



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

Anni 2023 - 2027



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

SOMMARIO

1. ACRONIMI.....	3
2. DEFINIZIONI.....	4
3. INTRODUZIONE.....	6
4. OBIETTIVI DEL PIANO	6
5. NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....	7
7. ARTICOLAZIONE DEL PIANO	7
7.1. Programmazione Regionale	7
7.2. Criteri utilizzati a livello nazionale per l'individuazione delle tipologie di MOCA e dei relativi.....	8
7.3. Programma di controllo	8
8. CAMPIONAMENTO E ANALISI.....	9
8.1. Controllo analitico	10
9. FORMAZIONE	10
10. TRASMISSIONE DEI RISULTATI.....	10
11. EXTRA PIANI DELLA RAS O DEL MINISTERO DELLA SALUTE.....	11
12. REFERENTI DEL PIANO	11



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

1. ACRONIMI

AC: Autorità competente

ACCREDIA: Ente italiano di accreditamento

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente

ASL: Aziende Sanitarie Locali

CE: Commissione Europea

DG SAN: Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

DG SANTE: (Directorate General for Health and Food Safety): Direzione generale per la salute e la sicurezza alimentare della Commissione Europea

EFSA: (European Food Safety Authority): Autorità europea per la sicurezza alimentare

EURL: (European Union Reference Laboratory): Laboratorio di riferimento dell'Unione Europea

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

IZSSA: Istituto zooprofilattico sperimentale della Sardegna

LEA: Livelli Essenziali di Assistenza

LNR: Laboratorio nazionale di riferimento

LNR-MOCA: Laboratorio nazionale di riferimento per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

LSP: Laboratori di sanità pubblica delle Unità Sanitarie Locali

MOCA: Materiali e Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti

NSIS-Alimenti: Nuovo Sistema Informativo Sanitario relativo ai controlli sugli alimenti

PA: Provincia Autonoma

PCF: Posti di controllo frontalieri

PCNP: Piano di controllo nazionale pluriennale

PR/PP: Piano della Regione/Piano della Provincia Autonoma

RASFF: (Rapid Alert System for Food and Feed): Sistema di allerta rapido per mangimi e alimenti

SM: Stato Membro

s.m.i.: successive modifiche ed integrazioni

UE: Unione Europea



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

2. DEFINIZIONI

Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. E' inclusa l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE (art. 2 del Regolamento (CE) n. 178/2002).

Alimento non trasformato: un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, sfilettatura, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio, disimballaggio (art. 3, comma 2, lettera d, del Regolamento (CE) 1333/2008).

Campionamento ufficiale: metodo utilizzato nell'ambito del controllo ufficiale e di altre attività ufficiali che prevede il prelievo di una matrice e la formazione di un campione per verificarne, in laboratorio, la conformità alle normative inerenti i settori di cui all'art. 2, comma 1, del Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27, oppure per raccogliere elementi per la valutazione del rischio. (Allegato I, Sezione 1, p.to. 1, del Decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 27).

Controlli ufficiali: attività eseguite dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del Regolamento (UE) 2017/625 al fine di verificare: a) il rispetto da parte degli operatori delle norme del citato regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del citato regolamento; e b) che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del citato regolamento, anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale (art. 2, comma 1, del Regolamento (UE) 2017/625).

Controllo di identità: un esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento (art.3, comma 42, del Regolamento (UE) 2017/625).

Controllo documentale: la verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita, come previsto dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, all'articolo 56, paragrafo 1, del Regolamento (UE) 2017/625, o da atti di esecuzione adottati a norma dell'articolo 77, paragrafo 3, dell'articolo 126, paragrafo 3, dell'articolo 128, paragrafo 1, e dell'articolo 129, paragrafo 1, del citato regolamento (art.3, comma 41, del Regolamento (UE) 2017/625).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Immissione sul mercato: la detenzione di materiali e oggetti a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente dette (art. 2, comma 1, lettera b, del Regolamento (CE) n. 1935/2004)

Impresa: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolga attività connesse con qualunque fase della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione dei materiali e degli oggetti (art. 2, comma 2, lettera c, del Regolamento (CE) n. 1935/2004).

Materiali e Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti (MOCA): tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (es.: utensili da cucina e da tavola, posate, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio, macchine da caffè, ecc.) ad eccezione (art.1, comma 3, del Regolamento (CE) n. 1935/2004):

- a) dei materiali e degli oggetti forniti come oggetti di antiquariato;
- b) dei materiali di ricopertura o di rivestimento, come i materiali che rivestono le croste dei formaggi, le preparazioni di carni o la frutta, che fanno parte dei prodotti alimentari e possono quindi essere consumati con i medesimi;
- c) degli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico.

Operatore economico: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del Regolamento (CE) n. 1935/2004 nell'impresa posta sotto il suo controllo (art. 2, comma 2, lettera d, del Regolamento (CE) n. 1935/2004).

Piano di controllo: una descrizione elaborata dalle autorità competenti contenente informazioni sulla struttura e sull'organizzazione del sistema dei controlli ufficiali e del suo funzionamento e la pianificazione dettagliata dei controlli ufficiali da effettuare nel corso di un determinato lasso temporale in ciascuno dei settori di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del Regolamento (UE) 2017/625 (art.3, comma 8, del Regolamento (UE) 2017/625).

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso dei materiali od oggetti attraverso tutte le fasi della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione (art. 2, comma 1, lettera a, del Regolamento (CE) n. 1935/2004).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

3. INTRODUZIONE

Al fine di organizzare un sistema efficace che garantisca la sicurezza dei prodotti alimentari è stato definito il presente Piano Regionale di campionamento e analisi volto al controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA).

Lo stesso fornisce indicazioni anche per eventuali attività di controllo aggiuntive definite tramite la predisposizione di specifici "EXTRA PIANI".

Il presente Piano regionale (in seguito: Piano) è stato redatto per il quinquennio 2023-2027, sulla base delle indicazioni contenute nel Piano Nazionale, ed ha validità fino all'emanazione del successivo Piano regionale. Le modalità operative contenute nel Piano Nazionale, che fa parte integrante del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) previsto dall'art. 109 del regolamento (UE) n. 625/2017, sono il frutto di un lavoro di collaborazione fra il Ministero della Salute (in prosieguo: Ministero) e il Laboratorio Nazionale di Riferimento per i MOCA (LNR-MOCA) ed è stato condiviso con le Autorità regionali e provinciali.

Il Piano è disponibile nel sito internet della Regione: www.regione.sardegna.it seguendo il percorso: STRUTTURA ORGANIZZATIVA – ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE – PIANI E PROGRAMMI - PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI UFFICIALI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA DI AUDIT – SCHEDA N. 29.

4. OBIETTIVI DEL PIANO

Il Piano ha lo scopo di:

- Programmare e coordinare le attività volte alla verifica della conformità alla normativa di settore e alla raccolta di dati di occorrenza, attraverso la pianificazione del controllo ufficiale dei MOCA nelle fasi di produzione e distribuzione (deposito, vendita all'ingrosso e vendita al dettaglio).
- Provvedere ad una ripartizione dei MOCA da sottoporre a controllo a tutela del consumatore; i MOCA oggetto del presente Piano sono quelli, allo stato di prodotti finiti e pronti per entrare in contatto con gli alimenti, disciplinati a livello dell'UE e/o a livello nazionale quali: MOCA di plastica, di acciaio inossidabile, di vetro, di ceramica e di plastica contenenti bambù. **Sono esclusi da tale controllo ufficiale i semilavorati.**
- Garantire un flusso di informazioni adeguato dalle Autorità competenti territoriali, all'Autorità competente regionale e, successivamente, al Ministero della Salute attraverso il sistema informativo "NSIS-Alimenti", come previsto dall'art. 12, comma 3, del Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n.27 e s.m.i..
- Fornire a tutti gli attori coinvolti una visione complessiva dei risultati conseguiti, che, unitamente a quelli raggiunti dalle altre regioni, saranno utili ai fini delle successive programmazioni a livello nazionale, tenendo conto dei rischi emergenti, delle notifiche di allerta UE e di ulteriori aggiornamenti della normativa vigente



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

5. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'articolo 24, comma 1, del Regolamento (CE) n. 1935/2004 ("Regolamento quadro dei MOCA") stabilisce che gli Stati membri svolgano controlli ufficiali ai fini dell'osservanza del Regolamento stesso conformemente alle pertinenti disposizioni della normativa comunitaria relativa ai controlli ufficiali dei mangimi e dei prodotti alimentari di cui al Regolamento (UE) 2017/625. L'articolo 9 del Regolamento (UE) 2017/625 prevede che i controlli ufficiali siano condotti regolarmente in base al rischio e con frequenza adeguata, in considerazione: dei rischi identificati per la sicurezza degli alimenti, degli esiti dei controlli precedenti e dell'affidabilità dell'autocontrollo. L'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 è riportato nel Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 e successive modifiche. I MOCA sono disciplinati da disposizioni dell'Unione Europea e nazionali sia di portata generale che specifica.

Le succitate disposizioni legislative ed altre sono riportate, in elenco, nell'**Allegato 1**.

6. ATTUAZIONE DEL PIANO

In base all'art. 2, comma 1, del Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 e successive modifiche le Autorità competenti, nell'ambito delle rispettive competenze, designate a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali sono: il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende sanitarie locali.

Relativamente ai ruoli e agli ambiti territoriali di competenza, l'attuazione del Piano è così articolata:

- **La Regione Sardegna** programma, pianificazione e coordina le attività delle ASL sul territorio di propria competenza
- **Le ASL** programmano coordinano ed eseguono le attività locali di controllo
- **L'IZSSA** effettua le analisi di laboratorio e l'inserisce i dati del campionamento e i risultati delle analisi nel sistema informativo "NSIS-Alimenti"
- **L'ISS**, quale LNR-MOCA, supporta il Ministero della Salute nel coordinamento, nella elaborazione delle risultanze dei controlli ufficiali e nella rivalutazione dei rischi, inoltre espleta le attività relative alla controversia
- **Il Ministero della Salute** programma e coordina l'attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli ufficiali a livello nazionale

7. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

7.1. Programmazione Regionale

Il presente piano di controllo ufficiale dei MOCA prevede attività di campionamento e di analisi, incluso il controllo documentale. Tale Piano è predisposto **per gli anni 2023-2027** tenendo conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale e potrà essere aggiornato a seguito di modifiche apportate al Piano nazionale.

Il Piano, tenendo conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale, contiene le seguenti informazioni:

- indicazione ed organizzazione delle attività di controllo previste;
- indicazione del laboratorio deputato al controllo analitico dei MOCA, oggetto del presente Piano, e dei relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni da prelevare, nei punti di produzione/distribuzione, per ciascuna tipologia di MOCA.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

7.2. Criteri utilizzati a livello nazionale per l'individuazione delle tipologie di MOCA e dei relativi

I criteri che sono stati considerati nell'elaborazione del Piano sono i seguenti:

- a) dati disponibili sulle attività di controllo effettuate precedentemente;
- b) allerte sanitarie relative ai MOCA verificatesi negli ultimi anni;
- c) non conformità emerse nei precedenti controlli;
- d) MOCA di particolare interesse produttivo;
- e) MOCA/analiti per i quali sono stati modificati o introdotti di recente i limiti di legge;
- f) eventuali dati relativi all'esposizione della popolazione a specifici contaminanti dei MOCA.

7.3. Programma di controllo

Sulla base della numerosità campionaria prevista dal Piano Nazionale e ripartita tra le regioni in relazione ai criteri indicati al precedente paragrafo 7.2, la Regione provvede ad assegnare i campioni alle ASL competenti territorialmente, come riportato in Tabella 1.

Tale distribuzione potrà essere rivista periodicamente per tener conto di eventuali criticità emergenti, di adeguamenti alla normativa vigente e per garantire un'adeguata alternanza dei MOCA campionati. La RAS e il Ministero della Salute, in accordo con il laboratorio dell'IZSSA, possono predisporre attività aggiuntive di controllo ("extrapiano") che rispondano a specifiche esigenze nazionali o locali. Le programmazioni "extrapiano" richieste dalle ASL, devono essere approvate dalla Regione.

Il numero di campioni, indicato in tabella 1, deve tenere conto della ricerca di tutti gli analiti (indicati nella Tabella 1 per ciascuna tipologia di MOCA).

Tabella 1. Numero minimo di campioni per combinazione tipologia di MOCA/analita-gruppo di analiti ai fini del controllo ufficiale per ogni anno di validità del Piano per la Regione Sardegna

Tipologia di MOCA	Determinazioni analitiche	Numero minimo campioni /Anno assegnati alla Regione Sardegna dal Piano Nazionale	Normativa specifica applicabile
Ceramica	Migrazione Specifica di Cd	6	D.M. 04/04/1985 aggiornato dal D.M. 01/02/2007
	Migrazione Specifica di Pb		
Acciaio Inox	Migrazione Specifica di Cr	8	D.M. 21/03/1973 e s.m.i.
	Migrazione Specifica di Ni		
	Migrazione Specifica di Mn		
	Migrazione globale		
Plastica	Migrazione globale	9	Reg. (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
	Migrazione Specifica di Formaldeide		
	Migrazione Specifica di Ammine aromatiche primarie		
	Migrazione Specifica di Melamina		
Vetro	Migrazione Specifica di Metalli (Reg. (UE) n. 10/11 e s.m.i.)	2	D.M. 21/03/1973 e s.m.i.
	Migrazione globale		
MOCA di plastica contenenti bambù	Migrazione Specifica di Pb (solo per vetro di categoria C)	2	Reg. (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
	Migrazione Specifica di Melamina		
	Migrazione Specifica di Formaldeide		
TOTALE CAMPIONI		27	



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

8. CAMPIONAMENTO E ANALISI

Nell'ambito dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare di cui al Regolamento (UE) 2017/625, il campionamento di un MOCA è destinato alla verifica della sua conformità ai regolamenti applicabili.

I campioni da prelevare e sottoporre ad analisi devono essere costituiti da oggetti finiti e pronti per entrare in contatto con gli alimenti. Sono esclusi da tale controllo ufficiale i semilavorati.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato nelle fasi della produzione e/o della distribuzione dei MOCA. Le modalità di campionamento dei MOCA da sottoporre ad analisi, condizionano in modo cruciale le successive procedure di controllo analitico. Pertanto l'attuazione di buone pratiche di campionamento è uno strumento indispensabile per evitare contenziosi dovuti a vizi procedurali.

Le strategie di campionamento adottate per il presente Piano si possono sintetizzare nel modo seguente:

- 1) campionamento selettivo: trattasi di campionamenti ufficiali ai fini della verifica della conformità alla normativa vigente. I campionamenti sono condotti sulla base di valutazione dei rischi;
- 2) campionamento su sospetto: trattasi di campionamenti ufficiali mirati, ad esempio successivi ad una notifica di allerta o successivi ad un follow-up, per accertamento di conformità alla normativa vigente.

Il campionamento dei MOCA deve essere eseguito conformemente alle disposizioni vigenti del Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 e del Decreto legge 22 marzo 2021, n. 42, convertito, con modificazioni, dalla Legge 21 maggio 2021, n. 71.

I campioni devono essere prelevati, manipolati e identificati in modo tale da garantirne l'integrità, il valore legale e la validità scientifica e tecnica (Allegato 1, Sezione 1, del Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 e successive modifiche).

Il campionamento dei MOCA **include anche un controllo documentale** al fine di 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. Pertanto in fase di campionamento **è necessario verificare ed acquisire la dichiarazione di conformità ed eventualmente la relativa documentazione di supporto che verranno trasmesse poi al Laboratorio.**

La composizione delle aliquote (numero di pezzi (oggetti/materiali) per ogni aliquota) dei campioni MOCA varia a seconda del tipo di MOCA campionato e, da un punto di vista generale, deve garantire la corretta esecuzione dei controlli di Laboratorio. Il **quantitativo minimo** previsto per ogni aliquota, inteso come quello necessario per il raggiungimento dei più bassi limiti di quantificazione degli analiti ricercati in relazione sia alle esigenze legislative sia a quelle laboratoristiche, dipende dal numero minimo di oggetti o dalla superficie minima fissati dal legislatore e necessari per ciascuna prova, dal numero di prove a cui viene sottoposto il campione e dall'eventuale ripetibilità dell'analisi.

Un utile riferimento è disponibile nel documento "Linea Guida sul campionamento per il controllo ufficiale dei MOCA presso i PCF". In particolare, le indicazioni operative per le modalità di campionamento e per la composizione delle aliquote per le varie tipologie di MOCA vengono illustrate nella Parte Generale (pagine 5-11). Per i materiali oggetto del presente Piano di campionamento possono essere consultati i capitoli specifici su: Materie Plastiche, Ceramiche, Acciaio Inossidabile e Vetro. Si sottolinea che per ciascuno di tali materiali è presente un riferimento incrociato fra una parte descrittiva per classi di MOCA e una Tabella sinottica per tipo di materiale/oggetto, legislazione applicabile e tipo di prove.

Inoltre, le Autorità competenti che effettuano il campionamento dovranno riportare nel verbale di prelievo tutte le informazioni coerenti con quanto richiesto dall'anagrafica EFSA e necessarie per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori dello specifico sottoflusso MOC (Materiali a contatto con gli alimenti) del flusso informatico unico RADISAN del sistema NSIS-Alimenti (vedi anagrafi di cui all'indirizzo web: <https://zenodo.org/communities/radisan/>).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

8.1. Controllo analitico

Il laboratorio dell'IZSSA, nell'ambito del presente Piano, effettua il controllo analitico che consiste nella determinazione di uno o più analiti nel MOCA per verificarne il rispetto della conformità alla normativa vigente. Il LNR-MOCA assicura il coordinamento e il supporto delle attività analitiche dei laboratori ufficiali e il rispetto delle disposizioni adottate in ambito europeo in merito alle prestazioni dei metodi analitici impiegati.

9. FORMAZIONE

La Regione assicura che tutto il personale deputato ai controlli ufficiali ai sensi del presente Piano sia adeguatamente formato e si mantenga aggiornato per i propri ambiti di competenza, come previsto dall'articolo 5 del Regolamento (UE) 2017/625, in relazione alle specifiche esigenze tecniche del presente Piano di controllo ufficiale dei MOCA. Allo stesso modo il laboratorio dell'IZSSA, al fine di garantire l'accuratezza dei dati analitici e la corretta interpretazione dei dati, dovrà prendere parte alle attività formative e ai test comparativi organizzati dal LNR e/o dal EURL.

10. TRASMISSIONE DEI RISULTATI

Il laboratorio dell'IZSSA inserisce i dati relativi al campionamento e alle analisi effettuate nello specifico sottoflusso MOC (materiali a contatto con gli alimenti) del sistema NSIS-Alimenti non appena disponibili, e comunque **non oltre il 15 febbraio** dell'anno successivo a quello cui si riferiscono (salvo diverse indicazioni), in quanto, oltre tale data i files inviati non verranno accettati dal sistema. Il caricamento dei file XML da parte del laboratorio avviene con cadenza almeno quadrimestrale. Informazioni più dettagliate, per l'inserimento dei dati, sono riportate nei documenti consultabili all'indirizzo: <https://zenodo.org/communities/radisan/>.

La validazione, da parte della RAS, dei dati trasmessi nel sistema NSIS-Alimenti è consentita **fino al 31 marzo** dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono i dati.

L'ufficio competente della DGISAN, in collaborazione con il LNR-MOCA, elabora e valuta i dati validati per poter redigere la relazione finale da pubblicare ed integrare nel PCNP e da inviare alla Commissione UE. Tale relazione include una valutazione complessiva dei risultati ottenuti ed eventuali indicazioni correttive ai fini di una razionalizzazione dei controlli per gli anni successivi.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

11. EXTRA PIANI DELLA RAS O DEL MINISTERO DELLA SALUTE

Come già indicato al paragrafo 7.3, la RAS e il Ministero della Salute, in accordo con il laboratorio dell'IZSSA, possono predisporre attività aggiuntive di controllo ("extrapiano") che rispondano a specifiche esigenze nazionali o locali. Le programmazioni "extrapiano" richieste dalle ASL, devono essere approvate dalla Regione. In tutti i casi, possono rendersi necessarie, ad esempio, per assicurare l'intensificazione dei controlli conseguente ai riscontri di non conformità, a seguito di allerte, di reclami o per necessità (campionamento su sospetto) durante le attività ispettive o a seguito di revisioni normative. Le attività "extrapiano" sono anche quelle per le quali è individuabile un rischio derivante dall'utilizzo di particolari MOCA caratteristici a livello locale. Le suddette programmazioni e i relativi criteri (ad es. la scelta del MOCA, dell'impresa MOCA, della fase di produzione/distribuzione, dell'analisi da determinare, ecc.) verranno trasmesse al Ministero della Salute. Per quanto riguarda le modalità di campionamento, analisi e inserimento dei risultati nel sistema NSIS-Alimenti si deve rispettare quanto descritto nel paragrafo 10.

12. REFERENTI DEL PIANO

Ministero della Salute

Viale G. Ribotta, 5 - 00144 Roma

- Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio VI
 - Dott. ssa Monica Capasso – m.capasso@sanita.it - Tel. 06 59942530
 - Dott. ssa Romina Quondam Luigi – r.quondamluigi@sanita.it - Tel. 06 59943788

Istituto Superiore di Sanità

Viale Regina Elena, 299 - 00161 Roma

- Laboratorio nazionale di riferimento per i Materiali e gli Oggetti destinati a venire a contatto con gli Alimenti
 - Dott. ssa Cinzia Gesumundo – cinzia.gesumundo@iss.it - Tel. 0649902608
 - Dott. ssa Veruscka Mannoni - veruscka.mannoni@iss.it – Tel. 0649903719
 - Dott. Giorgio Padula - giorgio.padula@iss.it – Tel. 0649903720
 - Dott. ssa Fabiana Vanni - fabiana.vanni@iss.it - Tel. 064990372

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna "G. Pegreffi"

Struttura Complessa di Chimica

- Dott.ssa Giannina Chessa giannina.chessa@izs-sardegna.it – Tel 079 2892342

Regione Autonoma della Sardegna

Via Roma n. 231, 09121 Cagliari

- Assessorato dell'Igiene e sanità e dell'assistenza sociale - Direzione generale della Sanità
 - Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare
 - Settore Igiene degli alimenti e bevande
 - Dott.ssa Giovanna Irranca - girranca@regione.sardegna.it - Tel 070 6065478