	PROCEDURA GENERALE	PG 07
	RINTRACCIABILITÀ e TRACCIABILITÀ	Rev. 0 Del..... Pagina 1 di 4
	Azienda.....	

DESTINATARI


- ❖
- ❖
- ❖
- ❖

Data di emissione.....

Redazione.....

Approvazione.....

Distribuzione.....

	PROCEDURA GENERALE	PG 07
	RINTRACCIABILITÀ e TRACCIABILITÀ	Rev. 0 Del..... Pagina 2 di 4
	Azienda.....	

1. SCOPO E APPLICAZIONE

Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

La presente procedura viene messa in atto allo scopo di garantire il rispetto del regolamento (CE) 178/02, art. 18 laddove si prevede che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

Inoltre gli stessi operatori devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti e di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

Il sistema di Rintracciabilità e Tracciabilità per essere efficace deve essere collegato all'analisi del rischio al fine di accertare anche la conformità dei prodotti sospetti al fine di riammetterli, in caso di esito favorevole, o di escluderli definitivamente, in caso di esito sfavorevole, dalla alimentazione dell'uomo e/o degli animali


L'art. 19 e 20 del regolamento (CE) 178/02, prevedono che qualora gli operatori del settore alimentare e dei mangimi abbiano motivo di credere che prodotti destinati all'alimentazione dell'uomo o degli animali da loro importati, prodotti, trasformati, lavorati o distribuiti non siano conformi ai requisiti di sicurezza, devono avviare immediatamente procedure per il ritiro dal mercato e informarne le autorità competenti nel caso in cui i prodotti non siano più sotto il loro controllo immediato.

Se il prodotto è arrivato al consumatore finale o all'utente deve fornire informazioni efficaci e avviare le procedure di richiamo.

Qualora la partita, il lotto o la consegna non siano conformi ai requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi, devono essere distrutti a meno che l'autorità competente non decida altrimenti.

L'operatore informa in maniera efficace e accurata i consumatori e gli utenti del mangime del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti agli utenti quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

I Responsabili di vendita al dettaglio o distributori devono avviare le procedure per il ritiro dal mercato di prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare trasmettendo le informazioni necessarie ai fini della rintracciabilità e collaborando con i responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti per rintracciare i prodotti.

	PROCEDURA GENERALE	PG 07
	RINTRACCIABILITÀ e TRACCIABILITÀ	Rev. 0 Del..... Pagina 3 di 4
	Azienda.....	

2. DEFINIZIONI

Rintracciabilità: 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.

Tracciabilità: possibilità a livello di stabilimento (azienda post primaria) di individuare la storia e la posizione di un prodotto, ovvero chi e quando ha fornito il prodotto dove è collocato fisicamente il prodotto (determinazione del luogo) e cosa sta succedendo allo stesso (impiego o meno nella lavorazione).

Sistema di registrazione: sistema specifico all'interno dell' HACCP aziendale di raccolta e conservazioni di informazioni utili per la rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti in entrata, in stoccaggio e conservazione ed in uscita.

Sistema di allerta rapido: complesso delle procedure codificate finalizzate ad inquadrare, circoscrivere ed estinguere, nel più breve tempo possibile, eventuali fenomeni di pericolo, potenziali o in atto, per l'uomo, gli animali e l'ambiente, connessi all' alimentazione degli animali;


Lotto/partita: quantitativo identificabile di prodotto alimentare o di mangime, consegnato in una sola volta, per il quale, che presenta caratteristiche comuni quali l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, l'imballatore, lo speditore o la marcatura. Nel caso di controllo ufficiale l'accertamento è a carico dell'addetto al controllo stesso. Ai fini dell'identificazione del lotto in uscita il piano HACCP a cui questa procedura si riferisce fissa a 3000 tonnellate la quantità di prodotto per la fissazione del lotto.*

* Nel caso in cui si decida di modificare la quantità per la definizione del lotto motivare la scelta tenendo conto delle attività di controllo effettuate col piano HACCP, delle quantità fornite mediamente e del fatto che in caso di non conformità i lotti devono essere comunque sottoposti ad azioni di rintraccio e/o ritiro.

3. GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITÀ e TRACCIABILITÀ

L'azienda tiene documentazione sanitaria laddove prevista e fiscale relativa a:

- fornitori, data di fornitura e quantità delle materie prime, dei prodotti in entrata ed ingredienti,
- inventario (es. etichette, fatture),
- diagrammi di flusso,
- formule, ordini di produzione, registro giornaliero,
- documenti di reclamo, documenti di errori di produzione e delle azioni correttive applicate compresa la documentazione in caso di rintraccio/ritiro
- risultati analitici e controlli e misure preventive e correttive in caso di superamento dei limiti di azione o di legge.
- registrazioni sulla manutenzione e controlli di macchinari ed attrezzature comprese le bilance, i misuratori, i campionatori automatici ecc.

	PROCEDURA GENERALE	PG 07
	RINTRACCIABILITÀ e TRACCIABILITÀ	Rev. 0 Del..... Pagina 4 di 4
	Azienda.....	

Le registrazioni vengono conservate in linea di massima per 5 anni.

Per i prodotti con un tempo di conservazione superiore a 5 anni, tempo di conservazione più 6 mesi.

Per i prodotti altamente deperibili che hanno un tempo di conservazione inferiore a 3 mesi o per cui non è specificato un tempo di conservazione che sono destinati al consumatore finale o utente finale, 6 mesi dopo la data di produzione o consegna.

4. INFORMAZIONI MINIME CHE VENGONO FORNITE IMMEDIATAMENTE ALL'AUTORITÀ COMPETENTE

- nome e indirizzo del fornitore, natura del prodotto fornito,
- nome e indirizzo dell'acquirente, natura del prodotto venduto
- data dell'acquisto/vendita
- volume o quantità
- Identificazione/numero di lotto
- altri dettagli descrittivi del prodotto

5. GESTIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO

Nonostante l'applicazione di misure di controllo e preventive dei sistemi di qualità per la sicurezza si possono verificare degli incidenti (errori umani, eventi naturali, atti criminali) che necessitano di un sistema di comunicazione caratterizzato da rapidità, riservatezza ed accuratezza per identificare fonti e responsabilità, circoscrivere e possibilmente eliminare, nel più breve tempo possibile, potenziali pericoli, per l'uomo, gli animali e l'ambiente. La gestione delle comunicazioni prevede la registrazione dei dati allegata.

SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO per ALIMENTI PER ANIMALI (REG. 178/02/CE art. 50)

PRODOTTO:

TIPO DI CONTAMINAZIONE:

PROVVEDIMENTI ADOTTATI:

INFORMAZIONI GENERALI

01	NOTIFICA (specificare chi ha fatto la prima notifica es. altro operatore, organismo di controllo ecc)	
02	DATA DI NOTIFICA (ARRIVO)	

PRODOTTO

03	CATEGORIA	
04	NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO	
05A	IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO/PARTITA	
05B	CERTIFICAZIONE DELL'AUTORITA' PUBBLICA	
06	DATA DI SCADENZA TMC	
07	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	

ORIGINE

08	PRODUTTORE	
09	N° DI RICONOSCIMENTO/REGISTRAZIO NE DELL'IMPIANTO	
10	PERSONA DA CONTATTARE	
11	DISTRIBUTORE	
12	DISTRIBUZIONE A STATI MEMBRI	
12A	ESPORTAZIONE VERSO PAESI TERZI	

PERICOLO

13	NATURA DEL PERICOLO	
14	RISULTATO ANALITICO	
15	DATA DEL PRELIEVO	
16	LABORATORIO CHE HA ESEGUITO IL CONTROLLO	
17	METODO ANALITICO UTILIZZATO	
18	PERSONE COLPITE	
19	TIPO DI MALATTIA	

MISURE ADOTTATE

20	MISURE VOLONTARIE	
21	MISURE OBBLIGATORIE	
22	MOTIVO	
23	ESTENSIONE: REGIONALE O NAZIONALE	
24	DATA DI ENTRATA IN VIGORE	
25	DURATA	

ALTRE INFORMAZIONI

26	ORGANISMI, ENTI PUBBLICI INFORMATI	
27	PERSONE DA CONTATTARE	
28	ALTRE INFORMAZIONI I	

DATI RELATIVI ALLA DISTRIBUZIONE DEL LOTTO DI PRODOTTO

29A	DITTA ACQUIRENTE	QUANTITA' Kg.....	DATA
29B	DITTA ACQUIRENTE	QUANTITA' Kg.....	DATA
29C	DITTA ACQUIRENTE	QUANTITA' Kg.....	DATA
29D	DITTA ACQUIRENTE	QUANTITA' Kg.....	DATA