

SCHEMA DI ACCORDO STATO- REGIONI CONCERNENTE
LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E
MANGIMI PER FINI DI SANITA' PUBBLICA AI SENSI DEL REGOLAMENTO 178/2002

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E
LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

VISTO il D.Lvo. 123: attuazione della dir. 89/397/CEE, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari

VISTO il D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 109 "attuazione della Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari" e successive modifiche

VISTO il "D. Lgs 26/05/97 n. 155: "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari"

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari"

VISTO il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale"

VISTO il Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano"

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali"

VISTO l'articolo 115 del D.Lgs. 31 marzo 1998 n. 112 recante "conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali, in attuazione del capo I della Legge 15 marzo 1997 n. 59, come modificato dall'articolo 16 del D.Lgs. 19 ottobre 1999 n. 143

VISTA la Legge Costituzionale 18 ottobre 2001 n. 3

VISTI gli articoli 2 comma 2 lettera b) e 4 comma 1 del D. Lgs. 28 agosto 1997 n. 281 che affidano a questa Conferenza il compito di promuovere e sancire accordi tra Governo e Regioni in attuazione del principio di leale collaborazione, al fine di coordinare l'esercizio delle rispettive competenze e svolgere attività di interesse comune

Sancisce il seguente Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano nei termini riportati agli allegati, che costituiscono parte integrante del presente atto

LINEE GUIDA

AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA'
DEGLI ALIMENTI E MANGIMI

PER FINI DI SANITA' PUBBLICA

AI SENSI DEL REGOLAMENTO
178/200

Premesse

Il Parlamento e il Consiglio dell'Unione Europea, alla luce dell'analisi fatta dalla Commissione con la presentazione del "Libro verde" sullo stato della sicurezza alimentare nell'Unione Europea, e degli impegni dalla stessa assunti nel Libro Bianco del 12/01/2000, hanno prodotto una revisione della legislazione comunitaria relativa alla produzione, commercializzazione e controllo degli alimenti, finalizzata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Aumento del grado di sicurezza degli alimenti con la copertura legislativa di tutte le attività correlate alla produzione e distribuzione "dal campo alla tavola";
- Identificazione e definizione delle responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare produttori, Stati membri, Commissione e consumatori.
- Semplificazione e armonizzazione della legislazione già in vigore.

Il primo atto normativo che ha ridisegnato l'intero quadro giuridico comunitario è senz'altro il "*Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio n.178/2002/CE*" che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare" pubblicato nella G.U.C.E L.31 del 1.2.2002.

Nel corso del 2004 è stato approvato un gruppo di Regolamenti, comunemente indicati come "pacchetto igiene" che sostituiranno, dal 1 gennaio 2006, le disposizioni comunitarie attualmente vigenti in materia di igiene delle produzioni e commercializzazione degli alimenti e fisseranno nuove regole anche per quanto riguarda l'attività di controllo delle Autorità competenti.

La recente legislazione comunitaria individua e separa le responsabilità di tutti i soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare, esaltando, da un lato, il concetto di "filiera" e di compartecipazione di tutti i soggetti interessati all'importazione, produzione e commercializzazione di un alimento fino al consumatore, dall'altro, quello dell' Autorità sanitaria deputata al controllo ufficiale che deve verificare il rispetto da parte degli operatori degli obblighi loro imposti dalla legislazione alimentare, attraverso procedure di controllo, audit e ispezione.

Lo stesso Regolamento 178/2002/CE, (d'ora in poi Regolamento), si preoccupa di far sì che il consumatore sia correttamente informato sulle caratteristiche dei prodotti alimentari e che le Autorità di controllo abbiano la possibilità di avere le informazioni necessarie in caso di eventuale rischio sanitario, al fine di permettere l'attuazione delle procedure di ritiro ed eventualmente il richiamo del prodotto alimentare e del mangime, ove non fossero state già poste in essere dallo stesso operatore, per quanto di competenza.

Lo strumento attraverso il quale il legislatore comunitario ha inteso rendere possibile il secondo menzionato obiettivo è la rintracciabilità (*traceability* nel testo inglese del Regolamento), definita all'art. 3 punto 15 del Regolamento come "*la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione*", il cui obbligo e modalità generali di attuazione è stabilito nei successivi articoli da 17 a 20 del medesimo Regolamento, la rintracciabilità di alimenti e mangimi diverrà operativa a partire dal 1 gennaio 2005.

Il Regolamento, pur essendo direttamente applicabile, ha bisogno di una lettura per quanto possibile uniforme tra autorità sanitarie competenti, organi di controllo ed operatori del settore, al

fine di evitare disparità di comportamenti che potrebbero ripercuotersi sui costi e sulla concorrenza tra le imprese, nonché sull'interpretazione ed applicazione di provvedimenti sanzionatori.

Ferma restando la possibilità che a livello comunitario venga presentato un documento che, per ciò che concerne la rintracciabilità a fini sanitari, armonizzi i comportamenti delle autorità competenti dei singoli Stati membri, o che vengano adottate decisioni specifiche come previsto dall'art.18, comma 5 del Regolamento, si ritiene opportuna l'emanazione della presente linea guida sulla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi.

In virtù della legislazione vigente, tutti gli operatori del settore alimentare sono già da tempo tenuti alla predisposizione ed attuazione di un piano o procedure di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP (identificazione dei pericoli, analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo) nonché all'attivazione delle procedure di ritiro dal mercato dei prodotti che possono presentare un rischio per il consumatore.

Per quanto riguarda il settore mangimistico, sta per esser emanato un nuovo Regolamento comunitario, che prevede la predisposizione e da parte degli operatori del settore dei mangimi di un sistema di autocontrollo, basato sui principi dell'HACCP.

Le disposizioni concernenti l'obbligo della rintracciabilità costituiscono a tutti gli effetti per il settore alimentare e mangimistico un'integrazione delle procedure aziendali di gestione del rischio sanitario, unitamente all'insieme delle procedure che devono essere messe in atto al fine di permettere il ritiro del prodotto, nel caso in cui si sia evidenziato un rischio. Per altro verso garantiscono alle autorità di controllo una solida base di informazioni per il rintraccio dei prodotti e l'individuazione delle responsabilità.

Obiettivi

Il presente documento alla luce degli articoli 17, 18, 19 e 20, ed in funzione dell'obiettivo del capo IV (Sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e situazioni d'emergenza) del Regolamento, mira a fornire indicazioni:

- a) agli operatori del settore alimentare e dei mangimi sull'applicazione delle norme della rintracciabilità, ritiro e richiamo degli alimenti e dei mangimi;
- b) agli organi del Servizio Sanitario Nazionale, sulle modalità di conduzione dei controlli per la verifica dell'efficacia delle procedure di rintracciabilità ritiro e richiamo degli alimenti.

Gli art. 17, 18, 19, 20 stabiliscono l'applicazione del principio di 'rintracciabilità' a tutti i prodotti alimentari e mangimistici, che renda efficaci ed efficienti le procedure operative di ritiro e richiamo dei prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare, o che si ha motivo di ritenerli tali, al fine di poter conseguire un livello elevato di tutela della salute.

In definitiva, nel perseguire l'obiettivo della "rintracciabilità" di cui ai suddetti articoli del Regolamento, e nell'impostare le relative procedure operative e di controllo, occorrerà tener conto della loro finalità esclusivamente **sanitaria**

Riferimenti normativi

Vengono riportati i principali riferimenti normativi comunitari e nazionali a cui si rimanda per un più approfondito esame:

- Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28/01/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- D. Lgs. 27/01/92 n.109: "applicazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari" e succ. modifiche;
- D. Lgs 26/05/97 n. 155: "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari";
- D.Lvo. 123: attuazione della dir. 89/397/CEE, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari

A partire dall'01/01/2006 entreranno in vigore i seguenti regolamenti:

- **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari";
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale";
- **Regolamento (CE) n. 854/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano";
- **Regolamento (CE) n. 882/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali".

DEFINIZIONI

Ai fini dell'applicazione delle presenti linee-guida valgono le definizioni di cui agli art.2 e 3 del Regolamento, ed in particolare:

Alimento o «prodotto alimentare» o «derrata alimentare»: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.

Mangime (o “Alimento per animali”): qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento, o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

ed inoltre :

Ritiro dell'alimento: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità pubblica, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare.

Ritiro del mangime: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità pubblica, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta all'utente del mangime non conforme al requisito di sicurezza dei mangimi

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 della salute.

Richiamo del mangime: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta all'utente del mangime da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Informazione al consumatore: informazione rivolta al consumatore finale, da adottare nei casi previsti dall'art 19, comma 1, del Reg. 178/2002/CE, con la quale s'informa dei motivi del richiamo dal mercato, delle eventuali misure di cautela da adottare o in alternativa delle modalità di richiamo dell'alimento.

Autorità competente: il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome, le Aziende sanitarie locali incaricate degli audit e verifiche sul sistema e sulle procedure della rintracciabilità nonché all'adozione dei provvedimenti per fini di salute pubblica.

PARTE I

DISAMINA DI ALCUNI ASPETTI DEGLI ARTICOLI 17, 18, 19 E 20 DEL REGOLAMENTO

Responsabilità primaria

Obblighi

Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte. (articolo 17, comma 1)

Il comma 1, dell'art 17 del Regolamento obbliga tutti gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, come definiti all'art 3, punto 3 e punto 6 del Regolamento, a:

- garantire che gli alimenti e i mangimi da essi prodotti e/o commercializzati siano conformi alle norme del settore alimentare inerenti le loro attività
- a verificare che tali norme siano soddisfatte;

Come già ricordato, in premessa il Libro Bianco ha individuato i soggetti responsabili della sicurezza alimentare, affidando agli operatori un ruolo fondamentale al raggiungimento di tale obiettivo. Il legislatore comunitario attribuisce esplicitamente la responsabilità legale primaria per la sicurezza alimentare a tutti coloro che sono coinvolti nell' importazione, produzione e commercializzazione di alimenti e mangimi, ognuno relativamente alla parte di propria competenza, attraverso un sistema efficace di autocontrollo per verificare che gli alimenti o i mangimi prodotti o commercializzati rispettino le disposizioni comunitarie e nazionali..

E' bene sottolineare che tale disposizione ha ampliato, e comunque chiarito, che gli obblighi del produttore non si limitano, relativamente alle garanzie sanitarie, alla sola effettuazione dell'autocontrollo, già previsto dalla dir. 93/43/CEE e per i prodotti di origine animale da norme verticali specifiche. Infatti, con l'entrata in applicazione dei Regolamenti 852/2004/CE e 853/2004/CEE gli obblighi e le responsabilità, previste dal comma 1 dell'art. 17 del Regolamento, sono stati estesi anche al settore della produzione primaria.

Gli operatori del settore della produzione primaria che sono già assoggettati agli obblighi relativi ai divieti di somministrazione agli animali di talune sostanze ad azione ormonale od antiormonale, all'utilizzo di determinati antiparassitari nelle colture, o ai limiti nell'uso degli additivi nei mangimi ecc, rientrano , senza più alcuna ombra di dubbio, a pieno titolo nell'ambito di applicazione della legislazione alimentare.

La gestione delle responsabilità da parte di un operatore del settore alimentare o dei mangimi è un processo che può comportare, per quanto riguarda la sfera di propria competenza e sulla base di scelte aziendali l'adozione di un sistema di registrazione e/o documentazione; e di verifica delle attività per le quali è prevedibile o possibile che si venga chiamati a rispondere, al fine di assicurare che l'alimento o il mangime immesso sul mercato risponda ai requisiti di sicurezza.

Appare evidente che, ad esempio, un trasportatore o un dettagliante non può essere responsabile della presenza di un pericolo in un prodotto confezionato (a meno di atti intenzionali o accidentali) che non sia stato da lui manipolato, ma può essere considerato responsabile, in virtù della normativa vigente, del controllo del rischio attraverso il rispetto di taluni requisiti relativi alle condizioni di trasporto o di detenzione (es. temperatura di trasporto o stoccaggio) ed attraverso l'adozione delle procedure di autocontrollo e degli eventuali adeguati interventi correttivi.

Rintracciabilità

Responsabilità degli operatori

È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. (articolo 18, comma 1)

Il comma 1 dell'articolo 18 del Regolamento, stabilisce l'obbligo di garantire la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione.

Nei comma successivi vengono puntualizzati gli adempimenti che gli operatori devono attuare, allo scopo di facilitare il ritiro o il richiamo dal mercato di prodotti che possono costituire un rischio per il consumatore e/o fornire adeguate informazioni alle Autorità competente.

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo. (articolo 18, comma 2)

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano. (articolo 18, comma 3)

Si richiede quindi che gli operatori siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare. Appare necessario sottolineare che nei comma 2 e 3 viene usata una diversa terminologia: “*gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare **chi** abbia fornito ...*” e “*gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare le **imprese alle quali** hanno fornito...*”

Questa differenza, permette di chiarire che, nel caso di ricezione di un prodotto da parte di un'impresa del settore alimentare o mangimistico, deve essere individuato anche il singolo coltivatore, cacciatore o allevatore che ha fornito la materia prima (es. il raccogliitore di funghi, il pescatore, ecc.); invece per quanto riguarda la fornitura dei propri prodotti gli operatori sono obbligati a individuare le imprese a cui è stato ceduto un prodotto, un animale, un mangime ecc., escludendo in tal modo l'obbligo di individuazione del consumatore finale o del singolo allevatore o detentore degli animali che ha acquistato il mangime. Pertanto, essendo obbligatorio per l'operatore che cede o somministra l'alimento al consumatore finale mantenere la rintracciabilità dell'alimento a monte ma non a valle, per l'ultimo anello della filiera a valle sono applicabili i commi 1, 2 e 4 dell'art. 18 ma non il comma 4.

Rintracciabilità interna

Uno dei punti più controversi e che ha suscitato numerose richieste di chiarimento è quello relativo all'obbligo, per gli operatori, di avere un sistema di **“rintracciabilità interna”**.

Nelle recenti discussioni avutesi a livello comunitario è stato chiarito che la rintracciabilità interna ha natura obbligatoria nei soli casi appositamente previsti da normative di carattere verticale (es. Reg. CE 1760/2000 relativo all'etichettatura delle carni bovine), fermo restando che a partire dal 1.1.2006, anno di entrata in applicazione dei Regolamenti comunitari 852/2004, 853/2004 ed 854/2004, diventerà obbligatoria l'individuazione dei pericoli e la gestione dei rischi per tutti gli alimenti.

E' comunque auspicabile che le imprese che elaborano le proprie produzioni aggregando, confezionando ecc, materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti; infatti nel caso in cui venga riscontrato un rischio per il consumatore o per gli animali, e l'operatore del settore alimentare o dei mangimi non sia in grado di rintracciare o indicare quale sia stato l'ingrediente, la materia prima o il prodotto , che ha determinato il rischio sanitario, si renderà necessario allargare l'azione di ritiro del prodotto fino a ricomprendere nell'azione di ritiro/richiamo tutti i prodotti potenzialmente a rischio con aumento delle ripercussioni commerciali, e conseguente maggiore dispendio di risorse economiche sia private che pubbliche, ed eventuale possibilità di oneri aggiuntivi a carico degli operatori derivanti da controlli supplementari effettuati dalle autorità di controllo

Peraltro l'adozione di un sistema di rintracciabilità interna consente di collegare le materie prime con i prodotti e conseguentemente, in caso di ritiro, di contenere il quantitativo del prodotto.

Spetta quindi agli operatori, sulla base delle scelte aziendali la determinazione del lotto o di altri elementi identificativi, in maniera tale da poter risalire tempestivamente ad alimenti o mangimi che condividono lo stesso rischio sanitario .

Tuttavia bisogna considerare quanto disposto all'art. 14 c. 6: “se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio”.

Etichettatura e rintracciabilità

Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno, devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche. (articolo 18, comma 4)

Il comma 4 dell'articolo 18 sancisce il principio generale dell'obbligatorietà di un'identificazione o etichettatura di un alimento o di un mangime, e che l'identificazione o l'etichetta deve contenere elementi utili per agevolare la rintracciabilità, rimandando comunque le prescrizioni puntuali a quelle previste in materia da norme specifiche.

Trasporto e deposito

I trasportatori e coloro che effettuano lo stoccaggio di alimenti e mangimi devono dotarsi di una procedura autonoma di rintracciabilità quando operano come soggetti indipendenti.

Possono omettere di dotarsi di autonomi sistemi e procedure di rintracciabilità nel caso in cui operano per conto di un'azienda che assolva essa stessa gli obblighi di rintracciabilità previsti dal regolamento ed a condizione che siano in grado di dimostrare all'autorità competente che i dati richiesti sono gestiti direttamente dall'azienda in questione e che comunque possono essere tempestivamente messi a disposizione dell'autorità che effettua il controllo.

Per quanto riguarda i magazzini e deposito conto terzi (frigoriferi e non) i quali ricevono dal produttore o importatore la merce in confezioni singole o su pallets contenenti diverse confezioni dello stesso prodotto o di prodotti diversi, che pertanto non intervengono nella produzione o trasformazione e che riconsegnano il prodotto ai trasportatori per altre destinazioni, in cartoni o pallets, questi devono, ai fini della individuazione della merce, secondo quanto richiesto dall'art. 18 del Regolamento, registrare:

- all'entrata: quantità e natura della merce come risulta dal documento di trasporto,
- all'uscita: quantità e natura della merce registrando quanto risulta dal documento di trasporto.

Comunque, nel caso in cui le sopraccitate informazioni siano state fornite ai magazzini e depositi conto terzi, è auspicabile che questi ultimi le riportino come informazioni da trasmettere a valle.

Anche in questo caso, si evidenzia l'opportunità che i produttori od importatori, sulla base di scelte aziendali, forniscano ai magazzini o depositi conto terzi, le informazioni riferite all'individuazione della confezione/cartone del prodotto, indicando anche il numero del lotto o altro sistema identificativo della partita, al fine di circoscrivere eventuali azioni di ritiro/riciamo, come evidenziato dall' art. 14 punto 6 del Regolamento e dal punto 2.b.2 delle "linee guida".

Data di applicazione

L'articolo 18 si applica a partire dal 1 gennaio 2005. A tale data le imprese dovranno aver adottato il sistema e le procedure di rintracciabilità e fornire le garanzie richieste dall'articolo 18.

Resta inteso che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi dovranno dimostrare il possesso preesistente alla data di entrata in applicazione del Regolamento di alimenti, materie prime, additivi, mangimi ecc., stoccati.

Le aziende del settore alimentare e mangimistico non sono obbligate a tenere separati alimenti e mangimi introdotti prima del 01/01/2005 da quelli introdotti successivamente a tale data.

Conservazione della documentazione

Fermo restando l'applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale ecc., le informazioni di cui ai commi 2 e 3 dell'articolo 18, dovendo essere messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedono, vanno conservate per un congruo periodo di tempo, che comunque, in assenza di precisazioni nel Regolamento, si ritiene non debba essere inferiore ai periodi di tempo sotto indicati:

- i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti “da consumarsi preferibilmente entro”;
- i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile per i prodotti “da consumarsi entro il”;
- i 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.

Ovviamente vanno conservate sia le informazioni come anche le fonti dalle quali le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo.

PER IL SETTORE ALIMENTARE:

Ritiro e richiamo dei prodotti

Obblighi relativi agli alimenti

Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.(articolo 19, comma1).

Il comma 1 dell'articolo 19 stabilisce taluni obblighi per gli operatori del settore alimentare nel momento in cui hanno il fondato dubbio o la certezza che un prodotto alimentare, da loro importato, prodotto o commercializzato, non risponda ai requisiti di sicurezza. Infatti un prodotto non può essere definito sicuro se non risponde ai requisiti di sicurezza stabiliti all'art. 14.

Nel caso in cui l'operatore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che il prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza previsti dal Regolamento, e questo non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:

- (a) Identificare il prodotto;
- (b) Identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, esportazione verso Paesi Terzi, completato dalla specifica relativa ai singoli ambiti territoriali/paesi);
- (c) Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito;
- (d) Informare immediatamente l'A.U.S.L. territorialmente competente delle procedure di ritiro/richiama del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza (allegato I);
- (e) Informare l'anello a monte nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito;
- (f) Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore;
- (g) Informare il consumatore, in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato al consumatore e provvedere a richiamare il prodotto quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica;

L'informazione al consumatore deve essere adottata, in via prioritaria, dall'operatore titolare degli elementi identificativi del prodotto (titolare del marchio, se presente; in assenza di marchio, l'operatore identificato in etichetta; per i prodotti venduti sfusi, il punto di vendita o di somministrazione).

Vendita al dettaglio e distribuzione

Gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti. (articolo 19, comma 2).

Il comma 2 dell'art.19 si rivolge agli operatori della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura o attraverso l'apposizione di un etichetta sul prodotto, ecc.. ed in particolare questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:

1. Ritirare dal mercato i prodotti, di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'A.S.L.competente;
2. Ritirare dal mercato, informando il fornitore, i prodotti che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di consumatori, hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni da parte del fornitore e/o A.S.L.;
3. Collaborare con l'azienda alimentare di produzione, trasformazione, il fornitore e con l'A.S.L.competente ai fini della rintracciabilità dei prodotti alimentari non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare;
4. Collaborare nelle campagne di informazione e richiamo di prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.

Comunicazione di rischio/prodotto alle Aziende sanitarie locali .

Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto-alimentare. (articolo 19, Comma 3)

Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito. (articolo 19, comma 4).

I comma 3 e 4 ribadiscono e rafforzano gli obblighi degli operatori, diversi da quelli di cui al comma 2, circa la necessaria informazione che deve essere fornita alle autorità competenti nel caso in cui abbiano un fondato motivo di ritenere che un prodotto sia ritenuto dannoso per la salute umana . In particolare essi devono:

- Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore (allegato I);
- Mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;
- Collaborare con le A.S.L. competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che hanno fornito.

PER IL SETTORE MANGIMISTICO:

Obblighi relativi ai mangimi

Se un operatore del settore dei mangimi ritiene o ha motivo di ritenere che un mangime da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi, e il mangime non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore dei mangimi, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. In tali circostanze, o nel caso di cui all'art. 15, par. 3, qualora la partita, il lotto o la consegna non siano conformi ai requisiti di sicurezza dei mangimi, questi ultimi devono essere distrutti, a meno che l'autorità competente non decida altrimenti. L'operatore informa in maniera efficace e accurata, gli utenti del mangime del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti agli utenti quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.(articolo 20, comma 1)

Il comma 1 dell'articolo 20 stabilisce taluni obblighi per gli operatori del settore dei mangimi nel momento in cui hanno il fondato dubbio o la certezza che un mangime, da loro importato, prodotto o commercializzato, non risponda ai requisiti di sicurezza. Ciò sta a significare che un prodotto non può essere definito sicuro se non risponde ai requisiti di sicurezza stabiliti dall'articolo 15.

Nel caso in cui il prodotto non offra, o si ha fondato motivo di ritenere che non offra sicurezza per l'animale a cui viene somministrato, l'operatore alimentare, nel caso in cui il mangime non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:

- Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito;
- Informare immediatamente l'A.S.L. competente delle procedure di ritiro/ricambio del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza (allegato I);
- Informare l'anello a monte nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito;
- Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;
- Informare l'allevatore o i detentori degli animali a cui il mangime può essere arrivato, in maniera efficace e accurata dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato all'utente.

L'informazione all'utilizzatore di mangimi deve essere adottata, in via prioritaria, dall'operatore titolare degli elementi identificativi del mangime (titolare del marchio, se presente; in assenza di marchio, l'operatore identificato in etichetta; per i prodotti venduti sfusi e materie prime, il punto di vendita .

Vendita dei mangimi

Gli operatori del settore dei mangimi responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della rintracciabilità di un mangime, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti

(art. 19, comma 2)

Il comma 2 dell'art. 20 si rivolge agli operatori del settore dei mangimi della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura, etichettatura, ecc., ed in particolare questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:

- Procedere al ritiro dal mercato di mangimi di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'A.S.L. competente.
- Procedere al ritiro cautelativo dal mercato, informando il fornitore, di mangimi che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di allevatori o detentori di animali hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni definitive da parte del fornitore.
- Collaborare con l'azienda di produzione, di trasformazione, e con il fornitore e con l'A.S.L. competente ai fini della rintracciabilità dei mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.
- Collaborare nelle campagne di informazione e di richiamo dei mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.

Comunicazione di rischio/mangime alle autorità competenti

Gli operatori del settore dei mangimi informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un mangime da essi immesso sul mercato possa non essere conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi derivanti dall'uso del mangime e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un mangime.

(art.19, comma 3)

Gli operatori del settore dei mangimi collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare i rischi provocati da un mangime che forniscono o hanno fornito.

(art. 19 comma 4)

I comma 3 e 4 ribadiscono e rafforzano gli obblighi degli operatori, diversi da quelli di cui al comma 2, circa la necessaria informazione che deve essere fornita alle A.S.L. competenti nel caso in cui un mangime sia motivatamente ritenuto dannoso per la salute pubblica. In particolare essi devono :

- Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro, e degli interventi messi in atto al fine di evitare i rischi derivanti dall'uso del mangime (allegato I);
- Mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste, ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;
- Collaborare con l'A.S.L.competente riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un mangime che hanno fornito.

PARTE II

GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITA' E DOCUMENTAZIONE CORRELATA

Come già ricordato il Regolamento comunitario fissa degli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito alla adozione di sistemi e procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi lasciando al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per giungere a tale obiettivo.

Gli operatori devono:

- predisporre le procedure per l'individuazione di tutti i fornitori delle materie prime e di tutti i destinatari dei prodotti finiti (fermo restando l'esclusione di identificazione del consumatore finale);
- predisporre dei sistemi che consentano, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza previsti dal regolamento.

I sistemi e le procedure di rintracciabilità devono in particolare consentire di:

- 1) *individuare i fornitori diretti di materie prime*, di alimenti, di animali, di mangimi come definito all'comma 2 dell'art.18 del Regolamento (rintracciabilità a monte);
- 2) *individuare i imprese dirette alle quali sono stati forniti i propri prodotti* come definito al comma 3 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a valle);
- 3) *mettere a disposizione delle Aziende sanitarie territorialmente competenti* le informazioni dei punti precedenti come definito ai commi 2 e 3 dell'art. 18 del Regolamento.

Come già precedentemente detto, appare auspicabile che le imprese del settore alimentare e mangimistico, per le motivazioni già enunciate, sviluppino sistemi di rintracciabilità interna, anche in previsione di futuri sviluppi normativi .

Rintracciabilità a monte. Individuazione dei fornitori.

.Gli operatori devono a prescindere dai mezzi utilizzati, fornire le seguenti informazioni per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime:

1. nominativo del fornitore, (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento o del mangime, o animale, ecc.);
2. natura dei beni ricevuti (es. denominazione , presentazione,ecc.);
3. indicazioni riferite all'etichettatura o ad altri sistemi di identificazioni necessari ai fini dell'individuazione del prodotto ai sensi dell'art.18,comma 4 (ad es. n.di lotto, ove previsto);
4. altre informazioni previste da norme specifiche.

Appare necessario che gli operatori mettano a disposizione del personale delle A.S.L., per poter procedere alle verifiche dell'efficacia del sistema di ritiro/ricambio tutte le informazioni e la documentazione di cui dispongono.

La mancanza di informazioni o di documenti impediscono una corretta rintracciabilità e diventano essenziali nel momento in cui è necessario risalire ad un alimento o mangime non sicuro come definito agli art.14 e 15.

Rintracciabilità a valle.

Ciascun operatore deve disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese a cui hanno fornito i propri prodotti: ai fini del raggiungimento dello scopo è necessario che gli operatori del settore alimentare e del settore dei mangimi siano in grado di dimostrare all'Autorità di controllo di disporre di un sistema idoneo all'individuazione (es.: raccolta fatture, bolle di accompagnamento, registri carico/scarico) di:

- tutti i clienti (es. ragione sociale, indirizzo, numero telefonico, numero di fax, indirizzo e-mail, ecc.);
- tutte le forniture/cliente;
- modalità/mezzo distribuzione.

Ai fini di una gestione ottimale di eventuali problemi legati alla sicurezza dei prodotti è raccomandabile la raccolta/schedario delle informazioni riferite ai clienti abituali quali ad esempio:

- Nome e Ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa e/o dello stabilimento del cliente;
- Numero di telefono;
- Numero di fax E-mail;
- disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura, il quale abbia sufficiente potere decisionale per collaborare in caso di urgente ritiro o messa in quarantena di un prodotto che non risponde ai criteri di sicurezza alimentare.

E' inoltre opportuno che l'operatore del settore alimentare o mangimistico abbia a disposizione l'indirizzo, numeri di telefono e fax della A.S.L. competente per territorio al fine di poter comunicare tempestivamente qualsiasi informazione riferibile alla rintracciabilità o per eventuali interventi ai fini della valutazione del rischio e delle azioni da adottare.

Anche per quanto riguarda i trasportatori è raccomandabile che il fornitore abbia una lista dei trasportatori abituali che vengono utilizzati con tutte le informazioni necessarie:

- Nome e Ragione sociale , indirizzo e sede legale della impresa del trasportatore;
- Numero di telefono;
- Numero di fax ;
- E-mail

Per quanto riguarda le informazioni che devono essere rese disponibili ai fini della rintracciabilità dei prodotti vale quanto già detto per la rintracciabilità a monte nel precedente capitolo.

rintracciabilità interna

Per indicazioni e puntualizzazioni sulla rintracciabilità interna (ad esempio nelle fasi di lavorazione, trasformazione, aggregazione, cernita, confezionamento, riconfezionamento, ecc.) si rimanda a quanto già riportato all'interno dello specifico paragrafo del capitolo precedente.

Revisione del sistema di rintracciabilità

Nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale è opportuno che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi procedano periodicamente alla revisione del sistema di rintracciabilità al fine di mantenere un elevato livello di efficacia, procedendo ad una valutazione delle procedure messe in atto per l'individuazione dei fornitori/prodotto, cliente/prodotto consegnato e per quanto possibile, come già detto le procedure interne di rintracciabilità.

Indicazioni in merito ai sistemi e procedure di rintracciabilità

Al fine di agevolare lo sviluppo e l'applicazione dei sistemi di rintracciabilità vengono fornite talune indicazioni, in allegato, che possono risultare utili in particolar modo alle piccole imprese. (**Allegato II**)

PARTE III

RITIRO E RICHIAMO DI UN PRODOTTO

Obiettivo del ritiro e richiamo del prodotto.

L'obiettivo del ritiro e 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 od animale possa esplicare i suoi effetti.

Nel caso in cui il ritiro/richiamo debba esser effettuato per un possibile rischio sanitario per i consumatori, o che coinvolga la sicurezza dei mangimi dovrà esser data immediata comunicazione al competente servizio dell'A.S.L.

Il successo del ritiro/richiamo degli alimenti dal commercio è correlato con una chiara attribuzione delle responsabilità all'interno delle aziende alimentari e mangimistiche.

La predisposizione da parte degli operatori di procedure codificate e l'effettuazione di un piano testato di richiamo/ritiro può esser utile ai fini del successo delle procedure attivate in caso di necessità.

Resta inteso che il ritiro o il richiamo dal mercato di un determinato alimento o mangime o lotto di prodotto per ragioni commerciali o comunque diverse da quelle relative ai requisiti di sicurezza degli alimenti o dei mangimi, come definiti agli articoli 14 e 15 del Regolamento, non comporta l'obbligo di comunicazione all'Autorità Sanitaria Locale territorialmente competente, e può esser gestito direttamente dall'azienda all'interno del proprio sistema di qualità.

La responsabilità delle azioni di ritiro/richiamo di un alimento o mangime ricade in primo luogo sull'operatore che, secondo le proprie capacità organizzative adotterà le modalità più efficaci ed efficienti al raggiungimento dell'obiettivo.

Per quanto può essere utile alle imprese del settore alimentare e mangimistico si riportano in **allegato I** alcune indicazioni in merito alle procedure di ritiro/richiamo

Notifica all'autorità competente

Gli operatori del settore alimentare e mangimistico, coinvolti nel ritiro o nel richiamo di un prodotto, devono informare immediatamente i servizi competenti delle Aziende Sanitarie Locali, fornendo, per quanto possibile, le notizie che sono riportate in **allegato I**.

E' necessario che vengano trasmesse il maggior numero di informazioni utili per l'identificazione del prodotto a rischio; qualora le informazioni fossero giudicate insufficienti da parte dell'Autorità sanitaria al fine di individuare il prodotto, questa potrà, in attuazione del principio di precauzione, provvedere al ritiro di tutti i prodotti che possano aver condiviso lo stesso rischio sanitario.

Comunicazione del ritiro/richiamo

La comunicazione iniziale alla rete di distribuzione dovrà esser fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (es. per telefono), a cui si dovrà dar seguito con comunicazione scritta, via fax

o via e-mail. Le comunicazioni scritte devono contenere tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto .

Si deve evitare che la notifica abbia il formato di una lettera commerciale o questa non sarebbe ritenuta urgente, la notifica dovrebbe esser chiaramente intitolata: "URGENTE: RICHIAMO DEL PRODOTTO" o "URGENTE: RITIRO DEL PRODOTTO".

Gestione degli alimenti o mangimi ritirati/richiamati

La gestione di alimenti o mangimi oggetto di una procedura di ritiro/richiamo, sarà stabilita caso per caso dall'Autorità sanitaria che, alla luce delle vigenti disposizioni legislative, indicherà all'operatore i provvedimenti che dovrà adottare.

8 Chiusura del ritiro/richiamo del prodotto

L'operatore deve informare l'autorità competente del completamento del ritiro/richiamo del prodotto.

Informazione dei consumatori

L'operatore del settore alimentare nel caso in cui sia necessario procedere al richiamo del prodotto, deve informare il consumatore finale in maniera tale che l'informazione sia tempestiva, e possa raggiungere tutti i soggetti che potenzialmente possono avere acquistato un prodotto a rischio.

Anche il dettagliante o il laboratorio di trasformazione/preparazione che incide sulla sicurezza dei prodotti alimentari (es. affettatura, porzionamento, controllo delle temperature, ecc) nel caso in cui sia a lui ascrivibile il mancato rispetto dei principi di sicurezza alimentare, e sia necessario provvedere al richiamo di un prodotto da essi preparato, trasformato, ecc. devono attivare le procedure d'informazione dei consumatori cui hanno fornito il prodotto.

La portata dell'informazione potrà essere graduata in funzione quindi della rete di distribuzione ricorrendo a comunicati stampa, diffusi a mezzo radiotelevisivo, giornali a tiratura nazionale o locale, informative distribuite nei circuiti di commercializzazione ecc.

Informazioni per l'azione di ritiro/richiamo

Gli annunci a pagamento sono indispensabili in caso di richiamo o di ritiro di un prodotto, quando la ditta non è in grado di identificare tutti i clienti cui ha fornito i suoi prodotti, lungo la catena della distribuzione.

Quando un operatore del settore si trova impegnato in una azione di richiamo deve far in modo che l'annuncio a pagamento venga inserito nei principali giornali la cui distribuzione copra l'area di commercializzazione del prodotto o del mangime.

L'annuncio di richiamo del prodotto deve esser chiaro, semplice, deve dare indicazioni utili per aiutare i consumatori ad identificare il prodotto ed evitare confusione con altri prodotti simili. Può essere utile allegare i riferimenti per permettere al consumatore di contattare la ditta produttrice, come ad esempio numeri verdi ed e-mail, indirizzo o sito web.

Per assicurarsi che la notizia sia il più diffusa possibile la ditta alimentare impegnata in un richiamo, deve prendere in considerazione la opportunità di fare un comunicato stampa, oltre all'inserzione a pagamento. Il comunicato stampa ha il vantaggio, rispetto all'annuncio a pagamento di raggiungere i mezzi di informazione su carta e su supporto elettronico più rapidamente.

PARTE IV –
CONTROLLO UFFICIALE:
VERIFICA DEI REQUISITI MINIMI PER LA RINTRACCIABILITA'

Con il Regolamento (CE) 178/2002 è sancito che la responsabilità primaria per garantire ai consumatori prodotti sicuri che quindi rispondano pienamente ai requisiti di sicurezza alimentare spetta agli operatori del settore alimentare ed agli operatori del settore mangimistico.

Pertanto, l'intervento degli organi di controllo deve consistere nel :

- verificare che chi importa, produce ed immette in commercio alimenti o mangimi rispetti tutte le normativa vigente in materia di sicurezza alimentare ;
- verificare il rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità;
- verificare, in caso in cui un alimento o un mangime non risponda o si abbia motivo di ritenere ai requisiti di sicurezza , come definiti rispettivamente agli articoli 14 e 15, che ciascun operatore , per quanto di competenza, abbia attivato tutte le procedure previste negli articoli 18-20;
- prescrivere agli operatori del settore alimentare o mangimistico le azioni necessarie per mettere in sicurezza un alimento o un mangime non rispondente ai requisiti di sicurezza ;
- prescrivere ed adottare, in caso di inadempienza dell'operatore, eventualmente rilevata a seguito di controlli ufficiali, ogni iniziativa necessaria al fine di garantire un elevato livello di tutela della salute pubblica;
- sanzionare, in base alle disposizioni vigenti, gli operatori del settore alimentare e mangimistico nel caso in cui non siano state rispettate le disposizioni vigenti applicabili ed in particolare gli art.17-20 del Regolamento.

Gli organi di controllo, pertanto, durante l'espletamento delle loro attività dovranno verificare il rispetto delle specifiche disposizioni vigenti riferite alla importazione, produzione, commercializzazione degli alimenti o mangimi (es. per le carni fresche il D.Lgs.286/94) come previsto dall'art.17 del Regolamento ed inoltre verificare il rispetto degli obblighi degli art.18-20 del citato Regolamento.

Per quanto riguarda i sistemi e le procedure messe in atto dalle aziende ai fini della rintracciabilità, gli organi di controllo dovranno verificare che siano soddisfatte le esigenze del regolamento in termini di efficacia rispetto l'obiettivo da raggiungere, senza entrare nel merito delle scelte aziendali operate, in quanto la responsabilità primaria come detto spetta all'operatore.

Le verifiche da parte degli Organi di controllo del SSN sul rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità ricadono nel controllo ufficiale degli alimenti disciplinato dalle norme in vigore. In particolare, si richiama il Decreto Legislativo 3 marzo 1993, n.123 che, all'art 2 definisce il contenuto dell'attività ispettiva e prevede che gli organi incaricati del controllo possano prendere conoscenza del materiale scritto e di ogni altro documento in possesso delle persone fisiche e giuridiche in tutte le fasi della produzione, della fabbricazione, della lavorazione, del magazzinaggio, del trasporto, della distribuzione, del commercio e dell'importazione di alimenti e bevande.

Pertanto, fintanto rimane in vigore il citato D.Lgs. 123/93 esso rappresenta lo strumento operativo per svolgere le attività di verifica e controllo di quanto disposto con gli articoli 18, 19 e 20 del Regolamento.

Sempre ai sensi del citato art. 2 del D.Lgs. 123/93, gli Organi incaricati del controllo possono fare ed acquisire copia o estratti del materiale e dei documenti sottoposti al loro esame dandone menzione nel verbale di ispezione.

Si tratta di un mandato “a tutto campo” che non riguarda soltanto gli interventi svolti in casi sospetti o nell’ambito di emergenze sanitarie ma anche le attività ordinarie di carattere sistematico così come previsto dall’art 3 del citato Decreto Legislativo.

D’altra parte la norma richiamata prevede che le persone fisiche e giuridiche soggette a controllo ufficiale siano tenute ad assicurare agli incaricati del controllo la necessaria assistenza nell’esercizio delle loro funzioni.

E’ appena il caso di ricordare che a fronte dell’ampio potere conferito dalla norma e del diritto di accesso ad informazioni e documenti “sensibili” gli organi di controllo, fatti salvi gli obblighi previsti da leggi o da regolamenti speciali, sono tenuti all’osservanza del segreto professionale.

Per effetto della normativa vigente e del Regolamento 178/2002, i responsabili di industrie alimentari che a seguito dell’autocontrollo constatano che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute devono provvedere:

- 1) al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizione tecnologiche simili;
- 2) informare le autorità competenti sulla natura del rischio e fornire le informazioni relative al ritiro degli stessi.

Ciò premesso e chiarito nella prima parte del presente documento l’oggetto della norma, i soggetti obbligati ed i due obblighi derivanti (chi è il fornitore e che cosa ha esattamente consegnato all’industria alimentare / quali sono i clienti e quali prodotti hanno ricevuto), si tratta di definire un protocollo di intervento per gli organi incaricati del controllo ufficiale in modo da evitare comportamenti disomogenei in eccesso o in difetto.

In sintesi, il Regolamento 178/02 pone l’obbligo a carico degli operatori di registrare o documentare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita. Le informazioni minime che devono essere messe a disposizione dell’autorità pubblica sono pertanto le seguenti:

- natura e quantità della materia prima;
- nome e recapito dei fornitori;
- data di ricevimento;
- natura e quantità dei prodotti commercializzati;
- nome e recapito dei clienti;
- data di consegna dei prodotti.

Tali informazioni minime possono essere raccolte e conservate con i sistemi di registrazione già in uso, purché gli operatori siano in grado di comunicarle agli organi di controllo in tempi compatibili con la gestione degli allerta sanitari.

Al riguardo si ritiene opportuno richiamare l’attenzione sul fatto che l’implementazione di un sistema per il rintraccio degli alimenti è il presupposto su cui poggia l’efficienza e l’efficacia degli interventi di ritiro e richiamo dei prodotti a rischio. Pertanto, non si tratta di costruire sistemi costosi in base a logiche di adempimento formale ma di considerare l’obiettivo sanitario della norma valutando il sistema aziendale anche con test preventivi e simulazioni.

Alcune industrie alimentari, ad esempio, hanno buone procedure interne di gestione dei lotti di produzione ed hanno un elenco clienti aggiornato ma non sono in grado di collegare i due archivi in modo da circoscrivere gli interventi di gestione degli allerta (informazione e ritiro). In questi casi è opportuno che l'organo di controllo, nell'ambito dei poteri conferiti dalla D.Lvo 123/93 e delle indicazioni del D.Lvo 155/97, prescriva il miglioramento di questo flusso informativo a vantaggio della stessa impresa e dei consumatori.

In linea generale, fatte salve le specifiche previsioni sanzionatorie, si ritiene che i provvedimenti da assumere in sede di controllo ufficiale debbano essere adeguati al contesto operativo e proporzionali alla gravità dei fatti riscontrati (valutazione del rischio) ma è evidente che i difetti del sistema di rintracciabilità, se presenti, devono emergere nella gestione ordinaria e trovare adeguati correttivi per non essere oggetto di sanzione o configurare colpe in occasione di allerta per rischi gravi per la salute dei consumatori.

Analogamente, per agevolare ed uniformare gli interventi di controllo ufficiale sul tema della rintracciabilità e della gestione degli allerta sanitari si propone un modello di registrazione dell'attività di verifica svolta, utile a documentare l'attività dei Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL che hanno competenza in materia di sicurezza alimentare (**allegato III**). In ogni caso gli Organi di controllo non devono limitarsi alla verifica dell'adempimento formale alla norma (presenza dell'elenco fornitori, della descrizione dei prodotti e dell'elenco clienti) ma hanno il compito di valutare il rispetto degli obblighi "di risultato", ovvero della possibilità che attraverso gli obblighi formali scaturisca una risposta efficiente ed efficace in caso di allerta.

A tale proposito è opportuno che i Servizi medici e veterinari, qualora dai riscontri ispettivi emergano dubbi sull'efficienza del sistema aziendale e sulle possibilità di gestire un eventuale allerta, prescrivano come test preventivo la simulazione di ritiro di un lotto di prodotto già in commercio.

ALLEGATO I

SCHEMA PER LA NOTIFICA DA PARTE DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE ALL'AUTORITA' SANITARIA PER PRODOTTO NON CONFORME AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI (Reg. 178/2002 art.li 19 e 20)

All'AUSL di	
Data	

NOTIFICANTE

N° di riconoscimento comunitario			
Ragione sociale			
Sede legale			
Sede stabilimento			
Recapito	Telefono	fax	e-mail

PRODOTTO : Alimento **Mangime**

Denominazione di vendita/ identificazione del prodotto		
Marchio di fabbrica/ nome commerciale		
Natura del prodotto e relativa descrizione dettagliata		
Presentazione		
Informazioni in etichetta/ elenco delle indicazioni		
Ingredienti:		
Immagine/logo (descrizione)		
Quantitativo Totale (espresso in unità di misura)		
N° pallets	N° colli	N° unità singole
Peso per pallet	Peso per collo	Peso delle unità singole

LOTTO/i

N° totale di lotti non conformi			
Identificativo del/i lotto/i			
Scadenza	da consumarsi entro:/...../.....	Da consumarsi preferibilmente entro/...../.....	Da vendersi entro:/...../.....
Qualora trattasi di più lotti non conformi con diverse scadenze indicare per relative singole date			
Altre informazioni utili			

NON CONFORMITA' AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Natura della non conformità	1) Pericolo diretto per la salute <input type="checkbox"/>	2) non conformità di etichettatura <input type="checkbox"/>	3) Altro <input type="checkbox"/>
------------------------------------	---	---	--

1) PERICOLO

Natura del pericolo	Biologico <input type="checkbox"/>	Fisico <input type="checkbox"/>	Chimico <input type="checkbox"/>
Descrizione			
Rilevato in data :			
Rilevato a seguito di:			
Se da campionamento:	data del prelievo		
	matrice		
	campioni		
	metodo		
	Data del referto laboratorio		
Altre informazioni utili			

2 e 3) NON CONFORMITA' DI ETICHETTATURA o ALTRO

Descrizione	
--------------------	--

INDIVIDUZIONE DEL FORNITORE

Fornitore/ produttore	
recapito	

L'ALIMENTO/MANGIME PUÒ AVER RAGGIUNTO IL CONSUMATORE FINALE?

SI **NO**

PROCEDURE ATTIVATE

Ritiro <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva
Richiamo <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva
Informazioni trasmesse <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva
Comunicazioni per il consumatore finale <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva

Tempi previsti per l'efficacia dell'azione e per la chiusura dell'azione intrapresa

--

DISTRIBUZIONE-

LISTA DI DISTRIBUZIONE contenente i seguenti dati relativi ai singoli clienti da allegare alla notifica

Cliente/i	nazione
	Ragione sociale
	indirizzo
	recapito
Documento di trasporto n° del/...../.....
Certificato sanitario	numero
	data
	Dvce n°

TRASPORTATORE (in caso di trasportatore che agisce per conto terzi)

Dati identificativi dell'impresa di trasporto	
Numero di targa del mezzo di trasporto	
recapito	

Nota : Vanno fornite il maggior numero di informazioni possibile al fine di permettere agli organi di controllo di valutare per grandi linee, già in fase precedente all'avvio di verifica materiale presso l'impresa, l'appropriatezza delle misure adottate dall'impresa stessa ai fini della tutela della salute pubblica.

ALLEGATO II

SISTEMI E PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA'

Lo sviluppo e l'applicazione di sistemi di rintracciabilità efficienti ed efficaci, pur richiedendo impegno e risorse proporzionali alla complessità dei processi produttivi e all'individuazione ed identificazione dei lotti, può offrire all'azienda alcuni vantaggi quali:

- il miglioramento della capacità ad individuare eventuali problemi e ad adottare azioni correttive tempestive;
- la riduzione o il contenimento dei costi e dei danni derivanti dall'applicazione generalizzata delle azioni correttive;
- una migliore individuazione delle responsabilità nell'ambito del proprio processo di produzione e nelle relazioni tra aziende della stessa filiera;
- la crescita di una cultura aziendale che faciliti lo sviluppo di un "sistema di qualità" semplice ed efficace.

Per poter favorire lo sviluppo di un sistema di rintracciabilità anche nelle industrie alimentari di carattere artigianale, che hanno risorse interne più limitate ed un'organizzazione semplice, si propone uno schema operativo che potrebbe trovare applicazione nella maggior parte delle realtà produttive e che tiene conto sia dei nuovi obblighi previsti dal Regolamento 178/02 sia delle esigenze legate alla gestione degli allerta sanitari.

Per la fase di analisi del sistema si suggerisce di dividere i tre segmenti principali del processo aziendale che concorrono a realizzare il sistema di rintracciabilità:

1. il rifornimento delle materie prime, dei semilavorati e degli "ingredienti" in generale;
2. il processo di trasformazione in prodotti destinati al commercio;
3. la gestione dei prodotti in uscita.

RIFORNIMENTO DI MATERIE PRIME

Già con le norme relative all'autocontrollo basato sul sistema HACCP i titolari delle industrie alimentari si sono resi conto di quanto fosse importante la scelta di fornitori affidabili che garantissero la qualità (prima tra tutte quella legale) dei prodotti destinati alla trasformazione o alla semplice lavorazione.

L'acquisto delle materie prime o dei semilavorati che entreranno a far parte del prodotto finito rappresenta un momento importante e delicato non soltanto per le garanzie di sicurezza dei prodotti ma anche per l'individuazione delle responsabilità soggettive.

Per semplificare il sistema di "accettazione" delle materie prime e dei semilavorati è opportuno che l'industria alimentare concentri l'attenzione e le risorse disponibili sugli alimenti più a rischio ed un contributo in tal senso può derivare dalla valutazione del rischio svolta per la definizione del piano di autocontrollo aziendale basato sull'HACCP.

Questo passaggio è molto importante perché un buon sistema di autocontrollo dell'igiene, basato su una corretta analisi dei pericoli, collegato al sistema di rintracciabilità (completato da un sistema di rintracciabilità interna), fatte le dovute valutazioni di costo/efficacia e costo/benefici, si è dimostrato utile sia ai fini dell'attivazione di un'efficace azione di ritiro/richiamo, ma anche a limitare i danni economici e di immagine per l'azienda.

A tal fine gli alimenti in entrata possono essere distinti in due "categorie":

1. alimenti a basso indice di rischio;
2. alimenti ad indice di rischio apprezzabile, che potrebbero essere più frequentemente coinvolti nella gestione di allerta sanitari.

Ovviamente per ambo le categorie di alimento va tenuto in debito conto che in qualsiasi momento potrebbe intervenire un pericolo non previsto, né eventualmente prevedibile, in fase di analisi dei pericoli (esperienza "Sudan rosso") e che anch'esso deve poter essere immediatamente affrontato in maniera adeguata.

Sulla prima categoria di alimenti, a basso indice di rischio, il sistema di registrazione dei fornitori e delle forniture può essere limitato ai soli obblighi legali, vale a dire all'identificazione dei fornitori ed alla descrizione dei beni acquistati tenendo aggiornato ed in ordine l'archivio dei documenti che hanno scortato gli alimenti (DDT, autofatture e, se previsti, certificati sanitari) o compilando un apposito registro (cartaceo o informatizzato).

E' evidente che per questi alimenti l'impresa di produzione, fatte le valutazioni su accennate, ritiene inutilmente onerosa la rintracciabilità degli stessi lungo il processo produttivo e si assume l'impegno di ritirare e richiamare dal mercato l'intera produzione nel caso in cui un allerta sanitario riguardi un alimento non sottoposto a rintracciabilità interna.

Per il secondo gruppo di alimenti da destinare alla trasformazione o alla lavorazione l'industria alimentare, oltre alle informazioni minime indicate al punto precedente, potrebbe avere interesse ad annotare ulteriori informazioni quali:

- la data di scadenza, il lotto di produzione;
- i controlli (visivi, documentali o analitici) eseguiti al momento della consegna;
- l'eventuale inserimento in lotti complessi;
- i criteri di magazzinaggio e di rotazione delle partite;
- informazioni riguardanti norme specifiche (OGM, prodotti BIO, IGP, DOP ecc.)
- ogni altra informazione utile all'impresa per gestire il processo ai fini della rintracciabilità.

Per gli alimenti inseriti in questa "categoria di rischio" l'impresa individua le forme e gli strumenti più adatti per definire i lotti di produzione/trasformazione dei prodotti intermedi o dei prodotti finiti in rapporto al cambio ed eventualmente alla quantità delle materie prime impiegate. Per i processi produttivi complessi che comportano la miscelazione di più ingredienti di diverse provenienze può essere necessario ricorrere all'aiuto di tecnologie più complesse che sfruttano la codifica a barre e sistemi informatici applicati ai processi di confezionamento ed etichettatura.

I sistemi semplici possono evolvere nel tempo a sistemi più complessi sia con cambiamenti organizzativi sia con l'impiego di tecnologie più moderne e l'impresa alimentare può orientarsi nel tempo a definire procedure di referenziamento dei fornitori basate anche sulla definizione di capitolato di acquisto dei principali materiali utilizzati nel processo produttivo e degli eventuali certificati di analisi a carico dei fornitori.

PROCESSO DI LAVORAZIONE - TRASFORMAZIONE

Definito il processo di “codifica” degli alimenti che entrano nel processo produttivo ed il tipo di informazione disponibile per ogni alimento il produttore deve stabilire il sistema per legare o collegare queste informazioni al processo di lavorazione - trasformazione in modo da ottenere una nuova informazione sulla quantità di prodotti ottenuti con quelle stesse materie prime.

Ai fini delle garanzie di sicurezza alimentare e dell’eventuale ritiro dal mercato di prodotti a rischio occorre definire i lotti di prodotti in base a criteri di omogeneità in rapporto alle materie prime oggetto di rintracciabilità interna.

In altri termini, è necessario individuare un nuovo lotto di produzione ogni volta che cambia il lotto di una materia prima che il produttore ha scelto di “tracciare” in modo da poter circoscrivere le operazioni di ritiro del mercato ai soli prodotti appartenenti a quello specifico lotto e non all’intera produzione.

E’ evidente che il sistema di rintraccio potrà essere più o meno complesso a seconda dello stato fisico dei prodotti (solidi, liquidi, in polvere), delle modalità di deposito e trasporto (sacchi, nastri, coclee), del numero di ingredienti, di eventuali rilavorazioni.

GESTIONE DEI PRODOTTI IN USCITA

Il collegamento delle fasi del processo con i lotti di prodotto finito non sono utili al sistema di rintracciabilità se non si è in grado di collegare i lotti di prodotto commercializzati ed i relativi quantitativi con l’elenco dei clienti.

Il link tra le due fonti di informazione può essere il momento della formazione degli ordini o quello della compilazione dei documenti di trasporto ma è necessario che questo collegamento sia registrato in modo chiaro e comprensibile utilizzando, per quanto possibile, strumenti informatici.

Poiché le aziende del settore alimentare, fatte salve alcune deroghe, sono già tenute ad indicare il lotto di produzione sui prodotti confezionati o sui documenti di accompagnamento delle merci sfuse, è opportuno cercare di far coincidere il lotto “commerciale” con il lotto da sottoporre a ritiro in caso di allerta.

Il problema è tutto altro che scontato. La definizione del lotto è una responsabilità dell’impresa di produzione e non sempre il criterio di definizione del lotto in uso tiene conto dei cambiamenti della materia prima che si intenderà sottoporre a rintracciabilità interna a seguito della valutazione dei rischi a cui si è fatto cenno all’inizio del presente documento.

L’obbligo di indicazione del lotto è stabilito dall’art 13 del D.Lvo 109/92 che prevede altresì che il lotto debba intendersi come “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotto, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche”. E’ noto tuttavia che molte aziende identificano i lotti in base a criteri di turni, di linee di produzione, di macchine utilizzate, di processi di cottura o sterilizzazione, di sedute lavorative ecc. ma non sempre (raramente) si tiene conto del cambiamento dei lotti degli ingredienti.

Per le ragioni espresse, considerati i riflessi sulla gestione del rischio e sulle garanzie di sicurezza alimentare, è opportuno che i criteri di definizione dei lotti di produzione siano riportati su un documento che integra il piano di autocontrollo, da aggiornarsi ogniqualvolta si cambiano i criteri.

Questo documento deve essere messo a disposizione degli Organi di vigilanza in occasione di allerta sanitari che coinvolgono una o più materie prime utilizzate nella fabbricazione dei prodotti.

In ultima, per verificare se il sistema di rintracciabilità funziona, il produttore deve simulare l'attuazione della procedura per il ritiro/richiamo dei prodotti in caso di allerta per testarne l'efficienza/efficacia.

QUADRO RIASSUNTIVO:

Rifornimento delle materie prime, dei semilavorati e degli “ingredienti” in generale;

- elenco fornitori
- registro prodotti acquistati
- copia dei documenti di trasporto o delle autofatture o annotazione almeno della data di arrivo delle merci, del peso o del quantitativo delle merci, del loro stato fisico ed eventualmente, se presente, del lotto di produzione
- eventuali altre annotazioni sono a discrezione del produttore

Processo di trasformazione in prodotti destinati al commercio;

- valutazione del rischio legato alle materie prime utilizzate
- scelta del sistema di identificazione delle materie prime da tracciare (manuale, codici a barre)
- definizione del lotto di produzione e del relativo sistema di etichettatura

Gestione dei prodotti in uscita.

- Formazione elenco clienti
- Definire un procedura di formazione degli ordini che consenta di collegare il lotto dei prodotti con il cliente
- Testare la rapidità e l'affidabilità del sistema di rintraccio con una simulazione di ritiro dei prodotti dal mercato ai fini di un eventuale allerta sanitario

ALLEGATO III

SCHEMA di CHECK LIST PER LA VALUTAZIONE DEI REQUISITI PER LA RINTRACCIABILITÀ E PER IL RITIRO/RICHIAMO (art. 18, 19 e 20 del Regolamento 178/2002)

Settore: alimenti mangimi

Attività di cessione o somministrazione di alimento/mangime al consumatore finale/utente SI NO

Ditta

Ragione sociale _____

Sede stabilimento

Via _____ n° _____ Comune _____

Sede legale

Via _____ n° _____ Comune _____

Rappresentante legale sig. _____ Residente in _____

Responsabile per la rintracciabilità e per l'attivazione delle procedure di ritiro /richiamo sig. _____

N° totale addetti _____ di cui dipendenti _____

INFORMAZIONI GENERALI

Riconoscimento CE Autorizzazione sanitaria Registrazione Licenza amministrativa commerciale

Numero riconoscimento o estremi autorizzazione sanitaria _____

TIPOLOGIA ATTIVITÀ

Produzione primaria

Laboratorio di produzione / trasformazione industriale artigianale _____

Deposito e commercio all'ingrosso _____

Esercizio di ristorazione/ Esercizio di vendita al dettaglio _____

Altro: _____

VERIFICA ART. 18 E 19 e 20 DEL Regolamento 178/2002

EFFETTUATA IN DATA _____

DA _____ QUALIFICA _____

Completa

sulle procedure di rintracciabilità a monte (fornitori)

sulle procedure di rintracciabilità a valle (clienti)

sulle procedure di ritiro/richiamo di cui agli art.li 19 e 20

sulla tenuta ed archiviazione della documentazione e delle registrazioni di rintracciabilità

1. Rintracciabilità

DA VERIFICARE				Documento visionato/ osservazioni
E' presente: Una procedura per l'individuazione dei fornitori per tutti i prodotti, materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici, animali destinati alla produzione alimentare ecc. in entrata	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
E' presente: - Una procedura per l'individuazione dei destinatari di tutti i prodotti in uscita	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
Per le attività di produzione /trasformazione di alimenti, esiste: Un elenco di tutte le materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici impiegati nel processo produttivo e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
E' presente: un sistema di etichettatura o identificazione degli alimenti/mangimi	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
Il sistema di etichettatura/identificazione in adozione è considerato sufficientemente efficace ai fini della rintracciabilità ed in vista dell'eventuale attivazione di procedure di ritiro/richiamo?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime In entrata	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione di documenti che colleghino le informazioni relative a quanto in entrata con il fornitore	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento/ mangime. In uscita	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	

La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione di documenti che colleghino le informazioni relative a quanto in uscita con il/i cliente/i	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
Sono presenti sufficienti informazioni (ragione sociale, sede legale, sede stabilimento, recapito ecc.) relative ai fornitori/clienti al fine di poterli contattare in maniera efficace ed immediata in caso di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare di quanto ricevuto o ceduto	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
Le informazioni relative all'alimento/mangime conferito contemplano il "quantitativo" e sono considerabili sufficienti in relazione all'attivazione di un efficace azione di ritiro/riciamo?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
Sono state adottati sistemi di registrazione o archiviazione di documenti atti a mantenere definita la provenienza e la destinazione di materie prime, ingredienti e additivi	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
Esiste un sistema/procedura che permetta di collegare le materie prime, ingredienti e additivi in entrata con quelli in uscita (rintracciabilità interna) al fine di contenere il quantitativo di prodotto in caso di ritiro/riciamo di prodotto	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	

Ritiro e richiamo dei prodotti

obbligo relativi agli alimenti

Sono presenti procedure per il ritiro di alimenti o mangimi non ritenuti conformi ai requisiti di sicurezza alimentare	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
Nelle procedure per il ritiro degli alimenti o dei mangimi sono presenti gli aspetti riguardanti: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Immediata informazione all'autorità competente sui motivi del ritiro ▪ La collaborazione di tutti i soggetti della filiera produttiva ▪ La collaborazione con le autorità competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dall'alimento mangime che hanno fornito 	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	

Comunicazioni di rischio/prodotto alle autorità competenti

Sono presenti procedure che consentano di:	Si	No	N.A.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore ▪ Mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate; ▪ Collaborare con le A.S.L. competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto che hanno fornito 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ritiro e richiamo di un prodotto

Nella procedura per il ritiro e richiamo del prodotto vengono considerate le fasi per:	Si	No	N.A.	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1. Comunicazione del ritiro/richiamo	Si	No	N.A.	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Gestione degli alimenti o mangimi ritirati/richiamati	Si	No	N.A.	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. Chiusura del ritiro/richiamo del prodotto	Si	No	N.A.	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. Informazione dei consumatori	Si	No	N.A.	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Revisione del sistema di rintracciabilità

Il sistema di rintracciabilità è sottoposto a revisioni	Si	No	N.A.	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

DATA	
n. protocollo	
A.U.S.L.	
SERVIZIO	
ISPETTORE UFFICIALE	
DITTA Ragione sociale Sede stabilimento	
Notificato al rappresentante della Ditta	Sig.

Prescrizione/i

prescrizione	data prevista per la risoluzione
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

FIRMA VERIFICATORI 	FIRMA RESPONSABILE DITTA (o suo delegato)
---	--