

SICUREZZA ALIMENTARE: CONFRONTO APERTO SULL'ATTUALITA' E SUL FUTURO DELLA PROFESSIONE VETERINARIA

Obiettivi Formativi

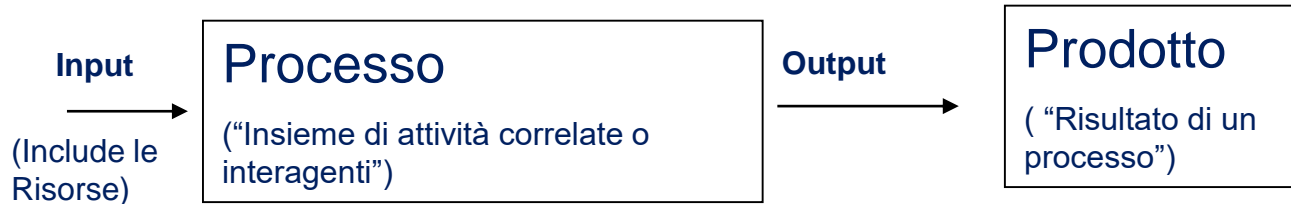
L'evento è volto ad inquadrare la figura del Medico Veterinario nell'ambito della Sicurezza Alimentare, dai Controlli Ufficiali alle mansioni del Veterinario aziendale.

Pertanto le normative dell'Unione Europea e le correlate norme nazionali in tema di alimenti, mangimi, salute e benessere animale saranno affrontate sotto tale particolare aspetto.

L'obiettivo del corso è quello di fornire ai partecipanti gli strumenti per una visione più ampia dell'importanza della figura del Medico Veterinario e dei nuovi sbocchi che la professione offre anche alla luce della tutela dell'ambiente.

**Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Frosinone
7,8 Novembre 2019**

- **Processo:**
- Insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita



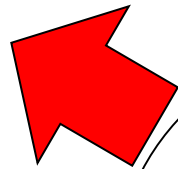
Un'organizzazione, per funzionare efficacemente, deve individuare e gestire numerosi processi collegati tra di loro

Gli elementi in entrata in un processo provengono generalmente dagli elementi in uscita da altri processi

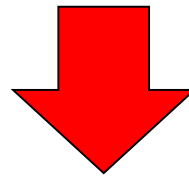
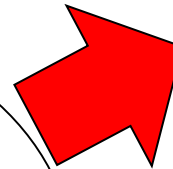


L'applicazione di un sistema di processi nell'ambito di un'organizzazione, unitamente all'identificazione ed alle interazioni di questi processi nonché alla loro gestione, viene denominata "Approccio per Processi"

EFFICACIA
(qualità del
prodotto o
del servizio)



EFFICIENZA
(costi, tempi)



ELASTICITA' (risposta
al cambiamento)

Qualità: grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti (ISO 9000)

Esigenze/ Aspettative del cliente



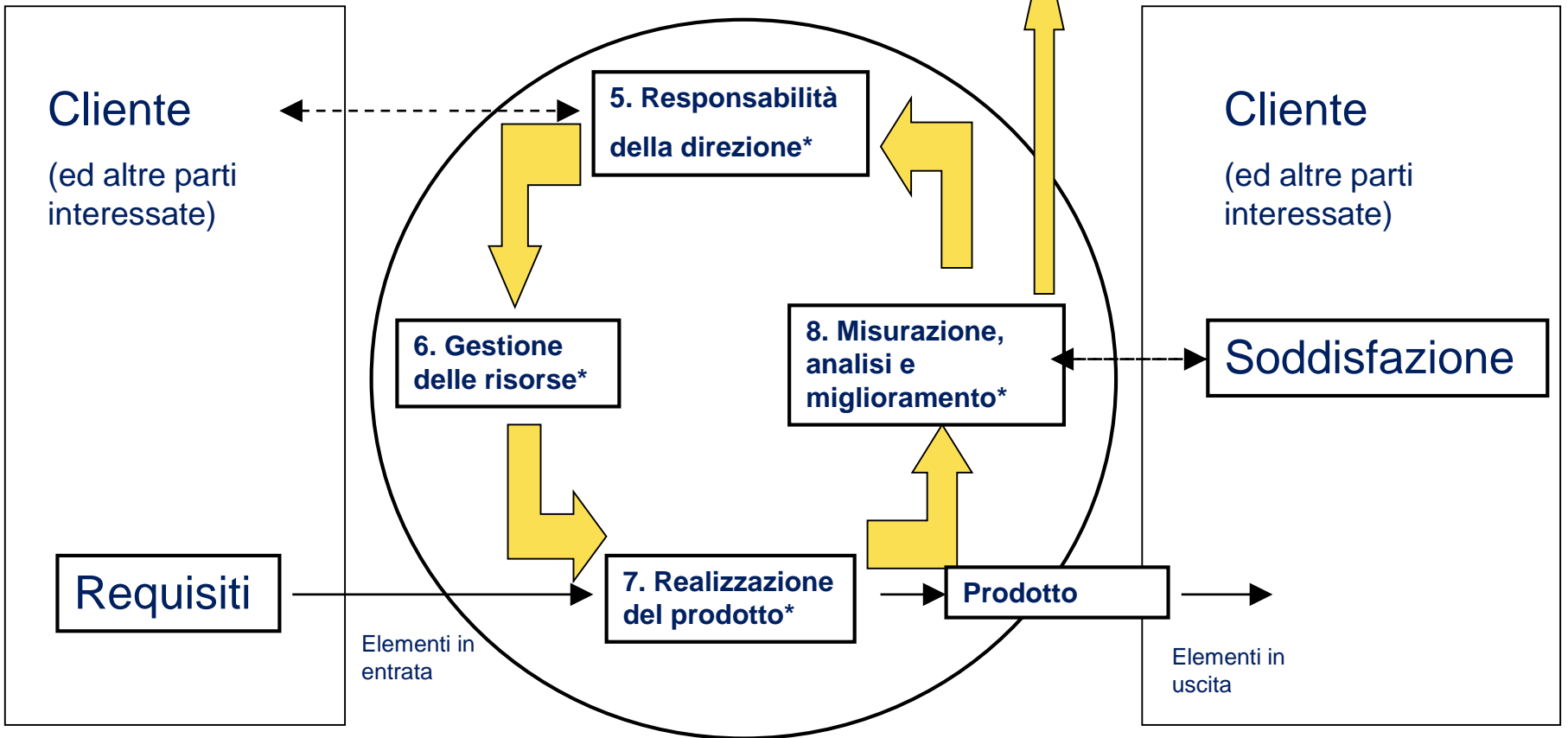
Specifiche/ “Requisiti del cliente”



Organizzazione

Miglioramento continuo del sistema di gestione per la Qualità: (ISO 9001)

- Attività con valore aggiunto
- - - → Flusso di informazione



Requisito: esigenza o aspettativa che può essere espressa, generalmente implicita o cogente (ISO 9000)

Requisiti per i sistemi di gestione per la qualità: sono specificati nella ISO 9001

Requisiti dei prodotti: possono essere specificati sia dai clienti, sia dall'organizzazione stessa, come anticipazione dei requisiti del cliente, sia da disposizioni cogenti. I requisiti dei prodotti ed, in alcuni casi, dei processi associati, possono essere contenuti, per esempio in specifiche tecniche, norme di prodotto, norme di processo, accordi contrattuali ed in requisiti cogenti.

Soddisfazione del cliente: percezione del cliente su quanto i suoi requisiti siano stati soddisfatti

Leggi e regolamenti

Linee Guida:

- Regolamento 178/2002 → Linee guida nazionali sulla rintracciabilità e Linee guida sul Sistema di Allerta

Pacchetto Igiene:

- Regolamento CE n. 852/04 linee guida nazionali e comunitarie
- Regolamento CE n. 853/04 linee guida nazionali e comunitarie
- Regolamento CE n. 854/04 e Regolamento CE n. 882/04

Disciplina sanzionatoria:

- Decreto Legislativo n. 190/06 (reg. CE 178/2002)
- Decreto Legislativo n. 193/07 (Reg.CE 852/04 e 853/04)

Normativa specifica di settore (etichettatura, contaminanti, materiali a contatto, prodotti destinati ad alimentazione particolare, additivi ecc)

Leggi e regolamenti

Regolamento 178/2002

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

Principi generali della legislazione alimentare:

- La legislazione alimentare persegue un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali del commercio alimentare
- La legislazione alimentare mira al conseguimento della libertà di circolazione all'interno della Comunità degli alimenti prodotti o immessi sul mercato nel rispetto dei principi e dei requisiti generali enunciati nel presente capo.
- Qualora a seguito della valutazione del rischio venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute devono essere adottate le misure di gestione del rischio (es. restrizioni al commercio) necessarie per garantire il livello di tutela elevato della salute pubblica perseguito dalla Comunità

Leggi e regolamenti

ANALISI DEL RISCHIO (REG. 178 ART.6)

- 1. VALUTAZIONE DEL RISCHIO (risk assessment)**
- 2. GESTIONE DEL RISCHIO (risk management)**
- 3. COMUNICAZIONE DEL RISCHIO (risk communication)**

Leggi e regolamenti

Regolamento 178/2002 - requisiti di sicurezza degli alimenti

- Alimenti a rischio
- Dannosi alla salute
- Inadatti al consumo umano

Considera quale fattore importante per determinare se un alimento è a rischio le informazioni messe a disposizione del consumatore

Obblighi degli Operatori del Settore Alimentare : spetta agli Operatori garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione , della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano rispettate

Leggi e regolamenti

Rintracciabilità: il Reg. (CE) n.178/2002 fornisce una definizione molto precisa

■ “La rintracciabilità è la 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”

- Gli Operatori devono essere in grado di individuare **CHI** abbia fornito loro un alimento o qualsiasi sostanza destinata o atta a far parte di un alimento .
- Essere in grado di individuare **LE IMPRESE** alle quali hanno fornito i propri prodotti

Leggi e regolamenti

L'articolo 18 del Reg. (CE) n.178/2002 prevede:



La rintracciabilità è obbligatoria a partire dal 1 gennaio 2005



Gli operatori del settore alimentare debbono essere in grado di individuare:

a

chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata ad entrare a far parte di un alimento

b

a chi (imprese) sono stati forniti i propri prodotti



Gli alimenti immessi nella U.E. devono essere etichettati o identificati per agevolare la loro rintracciabilità mediante idonea documentazione

Leggi e regolamenti

- Livelli di rintracciabilità
- La rintracciabilità opera su due livelli differenti:
 - Azienda: relativamente agli ingredienti e componenti del prodotto alimentare
 - Filiera: le diverse organizzazioni coinvolte nel processo “dal campo alla tavola”.

Leggi e regolamenti

Filiera Agroalimentare

- **Filiera:** Insieme definito delle organizzazioni con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare.
- **Rintracciabilità di Filiera:** Capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera).

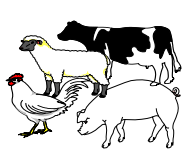
La rintracciabilità può riguardare un prodotto o un ingrediente del prodotto.

- **Parole chiave sono:**

- Insieme di organizzazioni
- Flusso di materiali e dati

Leggi e regolamenti

Rintracciabilità di FILIERA



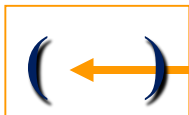
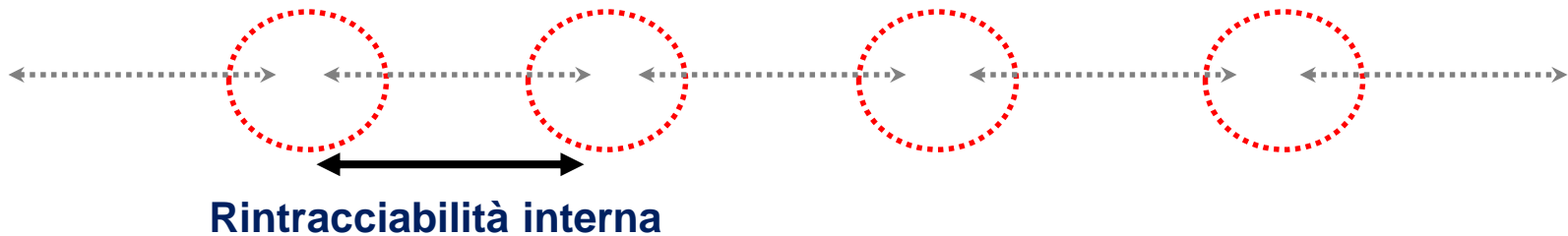
**Produzione
Agricola**

Stabilimento

Trasporto

Distribuzione

Dettaglio



Flusso informazioni



Flusso Prodotto



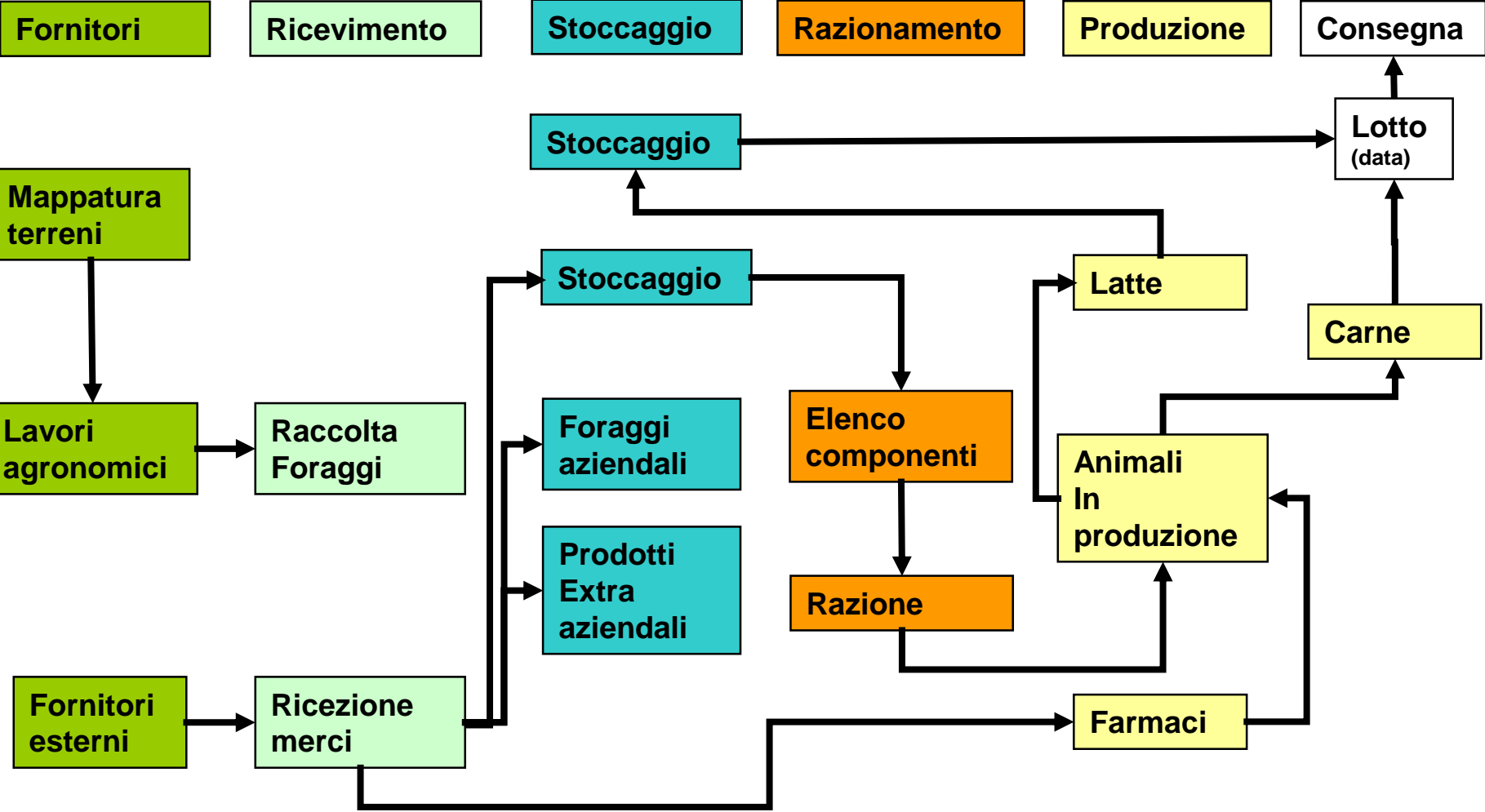
Leggi e regolamenti

Regolamento 852/04 del Parlamento Europeo sull'igiene dei prodotti alimentari

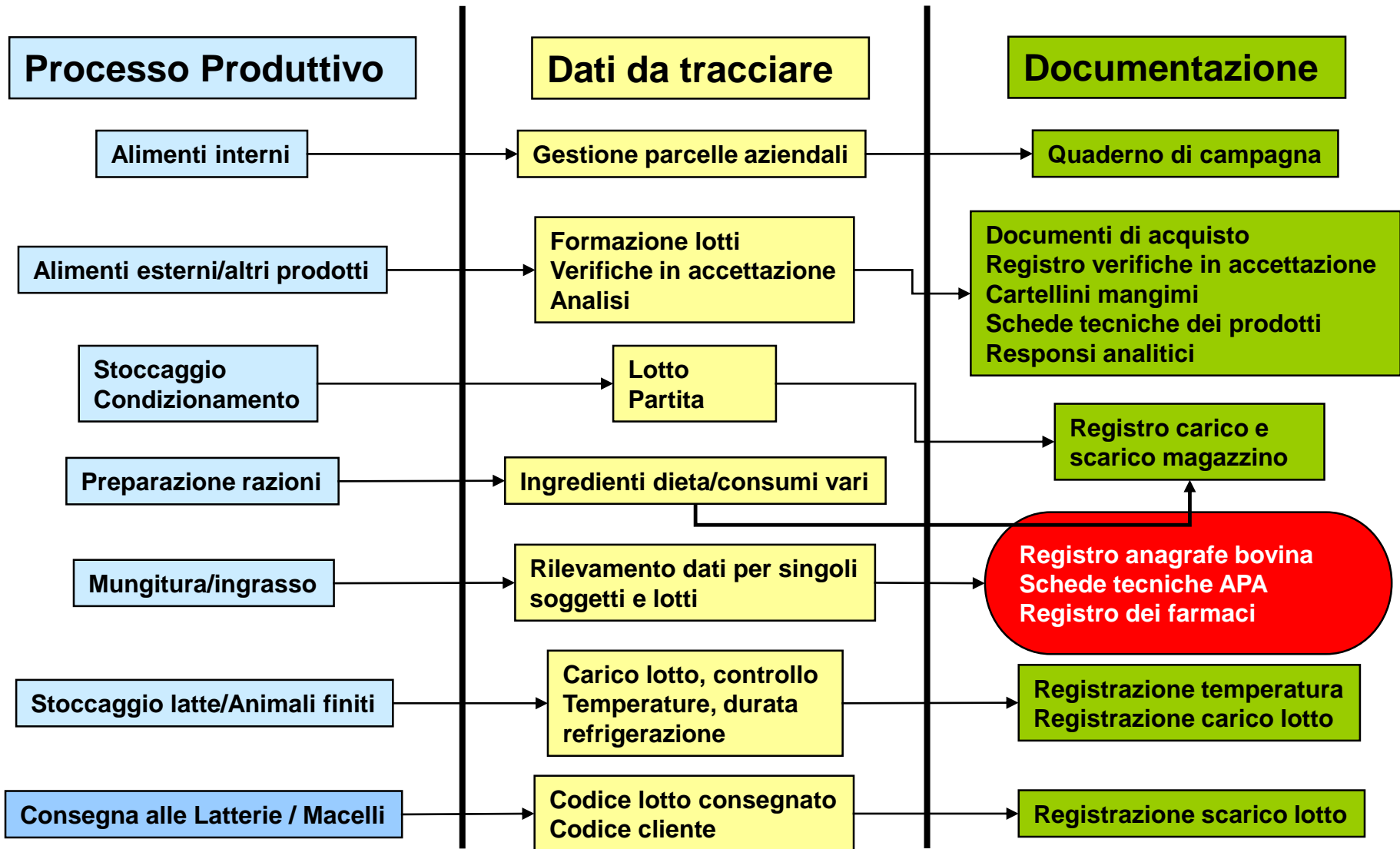
Per garantire un elevato grado di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti:

- Introduce la produzione primaria
- Definisce i requisiti d'igiene minimi
- Richiede che gli Operatori elaborino e realizzino programmi e procedure basati sul sistema HACCP

Schema della rintracciabilità e autocontrollo



Sistema documentale



Registrazioni minime **obbligatorie** da tenere in azienda in ottemperanza al Reg CE 178/02 e all'allegato 1 Reg CE 852/2004

**Registro
approvvigionamenti**

**Piano delle
pulizie**

**Registro
formazione e
addestramento**

**Registro
Autoapprovvigionamenti
(Quaderno di campagna)**

**Registro
delle pulizie**

**Registro
non conformità**

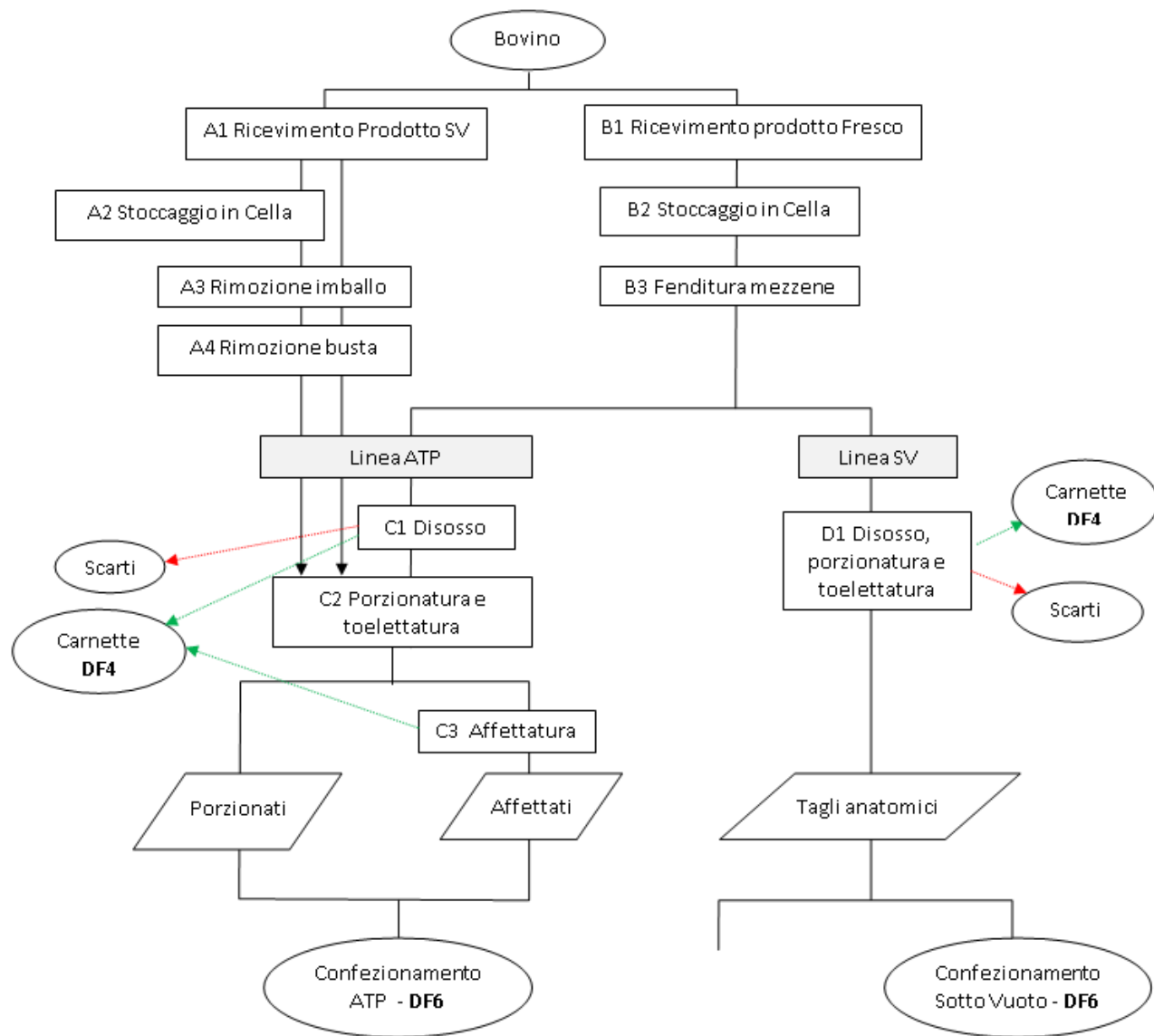
**Registro
clienti - fornitori**

**Piano
disinfestazioni e
derattizzazioni**

Scheda controllo T° tank

Schede razioni

**Registro disinfestazioni
derattizzazione**



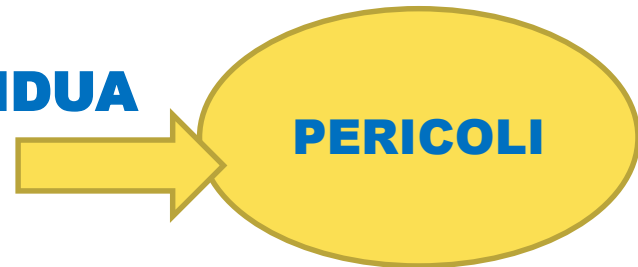
FASE	AZIONI PREVENTIVE (PRP)	TIPO DI PERICOLO	RISCHIO	ALBERO DECISIONALE				CC P
				D1	D2	D3	D4	
A1. Ricevimento Prodotto Sottovuoto	Qualifica fornitore	<u>Microbiologico:</u> Proliferazione microbica	Medio (PPxM)	Si	No	No		No
	Gestione prodotto BIO	<u>Chimico:</u> Contaminazione antibiotici, antiparassitari, ormoni	Medio (PPxM)	No	No			No
	Controllo documentazione di accompagnamento, certificazioni ed analisi prodotto e materiale di confezionamento (MOCA)	Contaminazione chimica confezioni (MOCA)	Basso (IxL)					No
	Controllo tracciati di temperatura trasporto ed igiene automezzo	<u>Fisico:</u> Presenza corpi estranei	Basso (IxM)					No
	Controllo visivo e misurazione temperatura prodotto	<u>Allergeni:</u> Nessuno						No
	Formazione del personale buone prassi di lavoro e igieniche	<u>Microbiologico:</u> Proliferazione microbica	Medio (PPxM)	Si	No	No		No
	Registrazione e controllo tracciati di temperatura	<u>Chimico:</u> Nessuno						No
A2. Stoccaggio in cella frigo	Controllo taratura termometri e sistema di registrazione	<u>Fisico:</u> Nessuno						No
	Applicazione procedure di igiene celle	<u>Allergeni:</u> Nessuno						No
	Formazione del personale buone prassi di lavoro e igieniche							No
	Gestione prodotto BIO							No
A3. Rimozione di imballo	Rimozione imballo secondario non in produzione e trasporto con attrezzature idonee e sanificate in produzione	<u>Microbiologico:</u> Nessuno						No
	Formazione del personale buone prassi di lavoro e igieniche	<u>Chimico:</u> Nessuno						No
		<u>Fisico:</u> Nessuno						No
		<u>Allergeni:</u> Nessuno						No

METODO HACCP

- Metodo scientifico e sistematico per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, dalla produzione primaria al consumo finale attraverso l'individuazione, la valutazione e il controllo dei pericoli significativi

DALLO STUDIO DEL PROCESSO

INDIVIDUA



Leggi e regolamenti

Regolamento 852/04 – principi

- *La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare*
- *È necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare a cominciare dalla produzione primaria*
- *È importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a T ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati*

Regolamento 852/04 – art.4 requisiti generali e specifici in materia d'igiene:

- *Comma 2: gli Operatori che eseguono ogni qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti rispettano i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II e ogni requisito specifico previsto dal reg.CE 853/04.*
- *Comma 3: gli Operatori se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche:*
 - a) *Rispetto dei requisiti microbiologici relativi ai prodotti alimentari*
 - b) *Le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente regolamento*
 - c) *Rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti*
 - d) *Mantenimento della catena del freddo*
 - e) *Campionature e analisi*

Leggi e regolamenti

Regolamento 852/04 – art.4 requisiti generali e specifici in materia d'igiene:

- *Comma 6: gli Operatori possono utilizzare i manuali di corretta prassi operativa come ausilio ai fini dell'osservanza dei loro obblighi ai sensi del presente regolamento.*

Regolamento 852/04 – CAPO III MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

Gli Stati membri promuovono l'elaborazione dei manuali nazionali di corretta prassi operativa in materia d'igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP .

La divulgazione e l'uso dei manuali nazionali e comunitari sono incoraggiati. Ciononostante, gli OSA possono usare tali manuali su base volontaria.

UNI EN ISO 19011 : Linee guida per audit sistemi di gestione
(es.: sistema di gestione per la qualità, sistema di gestione ambientale, sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro,..per il benessere animale, per la sicurezza alimentare...)

Audit:

Processo sistematico, indipendente e documentato per ottenere evidenze oggettive (3.8) e valutarle con obiettività, al fine di determinare in quale misura i criteri dell'audit (3.7) sono soddisfatti

Differenti tipi di audit

Audit di prima parte

Audit interno

Audit di seconda parte

Audit di altre parti interessate esterne

Audit di fornitori esterni

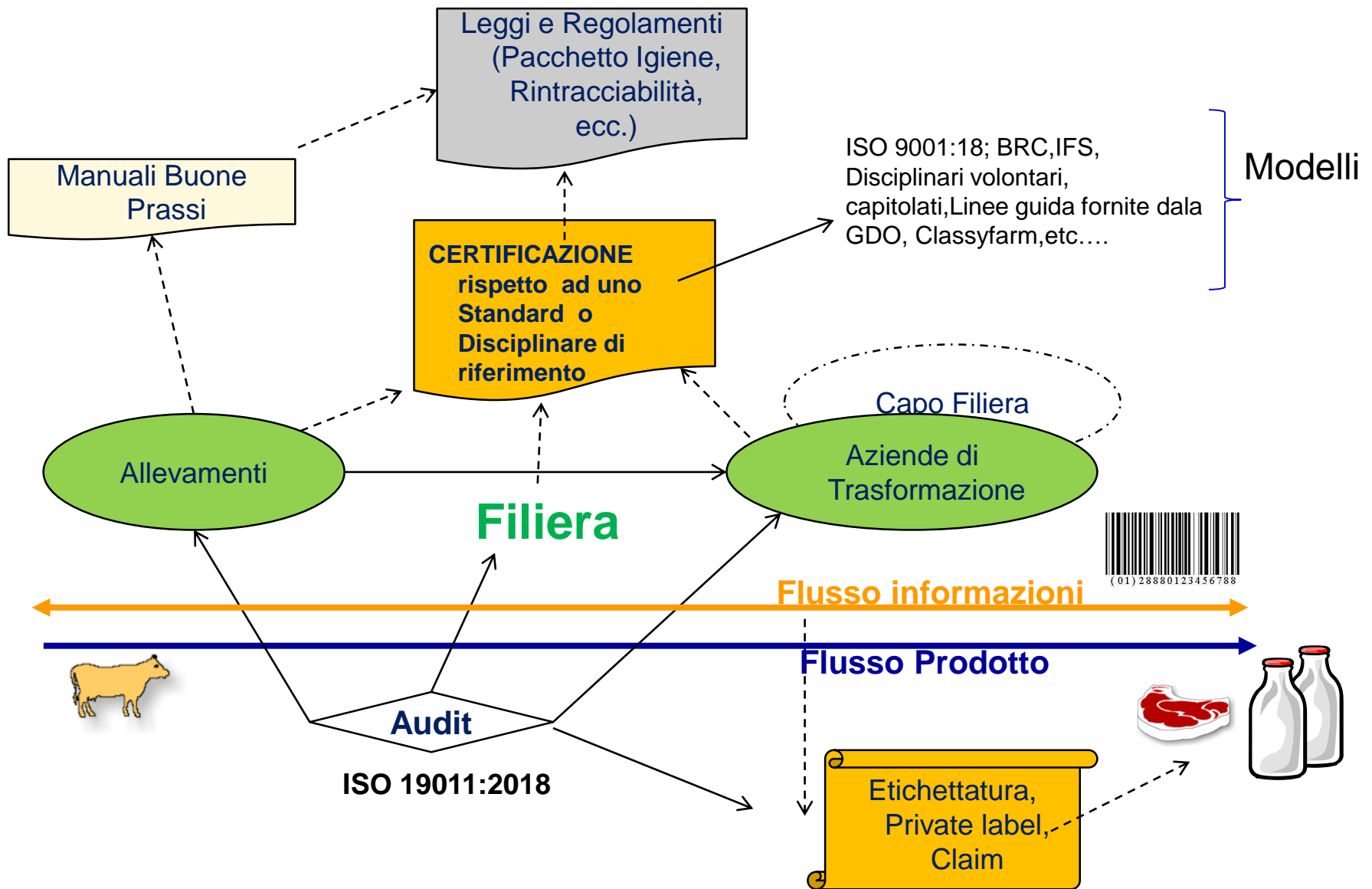
Audit di terza parte

Audit per fini legislativi, regolamentari e sim.

Audit di certificazione e/o di accreditamento

Certificazione: Attività finalizzata ad assicurare la conformità di sistemi, processi, prodotti, servizi e persone, a requisiti fissati da norme e standard internazionali

Non può essere l'unico obiettivo di un sistema di gestione se si vuole raggiungere un differenziale competitivo, ma è sicuramente uno strumento per entrare nella competizione.



Manuali Buone Prassi

Leggi e Regolamenti (Pacchetto Igiene, Rintracciabilità, ecc.)

CERTIFICAZIONE rispetto ad uno Standard o Disciplinare di riferimento

ISO 9001:18; BRC, IFS, Disciplinari volontari, capitolati, Linee guida fornite dalla GDO, Classyfarm, etc....

Modelli

Capo Filiera

Allevamenti

Aziende di Trasformazione

Filiera

Flusso informazioni

Flusso Prodotto

Audit

ISO 19011:2018

Etichettatura, Private label, Claim



Essere o apparire?

Come per le persone, anche per le organizzazioni il miglioramento passa attraverso l'autovalutazione e il confronto con gli altri (benchmarking). Le organizzazioni non sono altro che sistemi sociali complessi, che amplificano le problematiche umane.

(Tito Conti)