



## MOSH e MOAH: metodo di campionamento

La **Raccomandazione europea 2017/84 uscita nel gennaio 2017** ha invitato gli Stati Membri a svolgere **un'attività di monitoraggio della presenza di MOSH e MOAH** in diverse matrici alimentari e materiali a contatto con gli alimenti.

Nel marzo del 2019 sono state pubblicate le attese **linee guida sviluppate dal JRC (Joint Research Center)** che contengono importanti indicazioni su: campionamento, analisi, interpretazione e report dei risultati. Per quanto riguarda il campionamento in particolare, il report contiene **istruzioni specifiche per campioni destinati all'analisi di MOSH e MOAH** che possono essere utilizzate da tutte le parti interessate coinvolte nel monitoraggio.

### Precauzioni da adottare in fase di campionamento

In accordo con quanto riportato nelle linee guida JRC, al fine di evitare una contaminazione accidentale del campione, la fase di campionamento per l'analisi degli oli minerali deve essere effettuata rispettando alcune precauzioni:

- Gli operatori che confezionano il campione dovranno **evitare l'impiego di creme per mani e cosmetici.**
- Per il confezionamento si dovranno **utilizzare solo materiali che non assorbono e non cedono oli minerali.**

### Il confezionamento

Queste istruzioni, stilate sulla base delle linee guida JRC, hanno lo scopo di fornire indicazioni pratiche per il confezionamento dei campioni da sottoporre ad analisi degli oli minerali.





MATRICE DA ANALIZZARE

 Alimento solido	 Foglio di alluminio riposto in un sacchetto di plastica dopo essere stato avvolto nell'alluminio
 Alimento in polvere o liquido	 Contenitore di vetro o PET con un foglio di alluminio sotto il tappo a vite
 Alimento confezionato	 Foglio di alluminio ad avvolgere tutta la confezione
 Film plastico (campione minimo: 40cmx40cm)	 Foglio di alluminio ad avvolgere tutta la confezione
 Carta/cartone (campione minimo: 40cmx40cm)	 Foglio di alluminio ad avvolgere tutta la confezione

**Importante:**

- Per **identificare i campioni** scrivere con un pennarello indelebile direttamente sul foglio di alluminio. In alternativa il campione avvolto nella stagnola può essere messo in un sacchetto di plastica su cui scrivere.
- In caso di analisi sull'alimento: se l'**imballaggio utilizzato per confezionare il prodotto** alimentare è disponibile, è opportuno conservarlo ed eventualmente sottoporre anch'esso ad analisi, in quanto potrebbe fornire informazioni utili ad identificare la fonte di contaminazione.

**Non utilizzare per il campionamento:**

- Juta
- Plastica
- Nastro adesivo o etichette di carta o plastica
- Carta o cartone (neanche come imballaggio secondario); se il cartone costituisce parte dell'alimento confezionato, il tutto va avvolto nella carta stagnola.

CONFEZIONAMENTO

**Mérieux NutriSciences**  
Via Fratta 25, 31023 Resana (TV) - Ph +39 0423 7177  
E-mail: [packaging.italy@mxns.com](mailto:packaging.italy@mxns.com)  
[www.merieuxnutrisciences.com/it](http://www.merieuxnutrisciences.com/it)



Follow us on LinkedIn to be updated on our services and news  
**Follow us on LinkedIn - Mérieux NutriSciences - Italia** 