

Manuale di Autocontrollo

Conforme al Reg. CE 852/04 e successive modifiche ed integrazioni

DOCUMENTO IN POSSESSO DI:		
NOME E COGNOME	FUNZIONE	FIRMA
SANTAMARIA GREGORIO	OSA	

1	Premessa	3
1.1	Finalità del documento.....	3
1.2	Definizioni	5
1.3	Metodo	7
1.4	Gruppo di lavoro	8
2.1	L'azienda	9
2.2	I prodotti e il mercato	9
3	Analisi dei Rischi	12
3.1	Evidenze epidemiologiche	12
3.2	Fattori di rischio degli alimenti - Aspetti generali	12
4	Esame dei rischi igienici di maggiore gravità per il consumatore, e delle probabili cause	20
4.1	Rischi igienici e probabili cause	20
5	Sistema documentato di prevenzione	21
5.1	Controllo degli approvvigionamenti di materia prima	Errore. Il segnalibro non è definito.
6	Documentazione	21
6.1	Gestione dei documenti	21
7	Rintracciabilità – Gestione del prodotto non Conforme	21
7.1	Rintracciabilità.....	21
7.2	Gestione prodotto non conforme	22
8	Disposizioni igieniche	23
8.1	Locali	23
8.2	Trasporti.....	23
8.3	Requisiti per l'apparecchiatura	23
8.4	Rifornimento idrico	24
8.5	Igiene del personale.....	24
8.6	Disposizioni applicabili ai prodotti alimentari.....	24
8.7	Formazione.....	24
9	Miglioramento Continuo	25

1 Premessa

1.1 Finalità del documento

Il presente manuale, ha lo scopo di documentare l'adeguatezza del sistema d'autocontrollo dell'azienda "SANTAMARIA GREGORIO ALESSANDRO", esso è conforme e rispetto tutti i requisiti del reg. Ce 178/02 e del reg. Ce 852/04.

Esso si prefigge di:

individuare nell'ambito del proprio processo produttivo, quelle fasi (punti) che potrebbero rivelarsi critici per la sicurezza degli alimenti prodotti;

garantire l'individuazione, l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento di adeguate procedure di sicurezza
Normativo di riferimento:

Legge 283 del 30/04/62	Disciplina della produzione e vendita delle sostanze alimentari.
Legge 25 ottobre 1978, n. 690	Adeguamento dell'ordinamento interno alla direttiva del consiglio delle Comunità europee n. 76/211/CEE relativa al pre condizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati
D.P.R. 327 del 26/03/80	Controlli ufficiali, requisiti impianti, strutture, personale, etc.,
D.P.R. 26 maggio 1980, n. 391	Disciplina metrologica del preconfezionamento in volume o in massa dei preimballaggi di tipo diverso da quello C.E.E. (2).
D.P.R. 777 del 23/08/82	Materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti.
O.M. 57 del 18/07/90	Quantità massime di residui delle sostanze attive dei presidi sanitari tollerate nei prodotti destinati all'alimentazione.
D. Lgs. 109 del 27/01/92	Attuazione Dir. CEE 89/395 e 89/396 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
D.M. 209 del 27/02/96	Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari.
Reg. CE 466/2001	definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari
Reg. CE 1799/2001	che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile agli agrumi
Reg. CE 1615/2001	che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai meloni e che modifica il regolamento (CE) n. 1093/97
Reg. CE 1148/2001	Sui controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofruttili freschi
D. Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31	Attuazione della direttiva 98/83/Ce - Qualità delle acque destinate al consumo umano
D.Lgs. 10 dicembre 2002, n. 306	Disposizioni sanzionatorie in attuazione del regolamento (CE) n. 1148/2001 relativo ai controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofruttili freschi, a norma dell'articolo 3 della L. 1° marzo 2002, n. 39.

Reg. CE 178/2002	Stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
DIRETTIVA 2003/89/CE	Modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
Decreto 27 agosto 2004	Limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerate nei prodotti destinati all'alimentazione.
Reg. CE 852/2004	Sull'igiene dei prodotti alimentari e rettifiche successive.
Reg. CE 1935/2004	Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE
D.M. 1 agosto 2005	Disposizioni nazionali di attuazione del regolamento (CE) n. 1148/2001 della Commissione, in materia di controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi.
Reg. CE 2073/05	sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
Reg. CE 396 / 2005	Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento e del Consiglio del 23 febbraio 2005 concernente i limiti massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio
Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190	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.
Reg. CE 1881/06	definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari
Reg. CE 834/07	relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
DECRETO 19 febbraio 2007	Linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi
Decreto legislativo 27 settembre 2007 n. 178	Disposizioni correttive ed integrative al Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della Direttiva 2006/142/CE.
DECRETO LEGISLATIVO 6 Novembre 2007, n. 193	Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
Reg. CE 1221/08	Recante modalità di applicazione nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione
Reg. CE. 889/08	Recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli
Reg. CE 149 / 2008	che modifica il regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio e definisce gli allegati II, III e IV, che fissano i livelli massimi di residui per i prodotti compresi nell'allegato I del suddetto regolamento
Reg. CE 839 / 2008	che modifica il regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda gli allegati II, III e IV sui livelli massimi di residui di antiparassitari in o su determinati prodotti
Reg. CE 543/2011	Recante modalità di applicazione nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione
Reg. CE 1169 / 2011	relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Reg. CE 10 / 2011	riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
DPR 55 / 2012	Regolamento recante modifiche al decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290, per la semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti
Reg. CE 594/2013	Modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 per quanto riguarda le norme di commercializzazione nel settore ortofrutticolo e rettifica lo stesso regolamento.
Reg. CE 202/2014	che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
Reg. UE 2019/428	della Commissione, del 12 luglio 2018, recante modifica del regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 per quanto concerne le norme di commercializzazione nel settore degli ortofrutticoli.
REG. UE 2020/749	che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di clorato in o su determinati prodotti
REG. UE 2020/685	che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di perclorato in alcuni alimenti
D. LGS 2023 / 18	Sulla qualità delle acque per il consumo umano

Quelle elencate al punto precedente sono le leggi di maggiore importanza per l'attività dell'azienda. Costituiscono comunque riferimenti per questo sistema tutte le leggi nazionali e regionali, i regolamenti comunitari che disciplinano e normano gli aspetti relativi all'igiene dei prodotti alimentari. Per maggiori informazioni si rimanda a **MD "Elenco norme e leggi"**.

1.2 Definizioni

- **Affidabilità:** attitudine di un soggetto ad adempiere alla funzione richiesta nelle condizioni fissate e per un determinato periodo di tempo oppure la probabilità di successo oppure la percentuale di insuccessi.
- **Analisi dei pericoli (HA):** processo di raccolta e di interpretazione delle informazioni avente come obiettivo l'identificazione dei pericoli potenziali significativi, la valutazione della loro probabilità di comparsa (rischio) e gravità.
- **Autocontrollo:** tutte le operazioni che permettono di individuare nella propria azienda ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza dei prodotti alimentari e che consentono di applicare e mantenere aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui si basa il sistema HACCP
- **AZIENDE:** Organizzazione generale (mentre il sito produttivo è un'unità dell'azienda)
- **Azione correttiva:** azione intrapresa per eliminare le cause di esistenti non conformità, difetti o altre situazioni indesiderate, al fine di prevenirne il ripetersi (UNI EN ISO 9000).
- **Azione preventiva:** azione intrapresa per eliminare le cause di potenziali non conformità, difetti o altre situazioni indesiderate, al fine di prevenirne il verificarsi (UNI EN ISO 9000).
- **BROKER:** Sono aziende intermediare il cui obiettivo è l'attività di negoziazione. Gli intermediari selezionano i propri fornitori ed acquistano i prodotti intermedi autonomamente o per proprio conto. Possono organizzare il servizio di logistica per proprio conto o attraverso un fornitore di servizi logistici.
- **Cliente:** colui che riceve un prodotto da un fornitore
- **Concessione:** autorizzazione scritta a usare o consegnare una determinata quantità di materiali, componenti o scorte già prodotti, ma non conformi ai requisiti specificati. Controllo e collaudo: Attività di misura, esame, prova, verifica, per una o più caratteristiche di un prodotto o di un servizio, a fronte di requisiti specificati, al fine di accertarne la relativa conformità alle specifiche contenute in un Disciplinare.
- **Conformità:** soddisfacimento dei requisiti specificati.

- **Deroga:** autorizzazione scritta rilasciata prima della produzione o della prestazione di un servizio, a scostarsi dai requisiti prestabiliti per una determinata quantità o per un determinato periodo di tempo.
- **Difetto:** non soddisfacimento di un requisito o di una ragionevole aspettativa in relazione ad una utilizzazione prevista, incluso quanto connesso con la sicurezza.
- **Entità:** ciò che può essere descritto e considerato individualmente.
- **Evidenza oggettiva:** informazione la cui veridicità può essere dimostrata sulla base di fatti acquisiti a seguito di osservazioni, misurazioni, prove o altri mezzi.
- **Fase:** operazione, procedura, attrezzatura, attività lungo il processo di produzione, incluse le materie prime, dall'approvvigionamento al consumo finale.
- **Fidatezza:** insieme delle proprietà che descrivono la disponibilità ed i fattori che la condizionano: affidabilità, manutenibilità e logistica della manutenzione.
- **Fornitore:** Organizzazione che fornisce un prodotto al cliente
- **Gravità del pericolo:** entità del danno per la salute del consumatore.
- **Limite critico:** valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità.
- **Lotto:** insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (D.lgs. 109/92).
- **Manuale d' Autocontrollo:** documento che descrive il sistema aziendale d'autocontrollo e le attività finalizzate all'adeguamento al D. Lgs. 155/97.
- **Manuale di corretta prassi igienica:** documento generale di valutazione del rischio igienico di un determinato settore, redatto da organizzazioni d'operatori del settore e validato dal Ministero della Sanità. Il manuale è un documento d'applicazione volontaria.
- **Metodo HACCP:** (Hazard Analysis and Critical Control Point): 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.
- **Monitorare:** condurre una sequenza pianificata di osservazioni o misure di un parametro di controllo per valutare se un CCP sia sotto controllo.
- **Non conformità:** non soddisfacimento di un requisito specificato (UNI EN ISO 9000). Pericolo: agente biologico, chimico o fisico avente la potenzialità di causare un danno alla salute del consumatore.
- **Organizzazione:** Ente, azienda, società organismo, impresa, o parte di essi, a capitale azionario o meno, pubblico o privato, avente funzione ed amministrazione propria
- **Prodotti alimentari:** insieme di contenuto contenitore e servizio.
- **Punto di controllo critico (CCP):** punto, procedura in corrispondenza della quale sia essenziale per la sicurezza dell'alimento un'azione di controllo per prevenire o eliminare o ridurre a livello accettabile un per la sicurezza dell'alimento.
- **Responsabilità da prodotto:** obbligo di un produttore o di altri a risarcire danni persone o a cose, o altri danni, causati da un prodotto o da un servizio difettoso, in limiti di responsabilità fissati dalle leggi vige
- **Richiamo del prodotto:** ogni misura mirata ad ottenere la restituzione di un prodotto pericoloso che è stato già fornito o reso disponibile ai consumatori da parte del produttore o distributore;
- **Riesame del Sistema di autocontrollo:** valutazione formale, da parte della Direzione e dello staff aziendale, dello stato del Sistema di autocontrollo e della sua adeguatezza, in relazione agli obiettivi definiti;
- **Rintracciabilità:** capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo o l'ubicazione di un oggetto o di una attività, mediante identificazione documentata.
- **Rischio:** probabilità di evenienza di un pericolo.
- **Ritiro del prodotto:** qualsiasi misura volta a impedire la distribuzione e l'esposizione di un prodotto pericoloso, nonché la sua offerta al consumatore.
- **Richiamo del prodotto dal mercato:** le misure volte a ottenere la restituzione di un prodotto pericoloso che il fabbricante o distributore ha già fornito o reso disponibile ai consumatori.
- **Scheda Tecnica:** documento prescrittivo dei requisiti ai quali il prodotto o servizio d essere conforme.
- **Sicurezza:** stato in cui il rischio di danno alle persone o alle cose è limitato ad un livello accettabile.

- **Sorveglianza dell'autocontrollo:** verifica continua dello stato di procedure, metodi condizioni, processi, prodotti o servizi, esami di verbali e certificati, ecc., per garantire il soddisfacimento dei requisiti fissati.
- **Subfornitore:** organizzazione che fornisce un prodotto ad un fornitore.
- **Trattamento di una non conformità:** azione da intraprendere nei riguardi di una entità (processo, prodotto, organizzazione) non conforme e al fine di risolvere la non conformità (UNI EN ISO 9000).
- **Verifica:** conferma del soddisfacimento dei particolari requisiti prestabiliti data a seguito di esami e supportata da evidenze oggettive; utilizzo di informazioni supplementari rispetto al monitoraggio, ottenute tra analisi o altri strumenti, al fine di dimostrare che il piano HACCP viene attuato come previsto.

1.3 Metodo

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) è un sistema preventivo di controllo dei prodotti alimentari e costituisce un approccio documentato e verificabile per l'identificazione dei rischi, delle misure preventive e del controllo dei punti critici, e l'implementazione di un sistema di monitoraggio.

Il metodo HACCP si può ricondurre a sette principi di base:

1. Condurre analisi del pericolo e valutazione del rischio;
2. Determinare i punti critici di controllo (CCP);
3. Determinazione dei limiti Critici;
4. Determinazione del sistema di monitoraggio;
5. Determinazione delle azioni Correttive;
6. Determinazione delle procedure di verifica;
7. Determinazione del Sistema di Gestione della Documentazione.

Dall'impostazione del CODEX ALIMENTARIUS diversi autori e gruppi di lavoro hanno elaborato e proposto metodologie d'applicazione del metodo HACCP.

L'impostazione utilizzata in questo documento si articola in 10 punti di seguito elencati:

1. Definire il sistema materie prime – processo – prodotto - consumatore destinatario al quale ci si riferisce.
2. Individuare i rischi per la salute del consumatore connessi al consumo dei prodotti.
3. Valutare la gravità dei rischi.
4. Selezionare i rischi più gravi per i quali si pensa di dover realizzare un sistema di prevenzione documentato.
5. Per i rischi più gravi, fare l'analisi delle cause possibili e individuare quelle probabili.
6. Per ciascuna causa probabile di rischio, definire e formalizzare un sistema di prevenzione (Punto Critico di Controllo).
7. Valutare l'efficacia del sistema.
8. Migliorare continuamente il sistema.
9. Definire il sistema di rintracciabilità del prodotto.
10. Documentare il sistema e redigere il Manuale HACCP.

1.4 Gruppo di lavoro

Come si evince dalla matrice delle responsabilità, l'impostazione e gestione del sistema d'autocontrollo e la redazione del presente manuale coinvolgono diverse funzioni aziendali (Direzione Aziendale, RAQ, Resp. Amministrazione, Resp. Commerciale, Resp. Tecnico).

Il coinvolgimento di diverse funzioni aziendali, specializzati nelle problematiche relative all'ortofrutta fresca e segnatamente nel controllo degli approvvigionamenti di materie prime e nella sicurezza aziendale assicura:

- adeguatezza del sistema d'autocontrollo alle esigenze aziendali e alle specifiche problematiche del comparto ortofrutta fresca;
- comprensione ed applicazione del sistema.

Tutto il personale impiegato presso l'azienda deve essere opportunamente istruito sulle norme igieniche. I dipendenti devono aver frequentato con profitto, specifico corso di formazione con rilascio di attestato, in sostituzione del libretto sanitario. Il comportamento è disciplinato dal regolamento interno ed è stata predisposta una opportuna cartellonistica che ricordi agli addetti gli obblighi e le misure da adottare per l'igiene. L'azienda pianifica annualmente specifiche attività di formazione finalizzate alla comprensione del sistema di autocontrollo aziendale, alla sua applicazione e miglioramento.

Per quanto riguarda il processo produttivo vengono trasmesse al personale le opportune informazioni per possedere la conoscenza:

- del prodotto;
- del diagramma di flusso per ottenere il prodotto finito;
- dei ruoli e delle responsabilità;

Il RAQ, che è anche il responsabile del Sistema HACCP, verifica periodicamente l'efficacia della formazione.

Il Team HACCP è costituito da: RAQ, R. HACCP, Direzione, Resp. Approvvigionamento, Resp. Produzione, Resp. Amministrazione, Resp. Tecnico e Consulente esterno; il resp. è il RAQ.

Il Team di CRISI è costituito da RAQ, R. HACCP, Direzione, Resp. Approvvigionamento, Resp. Lavorazione, Resp. Amministrazione Resp. Tecnico e Consulente esterno; il resp. è il RAQ.

Per quanto riguarda il processo produttivo vengono trasmesse al personale le opportune informazioni per possedere la conoscenza:

- del prodotto;
- del diagramma di flusso per ottenere il prodotto finito;
- dei ruoli e delle responsabilità;

Il RAQ, che è anche il responsabile del Sistema HACCP, verifica periodicamente, almeno con cadenza annuale, la sua l'efficacia.

Il Sistema di Autocontrollo è oggetto di revisione ogni volta che vengono apportate al processo modifiche che possono influire sull'aspetto igienico. Inoltre, il sistema, è oggetto di revisioni annuali, da parte del Responsabile Qualità dell'azienda, per migliorarne l'efficacia e ridurre i costi.

Nel caso di modifiche apportate al manuale di autocontrollo a seguito dell'annuale verifica sarà emessa una nuova edizione aggiornata con annullamento della versione precedente.

2 Presentazione Aziendale

2.1 L'azienda

SANTAMARIA GREGORIO ALESSANDRO

SEDE LEGALE: Via Cap. Massimo Scala 24 – 98057 MILAZZO (ME)

SEDE OPERATIVA: CONTRADA GRAZIA – 98046 SANTA LUCIA DEL MELA (ME)

2.2 I prodotti e il mercato

Il centro aziendale è ubicato nel comune di Milazzo (ME CONTRADA GRAZIA – 98046 SANTA LUCIA DEL MELA (ME) e le attività riguardano la produzione di alga SPIRULINA destinata al consumo non tal quale per diversi usi come ingrediente.

SPIRULINA, (Arthrospira Platensis), DISIDRATATA

Denominazione Di Vendita:

"Spireat" Spirulina (Arthrospira Platensis) Pura-Italiana

Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta:

spirulina disidratata 100%

Dichiarazione degli allergeni (se presenti):

Non contiene allergeni. Il laboratorio di produzione non tratta o lavora allergeni (secondo Reg. 1169/2011)

Dichiarazione d'uso OGM o prodotti derivati:

L'azienda non utilizza prodotti OGM o derivati

Origine della materie prime:

Italia

T.M.C./data di scadenza:

(modalità di indicazione presenti in etichetta) Il T.M.C. è riportato nel retro del sacchetto

Shelf – life:

3 anni dalla data di produzione

Modalità di indicazione del Lotto di produzione:

Il lotto è riportato sul retro del sacchetto e corrisponde alla T.M.C./data di scadenza

Modalità di confezionamento:

Confezioni in carta/film plastico, termosaldati, sigillati e richiudibili

Caratteristiche sensoriali:

Odore tenue e gradevole di acquatico leggermente salmastro, colore verde azzurro scuro tipico del prodotto dato dall'alto contenuto di cellulosa e ficocianina

Informazioni nutrizionali:

per 100 g di prodotto (le quantità sono da considerarsi valori medi)

Valore energetico 1419 kJ /334 kcal

Grassi 0 g

di cui saturi 0 g

Carboidrati 21 g

di cui zuccheri 0 g

Fibre 5,2 g

Proteine 60 g

Sale 3,5 g

Ferro 22 mg

Vitamina B6 5,91 mg

Carica batterica mesofila totale 36x10³ UFC/g

Coliformi totali <10 UFC/g

E. coli <10 UFC/g

Stafilococchi coag + term + <10 UFC/g

Salmonella Assente /25g

Bacillus cereus Assente /25g

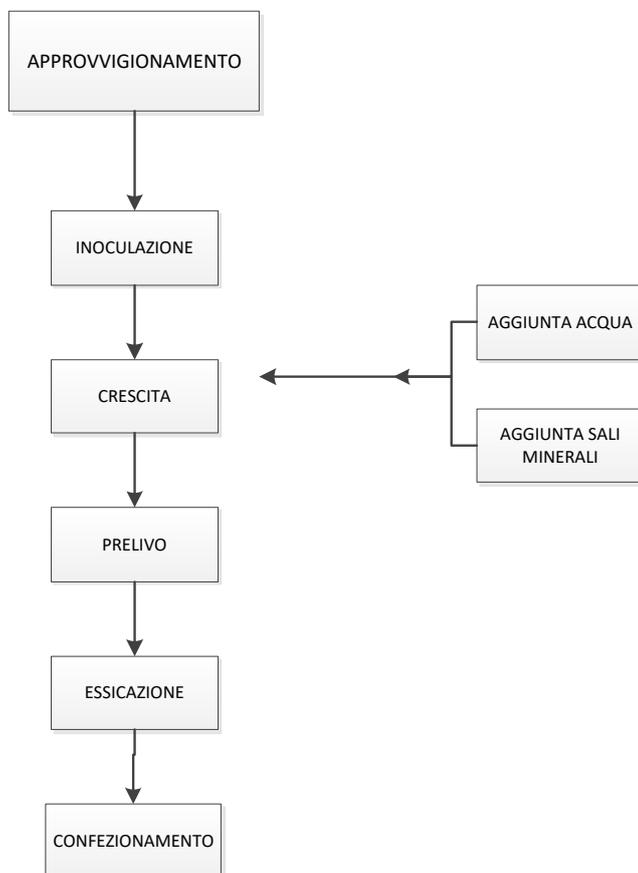
Miceti totali <50 UFC/g

Lieviti <10 UFC/g

Muffe <40 UFC/g

Codifica per la tracciabilità ai sensi del reg. Ce 178\2002:

Il lotto riportato nel sacchetto è identificato dal TMC e trova rispondenza nel nostro sistema di rintracciabilità



Organizzazione e responsabilità

L'attribuzione delle responsabilità nell'ambito dell'organizzazione aziendale è sinteticamente definita nella Matrice delle responsabilità, l'organizzazione aziendale è di seguito descritta nell'organigramma aziendale.

Matrice delle responsabilità

Funzioni Attività	Direzione	RAQ	Resp. Tecnico	Resp. Amministrazione	Resp. Merce in egresso ed in uscita	Resp. Produzione
Politica aziendale	R		C	C		C
Adempimenti Reg. CE 852/04	R		C			C
Sicurezza dei lavoratori	R					
Gestione ordini, rapporti coi Clienti	R		C	C		
Approvvigionamento e trasporto materie prime						R
Consegna prodotto finito					R	C
Lavorazione in magazzino					R	C
Amministrazione, personale				R		
Identificazione e rintracciabilità		R	C	C		C
Gestione del prodotto non conforme		R	C			C
Gestione della documentazione		R	C			C
Verifiche ispettive interne	C	R	C			
Addestramento del personale	R		C			

LEGENDA:

R RESPONSABILITÀ

C COLLABORAZIONE

3 Analisi dei Rischi

3.1 Evidenze epidemiologiche

Non sono stati ad oggi segnalati casi di intossicazione o danni per la salute del consumatore dovuti ai prodotti dell'azienda. Non si è allo stato attuale a conoscenza di danni o intossicazioni riportati in letteratura per la medesima tipologia di prodotti.

3.2 Fattori di rischio degli alimenti - Aspetti generali

Nella tabella di seguito riportata sono elencati i principali fattori di rischio degli alimenti.

Quelli più importanti sono evidenziati in grassetto, e sono quelli per i quali è prevista l'analisi del rischio al punto 3.3.

Classi di Rischio	Rischio Specifico	Provenienza
Agenti Biologici	Virus Batteri e muffe Protozoi – Parassiti - Acari	Materie prime, macchine ed impianti, servizi ausiliari, ambiente estero, insetti e animali infestanti, personale.
Agenti Chimici	Coadiuvanti Tecnologici Additivi Contaminanti ambientali Detergenti e disinfettanti Metalli Pesanti Plastificanti e additivi plastici Presidi sanitari Radioisotopi Residui di fitofarmaci Tossine naturali Nitrati Tossine di neoformazione	Materie prime, macchine ed impianti, servizi ausiliari, ambiente estero, personale.
Agenti particellari	Metallo Organici da insetti Legno Plastiche Sassi, terra, polvere Vetro Animali Infestanti Oggetti personali	Materie prime, macchine ed impianti, personale.

ALLERGENI E OGM

Gli allergeni citati nel REG. 1169/2011 sono quelli di seguito elencati:

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano e prodotti derivati, purché' il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - Malto destrine a base di grano e prodotti derivati, purché' il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati;
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - Olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché' il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - Tocoferoli misti naturali(E306),tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - Olio vegetali derivati da fitosteroli e fitosteoli esteri a base di soia;
 - Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. Latte e prodotti derivati, compreso il lattosio, tranne:
 - Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - lattitolo
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
9. Sedano e prodotti derivati;
10. Senape e prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e prodotti derivati;
12. Molluschi e prodotti derivati
13. Lupini e prodotti derivati

14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

Di questi gli allergeni utilizzati dall'azienda sono:

15. Uova e prodotti derivati;
16. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
17. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;

Non gestendo alcun prodotto sopra menzionato, l'azienda non ritiene necessario mettere a punto nessun tipo di attività di controllo di essi.

3.3 Valutazione della gravità del rischio

A tutti i fattori di rischio che possono contaminare i prodotti dell'azienda è possibile attribuire un giudizio di GRAVITA' DEL RISCHIO. La gravità del rischio (GR) è data dal prodotto della gravità del danno (GD) per la probabilità (P) che il danno si verifichi.

GR = gravità del rischio

GD = gravità del danno

P = probabilità

$$GR = GD \times P$$

Per la valutazione della gravità del danno e della probabilità del rischio sono utilizzate delle scale numeriche, riportate nelle relative tabelle.

Scala della gravità del danno (GD)

Punteggio	Gravità	Descrizione
$0 < GD < 1$	Danno poco grave	Danno limitato nel tempo, che non richiede intervento medico
$1 \leq GD < 2$	Danno grave	Danno che richiede l'intervento medico
$2 \leq GD \leq 3$	Danno molto grave	Danno che può provocare la morte o infermità permanenti

Scala della probabilità del danno (P)

Punteggio	Probabilità	Descrizione
$0 < P < 1$	Danno poco probabile	Si è verificato raramente
$1 \leq P < 2$	Danno probabile	Si è verificato
$2 \leq P \leq 3$	Danno molto probabile	Si è verificato frequentemente

Quindi lo stesso livello di gravità del danno può essere raggiunto da eventi di modesta gravità ed elevata frequenza oppure da eventi gravissimi poco frequenti.

In base al meccanismo di calcolo per il parametro GRAVITA' DEL RISCHIO (GR) si possono avere valori da 0 a 9.

Valori superiori a 3 sono considerati indici di GR elevata, tale da rendere necessaria l'attivazione di un Sistema di prevenzione documentato.

I pericoli che presentano un valore di GR inferiore a 3 vengono tenuti sotto controllo attraverso le

buone pratiche di lavorazione e mediante verifiche analitiche e controlli sul prodotto ottenuto. In quest'ultimo caso, data la minore gravità del rischio identificato, non sono richieste procedure documentate specifiche.

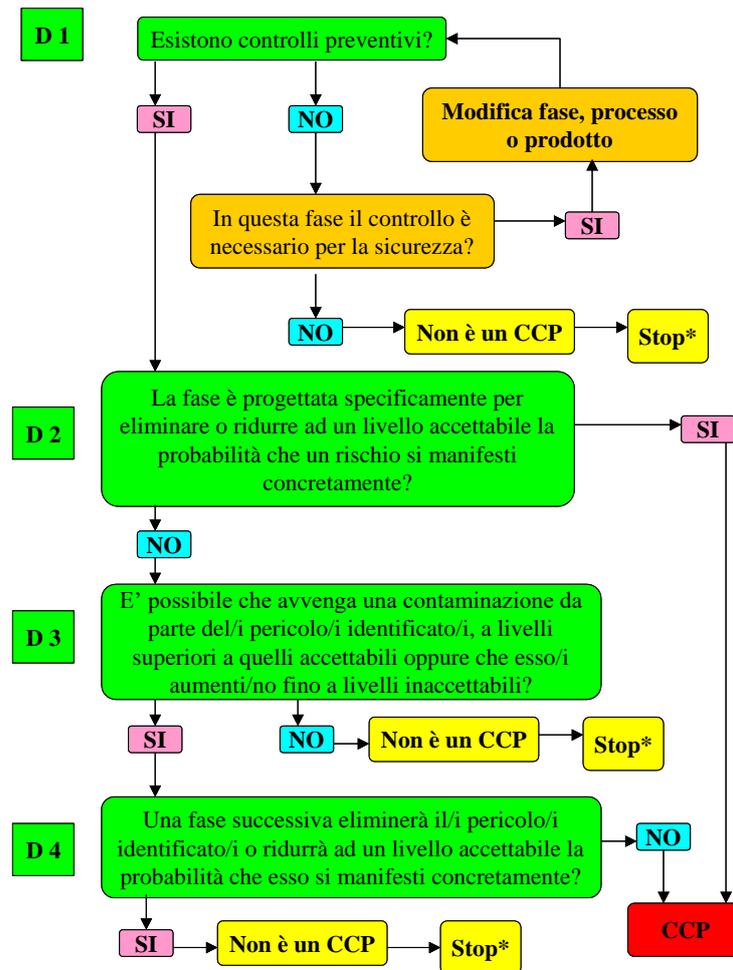
Nello schema seguente, vengono analizzate tutte le fasi caratterizzanti il processo produttivo, con la valutazione della significatività dei pericoli associati a ogni singola fase.

Nella valutazione della gravità dei rischi per i prodotti aziendali si è tenuto conto della natura dei prodotti, dei processi di lavorazione, dell'impiego e del consumatore finale.

Classi di Rischio	Rischio Specifico	Provenienza
Agenti Biologici	Virus Batteri e muffe Protozoi – Parassiti – Acari Presenza Allergeni	Materie prime, macchine ed impianti, servizi ausiliari, ambiente estero, insetti e animali infestanti, personale.
Agenti Chimici	Coadiuvanti Tecnologici Additivi Contaminanti ambientali Detergenti e disinfettanti Metalli Pesanti Plastificanti e additivi plastici Presidi sanitari Radioisotopi Residui di fitofarmaci Tossine naturali Nitrati Tossine di neoformazione	Materie prime, macchine ed impianti, servizi ausiliari, ambiente estero, personale.
Agenti particellari	Metallo Organici da insetti Legno Plastiche Sassi, terra, polvere Vetro Animali Infestanti Oggetti personali	Materie prime, macchine ed impianti, personale.

Gravità dei rischi

Per l'individuazione dei CCP, è stato utilizzato anche l'albero delle decisioni, riportato qui di seguito. L'analisi è stata effettuata per ogni fase del diagramma di flusso e per i pericoli risultati critici.



* Procedere al successivo pericolo identificato nel processo descritto

FASE OPERATIVA	PERICOLO POTENZIALE	D1	D2	D3	D4	PRP/CCP/CP
		Esistono misure preventive in questa fase per il pericolo individuato?	Questa fase è tale da eliminare o diminuire la probabilità di manifestazione del pericolo?	Può la contaminazione con il pericolo identificato aumentare in questa fase sino ad un livello eccedente il livello accettabile o sino a livelli inaccettabili ?	Esiste una fase successiva in cui il pericolo identificato può essere eliminato o ridotto ad un livello accettabile?	

CAT. (1)	RISCHIO
B	BATTERI PATOGENI
	MUFFE
	INSETTI, ANIMALI
C	RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI
P	METALLI PESANTI
	DETERGENTI, DISINFETTANTI
	NITRATI
	OGGETTI PERSONALI
	SASSI, TERRA, POLVERE
	METALLI

(1): B = Rischi di natura biologica, C = Rischi di natura chimica, P = Rischi di natura particellare.

(2): SI = Sistema di prevenzione documentato necessario,

NO = Sistema di prevenzione non necessario,

In base alla gravità, l'azienda decide di adottare un sistema di prevenzione documentato per i rischi evidenziati in carattere grassetto.

Infatti, per i prodotti lavorati dall'Azienda, il rischio è unicamente legato all'adozione d'improprie tecniche di coltivazione della materia prima, una non corretta conduzione agronomica e l'eccessivo e scorretto ricorso a trattamenti chimici di difesa, possono rappresentare fonte di pericolosità per il consumatore.

⇒ **Localizzazione dei rischi e identificazione delle azioni di controllo**

L'azienda sulla base della valutazione dei rischi e sulla base dell'analisi del processo aziendale, ha individuato le fasi del processo in corrispondenza delle quali può determinarsi ciascun pericolo individuato.

⇒ **Determinazione dei Punti Critici di Controllo - CCP (Principio 2)**

Considerati i rischi per i quali si è ritenuto essenziale introdurre misure preventive, si è proceduto nella identificazione dei Punti di controllo critici (CCP) utilizzando il diagramma ad albero (albero delle decisioni). Questo metodo prevede una serie di domande poste in successione per ogni singola fase del processo alle quali è necessario fornire risposte correttamente motivate. In particolare:

Domanda 1: esistono misure preventive di controllo per il rischio in esame?

Domanda 2: la fase è specificata mente destinata ad eliminare la probabilità di comparsa del pericolo in esame (considerato un rischio) o a ridurla ad un livello accettabile?

Domanda 3: in questa fase potrebbe, una contaminazione collegata con il rischio in esame, arrivare a livelli inaccettabili?

Domanda 4: esiste una fase successiva che riduca a livelli accettabili o elimini il rischio?

⇒ **Determinazione dei limiti critici per ogni CCP individuato (Principio 3)**

Per ogni CCP individuato sono stati stabiliti i limiti critici oltre i quali il livello di pericolosità diventa inaccettabile.

I limiti critici dovranno necessariamente tenere in considerazione le disposizioni cogenti, se esistenti. Questo significa che il livello stabilito dal legislatore sarà quello minimo di accettabilità.

⇒ **Determinazione del un sistema di monitoraggio (Principio 4)**

Per ogni CCP individuato è stato messo a punto un sistema di monitoraggio finalizzato all'assicurazione che il processo ed il prodotto siano sotto controllo.

⇒ **Determinazione delle Azioni correttive (Principio 5)**

Per ogni CCP sono state stabilite specifiche e documentate misure correttive da applicare quando i risultati del monitoraggio mostrano che un CCP sta deviando dal limite critico individuato.

Le misure critiche devono assicurare che il CCP è ritornato ad essere sotto controllo e che i prodotti ottenuti nel periodo in cui il CCP era fuori controllo sono stati trattati in accordo a quanto stabilito nella procedura di controllo dei prodotti non conformi.

⇒ **Determinazione delle Procedure di Verifica (Principio 6)**

Il sistema aziendale di autocontrollo dell'igiene viene sottoposto almeno una volta all'anno a verifiche e valutazioni attraverso indicatori igienico - sanitari analizzati in sede di riesame annuale della direzione che evidenziano le necessità di interventi correttivi e di miglioramento.

⇒ **Determinazione del Sistema di Gestione della Documentazione (principio 7)**

Il sistema di prevenzione documentato tiene conto della diversa suscettibilità ai rischi igienici dei prodotti aziendali, concentrando le energie e le risorse sulle referenze eventualmente più esposte ai rischi, tenendo ovviamente conto dei quantitativi lavorati per i diversi prodotti.

Per una corretta applicazione del sistema HACCP la raccolta dei dati è di fondamentale importanza. Questa è costituita essenzialmente dalla metodologia (contenuta nel presente manuale), dalle procedure di prevenzione del sistema e dai dati generali (limiti critici, registrazioni, verifiche dell'efficacia e verifiche annuali del sistema di prevenzione).

La gestione della documentazione è compito del RAQ.

La documentazione del Sistema d'autocontrollo è costituita da:

- Manuale d'autocontrollo con i suoi allegati (procedure, istruzioni, schede tecniche, moduli);
- Legislazione (leggi e norme che disciplinano gli aspetti igienici degli alimenti);
- Registrazioni.

4 Esame dei rischi igienici di maggiore gravità per il consumatore, e delle probabili cause

4.1 Rischi igienici e probabili cause

Nell'analisi dei rischi eseguita non sono stati riscontrati CCP.

5 Sistema documentato di prevenzione

Il sistema documentato di prevenzione per i rischi di maggiore gravità per il consumatore attuato da **SANTAMARIA GREGORIO** prevede il controllo dei punti critici individuati e descritti al punto 4.1, definendo per ognuno i limiti critici : Nessun punto critico rilevato

6 Documentazione

La gestione della documentazione è affidata al RAQ.

La documentazione del Sistema d'autocontrollo è costituita da:

1. Manuale d'autocontrollo con i suoi allegati (procedure, istruzioni, moduli, documenti);
2. Legislazione (leggi e norme che disciplinano gli aspetti igienici degli alimenti);
3. RegISTRAZIONI.

6.1 Gestione dei documenti

Vedi procedura "Gestione dei documenti, dati e registrazioni".

7 Rintracciabilità – Gestione del prodotto non Conforme

7.1 Rintracciabilità

L'azienda assicura la rintracciabilità dei propri prodotti in ottemperanza a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e in conformità al Reg. CE 178/2002 attraverso:

1. Pianificazione degli approvvigionamenti;
2. Definizione delle tecniche di coltivazione;
3. Controllo delle coltivazioni in campo da parte dei tecnici;
4. Identificazione della materia prima raccolta;
5. Verifica analitica (analisi dei residui di prodotti fitosanitari) a campione sul prodotto;
6. Indicazione in etichetta del codice lotto (codice numerico che identifica il lotto di produzione e la data di lavorazione);

Le verifiche analitiche sono effettuate presso laboratori accreditati dai ministeri di competenza e/o riconosciuti dai principali Clienti.

7.2 Gestione prodotto non conforme

L'azienda ha definito le modalità di trattamento delle non conformità che si dovessero verificare ai fini del blocco e/o ritiro dal mercato di prodotti che risultassero pericolosi per la salute del consumatore:

- Se a seguito delle analisi effettuate presso il Laboratorio di riferimento, vi sia fondato motivo di ritenere pericolosa per la salute del consumatore una partita di prodotto commercializzata in un dato periodo;
- Se, a seguito di segnalazione da parte di terzi non ufficiali (laboratori o enti di controllo, o Clienti, ecc.), vi sia fondato motivo di ritenere cautelativo agire di conseguenza per il fine della salute del consumatore e dell'interesse aziendale.

In questi casi il blocco e/io ritiro del prodotto ritenuto pericoloso per la salute del consumatore deve essere preceduto dalla comunicazione all'A.S.P.

Inoltre il blocco e/o ritiro del prodotto viene attivato anche a seguito di segnalazione da parte di terzi ufficiali (Laboratori Ufficiali di controllo, A.S.P., N.A.S., ecc.) che indichino la pericolosità della partita.

Nei casi in cui sia necessario procedere al blocco e/o ritiro della partita, gli operatori procedono come di seguito:

- Alla segnalazione della merce coinvolta, tramite la documentazione informatica delle merci in uscita, si risale al giorno, al numero di bolla attribuito al carico interessato, alla/e varietà di prodotto interessato, al numero di colli ed al nome dell'acquirente. Il personale addetto procede inoltre all'identificazione della merce eventualmente ancora stoccata nel magazzino ed alla sua sistemazione, in attesa di disposizioni, in un'apposita area evidenziata da appositi cartelli segnaletici ("area di segregazione").
- Qualora le merci fossero state già inviate alla clientela si risale all'elenco completo dei destinatari, procedendo immediatamente alla loro segnalazione telefonica e/o via telefax e disponendo contemporaneamente le modalità del ritiro delle merci e le disposizioni cautelative da adottarsi presso i clienti.
- I prodotti ritirati vengono chiaramente identificati e confinati nell'area evidenziata da appositi cartelli segnaletici ("area di segregazione"). Per tali prodotti è prevista la distruzione o il sequestro.
- Qualora tutti i clienti non fossero immediatamente informabili o non esistessero i sicuri presupposti dell'avvenuto ritiro dal consumo delle merci coinvolte da parte di questi è fatto obbligo, se non già avvenuto per il tramite dei servizi preposti delle A.S.P. di competenza, la comunicazione immediata all'A.S.P. di competenza del cliente.

Il trattamento delle non conformità rilevate viene così disciplinato:

1. Registrazione delle non conformità gravi su apposito modulo;
2. Trattamento del prodotto non conforme, preceduto da eventuale recupero presso i Clienti e segregazione nell'area "prodotto non conforme", all'interno del magazzino localizzata da una specifica cartellonistica;
3. Azioni correttive (interventi mirati ad evitare il ripetersi della non conformità).

8 Disposizioni igieniche

Le disposizioni del Reg. CE 852/2004 sono sviluppati come descritto nei punti seguenti.

8.1 Locali

I confini dello stabilimento sono chiaramente identificati e definiti dalla recinzione perimetrale.

La struttura consta di due aree:

un'area con le vasche di produzione dell'alga spirulina e un'area per la sua essiccazione, lavorazione e confezionamento finale.

8.2 Trasporti

I veicoli utilizzati per il trasporto del prodotto finito sono di terzi coibentati e/o frigoriferi. Viene eseguito all'arrivo ed alla partenza dei mezzi, un controllo visivo per verificare la temperatura e le condizioni igieniche.

I veicoli utilizzati per la consegna del prodotto devono essere costruiti in modo da consentire un'adeguata sanificazione e assicurare il mantenimento ed il controllo delle temperature prescritte.

Alla Ditta di trasporto si richiedono le seguenti garanzie:

- rispetto delle temperature durante il trasporto dei prodotti;
- veicoli e relativi vani di carico in condizioni igieniche adeguate;
- utilizzo di veicoli esclusivamente adibiti al trasporto degli alimenti.

In caso di anomalie o problemi sui mezzi di trasporto, Il Responsabile di Magazzino, prima del carico avverte il Responsabile Commerciale per le opportune decisioni.

8.3 Requisiti per l'apparecchiatura

Gli impianti di lavorazione sono di nuova costruzione, progettati e costruiti in maniera tale da soddisfare i requisiti igienici previsti dalla legge. L'azienda esegue i necessari interventi di manutenzione e pulizia per mantenere l'idoneità degli impianti. Gli interventi di manutenzione straordinaria sono affidati alle ditte costruttrici delle attrezzature.

Per gli interventi di pulizia il personale è stato formato, le procedure e le tempistiche sono definite dal piano pulizie affisso all'interno del magazzino.

L'azienda prevede sistematici interventi di verifica sull'idoneità degli impianti e sull'efficacia degli interventi di pulizia.

Dopo ogni intervento di manutenzione di un macchinario è necessario ripristinare le idonee condizioni igieniche prima del loro utilizzo. Tutti i documenti e/o schede di intervento e manutenzione di ditte esterne sono archiviati.

8.4 Rifornimento idrico

La disponibilità di acqua potabile è in quantità sufficiente alla natura ed alle potenzialità della produzione. L'acqua è erogata esclusivamente per gli usi dello stabilimento e se ne assicura la qualità microbiologica. Sono effettuate delle verifiche della potabilità con frequenza almeno annuale.

8.5 Igiene del personale

Tutto il personale impiegato presso l'azienda deve essere opportunamente istruito sulle norme igieniche. I dipendenti devono aver frequentato con profitto, specifico corso di formazione con rilascio di attestato, in sostituzione del libretto sanitario. Il comportamento è disciplinato dal regolamento interno ed è stata predisposta una opportuna cartellonistica che ricordi agli addetti gli obblighi e le misure da adottare per l'igiene. L'azienda pianifica annualmente specifiche attività di formazione finalizzate alla comprensione del sistema di autocontrollo aziendale, alla sua applicazione e miglioramento.

Il comportamento è disciplinato dal regolamento interno, esiste una cartellonistica che ricorda agli addetti gli obblighi e le misure da adottare per l'igiene e segnatamente:

- Divieto di fumare nell'area di lavorazione;
- Obbligo di indossare abbigliamento idoneo;
- Obbligo di dichiarare malattie incompatibili con la mansione svolta;
- Obbligo di lavarsi le mani prima dell'inizio del lavoro e al termine di ogni pausa.

8.6 Disposizioni applicabili ai prodotti alimentari

Le materie prime conservate in magazzino se necessario vengono poste in cella frigorifera a temperatura adeguata e controllata. I prodotti in stoccaggio vengono controllati. Il prodotto finito viene sempre mantenuto separato dalle materie prime, i flussi all'interno del magazzino sono organizzati in maniera da eliminare ogni rischio di contaminazione. In ogni caso, i prodotti finiti vengono consegnati in tempi strettissimi, per cui il pericolo di contaminazione è da ritenersi nullo.

8.7 Formazione

L'azienda pianifica annualmente specifiche attività di formazione finalizzate alla comprensione delle disposizioni del Reg. CE 852/04 e del Sistema d'autocontrollo aziendale, alla sua applicazione e al miglioramento. In particolare tutto il personale che svolge funzioni aventi influenza sulla qualità ed igienicità delle produzioni, partecipa ad un programma di addestramento;

La formazione riguarda tutto il personale che viene a contatto con gli alimenti. Lo scopo è quello di:

- informare il personale sui principi di igiene degli alimenti e sugli obblighi di legge;
- suscitare o sollecitare la consapevolezza sui rischi, per la salute dei consumatori, connessi con il comportamento e le attività del personale stesso;
- ottenere una partecipazione attiva e sufficientemente autonoma, nell'ambito delle competenze assegnate, per l'attuazione e il mantenimento del sistema di autocontrollo igienico.

Tali attività sono documentate. L'informazione per gli addetti è assicurata anche dalla cartellonistica presente in magazzino.

9 Miglioramento Continuo

Il sistema aziendale di autocontrollo dell'igiene viene sottoposto una volta all'anno, a verifiche e valutazioni, che evidenziano le necessità di interventi correttivi e di miglioramento.

Gli strumenti di verifica previsti dall'azienda sono:

- le verifiche ispettive interne periodicamente eseguite;
- le verifiche eseguite presso l'azienda dall'autorità preposta;
- un riesame annuale al quale partecipano tutte le funzioni aziendali ed il Resp. Tecnico;
- la registrazione delle non conformità gravi, e dei reclami dei Clienti;
- l'andamento dei controlli e delle verifiche analitiche previste per garantire la sicurezza del prodotto e l'efficacia del sistema di prevenzione.

10 IMBALLAGGI E PRODOTTI UTILIZZATI PER IL CONFEZIONAMENTO

Tutti gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei prodotti devono essere idonei al contatto con prodotti alimentari, e rispondere ai requisiti previsti dalla normativa MOCA. Nello specifico per il settore la normativa applicabile:

- Reg. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Reg. (CE) 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari.
- Reg. (CE) 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Reg. (CE) 282/2008 relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti;
- Reg. (CE) 450/2009 concernente i materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- Reg. (CE) 10/2011 riguardante i materiali ed oggetti in plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Decreto Legislativo 10/02/2017 n° 29 che introduce sanzioni per i produttori, importatori e utilizzatori di **MOCA**–Materiali e **O**ggetti destinati a venire in **C**ontatto con prodotti **A**limentari e alimenti in genere.

Tutti i fornitori di materiale da imballaggio destinato a venire a contatto con i prodotti alimentari devono essere quindi qualificati e fornire le idonee ed opportune dichiarazioni di conformità alimentare degli imballi venduti.