

MANUALE RINTRACCIABILITA'

D.Lgs. 193/07**Reg. CE 178/2002 modificato dal Reg. CE 1642/2003**

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

MARAZZI MASSIMO

Sede legale: Località Caselle 314/B – 29017 Fiorenzuola (PC)

Sede operativa: Via Tassi, 20 – 29016 Cortemaggiore (PC)

Rev.	00
Data	17.7.2019
Approvato dal Responsabile Autocontrollo	Marazzi Massimo
Approvato dal Datore di Lavoro	Marazzi Massimo

Indice

1	Informazioni generali.....	3
2	Struttura e responsabilità	4
3	Gestione della documentazione	9
4	Procedura ritiro merci non conformi	10

1 Informazioni generali

1.1 Dati informativi generali

Azienda: Marazzi Massimo

Sede legale: Località Caselle 314/B – 29017 Fiorenzuola (PC)

Responsabile HACCP: Marazzi Massimo

Responsabile del Sistema di Rintracciabilità: Marazzi Massimo

Attività: trasporto conto terzi.

1.2 Scopo e campo di applicazione

Il D.Lgs 193/07 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 n. 178 del 28 gennaio 2002, modificato dal Regolamento CE n. 1642 del 22 luglio 2003, 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 e 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
- istituzione di un sistema di allarme rapido

1.3 Adempimenti M.O.C.A.

Sono definiti "*materiali e oggetti in contatto con alimenti*" (MOCA) quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola quali pentole, posate, piatti e bicchieri; recipienti e contenitori, pellicole-fogli, macchine alimentari, imballaggi, ecc).

Il *Regolamento UE 1935/2004* stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti in questione, mentre normative specifiche contengono disposizioni dettagliate per i singoli materiali (materie plastiche, ceramiche, ecc). In particolare, il Regolamento UE 1935/2004 stabilisce che tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e che, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

L'azienda deve garantire che i materiali che produce e/o utilizza per l'attività a contatto con i propri prodotti alimentari non compromettano la materia prima in essa contenuta.

La gestione di tale rischio inizia con:

1. richiedere la **dichiarazione di conformità** al fornitore della materia prima utilizzata; tale dichiarazione deve contenere almeno i seguenti elementi:
 - a. identificazione del produttore o dell'importatore;
 - b. i riferimenti normativi applicabili (spesso diversi a seconda del tipo di materiale);
 - c. indicazione del tipo di materiale usato e le eventuali limitazioni d'uso (durata massimo del contatto, tipo di alimenti usabili, temperatura consentita, uso in forno o meno ecc.)
 - d. data e firma;
2. garantire un efficace sistema di rintracciabilità di questi materiali (vale a dire saper individuare in ogni momento da chi si sono acquistati ed a

- chi sono stati eventualmente ceduti, salvo il caso di cessione al consumatore finale);
3. garantire un idoneo sistema di stoccaggio e conservazione di tali materiali sotto il profilo dell'igiene alimentare;
 4. elaborare procedure per la gestione dei MOCA.

A tal proposito, il Responsabile Della Rintracciabilità deve verificare che vengano rispettate le seguenti indicazioni:

- acquistare solo MOCA con dichiarazione di conformità ed eventuali test di cessione di sostanze chimiche nocive;
- accertarsi che gli alimenti che saranno in contatto siano coerenti con la dichiarazione di conformità;
- utilizzare i MOCA secondo le indicazioni del produttore;
- se si tratta di MOCA non usa e getta ma ad uso ripetuto, leggere bene tutte le indicazioni sulla manutenzione sul corretto utilizzo;
- confrontarsi eventualmente col proprio fornitore per verificare eventuali dubbi sul corretto utilizzo del MOCA;

Si specifica che nel caso dell'azienda **Marazzi Massimo** gli unici MOCA presenti sono i rimorchi ed i teloni che l'azienda utilizza per il trasporto di materie prime alimentari.

Periodicamente sottopone i teloni ed i rimorchi a lavaggi con detergenti specifici.

L'azienda sta richiedendo la dichiarazione di conformità MOCA al produttore di teloni utilizzati.

2 Struttura e responsabilità

Per l'attuazione delle procedure del presente manuale sono attribuiti i ruoli riportati nella seguente tabella al personale addetto all'azienda.

Sono interessanti ai fini dell'applicazione delle procedure di rintracciabilità gli addetti che svolgono ruolo attivo rispetto ai flussi da porre sotto controllo.

Nome	Incarico	note
Marazzi Massimo	Responsabile Sistema rintracciabilità	
	Responsabile acquisti	
Autisti	Gestione del trasporto	

Tutti gli addetti verranno opportunamente informati riguardo ai propri compiti ed al proprio ruolo al fine di garantire una corretta attuazione del sistema di rintracciabilità.

Il Responsabile del Sistema di Rintracciabilità ai sensi dell'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 modificato dal Regolamento CE n.1642/2003, è il **Sig. Marazzi Massimo**.

Firma.....

2.1 Descrizione dei ruoli e dei compiti assegnati

2.1.1 Responsabile del Sistema di Rintracciabilità (RSR): Marazzi Massimo

Compiti/attribuzioni

Il RSR, ai sensi degli artt. 17, 18 e 19 del Reg. CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 modificato dal Reg. CE 1642/2003, è responsabile di:

1. garantire che gli alimenti trasportati soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare applicabile alla loro attività;
2. elaborare un sistema di rintracciabilità applicato alle fasi del trasporto degli alimenti come segue:
 - verificare che il fornitore sia inserito nell'“Elenco fornitori” dell'azienda con propria dichiarazione di conformità e rispetto delle procedure di autocontrollo vigenti;
 - conservare presso l'ufficio le bolle di accompagnamento con indicato il numero di lotto corrispondente al prodotto trasportato;
 - nel caso in cui il prodotto dovesse risultare non conforme viene compilato l'“**Allegato 1 - Scheda di rilevazione non conformità**” allegato al manuale HACCP e viene inserita un'annotazione sull'elenco fornitori.
3. attuare procedure per il ritiro dal mercato di prodotti ritenuti non conformi ai requisiti di sicurezza e procedere alle relative comunicazioni alle autorità competenti;
4. informare immediatamente le autorità competenti quando abbia motivo di ritenere che un alimento immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana.

E' responsabile della attribuzione dei ruoli previsti per l'attuazione del sistema di rintracciabilità, della verifica dell'applicazione delle procedure aziendali, della formazione degli addetti anche sulla base delle competenze richieste per i ruoli assegnati.

RSR in base al regolamento si identifica con la definizione di “Operatore del settore alimentare”, quindi nella maggior parte dei casi anche con la direzione aziendale; qualora le figure non siano coincidenti le procedure saranno approvate anche dalla Direzione Aziendale.

Competenze minime

Conoscenza della normativa applicabile alla propria attività in materia di alimenti;

Conoscenza delle procedure e dei modelli attuati per la rintracciabilità (a questo proposito si prenda visione di quanto descritto nel paragrafo 2.1.1 – punto 2).

Conoscenza del Regolamento (CE) N.1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (M.O.C.A.),

2.1.2 Responsabile acquisti: Marazzi Massimo

Compiti/attribuzioni

Tiene le informazioni relative alla rintracciabilità a monte ricevendo la documentazione relativa alle materie prime fornite dai fornitori.
Controlla che la documentazione contenga le indicazioni stabilite dalla legge.

Competenze minime

Conoscenza della "procedura Acquisti"
Conoscenza delle procedure e dei modelli attuati per la rintracciabilità.

2.1.3 Responsabile trasporto: Autisti

Compiti/attribuzioni

L'autista gestisce tutto il trasporto, dalla fase di carico allo scarico delle materie prime.
L'autista è a conoscenza delle procedure da applicare in caso di non conformità dei rimorchi, dei teloni e delle materie prime.
In casi di emergenze, contatta il Responsabile della Rintracciabilità che gestirà la situazione.

Competenze minime

Conoscenza delle procedure e dei modelli attuati per la rintracciabilità.
Compilazione "Schede di non conformità"

3 Gestione della documentazione

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

La documentazione relativa al sistema di rintracciabilità, e in particolare i documenti di trasporto, dovranno essere archiviati, a cura del RSR per una durata non inferiore a 1 anno se non diversamente previsto da specifiche disposizioni normative.

Qualora i prodotti abbiano una durata superiore all'anno, il tempo di conservazione della documentazione sarà almeno di 6 mesi superiore al periodo di vita del prodotto.

Il manuale della rintracciabilità, le procedure e la relativa modulistica vengono riesaminate annualmente e sono comunque motivo di revisione e/o aggiornamento le seguenti situazioni:

- emanazione di nuove normative
- modifiche ai processi produttivi.

4 Procedura ritiro merci non conformi

4.1 Scopo

La presente procedura ha lo scopo di definire le modalità e le responsabilità per la rintracciabilità, la tracciabilità e gli eventuali richiami delle materie prime.

4.2 Campo di applicazione

La presente procedura si applica al trasporto di materie alimentari ecc. Si applica in caso di richiami chiesti dal fornitore o dalle autorità competenti.

4.3 Responsabilità

Il Responsabile della applicazione della presente procedura è il Responsabile del Sistema di Rintracciabilità (RSR).

4.4 Ritiro di prodotti su richiesta

In caso di comunicazione da parte di un qualsiasi fornitore o dell'Autorità competente (ASL, NAS) relative a lotti di prodotti Non Conformi e potenzialmente pericolosi per la salute dei consumatori, il Responsabile del Sistema di Rintracciabilità provvederà a ricercare il lotto di prodotto Non Conforme.

In caso di ritrovamento del lotto segnalato, il responsabile del sistema di rintracciabilità provvederà a segnalarlo presso il piazzale della sede apponendo su di esso un cartello riportante la frase:

NON UTILIZZARE – PRODOTTO NON CONFORME

Nel contempo, informeranno il segnalante (fornitore oppure autorità competente) della presenza del lotto di prodotto Non Conforme.

Nel caso il prodotto segnalato non fosse più presente perché già consegnato al mittente, comunicherà il mancato ritrovamento.

4.5 Ritiro di prodotti per non conformità riscontrate

In caso di segnalazioni di un prodotto Non Conforme a seguito di analisi chimiche o microbiologiche interne od esterne, i Responsabili del Sistema di Rintracciabilità attivano le procedure di ritiro dal mercato del lotto di derrate alimentari Non Conformi ancora presenti nei magazzini oggetto della contestazione e segnalano il lotto di prodotto Non Conforme alle ASL competenti per mezzo dell'apposito modulo (Allegato 1 – Comunicazione ritiro autorità competenti) ed al fornitore (ove necessario).

In caso il lotto segnalato fosse ancora presente in magazzino, i titolari provvederanno a segregare lo stesso apponendo su di esso un cartello riportante la frase:

NON UTILIZZARE – PRODOTTO NON CONFORME

4.6 Documentazione

Allegato 1 - Comunicazione ritiro autorità competenti

Allegato 2 - Cartello prodotto Non Conforme

Allegato 3 - Elenco Fornitori ed Elenco Clienti (si rimanda all'ufficio)

Allegato 4 – Lettera richiesta ai fornitori del numero di lotto sulle fatture

Allegato 1 – Comunicazione ritiro autorità competenti

DATA	
RAGIONE SOCIALE AZIENDA	
PRODOTTO DESCRIZIONE	
LOTTO N.	
QUANTITA' DI PRODOTTO NON RISPONDENTE AI REQUISITI	
MOTIVO DEL RITIRO: NATURA DEL PERICOLO	
RISULTATI DELLE INDAGINI ESEGUITE	
INTERVENTI ADOTTATI PER EVITARE RISCHI AI CONSUMATORI	
TEMPI PREVISTI PER IL RITIRO DEL PRODOTTO	

Allegato 2 - Cartello prodotto Non Conforme

PRODOTTO NON CONFORME

PRODOTTO NON UTILIZZABILE

Segregato il:...../...../.....

Allegato 3 - ELENCO FORNITORI e ELENCO CLIENTI

Presso l'azienda è presente un file nel quale sono elencati tutti i fornitori e tutti i clienti per i quali vengono commissionati i trasporti di materie prime.

Per il dettaglio, si rimanda a tale file tenuto in aggiornamento dal RSR.

Allegato 4 – Lettera richiesta ai fornitori del numero di lotto sulle fatture

Spett.le

Gentile Fornitore,
con la presente siamo a richiederVi di indicare sulle fatture a ns. carico per i prodotti da Voi forniti il numero di lotto relativo a quanto viene consegnato al fine di poter espletare quanto richiesto dal Reg. CE 178/2002 in materia di rintracciabilità.

Ringraziando per la collaborazione, è gradita l'occasione per porgere cordiali saluti.

....., lì

La Direzione

.....

MARAZZI MASSIMO

MANUALE RINTRACCIABILITA'

Rev. 00

17.7.2019