

ALLEGATO A:

APPROVAZIONE LINEE GUIDA SULL'UTILIZZO DI MATERIALI IN LEGNO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI.

QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

Reg. 852/04, con particolare riferimento all'allegato II, Capitolo II, (REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI LOCALI ALL'INTERNO DEI QUALI I PRODOTTI ALIMENTARI VENGONO PREPARATI, LAVORATI O TRASFORMATI) lettera F, il quale recita:

“le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelle a contatto con questi ultimi, devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.”

Reg. 852/04, con particolare riferimento all'allegato II, Capitolo V (REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE), lettere a-b) il quale recita:

“1. Tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti

devono:

a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;

b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione”.

Reg. 1935/04, con particolare riferimento all'articolo 3 che recita:

“Requisiti generali”

1. I materiali e gli oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi 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 loro caratteristiche organolettiche.”

Reg. 2023/2006 che stabilisce le norme relative alle buone pratiche di fabbricazione (GMP) per i gruppi di materiali e di oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti elencati nell'allegato I al regolamento (CE) n. 1935/2004

ANALISI DEI PERICOLI.

In analogia con i materiali ed oggetti di altra natura, destinati al contatto con gli alimenti, anche il legno quando impiegato come tale, dovrà essere oggetto di analisi dei pericoli e delle conseguenti misure per la gestione dei rischi.

Al fine di realizzare un efficiente ed efficace sistema di gestione del rischio, l'impresa alimentare deve attuare una adeguata gestione dei fornitori con particolare riferimento all'approvvigionamento di materiali ed oggetti di legno che devono essere stati prodotti in conformità alle disposizioni di cui al reg. (CE) 2023/2006 (solo per i materiali e oggetti prodotti successivamente al 01/08/2008, data di applicazione del reg. 2023/2006).

Il Reg. CE 1831/2003 include il legno nella lista dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti per i quali possono essere adottate misure specifiche (Allegato I). Tuttavia, al momento, tali misure non sono state emanate né in ambito europeo, né a livello nazionale (DM 21/03/1973). Per quanto riguarda il pericolo chimico dei materiali ed oggetti di legno sono quindi vigenti le disposizioni generali comuni a tutti gli altri materiali ed oggetti, ma non sono individuati specifici limiti di migrazione globale e specifica.

I pericoli microbiologico e fisico dovranno invece essere considerati dall'Operatore del Settore Alimentare (OSA) in ambito delle buone pratiche di lavorazione (GMP) e delle procedure operative standard di sanificazione (SSOP).

A tale scopo gli operatori, devono monitorare costantemente le modalità d'uso dei materiali in disamina, compreso il loro stato di manutenzione.

Analogamente alle altre superfici ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti, anche il legno deve essere attentamente esaminato prima di ogni uso od inizio delle lavorazioni (concetto base delle SSOP).

In particolare i controlli comprendono la necessità di accertare che le superfici di cui trattasi si presentino:

- 1 - lisce, senza rotture o schegge che possano insinuarsi nell'alimento e che non presentino danneggiamenti evidenti;
- 2 - prive di contaminazioni, muffe o parassiti.

Anche per le superfici in legno il piano di autocontrollo deve prevedere l'esecuzione di campioni su superfici a contatto, per l'esecuzione di analisi microbiologiche finalizzate alla verifica delle condizioni igieniche e dell'efficacia delle procedure di sanificazione. I parametri da ricercare ed i relativi valori di accettabilità saranno considerati dall'OSA nell'analisi dei pericoli e delle conseguenti misure per la gestione dei rischi.

REGISTRAZIONI, MONITORAGGI, AZIONI CORRETTIVE.

Le registrazioni, monitoraggi ed azioni correttive svolte saranno oggetto delle registrazioni già pianificate dall'OSA per gli altri materiali ed oggetti a contatto.

Con particolare riferimento alle azioni correttive, il legno che si dovesse presentare in condizioni di usura e quindi di difficoltà di sanificazione potrebbe essere oggetto di opportune piallature.