



ISTITUTO G. CAPORALE
TERAMO

Formazione Molise
2010-2011

Valutazione dei prerequisiti

Requisiti relativi alla rintracciabilità



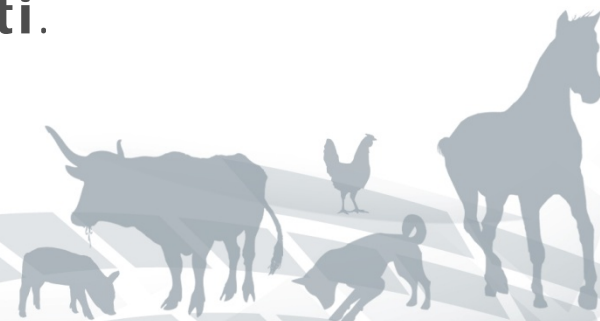
Vincenza Prencipe
Campobasso



Requisiti relativi alla rintracciabilità

Requisito

- Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare:
 - **In entrata**: il fornitore (persona fisica o giuridica) di un alimento o altra sostanza destinata alla produzione alimentare
 - **In uscita**: le imprese (persone giuridiche) a cui sono stati forniti i prodotti. La prescrizione di rintracciabilità è applicabile anche nel caso di commercio tra dettaglianti, ad esempio tra un distributore e un ristorante
 - **Quando i clienti sono consumatori finali possono non essere identificati.**



Requisiti relativi alla rintracciabilità

Requisito

■ Procedure operative non specificate

- Non esiste una prescrizione per il mantenimento di registri che identifichino il modo in cui i lotti sono suddivisi e combinati all'interno di un'impresa per creare prodotti particolari o nuovi lotti
- Riassumendo, **gli operatori del settore alimentare devono essere incoraggiati a sviluppare sistemi di rintracciabilità interna adatti alla natura delle loro attività** (trasformazione, magazzinaggio, distribuzione, ecc.). La decisione riguardante il livello di dettaglio della rintracciabilità interna va lasciata all'operatore e deve essere commisurata alla natura e alla dimensione dell'impresa

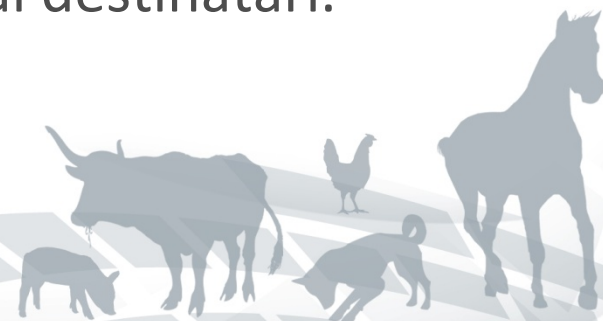




Requisiti relativi alla rintracciabilità

Raccolta delle informazioni - cosa valutare

- Presenza di una procedura per l'individuazione dei fornitori per tutti i prodotti, materie prime, ingredienti, additivi e per l'individuazione dei destinatari di tutti i prodotti in uscita.
- Presenza di un sistema di identificazione/etichettatura dei prodotti in entrata tale da garantire l'eventuale attivazione di procedure di ritiro/riciamo.
- Presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative ai prodotti in entrata ed in uscita tale da collegare i prodotti al fornitore ed ai destinatari.





ISTITUTO G. CAPORALE
TERAMO

Requisiti relativi alla rintracciabilità

Raccolta delle informazioni – cosa valutare

- **Presenza di informazioni tali da consentire:**
 - **di contattare i fornitori/destinatari** in maniera efficace ed immediata in caso di non conformità per l'eventuale ritiro/riciamo del prodotti,
 - **di rendere efficace l'eventuale azione di ritiro/riciamo** (quantità, lotto).
- **Indicazione, nella procedura per il ritiro dei prodotti,** degli aspetti riguardanti le modalità per l'immediata informazione all'autorità competente, i motivi del ritiro e gli interventi messi in atto.



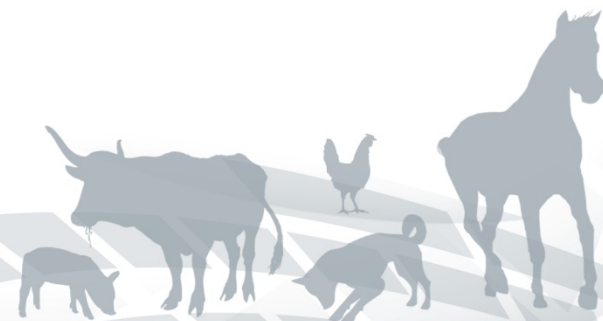


ISTITUTO G. CAPORALE
TERAMO

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?



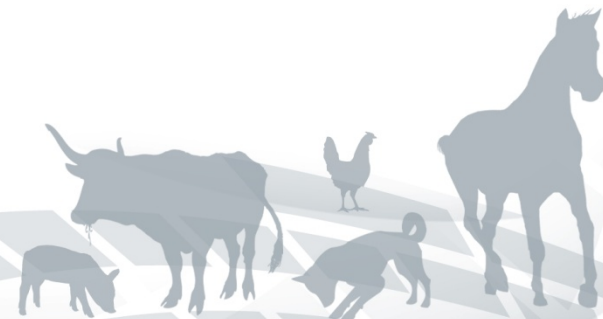


ISTITUTO G. CAPORALE
TERAMO

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)?

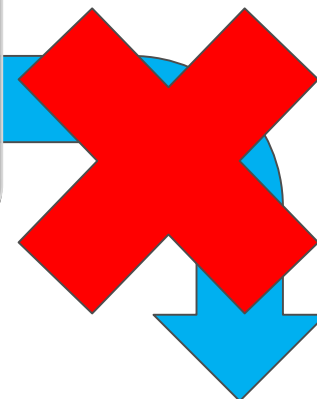


Requisiti relativi alla lotta rintracciabilità

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



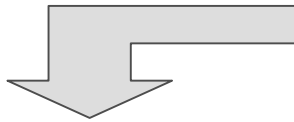
Esempi di verifiche

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.



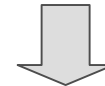
Non conforme



Rilievo



Conforme



Stop

(DOCUMENTAZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE)



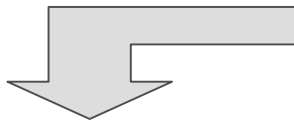
Esempi di verifiche

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.



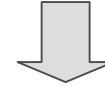
Non conforme



Rilievo



Conforme



Stop

(DOCUMENTAZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE)

