



Il ministero della salute vara il piano verifiche 2023/27. Ecco gli alert da tenere d'occhio

Alimenti, occhio agli imballaggi

Più controlli sui materiali a contatto col cibo, Anche mirati

DI GIORGIO AMBROSOLI

Più controlli e analisi per la sicurezza degli imballaggi e dei prodotti alimentari. E' in arrivo una robusta campagna di campionamento e di analisi volta al controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, in plastica, acciaio inossidabile, vetro, ceramica e plastica contenenti bambù.

Attenzione: non si tratta di un'azione straordinaria o una tantum; è quanto prevede il nuovo piano nazionale di controllo sui materiali a contatto con gli alimenti per il periodo 2023/27, datato 11 agosto 2023 e diffuso nei giorni scorsi dal ministero della Salute.

Il piano ha la finalità istituzionale (in linea con le normative comunitarie) di organizzare un sistema efficace che garantisca la sicurezza degli imballaggi e, quindi, dei prodotti alimentari.

In che modo? Il piano, approvato dal coordinamento interregionale, ha l'obiettivo di programmare sul territorio nazionale, le attività volte alla verifica della conformità alla normativa di settore e alla raccolta di dati di occorrenza. Nei fatti, fornisce indicazioni e criteri alle autorità delle regioni e delle province autonome relativamente alla pianificazione del controllo ufficiale dei cosiddetti MOCA (materiali a contatto con alimenti, ndr) nelle fasi di produzione e distribuzione (deposito, vendita all'ingrosso e vendita al dettaglio).

Quali i criteri? Nel definire le ispezioni si partirà dai dati disponibili, relativi alle attività di controllo effettuate precedentemente dagli enti terri-

toriali. Verranno poi considerate oggetto d'attenzione le allerte sanitarie relative ai MOCA verificatesi negli ultimi anni e le non conformità emerse nei precedenti controlli. E questo vale anche per i MOCA di particolare interesse produttivo a livello territoriale.

Infine, nel mirino dei controlli finiranno anche i materiali a contatto per alimenti per i quali siano stati modificati o introdotti di recente i limiti di legge.

Le verifiche, ovviamente, riguarderanno sia i prodotti italiani, sia quelli di altra provenienza, ma destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale

Ad oggi, le tre regioni col numero minimo di controlli maggiori sono Lombardia, Lazio e Campania.

Campionamenti. Le modalità di campionamento adottate per piano nazionale saranno le seguenti:

1) selettivo: si tratta dei campionamenti ufficiali ai fini della verifica della conformità alla normativa vigente. I campionamenti verranno condotti sulla base delle valutazioni dei rischi;

2) su sospetto: sono i campionamenti ufficiali mirati, ad esempio successivi ad una notifica di allerta o successivi alla normativa vigente, per accertamento di conformità.

Saranno i laboratori ufficiali (indicati nell'allegato due al piano, consultabile su sito web di *ItaliaOggi*) ad effettuare il controllo analitico. Questo consiste nella determinazione di uno o più parametri tesi verificare il rispetto della conformità alla normativa vigente.

Il tutto senza dimenticare

che il campionamento include anche un controllo documentale teso a raccogliere tutte le informazioni che descrivono il campione (composizione, destinazione di impiego, tempo e temperatura di utilizzo, ecc.) e che sono necessarie per la corretta esecuzione dell'analisi.

Il piano sottolinea, poi, con particolare enfasi, che in fase di campionamento sarà necessario verificare ed acquisire la dichiarazione di conformità ed eventualmente la relativa documentazione di supporto; questi documenti verranno poi trasmessi al laboratorio.

Attività ulteriori. Regioni e ministero della salute, in accordo con i laboratori ufficiali, potranno predisporre attività aggiuntive di controllo (dette «extrapiano») per rispondere a specifiche esigenze nazionali o locali. Ad esempio, queste possono essere necessarie per assicurare l'intensificazione dei controlli conseguente a riscontri di non conformità, a seguito di allerte, di reclami o per necessità emerse (campionamento su sospetto) durante le attività ispettive. O anche a seguito di revisioni normative. Le attività «extrapiano» sono anche quelle per cui è individuabile un rischio derivante dall'utilizzo di particolari MOCA, caratteristici a livello locale.

© Riproduzione riservata

