

SISTEMA DI RINTRACCIABILITA'

(INTEGRAZIONE AL PIANO DI AUTOCONTROLLO)

Azienda:	G.M.I. S.R.L.
Attività:	MAGAZZINI E CENTRO DI STOCCAGGIO
Numero REA:	PR-171073
Cl. ATECORI 2007	COD. 52.10.1, MAGAZZINI DI CUSTODIA E DEPOSITO C/T
Sede legale:	VIA ATENE N°3/5, BIANCONESE DI FONTEVIVO, INTERPORTO DI PARMA
Sede operativa:	
Responsabile dell'autocontrollo:	SIG. LUCIANO BELICCHI
Addetto rilevazione dati:	
Modalità approvvigionamento idrico:	Acquedotto
Target clienti serviti:	Aziende varie

INCARICATI DEI CONTROLLI:

Per materie prime:	SIG. LUCIANO BELICCHI
Per temperature:	SIG. LUCIANO BELICCHI
Per abbigliamento in dotazione:	SIG. LUCIANO BELICCHI
Responsabile della rintracciabilità:	SIG. LUCIANO BELICCHI

Approvata dal Responsabile H.A.C.C.P

Sig. Luciano Belicchi

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La rintracciabilità è la capacità di ricostruire la vita commerciale di un prodotto alimentare, di risalire alla identificazione del fornitore dei materiali impiegati in ogni lotto del prodotto, e della relativa destinazione, mediante registrazione documentata.

Per rintracciabilità si intende quindi la possibilità di risalire dal prodotto finito alle materie prime impiegate.

Il Reg. CE 852/04 impone al Responsabile dell'industria alimentare l'obbligo di ritirare dal mercato i prodotti che presentano un rischio immediato per la salute dei consumatori. Ne deriva l'esigenza di rintracciare la merce immessa in commercio, individuandola presso gli utilizzatori nel più breve tempo possibile.

Questo concetto di "rintracciabilità" è ripreso ed ampliato dal Regolamento della Comunità Europea del 28 gennaio 2002 n. 178, che dispone l'obbligo in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, di rintracciare gli alimenti, i mangimi, gli animali destinati alla produzione alimentare e qualunque altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

A tal fine, gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia loro fornito un alimento e devono disporre di sistemi capaci di identificare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

Si impone quindi la necessità di attuare un sistema efficace di controllo dei flussi in entrata e in uscita, incasellando di fatto l'impresa all'interno di una catena (*filiera*), che la vede corresponsabile dei flussi materiali, insieme alle altre imprese presenti, in tutte le fasi, dalla produzione fino alla trasformazione e distribuzione.

Le motivazioni dell'attuazione del sistema sono quelle di garantire la circolazione di alimenti sani e sicuri, verificando la reale provenienza del prodotto ed attivando procedure mirate e dirette di ritiro dal mercato dei prodotti provenienti da ingredienti definiti non sicuri, informando immediatamente gli operatori coinvolti e le autorità competenti in materia.

L'implementazione di un sistema, che offre la possibilità di poter risalire alla provenienza dei materiali utilizzati per un prodotto alimentare, è necessaria per i seguenti aspetti:

- *Garanzia di sicurezza della produzione alimentare*
- *Individuazione delle cause dei problemi*
- *Attribuzione delle responsabilità tra fornitori - trasformatori - distributori*
- *Miglioramento della qualità dei prodotti forniti*

MANUALE DI AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P.

G.M.I. Gestione Magazzini Integrati . S.r.l.	Revisione: n° 02	Data di elaborazione: 28.09.2016	Pag. 3
---	---------------------	-------------------------------------	------------------

- *Istituzione di un sistema di allarme rapido*

2. TERMINI E DEFINIZIONI

Ai fini della rintracciabilità si intende per:

impresa alimentare

- Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

alimento

- 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.

operatore del settore alimentare

- la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

commercio al dettaglio

- la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.

immissione sul mercato

- la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta.

rischi

- funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

analisi del rischio

- processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.

valutazione del rischio

- processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.

gestione del rischio

- processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.

comunicazione del rischio

- lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio.

pericolo o elemento di pericolo

- agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

rintracciabilità

- possibilità di ricostruire (mediante registrazione documentata) 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

sistema di rintracciabilità

- sistema organizzato che consente la rintracciabilità nell'ambito aziendale.

fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

- qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi.

Produzione primaria

- tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

consumatore finale

- il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare

lotto

- lotto di prodotto finito che l'azienda vende

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Reg. CE 178/2002 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
- Reg. CE 852/04 Sull'igiene dei prodotti alimentari
- UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione
- CONFERENZA STATO–REGIONI –accordo del 28 luglio 2005 ai sensi dell'art.4 del decreto legislativo 28 agosto 1997 , n.281, tra il ministro della salute e i Presidenti delle Province autonome sul documento recante “ Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica “, volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE)n.178 del2002 del Parlamento e del consiglio del 28 gennaio 2002 (Rep atti n.23349)
- Recepimento della Regione Emilia-Romagna Delibera n.724 del 22.05.2006 delle Linee Guida ai sensi della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi ai fini di sanità pubblica” sancite in accordo tra Ministero , regioni e province autonome il 28 luglio 2005.

5. RESPONSABILITA' DELLA GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITA'

Il responsabile della gestione della rintracciabilità è il responsabile dell'autocontrollo:

Sig. Luciano Belicchi

In caso di assenza o indisponibilità del responsabile il personale presente in azienda è in grado di assicurare la funzionalità e l'efficacia della procedura di rintracciabilità'.

6. PROCEDURA DI RINTRACCIABILITA'

Essendo questa un'attività a basso rischio igienico e in cui l'utilizzatore dell'alimento prodotto è il cosiddetto "fornitore" viene definito solamente un metodo di rintracciabilità a monte che permetta di risalire, a seguito di segnalazione, alle materie prime impiegate nel processo di produzione e a ritirarle.

Tutto il personale è stato formato sui rischi legati alla manipolazione degli alimenti e alla sicurezza igienico sanitaria.

Vengono pertanto tenuti sotto controllo tutti i possibili rischi alimentari dal ricevimento delle materie prime.

Particolare attenzione viene posta in relazione alla vita commerciale dei prodotti, alle modalità di stoccaggio e conservazione e pulizia dei locali.

Per garantire il sistema di rintracciabilità dei prodotti sopraelencati (materie prime deperibili e non) vengono tenute sotto controllo la fase della attività lavorativa: ricevimento della merce fino allo stoccaggio in magazzino.

Pertanto al momento della consegna viene controllata la conformità della merce e il relativo lotto.

Successivamente la merce viene conservata in funzione della differente tipologia e alle relative condizioni di conservazione a temperatura ambiente.

Gli elementi di rintracciabilità dei prodotti alimentari (**A MONTE**) immagazzinati dopo

aver effettuato i controlli igienici previsti nel piano di autocontrollo, sono assicurati attraverso i documenti fiscali rappresentati dal trasporto degli stessi (DDT/fatture accompagnatorie) che sono conservati presso l'esercizio per il tempo necessario per l'esaurimento della merce.

Trascorso tale termine i documenti in questione sono conservati presso la sede legale e/o il commercialista.

Dato l'elevato turnover i fornitori sono identificabili e immediatamente rintracciabili dall'intestazione delle loro fatture o da altri documenti fiscali che sono conservati in idonea cartetta ad hoc utilizzata.

Pertanto le bolle di consegna vengono conservate come documento valido ai fini della gestione del sistema di rintracciabilità.

9. PROCEDURA PER IL RICHIAMO DI UN PRODOTTO DAL MERCATO

Nel caso si dovessero riscontrare non conformità da parte di un fornitore relative ad una materia prima e fosse necessario ritirare un prodotto dal mercato, l'azienda è in grado di individuarlo all'interno della propria attività, isolarlo contrassegnarlo attraverso una tabella con la seguente dicitura:

"MERCE RITIRATA NON DESTINATA AL CONSUMO ALIMENTARE"

in modo da evitare qualsiasi utilizzo e aderire alle istruzioni impartite sulla sua destinazione finale come previsto dall'Autorità Sanitaria Competente.

Si procede inoltre a registrare il RITIRO nel REGISTRO DELLE NON CONFORMITÀ :

- merce
- lotto
- quantitativo
- motivo del ritiro

MANUALE DI AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P.

G.M.I. Gestione Magazzini Integrati . S.r.l.

Revisione:
n° 02

Data di elaborazione:
28.09.2016

Pag.
9

L'azienda è tenuta a comunicare all'Autorità Sanitaria Competente:

AZIENDA USL DI PARMA
SERVIZIO SIAN/SERVIZIO VETERINARIO
DISTRETTO DI PARMA
VIA VASARI 13/A
43100 PARMA
Tel 0521396410
Fax 0521 396533

Prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza attivando immediatamente le procedure per il suo ritiro dal mercato e dal consumo e fornendo le informazioni necessarie ai fini della sua rintracciabilità'.

L'informazione suddetta all'Autorità Sanitaria Competente avviene attraverso telefono-fax.

Il presente manuale e la documentazione correlata, deve essere sempre presente e reperibile in azienda.

Il Responsabile del Sistema di rintracciabilità' ai sensi dell'art.18 del Regolamento CE .n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del gennaio 2002 è la Sig. Luciano Belicchi.

PER ACCETTAZIONE

PARMA 28.09.2016