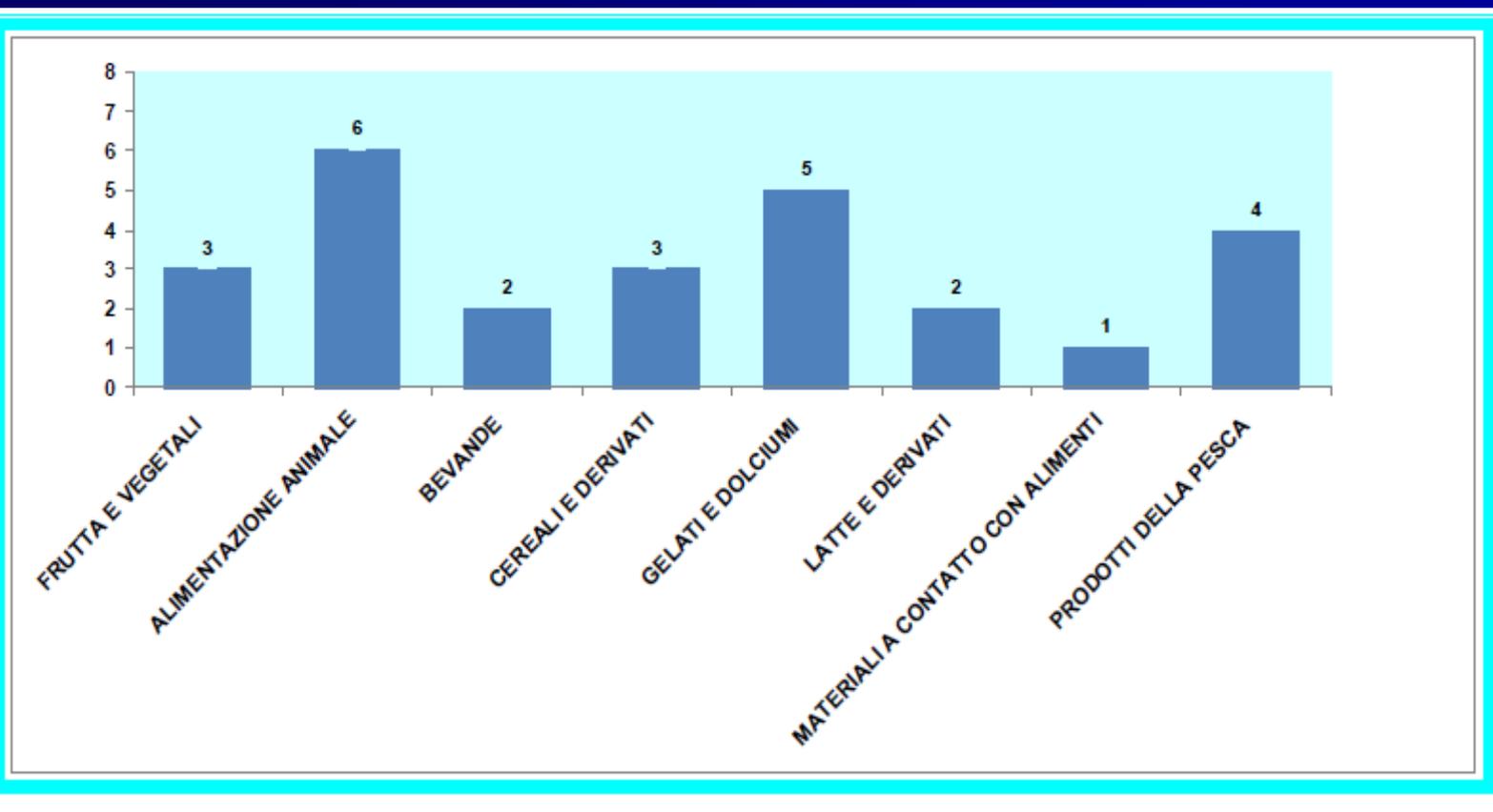
Le notifiche riferite alle diverse categorie di prodotti sono riassunte nella figura seguente.



In totale si sono avute 68 segnalazioni, in calo rispetto alle 84 del primo trimestre. Il problema principale dei prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti è la migrazione (64 notifiche), non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel e piombo), ma anche di ammine aromatiche, formaldeide e altre sostanze. I prodotti risultati irregolari sono principalmente provenienti dalla Cina (53) mentre nel I° erano 39.

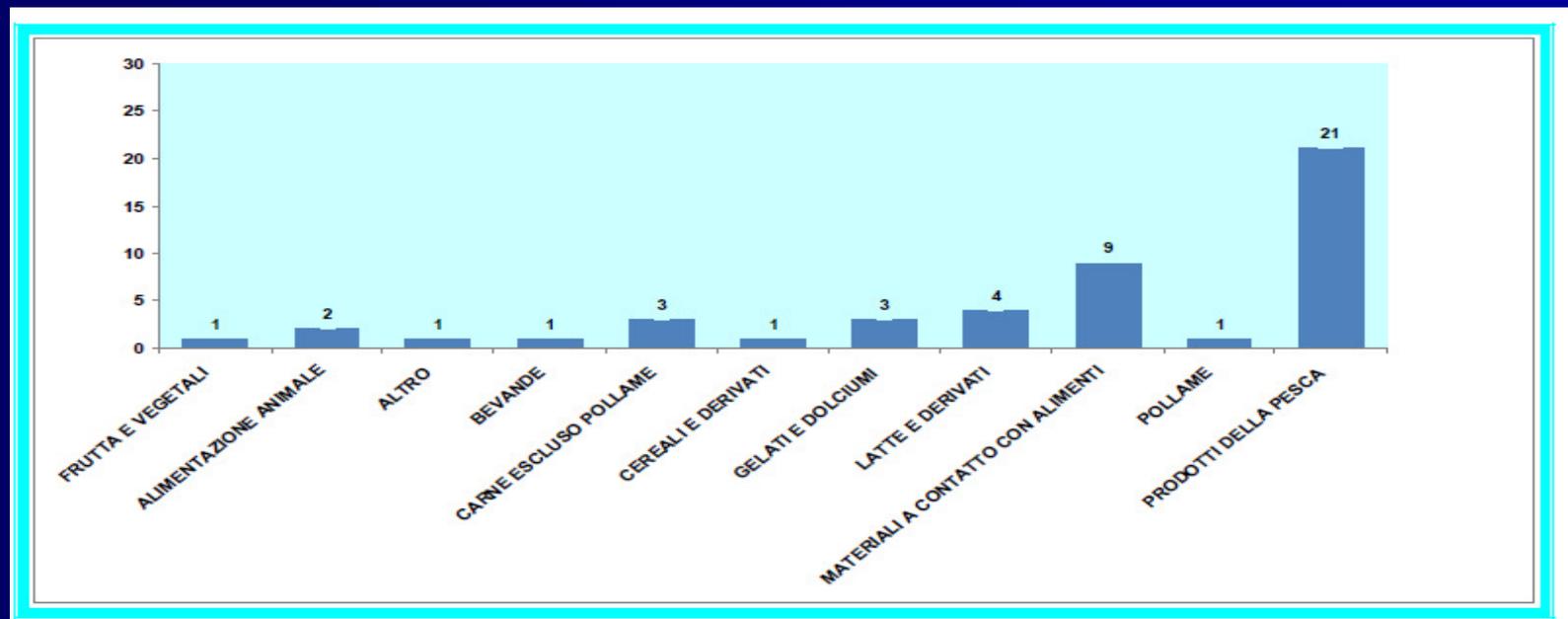


Allerta prodotti Nazionali



Le principali irregolarità riguardano le contaminazioni microbiologiche (6 per Salmonella, 2 per E.Coli, 2 per Listeria, e 1 per Listeria e Salmonella riscontrate insieme nel medesimo campione), la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti ed il riscontro di parassiti (di cui 4 per larve di anisakis).

Il grafico seguente riporta, invece, la tipologia di prodotto, con una netta preponderanza di controlli e irregolarità sui prodotti della pesca, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, seguiti da latte e derivati.



Conclusioni

I dati pubblicati sulla Relazione Ministeriale 2011 e dei primi sei mesi del 2012 dimostrano:

- L'importante e rilevante attività di controllo svolta da parte dell'Autorità Competente anche nell'ambito dei MOCA a garanzia della sicurezza alimentare
- L'importanza di approfondire la conoscenza della normativa e degli strumenti per il controllo ufficiale nell'ambito dei MOCA anche ai fini di una corretta valutazione e gestione del rischio in caso di non conformità

***Grazie per la cortese
attenzione***