



ISTITUTO G. CAPORALE  
TERAMO

Formazione Molise  
2010-2011

# Valutazione dei prerequisiti

Requisiti relativi ai prodotti alimentari (stoccaggio,  
conservazione, catena del freddo)

Vincenza Prencipe  
Campobasso



# Requisiti applicabili ai prodotti alimentari

## Requisito

- Obbligo di rifiutare materie prime o ingredienti contaminati o sospetti di contaminazione tali da determinare un prodotto finale inadatto al consumo umano (controllo delle condizioni di trasporto e delle caratteristiche dei prodotti)
- Obbligo di garantire una adeguata conservazione dei prodotti tale da evitarne il deterioramento e la contaminazione
- Obbligo di garantire una adeguata protezione degli alimenti da qualsiasi forma di contaminazione





ISTITUTO G. CAPORALE  
TERAMO

# Requisiti applicabili ai prodotti alimentari

## Requisito

- Obbligo del mantenimento della catena del freddo per alimenti deperibili (prodotti congelati e refrigerati)
- Obbligo di possedere strutture adeguate per il magazzinaggio a temperatura controllata, di dimensioni adatte al tipo di attività
- Obbligo della corretta gestione delle temperature nelle fasi di raffreddamento e riscaldamento (rinvenimento, scongelamento)
- Formazione del personale affinché sia consapevole del comportamento adeguato da assumere durante le fasi di accettazione, conservazione e manipolazione dei prodotti alimentari



# Requisiti applicabili ai prodotti alimentari

## Raccolta delle informazioni - cosa valutare

- **Attività relative all'approvvigionamento di materie prime e ingredienti:**
  - programmazione degli ordini
  - controlli in accettazione
  - controllo dei fornitori
- **Modalità di conservazione di materie prime, ingredienti, prodotti intermedi e prodotti finiti**



# Requisiti applicabili ai prodotti alimentari

## Raccolta delle informazioni - cosa valutare

- Gestione degli alimenti durante tutte le fasi di lavorazione (produzione/ trasformazione/ confezionamento, distribuzione)
- Formazione del personale in relazione alla gestione dei prodotti alimentari



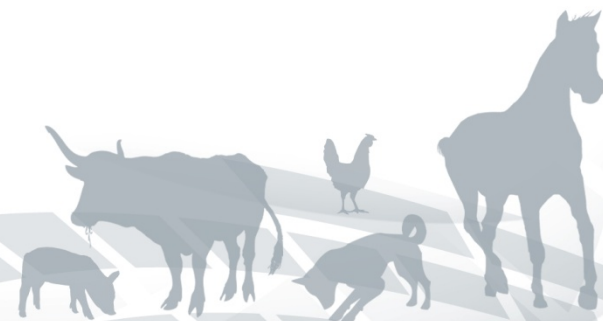


ISTITUTO G. CAPORALE  
TERAMO

# Requisiti relativi alla rintracciabilità

## Raccolta delle informazioni – come valutare

- Esiste un elenco di fornitori aggiornato e completo di recapiti /contatti?
- Esiste un elenco di clienti aggiornato e completo di recapiti /contatti?
- Sono definite le modalità di identificazione e segregazione dei prodotti in caso di emergenza?
- Sono descritte le modalità di ritiro dei prodotti in caso di emergenza?



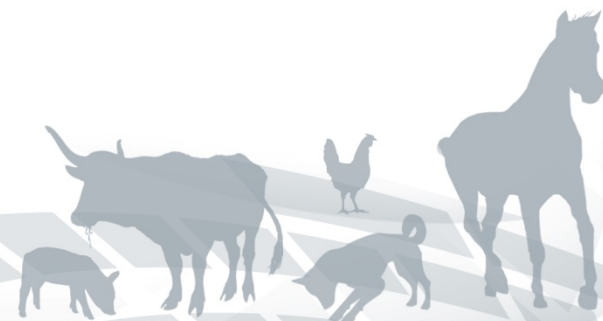


ISTITUTO G. CAPORALE  
TERAMO

# Requisiti relativi alla rintracciabilità

## Raccolta delle informazioni – come valutare

- L'azienda ha definito le modalità di comunicazione di rischio relativo al prodotto finito alle autorità competenti?
- La documentazione presente consente di definire la correlazione tra fornitore, prodotto e lotto (lotto facoltativo)?

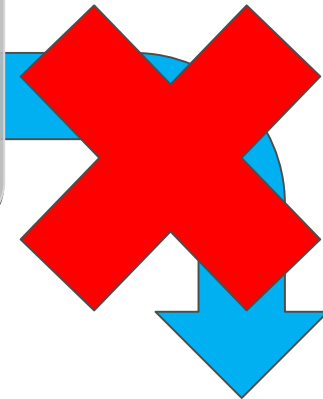


# Requisiti relativi alla lotta rintracciabilità

## Un caso concreto



L'ispettore nota che l'azienda ha predisposto e mantiene aggiornato un elenco di fornitori, ma non ha elaborato un elenco dei destinatari dei propri prodotti



### Valutare la situazione.

L'azienda considerata è un ristorante.  
I clienti dell'azienda in questione sono esclusivamente i consumatori finali?

NO

NON CONFORME

SI

CONFORME







ISTITUTO G. CAPORALE  
TERAMO

# Requisiti relativi alla rintracciabilità

## Esempi di non conformità

- L'azienda non ha elaborato un elenco dei fornitori e non è in grado di individuare chi abbia fornito le materie prime, gli ingredienti e gli additivi destinati alla produzione alimentare
- L'operatore del settore alimentare ha motivo di ritenere che un alimento da lui lavorato non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti e l'alimento non si trova più sotto il suo controllo, ma egli non avvia immediatamente le procedure per il suo ritiro
- La procedura di ritiro non include le regole relative alle modalità di comunicazione alle autorità competenti di un rischio correlato al prodotto finito



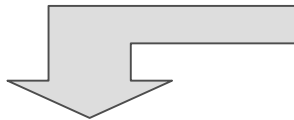
# Esempi di verifiche

## 1. ANALISI DELLA SITUAZIONE

L'operatore del settore alimentare ritiene che un prodotto da lui distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti.

## 2. VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA'

Valutare se l'operatore ha adottato tutti gli interventi necessari per evitare rischi al consumatore finale.



Non conforme



Rilievo



Conforme



Stop

(DOCUMENTAZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE)



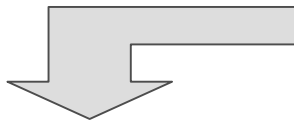
# Esempi di verifiche

## 1. ANALISI DELLA SITUAZIONE

L'operatore non è in grado di rendere disponibile al momento della verifica la procedura di rintracciabilità ma dimostra di poter rapidamente risalire a fornitori e clienti

## 2. VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA'

Valutare se l'operatore ha realmente elaborato tale procedura.



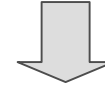
Non conforme



Rilievo



Conforme



Stop

(DOCUMENTAZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE)

