



REGIONE TOSCANA-GIUNTA REGIONALE
DIREZIONE GENERALE DIRITTO ALLA SALUTE E
POLITICHE DI SOLIDARIETA'

AREA DI COORDINAMENTO SANITA'
SETTORE SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

Dirigente Responsabile: Andrea Leto

Decreto

N° 6704

del 30 Novembre 2005

Publicità/Pubblicazione: Atto soggetto a pubblicazione integrale

Allegati n°: 2

<i>Denominazione</i>	<i>Pubblicazione</i>	<i>Tipo di trasmissione</i>
1	Si	Cartaceo+Digitale
2	Si	Cartaceo+Digitale

Oggetto:

Approvazione modulistica per la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi

Atto soggetto al controllo interno ai sensi della D.G.R. n. 1315/2003

Controllo eseguito senza rilievi.

Atto certificato il 13-12-2005

Strutture Interessate:

DIREZIONE GENERALE DIRITTO ALLA SALUTE E POLITICHE DI SOLIDARIETA'

IL DIRIGENTE

Visto l'art. 3 della legge regionale 17 marzo 2000, n. 26 e successive modifiche ed integrazioni;

Visto l'art. 8 della legge regionale 5 agosto 2003, n. 44;

Visto il decreto n. 5748 del 28 ottobre 2005 con il quale al sottoscritto è stato rinnovato l'incarico di Responsabile del Settore Sanità Pubblica Veterinaria;

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, 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;

Visto l'art. 18 del citato regolamento, che dispone in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime;

Atteso che, ai sensi degli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002, qualora un operatore del settore alimentare o dei mangimi ritenga o abbia motivo di ritenere che un alimento o un mangime da questi immesso sul mercato possa non essere conforme ai requisiti di sicurezza previsti dal regolamento, ha l'obbligo di adottare interventi di ritiro o richiamo del prodotto al fine di evitare rischi per la salute umana o animale, nonché di informarne l'autorità competente, trasmettendo inoltre le informazioni necessarie ai fini dell'identificazione del prodotto stesso;

Considerato che le verifiche sul rispetto degli obblighi di cui agli articoli 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 ricadono nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale degli alimenti e dei mangimi, come disciplinata dalle norme vigenti in materia;

Viste le "Linee guida relative alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi con finalità di tutela della salute pubblica", approvate con deliberazione della Giunta regionale n. 1073 del 31 ottobre 2005, ed in particolare i punti 9 e 10, concernenti rispettivamente il ritiro e richiamo di un prodotto ed il controllo ufficiale sui requisiti per la rintracciabilità e per la gestione delle allerta sanitarie;

Ritenuto opportuno fornire agli operatori del settore alimentare e dei mangimi un modello per la raccolta e la comunicazione all'autorità competente delle informazioni utili all'individuazione del prodotto a rischio in caso di ritiro o richiamo;

Ritenuto, inoltre, opportuno predisporre un modello per la documentazione dell'attività di verifica svolta dalle Aziende UU.SS.LL. in relazione ai requisiti per la rintracciabilità e per il ritiro o richiamo dei prodotti, al fine di armonizzare le modalità di svolgimento dei controlli ufficiali sul territorio regionale;

Visti i modelli di cui agli allegati 1 e 2, facenti parte integrante del presente provvedimento;

Ritenuto necessario procedere all'approvazione di tali modelli al fine di favorire l'applicazione del regolamento (CE) n. 178/2002 e di armonizzare la relativa vigilanza sul territorio regionale

DECRETA

1. di approvare i modelli di cui all'allegato 1, "Modello per la raccolta e la comunicazione di informazioni all'autorità competente per l'identificazione di prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi (regolamento (CE) n. 178/2002, articoli 19 e 20), e all'allegato 2, "Verifica dei requisiti per la rintracciabilità e per il ritiro/richiamo", facenti parte integrante del presente provvedimento.

In ragione del particolare rilievo del provvedimento, che per il suo contenuto deve essere portato alla piena conoscenza della generalità dei cittadini, se ne dispone la pubblicazione per intero, unitamente agli allegati, sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana ai sensi dell'art. 2, comma 3, della legge regionale 18/96.

Il Dirigente
ANDREA LETO



**MODELLO PER LA RACCOLTA E LA COMUNICAZIONE DI INFORMAZIONI
ALL'AUTORITA' COMPETENTE PER L'IDENTIFICAZIONE DI PRODOTTO NON
CONFORME AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI
(regolamento (CE) n. 178/2002, articoli 19 e 20)**

All'Azienda U.S.L. _____

NOTIFICANTE

DITTA (Ragione sociale) _____

Sede legale: Via _____ n° _____ Comune _____

Tel _____ fax _____ e-mail _____

Sede stabilimento: Via _____ n° _____ Comune _____

Tel _____ fax _____ e-mail _____

Rappresentante legale: Sig. _____ residente in _____

PRODOTTO: Alimento Mangime

Denominazione di vendita/identificazione		
Marchio di fabbrica/nome commerciale		
Natura del prodotto e relativa descrizione dettagliata		
Presentazione		
Informazioni in etichetta		
Ingredienti		
Immagine/logo (descrizione)		
Quantitativo totale (espresso in unità di misura)		
N. pallets _____ Peso per pallet _____	N. colli _____ Peso per collo _____	N. unità singole _____ Peso per unità singola _____

LOTTO

N. totale lotti non conformi			
Identificativo del/i lotto/i			
Scadenza	Da consumarsi entro _____	Da consumarsi preferibilmente entro _____	Da venderci entro _____
Qualora trattasi di più lotti non conformi con diverse scadenze, indicare le relative singole date			
Altre informazioni utili			

NON CONFORMITA' AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Natura del pericolo	1) Pericolo diretto per la salute	2) Non conformità di etichettatura	3) Altro
---------------------	--	---	-----------------

1) PERICOLO

Natura del pericolo	Biologico	Fisico	Chimico
Descrizione			
Rilevato in data			
Rilevato a seguito di			
Se da campionamento	data del prelievo		
	matrice		
	campioni		
	metodo		
	data del referto		
	laboratorio		
Altre informazioni utili			

2 e 3) NON CONFORMITA' DI ETICHETTATURA o ALTRO

Descrizione	
-------------	--

INDIVIDUZIONE DEL FORNITORE/PRODUTTORE

Nome/ragione sociale	
Indirizzo	
Recapito	

- **L'ALIMENTO PUÒ AVER RAGGIUNTO IL CONSUMATORE FINALE?**

SI NO

- **IL MANGIME PUÒ AVER RAGGIUNTO L'UTILIZZATORE FINALE?**

SI NO

PROCEDURE ATTIVATE

Ritiro	Descrizione riassuntiva
Richiamo	Descrizione riassuntiva
Trasmissione Informazioni	Descrizione riassuntiva
Tempi previsti per la chiusura della procedura attivata	

DISTRIBUZIONE

Cliente/i	nazione
	ragione sociale
	indirizzo
	recapito
Documento di trasporto	N.
	data
Certificato sanitario	N.
	data
	DVCE (documento veterinario comune di entrata) N.

Nota: Una lista di distribuzione, contenente tali dati per i singoli clienti, deve essere allegata alla notifica

TRASPORTATORE (in caso di trasportatore che agisce per conto terzi)

Impresa di trasporto	
Indirizzo	
Recapito	
Numero di targa del mezzo di trasporto	

Nota: Deve essere comunque fornito il maggior numero di informazioni possibile al fine di permettere all'autorità competente di valutare, già in fase precedente alla verifica materiale presso l'impresa, l'appropriatezza delle misure adottate dall'impresa stessa ai fini della tutela della salute pubblica.

Data _____

Firma dell'operatore _____

**Allegato 2****VERIFICA DEI REQUISITI PER LA RINTRACCIABILITÀ E PER IL RITIRO/RICHIAMO****SETTORE:** ALIMENTI MANGIMI

DITTA (Ragione sociale) _____

Sede legale: Via _____ n° _____ Comune _____

Tel _____ fax _____ e-mail _____

Sede stabilimento: Via _____ n° _____ Comune _____

Tel _____ fax _____ e-mail _____

Rappresentante legale: Sig. _____ residente in _____

Pos.	Riferimento	RINTRACCIABILITÀ e RITIRO/RICHIAMO	SI	NO	N.A.	N.V.
1	Reg. 854/04 - Capo II, art. 4, p.to 4, lett. i)	É presente una procedura per i controlli sui prodotti alimentari che entrano ed escono dallo stabilimento e relativa documentazione di accompagnamento?				
2	Reg. CE 178/02 – art. 18, comma 2	Sono presenti sistemi e procedure che consentano l'individuazione dei fornitori per tutti i prodotti, materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici, animali destinati alla produzione alimentare/mangimistica?				
3	D.G.R.T. n°1073/05, All. A, p.to 8.2	I sistemi/procedure di cui al punto precedente, forniscono le seguenti informazioni minime: <ul style="list-style-type: none">• nominativo del fornitore;• natura dei beni ricevuti;• indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto;• altre informazioni previste da norme specifiche?				
4	Reg. CE 178/02 – art. 18, comma 3	Sono presenti sistemi e procedure che consentano l'individuazione delle imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti?				
5	D.G.R.T. n°1073/05, All. A, p.to 8.3	I sistemi/procedure di cui al punto precedente, sono idonei all'individuazione almeno di: <ul style="list-style-type: none">• tutti i clienti;• tutte le forniture per cliente;• modalità e mezzo di distribuzione?				
6	Reg. CE 178/02 – art. 18, comma 1	Tali sistemi e procedure garantiscono la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime?				
7	Reg. CE 178/02 – art. 18, comma 4	E' presente un sistema di etichettatura/identificazione degli alimenti/mangimi?				
8	Reg. CE 853/04 Allegato II sez. I Reg. CE 854/04 Allegato II sez. I Capo III	La marchiatura di identificazione e/o la bollatura sanitaria avvengono in accordo con quanto previsto dalla normativa?				
9	Reg. CE 178/02 – art. 18, comma 2 e 4	Il sistema di etichettatura/ identificazione adottato fornisce la documentazione e le informazioni necessarie ai fini della rintracciabilità ed in vista dell'eventuale attivazione di procedure di ritiro/richiamo?				

Pos.	Riferimento	RINTRACCIABILITÀ e RITIRO/RICHIAMO	SI	NO	N.A.	N.V.
10	D.G.R.T. n°1073/05, All. A, p.to 5.6	La documentazione e/o informazioni relative alla rintracciabilità (unitamente per le informazioni, alle fonti dalle quali sono scaturite), sono conservate per almeno: <ul style="list-style-type: none"> • 3 mesi per i prodotti freschi; • i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile, per i prodotti “da consumarsi entro il”; • i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata, per i prodotti “da consumarsi preferibilmente entro ”; • i 2 anni successivi per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l’indicazione del termine minimo di conservazione, né altra data. 				
11	Reg. CE 178/02 – art. 19 e 20 comma 1 e2	Esiste una procedura per il ritiro, il richiamo e la gestione degli alimenti/mangimi prodotti/importati, trasformati, lavorati o distribuiti che risultino non conformi ai requisiti sulla sicurezza degli alimenti/mangimi o comunque dannosi per la salute umana/animale?				
12	Reg. CE 178/02 – art. 19 e 20 comma 1, 2 e 3	Tale/i procedure contemplano gli aspetti riguardanti: <ul style="list-style-type: none"> - immediata comunicazione all’ autorità competente sui motivi del ritiro/richiamo, sugli interventi intrapresi nonché ogni altra informazione richiesta ed utile per evitare rischi al consumatore finale 				
13	Reg. CE 178/02 – art. 19 e 20 comma 1 e2	- informazione efficace ed accurata ai consumatori sui motivi del ritiro/richiamo da fornire quando il prodotto è già arrivato a tali soggetti				
14	Reg. CE 178/02 – art. 19 e 20 comma 2 e 3 e 4	- la collaborazione con l’ autorità competente e quanti con questa cooperino riguardo ai provvedimenti rivolti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento/mangime che forniscono o hanno fornito				
15	Reg. CE 178/02 – art. 19 e 20 comma 2	- la collaborazione con tutti i soggetti della filiera produttiva				

Legenda: Pos. Posizione N.A. Non accertato N.V. Non verificabile

ELEMENTI UTILI ALLA VALUTAZIONE

Riferimento a pos.	RINTRACCIABILITÀ e RITIRO/RICHIAMO
1	Ogni procedura dovrebbe essere scritta, chiaramente identificabile ed individuare almeno: <ul style="list-style-type: none"> • finalità/obiettivo • oggetto • chi fa cosa (è opportuno che il responsabile abbia firmato la procedura per presa visione) • come e con quali strumenti • quando • registrazioni • documenti di riferimento
1	Dovrebbe quindi essere previsto un sistema di monitoraggio volto a verificare la sussistenza dei requisiti di sicurezza alimentare per tutte le sostanze alimentari che entrano ed escono dallo stabilimento (tramite per es.: ispezione dei prodotti, campionamenti, registrazione delle temperature, verifica della documentazione di accompagnamento...)
1	È opportuno che sia previsto un riesame della procedura periodico ed in occasione di variazioni di processo, di tipologia di attività e/o delle procedure di controllo e di sorveglianza?
2	La procedura prevede la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione dei documenti che colleghi le informazioni relative a quanto in entrata con il fornitore?
3	È opportuno che siano presenti sufficienti informazioni (ragione sociale, indirizzo, numero telefonico, numero di fax, indirizzo e-mail, ecc.) relative ai fornitori al fine di poterli contattare in maniera efficace ed immediata

	in caso di non conformità ai requisiti in materia di sicurezza alimentare di quanto ricevuto
4	La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento/mangime con la/e impresa/e cliente/i?
5	Ai fini di una gestione ottimale di eventuali problemi legati alla sicurezza dei prodotti la DGRT n° 1073/05- All. A – pto. 8.3 raccomanda che ciascun operatore del settore alimentare/mangimistico raccolga, anche in forma di schedario, delle informazioni riferite ai clienti abituali, quali ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> • nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa e/o dello stabilimento del cliente; • numero di telefono, numero di fax e indirizzo e-mail; • disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura che abbia sufficiente potere decisionale per collaborare in caso di urgente ritiro o messa in quarantena di un prodotto che non risponde ai criteri di sicurezza alimentare.
5	Oltre a tali informazioni, la DGRT n° 1073/05- All. A – pto. 8.3 raccomanda che il fornitore abbia una lista dei trasportatori abituali che vengono utilizzati, con tutte le informazioni necessarie, quali ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> • nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa del trasportatore; • numero di telefono, numero di fax, indirizzo e-mail.
6	Per le attività di produzione/trasformazione di alimenti, dovrebbe esistere un elenco completo di tutte le materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici impiegati nel processo produttivo e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a far parte di un alimento
6	È auspicabile, ma non ancora obbligatorio, la presenza di un sistema/procedura che permetta di collegare le materie prime, ingredienti e additivi in entrata con quelli in uscita (rintracciabilità interna) anche al fine di contenere il quantitativo di prodotto in caso di ritiro/richiamo di prodotto
6	La DGRT n° 1073/05 – All. A – p.to 8.5 rileva l'opportunità, nell'ambito delle procedure di autocontrollo, che gli operatori del settore alimentare/mangimistico, procedano alla revisione periodica del sistema di rintracciabilità
6	Simulazione: si domanda per esempio di rintracciare per un determinato prodotto: <ul style="list-style-type: none"> - tutti i fornitori delle materie prime - tutti i clienti
8	Qualora il marchio d'identificazione e/o bollatura sanitaria sia apposto direttamente sul prodotto, i colori utilizzati devono essere stati autorizzati conformemente alle disposizioni comunitarie relative all'uso dei coloranti nei prodotti alimentari
11	Nella procedura sono precisate le non conformità per le quali è attuato il ritiro o richiamo/distruzione degli alimenti/mangimi prodotti, trasformati e/o distribuiti?
11	Nella procedura per il ritiro e richiamo del prodotto vengono considerate le fasi per:
11	1. Comunicazione del ritiro/richiamo
11	2. Gestione degli alimenti o mangimi ritirati/richiamati
11	3. Chiusura del ritiro/richiamo del prodotto
11	4. Informazione dei consumatori
11	Le eventuali azioni di ritiro/richiamo e gestione dei prodotti alimentari, mangimi ritirati e richiamati sono adeguatamente registrate e documentate?
11	Tale procedura prevede l'identificazione del prodotto non conforme e del suo ambito di commercializzazione ai fini del suo ritiro/richiamo e della corretta e completa informazione all'Az. USL competente
12	Al fine di poter comunicare tempestivamente qualsiasi informazione riferibile alla rintracciabilità o per eventuali interventi ai fini della valutazione del rischio e delle azioni da adottare, la DGRT n° 1073/05 – All. A – p.to 8.3 definisce opportuno che l'operatore del settore alimentare/mangimistico abbia a disposizione l'indirizzo, i numeri di telefono e fax della Azienda U.S.L. competente per territorio. Sarebbe inoltre auspicabile la disponibilità di un punto di contatto per comunicazioni urgenti (allerta).
13	La procedura dovrebbe fornire anche sufficienti indicazioni relative ai mezzi d'informazione che s'intendono utilizzare ed ai mezzi per contattarli: <ul style="list-style-type: none"> - annuncio a pagamento su quotidiani locali, reti TV... - informazioni relative alla sede legale, recapiti del giornale o compagnia televisiva, radiofonica - accordi relativi alla disponibilità dei suddetti mezzi d'informazione
14	Attraverso ad esempio la predisposizione di protocolli operativi condivisi con l'Az. U.S.L. competente
15	Attraverso ad esempio la predisposizione di protocolli operativi condivisi con tutti i soggetti della filiera produttiva

