

Publicata la scheda informativa “I CONTROLLI SU MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI”

Materiali come acciaio, vetro, plastica e ceramica sono comunemente usati per la realizzazione di oggetti a contatto con alimenti quali posate, pentole, bicchieri, ma anche di apparecchiature come friggatrici, macchine per il caffè, impastatrici ecc.



Tutti “i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti” - indicati con l’acronimo MOCA - devono essere prodotti conformemente alle

buone pratiche di fabbricazione e non devono cedere, durante il loro utilizzo, sostanze indesiderate che possano alterare la qualità, il gusto e la sicurezza del cibo.

La scheda informativa “I CONTROLLI SU MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI” è dedicata al tema della sicurezza dei MOCA e si pone l’obiettivo di fornire tutte le informazioni sui più comuni materiali utilizzati e sui possibili contaminanti da essi rilasciati.

All’interno della scheda ampio spazio è dedicato al sistema dei controlli e alla presentazione delle analisi di laboratorio eseguite dall’ARPA Lazio per valutare l’idoneità dei MOCA e l’assenza di rischi per la salute.



Nella nostra Agenzia l’attività analitica di controllo è svolta dall’Unità alimenti, presso il Servizio ambiente e salute della sezione provinciale di Roma, che rappresenta il punto di riferimento regionale per le analisi relative ai prodotti alimentari, ai materiali a contatto con alimenti e ai cosmetici. Il Servizio ambiente e salute offre un supporto tecnico-analitico alle Aziende Sanitarie Locali (ASL), alla Guardia di Finanza e agli Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF), titolari dirette delle funzioni di controllo, ma svolge anche analisi di laboratorio a titolo oneroso su specifica richiesta di soggetti privati.



Per saperne di più leggi:

- la scheda informativa [“I controlli su materiali e oggetti a contatto con gli alimenti”](#)
- la sezione [“Alimenti e bevande”](#) sul sito dell’ARPA Lazio