

COME RINTRACCIARE UN PRODOTTO ALIMENTARE NON CONFORME

Nel caso in cui l'operatore alimentare ritenga che il prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza previsti deve nel più breve tempo possibile:

- individuare e identificare tutti i prodotti ancora presenti presso la ditta in modo da evitarne la vendita o la somministrazione;
- informare il fornitore nel caso in cui abbia motivo di ritenere che la non conformità fosse presente già al momento dell'acquisto;
- provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato;
- informare l'ASL territorialmente competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che ne hanno determinato tale evenienza;
- richiamare il prodotto utilizzando mezzi informativi rapidi ed efficaci nel caso in cui questo possa essere arrivato al consumatore.

La documentazione commerciale relativa ai prodotti costituiscono un elemento indispensabile per ricostruire il percorso dell'alimento dal produttore al consumatore e deve essere quindi sempre disponibile. Le comunicazioni effettuate per il blocco, il ritiro e il richiamo del prodotto a rischio devono essere effettuate anche in forma scritta al fine di documentare la corretta applicazione della procedura di rintracciabilità aziendale.

Il ritiro o il richiamo di un determinato alimento per ragioni commerciali non comporta l'obbligo di comunicazione all'ASL competente e può essere gestito direttamente dall'azienda all'interno del proprio sistema di qualità.

LE SANZIONI

Il responsabile della procedura di ritiro e richiamo degli alimenti a rischio per la salute dei consumatori è l'operatore del settore alimentare. Il Decreto Legislativo n. 190 del 5 Aprile 2006 stabilisce le sanzioni in materia:

- mancata attivazione di sistemi e procedure per assicurare la rintracciabilità: da euro 750 a Euro 4.500
- mancato avvio delle procedure per il ritiro dal mercato: da Euro 3.000 a Euro 18.000
- mancata informazione all'Autorità Competente pur avendo avviato la procedura di ritiro: da Euro 500 a Euro 3.000;
- mancata fornitura all'Autorità Competente delle informazioni richieste: da Euro 2.000 a Euro 12.000.

Nel caso di reiterazione delle violazioni è disposta, in aggiunta alla sanzione amministrativa pecuniaria, la sospensione dell'attività da un minimo di 10 giorni a un massimo di 20 giorni lavorativi.

ASL 5 Spezzino - Dipartimento di Prevenzione
S.C. Sicurezza Alimentare
Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA
Tel: 0187/534527-29-39 Fax: 0187/534507
sicurezza.alimentare@asl5.liguria.it

PER ULTERIORI
INFORMAZIONI:



DIPARTIMENTO
DI PREVENZIONE
STRUTTURA COMPLESSA
SICUREZZA
ALIMENTARE

LA RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI



CHE COS'È LA RINTRACCIABILITÀ

La rintracciabilità dei prodotti alimentari è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata a far parte di un alimento (es. additivi, materiali per il confezionamento) attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Regolamento 178/2002/CE art. 3).

CHI È TENUTO A GARANTIRE LA RINTRACCIABILITÀ

Sono tenute a garantire la rintracciabilità degli alimenti tutte le imprese alimentari, sia pubbliche che private con o senza fini di lucro, che esercitano una o più delle seguenti attività inerenti ai prodotti alimentari:

- produzione
- preparazione
- trasformazione
- fabbricazione
- confezionamento
- deposito
- trasporto
- manipolazione
- vendita
- fornitura
- somministrazione

A COSA SERVE LA RINTRACCIABILITÀ

La rintracciabilità ha lo scopo di individuare tutti i fornitori delle materie prime e dei materiali impiegati per la realizzazione degli alimenti (rintracciabilità a monte) e tutti i destinatari dei prodotti finiti ceduti all'ingrosso (rintracciabilità a valle). La rintracciabilità a valle non è applicabile nella attività di somministrazione e di vendita di alimenti al dettaglio in quanto non risulta possibile identificare i singoli consumatori finali.

In questo modo, qualora un alimento presenti un rischio per la salute umana è possibile attivare le procedure di sospensione della commercializzazione, di ritiro e di richiamo.

La sospensione della commercializzazione consiste nell'identificazione dei prodotti alimentari potenzialmente pericolosi e nella loro esclusione dalla vendita, dalla distribuzione e/o dalla somministrazione.

Il ritiro è costituito dalle misure adottate per impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare.

Il richiamo consiste nelle misure di ritiro del prodotto rivolte anche al consumatore finale da attuare quando altri interventi risultano insufficienti a garantire la tutela della salute. In questo caso, in relazione alla gravità del problema, il consumatore finale viene informato dei motivi del richiamo dal mercato e delle eventuali misure di cautela da adottare (es. cartelli, giornali, televisione).

DOCUMENTAZIONE UTILE PER GARANTIRE LA RINTRACCIABILITÀ

Per dimostrare l'origine di un alimento o di un materiale, l'operatore del settore alimentare deve avere a disposizione le seguenti informazioni:

- identificazione del fornitore
- natura del prodotto ricevuto (descrizione, quantità)
- indicazioni per l'identificazione del prodotto (es. lotto, data di consegna o scadenza)
- eventuali altre informazioni previste da norme specifiche.

Per dimostrare la destinazione dei propri prodotti, l'operatore del settore alimentare deve avere a disposizione le seguenti informazioni:

- identificazione dei clienti
- tutte le forniture/cliente
- modalità e mezzo di distribuzione (es. sul posto, con mezzi aziendali, tramite ditte di spedizione).

Ai fini di una gestione ottimale di eventuali problemi legati alla sicurezza degli alimenti, è necessario disporre di schedari relativi ai fornitori, ai clienti e ai trasportatori in cui devono essere individuate le seguenti informazioni:

- ragione sociale;
- sede legale e sede operativa dell'attività;
- numero di telefono, di fax e/o e-mail;
- persona di riferimento (es. titolare, delegato) che abbia sufficiente potere decisionale e di intervento in caso di necessità.

All'interno del Piano di Autocontrollo di ogni impresa alimentare deve quindi essere presente una specifica procedura che garantisce la rintracciabilità dei prodotti potenzialmente pericolosi.