

COME FARE? COSA SAPERE?

(Consigli, Info e Contenuti per le aziende alimentari)

Richiami e ritiri, come operare.

Tutti gli O.S.A. (operatori del settore alimentare), quindi i responsabili di struttura ed i titolari, sono obbligati di informare i propri clienti e la collettività dei consumatori in genere, sulle non conformità riscontrate negli alimenti da essi trattati e/o posti in commercio.

Gli operatori del settore alimentare devono predisporre procedure di richiamo e ritiro dei prodotti non conformi dal mercato.

Il regolamento CE n. 178/02 non riguarda solo la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, ma prevede anche le procedure per il ritiro dell' alimento non considerato sicuro, ma anche il suo richiamo.

Per richiamo si intende, una procedura obbligatoria a carico dell' O.S.A., conformemente a quanto previsto dell' art. 19 paragrafo 1, consiste in pratica, in una serie di misure volte alla restituzione del prodotto alimentare noto come pericoloso e che il distributore o venditore ha già ceduto al consumatore. In questo caso quindi, il prodotto è già nella mani del consumatore!

Per ritiro si intende, qualsiasi misura volta a impedire la distribuzione e l' esposizione del prodotto alimentare noto come pericoloso. In questo caso , il prodotto non ha raggiunto il consumatore!

Secondo quanto suddetto, l' operatore del settore alimentare che riceve o si documenta su un ritiro di prodotti alimentari, deve: controllare se il prodotto oggetto del ritiro è presente in magazzino o in esposizione al consumatore (verificare n. lotto e altro) e toglierlo dallo scaffale, tenendolo in apposito contenitore e/o spazio dell' attività dedicato (dove sono i prodotti non conformi, scaduti, ecc. ecc.) con la dicitura merce non vendibile.

Se il prodotto in questione risulta in parte già venduto al consumatore finale, l' operatore del settore alimentare deve: provvedere anche al richiamo, cioè deve informare i consumatori sui prodotti a rischio, mediante la cartellonistica specifica da apporre nel punto vendita, e pubblicare il richiamo nella propria area di pertinenza mediante i vari mezzi di comunicazione possibili.

Qualora invece, l' O.S.A. si rende conto di una non conformità sul proprio prodotto ottenuto e immesso in commercio, deve rendere agevole al consumatore l'individuazione del prodotto oggetto di richiamo, indicando le seguenti informazioni:

- Denominazione di vendita del prodotto
- Marchio del prodotto
- Nome o ragione sociale dell'OSA a nome del quale il prodotto è commercializzato
- Lotto di produzione
- Marchio di identificazione dello stabilimento ove applicabile
- Nome del produttore e sede dello stabilimento
- Data di scadenza o termine minimo di conservazione
- Descrizione peso/volume unità di vendita
- Motivo del richiamo: descrizione precisa del pericolo che ha determinato il richiamo del prodotto (un'indicazione generica "prodotto non conforme" non soddisfa il requisito di accuratezza dell'informazione)
- Istruzione al consumatore per la gestione del prodotto, ulteriori avvertenze e modalità per contattare l'assistenza clienti (numero verde, indirizzo email, ecc)
- Fotografia del prodotto

Al fine di garantire un più ampio e tempestivo accesso alle informazioni ai consumatori è stato implementato un sistema che consente la pubblicazione dei richiami sul sito web del Ministero direttamente da parte delle Regioni o, su disposizione regionale, da parte delle ASL Territoriali. Pertanto, in tutti i casi in cui venga disposto il richiamo, gli OSA devono scaricare dal sito del Ministero l'apposito modello, compilarlo elettronicamente e trasmetterlo alla ASL competente per il territorio. La ASL a sua volta, valutata l'appropriatezza, provvederà, se delegata della Regione, a pubblicare sul sito del Ministero il modello, utilizzando la sezione del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) creata appositamente. Diversamente sarà la Regione a provvedere direttamente alla pubblicazione sul sito del Ministero.

Alla luce di quanto spiegato, cari operatori del settore alimentare, non potete far finta di nulla, se siete attenti alla sicurezza alimentare della vostra attività e a quella dei vostri consumatori, dovete essere informati e dovete sapere che:

- Ogni giorno vengono ritirati e richiamati i prodotti alimentari!
- I vostri fornitori/produttori, poche volte vi avvisano di specifici ritiri, immaginate voi il motivo!

- La merce ritirata e non venduta può essere oggetto di reso a fornitore, mediante predisposizione di nota di credito e quindi occhio anche agli sprechi!
- Le procedure di non conformità e di richiamo, possono essere elaborate anche per mezzo cartaceo e inviate a mezzo fax presso le ASL territoriali! (chiedete al vostro consulente h.a.c.c.p.)
- Tali procedure debbono appositamente essere presenti nel manuale di autocontrollo h.a.c.c.p. per evitare una omissione di procedura e quindi una sanzione amministrativa!
- Anche se presenti nel manuale h.a.c.c.p., le procedure vanno provate e collaudate in sede, durante lo svolgimento della formazione per alimentaristi, con l' ausilio del proprio consulente di sicurezza alimentare!
- Scegliere il giusto consulente è fondamentale per il supporto e la sicurezza della propria attività!

Per ricevere periodicamente ulteriori contenuti, utili per apprendere in pieno la gestione della sicurezza alimentare della tua attività, contattaci, scegli la tua formula di abbonamento personalizzata e molto conveniente.

Saremmo lieti di servirti e di omaggiarti uno dei nostri servizi a tua scelta.

Distinti Saluti

Dr. Matteo Mangone