



RINTRACCIABILITA'

NEL SETTORE ALIMENTARE

CERTIQUALITY
Via. G. Giardino, 4 - MILANO – 02.806917.1

Isabella d'Adda
Milano, 30 Ottobre 2008

**CERTIQUALITY OPERA
CON OLTRE 100
PROFESSIONISTI CON SEDI
IN TUTTA ITALIA E CON
CIRCA 400 ISPETTORI**

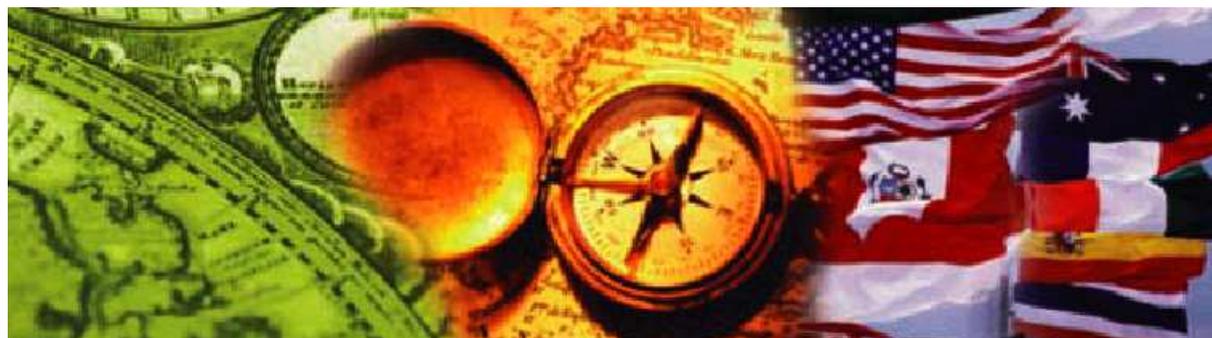
CERTIQUALITY IN ITALIA



CERTIQUALITY NEL MONDO

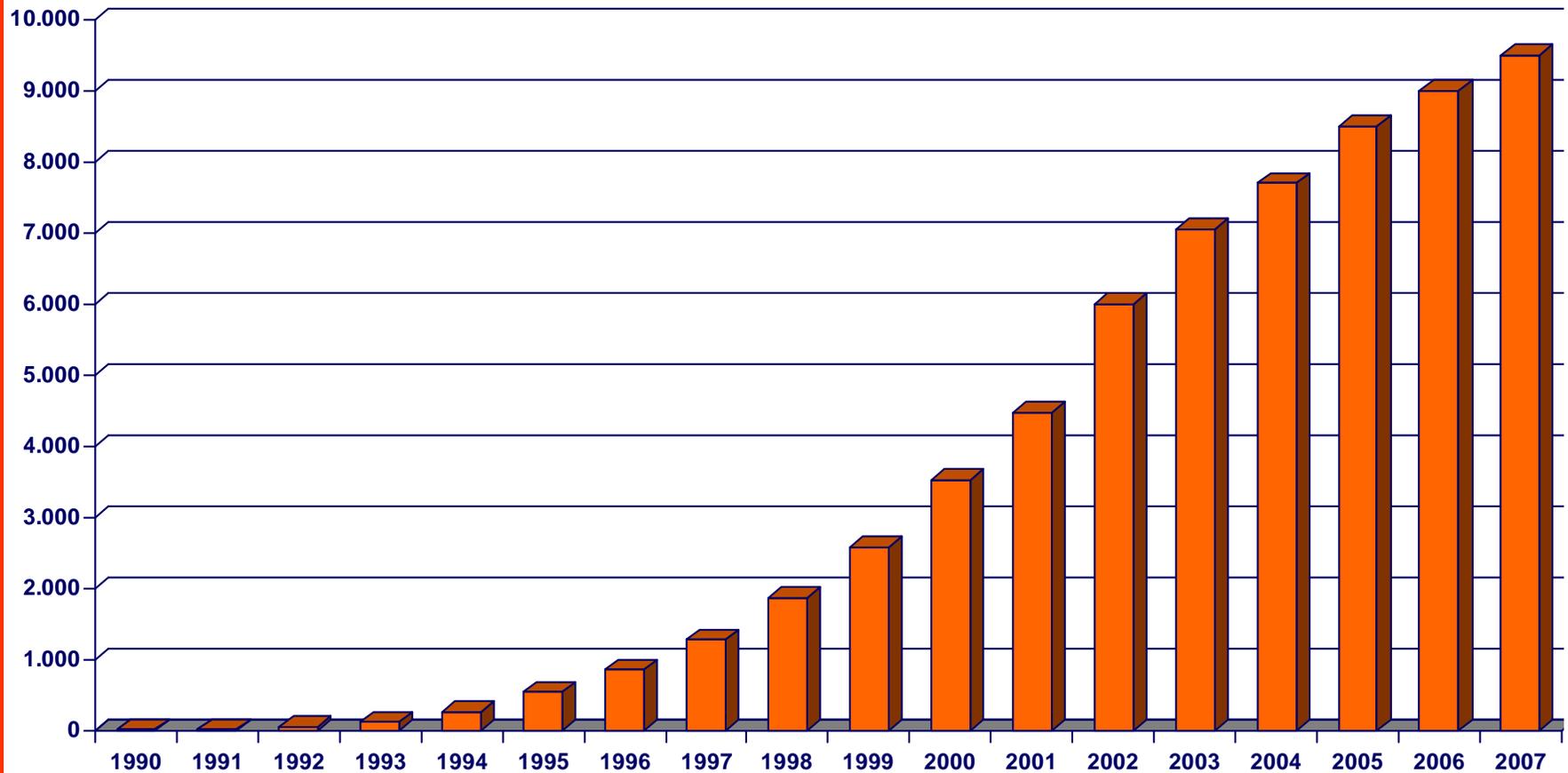
**L'ADESIONE AL
CIRCUITO IQ-NET
ASSICURA IL
RICONOSCIMENTO
DELLE
CERTIFICAZIONI IN
35 PAESI NEL
MONDO**

**HA RILASCIATO
CERTIFICAZIONI IN
20 PAESI**



L'ATTIVITÀ DI CERTIQUALITY

(numero di certificati)



CERTIQUALITY



QUALITÀ



AMBIENTE



**SALUTE E
SICUREZZA**



ENERGIA



**RESPONSABILITÀ
SOCIALE**



**SICUREZZA
INFORMAZIONI**



PRODOTTO



FORMAZIONE

COS'E' LA CERTIFICAZIONE?

**È la procedura con cui una terza parte dà assicurazione scritta che un prodotto, processo o servizio è conforme ai requisiti specificati
(norma UNI CEI EN 45020:1996)**

NORME E STANDARD VOLONTARI

Rappresentano validi mezzi per il raggiungimento degli stessi obiettivi di sicurezza e salubrità degli alimenti previsti dalla normativa cogente

SICUREZZA ALIMENTARE

(assenza di componenti intrinseche che possano arrecare danno alla salute)



***un PRE-REQUISITO
per rispondere ai requisiti di legge***

Reg. 178/2002

“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”

I contenuti:

- ✓ *Quadro giuridico di carattere generale: concetti, principi, requisiti e misure cui devono attenersi le norme europee e nazionali*
- ✓ *Autorità europea per la sicurezza alimentare*
- ✓ *Approccio integrato: produzione, trasformazione, trasporto, distribuzione*
- ✓ *Obbligo di applicazione dal 01 gennaio 2005*

I contenuti:

➤ **Rintracciabilità (art.18)**

(previsto l'obbligo di garantire la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi destinati all'uomo, dalla produzione primaria fino alla commercializzazione)

➤ **Ritiro/riciamo del prodotto (art. 19, 20)**

(se un operatore del settore alimentare o dei mangimi ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento/mangime da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza, e l'alimento/mangime non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore, esso deve provvedere al ritiro del prodotto.

➤ **Autorità Europea per la sicurezza alimentare (art.22)**

(EFSA offre consulenza e assistenza scientifica e tecnica indipendente per la normativa e le politiche della Comunità in tutti i campi che hanno un'incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi)

➤ **Sistema di Allarme rapido**

(Rapid Alert System for Food and Feed-RASFF: per poter controllare la sicurezza dei prodotti alimentari e dei mangimi. Prevede l'obbligo di notifica dei rischi diretti o indiretti per la salute umana riguardanti alimenti e mangimi. Rete gestita dalla Commissione comprende gli stati membri e l'EFSA)

UNI10939:2001



Sistema di rintracciabilità delle filiere agroalimentari.
Principi generali per la progettazione e l'attuazione

UNI11020:2002



Sistema di rintracciabilità delle filiere agroalimentari
Principi e requisiti per l'attuazione

ISO22005:2007



Rintracciabilità nella filiera alimentare e mangimistica
Principi generali e requisiti di base per la progettazione e implementazione

2.
Riferimenti
Normativi

1.
Scopo

8.
Riesame

3.
Termini e
definizioni

La 22005 è integrabile con
ISO9001 – ISO22000

7.
Verifiche
interne

4.
Principi e
obiettivi

5.
Progettazione

6.
Implementare

LA ISO 22005:2007 PERMETTE DI...

- ❧ determinare la storia del prodotto e la sua localizzazione - cos'è successo al prodotto e dove si trova?
- ❧ migliorare l'affidabilità delle informazioni
- ❧ migliorare l'efficacia e la produttività dell'organizzazione come rendimenti e rese
- ❧ raggiungere gli obiettivi sia tecnici che economici
- ❧ ricercare le cause delle non conformità e, se necessario, ritirare e/o richiamare i prodotti

L'azienda con un buon sistema di rintracciabilità può "arrivare" al consumatore, informandolo in maniera efficace e accurata del motivo del ritiro e in caso richiama i prodotti già forniti

Avviso alla clientela.

IKEA invita tutti i clienti che hanno acquistato una o più confezioni di aringhe marinate con etichetta IKEA FOOD e riportanti come data di scadenza il 13-02-2008 o una data precedente a restituirle al negozio IKEA, dove otterranno un rimborso totale.



IKEA ha ricevuto due segnalazioni relative a clienti che hanno rinvenuto un pezzo di vetro di grandi dimensioni nelle confezioni di aringhe marinate con etichetta IKEA FOOD.

Non ci sono stati segnalati casi di danni a persone.

La sicurezza è sempre una priorità per IKEA; pertanto, a titolo precauzionale, IKEA invita i suoi clienti a restituire le confezioni di aringhe marinate con etichetta IKEA FOOD e riportanti come data di scadenza il

13-02-2008 o una data precedente. La data di scadenza (GG-MM-AAAA) si trova sull'etichetta, sopra il codice a barre.

Le aringhe marinate con etichetta IKEA FOOD sono in vendita presso la Bottega Svedese dei negozi IKEA. Da queste misure precauzionali sono interessate solo le confezioni di aringhe marinate con etichetta IKEA FOOD e riportanti come data di scadenza il 13-02-2008 o una data precedente; nessun'altra confezione di aringhe marinate in vendita in IKEA è coinvolta.

Ci scusiamo per gli eventuali inconvenienti.

Per ulteriori informazioni contatta il numero 199 11 46 46*.

www.IKEA.it



Spazio alle idee.

* Il costo al minuto IVA inclusa da telefono fisso, senza scatto alla risposta, è di 14,26 centesimi di euro in fascia intera e 5,58 centesimi di euro in fascia ridotta. La tariffa massima IVA inclusa da telefono mobile è di 48 centesimi di euro con uno scatto alla risposta di 15,49 centesimi.

LA ISO 22005:2007 DEVE ESSERE...

- ❧ verificabile
- ❧ applicata coerentemente e con imparzialità
- ❧ orientata ai risultati
- ❧ efficace nei costi
- ❧ pratica da applicare
- ❧ conforme a qualsiasi regolamento (norma) o politica applicabile

I VANTAGGI DELLA ISO 22005:2007 SONO...

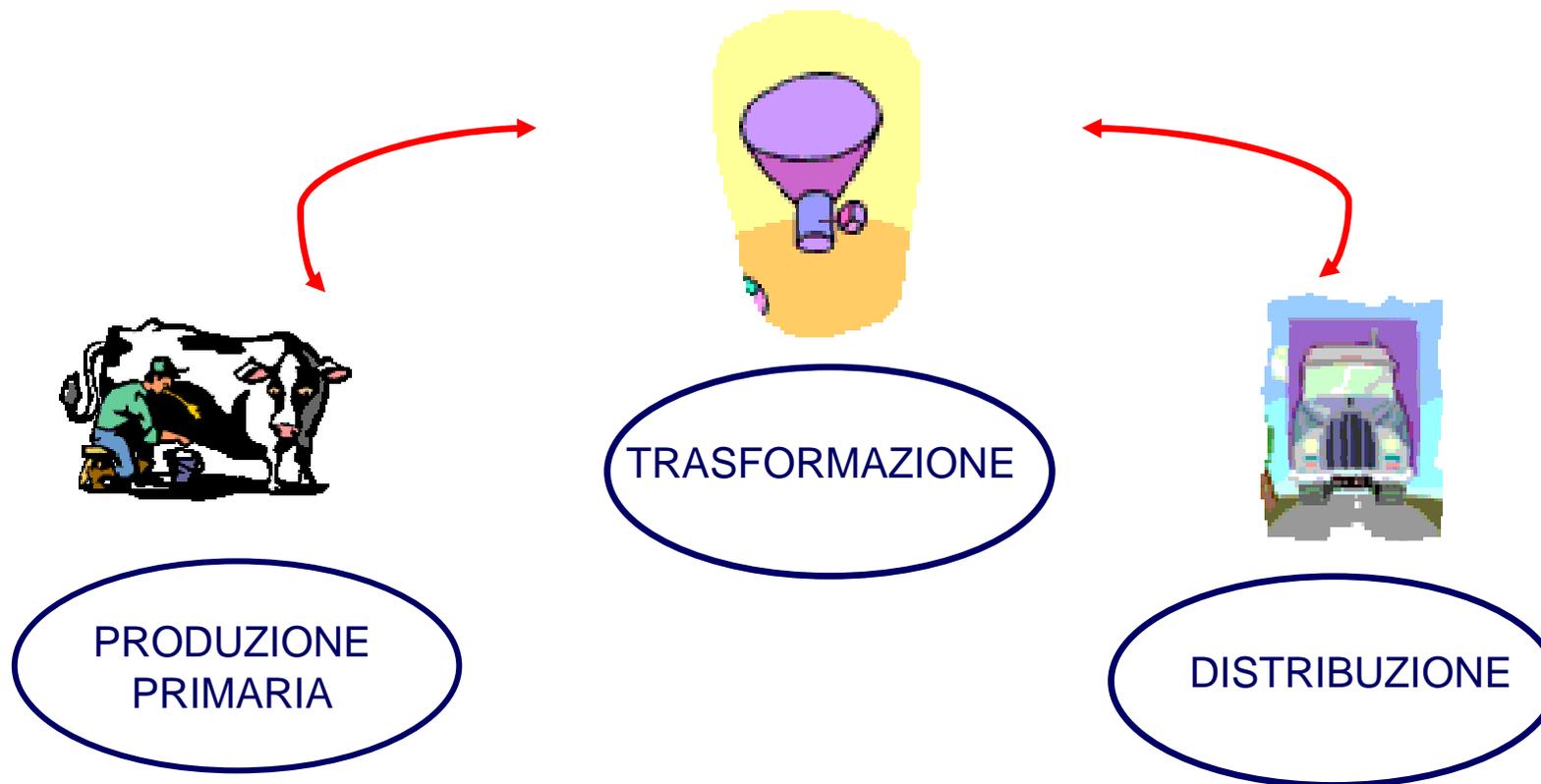
- ❧ supportare la sicurezza alimentare e/o gli obiettivi di qualità
- ❧ essere conforme alle specifiche del cliente
- ❧ conoscere la storia e l'origine del prodotto
- ❧ facilitare il ritiro e/o richiamo
- ❧ identificare le organizzazioni responsabili
- ❧ facilitare la verifica di informazioni specifiche sul prodotto
- ❧ comunicare le informazioni a “stakeholders” e clienti coinvolti
- ❧ adempiere a qualsiasi obbligo legislativo e normativo
- ❧ migliorare l'efficacia, la produttività e la redditività

LA ISO 22005:2007 E'

- ✧ un valido strumento per ricercare le cause dei problemi
- ✧ utilizzabile da tutti i soggetti della filiera
- ✧ altamente flessibile: l'estensione è un elemento di progettazione
- ✧ è norma di prodotto integrabile con i Sistemi di Gestione
- ✧ la visibilità è internazionale
- ✧ si può applicare anche a componenti non rilevanti del prodotto
- ✧ non limita il campo di applicazione - la profondità e l'estensione dipendono dagli obiettivi e dalle caratteristiche del prodotto

SOGGETTI INTERESSATI

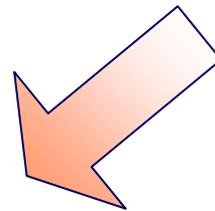
Tutti gli operatori della filiera produttiva
del settore alimentare e dei mangimi
(produzione, trasformazione, distribuzione)



Scelta del prodotto da certificare

???

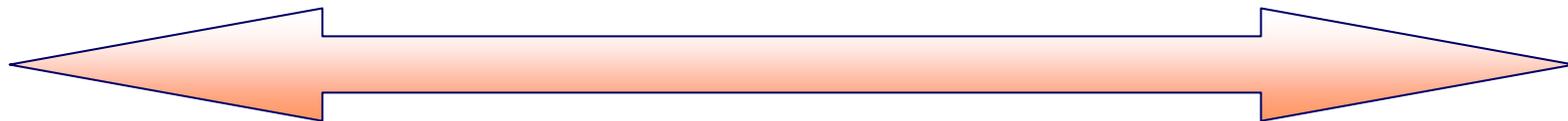
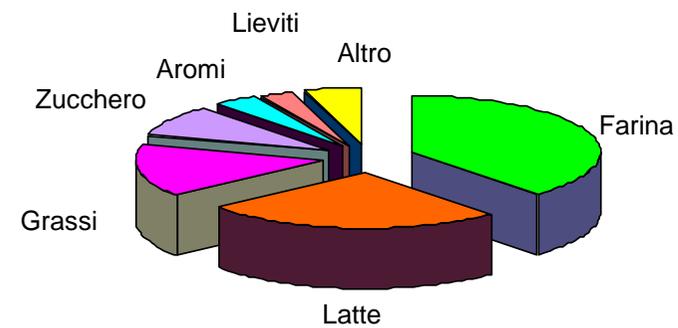
???



???

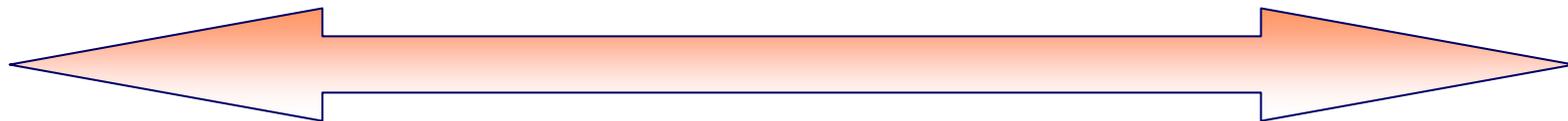


Definizione dell'estensione della filiera



Cosa rintraccio??????????????

Definizione della profondità della filiera



Dal campo alla tavola??????????????

DOCUMENTAZIONE

- ❧ Accordi di filiera (contratti)
- ❧ Documentazione che copra tutti i punti della norma e le relative procedure, definisca responsabilità e modalità di gestione
- ❧ Registrazioni
- ❧ Una o più procedure documentate che descrivano i materiali, i prodotti, i lotti, i flussi coinvolti, le responsabilità e modalità di gestione e controllo
- ❧ Una procedura documentata che descriva le responsabilità e modalità di verifica dell'efficacia del sistema di rintracciabilità

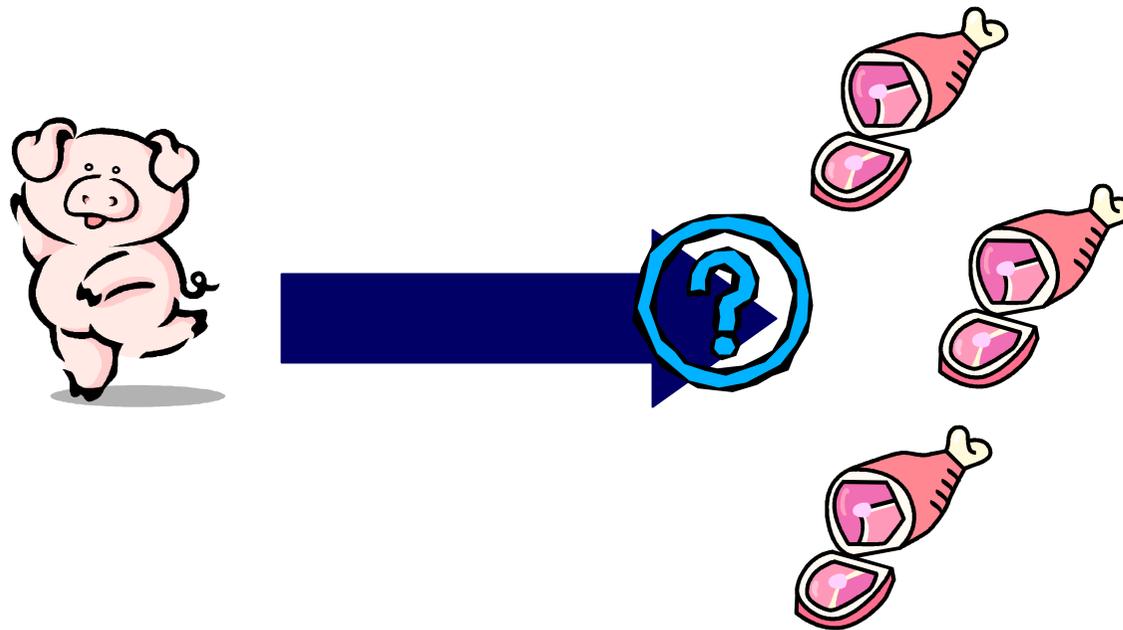
Verifica Ispettiva

VERIFICA ISPETTIVA PRESSO IL CAPOFILA
E PRESSO I FORNITORI DI MATERIE
PRIME DA RINTRACCIARE, ESECUZIONE
DI TEST DI RINTRACCIABILITA' E BILANCI
DI MASSA



ASPETTI RILEVANTI

Il controllo dei flussi materiali e bilanci di massa



ASPETTI RILEVANTI

Le organizzazioni partecipanti alla filiera devono essere identificabili in un contesto contrattuale:

- accordi di filiera
- centro di coordinamento
- ruoli e responsabilità

OBIETTIVI DELLA TRACCIABILITA'

- Riconquistare la fiducia del consumatore
- Facilitare la gestione delle emergenze
- Miglioramento il controllo e la gestione dei sistemi produttivi



FIDUCIA DEL CONSUMATORE

Con la globalizzazione del mercato dei prodotti agroalimentari la distanza fra il consumatore e l'agricoltura è aumentata.

Nelle società occidentali la maggior parte dei consumatori non ha alcun contatto con i luoghi in cui si produce il cibo.

Questa distanza fisica e mentale tra produzione e consumo insieme alla scarsa chiarezza della comunicazione, rende i consumatori preoccupati nei riguardi del sistema alimentare



FIDUCIA DEL CONSUMATORE

I 2 messaggi di un prodotto con certificazione ISO22005

*“questo prodotto non ha misteri;
nel processo che ha portato alla formazione
non ci sono passaggi sconosciuti;
la sua storia è trasparente e documentata”*

*“chi ha fatto questo prodotto se ne assume la responsabilità.
Spera di riceverne apprezzamenti,
ma è pronto a riconoscere la propria responsabilità
per gli errori che può aver commesso”*



GESTIONE DEL PROCESSO

Consente di conoscere in ogni momento cosa si sta facendo,
di individuare con maggiore rapidità e sicurezza le cause di non conformità,
di gestire nel tempo operazioni e materiali in vista del miglioramento e della
standardizzazione della qualità,
della riduzione dei costi,
della razionalizzazione dei flussi.

Il dominio documentato dei flussi materiali significa infatti la perfetta
padronanza di :

Che cosa ? Quanto ? Dove ? Quando ? Chi ?



PERCHE' TRACCIARE E RINTRACCIARE UN PRODOTTO?

- Tutela ulteriore per quanto concerne la sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni agroalimentari
- Permette alle autorità di controllo di intervenire, efficacemente, anche in casi di emergenze alimentari e di ricerche di responsabilità
- Fornisce ai consumatori esaurienti e credibili informazioni sul prodotto e sul sistema produttivo
- Conferisce ai prodotti un valore aggiunto del quale le aziende produttrici possono avvalersi in termini di marketing.