RISK ASSESSMENT: MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DELLA PASTA

SAFE SUSTAINABLE SOLUTIONS

Valutazione del rischio MOCA su macchine alimentari

Perché l'approccio MOCA è oggi essenziale



Nel contesto produttivo moderno, l'attenzione verso la sicurezza del consumatore è sempre più centrale. Essere preparati a garantire la conformità MOCA — sia per impianti già in uso sia per nuove installazioni — è diventato un requisito fondamentale. La validazione dei materiali a contatto con gli alimenti e la loro idoneità all'utilizzo reale rappresentano infatti un elemento chiave per assicurare qualità, affidabilità e conformità normativa lungo tutta la filiera.

Un'azienda che produce macchinari destinati alla lavorazione degli impasti impiega un'ampia varietà di componenti di diversa natura (polimeriche, metalliche, elastomeriche, ecc.). In tale contesto, l'adozione di un approccio basato su prove di migrazione condotte direttamente sull'alimento può rappresentare un elemento distintivo, consentendo una valutazione più aderente alle reali condizioni d'uso e offrendo maggiori garanzie di conformità e sicurezza.

Il tema è inoltre approfondito nella Linea Guida del JRC "Testing conditions for kitchenware articles in contact with foodstuffs: Plastics, Metals, Silicone and Rubber", 4ª edizione (2023), che fornisce indicazioni operative e criteri tecnici utili per l'applicazione delle corrette condizioni di prova ai materiali destinati al contatto con alimenti



Kitchen Small Appliances for Hot use	KSA/H1	Coffee maker, Moka
	KSA/H2	Immersion heater (used for water)
	KSA/H3	Tea pot and boiler: Kettle, Teapot, Eggs Boiler, Water boiler, Tea maker, Samovar, Soy milk maker, Boiler
	KSA/H4	Sous vide cooker
	KSA/H5	Popcorn maker, Cotton candy machine, Gummy and candy maker
	KSA/H6	Steamer, Baby food maker
	KSA/H7	Toaster, Hot dog griller, Waffle maker, Mini cupcake maker, Crepe/pancake maker, Quesadilla Maker
	KSA/H8	Fryer, Deep fryer, Fondue/Raclette/Raclette-Pizza set
	KSA/H9	Cooker and food processor: Slow cooker, Stirrer, Pressure cooker, Cheese maker, Bread machine, Soup maker, Food processor
	KSA/H10	Grill and oven: Indoor/Outdoor Grill, Infrared oven, Air Fryer, Electric skillet, Electric Griddle , Hotplate, Contact grill, Barbecue grid, Roaster, Combi steamer, Halogen cooking pot, Rotisserie, Electric wok, Meat-grill thermometer
	KSA/part	Parts of assembled Kitchen Small Appliances; Note: parts of the equipment used for storage should be tested separately as containers under appropriate conditions (e.g. FSU/CA2 or FC/CAH1)

Questa linea guida europea prevede che i test siano eseguiti con la modalità "real use".

FOOD CONTACT CENTER
FOOD CONTACT SERVICES
HEADQUARTER
VIA DEL REDOLONE 65, 51034 SERRAVALLE PISTOIESE
LEGAL AND ADMINISTRATIVE HEADQUARTER
VIA ALDO MORO 16 - 25124 BRESCIA
+39 0573 245244
+39 030 3457131
SALES@FOODCONTACTCENTER.COM
FCS@FOODCONTACTSERVICES.COM
WWW.FOODCONTACTCENTER.COM
WWW.FOODCONTACTSERVICES.COM

MACCHINE ALIMENTARI NUOVE O IN USO

SAFE SUSTAINABLE SOLUTIONS

LA NOSTRA SOLUZIONE

Food Contact Center è in grado di effettuare una **valutazione del rischio tramite prove mirate** a dimostrare la conformità dei vari componenti e quindi del macchinario, dopo attenta valutazione dei materiali in contatto e dei relativi potenziali contaminanti che possono migrare nelle condizioni d'uso basate su specifici alimenti, tempi e temperature di contatto. In base alle diverse situazioni possono essere adottate tre strategie:

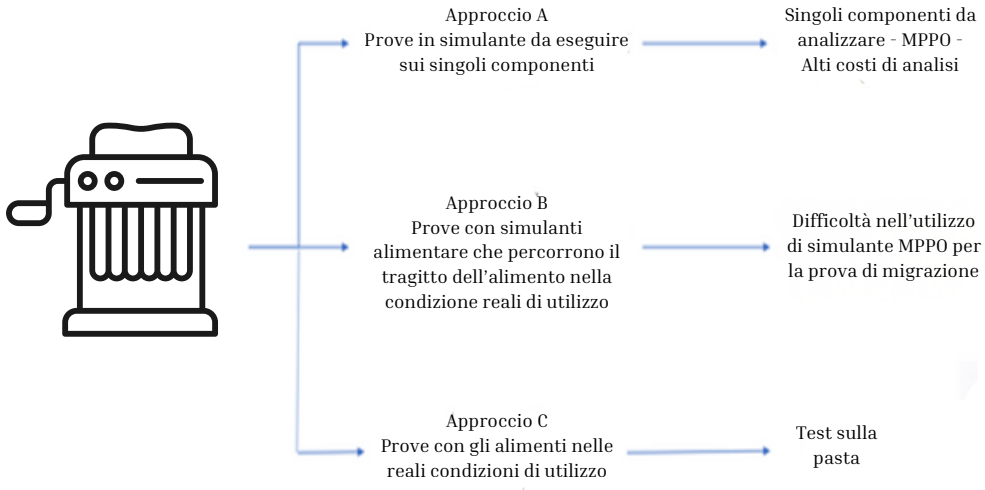
- **Analisi sui componenti, o da eseguire a cura del produttore del macchinario.** In questi casi può essere opportuno e conveniente eseguire i test di conformità tramite prove in simulante sui singoli componenti.

- **Macchinario nuovo assemblato.** E' possibile eseguire i test con l'approccio "Real Use" utilizzando simulanti che percorrono il tragitto dell'alimento nella macchina nelle condizioni reali di utilizzo.

- **Macchinario nuovo o già in uso.** E' possibile eseguire i test di migrazione specifica nell'alimento, previa validazione dei metodi di analisi di migrazione negli specifici alimenti dei contaminanti individuati dallo studio documentale dei componenti. L'approccio C può essere quindi realizzato conformemente ai requisiti di legge da laboratori altamente specializzati e competenti nella validazione di migrazioni specifiche di contaminanti MOCA in alimenti.

In via preliminare come primo step è opportuno eseguire una accurata mappatura del macchinario, per individuare la natura di tutti l component e quindi i potenziali contaminanti.

Il dato analitico deve essere robusto e ottenuto da analisi affidabili; per questo motivo il Food Contact Center nel Marzo 2021 ha portato in accreditamento analisi di contaminanti MOCA eseguite in matrici alimentari (sfarinati, pizza, prodotti carnei ed ittici).



Per impianti già in uso, dopo uno studio accurato di mappatura degli impianti e della relativa valutazione del rischio, si eseguono campionamenti a monte e a valle dei segmenti di impianto, testando quindi i campioni per individuare i potenziali contaminati evidenziati nello studio preliminare.

Ti affianchiamo nella valutazione del rischio della macchina
per garantire sicurezza e conformità
Contattaci: sales@foodcontactcenter.com

FOOD CONTACT CENTER
FOOD CONTACT SERVICES
HEADQUARTER
VIA DEL REDOLONE 65, 51034 SERRAVALLE PISTOIESE
LEGAL AND ADMINISTRATIVE HEADQUARTER
VIA ALDO MORO 16 - 25124 BRESCIA
+39 0573 245244
+39 030 3457131
SALES@FOODCONTACTCENTER.COM
FCS@FOODCONTACTSERVICES.COM
WWW.FOODCONTACTCENTER.COM
WWW.FOODCONTACTSERVICES.COM