

GLI ALLERGENI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE
LA LORO GESTIONE E LE RESPONSABILITA' DEGLI OPERATORI - PISA 16.01.2020



Emanuele Stevanin

via Giovanni March 14, scala A – Livorno
Tel 0586 429726 – Fax 0586 950050 – email: e.stevanin@qta.it

EVOLUZIONE NORMATIVA DELLA PROBLEMATICI ALLERGENI

D.Lgs. 109/92: attuazione delle direttive 89/395/CE e 89/396/CE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari



Viene fatto riferimento al fatto che l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità non devono indurre in errore l'acquirente si parla di caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, impossibilità di vantare proprietà che altri alimenti hanno rispetto ad altri etc.

Nessun riferimento agli allergeni e quindi a problematiche relative alla salute



*La medesima situazione la troviamo anche nel D.Lgs. 181/2003 come recepimento della Direttiva 2000/13/CE a modifica/integrazione delle direttive sopra citate anche se nel **Consideranda 6** si comincia ad inserire la parola TUTELA del consumatore*

Tra gli allergeni c'era solo il D.Lgs. 111/92 Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare es.

SENZA GLUTINE

Era infatti appena uscito il Reg. 178/2002/CE

EVOLUZIONE NORMATIVA

**30 APRILE 1997 - LIBRO
VERDE**



**PRESENTAZIONE DEL “LIBRO VERDE SUI PRINCIPI
GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE
NELL’UNIONE EUROPEA”**



**DAI CAMPI ALLA TAVOLA
FROM FARK TO FORK**



**LO SCOPO ERA QUELLO DI AVVIARE UNA
CONSULTAZIONE ED UN DIBATTITO PUBBLICO
SULL’EVOLUZIONE DELLA DISCIPLINA EUROPEA IN
MATERIA DI **SICUREZZA ALIMENTARE****

EVOLUZIONE NORMATIVA

12 GENNAIO 2000 - LIBRO
BIANCO



*IL LIBRO BIANCO ESPRIME PROPOSITI E INTENTI DEL
LEGISLATORE COMUNITARIO IN TEMA DI SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI, DEFINENDO I PRINCIPI COMUNI CHE SARANNO ALLA
BASE DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE E PONENDO AI
VERTICI DELLE PRIORITÀ POLITICHE DELL'UE LA SICUREZZA
ALIMENTARE*

*A SEGUITO DEL LIBRO VERDE E DEGLI SCANDALI
SOPRATTUTTO NEL SETTORE MANGIMISTICO (POLLI ALLA
DIOSSINA – MUCCA PAZZA)*



*VENGONO GIÀ FORMULATI I PRINCIPI GENERALI SUI QUALI SI
FONDERÀ LA POLITICA EUROPEA IN MATERIA DI SICUREZZA
ALIMENTARE E CHE VERRANNO RIPRESI CON BEN ALTRA
FORZA NEL REGOLAMENTO CE 178/2002*

EVOLUZIONE NORMATIVA

12 GENNAIO 2000 - LIBRO BIANCO

100. Al di là della **codificazione della direttiva sull'etichettatura** ora in corso, la Commissione intende proporre un nuovo emendamento che eliminerà l'attuale possibilità di non indicare i componenti o gli ingredienti dei componenti là dove essi costituiscano meno del 25% del prodotto finale. Una etichettatura completa degli ingredienti non solo **assicurerà un'informazione ottimale dei consumatori quanto alla composizione di un prodotto alimentare, ma assicurerà nel contempo la necessaria informazione di quei consumatori che, per ragioni sanitarie o etiche, devono o intendono evitare certi ingredienti.** In tale contesto si dovrà ancora considerare il problema del trasferimento degli additivi lungo la catena alimentare. Inoltre, per gli ingredienti che sono allergeni riconosciuti, ma per i quali si deve indicare soltanto il nome della categoria, **si contemplerà la possibilità di indicare la presenza di tali allergeni onde consentire ai consumatori, che presentano sensibilità a tali prodotti, di evitarli.**

EVOLUZIONE NORMATIVA

REG. 178/2002/CE

- stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare
- istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare
- fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

→ **CONSIDERANDA**

- (21) Nei casi specifici in cui vi è un rischio per la vita o per la salute, ma permane una situazione di incertezza sul piano scientifico, il principio di precauzione costituisce un meccanismo per determinare misure di gestione del rischio o altri interventi volti a garantire il livello elevato di tutela della salute perseguito nella Comunità.

Articolo 6

Analisi del rischio

1. Ai fini del conseguimento dell'obiettivo generale di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, la legislazione alimentare si basa sull'analisi del rischio, tranne quando ciò non sia confacente alle circostanze o alla natura del provvedimento.



**GENERAL FOOD LAW
REGULATION**

EVOLUZIONE NORMATIVA

REG. 178/2002/CE

- stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare
- istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare
- fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare



ART.14 – LA SVOLTA

Articolo 14

Requisiti di sicurezza degli alimenti

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
 - a) se sono dannosi per la salute;
 - b) se sono inadatti al consumo umano.

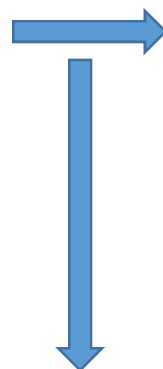


4. Per determinare se un alimento sia dannoso per la salute occorre prendere in considerazione quanto segue:
 - a) non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti;
 - b) i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento;
 - c) la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.

EVOLUZIONE NORMATIVA

D.Lgs. 114/2006

**ATTUAZIONE DELLE DIRETTIVE
2003/89/CE, 2004/77/CE,
2005/63/CE, IN MATERIA DI
INDICAZIONI DEGLI INGREDIENTI
CONTENUTI NEI PRODOTTI ALIMENTARI**



**TRA LE VARIE MODIFICHE INSERITE
QUELLA PIU' EVIDENTE E' IL FATTO
CHE GLI INGREDIENTI ALLERGENICI
DEVONO ESSERE INDICATI
NELL'ELENCO DEGLI INGREDIENTI**

**ULTERIORE MODIFICA NEL 2007 CON
LA DIRETTIVA 2007/68/CE – D.LGS. 178/2007**

IN CUI SONO STATI AGGIUNTI

LUPINO

**MOLLUSCHI (ATTENZIONE ALLE ANALISI FATTE DAI
LABORATORI SU QUESTO ALLERGENE !!!)**

ELENCO ALLERGENI EX ALLEGATO II Reg. 1169/2011/CE

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

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

Sedano e prodotti a base di sedano

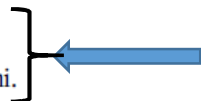
Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

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

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



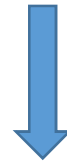
**AGGIUNTI CON LA DIRETTIVA
2007/68
D.LGs. 178/2007**

***ALLERGENI
GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO***

ALLERGENI – GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LA PRODUZIONE

**UN PRODOTTO CHE NON FORNISCE INFORMAZIONE
DELL'ALLERGENE E' UN PRODOTTO A RISCHIO PER LA
SALUTE DEL CONSUMATORE – PARTICOLARE
CATEGORIA DI CONSUMATORI**

**SI APPLICA REG. 178 ART. 19
RASFF - RAPID ALERT SYSTEM
FOR FOOD AND FEED**



**RITIRO COMMERCIALE
NOTIFICA AUTORITÀ SANITARIA
INFORMAZIONE AI CONSUMATORI
RICHIAMO DEL PRODOTTO**

**SUGO DEL
CONTADINO
BARILLA SENZA
INDICAZIONE DEL
SEDANO E LATTE
ALLERTA
SANITARIA**

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LA GESTIONE DEI FORNITORI

- **E' IL PUNTO DI PARTENZA E LA TESTATA D'ANGOLO DELL'ANALISI DEL RISCHIO**
- **DEVONO GARANTIRE QUELLO CHE NOI DOBBIAMO POI GESTIRE SUCCESSIVAMENTE NELLA SUCCESSIVE FASI DI STOCCAGGIO E LAVORAZIONE.**
- **SCELTA DEI FORNITORI SULLA BASE DI POTER FORNIRE SCHEDE TECNICHE/QUESTIONARI AGGIORNATI SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE.**
- **SCHEDE TECNICHE FIRMATE MA SOPRATTUTTO DATATE. → DOBBIAMO SAPERE QUALE VERSIONE DI PRODOTTO STIAMO UTILIZZANDO → DOVREBBERO MANDARCI L'AGGIORNAMENTO QUALORA VENGA CAMBIATA L'INGREDIENTISTICA (MA FA PARTE DI RAPPORTI COMMERCIALI E POTERE CONTRATTUALE TRA I 2 SOGGETTI GIURIDICI)**
- **LA GESTIONE DEI FORNITORI NELL'AMBITO DEL FLUSSO INFORMATIVO INTERNO AZIENDALE**



FONDAMENTALE PER TUTTI I PRODOTTI ANCHE QUELLI PIÙ BANALI CHE SI PENSA NON ABBIANO ALLERGENI

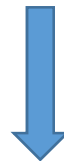


ALCUNI ESEMPI

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LA GESTIONE DEI FORNITORI

ALCUNI ESEMPI

- LE **FARINE** HANNO PER IL 99% INDICAZIONI IN SCHEDA TECNICA DI «**SOIA**» COME CONTAMINAZIONE CROCIATA DALLA FASE DI TREBBIATURA O STOCCAGGIO.
- **FORMAGGI MISTI**: CONTENGONO LISOZIMA DA «**UOVO**» DERIVANTE DALL'AGGIUNTA DEL PARMIGIANO REGGIANO IN QUANTO INGREDIENTE
- MOLTE SCHEDE TECNICHE RIPORTANO SEMPRE L'INDICAZIONE GENERICA DI **FRUTTA A GUSCIO** NON SPECIFICANDO LA TIPOLOGIA DI PRODOTTO PRESENTE (SE MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI ETC..)
- **PRODOTTI ITTICI SFILETTATI**: POSSONO AVERE CONTAMINAZIONE DA ALTRI TIPOLOGIE DI PESCE IN FASE DI LAVORAZIONE (ES. I **CROSTACEI** O I **MOLLUSCHI**) E QUESTO VICEVERSA ANCHE PER GLI ALTRI PRODOTTI.
- **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI «MERCATO»** CHE HANNO CONTAMINAZIONE AD ESEMPIO DA **SEDANO**
- LA PROBLEMATICHE DI **SPEZIE** O DI **PIANTE AROMATICHE ESSICcate**: MOLTE VOLTE HANNO MOLTI ALLERGENI ANCHE MOLTO LONTANI TRA DI LORO
- ALLERGENI IN ALCUNI LUBRIFICANTI FOOD GRADE → **ARACHIDI, SOIA, MANDORLE** ETC...




LE SCHEDE TECNICHE – CROCE E DELIZIA

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LA GESTIONE DEI FORNITORI



LE SCHEDE TECNICHE – CROCE E DELIZIA

NB: QUESTA È UNA AZIENDA ANCHE MOLTO STRUTTURATA E IMPORTANTE

	<h3>IDENTIFICAZIONE PRODOTTO</h3>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">MOD. 15. 04</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Rev 03 del 03/05/19</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Pag. 1 di 1</td> </tr> </table>	MOD. 15. 04	Rev 03 del 03/05/19	Pag. 1 di 1
MOD. 15. 04					
Rev 03 del 03/05/19					
Pag. 1 di 1					

PRODOTTO	ROSMARINO - 1 kg
----------	------------------

	NB
Allergeni presenti nel prodotto (Reg 1169/2011)	Non presenti
Allergeni presenti nello stabilimento (Reg 1169/2011)	Cereali contenenti glutine, soia, frutta a guscio, arachidi, derivati del latte, sedano, senape, semi di sesamo, crostacei, solfiti/anidride solforosa presenti in alcune materie prime.
Allergeni presenti nel settore di confezionamento (possibili cross-contaminations)	Può contenere tracce di soia, sedano, senape, semi di sesamo, cereali contenenti glutine, derivati del latte.

ERGO: SE PREPARO UN FETTINA DI CARNE BOVINA COME PRONTO CUOCI CON UN CONDIMENTO A BASE DI ROSMARINO?

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LA GESTIONE DEI FORNITORI



LE SCHEDE TECNICHE – CROCE E DELIZIA

Allergeni presenti nel prodotto (Reg 1169/2011)	Non presenti
Allergeni presenti nello stabilimento (Reg 1169/2011)	Cereali contenenti glutine, soia, frutta a guscio, arachidi, derivati del latte, sedano, senape, semi di sesamo, crostacei, solfiti/anidride solforosa presenti in alcune materie prime.
Allergeni presenti nel settore di confezionamento (possibili cross-contaminations)	Può contenere tracce di soia, sedano, senape, semi di sesamo, cereali contenti glutine, derivati del latte.

- *IL FORNITORE TRASFERISCE A ME LA PROBLEMATICHE DELLA SUA GESTIONE O QUELLA DEI SUOI FORNITORI. **NB: SONO 10 ALLERGENI SU 14 !!!!***

DICHIARANDO INFATTI:

Le modalità di stoccaggio presso il nostro magazzino tendono ad escludere il rischio di contaminazioni di tipo crociato.

Data la natura del prodotto, non è tuttavia possibile garantire l'assoluta assenza di allergeni, in quanto durante la coltivazione e la raccolta in campo eventuali cross contaminations, anche puntiformi, non sono completamente controllabili.

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LA GESTIONE DEI FORNITORI

LE SCHEDE TECNICHE – CROCE E DELIZIA

QUINDI IN QUESTO CASO:

- **IL FORNITORE TRASFERISCE A ME LA PROBLEMATICHE DELLA SUA GESTIONE O QUELLA DEI SUOI FORNITORI.**
- **L'AZIENDA CHE UTILIZZA QUEL PRODOTTO HA LA NECESSITÀ DI INSERIRE IN ETICHETTA LA POSSIBILE PRESENZA DI **CROSTACEI** MATERIA PRIMA «MOLTO LONTANA» DAL SUO PRODOTTO (**CARNE**).**

IL CONSUMATORE PENSERÀ':

MA COME LAVORA QUESTA AZIENDA? CI SONO CROSTACEI !!!! MA NON FA SOLO CARNE?

- **POTREI CHIEDERE AL FORNITORE DELLE SCHEDE TECNICHE SENZA QUESTE INDICAZIONI MA DIPENDE MOLTO DAL **POTERE CONTRATTUALE** DELL'AZIENDA E NEL NOSTRO TERRITORIO È DIFFICILE IN QUANTO LE AZIENDE SONO **MICRO-IMPRESA**.**

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LA GESTIONE DEI FORNITORI

LE SCHEDE TECNICHE – CROCE E DELIZIA

- **POTREI DECIDERE DI NON INSERIRE GLI ALLERGENI IN ETICHETTA DEL MIO PRODOTTO FINITO **MA MI ASSUMO DELLE RESPONSABILITÀ:****
- ✓ IL FORNITORE ALLA FINE DEI CONTI MI HA DICHIARATO CHE CI POTEVANO ESSERE
- ✓ POTREI FARE DELLE ANALISI SULLE MATERIE PRIME (MA È UN CAMPIONAMENTO E QUINDI POTREI RIMANERE SEMPRE ESPOSTO)
- ✓ POTREI DECIDERE DI NON INSERIRE GLI ALLERGENI **PRESENTI NELLO STABILIMENTO** PENSANDO CHE COMUNQUE IL QUANTITATIVO È IRRISORIO (USO 0,5% DI PRODOTTO, IL FORNITORE DICHIARA EVENTUALE POSSIBILITÀ....)
- ✓ ... E SE ALLA FINE QUALCUNO SI SENTE MALE PROPRIO PER QUELL'ALLERGENE NON DICHIARATO?
- ✓ **SONO TUTTE PROBLEMATICHE DI RESPONSABILITÀ CHE MERITANO UNA VALUTAZIONE LEGALE APPROFONDATA.**

MANCANO DELLE **SOGLIE DI SICUREZZA** ANCHE RELATIVE ALL'ETICHETTATURA, OSSIA DEI LIVELLI SUPERATI I QUALI È NECESSARIA UNA **SPECIFICA DICHIARAZIONE** SULLA CONFEZIONE DEL PRODOTTO CIRCA LA PRESENZA DELL'ALLERGENE STESSO E AL DI SOTTO DEI QUALI, VICEVERSA, NON È NECESSARIO INDICARE LA SUA PRESENZA.

IL REG. UE 1169/11 STABILISCE SOLO PER IL GLUTINE 20 PPM (IN EFFETTI LO DEFINISCE UN REGOLAMENTO SPECIFICO **828/14**) E **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** IL LIMITE DI 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LA GESTIONE DEI FORNITORI

LA COMUNICAZIONE TRA LE FUNZIONI AZIENDALI

È DI FONDAMENTALE IMPORTANZA CHE LE FUNZIONI

- QUALITÀ
- COMMERCIALE/PRODUZIONE

COMUNICHINO TRA DI LORO ANCHE SE NELLE PICCOLE REALTÀ È MOLTO DIFFICILE.



LA COMUNICAZIONE TRA LE PARTI (**CONOSCENZA COMPETENZA E CONSAPEVOLEZZA – ISO 9001**) E' RILEVANTE SIA NEGLI STANDARD IFS E BRC CHE NELLA NORMA ISO 22000 – FSSC CHE SONO LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI DI SETTORE.

ESEMPIO

- NELLA RICETTA AZIENDALE SI È SEMPRE USATO LA **MORTADELLA DELLA LEVONI**
- IL MIO DISTRIBUTORE IN QUEL MOMENTO NON CE L'AVEVA, L'AZIENDA DEVE PRODURRE ED E' STATA CONSEGNATA QUELLA DI **CASA MODENA** (MI HA DETTO TANTO E' UGUALE) PERÒ «**PUO' CONTENERE PISTACCHI**» (SE CE NE ACCORGE BENE ALTRIMENTI PUÒ DIVENTARE UN PROBLEMA → ETICHETTA PRODOTTO FINITO, CONTRATTO COMMERCIALE CON I CLIENTI ETC...
- QUESTO ACCADE MOLTO VOLTE QUANDO CI SI AVVALE DI DISTRIBUTORI INTERMEDI.
- LE FUNZIONI **PRODUZIONE-QUALITA'-COMMERCIALE** DEVONO **SEMPRE INTERAGIRE** TRA DI LORO

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LO STOCCAGGIO E LA LAVORAZIONE

IL MONDO DEGLI STANDARD BRC IFS

➤ **CONSERVARE I PRODOTTI SEMPRE NEI LORO IMBALLI ORIGINARI E MAGARI LONTANO DA ALTRI POSSIBILI ALLERGENI**

➤ **SAREBBE OPPORTUNO IDENTIFICARE SEMPRE CON UN CARTELLO CHE QUELLO E' UN ALLERGENE. (ES. NOCI) + FORMAZIONE DEL PERSONALE (NELLO STANDARD BRC SI PARLA DI CULTURA DELLA QUALITA')**

➤ **4.20.1 (BRC) SULLA BASE DELL'ANALISI DEI PERICOLI E VALUTAZIONE DEI RISCHI ASSOCIATI, DEVONO ESSERE OPERATIVE MISURE DI CONTROLLO DAL RICEVIMENTO ALLA CONSEGNA, AL FINE DI MINIMIZZARE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA DA ALLERGENI. LE MISURE DI CONTROLLO DEVONO ESSERE VERIFICATE**

2.2.3.5.1 (IFS) DEVE ESSERE DISPONIBILE UN'ANALISI DEI PERICOLI DI TUTTI I PERICOLI FISICI, CHIMICI E BIOLOGICI, INCLUSI GLI ALLERGENI, RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILI.



FONDAMENTALE DIVENTA IL PIANO DI HACCP

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LO STOCCAGGIO E LA LAVORAZIONE

GESTIONE ALLERGENI – PARTICOLARITA' STANDARD BRC/IFS

5.3.1 (BRC): VA FATTA UNA VALUTAZIONE DELLE MP PER CAPIRE IL LORO CONTENUTO IN ALLERGENI O DI UNA CROSS CONTAMINATION (CC) GIÀ PRESENTE NELLE MP ALL'ORIGINE DICHIARATA DAL FORNITORE (V. QUESTIONARI). → LISTA DI CORRELAZIONE MATERIE PRIME E ALLERGENI

5.3.2 (BRC) LA VALUTAZIONE ALLERGENI VA ESTESA A TUTTE LE MP INCLUSI I COADIUVANTI TECNOLOGICI E AROMI

5.3.3 (BRC) NELL'ANALISI DEL RISCHIO (CHE SEGUIRÀ IL DIAGRAMMA DI FLUSSO) VALUTARE ANCHE LO STATO FISICO DELL'ALLERGENE (IL POLVERULENTO E' DIVERSO DAL SOLIDO O LIQUIDO) ED I PUNTI DI POSSIBILE CROSS CONTACT DELLE SUPERFICI DEGLI IMPIANTI, OVVERO DOVE ESISTE UN RISCHIO DI PROMISCUITÀ DI PRODOTTI SENZA E CON ALLERGENI.

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LO STOCCAGGIO E LA LAVORAZIONE

GESTIONE ALLERGENI – PARTICOLARITA' STANDARD BRC/IFS

5.3.4 (BRC) TRA LE MISURE PREVENTIVE RESTRIZIONI SUL CIBO PORTATO NELLO STABILIMENTO DAL PERSONALE, DA VISITATORI, FORNITORI E PER LA RISTORAZIONE DEL PERSONALE, MA ANCHE SEPARAZIONE FISICA O TEMPORALE DELLE LINEE, ABBIGLIAMENTO ADDIZIONALE PER I LAVORATORI, ATTREZZATURE DEDICATE, ATTREZZATURE O LINEE DI CONFEZIONAMENTO DEDICATE ETC.

IN ALCUNE STRUTTURE SOPRATTUTTO PER IL SENZA GLUTINE MA È ESTENDIBILE ANCHE AD ALTRI FREE FROM:

- SI PUÒ LAVORARE IN STANZE DIVERSE E CON ATTREZZATURE DIVERSE
- LAVORARE IN AMBIENTE IN SOVRAPPRESSIONE (ES: SE SI USANO FARINE O ALTRI ALLERGENI POLVERULENTI)
- ADEGUATEZZA DEGLI IMPIANTI DI RICIRCOLO DELL'ARIA (TIPOLOGIA DI FILTRI) SOPRATTUTTO PER SOSTANZE POLVERULENTE
- ABBIGLIAMENTO ADDIZIONALE MA ANCHE DI COLORE DIVERSO
- **UTENSILI DI COLORE DIVERSO IN AREE DI COLORE DIVERSO**



5.3.6 (BRC) LADDOVE LA NATURA DEL PROCESSO PRODUTTIVO SIA TALE CHE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA DA UN ALLERGENE NON POSSA ESSERE EVITATA, UN MESSAGGIO DI AVVISO DEVE ESSERE INSERITO NELL'ETICHETTA DEL PRODOTTO.

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LO STOCCAGGIO E LA LAVORAZIONE

GESTIONE ALLERGENI – PARTICOLARITA' STANDARD BRC/IFS

IMPORTANTISSIMO

5.3.8 (BRC) I METODI DI PULIZIA (PER ELIMINARE IL RISCHIO DI CROSS CONTACT) DEVONO ESSERE VALIDATI PER ASSICURARE CHE SIANO EFFICACI E L'EFFICACIA DELLE PROCEDURE DEVE ESSERE VERIFICATA REGOLARMENTE

4.20.2 (IFS) SULLA BASE DELL'ANALISI DEI PERICOLI E VALUTAZIONE DEI RISCHI ASSOCIATI, DEVONO ESSERE OPERATIVE MISURE DI CONTROLLO DAL RICEVIMENTO ALLA CONSEGNA, AL FINE DI MINIMIZZARE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA DA ALLERGENI. LE MISURE DI CONTROLLO DEVONO ESSERE VERIFICATE.

4.20.4. (IFS) OVE CLIENTI RICHIEDANO SPECIFICAMENTE CHE I PRODOTTI SIANO «PRIVI DI» DETERMINE SOSTANZE O INGREDIENTI (PER ES. GLUTINE, CARNE DI MAIALE, ETC.), O CHE CERTI METODI DI TRATTAMENTO O DI PRODUZIONE VENGANO ESCLUSI, DEVONO ESSERE MESSE IN ATTO PROCEDURE VERIFICABILI



ANALISI SU SUPERFICI, UTENSILI, MANI E VESTITI DI OPERATORI, ANALISI SUI PRIMI PRODOTTI DOPO IL CICLO DI PULIZIA, ANALISI PERIODICHE SUCCESSIVE COME MONITORAGGIO DELLA VALIDAZIONE

... DOTTORE MA «IO COCIO» TUTTO I GAS (si legga solfiti) VANNO VIA !!!

Rapporto di prova n° 14.PI00640

Revisione: 0

Data emissione: 26/03/2014

Pagina 1 di 1

Spett.le
Pastificio

Data prelievo: 28/02/2014

Data Accettazione: 28/02/2014

Data inizio prove: 05/03/2014

Data fine prove: 14/03/2014

Campionamento effettuato da: QTA Consulting- via March,14 Livorno

Procedura di campionamento: Del Cliente

Descrizione del campione: triangoli scampi e porri L040

Matrice campione: PRODOTTI ALIMENTARI

RISULTATI ANALITICI

Prova	U.M.	Risultato	L.R.	NOTE
metodo di prova				
ANIDRIDE SOLFOROSA UNI EN 1988-1:1998	mg/kg	16	10	

**RISCHIO
SOLFITI**



**IL RIPIENO A BASE DI SCAMPI MENO DEL
50 % DEL PRODOTTO È COTTO PER CIRCA
20 MIN. !!!**

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LE ATTIVITA' IN OUTSOURCING

GESTIONE ALLERGENI – PARTICOLARITA' STANDARD BRC/IFS

4.4.1.1 (IFS) SE L'AZIENDA SCEGLIE DI DARE IN **OUTSOURCING QUALSIASI PROCESSO CHE POSSA AVERE IMPATTO SULLA SICUREZZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI, L'AZIENDA STESSA **DEVE ASSICURARE IL CONTROLLO SU TALI PROCESSI****

3.5.4 (BRC) LADDOVE UNA QUALSIASI FASE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE DEI PRODOTTI FOSSE ESTERNALIZZATA A TERZI O ESEGUITA PRESSO LO STABILIMENTO DI UN'ALTRA AZIENDA, **LE OPERAZIONI IN OGGETTO DOVRANNO ESSERE ADEGUATAMENTE GESTITE IN MODO DA NON COMPROMETTERE SICUREZZA, CONFORMITÀ, QUALITÀ E AUTENTICITÀ DEI PRODOTTI**

ANCHE PERCHE' SE SONO A MIO MARCHIO IL REG.1169/2011/CE



Articolo 8

Responsabilità

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LO STOCCAGGIO E LA LAVORAZIONE

GESTIONE ALLERGENI – PARTICOLARITA' BRC

FORMAZIONE

7.1.1 (BRC): TUTTO IL PERSONALE (INCLUSO QUELLO STAGIONALE O DI AGENZIA DEL LAVORO) VA FORMATO PRIMA DI INIZIARE L'ATTIVITÀ LAVORATIVA.

7.1.2 (BRC): VA FORMATO PERSONALE DEDICATO AL MONITORAGGIO CCP.

7.1.4 (BRC): SPECIFICA FORMAZIONE IN MATERIA DI GESTIONE ALLERGENI (> COMPETENZA < RISCHIO)

7.1.5 (BRC): SPECIFICA FORMAZIONE PER GLI ADDETTI ALL'ETICHETTATURA

SPECIFICA FORMAZIONE VUOL DIRE

- 1. GLI OPERATORI DEVONO ESSERE INFORMATI DI QUALE MP SI USA – CULTURA DELLA QUALITA'**
- 2. GESTIRE CORRETTAMENTE UN PRODOTTO (SUGO DI GALLINELLA → È UN ALLERGENE?) -> DIPENDE ANCHE DALLA «PROVENIENZA» DEL SOGGETTO SAPERE COSA COMUNICA QUEL NOME**
- 3. CHE OGNI VARIAZIONE DEVE ESSERE COMUNICATA**
- 4. SAPERE QUALI SONO GLI ALLERGENI**
- 5. LE RICETTE AZIENDALE DOVE DI COMPETENZA DEVONO ESSERE CONOSCIUTE**
- 6. DEVONO ESSERE CONOSCIUTI I RISCHI DELLA CONTAMINAZIONE CROCIATA E SOPRATTUTTO DELLA GESTIONE DEL RISCHIO.**
- 7. IN UNA SOCIETÀ MULTIETNICA TUTTI DEVONO CONOSCERE E COMPRENDERE**
- 8. ALTRO CHE CI PUÒ VENIRE IN MENTE PERCHÈ IL RISCHIO ZERO NON ESISTE.....**

GESTIONE E ANALISI DEL RISCHIO – LO STOCCAGGIO E LA LAVORAZIONE

PAESE CHE VAI ALLERGENI CHE TROVI

4.20.1 (IFS) DEVONO ESSERE DISPONIBILI SPECIFICHE RELATIVE ALLE MATERIE PRIME NELLE QUALI VENGANO IDENTIFICATI GLI ALLERGENI CHE RICHIEDONO **UNA DICHIARAZIONE RILEVANTE PER IL PAESE IN CUI VIENE VENDUTO IL PRODOTTO FINITO. L'AZIENDA DEVE MANTENERE UN ELENCO COSTANTEMENTE AGGIORNATO DI TUTTE LE MATERIE PRIME CONTENENTI ALLERGENI UTILIZZATE NEI SUOI SITI, CHE IDENTIFICHINO INOLTRE TUTTE LE MISCELE E LE FORMULE ALLE QUALI TALI MATERIE PRIME CONTENENTI ALLERGENI VENGONO AGGIUNTE.**

➤ **5.3 (BRC) IL SITO DEVE ESSERE FORNITO DI UN SISTEMA PER LA GESTIONE DEI MATERIALI ALLERGENICI CHE RIDUCA IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE DA ALLERGENI DEI PRODOTTI E SODDISFI I REQUISITI LEGALI IN MATERIA DI ETICHETTATURA NEL PAESE DI VENDITA.**

AL DI LÀ DELLE INDICAZIONI DELLO STANDARD QUESTO È UN **PROBLEMA GESTIONALE NON DI POCO CONTO PER LA VALUTAZIONE DEI FORNITORI E PER LA RICHIESTA DI CERTIFICAZIONI DELLE MATERIE PRIME.**

ALCUNE ESEMPI

USA → CASTAGNA PINOLI KARITÉ ETC..

GIAPPONE → GRANO SARACENO

CANADA → PINOLI

**QUINDI TUTTE LE COSE PRECEDENTEMENTE
DETTE (SCHEDE FORNITORI ETC,) SI RI-
APPLICANO PER I SINGOLI ALLERGENI EXTRA
1169**

APPLICABILE ANCHE PER LE SCUOLE

UNA RICERCA DELL'UNIVERSITA' DEL MOLISE – FREE FROM – TREND DI CONSUMO

Da Prof. Antonio Ferrandina

Docente di Organizzazione e Marketing delle Aziende Turistiche - Università del Molise

Docente Senior Area Marketing LUISS Business School

UNA PARTICOLARE RICERCA DELL'UNIVERSITA' DEL MOLISE – FREE FROM – TREND DI CONSUMO



Da Prof. Antonio Ferrandina

Docente di Organizzazione e Marketing delle Aziende Turistiche - Università del Molise

Docente Senior Area Marketing LUISS Business School

FINO AD ARRIVARE A.....

Da Prof. Antonio Ferrandina

Docente di Organizzazione e Marketing delle Aziende Turistiche - Università del Molise

Docente Senior Area Marketing LUISS Business School

UNA PROVOCAZIONE (2016) FREE FROM – TREND DI CONSUMO



**Publicizzato su un sito «provocatorio»
ha suscitato il suo interesse**

Caso studio dell'Università del Molise

**PROGETTO
«MARKETING DEL NIENTE - LESS IS MORE (*)»**

(*) **Da: Prof. Antonio Ferrandina**
Docente di Organizzazione e Marketing delle
Aziende Turistiche Università del Molise
Docente Senior Area Marketing LUISS Business
School



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Dr. Emanuele Stevanin

Tel 0586 429 726 – mail: e.stevanin@qta.it

Segui le novità su

