

***Manuale di corretta prassi igienica
ad uso degli operatori dei mercati
ortofrutticoli all'ingrosso***

Revisione Aprile 2012

FEDAGROMERCATI / Confcommercio

Presidenza – Strada del Portone n° 10 – 10095 GRUGLIASCO (TO) P.IVA 10484491005 – Tel. 011 349 55 83 – Fax 011 348.50.14 - E-mail: presidenza@fedagrotorino.com

Sede Amministrativa – Via Sardorella n° 10r – 16162 BOLZANETO (GE) – Tel. 010 501221 – Fax 010 5184435 - E-mail: info@fedagro-comag-genova.it

- Sede Legale : P.za G.G.Belli, 2 – 00153 ROMA

Realizzazione

FEDAGRO-MERCATI

Hanno collaborato alla stesura del manuale

Fedagro-Mercati: Ottavio Guala

APGO: Claudio Leporati

Bioleader S.r.l. – Retebiolab: Franca Di Giovanni, Ombretta Pellerey

FEDAGROMERCATI / Confcommercio

Presidenza – Strada del Portone n° 10 – 10095 GRUGLIASCO (TO) P.IVA 10484491005 – Tel. 011 349 55 83 – Fax 011 348.50.14 - E-mail: presidenza@fedagrotorino.com

Sede Amministrativa – Via Sardorella n° 10r – 16162 BOLZANETO (GE) – Tel. 010 501221 – Fax 010 5184435 - E-mail: info@fedagro-comag-genova.it

- Sede Legale : P.za G.G.Belli, 2 – 00153 ROMA

INDICE

| | |
|--|----|
| Prefazione | 4 |
| Capitolo 1 _ Scopo e campo di applicazione | 5 |
| Capitolo 2 _ Definizioni e terminologia | 8 |
| Capitolo 3 _ Normativa cogente e altre fonti di riferimento | 13 |
| Capitolo 4 _ Descrizione dei flussi di attività | 15 |
| Capitolo 5 _ Pericoli e rischi specifici nel settore ortofrutticolo con particolare riferimento ai mercati all'ingrosso | 20 |
| Capitolo 6 _ Corretta prassi igienica | 26 |
| Capitolo 7 _ Sistema HACCP | 58 |
| Capitolo 8 _ Rintracciabilità, ritiro e richiamo | 71 |
| Appendice | 77 |

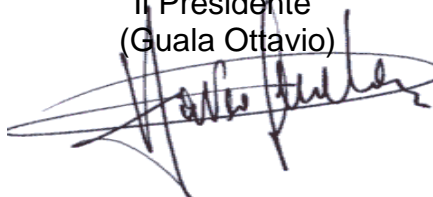
PREFAZIONE

A 12 anni di distanza dalla prima edizione, è pronta una versione aggiornata del manuale Fedagro-Mercati per i controlli HACCP. Fin dalla sua prima comparsa, esso ha riscosso l'interesse e il consenso di tutto il settore dell'ingrosso ortofrutticolo: nato all'interno dei mercati, ha dimostrato di saper rispondere alle esigenze specifiche degli operatori, ponendosi come strumento efficiente e pratico nell'assolvimento di una delle incombenze più delicate che caratterizzano il nostro lavoro.

Se poi andiamo sulla sostanza delle questioni, in questi anni sono state molteplici le iniziative delle autorità competenti sia per verificare l'applicazione delle procedure che per controllare l'igiene e la salubrità effettiva delle derrate: sempre ne è emersa la dimostrazione che dentro i mercati gli standard di qualità e di sicurezza alimentare sono costantemente a livelli molto alti.

E affinché gli operatori dei mercati mantengano tale posizione di avanguardia anche nel futuro, la Federazione rilancia con questo importante aggiornamento, confermandosi così momento di stimolo e di riferimento per una categoria imprenditoriale ormai da tutti riconosciuta come strategica per una parte decisiva dell'economia italiana.

Il Presidente
(Guala Ottavio)



FEDAGROMERCATI / Confcommercio

Presidenza - Strada del Portone n° 10 - 10095 GRUGLIASCO (TO) P.IVA 10484491005 - Tel. 011 349 55 83 - Fax 011 348.50.14 - E-mail: presidenza@fedagrotorino.com
Sede Amministrativa - Via Sardorella n° 10r - 16162 BOLZANETO (GE) - Tel. 010 501221 - Fax 010 5184435 - E-mail: info@fedagro-comag-genova.it
- Sede Legale : P.za G.G.Belli, 2 - 00153 ROMA

CAPITOLO 1

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Manuale di Corretta Prassi Igienica trova la sua applicazione nella gestione della attività del settore dei Mercati Ortofrutticoli all'Ingrosso presenti sul territorio nazionale e specificatamente individua i requisiti igienico-sanitari nel quadro più ampio della normativa vigente.

L'attività produttiva principale di tale settore è la vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli freschi a cui spesso si associa la vendita di prodotti ortofrutticoli secchi e di prodotti confezionati.

Il manuale, inoltre, fornisce indicazioni tecniche ed i riferimenti metodologici necessari per l'individuazione dei pericoli specifici connessi al settore, alla loro valutazione e all'individuazione delle misure di controllo.

L'iter di completamento del Manuale è previsto nel luglio 2012. Al termine del percorso approvativo il manuale verrà divulgato attraverso la Federazione Nazionale Operatori all'Ingrosso Agro-Floro-Ittico Alimentari – FEDAGRO che provvederà a sensibilizzare i mercati locali al fine di formare e quindi coinvolgere gli OSA (operatore del settore alimentare) per l'adeguamento delle procedure.

PREMESSA

Norme e leggi che regolamentano la produzione, la lavorazione e la vendita degli alimenti esistono da molto tempo; ciò in quanto il tema della sicurezza degli alimenti è tra quelli che hanno sempre trovato attenzione in seno alla Sanità Pubblica di ogni epoca. Anche se gli organi di controllo ufficiali si sono impegnati finora a proteggere il consumatore dalla commercializzazione di alimenti avariati, contaminati o contraffatti, le malattie di origine alimentare sono ancora oggi un grande problema.

La causa più frequente delle malattie acute o subacute di origine alimentare è di natura biologica, ovvero derivante dall'attività di microrganismi patogeni (muffe, batteri e virus). Responsabili secondari, ma non meno importanti, sono sostanze chimiche tossiche venute in contatto con i vegetali (prodotti fitosanitari, detersivi, concimi) o presenti in quantità eccessiva (conservanti, antigerminativi).

Gli alimenti possono essere contaminati già all'origine oppure nel corso della loro manipolazione da parte degli operatori o dell'ambiente di lavoro; è evidente quindi l'esigenza di rispettare le corrette procedure igieniche in ogni operazione in modo da garantire al consumatore la salubrità del prodotto.

Il parlamento europeo ha proceduto negli ultimi anni ad una revisione complessiva della disciplina comunitaria in materia di sicurezza alimentare e delle relative modalità operative ed organizzative del controllo ufficiale, allo scopo di modernizzare, semplificare ed armonizzare la normativa del settore tra gli Stati Membri, rendendola più efficace e capace di assicurare livelli più elevati di tutela della salute dei consumatori.

Questa revisione ha prodotto il Regolamento CE 178/2002, successivamente integrato con i Regolamenti CE costituenti il "Pacchetto Igiene" pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europa del 30 aprile 2004 ed entrati in vigore dal gennaio 2006. Il regolamento attua una politica globale ed integrata applicabile a tutti i prodotti alimentari ponendosi l'obiettivo di garantire un elevato livello di sicurezza alimentare e di sanità pubblica.

All'interno del "Pacchetto Igiene" il regolamento cardine per gli operatori dei Mercati Ortofrutticoli all'Ingrosso è il **II Regolamento N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare; la finalità del regolamento è quella di garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria.

In particolare la norma specifica che:

- la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare (**art. 1, comma 1, lettera a**), dove per operatore del settore alimentare s'intende la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;
- è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria (**art. 1, comma 1, lettera b**);
- i manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP (**art. 1, comma 1, lettera e**) **Reg. 852/2004/CE**)
- Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel regolamento (**art. 3**);
- Gli operatori del settore alimentare che partecipino a qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti non di origine animale successiva alla produzione primaria rispettano: i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del Reg. 852/2004/CE; se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche: a) rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari; b) attuano le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del Reg. 852/2004/CE; c) rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti; d) mantenimento della catena del freddo; e) effettuano campionature ed analisi.
- Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.

CAPITOLO 2

DEFINIZIONI E TERMINOLOGIA

Alimento o “prodotto alimentare” o “derrata alimentare” (art. 2, Reg. 178/2002/CE)

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.

Non sono compresi (tra gli altri):

omissis

c) i vegetali prima della raccolta;

omissis

h) residui e contaminanti

Alimenti e mangimi importati nella Comunità (art. 11, Reg. 178/2002/CE)

Gli alimenti e i mangimi importati nella Comunità per esservi immessi sul mercato devono rispettare le pertinenti disposizioni della legislazione alimentare o le condizioni riconosciute almeno equivalenti dalla Comunità o, quando tra la Comunità e il paese esportatore esiste un accordo specifico, le disposizioni ivi contenute.

Analisi del rischio (art. 3, Reg. 178/2002/CE)

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

Buone Pratiche igieniche

Insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materiali di igiene consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primari al consumo.

Buone Pratiche di produzione

Modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana.

Comunicazione del rischio (art. 3, Reg. 178/2002/CE)

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.

Consumatore finale (art. 3, comma 18, Reg. 178/2002/CE)

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.

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (art. 3, comma 16, Reg. 178/2002/CE)

qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa 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.

Gestione del rischio (art. 3, Reg. 178/2002/CE)

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.

HACCP (Codex Alimentarius CAP/RCP 1-1969 rev 4 - 2003)

Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare.

Igiene degli alimenti (art. 2, comma 1, lettera a) Reg. 852/2004/CE)

Le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità dal consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

Immissione sul mercato (art. 3, comma 8, Reg. 178/2002/CE)

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.

Impresa alimentare (art. 3, comma 2, Reg. 178/2002/CE)

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.

OSA - Operatore del settore alimentare (art. 3, comma 3, Reg. 178/2002/CE)

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

Pericolo o Elemento di pericolo (art. 3, Reg. 178/2002/CE)

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.

Principi del sistema HACCP (art. 5, Reg. 852/2004/CE)

I principi del sistema HACCP sono i seguenti:

- a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

Prodotti non trasformati (art. 2, Reg. 852/2004/CE)

Prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.

Prodotti primari (art. 2, comma 1, lettera b) Reg. 852/2004/CE)

i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.

Prodotti trasformati (art. 2, Reg. 852/2004/CE)

Prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.

Produzione primaria (art. 3, comma 17, Reg. 178/2002/CE)

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.

Punto critico

Punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile.

Punto critico di controllo CCP (Codex Alimentarius CAP/RCP 1-1969 rev 4 - 2003)

Fase nella quale il controllo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento

Rintracciabilità (art. 3, comma 15, Reg. 178/2002/CE)

la possibilità di ricostruire 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.

Ritiro di un alimento

qualsiasi misura (dell'operatore o Autorità competente) volta ad impedire la distribuzione di un prodotto non conforme.

Richiamo di un alimento

qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti per la tutela della salute.

Rischio (art. 3, Reg. 178/2002/CE)

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

Trattamento (art. 2, Reg. 852/2004/CE)

Qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

Valutazione del rischio(art. 3, Reg. 178/2002/CE)

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

Segue una breve definizione delle varie gamme di prodotto ortofrutticolo commercializzato

Prodotti di prima gamma: vegetali (frutta e verdura) presentati al consumo sfusi, e pertanto non pesati ne confezionati, che necessitano di tutte le fasi di preparazione al consumo: mondatura, pulizia, lavaggio, lavorazione (sbucciatura e/o sezionamento e/o cottura) effettuate in ambito domestico o comunque di preconsumo. L'aspetto è quello proprio del prodotto intero quale raccolto (compresi gli inevitabili imbrattamenti nei vegetali a terra) presentato in casse, contenitori o ammassi più o meno ordinati, non protetti.

Prodotti di seconda gamma: tipologie di frutta e di verdure presentate in barattolo o conserve pronte al consumo. Possono o meno mantenere e presentare l'aspetto originario del vegetale di origine o di parti esso. Il trattamento termico da solo o accompagnato dalla presenza di conservanti o zuccheri o acidificanti garantisce una prolungata conservazione. La presentazione avviene in contenitori (bottiglia, vaso, barattolo, ecc.) di materiale vario e in pezzature differenziate a seconda della tipologia di prodotto.

Prodotti di terza gamma: vegetali (frutta e verdura), crudi o precotti, commercializzati surgelati e congelati. Si presentano generalmente, ma non esclusivamente, in contenitori di carta alimentare o in sacchetti di laminati o materiali poliaccoppiati o in altri idonei contenitori di varia forma e pezzatura. I prodotti surgelati (congelati a temperature inferiori a -20°C, fino a -80°C) e congelati (portati a temperature comprese tra -5°C e -20°C) presentano tempi differenziati di conservazione (da poche settimane a molti mesi) in base alla temperatura di mantenimento.

Prodotti di quarta gamma: preparazioni di prodotti ortofrutticoli freschi, frutta o verdura, mondati dalle parti non utilizzabili, tagliati, lavati, asciugati, confezionati, divisi per varietà o in miscelazione, in buste o vaschette di plastica di varia pezzatura e conservati a temperatura di refrigerazione. Questi prodotti pronti per il consumo rispondono al bisogno del consumatore di ridurre i tempi di preparazione del pasto ed il volume degli scarti di cucina ma sono piuttosto fragili perché il sistema di lavorazione non consente di stabilizzarli biologicamente. L'aspetto del prodotto può essere molto variabile a seconda delle varietà ortofrutticole utilizzate e se presentate singolarmente o come miscela di più specie o varietà.

Prodotti di quinta gamma: tutti quei vegetali grigliati, scottati al vapore o cotti, confezionati generalmente sotto vuoto o in atmosfera modificata, senza aggiunta di conservanti o condimenti, caratterizzati da tempi di conservazione che vanno da pochi giorni a diversi mesi. Si tratta di prodotti per i quali è previsto generalmente il consumo tal quale, talora previa ulteriore cottura.

CAPITOLO 3

NORMATIVA COGENTE E ALTRE FONTI DI RIFERIMENTO

Regolamento CE n. 1148/2001 e s.m.i. Sui controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi.

Regolamento CE n. 178/2002 e s.m.i. Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.

Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. Igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento CE 882/2004 e s.m.i. relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Regolamento CE 1935/2004 e s.m.i. riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari .

Regolamento CE 37/2005 e s.m.i. sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

Regolamento CE 396/2005 e s.m.i. Concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio.

Regolamento CE 1635/2006 che determina le modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 737/90 del Consiglio relativo alle condizioni d'importazione di prodotti agricoli originari dei paesi terzi a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl.

Regolamento CE 2023/2006 Sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

Regolamento CE 1881/2006 e s.m.i. Definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Regolamento CE 2200/1996 e s.m.i. relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli.

Regolamento CE 1580/2007 e s.m.i. Applicazioni reg. 2200/06, 2201/06, 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli.

Regolamento CE 1221/2008 e s.m.i. che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione.

Regolamento CE 1107/2009 Relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE.

Regolamento CE 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Regolamento CE 1169/2011 e s.m.i. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

D.M. del 21/03/1973 e s.m.i. Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale .

D.M. del 27/08/2004 e s.m.i. Limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerate nei prodotti destinati all'alimentazione.

D.lgs 109 del 27/01/92 e s.m.i. Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

D.lgs 94 del 30/01/01 e s.m.i. Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

D.lgs 31 del 02/02/01 e s.m.i. Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

D.lgs 181 del 23/06/03 e s.m.i. Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché della relativa pubblicità.

D.lgs 193 del 6/11/07 e s.m.i. Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Legge N° 283 1962 e s.m.i. Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

DPR N° 327 1980 e s.m.i. Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 Codice internazionale raccomandato di pratiche generali e principi di igiene alimentare.

Norma UNI EN ISO 9000:2005 - Sistemi di gestione per la qualità Principi essenziali e terminologia.

Legge n° 352 23/8/93 e s.m.i. Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.

DPR 14/7/95 n° 376 e s.m.i. che modifica la Legge 23 Agosto 1993, n. 352 Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.

D. Min. San. 686 del 29/11/96 Regolamento concernente criteri e modalità per il rilascio dell'attestato di micologo.

CAPITOLO 4

DESCRIZIONE DEI FLUSSI DI ATTIVITÀ

All'interno del mercato ortofrutticolo all'ingrosso sono presenti un numero variabile di operatori ognuno dei quali si configura come grossista.

A livello superiore è presente un ulteriore operatore rappresentato dal mercato stesso.

Nei Mercati Ortofrutticoli all'Ingrosso, previa autorizzazione sanitaria e/o registrazione della singola azienda, è consentita la vendita di tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, secchi, conservati e trasformati (prodotti pronti al consumo, frutta sciroppata, passato di pomodoro, etc ...), incluse le bevande (come succhi di frutta).

In base alla tipologia del prodotto varieranno le caratteristiche di conservazione e le precauzioni da adottare per mantenere buone condizioni d'igiene.

Qui di seguito vengono descritti i flussi di attività della vendita dei prodotti ortofrutticoli

COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI ALL'INGROSSO

SELEZIONE DEI FORNITORI e APPROVVIGIONAMENTO

Questa rappresenta la prima fase del processo aziendale; l'attività di approvvigionamento è la fase più delicata del processo produttivo infatti la selezione e la valutazione dei fornitori aziendali è un mezzo fondamentale per garantire che le forniture dei prodotti ortofrutticoli siano conformi alla normativa vigente oltre che alle specifiche concordate.

RICEVIMENTO e CONTROLLO IN ACCETTAZIONE

Al ricevimento devono essere condotti controlli al fine di valutare l'adeguatezza dei prodotti in entrata.

Qualora vi siano prodotti non conformi per caratteristiche merceologiche, carenze nell'etichettatura o nella documentazione questi non devono essere accettati.

I prodotti non conformi presenti all'interno dell'azienda devono essere identificati e isolati dalla restante merce.

Per talune non conformità, ad esempio caratteristiche merceologiche diverse da quanto pattuito con il fornitore, è possibile commercializzare la merce declassando il prodotto ad altra categoria.

STOCCAGGIO, ESPOSIZIONE, VENDITA

La merce che risponde ai requisiti di idoneità deve essere collocata nell'area espositiva e/o nelle celle a temperatura controllata e/o all'interno di magazzini appositamente dedicati.

I prodotti ortofrutticoli freschi, dopo lo stoccaggio in cella o nello stand, prima di essere nuovamente esposti devono essere soggetti ad un controllo visivo finalizzato a valutare il buono stato di conservazione.

Le temperature di stoccaggio sono le seguenti

Prodotti di prima gamma: questa tipologia di prodotti non richiede la conservazione in celle a temperatura controllata se non per salvaguardarne le caratteristiche organolettiche.

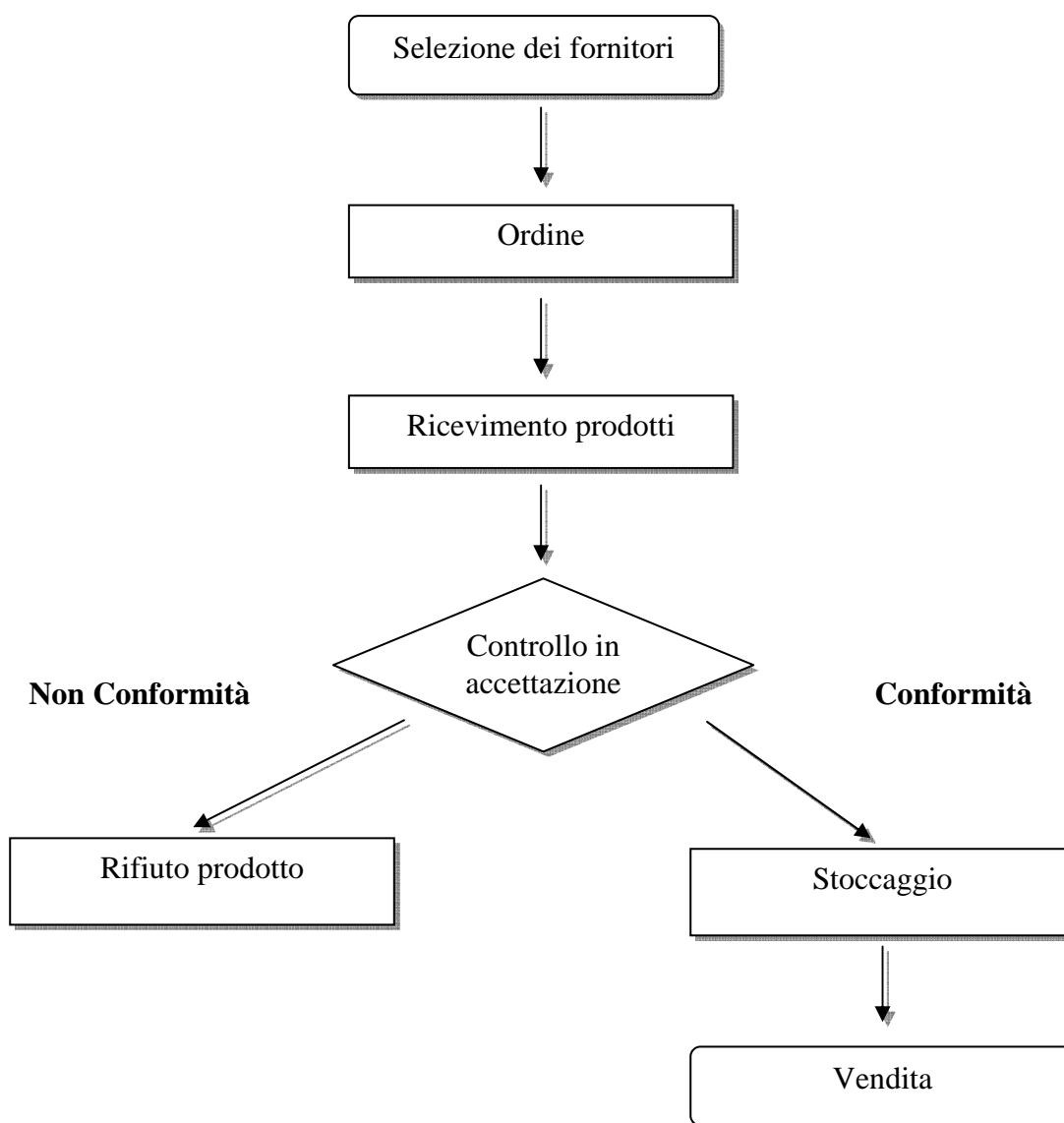
Prodotti di seconda gamma: luogo fresco e asciutto

Prodotti di terza gamma: temperatura inferiore a - 18°C

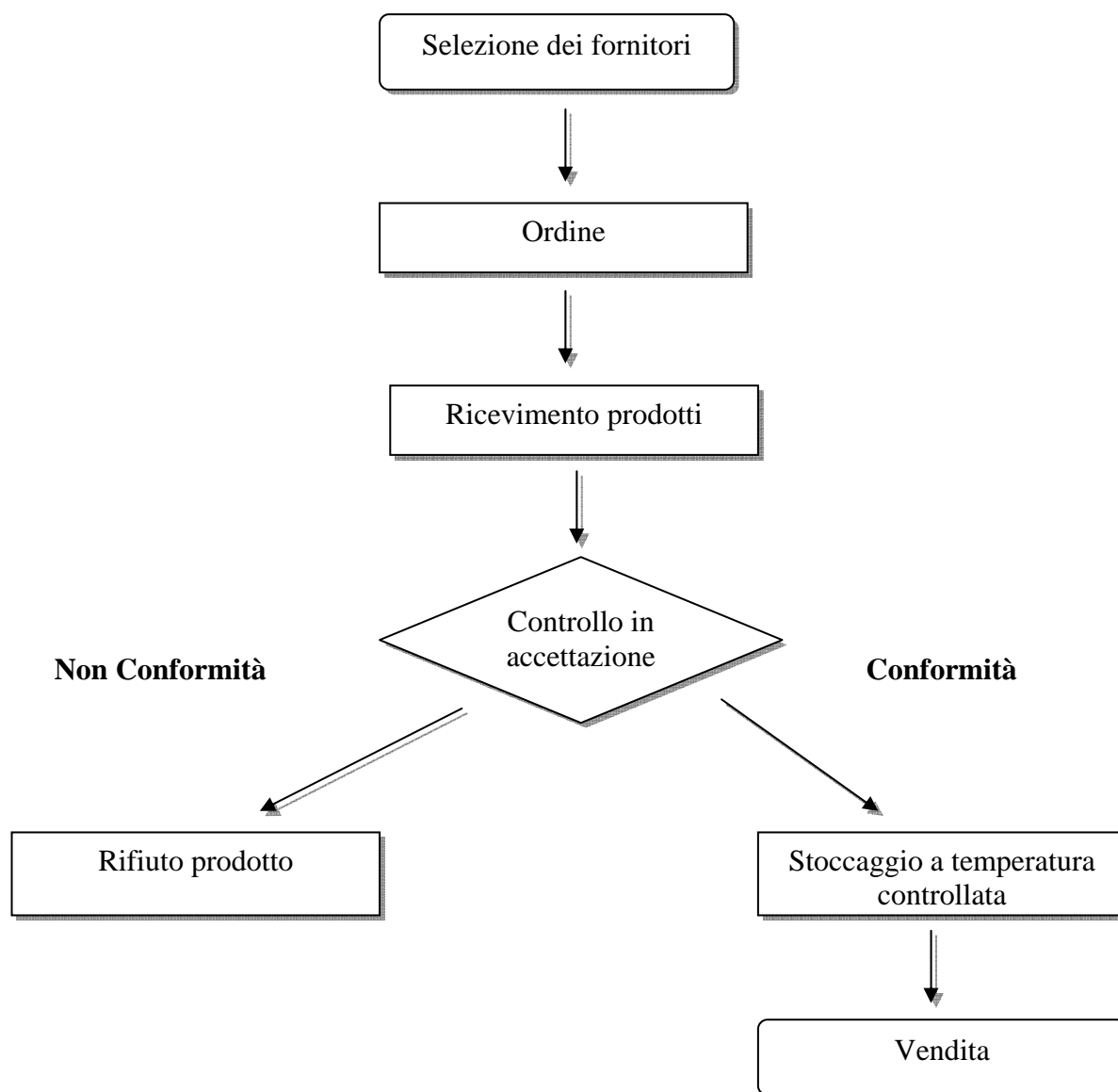
Prodotti di quarta gamma: temperatura inferiore a +4°C se non diversamente indicato dal produttore in etichetta

Prodotti di quinta gamma: secondo quanto indicato dal produttore in etichetta.

COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI ALL'INGROSSO (I, II GAMMA)



COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI III, IV, V GAMMA



RESPONSABILITA' OPERATIVE:

Nel manuale di autocontrollo devono essere espressamente identificati i responsabili dell'esecuzione delle differenti operazioni; qui di seguito vengono suggerite alcune figure:

- selezione dei fornitori RESPONSABILE QUALITA' / RESPONSABILE AUTOCONTROLLO
- controllo in accettazione: controllo merce RESPONSABILE MAGAZZINO
- controllo in accettazione: controllo etichette RESPONSABILE MAGAZZINO
- controllo in accettazione: controllo documenti RESPONSABILE MAGAZZINO / RESPONSABILE AMMINISTRATIVO
- stoccaggio/deposito: RESPONSABILE MAGAZZINO
- vendita: RESPONSABILE VENDITE

CAPITOLO 5

PERICOLI E RISCHI SPECIFICI NEL SETTORE ORTOFRUTTICOLO CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AI MERCATI ALL'INGROSSO

I fattori di contaminazione sono molteplici e possono essere genericamente classificati in 3 categorie:

- Contaminanti chimici
- Contaminanti biologici
- Contaminanti fisici

CONTAMINANTI CHIMICI

I contaminanti chimici sono sostanze tossiche di origine industriale o ambientale (organoalogenati, nitrati, metalli pesanti) o prodotti tossici naturali (micotossine e tossine di origine vegetale e animale) che possono contaminare l'alimento.

I rischi relativi alla contaminazione da parte di sostanze chimiche sono funzione della dose tollerabile¹. Alcune di queste sostanze possono accumularsi nell'organismo per cui la dose tollerabile deve essere tale da non provocare alcun effetto secondario significativo nel tempo.

I contaminanti chimici più importanti per il settore ortofrutticolo sono i Prodotti Fitosanitari.

¹ **Tossicità acuta:** Si definisce tossicità acuta l'effetto tossico che una sostanza esercita su un organismo nel corso di un'unica somministrazione o, al massimo, nel corso di varie somministrazioni che si ripetono nel breve periodo.

Tossicità cronica: La tossicità cronica esprime qualsiasi effetto tossico che una sostanza può provocare su un organismo a seguito di esposizione per periodi di tempo molto prolungati. La continua esposizione può causare l'insorgenza di forme tumorali (effetto cancerogeno), o anomalie della funzione riproduttiva, con conseguenti forme di sterilità, insorgenza di malformazioni nel feto (effetto teratogeno della sostanza tossica). Vi può anche essere un'interferenza con i processi di gametogenesi, con i quali si formano le cellule riproduttive, o comparsa di mutazioni (effetto mutageno della sostanza tossica).

Prodotti Fitosanitari

I prodotti fitosanitari naturali o di sintesi, anche denominati "agrofarmaci", "antiparassitari" o dall'inglese, "pesticidi" sono impiegati nel mondo agricolo per evitare il danneggiamento o la mancata produzione ortofrutticola o la produzione di scarsa qualità.

Queste specialità sono diversificate a seconda della funzione:

- fungicidi o anticrittogamici, se agiscono contro funghi
- insetticidi e acaricidi, se agiscono contro gli insetti
- erbicidi o diserbanti, se agiscono contro le erbe infestanti
- nematocidi, se agiscono contro i nematodi presenti nel terreno
- fumiganti, se servono alla disinfestazione del terreno
- fitoregolatori, se regolano la crescita

I prodotti fitosanitari entrano a far parte di un formulato agronomico costituito da uno o più principi attivi miscelati; i prodotti fitosanitari si possono suddividere inoltre in base alla classe chimica, ad esempio: ditiocarbammati, organofosforati, piretroidi.

Nei prodotti ortofrutticoli immessi sul mercato la concentrazione di questi composti deve essere inferiore al Limite Massimo Residuo consentito dalla normativa vigente, per LMR si intende proprio la concentrazione massima del residuo di un fitofarmaco autorizzato nei o sui prodotti alimentari o mangimi per animali.

Micotossine

Esse sono tra le sostanze tossiche naturali più diffuse negli alimenti, e rappresentano un importante problema che può minare la salubrità degli alimenti e pertanto la sicurezza alimentare.

Le micotossine sono prodotti naturali altamente tossici prodotti dal metabolismo secondario di alcune specie di funghi che si possono sviluppare sulla pianta e sulle derrate immagazzinate.

Le principali micotossine sono:

- Aflatossine B1, G1, B2, G2 (cereali, semi oleaginosi, spezie, frutta fresca e secca)
- Aflatossina M1 (latte e derivati)
- Ocratossina A (cereali, spezie, cacao, caffè, carni suine ed avicole, vino, birra)
- Zearalenone (mais)
- Fusariotossine: Deossinivalenolo, T-2, HT-2 (grano)
- Fumonisine (mais)
- Patulina (succhi di mele, pere, carote, pomodori)

Gli alimenti soggetti alla contaminazione da muffe produttrici di micotossine sono i prodotti vegetali, in particolare:

- Cereali (frumento, mais, orzo avena, segale, ecc.)
- Semi oleaginosi (arachidi, girasole, ecc.)
- Frutta e verdura (uva, mele, pere, carote, pomodori ecc)
- Frutta secca ed essiccata (mandorle, noci, nocciole, fichi, secchi, ecc)
- Caffè
- Cacao
- Spezie (peperoncino, pepe, mostarda, zenzero ecc)

I quantitativi di micotossine presenti nelle materie prime non vengono ridotti significativamente dai principali processi tecnologici di lavorazione degli alimenti, ne consegue che anche i prodotti derivati dagli alimenti sopra citati sono suscettibili di contaminazione da micotossine.

Lo sviluppo delle muffe e dei loro metaboliti tossici sulle derrate alimentari può verificarsi sia in campo, prima del raccolto, sia in seguito a condizioni ambientali sfavorevoli (eccessiva umidità e temperature elevate od infestazione da insetti); possono inoltre concorrere sia pratiche colturali inadeguate (mancanza di rotazione delle colture, un improprio sistema di irrigazione, un eccessivo utilizzo di pesticidi) sia in seguito al raccolto, durante il trasporto o lo stoccaggio a causa di scorrette pratiche di conservazione delle derrate alimentari.

CONTAMINANTI BIOLOGICI

Gli agenti biologici sono batteri, virus, funghi, elminti etc. che possono contaminare inavvertitamente la materia prima alimentare o moltiplicarsi all'interno della stessa.

I microrganismi sono organismi viventi, microscopici, unicellulari. Alcuni microrganismi hanno una struttura cellulare eucariotica (alghe, protozoi, miceti).

Tutti gli alimenti, soprattutto quelli freschi o deperibili, contengono dei microrganismi che possono schematicamente essere suddivisi in 3 categorie:

- microrganismi utili: microrganismi che vengono aggiunti agli alimenti e di cui si cerca di favorire la crescita in quanto sono in grado di caratterizzare positivamente l'alimento (odore, aspetto, sapore, consistenza), per alcuni alimenti la loro presenza è indispensabile per la produzione dell'alimento stesso; molti di questi microrganismi sono inoltre in grado, con il loro sviluppo, di competere con altri microrganismi alteranti o pericolosi per il consumatore;

- microrganismi alteranti: si tratta di organismi "indesiderati" che condizionano la durata degli alimenti. Essi sono in grado con il loro sviluppo di causare alterazioni dell'odore, del colore e della consistenza dell'alimento. Sono, in genere, scarsamente pericolosi per il consumatore in quanto, se presenti in quantità elevata, rendono l'alimento sgradevole e quindi non più commestibile;

- microrganismi patogeni: sono virus, batteri che, anche in numero limitato, sono in grado di causare infezioni nell'uomo in altri casi si tratta di microrganismi che diventano pericolosi se presenti oltre una certa quantità, altri ancora, in presenza di situazioni particolari, possono produrre delle tossine che, se ingerite, possono causare l'insorgenza di sintomi gastroenterici.

I principali microrganismi patogeni presenti sui vegetali sono: Salmonella, Escherichia Coli (STEC), Yersinia enterocolica, Shighella, Listeria monocytogenes, Clostridium botulinum, virus enterici quali virus dell'Epatite A e Norovirus; in questa categoria va inoltre citato il Toxoplasma gondii.

La contaminazione dei vegetali può avvenire in diversi punti della filiera:

- Crescita (semi, terreno, acqua, letame)
- Raccolto (manipolazione, attrezzature, trasporto)
- Lavorazione post raccolta (lavaggio, confezionamento, trasporto, cross-contaminazione)

Occorre tuttavia considerare che il prodotto ortofruitticolo fresco non favorisce una sopravvivenza ed una crescita dei microrganismi contaminanti; ciò grazie al suo pH, la temperatura di conservazione ed i tessuti del vegetale ².

Per ciò che riguarda i prodotti ortofruitticoli in particolare di 4^a e 5^a gamma le modalità di contaminazione più frequenti sono le seguenti:

- a. contaminazioni delle materie prime;
- b. l'acqua utilizzata nell'irrigazione e trasformazione;
- c. contaminazioni in fase di lavorazione che dipendono dall'ambiente di lavoro, dalle attrezzature e dal personale che manipola le derrate in lavorazione;
- d. contaminazioni in fase di conservazione, stoccaggio e commercializzazione del prodotto.

CONTAMINANTI FISICI (CORPI ESTRANEI)

Gli agenti fisici (corpi estranei) sono rappresentati da materiali o frammenti di materie indesiderabili, che possono accidentalmente andare a contaminare il prodotto, in una delle fasi di lavorazione, trasformazione, trasporto dello stesso.

Possono essere rappresentati da:

- frammenti rilasciati da parte di attrezzature, impianti, utensili (dovuti ad inadeguata manutenzione)
- materiale derivato dal terreno di coltivazione (pietre, ecc)
- peli, capelli, monili, ecc. (dovuti a contaminazione da parte degli operatori)
- peli di roditori o frammenti di insetto (dovuti a presenza di infestanti)

Il pericolo può presentarsi su varie tipologie di prodotto.

² "Prodotti ortofruitticoli crudi. Attenti al rischio di contaminazione", Roberto Di Luch - Alimenti & bevande - anno V - 1/2, gennaio-febbraio 2003

Allergeni

Gli allergeni sono sostanze in grado di indurre reazioni allergiche in soggetti predisposti o comunque sensibilizzati e includono ingredienti naturali o parte di essi; tali ingredienti se utilizzati nella produzione dei prodotti alimentari e presenti negli stessi sono causa di insorgenza di allergie o intolleranze nei consumatori allergici.

Nei mercati ortofrutticoli all'ingrosso, gli ingredienti potenzialmente allergenici, fissati dalla normativa vigente per i quali occorre segnalare la presenza nei diversi prodotti sono:

- arachidi e prodotti a base di arachidi
- frutta a guscio
- sedano e prodotti a base di sedano
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂. (eventualmente presente in prodotti quali uva e aglio)

Tuttavia poiché la commercializzazione all'ingrosso dei prodotti ortofrutticoli non prevede alcuna lavorazione, se non la cernita, la cross-contaminazione di un prodotto con un allergene può essere considerata in molti casi trascurabile; si segnala inoltre che il soggetto con allergie/intolleranze è particolarmente attento nell'acquisto dei prodotti sfusi infatti la legislazione attuale non prescrive indicazioni particolari su questa tipologia di prodotti.

Tale pericolo dovrà essere invece preso attentamente in considerazione qualora il flusso produttivo aziendale preveda anche la manipolazione e/o la lavorazione degli allergeni sopra citati.

CAPITOLO 6

CORRETTA PRASSI IGIENICA

LOCALI

I locali devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione tra e durante il flusso produttivo, ovvero devono garantire l'igienicità dei prodotti a partire dal momento del loro arrivo sino alla vendita.

Nelle aree di manipolazione della merce devono essere rispettate le disposizioni dell'allegato II cap II del reg. 852/04, ed in particolare si fa presente che:

- a. **pavimenti:** devono essere lavabili, non assorbenti, antiscivolo e in materiale resistente e non tossico, facili da pulire e disinfettare. Devono essere sempre mantenuti in buone condizioni. Ove necessario dovranno essere opportunamente inclinati per permettere lo scolo dei liquidi;
- b. **muri:** fino ad un'altezza opportuna devono essere non assorbenti, lavabili e in materiale impermeabile, facili da pulire e disinfettare. Gli angoli devono essere arrotondati per facilitare la pulizia;
- c. **soffitti:** devono essere costruiti in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e ridurre al minimo lo sviluppo di muffe, lo scrostamento ed essere di facile manutenzione;
- d. **finestre/aperture:** devono evitare l'accumulo di sporcizia. Quelle apribili verso l'esterno devono essere munite di retina contro la penetrazione di insetti. Tali retine devono essere facilmente amovibili per una agevole e frequente manutenzione e pulizia;
- e. **porte:** devono avere pareti lisce, non assorbenti e lavabili
- f. **scale, vani ascensore/montacarichi, equipaggiamenti, accessori:** devono essere costruiti e disposti così da evitare la contaminazione degli alimenti;
- g. **illuminazione:** nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale, almeno 300 lux;
- h. **ventilazione:** si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite. Eventuali aperture devono essere munite di griglie di protezione in acciaio inossidabile o materiale plastico facilmente pulibili;

- i. **convogliamento delle acqua di lavaggio e/o di lavorazione:** il sistema di eliminazione delle acqua di lavaggio e/o di lavorazione deve essere mantenuto in buono stato. Deve essere impedita ogni possibilità di contaminazione dell'acqua potabile da parte degli scolari. Nei piazzali e nelle aree esposte alle intemperie è opportuno cercare di evitare la formazione di pozzanghere tramite semplici accorgimenti tecnici;

Zona Ricevimento merci

Il deposito temporaneo delle merci deve avvenire in aree al coperto, riparate dalle intemperie o dal sole, possibilmente dotate di sistemi che impediscano l'ingresso di animali volatili.

E' opportuna la predisposizione di un circuito veloce per i mezzi destinati a scaricare le derrate per evitare che i mezzi di trasporto sostino per tempi prolungati con i motori accesi in prossimità dei magazzini aumentando le possibilità di inquinamento della merce.

Aree di vendita

È opportuno che gli operatori, quali commercianti all'ingrosso, produttori singoli o associati possano disporre di aree di vendita al coperto, provviste di tutte le protezioni necessarie quali ad esempio sistemi anti-volatili.

Magazzini

Devono avere capacità sufficiente a contenere i prodotti ortofrutticoli che devono essere posti non a diretto contatto con il pavimento; le derrate secche devono essere poste su apposite scaffalature con superfici lavabili e disinfettabili (acciaio inox o laminato plastico). All'interno dei locali di deposito della merce non devono essere presenti i prodotti utilizzati per la pulizia e la disinfezione o qualsiasi altro materiale che possa rilasciare residui dannosi per l'organismo e per l'aspetto organolettico dei prodotti ortofrutticoli.

Servizi igienici

Questi locali devono essere provvisti di una buona illuminazione, ventilazione, ed eventualmente riscaldati. Il materiale utilizzato per i pavimenti ed i rivestimenti deve essere facilmente lavabile e disinfettabile. I servizi igienici devono essere in numero adeguato rispetto alle persone che li utilizzano. Devono esserci lavandini con acqua calda e fredda, con detergente liquido per il lavaggio delle mani ed un sistema di asciugatura igienico (ad aria calda o con asciugamani monouso ad arrotolamento automatico) situati in modo che sia obbligatorio il passaggio tornando dalla toilette alla zona di lavorazione. I rubinetti dovrebbero avere comando non manuale, es. a pedale o con cellula fotoelettrica.

Altri locali

L'Ente Gestore del Mercato può prevedere l'istituzione di servizi che rispondono ad effettive necessità del Mercato come ad esempio celle frigorifere comuni, peso pubblico, ecc.

ATTREZZATURE E STRUMENTI

Tutto il materiale, le attrezzature e gli utensili che vengono direttamente a contatto degli alimenti devono essere:

- a) costruiti in conformità alla normativa vigente;
- b) mantenuti puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione, si rimanda all'esempio riportato nella procedura delocalizzata "Detersione e Disinfezione dei locali e delle attrezzature".
- c) costruiti in materiale tale da consentirne la pulizia e la disinfezione in funzione degli scopi previsti e, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, da rendere minimi i rischi di contaminazione; a tal scopo i costruttori delle attrezzature e degli impianti devono essere correttamente informati circa le esigenze aziendali e le peculiarità dei prodotti trattati. E' auspicabile che strumenti ed attrezzature non siano composte di parti in vetro e/o legno.
- d) installati in modo da consentire anche un'adeguata sanificazione dell'area circostante.

- Mezzi di movimentazione

Per la movimentazione della merce all'interno del Mercato si consiglia l'uso di carrelli elevatori, mentre per il trasporto all'esterno del Mercato (merci in arrivo o in uscita) è preferibile l'utilizzo di Mezzi speciali per le derrate alimentari deperibili. I mezzi speciali utilizzabili possono essere di tre tipi: isotermici (mantengono la temperatura essendo dotati di cella di trasporto in materiale isolante), refrigeranti (consentono un abbassamento della temperatura all'interno delle celle di trasporto rispetto a quella esterna), frigoriferi (consentono di mantenere la temperatura necessaria indipendentemente dalla temperatura esterna).

È opportuno che il raggiungimento della temperatura necessaria avvenga prima del carico delle derrate. Per ogni tipo di mezzo devono essere rispettate le seguenti prescrizioni: le pareti interne ed eventuali scaffali devono essere in materiale resistente alla corrosione, impermeabile, facile da pulire, privo di asperità (tranne quelle necessarie per il fissaggio del carico) e mantenuto sempre in buono stato e pulito. Si consiglia di mantenere il vano di carico sgombro da oggetti che non siano connessi con il trasporto assicurando inoltre la non comunicabilità cella-cabina di guida.

Gli alimenti non possono essere trasportati in promiscuità con altre sostanze non alimentari, in particolare con prodotti chimici che possano inquinarli. La merce dovrebbe essere raggruppata in pallets confezionati (con film di cellophane) per impedire la contaminazione durante le operazioni di carico, scarico e sosta temporanea prima dell'esposizione per la vendita.

- Celle frigorifere

È necessario che siano munite di un termometro indicatore con display esterno e/o di uno strumento registratore di temperatura. E' preferibile che sia presente una segnalazione di allarme luminoso ed acustico in caso di avaria del sistema refrigerante. Si consiglia di non riempire le celle oltre la loro capacità.

La temperatura deve essere controllata regolarmente (almeno una volta al giorno) al fine di verificare la corretta funzionalità dell'attrezzatura e quindi garantire le caratteristiche merceologiche dei prodotti. Nelle celle frigorifere usualmente viene mantenuta una temperatura variabile tra i 2°C e i 10°C in funzione della tipologia di prodotti stoccati e della temperatura esterna.

Si suggerisce l'adozione di termoregistratori o data logger che, in abbinamento con sistemi di allarme, potrebbero consentire una rapida azione correttiva in caso di eventuali inconvenienti.

Per quanto concerne gli strumenti di misurazione utilizzati per misurare la temperatura delle celle frigorifere destinate all'immagazzinamento e alla conservazione dei surgelati destinati all'alimentazione umana essi devono essere conformi alle norme EN 12830, EN 13485 ed EN 13486³. Gli operatori devono conservare la documentazione atta a verificare che gli strumenti di cui sopra siano conformi alla norma EN pertinente.

Come verrà descritto nel capitolo "Sistema HACCP" qualora all'interno della cella/attrezzatura refrigerata siano presenti prodotti di 4^a e 5^a gamma dovrà rimanere traccia del controllo della temperatura; la temperatura di conservazione di tali prodotti, se non diversamente indicato in etichetta, è 0-4°C.

³ UNI EN 12830

Registratori di temperatura per il trasporto, la conservazione e la distribuzione di prodotti alimentari refrigerati, congelati, surgelati e gelati - Prove, prestazioni ed impiego

UNI EN 13485

Termometri per la misurazione della temperatura dell'aria e dei prodotti per il trasporto, la conservazione e la distribuzione di prodotti alimentari refrigerati, congelati, surgelati e dei gelati - Prove, prestazioni, idoneità

UNI EN 13486

Registratori di temperatura e termometri per il trasporto, la conservazione e la distribuzione di prodotti alimentari refrigerati, congelati, surgelati e dei gelati – Verifiche periodiche

È necessario che le celle frigorifere di lunghezza superiore ai 30 m siano munite di almeno due uscite. Le porte o i portoni devono poter essere aperti dall'interno in qualsiasi momento.

Per celle superiori ai 15 mq deve essere installata all'interno un'illuminazione d'emergenza indipendente dalla rete di alimentazione elettrica. È auspicabile che ci sia un impianto di allarme che possa essere azionato dall'interno delle celle e il cui segnale possa essere udito dall'esterno in qualsiasi momento. L'impianto d'allarme deve poter funzionare anche in caso di mancanza di corrente di rete.

È opportuno che i lavoratori siano dotati di un appropriato abbigliamento da indossare ogni volta che entrano nelle celle.

Poiché non tutte le aree di posteggio potrebbero avere a disposizione una cella frigorifera, è opportuno che vi sia una cella ad uso comune sotto la sorveglianza del personale del Mercato (come riportato in tal caso sul Regolamento per il mercato all'ingrosso dei prodotti ortofrutticoli). Gli operatori che ne fanno richiesta potranno usufruire di detta cella purché la merce che depositano sia sana ed immune da parassiti visibili, adeguatamente imballata e recante un cartellino con il nome della ditta che la consegna.

La presenza di attrezzatura refrigerata è obbligatoria nel caso in cui il grossista commercializzi prodotti che richiedano esplicitamente il mantenimento in legume refrigerato (es. verdure di 4° gamma) o surgelato.

GESTIONE DELLA MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE, DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI

Manutenzione ordinaria

Al fine di garantire il mantenimento dei requisiti strutturali ed impiantistici necessari per svolgere in maniera regolare ed igienica le varie attività produttive aziendali, occorre predisporre un piano dei controlli.

Qui di seguito se ne riporta un esempio:

- quotidianamente: controllo della temperatura delle celle frigorifere;
- mensilmente: verifica delle condizioni dei locali con particolare riferimento a:
 - stato di manutenzione dei pavimenti, che non devono presentare crepe, lesioni o difficoltà di scolo delle acque;
 - stato di manutenzione delle pareti, il cui rivestimento deve essere di colore chiaro e non scrostato, inoltre non devono presentare crepe;
 - stato di manutenzione dei soffitti, che non devono presentare crepe;
 - funzionalità dell'impianto di illuminazione;
 - funzionalità degli impianti idrici.

Per ogni non conformità rilevata vengono stabiliti gli interventi di manutenzione nonché il periodo necessario a ripristinare la conformità.

- Annualmente: verifica più approfondita della funzionalità di tutte le attrezzature.

Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria è prevista per locali e attrezzature in casi eccezionali, qualora vengano riscontrate, ad esempio, presenza di macchie di umidità o muffa; distacco di verniciatura o intonaco; crepe e fori nei muri o nei soffitti; pavimentazione sconnessa (distacco di piastrelle o consumo del materiale); perdita di integrità degli infissi.

Funzionalità celle

La funzionalità delle celle e dei relativi termometri deve essere verificata annualmente, nel corso dell'anno andrà tuttavia verificata l'adeguatezza del sistema misuratore delle temperature.

Taratura bilance

Le bilance utilizzate presso la società sia di tipo, elettroniche che meccaniche devono essere controllate almeno su base triennale; annuale sarà necessario procedere ad una verifica dello stato di taratura.

Gestione interventi

La manutenzione sia ordinaria che straordinaria può essere svolta da personale interno o da Società esterne qualificate e specializzate nel settore.

La documentazione degli interventi deve essere archiviata presso l'azienda.

PROCEDURE DELOCALIZZATE

DETERSIONE E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La sanificazione è quella pratica che consente la riduzione della contaminazione batterica e l'eliminazione completa dei germi patogeni.

La sanificazione si ottiene quindi sia con la fase di detersione sia con quella di disinfezione.

Il **detergente** è quella sostanza chimica in grado di eliminare lo sporco. L'attività di detersione, eliminando lo sporco, elimina il substrato necessario ai microrganismi per sopravvivere e svilupparsi.

La **disinfezione** è quella pratica igienica che ha lo scopo di distruggere tutti i microrganismi patogeni (ad esclusione delle spore) presenti sulle superfici da trattare. Ciò impedisce la trasmissione dei microrganismi patogeni agli alimenti che vengono in contatto con quelle superfici.

N.B. i disinfettanti per impiego nel settore alimentare devono rispettare le autorizzazioni ministeriali per i presidi medico chirurgici/biocidi – gruppo 4.

Usualmente con il termine "pulizia" si presuppone l'uso del detergente, con il termine "disinfezione" si presuppone l'uso del disinfettante e con il termine "sanificazione", si presuppone l'uso sia del detergente che del disinfettante.

La sanificazione delle attrezzature e dei locali può essere svolta da personale interno e da società esterne; in quest'ultimo caso è importante che al manuale sia allegato il contratto che descriva accuratamente:

1. superfici e locali da sanificare
2. frequenza
3. modalità operative
4. prodotti utilizzati

La pulizia e la disinfezione delle attrezzature e dei locali deve essere pianificata e programmata per iscritto con definizione dei responsabili e loro approvazione ad ogni esecuzione; all'interno della procedura o allegata ad essa devono essere riportati i prodotti da utilizzare nonché la modalità di utilizzo.

Le pulizie svolte internamente devono essere effettuate avendo cura di non contaminare i prodotti alimentari; al termine delle pulizie i prodotti utilizzati devono essere riposti in apposito armadio/locale dedicato infatti i prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati/ conservati gli alimenti.

La frequenza delle pulizie deve tenere conto delle caratteristiche ambientali, dei locali e dei flussi di produzione.

In alcuni casi dovrà essere quotidiana (esempio pulizia dei pavimenti), in altri casi svolte al bisogno (es. deragnatura).

Le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti in uso devono essere tenuti a disposizione degli operatori.

Quotidianamente, prima dell'inizio dell'attività, un responsabile deve verificare l'adeguata pulizia dei locali e delle attrezzature. La verifica potrà essere di tipo visivo (assenza di tracce visibili di sporco), olfattiva (assenza di odori estranei), e tattile (assenza di grasso percepibile sulle superfici).

Esempio di protocollo di pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature

| FREQUENZA | ATTIVITÀ |
|--|---|
| Giornaliera | <ul style="list-style-type: none"> • Allontanamento dei rifiuti • Manutenzione ordinaria: pulizia Bilance e sistemi di pesatura • Pulizia Piani di appoggio • Pulizia Pavimenti • Pulizia e disinfezione Servizi del personale |
| Settimanale | <ul style="list-style-type: none"> • Pulizia Pavimenti celle frigoriferi • Pulizia Spogliatoi • Sanificazione delle Attrezzature refrigerate utilizzate per la conservazione e la vendita dei prodotti di 4ª e 5ª gamma • Sanificazione Bidoni dei rifiuti • Sanificazione Piani di appoggio |
| Mensile | <ul style="list-style-type: none"> • Sanificazione delle Pareti celle frigorifere/locali frigoriferi |
| Pulizia da effettuarsi con frequenze maggiori (2-6 volte all'anno) | <ul style="list-style-type: none"> • Impianti a soffitto • Serrande di apertura esterni, Porte/Aperture ad ante scorrevoli |
| Pulizia da effettuarsi al bisogno | <ul style="list-style-type: none"> • Deragnatura pareti e soffitto |

In caso di non conformità occorre provvedere a:

- Nel caso di non conformità ascrivibili alla società esterna, comunicare la non conformità ai responsabili della Società esterna e richiedere l'intervento immediato;
- Nel caso di non conformità ascrivibili agli interventi interni, richiedere la sanificazione.

LOTTA CONTRO GLI ANIMALI INFESTANTI

Le Società devono attuare alcune misure preventive per evitare l'insediamento di infestanti:

- Allontanamento quotidiano i rifiuti
- Controllo periodico delle pareti, dei pavimenti e dei soffitti per verificare l'assenza di crepe o cavità; nel caso di riscontro queste devono essere sigillate.

Le aperture e gli infissi devono inoltre essere tali da impedire l'ingresso degli infestanti.

E' opportuno che i mercati ortofrutticoli siano dotati, nelle aree in cui si affacciano gli stand e sul perimetro esterno, di un sistema di protezione contro l'ingresso dei volatili e di un monitoraggio infestanti.

Le aziende possono affidare il controllo degli animali indesiderati ad una società esterna specializzata per tale controllo, sia per la maggiore competenza che per la corretta gestione e sicurezza dei prodotti utilizzati.

La frequenza degli interventi può variare (da mensile a trimestrale) a seconda delle caratteristiche ambientali, dei prodotti immagazzinati e delle catture riscontrate nell'area; i monitoraggi debbono prevedere il controllo dei roditori, degli insetti striscianti mediante la sistemazione di esche rodenticide contenute in erogatori di sicurezza e/o trappole collanti posizionate all'interno di contenitori di sicurezza; è inoltre necessario prevedere un sistema di controllo dei volatili,

Al manuale devono essere allegate:

- planimetria con individuazione della posizione delle singole postazioni
- le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti utilizzati per la disinfestazione e derattizzazione.

Le attività condotte nel corso del monitoraggio devono prevedere:

1. ispezione della struttura;
2. relativamente ai roditori:
 - a. esame dell'esca per valutarne l'eventuale consumo;
 - b. sostituzione delle esche e ripristino delle postazioni;
3. relativamente agli insetti striscianti:
 - a. conteggio delle catture.

Ogni intervento, sia esso programmato sia straordinario, deve essere registrato; le soglie di cattura devono essere in funzione anche al numero di catture eseguite.

Nel caso di società esterna deve essere rilasciato un report dove viene descritta la situazione riscontrata ed evidenziata la necessità di effettuare interventi mirati qualora si riscontrino infestazioni.

È responsabilità del responsabile dell'autocontrollo:

- verificare la corretta applicazione del contratto da parte della società esterna;
- archiviare i rapporti attestanti gli interventi ordinari e straordinari da parte della ditta esterna e conservarli per almeno due anni.

In caso di non conformità, quali la presenza di blatte, di insetti volanti o roditori il responsabile dell'autocontrollo, richiede il tempestivo intervento della ditta esterna.

Nel caso di non conformità, quali il mancato intervento da parte della ditta o registrazione degli interventi non conformi, il responsabile dell'autocontrollo, comunica la non conformità alla ditta stessa.

IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

E' importante richiamare l'attenzione degli operatori del settore sull'idonea formazione del personale che opera nella propria impresa. È compito del Responsabile dell'Autocontrollo assicurarsi che il personale venga periodicamente aggiornato, la tipologia di aggiornamento potrà variare a seconda delle mansioni svolte all'interno dell'azienda.

Il personale deve partecipare periodicamente (almeno su base biennale), se non diversamente indicato dalle linee guida regionali, a corsi/incontri tenuti da enti esterni (pubblici o privati) su argomenti inerenti:

- igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli
- buone pratiche di produzione
- manuale di autocontrollo e procedure in essere,
- i principi HACCP correlati alla tipologia di produzione: rischi identificati, punti critici di controllo, misura preventive, misure di prevenzione.

L'aggiornamento può avvenire a cura del Responsabile dell'Autocontrollo/Responsabile della qualità o altre figure appositamente delegate oppure mediante la partecipazione a corsi / incontri tenuti da enti esterni.

La Formazione, sia esterna sia interna, deve essere documentata e deve prevedere una verifica dell'efficacia attraverso appositi questionari; il responsabile dell'autocontrollo dovrà inoltre verificare l'efficacia attraverso osservazione della corretta applicazione delle procedure.

La documentazione dovrà essere disponibile presso l'azienda, copia del materiale distribuito al personale in sede di formazione deve essere archiviato e conservato per tutto il periodo in cui il personale è in forza presso l'azienda e per i due anni successivi al cessato rapporto di lavoro.

Si ricorda che l'OSA è responsabile della formazione di tutto il personale in forza presso l'azienda compreso eventuale personale messo a disposizione da agenzie interinali, cooperative, ecc.; in questi casi la formazione potrà essere svolta a cura dall'operatore oppure essere svolta direttamente dalle agenzie interinali, cooperative, ecc.

Qui di seguito si segnalano le indicazioni minime per il **codice di igiene aziendale**

- tenere le unghie corte, pulite e senza smalto;
- non portare medicinali nelle aree di produzione;
- non fumare o mangiare consumare cibi e/o bevande durante la manipolazione dei prodotti ortofrutticoli;
- non tossire o starnutire sui prodotti ortofrutticoli;
- proteggere con i cerotti eventuali lesioni cutanee (ferite, infiammazioni). Nel caso, indossare guanti monouso
- lavarsi le mani
 - prima di iniziare il lavoro;
 - dopo ogni pausa, dedicata a consumare cibo o bevande, fumare o utilizzare i servizi igienici;
 - a seguito di qualsiasi situazione che comporti l'insudiciamento delle mani stesse: ad es. trasporto di rifiuti, il contatto con imballaggi, dopo essersi soffiati il naso.

APPROVIGIONAMENTO IDRICO

In questa tipologia di aziende l'utilizzo dell'acqua è limitato alle operazioni di pulizia dei locali, impianti ed attrezzature. L'acqua utilizzata nell'impianto deve comunque essere esclusivamente potabile.

All'interno della procedura dovrà essere descritta la fonte di approvvigionamento e dovrà essere allegata la planimetria dei locali riportanti il posizionamento dei punti di captazione ed il destino delle acque reflue, provenienti dai lavaggi dei locali, impianti ed attrezzature.

GESTIONE DEI RIFIUTI

Nell'ambito delle attività eseguite vengono prodotti esclusivamente rifiuti solidi assimilabili agli urbani, che usualmente vengono raccolti giornalmente dal servizio del mercato ortofrutticolo.

FEDAGROMERCATI / Confcommercio

Presidenza – Strada del Portone n° 10 – 10095 GRUGLIASCO (TO) P.IVA 10484491005 – Tel. 011 349 55 83 – Fax 011 348.50.14 - E-mail: presidenza@fedagrotorino.com
Sede Amministrativa – Via Sardorella n° 10r – 16162 BOLZANETO (GE) – Tel. 010 501221 – Fax 010 5184435 - E-mail: info@fedagro-comag-genova.it
- Sede Legale : P.za G.G.Belli, 2 – 00153 ROMA

ALTRE PROCEDURE

VALUTAZIONE QUALIFICA E SORVEGLIANZA DEI FORNITORI DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Al fine di garantire che il prodotto commercializzato sia conforme alla normativa vigente i commercianti dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso debbono approvvigionarsi solo da fornitori qualificati, che diano effettive garanzie di sicurezza e affidabilità.

Le richieste dei commercianti all'ingrosso ai loro fornitori possono, nel medio termine, indurre la stessa produzione primaria a scelte sempre più virtuose e accorte, implementandone l'attenzione alle politiche di qualità.

Generalità

A seconda della categoria di fornitore di prodotti ortofrutticoli sono previsti criteri diversi per la qualifica e sorveglianza.

I fornitori di prodotti ortofrutticoli possono essere distinti in macro categorie:

- produttori agricoli/aziende agricole
- cooperative/associazioni di produttori
- commercianti
- fornitori di prodotti confezionati (III, IV, V gamma)

FASE 1: Qualifica – richiesta documentazione ai fornitori di prodotti ortofrutticoli

Per ogni fornitore richiedere:

a) la documentazione seguente

Produttori agricoli:

- dichiarazione attestante il corretto utilizzo dei prodotti fitosanitari;
- dichiarazione di conformità alla normativa vigente in tema di igiene e sicurezza degli alimenti e dei materiali che vengono in contatto con gli alimenti;
- dichiarazione sulla tipologia di acqua in uso sia nell'irrigazione sia nel lavaggio e sui controlli svolti su essa.

Cooperativa/Associazioni di produttori:

- dichiarazione attestante che i propri soci utilizzano correttamente i prodotti fitosanitari;
- dichiarazione sulla tipologia di acqua utilizzata dai soci sia nell'irrigazione sia nel lavaggio e sui controlli svolti su essa;
- dichiarazione di conformità alla normativa vigente in tema di igiene e sicurezza degli alimenti e dei materiali che vengono in contatto con gli alimenti.
- dichiarazione che nella propria attività si attuano le corrette prassi igieniche e i principi HACCP ove previsto dalla normativa vigente.

Commercianti:

- dichiarazione di conformità alla normativa vigente in tema di igiene e sicurezza degli alimenti.
- dichiarazione che nella propria attività si attuano le corrette prassi igieniche e i principi HACCP ove previsto dalla normativa vigente

Fornitori di prodotti confezionati (III, IV, V gamma):

- dichiarazione di conformità alla normativa vigente in tema di igiene e sicurezza degli alimenti.
- dichiarazione che nella propria attività si attuano le corrette prassi igieniche e i principi HACCP
- dichiarazione riguardo la potabilità dell'acqua utilizzata sia nel lavaggio delle materie prime che per la sanificazione dei locali e delle attrezzature nonché sui controlli svolti su essa.

Sarebbe inoltre auspicabile richiedere al fornitore l'impiego di:

- cassette sanificate esclusivamente finalizzate alla movimentazione dei prodotti di origine vegetale
- mezzi di trasporto specificatamente rivolti al trasporto dei prodotti di origine vegetale

FASE 2: Qualifica – valutazione documentazione ai fornitori di prodotti ortofrutticoli

Ricevuta la documentazione richiesta alla fase 1, il fornitore dovrà essere inserito nella "Lista dei Fornitori Qualificati" specificando:

- Ragione Sociale Fornitore
- Indirizzo, N° telefonico (ove possibile anche il numero diretto del referente), Fax, eventuale indirizzo di posta elettronica

L'elenco potrà anche essere conservato su memoria informatica.

FASE 3: sorveglianza

La sorveglianza dei fornitori così qualificati, può essere condotta valutando:

- Analisi dei residui di fitofarmaci presenti dei prodotti forniti, secondo il piano analitico
- Qualità del prodotto
- Qualità della documentazione fornita: è opportuno che il fornitore stesso consegni periodicamente dei dati analitici che confermino la conformità dei propri prodotti alla normativa vigente
- Qualità delle consegne: il rispetto dei tempi di consegna, la corrispondenza fra l'ordinato e il consegnato, l'adeguato sistema di trasporto
- Per i prodotti di IV e V gamma analisi microbiologiche, secondo il piano analitico.

Qualora l'esito dell'attività di controllo dei fornitori evidenzi campioni positivi (presenza di contaminanti oltre i limiti massimi consentiti dalla normativa vigente), è necessario aprire una non conformità ed eventualmente in base all'entità e alla ripetizione della stessa riqualificare il fornitore.

Fornitori di servizi

Qualora l'azienda affidi ad altre società alcune fasi quali la trasformazione (es. taglio, filmatura, ecc.), il confezionamento a marchio od il trasporto è necessario che qualifichi anche questi fornitori di servizi.

Trasformatori e confezionatori:

- dichiarazione di conformità alla normativa vigente in ambito di igiene e sicurezza degli alimenti e di assunzione di responsabilità ad aggiornare, in base ai cambiamenti normativi, l' idoneità della propria documentazione e processo di produzione
- dichiarazione di eseguire trasformazione / confezionamento secondo le buone pratiche di produzione

Fornitori di materiali a contatto con alimenti

- dichiarazione di conformità dei materiali alla normativa vigente e idoneità degli stessi al contatto con gli alimenti

Trasportatori

- dichiarazione attestante che il trasporto dei prodotti avviene in condizioni igienico sanitarie controllate.

Perdita della qualifica fornitori ortofrutta

Il fornitore i cui prodotti risultino essere non idonei per sopravvenute non conformità per più volte dovrà essere attentamente valutato e potrà perdere la qualifica ed essere quindi revocato. La revoca, ove applicabile, può essere emessa per il solo prodotto fuori specifica, ovvero per la sola tipologia di merce risultata ripetutamente non conforme.

La revoca del fornitore deve essere documentata.

Nel caso in cui il fornitore desideri nuovamente fornire prodotti all'azienda, dovrà subire l'iter di referenziamento previsto per i nuovi fornitori nonché fornire dati analitici che garantiscano la conformità dei prodotti alla normativa vigente.

Maggiore severità si dovrà adottare nel caso di prodotti positivi alle analisi dei residui di fitofarmaci, ovvero quando il valore del Limite Massimo Residuo è superiore a quanto consentito dalla normativa vigente. In questo caso la perdita della qualifica potrebbe già essere effettuata al secondo risultato non conforme.

Gestione della documentazione

La documentazione relativa alla qualifica e sorveglianza dei fornitori deve essere archiviata e conservata, per almeno 2 anni, presso la sede aziendale.

La documentazione dovrà essere rinnovata almeno su base triennale.

CONTROLLO ED ACCETTAZIONE DELLE MATERIE PRIME AL RICEVIMENTO

In fase di ricevimento devono essere condotti controlli finalizzati a verificare l' idoneità igienica della materia prima.

I controlli eseguiti al ricevimento sono di tipo visivo e riguardano anche la conformità della documentazione accompagnatoria della merce:

- Controllo documentale
- Controllo etichetta
- Condizioni generali della merce
- Integrità e conformità degli imballi

CONTROLLO DOCUMENTALE

Controllo dei documenti commerciali al seguito della merce (DdT e fatture accompagnatorie), i cui contenuti devono essere aderenti alle caratteristiche del prodotto ricevuto, compresa l' origine del prodotto.

Sul DdT e sulla fattura oltre ai dati fiscali dovranno essere presenti:

- Ragione Sociale fornitore
- BNDOO⁴ ovvero Numero Banca Nazionale Dati Operatori Ortofrutticoli; qualora non presente dovrà essere indicata la normativa che ne consente la deroga.
- Nazione d'Origine
- Prodotto
- Quantità
- Se applicabile: Categoria, Calibro, Lotto, Additivi

⁴ La BNDOO, istituita ai sensi dell' articolo 9 del Reg. (CE) 1580/2007, è lo strumento indispensabile che consente agli Stati Membri di conoscere le caratteristiche degli operatori ortofrutticoli che esercitano l' attività nel territorio nazionale, permettendo di adottare le norme intese ad orientare i controlli a campione, in via prioritaria, verso determinate categorie di operatori, attraverso una adeguata analisi dei rischi.

CONTROLLO ETICHETTA

Nella procedura sarà necessario definire un responsabile ed i relativi operatori coinvolti nel controllo.

L'obbligo di etichettatura riguarda sia i prodotti venduti sfusi sia quelli confezionati, con indicazioni "chiare e leggibili" e informazioni su identificazione, natura, origine del prodotto e sue caratteristiche commerciali.

I prodotti ortofrutticoli ai quali si applicano le norme di qualità comunitarie, elencati nell'allegato I parte B del Regolamento CE 1221/2008 "Norme commercializzazione specifica" sono: mele, agrumi, kiwi, lattughe, invidie ricce e scarole, pesche e nettarine, pere, fragole, peperoni dolci, uve da tavola.

Tutti gli altri prodotti ortofrutticoli freschi seguono le "Norme di commercializzazione generali", allegato I parte A del Regolamento CE 1221/2008.

Secondo tale regolamento non sono soggetti all'obbligo di conformità alla norma di commercializzazione generale i seguenti prodotti:

- Funghi diversi dai funghi di coltivazione di cui al codice NC 0709 59
- Capperi di cui al codice NC 0709 40
- Mandorle amare di cui al codice NC 0802 11 10
- Mandorle sgusciate di cui al codice NC 0802 12
- Nocciole sgusciate di cui al codice NC 0802 22
- Noci comuni sgusciate di cui al codice NC 0802 32
- Pinoli di cui al codice NC 0802 90 50
- Zafferano di cui al codice NC 0910 20

ORTOFRUTTA FRESCA

Il controllo delle etichette deve essere svolto su un numero significativo di confezioni distribuite su bancali diversi verificando che sia riportato quanto segue:

1. Ragione Sociale dell'Operatore/Confezionatore
2. BNDOO Numero Banca Nazionale Dati Operatori Ortofrutticoli; qualora non presente dovrà essere indicata la Partita Iva dell'Operatore/Confezionatore
3. Natura del prodotto, ossia la denominazione commerciale; il nome del prodotto può essere sostituito con la dicitura "a vista" qualora il contenuto sia visibile, tuttavia per i prodotti con norma di commercializzazione specifica presenti nell'allegato I parte B è preferibile che sia presente.
4. Il nome della varietà o del tipo commerciale se la norma di commercializzazione comunitaria lo richiede, ossia per i prodotti con norma di commercializzazione specifica presenti nell'allegato I parte B del Regolamento CE 1221/2008
5. I funghi epigei devono riportare anche il nome della specie
6. Paese d'Origine scritto per esteso ed in lingua comprensibile nel paese di commercializzazione; eventualmente zona di produzione
7. Categoria e Calibro se la norma di commercializzazione comunitaria lo richiede, ossia per i prodotti con norma di commercializzazione specifica presenti nell'allegato I parte B del Regolamento CE 1221/2008
8. Eventuale Lotto di Lavorazione
9. Eventuali Additivi

Qualora gli imballaggi siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

Nota Bene

- Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore il consumatore.
- Qualora il prodotto sia destinato alla trasformazione, in etichetta, posso essere omessi i punti 4 e 7; sul documento di trasporto dovrà essere comunque specificato che il prodotto è destinato alla trasformazione.
- Se pertinente dovrebbe essere riportato il concetto "prodotto da sottoporre a lavaggio"

FEDAGROMERCATI / Confcommercio

Presidenza – Strada del Portone n° 10 – 10095 GRUGLIASCO (TO) P.IVA 10484491005 – Tel. 011 349 55 83 – Fax 011 348.50.14 - E-mail: presidenza@fedagrotorino.com
Sede Amministrativa – Via Sardorella n° 10r – 16162 BOLZANETO (GE) – Tel. 010 501221 – Fax 010 5184435 - E-mail: info@fedagro-comag-genova.it
- Sede Legale : P.za G.G.Belli, 2 – 00153 ROMA

ORTOFRUTTA DI IV E V GAMMA

Il controllo delle etichette deve essere svolto su un numero significativo di confezioni distribuite su bancali diversi verificando che sia riportato quanto segue

- Nome azienda
- Nome produttore/confezionatore
- Prodotto/Varietà
- Scadenza
- Peso
- Modalità di conservazione e di utilizzo
- Il prodotto deve riportare in etichetta il concetto "prodotto pronto per il consumo"

CONTROLLO PRODOTTO

ORTOFRUTTA FRESCA

Prima dell'accettazione definitiva di ogni partita di ortofrutta fresca devono essere effettuate, su un numero significativo di confezioni distribuite su bancali diversi, delle semplici osservazioni; in particolare:

- controllo visivo delle condizioni igienico-sanitarie: valutazione dei requisiti qualitativi minimi, ovvero prodotti interi, sani, esclusi prodotti affetti da marciume e alterazioni tale da renderli inadatti al consumo, puliti, privi di parassiti o danni provocati da parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori estranei; questo controllo deve essere ripetuto anche nel corso della movimentazione della merce nell'area espositiva ed al momento della vendita
- controllo visivo delle condizioni merceologiche: categoria (extra, I, II), calibro, e relative tolleranze in base alla normativa vigente, omogeneità all'interno dell'imballaggio.
- A campione su un numero limitato di pezzi è opportuno eseguire un controllo strumentale per la valutazione dei diversi parametri, quali ad esempio: Calibro, Pezzatura, Concentrazione zuccherina (grado di Brix).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI IV E V GAMMA

Per questa tipologia di prodotti oltre alle osservazioni sopra citate è necessario controllare:

- o la data di scadenza, tale data deve essere sufficientemente lontana da consentirne la corretta commercializzazione;
- o la temperatura del prodotto, se non diversamente indicato in etichetta deve essere inferiore/uguale a 7°C (cfr. analisi del rischio). A questo livello, adottando il sistema HACCP, è previsto un punto critico di controllo in quanto è una fase specificatamente progettata per eliminare il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni.

FUNGHI EPIGEI

Per la commercializzazione dei funghi epigei è obbligatoria la VERIFICA della PRESENZA DI FUNGHI ESTRANEI.

Questo controllo è un **CCP** in quanto è una fase specificatamente progettata per eliminare la presenza di funghi tossici e velenosi per il consumatore; ciò si verifica qualora i funghi vengano acquistati privi di certificato.

Il controllo dei funghi viene svolto dagli ispettori micologici dei servizi di igiene pubblica delle ASL, autorizzati ad esaminare ed accertare la commestibilità dei funghi spontanei. E' consentita la commercializzazione di altre specie di funghi che non siano inclusi nel D.P.R. 376/95 purché riconosciute commestibili dalla competente autorità del paese d'origine. Si segnala che la Regione Piemonte (Circolare reg. 15876/27.001 5/10/2011) ha autorizzato i micologi professionisti ad esaminare ed accertare la commestibilità dei funghi spontanei in conformità alla normativa vigente.

CONTROLLO IMBALLI

I prodotti ortofrutticoli ricevuti presso i mercati all'ingrosso sono usualmente già stivati in imballaggi molto diversi tra loro a seconda della tipologia di prodotto, della sua destinazione commerciale e della provenienza. In linea generale, le tipologie di confezionamento più frequenti sono: imballi, con capienze diverse, di legno, di cartone, di plastica, con alveolari o senza, alla rinfusa, in vaschette o buste di plastica, in bins o in scatole chiuse, anche superiormente.

Gli imballi devono presentarsi sempre integri, puliti ed asciutti, e per le qualità I ed Extra devono anche essere nuovi. La composizione può essere in cartone (in questo caso sempre nuovo), plastica o legno.

Tutti i materiali che vengono in contatto con gli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente.

PIANO DEI CONTROLLI ANALITICI

ANALISI DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI

Determinazione del numero di analisi

La determinazione del numero di analisi da condurre nel corso dell'anno è un procedimento piuttosto complesso.

Considerando un minimo annuale di almeno 6 controlli è importante segnalare che per talune aziende tale numero è ampiamente insufficiente; la definizione del numero dovrà tenere conto di diversi fattori:

| Criterio | Annotazioni |
|--|--|
| NUMERO E TIPOLOGIA DI FORNITORI | Maggiore è il numero di fornitori maggiore dovrà essere il numero di analisi; tale numero potrà aumentare qualora tra il grossista e il fornitore si inserisca un mediatore commerciale, in quanto un passaggio intermedio implica un minore approfondimento della conoscenza del fornitore, viceversa qualora si tratti di fornitori storici che hanno offerto garanzie qualitative nel tempo i controlli potranno essere meno numerosi; in questi casi i controlli si potranno concentrare sui nuovi fornitori |
| TIPOLOGIA DI MERCE COMMERCIALIZZATA | Maggiore è il numero di prodotti commercializzati maggiore sarà il numero di analisi da condurre |
| QUANTITATIVO DI MERCE COMMERCIALIZZATA | Maggiore è il quantitativo di prodotti commercializzati maggiore sarà il numero di analisi da condurre |

Per la definizione del numero minimo di campioni che deve essere garantito in un anno si suggerisce l'utilizzo della formula che segue

$$N = X + (Qa/Y)$$

Dove:

N: numero di analisi annuali minime da eseguire sui fornitori.

X: numero minimo di campioni che deve essere garantito in un anno.

Qa: quantità di merce in tonnellate commercializzata in un anno.

Y: valore di correzione, considerato su dati storici aziendali (usualmente tra 1000 e 4000).

Criteria guida da utilizzare per la preparazione dei piani di campionamento

I controlli analitici dei residui di fitofarmaci vengono svolti su campioni studio con lo scopo di referenziare i fornitori; ne consegue che l'individuazione dei prodotti e quindi dei fornitori da controllare nell'azienda deve avvenire applicando una serie di criteri in sequenza logica.

Qui di seguito se ne riporta un esempio

| Livello | Criterio | Annotazioni |
|---------|----------------------------|--|
| I | SEGNALAZIONI DALL'AZIENDA | L'azienda stessa offre un valido supporto nell'individuazione delle matrici da campionare dato che: <ul style="list-style-type: none"> - conosce in modo approfondito i fornitori delle matrici ortofrutticole che tratta e la loro affidabilità generale. - dispone delle informazioni essenziali circa l'andamento della stagione produttiva dell'area di provenienza della matrice (anticipi o ritardi di raccolta dovuti a grandinate, piogge insistenti, alte o basse, temperature) e delle tecniche di coltivazione adottate (coltivazione in serra, in tunnel, in pieno campo, ecc.). |
| II | FORNITORE | Sono da preferire i campionamenti sulle partite provenienti da fornitori che non documentino la corretta gestione dei loro prodotti o che non forniscano documentazione sufficiente, in particolare quella analitica; saranno altresì controllati con maggior cura i fornitori di importanti quantitativi e/o tipologie merceologiche; come conseguenza verranno ridotti i campionamenti della merce proveniente da fornitori che inviano la documentazione/indagini analitiche attestanti la salubrità del prodotto. |
| III | PRODOTTI TRATTATI NEL MESE | Sono da considerare significativi i prodotti maggiormente commercializzate. Sono da preferire le matrici che presentano mediamente un maggior rischio di contaminazione da residui fitosanitari, nonché quelle segnalate mediante news, information, notification del RASFF ⁵ |
| IV | PROVENIENZA | La correlazione tra il rischio di contaminazione chimica delle matrici e la provenienza è piuttosto labile perché sono estremamente numerose le variabili che possono manifestarsi per cui è difficile definire una regola precisa. Occorre però asserire che a seguito della creazione di un archivio storico di analisi da parte dell'azienda è possibile tracciare delle tendenze realisticamente attendibili sull'affidabilità dei fornitori rispetto alla loro provenienza (nazionale ed estera). |

⁵ **L'allerta rapido - RASFF** (Rapid Alert System for Food and Feed)

Il meccanismo delle comunicazioni rapide è uno strumento essenziale per la valutazione di eventuali rischi e per la tutela del consumatore.

Per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi è stato istituito il sistema rapido di allerta comunitario, sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione Europea, l'EFSA (Autorità per la sicurezza alimentare) e gli Stati membri dell'Unione.

Il sistema di allerta comunitario trova il fondamento giuridico nella Direttiva 92/59/ CEE del consiglio europeo recepita col decreto legislativo 115/95, relativa alla sicurezza generale dei prodotti e nel regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, che 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.

All'interno dello stesso mercato ortofrutticolo è conveniente evitare campionamenti ridondanti tra aziende ovvero sarebbe utile evitare il campionamento in due aziende della stessa partita che si è spostata a seguito della compravendita.

La definizione del piano di analisi potrà essere anche ampliata inserendo una serie di punteggi relativi al "rischio fornitore" es. tonnellate fornite, Tipologia di fornitore, eventuali Certificazione, Esiti Analitici, documentazione ed analisi fornite, tipologia di merce ed origine.

Controlli analitici

L'individuazione dei parametri oggetto dell'indagine analitica si può basare sul seguente procedimento:

- I fitofarmaci ricercati devono essere rappresentativi delle principali classi di insetticidi, fungicidi, acaricidi, diserbanti, regolatori della crescita e post-raccolta.
- Dato l'alto numero di agrofarmaci esistenti sul mercato, in caso di controlli multiresiduali è opportuno che l'analisi preveda la ricerca di almeno 200 parametri.
- L'analisi di elezione potrà essere il controllo multiresiduale; tale controllo tuttavia non esclude la necessità di verificare altri parametri quali Antigermoglianti Benzimidazolici Carbammati; Ditiocarbammati, Organofosforati, Piretroidi, SO₂, ecc. Per i prodotti a foglia in alcuni casi potrà essere opportuno svolgere la ricerca di metalli pesanti, nitriti e nitrati.
- Al fine di avere un risultato affidabile e considerato valido anche dagli enti preposti al controllo è opportuno che i laboratori di analisi operanti in regime di autocontrollo siano accreditati in accordo alla norma UNI CEI EN ISO-IEC 17025 e che siano iscritti in appositi enti regionali e sottoposti a verifiche da parte delle aziende sanitarie in base all'accordo stato regioni dell'8 luglio 2010.

Per ciò che concerne i funghi epigei il rischio di residui di prodotti fitosanitari è esclusivamente correlato ad eventuali trattamenti boschivi, pertanto, se non ci sono segnalazioni e particolari situazioni di emergenza si ritiene che tale controllo possa essere poco significativo.

ANALISI DI ALTRA TIPOLOGIA

Radioattività

Tale controllo dovrà essere eseguito sui Funghi epigei qualora la partita venga acquistata da un paese extra CE e non sia disponibile il certificato d'analisi.

Micotossine

Nella commercializzazione dei prodotti ortofruttili secchi potrà essere necessario effettuare anche appropriati controlli sulla presenza di contaminanti quali le micotossine (Aflatossine B & G, Fumonisine (Res), Ocratossina A, Patulina, Tricoteceni, Zearalenone, ecc). Poiché usualmente la commercializzazione di tali prodotti avviene in forma di prodotto confezionato tale controllo potrà essere omesso richiedendo tuttavia ai propri fornitori dei rapporti di prova relativi a tali indagini.

Analisi Microbiologiche

Per quanto riguarda le **analisi microbiologiche** in base al **Reg CE 2073/2005** e succ mod. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, esso non è applicabile al settore della commercializzazione all'ingrosso dei prodotti ortofruttili freschi, per cui usualmente non viene redatto un piano di campionamento per l'indagine microbiologica per i prodotti ortofruttili.

In base al regolamento 178/2002, si prescrive comunque il divieto della commercializzazione di alimenti a rischio, quindi in previsione della possibile contaminazione microbiologica dei prodotti ortofruttili è necessario introdurre un protocollo di analisi mirato alla ricerca di microrganismi patogeni.

Per le società che commercializzano prodotti di IV e V gamma è opportuno inserire controlli microbiologici è comunque necessario richiedere ai propri fornitori dei rapporti di prova di indagini microbiologiche svolte su lotti commercializzati.

Acqua potabile

In considerazione del flusso produttivo e qualora l'acqua potabile vada a contatto con i prodotti è consigliabile valutare l'opportunità di svolgere il controllo di routine dell'acqua potabile secondo quanto indicato dal D. Lgs 31/2001 e suc. mod.

GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI

Lo scopo di questa procedura è stabilire le responsabilità e le regole operative per:

- evitare che prodotti che rappresentano un rischio soprattutto se immediato per la salute del consumatore siano commercializzati;
- assicurare che siano prontamente intraprese le necessarie azioni correttive conseguenti alla rilevazione di prodotti non conformi ed evitare che prodotti non conformi siano inviati al Cliente;
- utilizzare i dati emersi per avviare azioni correttive atte ad evitare il ripetersi della non conformità.

Gestione non conformità da piano dei controlli

Le non conformità analitiche devono essere gestite tenendo presente le seguenti considerazioni:

- i controlli analitici vengono svolti su campioni studio con lo scopo di verificare la qualifica e la attendibilità del fornitore.

Si segnala che l'armonizzazione dei limiti dei residui di prodotti fitosanitari tra la normativa italiana e quella della comunità europea non è attualmente ancora completata; pertanto può accadere che il risultato sia conforme alla normativa europea ma non a quella italiana. Poiché la norma europea è prevalente rispetto a quella italiana, ed in virtù della libera circolazione delle merci all'interno della comunità europea, la gestione di tali non conformità andrà attentamente valutata, assumendo anche l'ipotesi di non poter essere considerato un elemento critico.

La valutazione deve tenere comunque in considerazione che la Legge 30 aprile 1962, n. 283 Art. 5. cita che "E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:

.....omissis.....

h) che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. Il Ministro per la sanità, con propria ordinanza, stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all'impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate tra l'ultimo trattamento e l'immissione al consumo".

Qualora, nella fase dei controlli sui prodotti emerga una non conformità analitica ovvero nel prodotto si riscontrino la presenza di contaminanti ad una concentrazione superiore a quanto prescritto dalla normativa vigente, la Direzione aziendale valuta la criticità della non conformità.

Nel caso si ritenga che il **prodotto non rappresenti un rischio immediato per la salute** del consumatore la direzione valuta se il prodotto è già stato commercializzato avvalendosi da DdT o del documento di consegna;

1. nel caso in cui il prodotto sia stato completamente commercializzato:
 - programma un'analisi straordinaria su una fornitura successiva del medesimo fornitore (preferibilmente sullo stesso prodotto);
 - compila il rapporto di non conformità;
 - comunica per iscritto al fornitore la non conformità;
 - nel caso in cui si tratti della seconda volta consecutiva che si rileva la non conformità sullo stesso fornitore, non necessariamente sullo stesso prodotto, il fornitore potrà essere revocato; nel caso di commercianti: la squalifica, ove applicabile, può essere svolta per il solo produttore fuori specifica. La revoca del fornitore deve essere documentata
2. nel caso in cui il prodotto non sia stato commercializzato o lo sia stato solo in parte (prodotto presente in magazzino)
 - identifica il prodotto (bancale, cassone, etc) con apposito cartello con l'indicazione "Prodotto Non Conforme";
 - tale prodotto non dovrà più essere commercializzato e potrà essere restituito al fornitore
 - avvia quanto previsto al punto 1.

Gestione non conformità prodotti che rappresentano un rischio grave ed immediato per la salute pubblica o di alimento nocivo o pericoloso per la salute pubblica

Nel caso in cui il prodotto rappresenti un rischio immediato per la salute del consumatore di alimento nocivo o pericoloso per la salute pubblica, l'azienda avvia immediatamente il ritiro/ richiamo del prodotto secondo quanto previsto dalla Procedura aziendale.

Il prodotto classificato come NON CONFORME e non ancora commercializzato deve essere segregato nell'apposita area dello stand appositamente delimitata e deve essere identificato con un cartello "Prodotto Non Conforme". La segregazione ha lo scopo di evitare che il prodotto venga erroneamente messo in vendita.

Gestione non conformità da altre fonti

In caso di non conformità emersa durante il controllo al ricevimento e relativa alle etichette non conformi, oppure non conformità relative alle strutture o agli impianti l'azienda deve provvedere a ripristinare le condizioni di conformità secondo quanto previsto dalla specifiche procedure aziendali.

Gestione della documentazione

Tutti i documenti inerenti la gestione delle non conformità devono essere archiviati e conservati, per almeno 2 anni, presso la sede aziendale.

**ESEMPI DI ELEMENTI DI PROCEDURE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA FINALIZZATE A
CONTENERE IL RISCHIO
COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI ALL'INGROSSO**

I) APPROVVIGIONAMENTO

L'approvvigionamento è una fase critica del processo aziendale poiché la selezione e la qualifica dei fornitori rappresentano un importante mezzo attraverso cui l'azienda può controllare la qualità e la sicurezza del prodotto commercializzato.

Tutti i fornitori devono essere qualificati secondo una procedura aziendale ed inseriti in un Elenco/Albo fornitori.

II) RICEVIMENTO e CONTROLLO

La merce può essere acquistata da altri operatori del Mercato Ortofrutticolo oppure da fornitori esterni. Il trasporto può avvenire a carico della Società, anche tramite trasportatori esterni, o a carico del fornitore.

E' importante evitare di far sostare la merce in luogo prossimo al passaggio dei camion o altri mezzi di trasporto o alle intemperie.

Al ricevimento devono essere condotti controlli, secondo la procedura aziendale, al fine di valutare la merce in entrata.

Non devono essere accettate le forniture di prodotti non conformi. La non conformità può riguardare le caratteristiche merceologiche del prodotto, carenze nell'etichettatura o nella documentazione.

I prodotti non conformi presenti all'interno dell'azienda devono essere identificati e confinati dalla restante merce.

Per le operazioni di carico, scarico, spostamento, movimentazione della merce è possibile usufruire del servizio in esternalizzazione svolto da società, consorzi, cooperative o da singoli operatori in possesso delle necessarie autorizzazioni.

II) STOCCAGGIO, ESPOSIZIONE, VENDITA

La merce che risponde ai requisiti di idoneità per il consumo deve essere collocata nell'area espositiva e/o nelle celle a temperatura controllata e/o all'interno di magazzini appositamente dedicati.

Lo stoccaggio deve impedire l'alterazione dei prodotti.

Tutti gli alimenti, anche se confezionati, devono essere posti sollevati da terra e non a diretto contatto con le pareti.

I prodotti ortofrutticoli freschi, dopo lo stoccaggio in cella o nello stand, prima di essere nuovamente esposti devono essere soggetti ad un controllo visivo finalizzato a valutare il buono stato di conservazione. I prodotti non ritenuti commercializzabili devono essere eliminati; in taluni casi è possibile declassare il prodotto ad altra categoria inferiore.

I prodotti che non richiedono lo stoccaggio nelle celle frigorifere, es prodotti ortofrutticoli secchi, devono essere posti in locali freschi ed asciutti.

Per la gestione della merce in magazzino e cella frigorifera, il personale si attiene alla buona pratica denominata F.I.F.O. (first in – first out), che prevede la vendita dei prodotti secondo un ordine progressivo cioè in ordine crescente per data di giacenza. In questo modo la merce acquistata per prima viene collocata sul mercato per prima.

Durante la movimentazione e lo stoccaggio da parte degli addetti della società, viene garantita l'integrità delle confezioni e del prodotto, fino al carico.

Il trasporto della merce venduta può essere gestito direttamente dai clienti oppure i prodotti possono essere distribuiti con mezzi di trasporto di proprietà dell'azienda.

CAPITOLO 7

SISTEMA HACCP

L' **Operatore del settore alimentare**, ovvero la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo, ha il compito e la responsabilità di attuare correttamente l'autocontrollo nella propria azienda; parte di queste attività potranno essere delegate, è tuttavia importante che il delegato abbia facoltà di spesa per svolgere pienamente i compiti relativi alla funzione a cui è delegato.

L'HACCP (Hazard analysis and critical control points) è un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

Fasi dell'implementazione del sistema HACCP:

| | |
|------------------|---|
| Fasi preliminari | Costituire un gruppo HACCP Stabilire responsabilità dei componenti del gruppo Descrivere il prodotto Descrivere, attraverso un diagramma, il flusso produttivo |
| Principio 1 | Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre |
| Principio 2 | Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio |
| Principio 3 | Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità |
| Principio 4 | Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo |
| Principio 5 | Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti) |
| Principio 6 | Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate |
| Principio 7 | Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare |

Analisi del Rischio

L'analisi del rischio deve essere perseguita identificando per ogni fase i pericoli correlati, ovvero identificando ogni agente biologico, chimico o fisico, avente la potenzialità di causare danni alla salute del consumatore e valutando la possibilità che essi si concretizzino.

L'analisi deve essere condotta sulla base di:

- natura dei prodotti, dei processi di lavorazione, dell'impiego e del consumatore finale,
- conoscenze aziendali relative alle caratteristiche dell'edificio e degli impianti;
- dati storici e controlli analitici eseguiti sui prodotti
- evidenze epidemiologiche riscontrate nella attività aziendale pregressa
- danni o intossicazioni riportati in letteratura per la medesima tipologia di prodotti.

Valutati i potenziali pericoli, individuati per le singole fasi del processo, ed individuati gli indici di rischio generici si effettua l'analisi del rischio per le singole fasi del processo e per i singoli pericoli individuati; quindi per ogni pericolo potenziale legato alla fase in oggetto si segue il metodo dell'"albero delle decisioni", ovvero una sequenza di domande per determinare se un punto di controllo sia un CCP (Critical Control Point - Punto critico di controllo).

Punti critici di controllo (CCP)

Il CCP è un punto su cui focalizzare l'attenzione ed esercitare la massima sorveglianza, i CCP sono costituiti da:

- fasi del processo nelle quali maggiore è la possibilità di contenere il rischio;
- punti nei quali i pericoli identificati possono essere controllati;
- procedure, punti o tappe operative la cui perdita di controllo può determinare un rischio inaccettabile.

Definizione dei limiti critici per i CCP

Per ogni CCP individuato, si deve stabilire un limite critico, ovvero una soglia da non superare per garantire il rispetto dei requisiti di salubrità attesi.

Il limite critico è un valore riferito ad un parametro quantitativo importante, come può esserlo ad es. la temperatura oppure può essere fissato per i parametri sensoriali come ad esempio il controllo visivo.

Definizione di un sistema di monitoraggio

Per ogni CCP individuato è necessario stabilire uno specifico sistema di monitoraggio, ovvero un insieme di misurazioni e/o osservazioni che hanno lo scopo di rilevare prontamente una eventuale perdita di controllo.

Definizione delle azioni correttive

Le azioni correttive contemplano gli interventi adottati per riportare sotto controllo il CCP quando si rilevi, nel corso del monitoraggio, il superamento di un limite critico.

L'obiettivo dell'azione correttiva è duplice:

- riportare il CCP sotto controllo, riducendo la probabilità che la non conformità si concretizzi ancora in futuro;
- assicurare il corretto trattamento del prodotto non conforme nel frattempo realizzato.

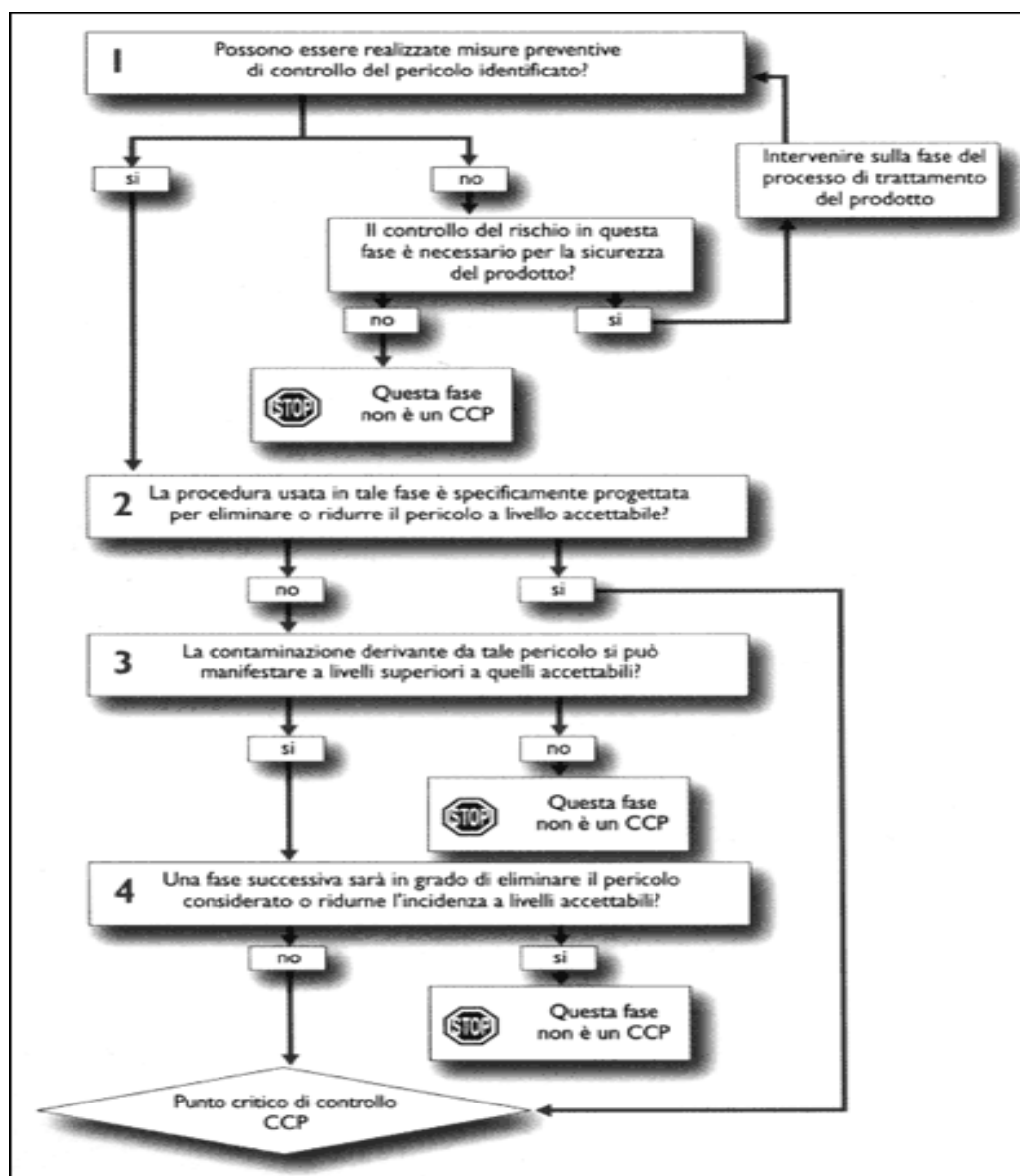
L'azienda deve pertanto prevedere le possibili azioni correttive per ogni deviazione dalle condizioni previste per ognuno dei CCP individuati.

Definizione delle modalità di registrazione

Le procedure aziendali devono prevedere per ogni CCP individuato una modalità che dia evidenza dell'avvenuto controllo. Tali evidenze possono essere di tipo cartaceo od elettronico (es. registrazione in continuo della temperatura delle attrezzature refrigerate).

Il percorso logico dell' **ALBERO DELLE DECISIONI** per l'individuazione dei CCP è quello rappresentato dal diagramma che segue

ALBERO DELLE DECISIONI



FEDAGROMERCATI / Confcommercio

Presidenza - Strada del Portone n° 10 - 10095 GRUGLIASCO (TO) P.IVA 10484491005 - Tel. 011 349 55 83 - Fax 011 348.50.14 - E-mail: presidenza@fedagrotorino.com

Sede Amministrativa - Via Sardorella n° 10r - 16162 BOLZANETO (GE) - Tel. 010 501221 - Fax 010 5184435 - E-mail: info@fedagro-comag-genova.it

- Sede Legale : P.za G.G.Belli, 2 - 00153 ROMA

Al fine di procedere all'**analisi del rischio** è necessario considerare il processo produttivo e le misure preventive poste in essere. Possiamo definire il Rischio, ovvero la stima delle probabilità di materializzazione dei Pericoli identificati mediante:

1. assegnando un valore alle due componenti che lo qualificano: Probabilità di accadimento (Frequenza) e Pericolo.
2. calcolando il prodotto di questi due valori: il valore ottenuto rappresenta l'impatto e l'incidenza del

$$R = D * P$$

R = rischio
 D = gravità del danno
 P = probabilità del danno

Rischio

3. valutato il rischio si identificano le misure di controllo per il monitoraggio, la riduzione e/o l'eliminazione del pericolo

A tutti i pericoli che possono contaminare i prodotti dell'azienda è possibile attribuire un giudizio di RISCHIO. Il rischio (R) è dato dal prodotto fra gravità del danno (D) e la probabilità (P) che il danno si verifichi.

Per la valutazione della gravità del danno e della sua probabilità di verificarsi sono state predisposte, si suggeriscono i seguenti schemi, ovvero due distinte scale che contengono i criteri identificativi e i corrispettivi valori per l'assegnazione dei livelli di F (frequenza) e P (pericolo).

Scala della gravità del danno (D)

| Punteggio | Gravità | Descrizione |
|-----------|-------------------|--|
| 1 | Danno poco grave | Danno limitato nel tempo, che non richiede intervento medico |
| 2 | Danno grave | Danno che richiede l'intervento medico |
| 3 | Danno molto grave | Danno che può provocare la morte o infermità permanenti |

Scala della probabilità del danno (P)

| Punteggio | Probabilità | Descrizione |
|-----------|-----------------------|--------------------------------|
| 1 | Danno poco probabile | Si è verificato raramente |
| 2 | Danno probabile | - |
| 3 | Danno molto probabile | Si è verificato frequentemente |

FEDAGROMERCATI / Confcommercio

Presidenza - Strada del Portone n° 10 - 10095 GRUGLIASCO (TO) P.IVA 10484491005 - Tel. 011 349 55 83 - Fax 011 348.50.14 - E-mail: presidenza@fedagrotorino.com

Sede Amministrativa - Via Sardorella n° 10r - 16162 BOLZANETO (GE) - Tel. 010 501221 - Fax 010 5184435 - E-mail: info@fedagro-comag-genova.it

- Sede Legale : P.za G.G.Belli, 2 - 00153 ROMA

Quindi lo stesso livello di gravità del danno può essere raggiunto da eventi di modesta gravità ed elevata frequenza oppure da eventi molto gravi poco frequenti.

In base al meccanismo di calcolo per il parametro RISCHIO (R) si possono avere valori da 1 a 9, dove:

- R = 1 Danno poco grave e poco probabile
- R = 2 Danno poco grave e probabile oppure danno grave e poco probabile
- R = 3 Danno poco grave e molto probabile oppure molto grave e poco probabile
- R = 4 Danno grave e probabile
- R = 6 Danno grave e molto probabile oppure molto grave e probabile
- R = 9 Danno molto grave e molto probabile

Quindi, riassumendo:

- per valori pari a 1 e 2 il rischio è basso;
- per valori pari a 3 e 4 il rischio è medio;
- per valori pari a 6 e 9 il rischio è alto.

Valutati i potenziali pericoli, individuati per le singole fasi del processo, ed individuati gli indici di rischio generici si effettua l'analisi del rischio per le singole fasi del processo e per i singoli pericoli individuati; quindi per ogni pericolo potenziale legato alla fase in oggetto si segue il metodo dell'albero delle decisioni, per individuare la presenza di CCP.

Nell'**analisi del rischio** si è considerato che il prodotto di I gamma è commercializzato come prodotto "non pulito" ad un consumatore consapevole di questo pericolo, che provvede a lavare il prodotto, prima del suo consumo; inoltre la presenza di corpi estranei è sicuramente evidente e difficilmente può essere occultata nel prodotto. Fanno eccezione alcuni ortaggi come quelli a foglia larga che vengono tuttavia sempre sottoposti a lavaggio da parte del consumatore, con eliminazione degli eventuali corpi estranei presenti.

COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI ALL'INGROSSO

Identificazione dei possibili pericoli e delle misure di controllo

| FASE | TIPOLOGIA PERICOLO | POTENZIALE PERICOLO | D danno | P Probab. | R rischio (DxP) | CCP | MISURE PREVENTIVE |
|--------------------|--------------------|--|---------|-----------|-----------------|-----|---|
| Approvvigionamento | Biologico | Virus patogeni | 2 | 1 | 1 rischio basso | NO | Selezione e qualifica fornitori Verifica della Selezione dei fornitori mediante piano di analisi |
| | | Batteri patogeni | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | |
| | | Parassiti | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | |
| | | Infestanti | 1 | 2 | 2 rischio basso | NO | |
| | Chimico | Presenza di prodotti fitosanitari oltre i limiti di legge | 2 | 2 | 4 rischio medio | NO | |
| | | Presenza di metalli pesanti oltre i limiti di legge | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | |
| | Fisico | Frammenti inorganici (metallo, vetro, plastica, sassi) | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | |
| | | Frammenti organici (legno, insetti) | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | |
| | | Oggetti personali | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | | Polvere | 1 | 2 | 2 rischio basso | NO | |
| Ricevimento | Biologico | Virus patogeni | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | Selezione e qualifica fornitori |
| | | Batteri patogeni | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | Formazione del personale |
| | | Parassiti | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | Controllo al ricevimento |
| | | Infestanti | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | Sanificazione |
| | Chimico | Inquinamento con prodotti chimici in uso presso lo l'azienda | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | Adeguate |

FEDAGROMERCATI / Confcommercio

Presidenza - Strada del Portone n° 10 - 10095 GRUGLIASCO (TO) P.IVA 10484491005 - Tel. 011 349 55 83 - Fax 011 348.50.14 - E-mail: presidenza@fedagrotorino.com

Sede Amministrativa - Via Sardorella n° 10r - 16162 BOLZANETO (GE) - Tel. 010 501221 - Fax 010 5184435 - E-mail: info@fedagro-comag-genova.it

- Sede Legale : P.za G.G.Belli, 2 - 00153 ROMA



| FASE | TIPOLOGIA PERICOLO | POTENZIALE PERICOLO | D danno | P Probab. | R rischio (DxP) | CCP | MISURE PREVENTIVE |
|----------------------------------|--------------------|--|---------|-----------------|-----------------|-----|---|
| Ricevimento | Fisico | Frammenti inorganici (metallo, vetro, plastica, sassi) | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | stoccaggio dei prodotti utilizzati per la sanificazione Gestione infrastrutture Buone pratiche igieniche movimentazione merce |
| | | Frammenti organici (legno, insetti) | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | |
| | | Oggetti personali | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | | Polvere | 1 | 2 | 2 rischio basso | NO | |
| | -- | Qualità prodotto in entrata | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | | Conformità imballo | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | | Conformità etichetta | 1 | 2 | 2 rischio basso | NO | |
| Stoccaggio, Esposizione, vendita | Biologico | Virus patogeni | 1 | 2 | 2 rischio basso | NO | Formazione del personale Controllo degli infestanti Gestione infrastrutture |
| | | Batteri patogeni | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | | Parassiti | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | | Infestanti | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | Chimico | Prodotti per la sanificazione/derattizzazione | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | |
| | Fisico | Frammenti inorganici (metallo, vetro, plastica, sassi) | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | Sanificazione dei locali e delle attrezzature Adeguate stoccaggio dei prodotti utilizzati per la sanificazione |
| | | Frammenti organici (legno, insetti) | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | |
| | | Oggetti personali | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| Polvere | | 1 | 2 | 2 rischio basso | NO | | |



| FASE | TIPOLOGIA PERICOLO | POTENZIALE PERICOLO | D danno | P Probab. | R rischio (DxP) | CCP | MISURE PREVENTIVE |
|-----------------|--------------------|--|---------|--------------------|--------------------|-----|--|
| Trasporto | Biologico | Virus patogeni | 1 | 2 | 2 rischio basso | NO | Qualifica fornitori beni e servizi Formazione del personale Sanificazione mezzi di trasporto |
| | | Batteri patogeni | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | | Parassiti | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | | Infestanti | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | Chimico | Contaminanti ambientali | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | |
| | Fisico | Frammenti inorganici (metallo, vetro, plastica, sassi) | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | |
| | | Frammenti organici (legno, insetti) | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | |
| Terra / Polvere | | 1 | 2 | 2 rischio basso | NO | | |

COMMERCIALIZZAZIONE DI ALTRE TIPOLOGIE DI PRODOTTI

Di seguito vengono proposte alcune variazioni all'analisi del rischio precedentemente descritta

VARIAZIONE FASE APPROVVIGIONAMENTO PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DELL'ORTOFRUTTA SECCA Identificazione dei possibili pericoli e delle misure di controllo

| FASE | TIPOLOGIA PERICOLO | POTENZIALE PERICOLO | D danno | P probab | R rischio (DxP) | CCP | MISURE PREVENTIVE |
|--------------------|--------------------|---|---------|----------|-----------------|-----|------------------------|
| Approvvigionamento | Biologico | Come flusso principale | | | | | Come flusso principale |
| | Chimico | Come flusso principale | | | | | Come flusso principale |
| | | Presenza di micotossine oltre i limiti di legge | 2 | 2 | 4 rischio medio | NO | Come flusso principale |
| | Fisico | Come flusso principale | | | | | Come flusso principale |
| | - | Conformità etichetta alla normativa vigente | 1 | 2 | 2 rischio basso | NO | Come flusso principale |

Qualora il prodotto fosse confezionato il rischio fisico e quello chimico nelle fasi che si svolgono all'interno dell'azienda (Ricevimento, Stoccaggio, Esposizione, Vendita e Trasporto) possono essere considerati nulli difatti la possibile presenza di contaminati chimici o frammenti fisici non intacca il prodotto alimentare presente all'interno delle confezioni.

VARIAZIONE FASE RICEVIMENTO PER LA COMMERCIALIZZAZIONE FUNGHI EPIGEI
Identificazione dei possibili pericoli e delle misure di controllo

| FASE | TIPOLOGIA PERICOLO | POTENZIALE PERICOLO | D danno | P probab | R rischio (DxP) | CCP | MISURE PREVENTIVE |
|-------------|--------------------|---|---------|----------|-----------------|-----|--|
| Ricevimento | Biologico | Come flusso principale | | | | | Come flusso principale |
| | Chimico | Come flusso principale | | | | | Come flusso principale |
| | | Specie tossiche e velenose | 3 | 1 | 3 rischio medio | SI | CCP Controllo micologico secondo quanto prescritto dalla normativa vigente |
| | Fisico | Come flusso principale | | | | | Come flusso principale |
| | - | Conformità etichetta alla normativa vigente per i funghi epigei | 1 | 2 | 2 rischio basso | No | Come flusso principale |

Esempio GESTIONE CCP FUNGHI FRESCHI EPIGEI

| Fase processo | Pericolo | CCP | Limiti Critici | Monitoraggio | Azione correttiva | Verifica del sistema | Registrazione del sistema |
|---------------|---------------------------|-----|---------------------------------------|---|-------------------|---|---|
| Ricevimento | funghi tossici e velenose | SI | Assenza di specie tossiche e velenose | Prima della vendita di tutti i funghi epigei attraverso il controllo visivo da parte del micologo | Rifiuto dei lotti | L'attività deve essere svolta esclusivamente da parte di un micologo che opera in conformità alla normativa vigente | Procedura n°..... Secondo la normativa vigente |

**VARIAZIONE FASI RICEVIMENTO, STOCCAGGIO, VENDITA E TRASPORTO PER LA
 COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI QUARTA E QUINTA GAMMA**

Identificazione dei possibili pericoli e delle misure di controllo

| FASE | TIPOLOGIA PERICOLO | POTENZIALE PERICOLO | D danno | P probab | R rischio (DxP) | CCP | MISURE PREVENTIVE |
|---|--------------------|-----------------------------|---------|--------------------|--------------------|-----|---|
| Ricevimento | Biologico | Virus patogeni | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | CCP Controllo Temperatura |
| | | Batteri patogeni | 2 | 2 | 4 rischio medio | SI | |
| | | Parassiti | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | | Infestanti | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | Chimico * | -- | | | | | Come flusso principale |
| | Fisico * | -- | | | | | |
| | -- | Qualità prodotto in entrata | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| Conformità imballo | | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | | |
| Conformità etichetta alla normativa vigente per i prodotti confezionati | | 1 | 2 | 2 rischio basso | NO | | |
| Stoccaggio/ Esposizione | Biologico | Infestanti | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | CCP Conservazione prodotti a T controllata |
| | | Parassiti | 1 | 1 | 1 rischio basso | NO | |
| | | Virus patogeni | 2 | 1 | 2 rischio basso | NO | |
| | | Batteri patogeni | 2 | 2 | 4 rischio medio | SI | |
| | Chimico* | -- | | | | | Come flusso principale |
| | Fisico* | -- | | | | | |

* Il pericolo chimico e fisico è considerato nullo in quanto il prodotto è confezionato, dunque la possibile presenza di contaminati chimici o frammenti fisici non intacca il prodotto alimentare presente all'interno delle confezioni, deve essere tuttavia tenuto presente che tale pericolo potrebbe essere presente nella materia prima diventa quindi fondamentale esercitare un controllo sul fornitore.

** NOTA BENE:

L'esposizione, la vendita ed il trasporto dovranno avvenire in condizioni di temperatura controllata (refrigerata).

FEDAGROMERCATI / Confcommercio

Presidenza - Strada del Portone n° 10 - 10095 GRUGLIASCO (TO) P.IVA 10484491005 - Tel. 011 349 55 83 - Fax 011 348.50.14 - E-mail: presidenza@fedagrotorino.com

Sede Amministrativa - Via Sardorella n° 10r - 16162 BOLZANETO (GE) - Tel. 010 501221 - Fax 010 5184435 - E-mail: info@fedagro-comag-genova.it

- Sede Legale : P.za G.G.Belli, 2 - 00153 ROMA

Esempio GESTIONE CCP

| Fase processo | Pericolo | CCP | Limiti Critici | Monitoraggio | Azione correttiva | Verifica del sistema | Registrazione del sistema |
|---|--------------------------|-----|--|---|--|--|--|
| Ricevimento | Batteri e virus patogeni | SI | Temp. ≤ 7 °C (se non diversamente indicato in etichetta) | All'arrivo del prodotto Attraverso il Controllo temperatura prodotto (il controllo può avvenire ponendo la sonda tra più confezioni in modo da non alterare la confezione) | Se la temperatura è $\leq +10^{\circ}\text{C}$ trasferire immediatamente il prodotto nell'attrezzatura refrigerata e comunicare la non conformità al fornitore Se la temperatura a cuore dei prodotti è $> +10^{\circ}\text{C}$ isolarlo e riconsegnare il prodotto al fornitore o eliminarlo. | Verifica periodica delle non conformità rilevate | Procedura n°..... Scheda/ altro |
| Conservazione prodotti a T controllata | Batteri e virus patogeni | SI | Temp. ≤ 4 °C | 2 volte al giorno (inizio e fine attività) Controllo temperatura attrezzatura refrigerata | Se la temperatura dell'attrezzatura è $> +10^{\circ}\text{C}$ misurare la temperatura a cuore dei prodotti e agire come segue: se la temperatura a cuore dei prodotti è $\leq 10^{\circ}\text{C}$ trasferire il prodotto in altra attrezzatura Se la temperatura a cuore dei prodotti è $> +10^{\circ}\text{C}$ eliminare il prodotto. Ripristinare le corrette condizioni dell'attrezzatura, se necessario effettuare un intervento straordinario di manutenzione. | Verifica periodica delle non conformità rilevate | Procedura n°..... Scheda/ registrazioni in continuo/altro |

CAPITOLO 8

RINTRACCIABILITA', RITIRO E RICHIAMO

GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITA'

L'azienda deve gestire la rintracciabilità degli alimenti in conformità al Regolamento CE 178/2002 ed alle Linee Guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica del 28/07/05.

Responsabilità

All'interno della procedura deve essere espressamente identificato il responsabile della gestione della rintracciabilità.

Si definisce "**Rintracciabilità**" secondo il Regolamento CE 178/2002 Articolo 3, paragrafo 15, la possibilità di ricostruire 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.

Dalle linee guida si evince che l'articolo 18 richiede agli operatori che:

- siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare. Appare necessario sottolineare che nei comma 2 e 3 viene usata una diversa terminologia: "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito ..." e "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito..." Questa differenza, permette di chiarire che l'operatore del settore alimentare, quando riceve un prodotto, deve essere in grado di indicare il soggetto, (anche il singolo coltivatore, cacciatore o allevatore che ha fornito la materia prima: es. il raccogliitore di funghi, il pescatore, ecc.) o l'impresa da cui ha ricevuto il prodotto; detto operatore, invece, quando fornisce i propri prodotti, deve essere in grado di indicare esclusivamente le imprese a cui ha ceduto il prodotto, l'animale o il mangime,
- disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni al riguardo, su richiesta.

Tale prescrizioni derivano dall'approccio meglio conosciuto come "un passo indietro - un passo in avanti" che per gli operatori del settore alimentare significa che devono disporre di un sistema che consenta loro di identificare i fornitori ed clienti diretti dei loro prodotti, determinando per ciascuno di essi i necessari collegamenti in modo che sia sempre possibile seguire nei due sensi il percorso "fornitore – prodotto - cliente (esclusi i consumatori finali).

La rintracciabilità quindi è realizzata quando è garantito il collegamento tra il prodotto a rischio alimentare identificato e la documentazione relativa.

Le fasi ritenute significative per garantire la identificazione e la rintracciabilità del prodotto sono:

- la rintracciabilità "a monte": l'identificazione della merce ricevuta;
- la rintracciabilità "a valle": l'identificazione del cliente (Azienda) cui è destinata la merce.

Fatti salvi i principi su esposti l'azienda potrà gestire la rintracciabilità secondo diverse metodologie.

Di seguito viene descritta una linea minima di gestione delle rintracciabilità

Prodotti commercializzati

E' opportuno che all'interno del manuale sia presente una descrizione dei prodotti commercializzati.

Fornitori

L'azienda deve acquistare le derrate da fornitori qualificati secondo la procedura aziendale; per garantire la rintracciabilità "a monte" presso l'azienda deve essere disponibile, eventualmente anche in formato elettronico, l'elenco dei fornitori

Approvvigionamento e Ricezione materie prime

Al momento della ricezione le forniture devono essere controllate secondo quanto previsto dalla procedura aziendale.

Ai fini di garantire la rintracciabilità è inoltre necessario verificare su ogni documento di trasporto o su eventuali documenti allegati la presenza dei seguenti dati:

- Ragione Sociale Fornitore
- Tipologia di merce fornita
- Quantità di merce fornita
- N° e Data documento di trasporto

La merce in entrata deve essere sempre accompagnata da un documento (es. fattura accompagnatoria/DdT); attraverso tali documenti è possibile eseguire la rintracciabilità a monte.

Al ricevimento la merce collocata in magazzino dove deve essere mantenuta separata da altri arrivi (anche del medesimo fornitore).

E' opportuno che le informazioni relative all'ingresso della merce vengano conservate su supporto informatico o cartaceo (DdT, fatture ecc.)

Gestione delle vendite

La merce in uscita deve essere sempre accompagnata da un documento (es. fattura accompagnatoria/DdT); attraverso le copie di tali documenti è possibile eseguire la rintracciabilità a valle.

Nel documento in uscita deve essere inserita la data, il nome del prodotto; la categoria, la provenienza ed il quantitativo.

E' necessario che il sistema consenta di mettere in relazione la merce venduta con il fornitore, ovvero l'azienda deve garantire il collegamento tra i prodotti acquistati e quelli venduti.

E' opportuno che quotidianamente venga valutata la rimanenza della merce in magazzino; tale verifica oltre ad avere un'utilità nella gestione delle vendite consente di verificare la corretta gestione della rintracciabilità dei prodotti.

Elenco Clienti

Per garantire la rintracciabilità "a valle" l'azienda deve disporre di un elenco, eventualmente anche in formato elettronico, dei clienti completo delle seguenti informazioni:

- Ragione sociale cliente
- Indirizzo
- Telefono
- ove possibile anche Fax e indirizzo di posta elettronico
- Eventuale Referente

Gestione della Rintracciabilità dei materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti

A tal proposito si ricorda che la normativa vigente ed in particolare il Reg CE 1935/2004 al comma 18 richiede "La rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari dovrebbe essere garantita in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione della responsabilità. Gli operatori economici dovrebbero essere in grado di individuare almeno le imprese dalle quali e alle quali sono stati forniti i materiali e gli oggetti stessi", ne consegue che le aziende che utilizzano ed acquistano imballi dovranno mettere in atto un sistema aziendale che garantisca anche la rintracciabilità di tutti i materiali che sono venuti in contatto con gli alimenti.

GESTIONE RITIRO/RICHIAMO DAL MERCATO

Responsabilità

All'interno del manuale deve essere espressamente identificato il responsabile del ritiro/richiamo del prodotto.

Ritiro dei prodotti non conformi commercializzati

L'azienda può ricevere la notifica di una potenziale non conformità relativa al prodotto dalle seguenti fonti:

- Cliente
- Fornitore
- Organismi di controllo
- Altro

Qualora l'azienda riceva una notifica di una potenziale non conformità deve assicurarsi di avere le seguenti informazioni:

- Dati sulla fonte
- Maggiori informazioni possibili sul prodotto (tipologia, lotto, DDT, quantità coinvolta)
- Maggiori informazioni possibili sulla non conformità

Chiunque riceva una notifica deve informare tempestivamente il responsabile dell'autocontrollo fornendo tutte le informazioni ricevute.

Qualora dall'analisi dei dati emerga che la potenziale non conformità rappresenta **un rischio per la salute dei consumatori il responsabile aziendale avvia la procedura di ritiro e / o richiamo attraverso le seguenti attività:**

1. identificare il fornitore del prodotto non conforme;
2. definire i quantitativi di merce coinvolta e rintracciare tutti i documenti necessari a ricostruire la storia del prodotto a rischio (documenti di trasporto, fatture, registrazioni relative all'autocontrollo, *etc*); eseguire bilanci di massa per verificare l'effettiva rintracciabilità del prodotto;
3. verificare la presenza di prodotto residuo presso magazzino aziendale:
 - a. nel caso isolarlo ed identificarlo in modo che non possa essere erroneamente venduto;
 - b. eliminare – anche in accordo con le autorità competenti – il prodotto residuo;
4. identificare i clienti destinatari del prodotto non conforme:
 - a. scrivere informativa al cliente;
 - b. comunicare immediatamente via telefonica ai clienti la presenza della non conformità annunciando il ritiro e richiedendo informazioni sul prodotto commercializzato;
 - c. fare seguire via fax la medesima comunicazione al cliente;
5. comunicare all'Organismo di Controllo tutte le informazioni relative al prodotto non conforme;
6. fotocopiare tutti i documenti prima dell'evasione e archiviare le copie.

Al fine di realizzare quanto sopra in tempi brevi, l'azienda deve aver redatto un elenco aggiornato e completo dei clienti, completo di indirizzo e numeri di telefono e fax.

7. nel caso sia necessario avviare un richiamo questo deve essere svolto in accordo con l'Organismo di Controllo; il richiamo potrà richiedere:
 - l'apposizione di un comunicato ai clienti all'interno dell'azienda;
 - l'intervento dei *mass media*;
8. il ritiro si può considerare concluso – anche in accordo con l'Organismo di Controllo – quando tutto il prodotto commercializzato è stato identificato e ne è stata bloccata la vendita;
9. il richiamo si può considerare concluso – anche in accordo con l'Organismo di Controllo - quando l'informazione ha raggiunto i canali informativi.

Revisione Piano HACCP

La non conformità emersa deve essere attentamente valutata. Da tale valutazione potrà emergere la necessità di una revisione del piano di autocontrollo.

Gestione documentazione

I documenti relativi alla rintracciabilità vengono conservati per almeno 2 anni.

La documentazione relativa ad ogni ritiro dal mercato – sia essa informatica o cartacea – viene conservata per almeno 2 anni e devono essere resi disponibili per eventuali esami dell'autorità competente.

APPENDICE

Immissione sul mercato dei fitofarmaci

L'introduzione sul mercato di un fitofarmaco così come la modalità di utilizzo sono regolate da specifiche norme e supportate da comitati scientifici; si tratta infatti di prodotti contenenti principi attivi spesso tossici. Studi di settore hanno evidenziato la loro permanenza nell'ambiente, nonché negli organismi animali e nell'uomo. A tal proposito i numerosi studi in essere cercano di individuare gli effetti di queste sostanze sull'organismo umano e sull'ecosistema, sia a livello acuto che cronico.

L'uso di un principio attivo è autorizzato solo su specifiche colture e non su altre ed è destinato a fronteggiare la presenza di determinati parassiti. Oltre a ciò la modalità è strettamente legata alle dosi di applicazione alla fase fenologica della pianta e del periodo di raccolta previsto.

Il prodotto autorizzato e messo in commercio viene sottoposto a nuovo esame nel caso in cui si raccolgano ulteriori dati sulla sua tossicità.

Indice di qualità per i Residui

Da alcuni anni, l'attenzione del consumatore viene indirizzata non solo sui campioni non regolamentari, ma anche sui prodotti alimentari che contengono residui di più sostanze fitosanitarie.

Attualmente la legislazione non pone limiti alla contemporanea presenza di residui diversi negli alimenti purché tutti inferiori al valore di LMR.

Ma se da un punto di vista tossicologico non è attualmente dimostrato o dimostrabile, che la presenza di più residui possa determinare effetti additivi o sinergici, tale situazione può essere considerata in termini di "QUALITÀ" dei prodotti.

Alcuni autori⁶ hanno ipotizzato di poter determinare la qualità dell'alimento rispetto alla presenza di fitofarmaci residui, elaborando un "Indice di qualità per i Residui" (IqR) pesando ogni residuo rispetto al proprio valore di LMR e sommando i diversi termini.

IqR si calcola sommando i rapporti tra i valori dei residui di fitofarmaci ed i limiti Massimi dei Residui (LMR)

$$\text{IqR} = R/\text{LMR} + R/\text{LMR} + R/\text{LMR}$$

IqR = Indice di qualità dei Residui

R = Residuo rilevato

LMR = Limite Massimo dei Residui

| CLASSE | INTERVALLO DEI VALORI |
|---------------|-----------------------|
| Ottima | IqR = 0 |
| Buona | IqR = 0 - 0.6 |
| Sufficiente | IqR = 0.6 - 1.0 |
| Insufficiente | IqR = sup. 1.0 |

Seppure la normativa vigente non contempli la valutazione della presenza contemporanea di più residui sarebbe auspicabile che tale principio venisse applicato per la selezione dei fornitori; come del resto viene già oggi richiesto da taluni operatori della Grande Distribuzione organizzata.

⁶ "Un nuovo parametro per una valutazione della qualità degli alimenti: Indice di qualità per i Residui (IqR)" Dr. Michele Lorenzin Settore Laboratorio e Controlli Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente-Trento Pubblicato su "La Rivista di Scienza dell'Alimentazione" anno 27 n. 3, 1998, pag. 175-180.