



Progetto
**“Valorizzazione del made in Italy:
Agroalimentare e qualità”**

IL “NUOVO PACCHETTO IGIENE”
ESEMPI APPLICATIVI NEL SETTORE ZOOTECNICO

Giugno 2007

Indice

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
1.1 TERMINI E DEFINIZIONI.....	5
2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' ESERCITATA	7
2.1 DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO.....	7
2.2 DIAGRAMMA DI FLUSSO E PUNTI CRITICI	9
2.3 PUNTI CRITICI E MODULISTICA INTEGRATIVA DA APPLICARE	12
2.3.1. <i>Conduzione SAU aziendale</i>	12
2.3.2. <i>Identificazione animali</i>	15
2.3.3 <i>Identificazione fornitori</i>	17
2.3.4 <i>Stoccaggio del prodotto sfuso</i>	21
3. GESTIONE ALLEVAMENTO	22
3.1 GESTIONE DEI TRATTAMENTI.....	27
4. GESTIONE RIFIUTI.....	30
5 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	35
5.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E RITIRO DEL PRODOTTO DAL MERCATO. 35	
5.1.1 <i>Ritiro/riciamo dei prodotti dal mercato</i>	38
6. ADDESTRAMENTO.....	42
7. RIFERIMENTI NORMATIVI	45

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La fine dello scorso millennio è stata caratterizzata, dal punto di vista della sicurezza alimentare, da gravi criticità di portata internazionale, che hanno evidenziato l'inadeguatezza delle Istituzioni nell'affrontare situazioni di pericolo, in termini di rapidità ed efficacia.

La Commissione Europea, tra il 2002 e il 2005 è intervenuta radicalmente, istituendo un nuovo quadro giuridico, che copre l'intera catena alimentare, compresa la produzione di mangimi per gli animali, secondo un "approccio completo e integrato", in modo da seguire l'alimento nei passaggi attraverso le varie fasi della produzione (rintracciabilità), prevedendo l'attribuzione di responsabilità a ciascun operatore della filiera.

Il comparto zootecnico occupa un posto di fondamentale importanza nell'economia della UE e del nostro Paese, sia sotto l'aspetto prettamente mercantile che sotto l'aspetto produttivo.

La zootecnia infatti è alla base dell'industria primaria finalizzata alla produzione di alimenti di origine animale per l'uomo e come tale è investita da problemi non solo di ordine economico e commerciale, ma anche ecologico, prettamente sanitario e di benessere umano e animale.

Sulla base di tali premesse e vista la complessità e l'intersecarsi di questi diversi aspetti, si vede come il comparto zootecnico, per far fronte agli adempimenti imposti per legge, deve essere sostenuto anche attraverso la realizzazione di strumenti in grado di tener conto di tutti questi fattori, in maniera tale da poter intervenire tempestivamente in caso di incidente sanitario lungo tutta la filiera produttiva o per assicurare il cittadino rendendo trasparente l'origine di ciò che consuma.

La "trasparenza" alimentare si concretizza a livello legislativo con la pubblicazione e successiva applicazione del Regolamento (CE) n. 178/2002, che dispone l'obbligo in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, di rintracciare gli alimenti, i mangimi, gli animali destinati alla produzione alimentare e qualunque altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine, gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia loro fornito un alimento e devono disporre di sistemi capaci di identificare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

Il D. Lgs. 155/1997 imponeva (art. 3 comma 4) al Responsabile dell'industria alimentare l'obbligo di ritirare dal mercato i prodotti che presentano un rischio immediato per la salute dei consumatori. Ne deriva l'esigenza di rintracciare la merce immessa in commercio, individuandola presso gli utilizzatori nel più breve tempo possibile.

L'implementazione di un sistema, che offre la possibilità di poter risalire alla provenienza dei materiali utilizzati per un prodotto alimentare, è necessaria per i seguenti aspetti:

Garanzia di sicurezza della produzione alimentare

Individuazione delle cause dei problemi

Attribuzione delle responsabilità tra fornitori - trasformatori - distributori

Miglioramento della qualità dei prodotti forniti

Istituzione di un sistema di allarme rapido

Con l'introduzione ed entrata in vigore del "Pacchetto Igiene" (Reg. CEE 852/04, Reg. CEE 853/04, Reg. CEE 854/04 e Reg. CEE 882/04), il cui obiettivo è la garanzia di un elevato livello di tutela dei consumatori con particolare riferimento alla sicurezza alimentare, viene ampliato il principio di globalità della catena alimentare, in cui i vari livelli della catena sono interconnessi tra loro.

Diventa, quindi, di fondamentale importanza che ogni singolo operatore sia in grado di monitorare i rischi collegati alle diverse fasi del processo produttivo, partendo dall'azienda agricola fino al distributore, ultimo anello prima del consumatore finale.

Il seguente modello operativo ha lo scopo di fornire all'azienda uno strumento pratico per la messa in atto di sistemi di autocontrollo a garanzia dell'igiene e della sicurezza dei prodotti alimentari, secondo quanto indicato dal nuovo pacchetto igiene.

Sulla base delle novità introdotte dal pacchetto igiene, gli operatori del settore primario sono obbligati all'autocontrollo, devono, quindi, effettuare valutazione e controllo dei rischi.

Lo scopo, quindi, è di analizzare tutte le fasi della produzione primaria, individuando quali sono i punti a rischio e proponendo, per quelli critici, procedure di autocontrollo atte ad evitare o ridurre il rischio di contaminazione di tale prodotto alimentare.

Questi modelli sono in grado di fornire all'azienda uno strumento pratico per l'aggiornamento dei sistemi di autocontrollo a garanzia dell'igiene e della sicurezza dei prodotti alimentari, secondo quanto indicato nel dal nuovo pacchetto igiene (Reg 852/04, Reg. 853/04, Reg. 854/04 Reg. 882/04). La documentazione proposta non deve essere intesa come obbligatoria per l'azienda. Alcuni modelli elaborati rispondono alle normative vigenti (prima della loro introduzione è richiamata normalmente la normativa di riferimento); altri sono modelli volontari ovvero consentono di ottenere una gestione ordinata e efficiente del processo produttivo. L'applicazione completa di tale modello, consente perciò di tutelare l'Azienda nei confronti degli adempimenti che essa deve osservare per l'introduzione del Nuovo Pacchetto Igiene e fornisce degli strumenti validi anche per la gestione delle restanti fasi produttive.

Nell'impostazione del presente modello operativo, è stato fatto riferimento ad una tipologia aziendale standard, sarà, quindi, necessario calibrare successivamente, per ogni singola realtà aziendale, le informazioni ed indicazioni riportate.

1.1 Termini e definizioni

IMPRESA ALIMENTARE

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.

ALIMENTO

Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingeriti 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.

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

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

COMMERCIO AL DETTAGLIO

La movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.

IMMISSIONE SUL MERCATO

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.

RISCHI

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

ANALISI DEL RISCHIO

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

VALUTAZIONE DEL RISCHIO

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

GESTIONE DEL RISCHIO

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

COMUNICAZIONE DEL RISCHIO

Lo 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.

PERICOLO O ELEMENTO DI PERICOLO

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.

RINTRACCIABILITÀ

Possibilità di ricostruire (mediante registrazione documentata) 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

SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

Sistema organizzato che consente la rintracciabilità nell'ambito aziendale.

FASI DELLA PRODUZIONE, DELLA TRASFORMAZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE

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

PRODUZIONE PRIMARIA

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.

CONSUMATORE FINALE

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

LOTTO

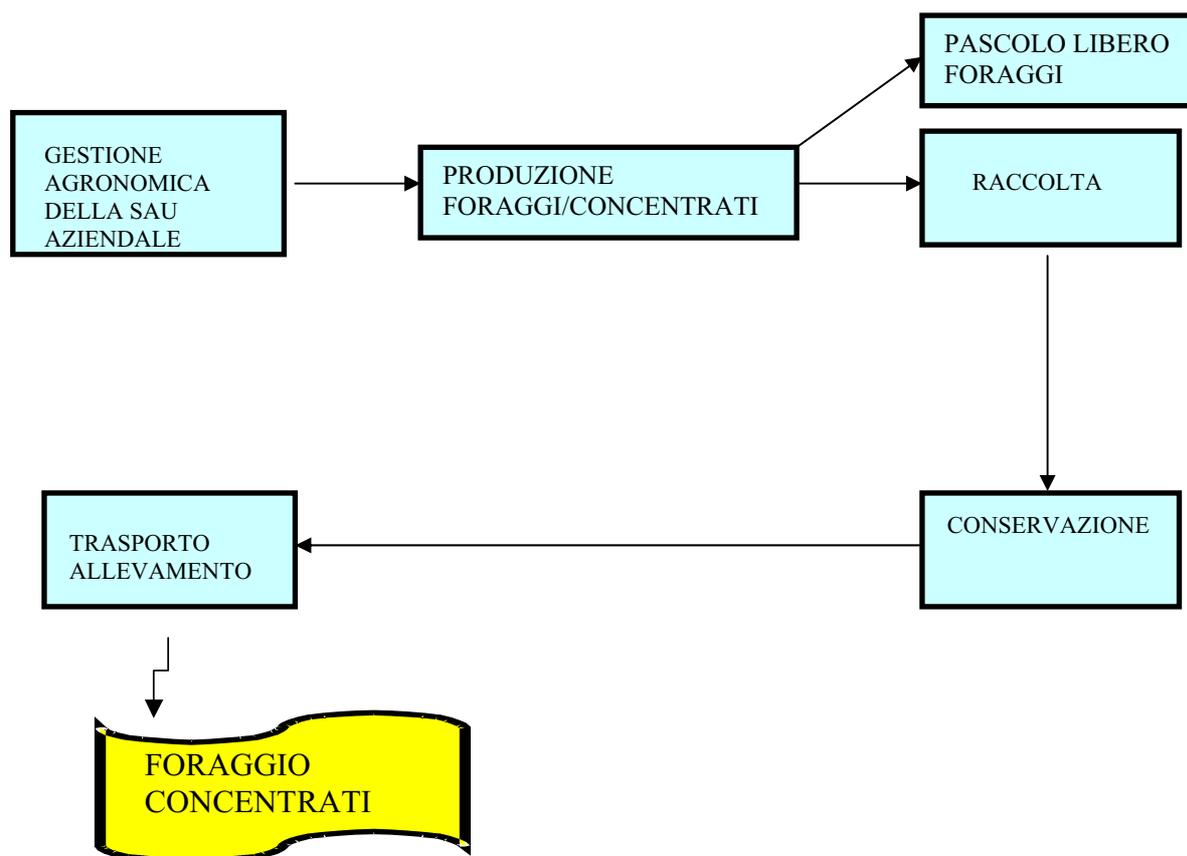
Lotto di prodotto finito che l'azienda vende

2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' ESERCITATA

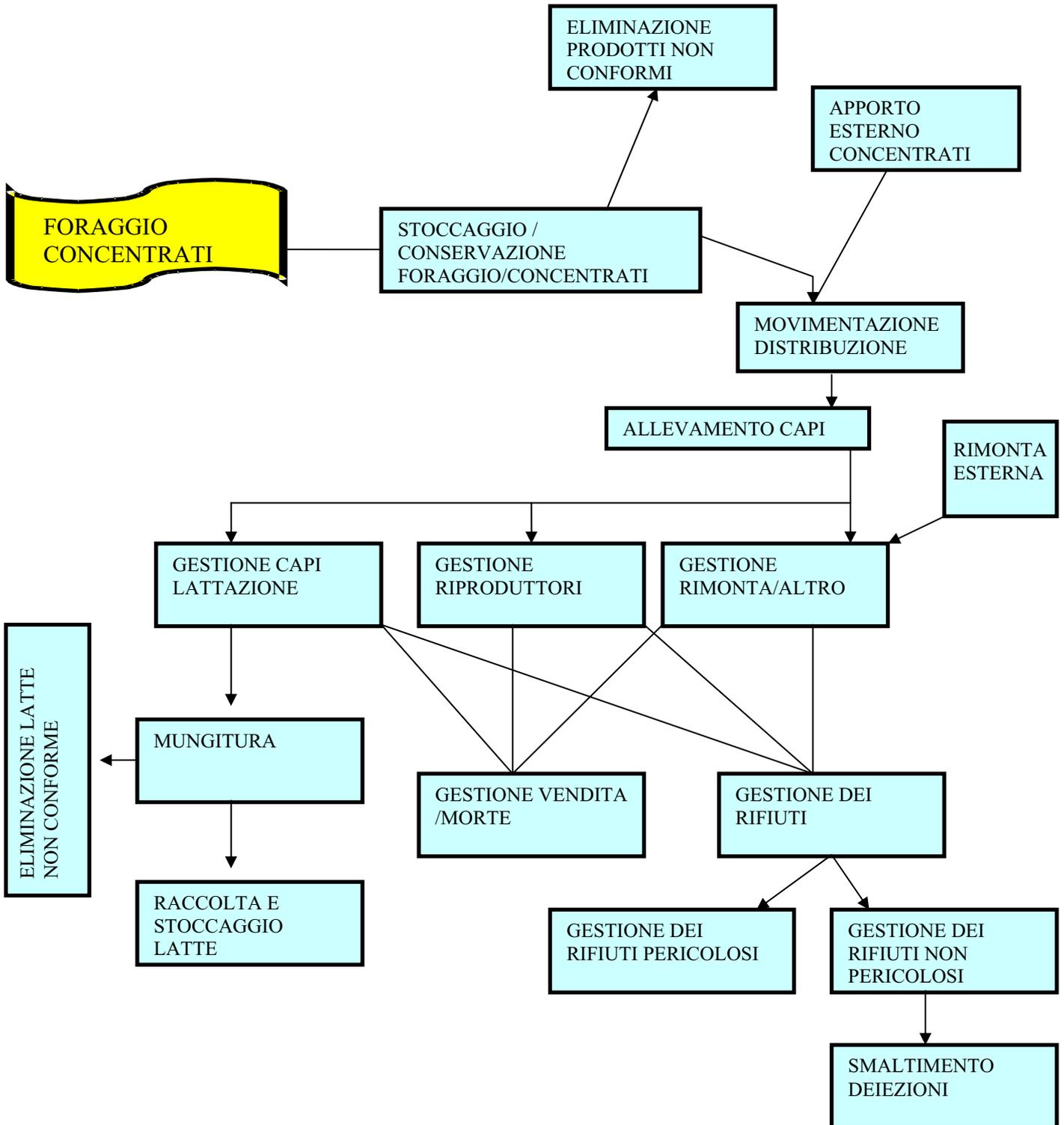
2.1 Descrizione del processo produttivo.

La produzione primaria della filiera zootecnica può essere scomposta nei seguenti processi principali:

COLTIVAZIONE SAU AZIENDALE



ALLEVAMENTO

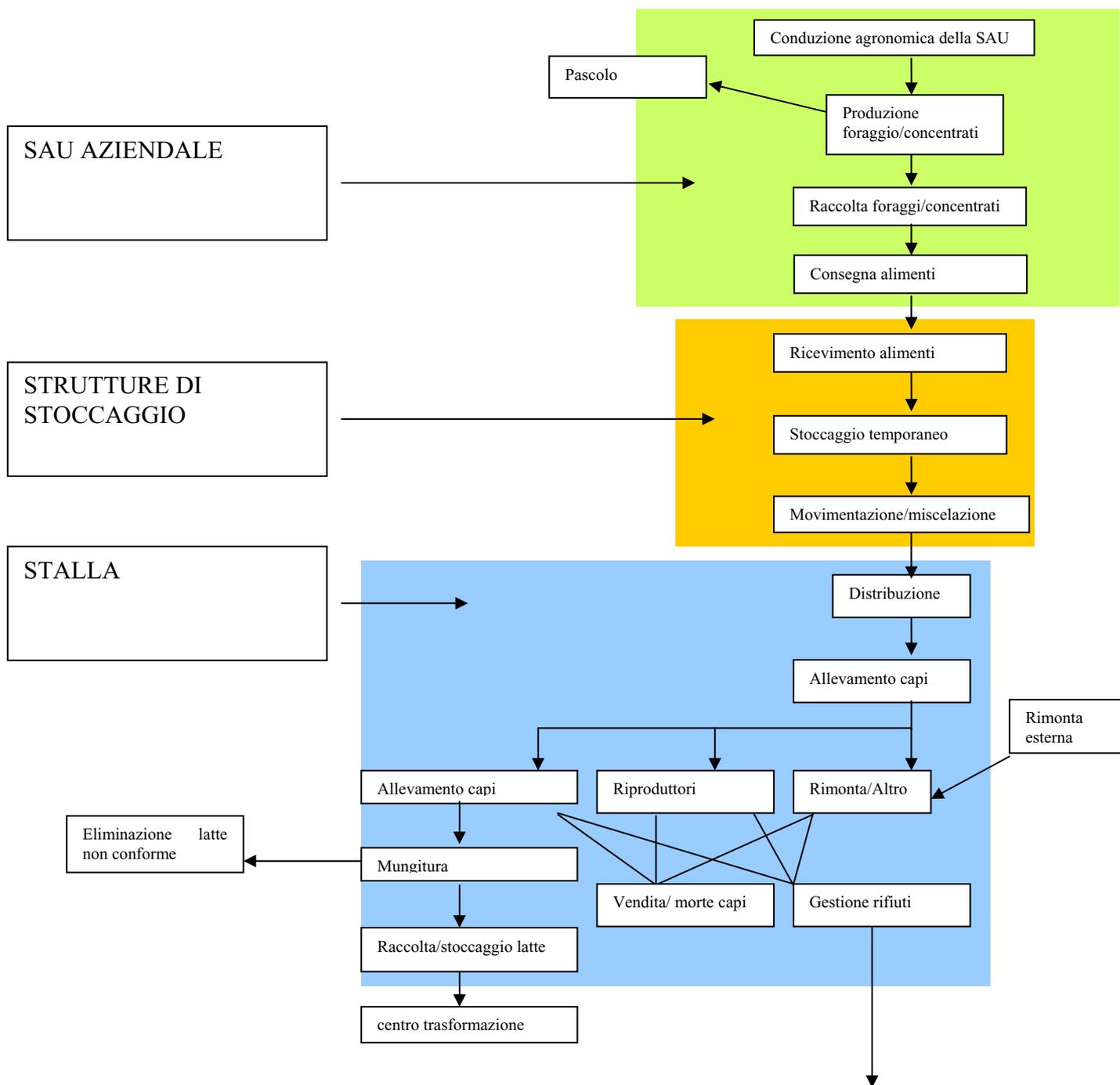


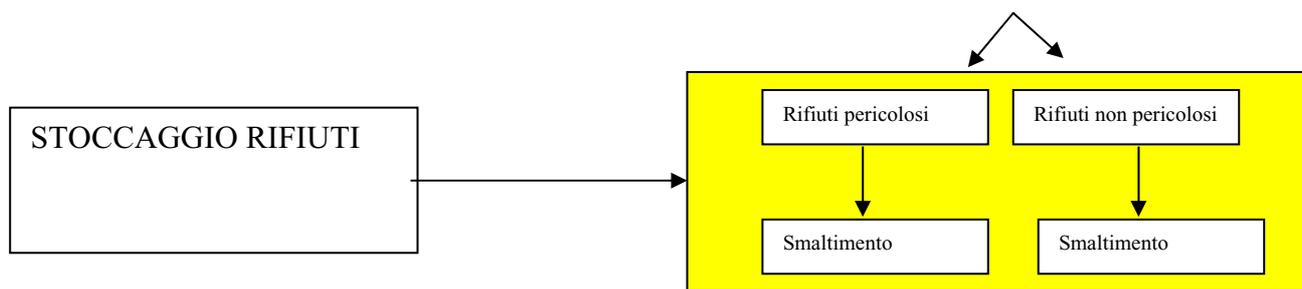
Questi processi, nelle realtà più semplici, possono far riferimento ad un solo operatore (filiera corta), mentre nelle realtà più complesse anche a più operatori diversi.

2.2 Diagramma di flusso e punti critici

Per identificare le fasi potenzialmente “pericolose” per la salute del consumatore e sottoporre tali pericoli ad un “sistema di prevenzione documentato” deve essere considerata sia la gravità dei danni che tali pericoli potrebbero provocare, sia la probabilità che tali contaminazioni possano realmente insorgere.

Di seguito vengono collocate le singole fasi di lavorazione dell’intero processo produttivo nelle diverse strutture che nel nostro esempio si concentrano tutte nelle strutture dell’azienda stessa.





La determinazione dei punti critici deve essere fatta alla luce della nuova normativa in campo di igiene e sicurezza alimentare, in particolare a fronte del Reg. CEE 178/02 e del nuovo “Pacchetto Igiene” ed è per questo che l’intera filiera produttiva deve essere analizzata a partire dalla fase primaria.

PUNTI CRITICI	DESCRIZIONE	CRITICITA'
1	Conduzione SAU aziendale	Se il produttore non adotta e aggiorna il Quaderno di Campagna non è possibile determinare una corretta gestione agronomica della SAU aziendale, ma soprattutto una corretta gestione dei trattamenti fitosanitari (obbligo della tenuta del Quaderno di Campagna secondo art. 42 DPR 290/2001)
2	Identificazione materie prime	La non registrazione delle materie prime in ingresso comporta l'immediata perdita della rintracciabilità dei fornitori disattendendo quindi l'art. 18 del Reg. CEE 178/02. Le attività da fare nell'approvvigionamento delle materie prime sono: - controllo della conformità degli acquisti (analisi ove previste per legge); - valutazione dei fornitori a monte; - tenuta della documentazione degli acquisti
3	Stoccaggio temporaneo foraggio	Se i locali di stoccaggio non hanno adeguate caratteristiche ambientali e strutturali e non vengono rispettati i tempi di conservazione (limitati) possono presentarsi fenomeni fermentativi e proliferazione di muffe, ed oltre ad incidere negativamente sul valore nutritivo dell'alimento si possono produrre micotossine, sostanze genotossiche e cancerogene per l'uomo. Nell'alimentazione di animali destinati alla produzione di alimenti, gli operatori prendono misure e adottano procedure per mantenere al livello più basso ottenibile il rischio di contaminazione biologica, chimica e fisica dei mangimi, degli animali e dei prodotti di origine animale (Reg. CEE 183/2005)
4	Stoccaggio temporaneo concentrati	E' richiesto l'utilizzo di contenitori idonei al trattamento di alimenti e una pulizia accurata delle stesse secondo procedura specifica, come richiesto dal Reg. CEE 852/04, il non rispetto di tale requisito porta alla cessione di sostanze potenzialmente dannose e accumulo di sporcizia.

PUNTI CRITICI	DESCRIZIONE	CRITICITA'
5	Miscelazione/mo vimentazione	Gli operatori del settore dei mangimi, a partire dalla produzione primaria fino e compresa la somministrazione dei mangimi agli animali destinati alla produzione di alimenti, devono rispondere ai requisiti di igiene imposti dal Reg. CEE 183/2005 e devono permettere alle autorità competenti di effettuare controlli secondo il Reg. CEE 882/2004 e secondo il Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) che fissa annualmente i principi relativi all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale.
6	Alimentazione e gestione allevamento	Secondo le nuove disposizioni imposte dal Reg. CEE 852/2004 l'autocontrollo della produzione primaria deve riguardare l'alimentazione e l'identificazione dei prodotti primari, si consiglia l'applicazione di un piano di gestione dell'allevamento. Inoltre si possono adottare le indicazioni di buone pratiche di alimentazione animale definite nell'all. III del Reg. CEE 183/2005, inoltre si devono rispettare le disposizioni del D.Lgs 31/2001 per quel che riguarda l'utilizzo di acqua potabile o pulita. E' obbligatorio tenere un registro dei trattamenti veterinari (art.15 D.Lgs 336/99).
7	Gestione mungitura	La fase della mungitura deve essere effettuata tenendo conto delle buone pratiche di igiene indicate nel piano di autocontrollo aziendale
8	Morte/Vendita	La non registrazione della morte o vendita dell'animale disattende in pieno l'art. 18 del Reg. CEE 178/02 perdendosi le informazioni relative ai prodotti in uscita.
9	Eliminazione scarti	Secondo le nuove disposizioni imposte dal Reg. CEE 852/2004 l'autocontrollo della produzione primaria deve riguardare l'eliminazione degli scarti. La gestione dei rifiuti deve rispondere alla normativa vigente (D.Lgs 152/06) Si consiglia di adottare un programma di utilizzo delle deiezioni.

Per ciascun punto critico individuato occorre predisporre una procedura che consenta di tenere sotto controllo la fase in questione ed al contempo organizzare un'appropriata modulistica di registrazione per garantire la rintracciabilità di prodotto.

Di seguito vengono proposti dei fax-simile di modulistica da poter implementare in azienda ad integrazione a quella già esistente per la fase di trasformazione definita nel piano di autocontrollo (secondo il metodo dell'HACCP) e tenere sotto controllo i principali punti critici che possono presentarsi nella filiera come precedentemente descritto nella schematizzazione.

2.3 Punti critici e modulistica integrativa da applicare

2.3.1. Conduzione SAU aziendale

Al fine di facilitare le operazioni di controllo delle attività, da parte degli organi competenti, la custodia del Quaderno di Campagna dovrà essere effettuata in azienda, deve essere rilegato e costruito **modularmente**, per consentire l'aggiornamento mediante aggiunta di singole schede allegate. (per es. con rilegatura ad anelli).

Le informazioni che tale documentazione deve contenere sono:

- Magazzino Fitofarmaci e fertilizzanti aggiornato (non esplicitamente richiesto dal D.P.R. 40/01 ma utile al fine di una corretta gestione aziendale)
- Scheda dei trattamenti fitosanitari e delle concimazioni effettuate per ogni unità produttiva
- Scheda delle concimazioni effettuate per ogni unità produttiva

Viene propone di seguito un modello di quaderno di campagna da poter utilizzare direttamente in azienda:



REGISTRO DEI TRATTAMENTI (ART. 42 DEL D.P.R. 290/2001)

ANNO.....

AZIENDA AGRICOLA.....

TITOLARE.....

SITA IN VIA.....**N**.....

LOCALITA'.....**COMUNE**.....

Documenti da allegare:

- 1. copie delle fatture di acquisto per i prodotti fitosanitari**
- 2. copia dei modelli di acquisto per i prodotti fitosanitari classificati (molto tossico, tossico e nocivo)**



Appezzamento (località o estremi catastali).....

Coltura.....

Data di semina/trapianto.....

data inizio fioritura.....

data raccolta.....

RIF. D.d.T o FATT.	DATA TRATTAMENTO	PRODOTTO USATO (nome commerciale per esteso o facolt. N° registrazione Min. Sanità)	QUANTITA' IMPIEGATA (Kg o l)	SUPERFICIE TRATTATA (mq)	AVVERSITA' CHE HA RESO NECESSARIO IL TRATTAMENTO	FIRMA DELL'UTILIZZATORE SE DIVERSO DAL TITOLARE DELL'AZIENDA

LEGENDA

1. RIF. D.d.T O FATT. indicare il riferimento del documento di acquisto del prodotto utilizzato
2. DATA DI SEMINA/TRAPIANTO indicare la data di semina o di trapianto della coltura
3. DATA INIZIO FIORITURA indicare la data di inizio fioritura
4. DATA TRATTAMENTO indicare la data di trattamento (compresi i trattamenti diserbanti ed eventualmente i trattamenti post- raccolta)
5. NOME DEL PRODOTTO indicare il nome commerciale del prodotto e se possibile il n° di registrazione
6. QUANTITA' IMPIEGATA indicare la quantità impiegata del prodotto in Kg/Litri in riferimento all'identificazione dei terreni di cui al punto 1
7. ESTENSIONE indicare l'estensione in ettari/metri quadri
8. AVVERSITA' indicare l'eventuale avversità che ha reso necessario il trattamento
9. nel caso che l'intervento venga effettuato da contoterzista, questo deve firmare nell'apposita colonna



2.3.2. Identificazione animali

Le aziende zootecniche in cui si allevano animali delle specie bovina, suina, ovina e caprina, ai sensi del DPR n. 317 del 30.04.1996 e della Circolare n. 11 del Ministero della Sanità del 14 agosto 1996, in applicazione della Direttiva 92/102/CEE, sono registrate presso i servizi veterinari delle ASL, i quali attribuiscono un codice aziendale che individua il luogo geografico dove vengono detenuti gli animali e che qualifica la struttura come unità epidemiologica. Le aziende hanno l'obbligo di tenere un registro intestato all'azienda medesima, vidimato dal timbro del servizio veterinario, recante, per singola specie, almeno le informazioni richieste dal DPR 317/96.

A seconda della specie di interesse si potrà fare riferimento, ai fini dell'identificazione e registrazione dell'animale, ai registri proposti dalla relativa "anagrafe nazionale".

Attribuzione dei codici identificativi individuali

I codici identificativi individuali da apporre sui mezzi di identificazione sono attribuiti dal **numeratore unico nazionale** del Centro Servizi Nazionale.

Il detentore può richiedere un quantitativo di marche auricolari non superiore al fabbisogno annuale dell'allevamento di cui è responsabile.

Il S.V. verifica la congruità dell'ordinativo e autorizza la produzione dei marchi auricolari richiesti.

Il fornitore di marchi auricolari riceve l'ordinativo autorizzato dal S.V. e procede alla produzione e alla spedizione delle marche recanti i codici identificativi e le invia presso il luogo indicato dal richiedente.

Si ricorda che la tenuta di un registro di carico e scarico aziendale **individuale** per gli ovini è attualmente facoltativo e diventerà obbligatorio a partire dal 01/01/2008.

2.3.3 Identificazione fornitori

Al fine del mantenimento della rintracciabilità lungo la filiera è necessario mettere in pratica un controllo sui fornitori di:

- Materie prime;
- Materiali ed additivi per la trasformazione delle materie prime;
- Materiali per stoccaggio alimenti

E' buona prassi selezionare i fornitori sulla base di almeno questi parametri:

- elenco dei prodotti forniti;
- trasporto degli alimenti e soprattutto degli animali effettuati in maniera adeguata e conforme a quanto prescritto dalla normativa vigente;
- integrità dei prodotti che entrano in azienda.

Tutti i prodotti acquistati e utilizzati dall'azienda devono essere accompagnati da certificati attestanti la loro idoneità al trattamento di alimenti come indicato dalla vigente normativa (stabilito dal D.Lgs 155/1997 e ripreso dal Reg. CEE 852/04).

Si riporta un modello di registro applicativo che consente di identificare tutti i fornitori come richiesto dal Reg. CEE 178/02.

L'azienda può richiedere una certificazione sulla conformità della partita alla norma sull'igiene alimentare (Reg .CEE 852/04 Allegato I).

Si ricorda che prima di accettare i prodotti in ingresso, oltre ad attuare un esame documentale è opportuno effettuare un controllo visivo, in particolare:

- data scadenza;
- automezzo idoneo e sanificato;
- insudiciamento;
- segni di alterazione;
- segni di infestazione;
- confezionamento integro;
- controllo temperatura (se prodotti deperibili)

Il fornitore che per qualsiasi motivo non fornisca entro un termine stabilito la documentazione richiesta, viene escluso dall'elenco fornitori.

Viene riportato, di seguito, un modello di autodichiarazione del fornitore alla consegna dei prodotti in ingresso; tale dichiarazione non deve essere interpretata come attestazione di responsabilità da parte del fornitore a meno che non ci sia a monte un contratto stipulato dalle due parti (fornitore e cliente) nel quale siano state definite le caratteristiche della merce in oggetto. In questo caso, il fornitore, all'atto della consegna, dichiara che la partita consegnata risponde ai requisiti richiesti come da accordo.

DICHIARAZIONE FORNITORE ALLA CONSEGNA PRODOTTI

Il Sottoscritto _____ proprietario e/o
produttore di: _____

DICHIARA

Che la partita n° _____ (rif. D.d.T o altro documento) di _____ consegnata in data odierna all'Azienda Agr. _____; nell'osservanza di quanto previsto dalla Reg. CEE 852/02 Allegato I, è conforme alle norme sull'igiene alimentare ed in particolare che la partita consegnata non risulta contaminata da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee, che la stessa è stata ottenuta secondo le buone pratiche agricole e nel rispetto dei tempi di carenza dei prodotti fitosanitari. Dichiaro inoltre, che il/i contenitori per il trasporto del prodotto è idoneo e ad uso alimentare.

Data

Firma

2.3.4 Stoccaggio del prodotto sfuso

Gli alimenti destinati all'alimentazione del bestiame, che vengono stoccati e conservati in apposite strutture e contenitori, devono essere opportunamente gestiti sulla base dei requisiti applicabili alle attrezzature, in particolare tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

- essere puliti e disinfettati con frequenza sufficiente ad evitare rischi di contaminazione;
- essere costruiti con materiali tali da rendere minimi i rischi di contaminazione;
- essere installati in modo tale da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

Affinché ci sia una gestione ordinata dello stoccaggio e sua movimentazione occorre che le strutture e cisterne adibite siano numerate e identificate per tipologia di prodotto in modo tale che se un lotto in uscita risultasse non conforme all'alimentazione animale (ritiro prodotto non conforme), l'azienda sarebbe in grado di ritirare solo quel lotto e non l'intero magazzino degli approvvigionamenti.

A tal fine si ricorda quanto detto all'inizio in riferimento al Reg. CEE 178/02 ovvero che gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia loro fornito un alimento e devono disporre di sistemi capaci di identificare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

3. GESTIONE ALLEVAMENTO

La gestione di un allevamento deve tener conto di diversi fattori: manodopera, strutture, macchine, attrezzi, spese veterinarie spese generali, rimonta e alimentazione.

Tra questi la gestione dell'alimentazione del bestiame incide in maniera rilevante sull'efficienza dell'azienda. Un'alimentazione errata incide negativamente per due motivi principali:

- aumento dei costi diretti ad essa imputabili (basta pensare che l'alimentazione rappresenta il 50-60% sui costi totali dell'azienda);
- aumento dei costi indiretti: un'alimentazione inadeguata e irrazionale determina l'insorgenza di alterazioni più o meno gravi dello stato di salute dell'animale, che si risolvono necessariamente in un aumento delle spese veterinarie, in una diminuzione delle produzioni ed in un aumento dei casi di ipofertilità.

Negli ultimi decenni si sono registrati enormi sviluppi nel campo dell'alimentazione animale e la normativa disciplina l'intera filiera della produzione, controllo, distribuzione e somministrazione dei mangimi, in maniera tale da assicurare la sicurezza dell'intero ciclo produttivo.

I seguenti modelli di registrazione del piano di gestione dell'allevamento vogliono essere degli spunti da poter prendere in considerazione sia al fine dell'efficienza dell'allevamento stesso, sia per rispondere ai requisiti di legge.



PIANO DI GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO

Anno: _____

AZIENDA _____
INDIRIZZO _____
COMUNE _____
SUPERFICIE (ha) _____
APPEZZAMENTI (ha) _____
SPECIE ALLEVATA _____
RAZZA ALLEVATA _____
RESP.AZIENDALE _____

Il presente piano di gestione dell'allevamento è composto dai seguenti allegati:

- sez. 1 Registro reperimento annuale alimenti;
- sez. 2 Schede di composizione della razione giornaliera
- sez. 3 Piano di utilizzazione dei pascoli;



3.1 Gestione dei trattamenti

Il nuovo “Pacchetto Igiene” stabilisce che gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare un registro dei trattamenti veterinari, con il riferimento ai prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e tempi di sospensione.

La tenuta del registro dei trattamenti terapeutici prescritti o eseguiti è già obbligatoria secondo il D.Lgs 336/99, quindi ai fini dell’adempimento dei requisiti richiesti dal nuovo “Pacchetto Igiene” si può utilizzare quella già esistente in allevamento.

Si riporta esempio di registro dei trattamenti.

REGISTRO DEI TRATTAMENTI (ART. 15 D.Lgs 336/99)

CODICE ALLEVAMENTO _____

AZIENDA _____
INDIRIZZO _____
COMUNE _____
SPECIE ALLEVATA _____
RAZZA ALLEVATA _____
RESP.AZIENDALE _____

NOTE PER LA COMPILAZIONE E TENUTA DEL REGISTRO

- Allegare le ricette veterinarie con cui sono stati prescritti i medicinali/mangimi medicati sottoposti all'obbligo di ricetta in triplice copia, che vanno conservati per almeno 5 anni;
- Allegare al registro: bolle di accompagnamento di medicinali/ricevute e scontrini fiscali/fatture ed ogni altra documentazione attestante il regolare acquisto e la regolare provenienza dei medicinali veterinari;
- Nell'identificare il tempo di sospensione va tenuto conto della tipologia produttiva dell'animale trattato (uova, latte, carne) o eventuale "uso improprio";
- La date di inizio e fine trattamento vanno annotate entro 24 ore a cura dell'allevatore;
- Eventuali rimanenze di medicinali devono essere conservate presso l'azienda in locali o strutture idonee. Per l'impiego delle confezioni residue al di fuori del trattamento per cui erano state acquistate, è necessaria la preventiva autorizzazione del veterinario curante. In quest'ultimo caso devono essere rispettati gli obblighi di registrazione previsti dall'art. 15 del D.Lgs. 336/99 avendo cura di annotare nella colonna "fornitore del medicinale" la dicitura "rimanenza";
- Nella colonna relativa all'identificazione degli animali vanno indicate la marche auricolari dei singoli capi ai quali sono stati somministrati i medicinali veterinari (compresi alimenti medicati) o, in caso di animali non contrassegnati individualmente, dei gruppi trattati, inequivocabilmente identificati tramite il box, le gabbie o altro sistema idoneo.

4. GESTIONE RIFIUTI

Il Reg. CEE 852/2004 (all. I cap. 2 e 6) stabilisce che tutti i rifiuti devono essere immagazzinati e gestiti in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

Rimandando alla normativa nazionale vigente in materia ambientale (D.Lgs. 152/06), che disciplina anche la gestione dei rifiuti (registro carico e scarico, MUD, formulario di identificazione rifiuto), si propone un piano di utilizzo delle deiezioni.

PIANO UTILIZZO DEIEZIONI

AZIENDA_____
INDIRIZZO_____
COMUNE _____
SPECIE ALLEVATA_____
RAZZA ALLEVATA_____
RESP.AZIENDALE_____

Il seguente piano di utilizzo delle deiezioni è costituito dalle sezioni seguenti:

- sez. A “Caratteristiche delle deiezioni”;
- sez. B “Piano di spargimento”;
- sez. C “Descrizione dei siti di accumulo”

5 Gestione delle non conformità

Qualora in una delle fasi della filiera venissero riscontrate delle NON CONFORMITA' ovvero il prodotto non fosse valutato idoneo a seguito delle valutazioni che vengono eseguite applicando le procedure sopra definite, occorre trattare tale non conformità.

L'operatore che riscontra la NON CONFORMITA' è tenuto a segnalare tale evento al responsabile della produzione che a sua volta potrà risolverla secondo la gravità.

5.1 Gestione delle non conformità e ritiro del prodotto dal mercato

Al momento dell'arrivo delle materie prime o in altre fasi operative si possono riscontrare prodotti potenzialmente non idonei al consumo animale o potenzialmente dannosi per la salute umana.

Questi prodotti devono essere identificati e stoccati in maniera adeguata per non essere confusi con gli altri prodotti. Nel caso specifico tutti i prodotti non conformi verranno disposti in zone appositamente allestite nel magazzino di stoccaggio. Le merci in questione devono essere chiaramente identificate con l'apposizione di uno specifico cartello che riporti la dicitura "ATTENZIONE PRODOTTO NON CONFORME".

Qualora siano ritirati dal fornitore/cliente i prodotti vanno imballati in contenitori idonei che proteggono gli altri prodotti da eventuali contaminazioni.

I casi di non conformità vengono registrati su apposita modulistica che indica il trattamento effettuato ed il relativo esito.

Si riporta un modello da poter utilizzare.

CARTELLO IDENTIFICATIVO DI PRODOTTO NON CONFORME

ATTENZIONE

NON UTILIZZARE

PRODOTTO/MERCE NON CONFORME

Note _____

Data _____ Firma _____



SCHEDA REGISTRAZIONE DELLE NON CONFORMITA'

DATA _____

NOME
CLIENTE/FORNITORE _____

ALTRO
RIFERIMENTO _____

QUANTITA' _____

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITA'

TRATTAMENTO EFFETTUATO PER LA RISOLUZIONE

- Eliminazione merce
- Rifiuto merce
- Invio reclamo al fornitore
- Altro (specificare)

A SEGUITO DEL TRATTAMENTO LA NON CONFORMITA' RISULTA

- Risolta
- Non risolta

Note

Scheda compilata

da _____ Firma _____



Per prodotto non conforme si intende:

- qualunque alimento non più utilizzabile o vendibile in quanto deteriorato, danneggiato, scaduto, insudiciato o che in qualche modo abbia perduto le imprescindibili caratteristiche di sicurezza.
- Prodotti/servizi approvvigionati dall'azienda e non rispondenti alle specifiche d'ordine in relazione alla quantità, alla qualità e alle norme di sicurezza e igiene eventualmente applicabili.
- Prodotti non idonei al consumo umano

Qualora a seguito dell'autocontrollo sia stato constatato che i prodotti possono rappresentare un rischio immediato per la salute in conseguenza di una contaminazione, il responsabile dello stabilimento provvede al ritiro della produzione e quindi dal commercio dei prodotti in questione (secondo procedura specifica), informando, ove necessario, le Autorità Competenti sulla natura del rischio.

5.1.1 Ritiro/ricambio dei prodotti dal mercato

Qualora il responsabile aziendale rilevi:

- a) un inconveniente non previsto dal sistema o l'impossibilità di utilizzare una delle misure correttive previste quando il prodotto non è stato ancora distribuito;
- b) una non conformità che possa far supporre un incremento della probabilità di avere la presenza negli alimenti di sostanze, microrganismi etc. tali da poter dar luogo ad una alterazione dello stato di salute per il consumatore,

Il Reg. CEE 178/02 obbliga il produttore ad applicare la procedura di ritiro/ricambio del prodotto secondo il principio della Rintracciabilità.

Questa è una delle novità più importanti introdotte dal nuovo Pacchetto Igiene per quanto riguarda l'"impresa agricola".

Quando il prodotto è stato già posto in commercio il responsabile della produzione ha il dovere di individuare i lotti direttamente interessati e di quelli prodotti in condizioni simili. Inoltre provvede a contattare le Autorità Competenti e i clienti eventualmente interessati fornendo le informazioni utili a identificare il prodotto e sulla natura del rischio. La non conformità viene quindi trattata e archiviata secondo procedura specifica.

Per una gestione ordinata della documentazione e poter mostrare agli organismi di controllo le evidenze documentali di una corretta gestione delle non conformità e la loro risoluzione è utile implementare un REGISTRO DELLE NON CONFORMITÀ'.

Le informazioni così raccolte consentiranno di poter riscontrare in qualsiasi momento le non conformità rilevate, in quale modo sono state trattate oppure se sono state chiuse o sospese.

Alla luce di quanto emerso occorre predisporre una documentazione che consenta di tenere sotto controllo le fasi in questione:



1214
CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA
LUCCA

MODULO PER IL CONTATTO DELLE AUTORITA'

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI _____		
DISTRETTO (ZONA TERRITORIALE) DI _____		
VIA		
LOCALITA'		
CAP		PROVINCIA
NOMINATIVO PER CONTATTO		
TEL	CELL	
FAX	EMAIL	





MODULO PER ATTIVARE IL RITIRO/RICHIAMO DEL PRODOTTO

RITIRO RICHIAMO PRODOTTO DALLA DISTRIBUZIONE

LUOGO E DATA

**RAG. SOC./NOME E INDIRIZZO DEL
DESTINATARIO**

**RAG. SOC./NOME E INDIRIZZO DEL
NOTIFICANTE**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:
(nome, categoria
merceologica, marchio,
quantità)**

LOTTO N°/DATA DI SCADENZA:

MOTIVO DEL RITIRO/RICHIAMO:

**REFERENTE E RECAPITO DA
UTILIZZARE IN CASO DI
COMUNICAZIONI**



6. Addestramento

Vista la L.R. n 24 del 12 maggio 2003: “Norme in materia di igiene del personale addetto all’industria alimentare” resa esecutiva con il D.G.R.164/2004 Piano di sorveglianza su alimenti e bevande e Delibera del 27 dicembre 2004 n. 1388 che Disciplina iniziative formative del personale addetto all’industria alimentare il responsabile dell’autocontrollo e i propri dipendenti partecipano a corsi di formazione di Igiene Alimentare.

La novità introdotta da questa nuova legge è l’abolizione del “Libretto di idoneità sanitaria” ma l’obbligo di frequentare corsi di formazione adeguati alla natura ed alle dimensioni dell’impresa.

Il personale deve essere reso consapevole dell’importanza della propria funzione e delle conseguenze del proprio comportamento quindi devono essere:

- ❖ sensibilizzate sulle necessità di assicurare la corretta attuazione e mantenimento del sistema di rintracciabilità e delle procedure definite;
- ❖ formate, attraverso l’utilizzo del presente documento, sui vantaggi apportati alla filiera dalla presenza del requisito sulla rintracciabilità del vino;
- ❖ addestrate nelle attività attraverso la formazione diretta sulle registrazioni che devono essere effettuate in ogni fase delle attività;
- ❖ rese consapevoli dell’importanza della propria funzione e delle conseguenze del proprio comportamento
- ❖ essere in grado di correggere eventuali difformità dalle procedure definite

A questo proposito è necessario predisporre una procedura adeguata per programmare e documentare la formazione e l’addestramento richiesto al personale, che possa essere esibita in sede di controllo.

La Delibera del 27 dicembre 2004 n. 1388 parla di aggiornamento della formazione almeno quinquennale per il titolare dell’attività o per il responsabile del piano di autocontrollo e una permanente formazione degli addetti tramite lo svolgimento di incontri di addestramento annuali; a tale proposito occorre predisporre un PIANO ANNUALE DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO come riportato più avanti.

Per comprovare, come richiesto dalla Delibera del 27 dicembre 2004 n. 1388, il rispetto della programmazione annuale degli incontri di addestramento annuali svolti anche direttamente dal titolare dell’attività o per il responsabile del piano di autocontrollo può essere adottato un modello, come quello proposto più avanti, per registrare le presenze degli addetti all’incontro.

7 RIFERIMENTI NORMATIVI

Normativa cogente

[Regolamento \(CE\) 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 settore della sicurezza alimentare;

[Regolamento \(CE\) 183/2005](#) del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

[Regolamento \(CE\) 852/2004](#) del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

[Regolamento \(CE\) 853/2004](#) del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

[Regolamento \(CE\) 854/2004](#) del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

[Regolamento \(CE\) 882/2004](#) del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 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 \(CE\) 2073/2005](#) della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

[Regolamento \(CE\) 2074/2005](#) della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al [Regolamento \(CE\) n. 853/2004](#) del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. [854/2004](#) e (CE) n. [882/2004](#), deroga al [Regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. [853/2004](#) e (CE) n. [854/2004](#)

[Regolamento \(CE\) 2075/2005](#) della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni

[Regolamento \(CE\) 2076/2005](#) della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. [853/2004](#), (CE) n. [854/2004](#) e (CE) n. [882/2004](#) e che modifica i regolamenti (CE) n. [853/2004](#) e (CE) n. [854/2004](#)

[Direttiva CE 95/2001](#) Relativa alla sicurezza generale dei prodotti

[D. Lgs 155/97](#) Attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari

D. Lgs n. 190 del 05/04/2006 Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento (CE) n. 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 settore della sicurezza alimentare"

D. Lgs n. 152 del 03/04/2006 Norme in materia ambientale

DPR n. 290 del 23/04/2001 Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti (n. 46, allegato 1, legge n. 59/1997).

DPR n. 437 del 19/10/2000 Regolamento recante modalità per la identificazione e la registrazione dei bovini.

DPR n. 317 del 30/04/1996 Regolamento recante norme per l'attuazione della Direttiva 9271027CEE relativa all'identificazione e registrazione degli animali.

Accordo 28 luglio 2005, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante «Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica», volto a favorire l'attuazione del Regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002. (Rep. atti n. 2334).

Guida all'applicazione degli art. 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20, del Regolamento (CE) 178/2002 relativo alla legislazione alimentare generale. Conclusioni del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali.

Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano provvedimento 15 dicembre 2005 pubblicato su G.U. n. 9 del 12-1-2006

Nuove linee guida della commissione europea:

- Linee guida al Regolamento (ce) n. 882/2004;
- Linee guida all' HACCP;
- Linee guida al Regolamento (ce) n. 852/2004;
- Linee guida al Regolamento (ce) n. 853/2004

Linee guida della conferenza stato-regioni

Rep. 2470 del 9 febbraio 2006: Linee guida al Regolamento (CE) n. 852/2004

Rep. 2477 del 9 febbraio 2006: Linee guida al Regolamento (CE) n. 853/2004

Note del Ministero della Salute

nota del 24 maggio 2006, prot. n. 20151/p del Ministero della salute

Normativa volontaria

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

Norma UNI EN ISO 9001:2000 Sistemi di gestione per la qualità. Requisiti

Norma UNI 10939:2001 Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione

Norma UNI 11020:2002 Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione.

Norma UNI EN ISO 22000:2005 Sistemi di gestione della sicurezza alimentare – Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare

Altri riferimenti

RT-17 Regolamento Tecnico SINCERT del 26/10/2004 Prescrizioni per l'accreditamento delle certificazioni a fronte della norma UNI 10939:2001.