

Pacchetto igiene, ecco gli obblighi per le aziende

Il regolamento del Pacchetto igiene n. 852/2004 prevede l'obbligo per l'azienda di produzione a qualunque livello, di strutturare un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Questo piano è volto a garantire l'igiene del prodotto identificando i cosiddetti punti critici di controllo, ossia parametri facilmente misurabili durante il processo produttivo su cui la perdita di controllo può determinare un rischio inaccettabile per il consumatore.

L'esempio più frequente e classico è la temperatura. Un parametro controllabile, che non adeguatamente monitorato può permettere lo sviluppo di microrganismi patogeni i quali possono causare una tossinfezione alimentare. Il piano di autocontrollo, se ben strutturato, è uno strumento indispensabile anche per gestire le situazioni di emergenza, ad esempio se il produttore si rende conto di aver ceduto o messo in commercio prodotti non conformi e che possono rappresentare un pericolo per la salute del consumatore.

Tra gli obblighi definiti nel piano di autocontrollo c'è quello della rintracciabilità, ossia la ricostruzione di tutto il percorso dell'alimento (ingrediente o mangime) attraverso tutte le fasi produttive, così come definito dal Reg. CE n. 178/2002, al fine di garantire ritiri immediati dei prodotti eventualmente a rischio e veicolare le informazioni al consumatore. La rintracciabilità permette, oltretutto, di individuare facilmente le responsabilità in caso di danno dovuto a prodotti non conformi. L'operatore deve quindi essere in grado in caso di emergenza di risalire ai nominativi e ai contatti degli operatori a monte e a valle, oltre che avere una lista dei prodotti ricevuti/forniti, (ad es. conservando fatture e documenti di accompagnamento).

Questi dati devono essere opportunamente conservati e messi a disposizione delle autorità di controllo. Nel caso di un rischio grave e immediato per il consumatore a causa di un prodotto che non è più sotto il controllo dell'operatore, quindi già ceduto o in commercio, è obbligatorio attivare delle procedure di ritiro/ricambio, così come stabilito dall'art 19 del Reg. CE n. 178/2002. Quando si attiva una procedura di ritiro il produttore deve informare tempestivamente le ASL (per l'attivazione del sistema di allerta) e mettere a disposizione tutte le informazioni utili.

Sono esclusi dal sistema di allerta: prodotti non conformi per criteri microbiologici di igiene di processo, mangimi nei quali l'agente biologico risulta non vitale, non conformità commerciali, alimenti che per loro natura sono destinati a subire un trattamento prima del consumo tale da renderli innocui ("Linee guida per la gestione operativa del Sistema di Allerta per alimenti destinati al consumo umano" Conferenza Stato-Regioni 13 novembre 2008).

Il ritiro deve essere immediato e avvenire con mezzi propri o altrimenti con la collaborazione di altri operatori della filiera, precedentemente informati. Nel caso il prodotto abbia raggiunto il mercato, è obbligatorio allo stesso tempo informare adeguatamente il consumatore del motivo del ritiro e nel caso procedere con il richiamo. Con la procedura di richiamo è quindi il consumatore a restituire i prodotti a rischio acquistati. Ogni impresa deve inserire nel proprio piano di autocontrollo una procedura di ritiro/ricambio del prodotto che preveda alcuni punti principali. Un

(Tmc-Termine minimo di conservazione, data di scadenza, lotto, quantità), modalità per contattare rapidamente clienti e fornitori o procedere con il ritiro/richiamo; per questi motivi la rintracciabilità prima esposta è fondamentale.

Devono altresì essere descritte le procedure per gestire il prodotto ritirato. Tutti gli operatori devono inoltre stabilire una procedura scritta da mettere in atto nel caso si debba informare il consumatore e richiamare i prodotti. La comunicazione deve essere attivata quando c'è un rischio immediato per il consumatore o classi di consumatori (es. soggetti allergici) a seguito anche dell'ingestione di una piccola dose di prodotto. I rischi possono essere di qualunque tipo: microbiologici, chimici, o anche fisici ad esempio se c'è il dubbio di contaminazione con frammenti di vario genere, ma anche ad esempio per la presenza di allergeni non dichiarati.

La comunicazione (con titolo chiaro: URGENTE: RICHIAMO DEL PRODOTTO) deve contenere le informazioni necessarie per identificare il prodotto: quindi denominazione, marchio, lotto, Tmc o data di scadenza, stabilimento di produzione. Nel caso di prodotti sfusi è possibile che tutte queste informazioni non siano presenti, ma è comunque necessario dare tutti i dati di cui si dispone. Inoltre, nella comunicazione si deve indicare: il motivo del richiamo (tipo di non conformità), istruzioni al consumatore per riportare il prodotto acquistato. La comunicazione deve essere immediata ed efficace, e fatta attraverso i più idonei mezzi di informazione.