



7. TRATTAMENTO DELLE NON CONFORMITÀ

7.1 RINTRACCIABILITÀ

Il sistema HACCP può essere utilizzato per identificare le materie prime soggette a possibili criticità e valutare la possibilità di organizzare un sistema di rintracciabilità più dettagliato.

La non-conformità consiste in errori di manipolazione o di registrazione che rendono non identificabile la produzione tracciata; in questo caso la porzione o lotto di prodotto non identificabile deve essere escluso dalla linea di tracciabilità, registrato e comunicato tempestivamente al “*nodo di coordinamento*”.

Pertanto, gli operatori alimentari se hanno un dubbio o certezza che un prodotto non risponda ai requisiti di sicurezza devono:

- Identificare il prodotto e l'ambito di commercializzazione,
- Provvedere all'immediato ritiro,
- Informare l'ASL (Azienda Sanitaria Locale) e l'anello a monte,
- Attuare altre misure per un livello elevato di tutela della salute.

Mentre gli operatori della vendita al dettaglio che non incidono sulla sicurezza del prodotto attraverso una manipolazione diretta devono:

- Ritirare dal mercato i prodotti di cui hanno ricevuto informazione di non conformità e informare il fornitore e l'ASL,
- Collaborare per il rintraccio dei prodotti alimentari non conformi e alle campagne di informazione.

L'Autorità competente ha il compito di analizzare i dati e offrire consulenza scientifica sulla nutrizione umana e sul benessere animale e vegetale.

Un alimento è inaccettabile quando risulta contaminato con materiale estraneo o è nella fase di putrefazione, deterioramento o decomposizione.



Per realizzare un sistema di tracciabilità efficace bisogna identificare le aziende che contribuiscono alla formazione del prodotto per poi definire un modello organizzativo che deve essere adottato da tutte le aziende. Quest'ultimo ha il compito di:

- Coordinare ed effettuare la raccolta dei dati,
- Verificare il rispetto delle regole sulla tracciabilità,
- Rispondere alle richieste d'informazione fatte dai clienti, dall'Autorità ispettiva, dai consumatori e dagli enti di certificazione.

Generalmente, l'identificazione può avvenire adottando un logo evocativo della filiera o utilizzando dei codici a barre poiché consentono di inserire una serie di dati occupando uno spazio limitato.

Il Manuale di tracciabilità è un documento indispensabile preparato dalle aziende e approvato da un organismo di certificazione, tenendo conto dei seguenti elementi:

- Aziende della filiera,
- Ruoli e responsabilità,
- Schema o diagramma di tracciabilità della filiera,
- Convenzioni e verifiche metrologiche,
- Sistema di rilevazione, elaborazione e archiviazione dei dati di tracciabilità,
- Modi e regole per la comunicazione del sistema ai clienti e alle altre parti interessate.

Nel caso in cui la tracciabilità richiede analisi specifiche occorre indicare:

- i prodotti da analizzare e in quale punto della filiera,
- il sistema di campionamento,
- il tipo di analisi e i relativi metodi,
- la scheda analitica da compilare,



- la sua destinazione ed eventuali elaborazioni dei dati per ricavarne utili informazioni.

L'attività di verifica deve accertare la corretta compilazione dei documenti previsti, la trasmissione dei dati e che i prodotti tracciati siano trasferiti e stoccati in modo da essere distinguibili dai prodotti non tracciati.

Il secondo documento è il Regolamento di controllo predisposto dall'Ente di Certificazione e contenente le regole per le verifiche.

7.2 LA NON CONFORMITÀ

La sicurezza dei prodotti viene gestita attraverso misure di autocontrollo che consentono di mantenere sotto verifica costante i requisiti igienico-sanitari degli stessi. Gli obiettivi sono quelli di:

- Prevenire l'insorgere delle non-conformità,
- Ridurre e possibilmente eliminare i rischi mediante una gestione attenta e rigorosa dei reclami.

Tuttavia, la prevenzione non è sufficiente a escludere l'eventualità di insorgenza di non-conformità. Infatti, possono verificarsi ipotesi di:

- Prodotto difettoso sul piano qualitativo (caratteristiche organolettiche non conformi agli standard di prodotto prestabiliti),
- Prodotto non in possesso dei requisiti di legge (carenza o errore di indicazioni in etichetta),
- Prodotto non sicuro, pertanto non idoneo al consumo.

Le cause della non-conformità:

- Utilizzo di materie prime difettose,
- Disfunzioni nel processo di lavorazione o confezionamento,
- Condizioni critiche nelle fasi di deposito, trasporto e distribuzione.



Un sistema aziendale di gestione delle non-conformità dovrebbe:

- Definire le responsabilità nell'ambito organizzativo,
 - Raccogliere le segnalazioni di eventuali non-conformità del prodotto,
 - Identificare e classificare la non-conformità,
 - Intervenire in modo specifico,
 - Attuare e verificare le misure correttive,
 - Formare il personale e verificare l'efficacia del sistema.
-

7.3 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Classificazione delle non - conformità:

- *non - conformità qualitativa*. Il prodotto è al di sotto degli standard stabiliti o non soddisfa le aspettative dei consumatori,
- *non - conformità legale*. Erronea indicazione in etichetta,
- *non - conformità di sicurezza*. La sicurezza del consumatore è a rischio.

Principali azioni da intraprendere:

- Blocco temporaneo o correzione delle attività specificatamente coinvolte,
- Ritiro del prodotto dal commercio,
- Richiamo del prodotto già pervenuto al consumo,
- Comunicazioni e cooperazioni con le pubbliche autorità e con gli altri operatori di filiera.

Le azioni per il recupero del prodotto possono essere di tre livelli:

- Livello interno, i prodotti sono ancora sotto il controllo dell'operatore alimentare cioè presso le aziende di deposito o di trasporto,
- Livello commerciale, il prodotto si trova nel commercio al dettaglio e viene ritirato dalle aziende di deposito o dagli scaffali prima della sua vendita ai consumatori,
- Livello pubblico, il prodotto a rischio ha già raggiunto i consumatori.