

Lebensmittel kommen täglich mit einer Vielzahl von verschiedenen Materialien in Berührung, sie werden mit dem Begriff **MOCA (Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen)** identifiziert.

Jedes dieser Materialien kann eine Kontaminationsquelle darstellen, entweder durch Mikroorganismen, die sich auf ihrer Oberfläche befinden, oder durch unerwünschte Stoffe, die bei Kontakt mit Lebensmitteln freigesetzt werden.

Diese Fragen werden durch nationale und gemeinschaftliche Rechts- und Verwaltungsvorschriften geregelt, die in den letzten Jahren zum Bezugspunkt geworden sind, mit denen man sich zwangsläufig befassen muss, wenn ein Hersteller beabsichtigt, ein Produkt in Verkehr zu bringen, von dem bei normaler Verwendung erwartet wird, dass es mit einem Lebensmittel in Berührung kommt.

In Europa dürfen **gemäß Art. 3 der Gemeinschaftsverordnung 1935/2004** alle Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, keine Komponenten in einer Menge übertragen, die Folgendes beinhalten:

- Risiken für die menschliche Gesundheit;
- eine inakzeptable Änderung der Zusammensetzung des Lebensmittels;
- Verschlechterung der organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels.

Die andere anwendbare europäische Verordnung ist **2023/2006/EG**, die in Artikel 5 die Einführung eines Qualitätsmanagementsystems und klassischer guter **Produktionspraktiken vorsieht (GMP – Good Manufacturing Practices)**.

Ab dem 31. Juli 2017 ist die **Gesetzesverordnung 29/2017** in Kraft – Disziplin über Sanktionen für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittelprodukten und Lebensmitteln in Berührung zu kommen, die für alle Unternehmen, auf die die MOCA-Gesetzgebung anwendbar ist, die Registrierung bei der SUAP (Single Desk Productive Activities) der zuständigen Gemeinde und die Einhaltung der oben genannten Vorschriften vorsieht.

Ziel ist es, in eine nationale Liste der in der Branche tätigen Unternehmen aufgenommen zu werden. Nach dieser Registrierung haben die ASLs die Kontrolltätigkeit bei folgenden Unternehmen aufgenommen



- **FOKUS MASCHINE:** Es wurde eine Reihe spezifischer Normen festgelegt, die sich auf **bestimmte Arten von Lebensmittelmaschinen** beziehen (UNI EN 453, UNI EN 1673, UNI EN 12041 ecc), sowie allgemeine Normen für die Vorsichtsmaßnahmen, die für alle anderen Arten von Maschinen, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, zu treffen sind (UNI EN 1672-2, UNI EN 14159).
- **FOKUS VERPACKUNG:** Es wurden auch Normen definiert, die von den **Herstellern von Verpackungsmaterialien** besondere Aufmerksamkeit erfordern, um deren hygienische Sicherheit zu gewährleisten (UNI EN 15593:2008 – Hygienemanagement bei der Herstellung von Lebensmittelverpackungen).