

CAPITOLO 7

POLITICHE DI GESTIONE E COMUNICAZIONE

7.1 RINTRACCIABILITÀ

Come stabilito dal Regolamento CE n. 178/2002 e dal Regolamento CE n. 852/2004 che definiscono i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, tutte le aziende di qualunque ordine e grado che operino nell'ambito del settore alimentare devono attuare il sistema di rintracciabilità del prodotto. La rintracciabilità è intesa come la possibilità individuare tutte le fasi di lavorazione di ogni prodotto, dal campo alla tavola.

In particolare è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, (...) o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento (..) attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. Il regolamento 178 introduce l'obbligo da parte degli operatori del settore alimentare di essere in grado di individuare chi fornisce un determinato prodotto alimentare e a Chi tale prodotto sia stato venduto. L'attuazione di queste procedure di rintracciabilità permette, nel caso in cui si riscontri un rischio igienico sanitario per un prodotto, il ritiro/ricambio in tempi brevi dell'alimento non più idoneo al consumo umano.

Al fine di garantire la corretta tracciabilità d'ogni alimento gli operatori alimentari applicano, all'interno delle proprie attività, procedure in grado di poter individuare il fornitore di ogni prodotto lavorato presso il suo esercizio e i clienti a cui tale prodotto è stato consegnato, ad eccezione della la vendita dei prodotti al consumatore finale.

Questa attività risponde agli obblighi previsti dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004 implementando nelle proprie strutture la seguente procedura di rintracciabilità.

Procedure per la rintracciabilità del prodotto

La Rintracciabilità documentale delle materie prime, semilavorati o prodotti finiti è effettuata mediante la compilazione delle seguenti schede:

Merce in Ingresso

Rintracciabilità dei fornitori e dei prodotti da loro forniti

- Elenco fornitori.
- Contratto con il fornitore.
- Ordine a fornitore, Bolla di accompagnamento DTT o fattura della fornitura.
- Documenti di accompagnamento delle forniture di materie prime e imballi primari.
- Scheda Ricevimento Merci.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 7 Pag 2/9
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Flussi interni

Rintracciabilità delle linee produttive e degli operatori coinvolti nelle attività produttive

- Organico aziendale.
- Turni di lavoro.
- Mansioni.
- Flussi di lavorazione.

Tempi di archiviazione per la documentazione relativa alle registrazioni

- 3 mesi prodotti freschi (es.: prodotti di panetteria o pasticceria ed ortofrutticoli).
- 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile per i prodotti riportanti in etichetta “da consumarsi entro il”.
- 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti riportanti in etichetta “da consumarsi preferibilmente entro il”.
- 2 anni successivi per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l’indicazione del termine minimo di conservazione né altra data.

Nella scheda “Elenco fornitori selezionati” è riportato oltre alla ragione sociale di ogni singolo fornitore anche l’indirizzo, numero telefonico, referente da contattare, tipologia di prodotto fornito.

Inoltre sulla scheda Elenco Fornitori viene anche evidenziata la presenza di dichiarazione di garanzia del fornitore (autocertificazione attestante l’applicazione di procedure HACCP nella propria attività, Copia del bollo CE o certificazione DOP o IGP del prodotto fornito, vedi anche proc. “diete speciali” nella sezione Appendici).

Per avere maggiori informazioni sui singoli prodotti forniti si rimanda all’ordine e/o al contratto stipulato con ogni singolo fornitore e alla bolla di consegna o DTT relativa ad ogni fornitura di materiale su cui sarà possibile ottenere altre informazioni sul prodotto fornito (marca, prodotto IGP o DOP, quantità, lotto ecc.).

La **scheda Ricevimento merce** permette di:

- individuare il giorno di scarico di un determinato prodotto, le condizioni in cui tale prodotto è stato consegnato e l’operatore che ha ricevuto la merce; dalla data di consegna è possibile risalire alla Bolla di accompagnamento o al DTT del prodotto e/o ordine da cui sarà possibile ottenere maggiori informazioni (marca, quantità, lotto, etc.) su ogni singolo scarico.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 7 Pag 3/9
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

- Annotare, nell'apposita colonna delle "osservazioni" con la frase "non ancora terminato", la presenza nel deposito dello stesso prodotto originario da un precedente scarico.

Archiviazione della documentazione

Archiviare in apposita cartella tutti i documenti registrati in ordine cronologico per agevolare gli eventuali controlli e l'immediata consultazione.

L'organigramma garantisce di individuare l'operatore o gli operatori impiegati nella lavorazione di un alimento.

7.2 ALLERTE, PROCEDURE DI BLOCCO E RITIRO DEI PRODOTTI

Gestione delle Allerte

Qualsiasi problematica insorta su un prodotto o lotto di un prodotto che potrebbe compromettere la sua salubrità costituisce un'allerta igienica sanitaria.

Il sistema di Rintracciabilità richiesto dal Reg. CE 178/2002 si propone, in caso di allerta igienica sanitaria, di impedire la vendita dell'alimento non più sicuro per il consumo, individuare tutte le fasi di lavorazione di un alimento dal produttore al consumatore al fine di:

- bloccare il commercio del prodotto;
- richiamare e ritirare nel più breve tempo possibile l'alimento contaminato;
- individuare la fase di contaminazione del prodotto;
- rimuovere la causa di contaminazione.



Le emergenze relative i prodotti alimentari possono avere diversa origine e possono essere classificate/divise nel modo seguente:

Emergenze	Origine delle informazioni
Allerta igienico sanitaria a livello nazionale (influenza aviaria, ecc.)	Comunicazioni ufficiali delle autorità sanitarie e dei mezzi di comunicazione di massa.
Non conformità presunte/accertate del prodotto commercializzato nate all'interno della stessa attività di produzione di quel prodotto, dovute a guasti delle attrezzature di conservazione dei magazzini o ad altri eventi non conformi verificatisi presso i magazzini (inquinamenti, ecc.).	Comunicazioni interne
Non conformità del prodotto comunicata dal fornitore.	Comunicazioni di non conformità sul prodotto proveniente dai fornitori
Non conformità del prodotto comunicata dal Cliente.	Comunicazioni di non conformità del prodotto proveniente dal cliente (Reclami del cliente).

Tutte le informazioni devono essere riportate sulla scheda delle "NON Conformità".

Procedure da attivare in caso di allarme igienico sanitario nazionale

Allarme lanciato dal fornitore

A seguito di un allarme igienico sanitario di carattere Nazionale (es: presenza di Virus dell'aviaria in una partita di prodotto, micotossine sulla farina, mercurio o piombo nel pesce ecc), o a seguito di allerta lanciata dal fornitore di un determinato prodotto, il titolare dell'attività, mette in atto tutte le procedure idonee per far fronte allo stato di allerta. L'attivazione dello stato di emergenza viene gestita come di seguito riportato.

Ritiro/Richiamo dal commercio del prodotto non conforme

Nel caso in cui si riscontrino problemi di qualsiasi natura sul prodotto già commercializzato, che possano compromettere in qualsiasi modo la salute del consumatore, si provvede a:

- l'identificazione del prodotto nella propria attività;
- il blocco immediato della vendita dei lotti in questione;
- il ritiro dell'alimento: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare;

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 7 Pag 5/9
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

- il richiamo dell'alimento: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela per la salute.

Comunicazione

- Comunicazione alla ASL di appartenenza
- Al fornitore
- Al Cliente (quando il prodotto non sia venduto al consumatore finale)

L'obiettivo del Ritiro e del Richiamo del prodotto è quello di proteggere la salute pubblica attraverso una serie di interventi volti ad escludere che un determinato alimento o mangime che può costituire un rischio per la salute umana o animale possa esplicare i suoi effetti. Nel caso in cui il ritiro e il richiamo possa essere effettuato per un possibile rischio sanitario per i consumatori o che coinvolga la sicurezza dei mangimi dovrà essere data immediata comunicazione al competente servizio della Azienda USL.

Identificazione del prodotto

Il responsabile dell'attività di fronte alla possibilità di rischio della salubrità dell'alimento, dovrà provvedere all'identificazione/blocco/ritiro del prodotto.

L'identificazione del prodotto avviene nel modo seguente:

- verificare se il prodotto interessato da un allarme igienico sanitario viene commercializzato/adoperato nella propria attività mediante analisi dei contratti stipulati con i propri fornitori andando ad analizzare tutte le caratteristiche specifiche dei prodotti acquistati;
se si evidenzia l'uso o la commercializzazione del prodotto il titolare dell'attività dovrà:
- individuare attraverso la scheda Ricezione Merci la data dello scarico di quel prodotto
- identificare attraverso la Bolla o il DTT della fornitura il lotto fornito e verificare la corrispondenza con quello interessato dall'allarme igienico sanitario;
- se il lotto del prodotto corrisponde con quello interessato dall'allarme igienico sanitario sarà necessario sapere la quantità scaricata di quel prodotto avente lo stesso numero di lotto.
- ricercare nella propria attività (sia nei magazzini che nelle zone di lavorazione) il lotto interessato da allarme igienico sanitario.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 7 Pag 6/9
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Ritiro del prodotto

Una volta accertato che il lotto del prodotto interessato dall'allarme igienico-sanitario è presente nell'attività il titolare dovrà:

- allontanare dal magazzino e dalla produzione tutta la merce corrispondente a quel lotto;
- confinare la merce in un'area ben segnalata con apposita cartellonistica;
- segnalare sulla scheda non conformità la problematica riscontrata;
- avvertire il fornitore della commercializzazione di merce interessata da un allarme igienico sanitario (se l'allarme è a carattere Nazionale);
- avvertire l'autorità competente della presenza nella propria attività del lotto interessato dall'allarme.

Ritiro/Richiamo del prodotto a seguito di allarmi nazionali o da parte del fornitore

Il ritiro/richiamo dei prodotti interessati da allarmi igienico sanitari o anche solo per sospetta non salubrità dell'alimento avviene per tutte quelle attività che offrono il proprio servizio ad altre attività e non al consumatore finale.

Una volta accertata la presenza del lotto del prodotto interessato da allarme igienico sanitario e una volta appurato che tale prodotto sia stato commercializzato tal quale o sia stato adoperato come materia prima per la preparazione di alimenti venduti, il titolare dell'attività avrà l'obbligo di:

- identificare i clienti a cui è stato fornito il prodotto o gli alimenti che contengono tale materia prima (mediante le schede elenco clienti, ordini e DTT o bolle di accompagnamento etc);
- informare tempestivamente i propri clienti specificando natura e rischio associato all'alimento;
- fornire ai clienti tutte le specifiche dell'alimento interessato da allarme igienico sanitario (lotto, quantità venduta ecc.);
- assicurarsi che il cliente abbia avviato tutte le procedure interne per l'identificazione e il Ritiro del prodotto dal commercio;
- provvedere al Richiamo del prodotto stesso.

Allarme igienico sanitario lanciato da attività produttrice dell'alimento

Nel caso in cui sorga o si evidenzia un potenziale pericolo per la salubrità dell'alimento all'interno della stessa attività produttrice il titolare dell'industria alimentare dovrà compilare la scheda di allarme.

scheda di allarme dovrà riportare in modo dettagliato le seguenti informazioni:

- caratteristiche del prodotto: nome del prodotto, lotto, quantità prodotta, quantità venduta;
- informazioni su/sui fornitore/i del prodotto o delle materie prime impiegate per la sua produzione (Ragione sociale, ubicazione, telefono, referente contattato);
- informazioni su/sui clienti a cui tale prodotto è stato distribuito (Ragione sociale, ubicazione, telefono, referente contattato);
- fonte dell'allarme;
- natura del pericolo (chimico, fisico, biologico, frode, presenza/assenza del prodotto nell'attività, prodotto incriminato venduto/quantità venduta).

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 7 Pag 8/9
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

In tutti i casi di pericolo sulla salubrità di un alimento o di un lotto di prodotto l'operatore del settore alimentare dovrà informare tempestivamente la ASL di zona, inizialmente con comunicazione verbale (via telefono), successivamente via fax o e-mail con l'indicazione chiara **“URGENTE: RICHIAMO DEL PRODOTTO”** oppure **“URGENTE: RITIRO DEL PRODOTTO”**. Dovranno essere di seguito riportate tutte le specifiche del prodotto, dei clienti a cui è stato destinato e dei fornitori delle materie prime con cui tale alimento è stato prodotto. L'Autorità sanitaria competente valuterà, caso per caso, le modalità di gestione del ritiro/richiamo dell'alimento o del mangime, adottando eventuali provvedimenti anche di natura sostitutiva nel caso di gestione delle procedure non idonee, alla luce delle vigenti disposizioni legislative.

L'operatore deve informare le autorità competenti del completamento del ritiro/richiamo del prodotto. Nel caso di necessità di ritiro/richiamo di prodotti, lotti di prodotto per motivi commerciali o comunque che non riguardano il campo della sicurezza igienico sanitaria dell'alimento, non vige l'obbligo di informare la ASL di competenza e l'azienda può gestire direttamente il ritiro/richiamo del prodotto seguendo le proprie procedure interne del sistema di qualità.

Inoltre il titolare dell'attività dovrà:

- verificare l'effettiva pericolosità del prodotto mediante analisi analitiche specifiche eseguite da un laboratorio certificato per l'analisi in questione.
- se il prodotto risulta dannoso o potenzialmente dannoso per la salute umana il titolare dovrà mettere in discussione tutta la linea produttiva di quel prodotto al fine di individuare la fonte della contaminazione e così facendo provvederà alla sua eliminazione (vedi eliminazione del prodotto).

Il titolare dell'attività una volta eliminato il prodotto dovrà individuare, allontanare, segnalare sulla “scheda non conformità” la fonte di contaminazione dell'alimento contaminato. La produzione successiva di alimenti della stessa natura di quello interessato dall'allarme dovrà essere analizzato da laboratori qualificati prima di essere immesso nuovamente in commercio.

Il titolare dell'attività dovrà informare le ASL delle sue ricerche interne, della natura e dell'origine del problema rilevato sull'alimento e sulla tipologia di prodotto, del lotto, dei rischi legati al prodotto commercializzato, della destinazione del prodotto, delle procedure attuate per il suo ritiro e di tutte le procedure attivate per determinare la natura e l'origine del problema rilevato sull'alimento, per eliminare il problema e ripristinare le giuste garanzie di sicurezza del prodotto in questione.

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 7 Pag 9/9
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Eliminazione del prodotto

Il prodotto una volta ritirato e richiamato deve essere analizzato dall'autorità competente che provvederà alla sua destinazione.

L'eliminazione del prodotto in questione deve avvenire contattando la ASL di appartenenza al fine di avviare tutte le procedure più idonee per lo smaltimento della merce tenendo conto della sua natura e della natura dell'allarme lanciato. A seguito di un allarme igienico sanitario il prodotto potrebbe essere avviato alla:

- distruzione del prodotto;
- destinazione ad impieghi diversi dal consumo umano;
- la bonifica in modo tale da rendere il prodotto sicuro per essere riammesso nel mercato.

L'operatore del settore alimentare può proporre, in questo caso, la metodologia che ritiene più idonea per la soluzione del rischio, salvo rimettere la decisione ultima all'autorità sanitaria, che avrà anche il compito di controllare l'esatta esecuzione della scelta adottata.

Gestione delle non conformità

Le procedure di tracciabilità seguono le fasi di lavorazione e può accadere che sia necessario identificare dei prodotti non conformi sia per problemi riscontrati durante il monitoraggio dei CCP (l'azione preventiva non è stata sufficiente a evitare il pericolo e si rende quindi necessaria l'attuazione di un'azione correttiva che va registrata) sia per richiamo di materie prime da parte del fornitore. In entrambi i casi bisogna allontanare e segnalare i prodotti non conformi, insieme ad un'annotazione sintetica dell'accaduto, nelle relative schede di non conformità del piano di autocontrollo.

Si ricorda a tal proposito che il termine "non conformità" va inteso come lo scostamento da quanto definito nel piano di autocontrollo e da quanto previsto dalle normative in vigore.

La documentazione prodotta, ovvero la compilazione delle schede, è volta a dimostrare agli organi di controllo competenti che si sta operando in modo da minimizzare i rischi, per quanto possibile, in relazione alle esigenze strutturali ed economiche dell'azienda.

Risolvere situazioni non conformi significa indagare sulle cause che le hanno provocate ed applicare le necessarie azioni correttive per impedirne, se possibile, la ricomparsa o ridurre al minimo la possibilità che queste si verifichino di nuovo.

Le schede di non conformità sono relative ai prodotti in arrivo, in stoccaggio e ad eventuali problematiche riscontrate durante la lavorazione, la somministrazione e il trasporto del prodotto.

Nelle schede è necessario segnalare data, prodotto e fornitore negli spazi previsti e indicare sinteticamente il problema riscontrato e la soluzione adottata al fine di eliminarlo.