

# TITOLO

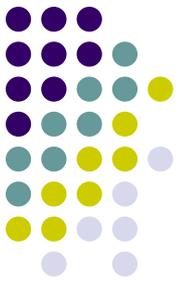
La registrazione e la gestione delle  
non conformità (NC) come  
elemento di crescita  
nell'ambito  
della ristorazione collettiva ....

10 Ottobre 2014

Civica di Trento



Emiliano Feller

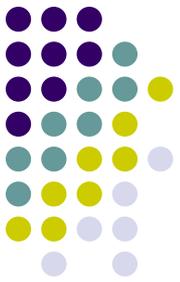


## Premessa ....

Sicurezza Alimentare  
Autocontrollo e Controllo Ufficiale

Valter Carraro

Trento, 30 settembre 2014



## Premessa ....

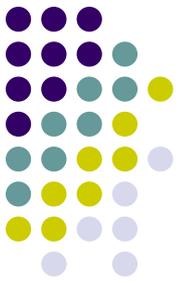
Reg. n. 178/2002 .... Autorità di controllo

Reg. n. 852/2004 .....Igiene degli alimenti

Reg. n. 853/2004.....Igiene degli alimenti di origine animale

Reg. n. 854/2004.....Il controllo ufficiale

Reg. n. 882/2004.....La conformità del controllo ufficiale

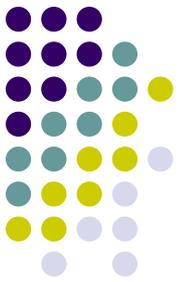


## Premessa ....

Controllo:

- ❑ ispezione
- ❑ verifica
- ❑ audit
- ❑ sorveglianza
- ❑ monitoraggio
- ❑ campionamento

## Premessa (dia n. 48.....)



### Registro/Schede di Non Conformità

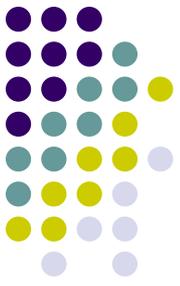
Una NC rappresenta una situazione che si discosta dalle normali situazioni di lavorazione.

#### *Esempi di NC possono essere:*

- rottura di un imballo durante il ricevimento o la consegna di un prodotto
- mancato funzionamento di un frigorifero durante la notte
- presenza di prodotti scaduti
- presenza di infestanti
- esiti di analisi su alimenti e/o ambiente non soddisfacenti

#### *E' importante inoltre tenerne traccia:*

- Registrare la NC (su registro o scheda di NC)
- Indicare i provvedimenti presi
- Registrare la risoluzione del problema



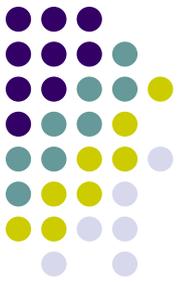
# Le NC ....



?

# LE NC: DALLA TEORIA ALLA PRATICA

Le NC .... Le vedo o Non le vedo ?



# LE NC: DALLA TEORIA ALLA PRATICA

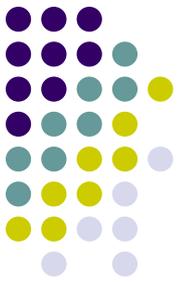
Le vedo o le cerco ..... ?



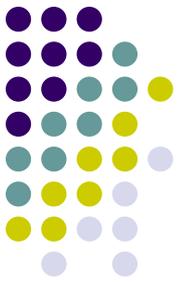
## LE NC: DALLA TEORIA ALLA PRATICA

Nelle aziende si sentono dire frasi tipo:

- I nostri prodotti sono sicuri, ...
- Siamo certificati IFS, ISO 22000, ecc.
- Abbiamo sempre fatto numerose analisi, ...
- La qualità è sempre controllata, ....
- I nostri fornitori sono controllati, ....
- Ogni mese abbiamo dei controlli, ...
- La nostra formazione è continua, ...



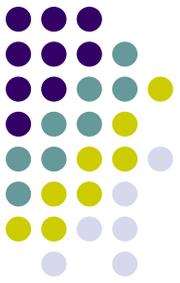
# LE NC: DALLA TEORIA ALLA PRATICA



Il rilievo della NC può derivare:

- ❑ Dall'esito dei controlli e delle verifiche su aspetti strutturali, procedurali, documentali, ...
- ❑ Dall'esito dei controlli e delle verifiche su aspetti inerenti la conformità alla norma o al capitolato, ...
- ❑ Dalle conseguenze effettive o potenziali per danni derivanti dal consumo di un alimento, ...
- ❑ Dall'esito di un controllo analitico, ...

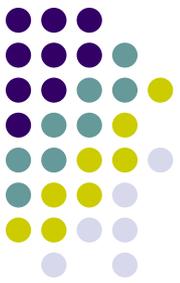
# LE NC HANNO CAMBIATO IL NOSTRO MODO DI PENSARE E DI OPERARE



## UN ESEMPIO:

In Europa da gennaio 2014 abbiamo avuto 45 casi di allerte (**ritiro/richiamo**) di alimenti nel settore lattiero caseario:

- 25 casi per segnalazioni in AUTOCONTROLLO
- 15 casi per segnalazioni da CONTROLLO UFFICIALE
- 5 casi per segnalazioni dal CONSUMATORE



## IL RITIRO/RICHIAMO

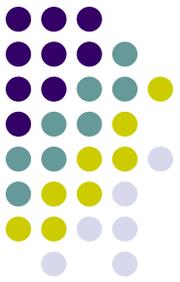
- Controllo del prodotto
- Controllo di processo
- Riscontri analitici
- Principio di precauzione

### PRINCIPIO DI PRECAUZIONE

Qualora, in circostanze specifiche a seguito di una valutazione delle informazioni disponibili, .....**venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute**, ....  
possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute .....

# I PRINCIPI

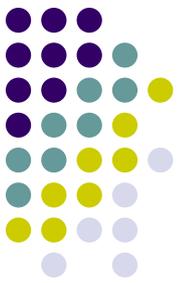
REG. (CE) 178/2002



Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato e/o somministrati.

Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:

- Se sono dannosi per la salute
- Se sono inadatti al consumo umano

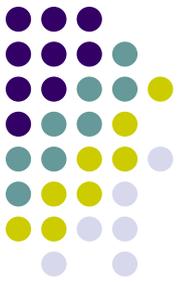


## **RISCHIO:**

- PER EVITARE “EFFETTI NOCIVI” PER LA SALUTE

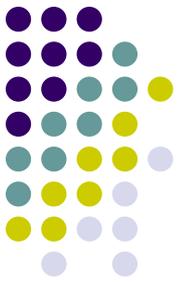
## **DANNO:**

- PROBABILI EFFETTI IMMEDIATI E/O A BREVE E/O A LUNGO TERMINE SULLA SALUTE
- PARTICOLARE SENSIBILITÀ, PER UNA SPECIFICA CATEGORIA DI CONSUMATORI



## **INADATTO:**

- **PER CONTAMINAZIONE DOVUTA A MATERIALE ESTRANEO**
- **PER PUTREFAZIONE**
- **DETERIORAMENTO**
- **DECOMPOSIZIONE**
- **.....**



## ABBIAMO UNA NC .....

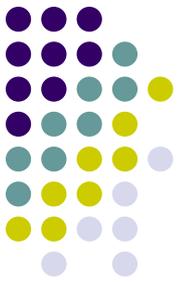
UNA PRIMA DOMANDA: si tratta di:

- Un evento prevedibile .....
- Un evento NON prevedibile .....

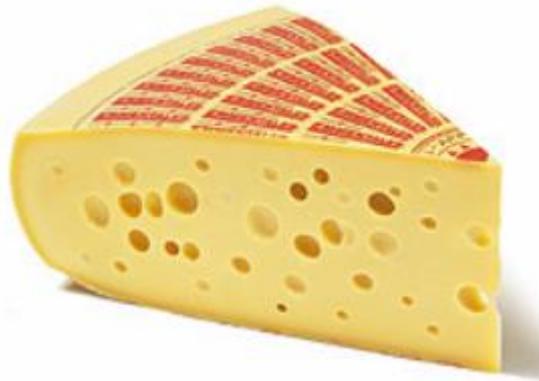
SE L'EVENTO RISULTA NON PREVEDIBILE COSA SIGNIFICA ?

Significa che il nostro Piano di Autocontrollo (HACCP) non ha preso in esame tutti i rischi possibili ?

**ANSIA .....**

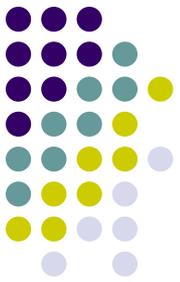


## Il nostro PIANO DI AUTOCONTROLLO .....



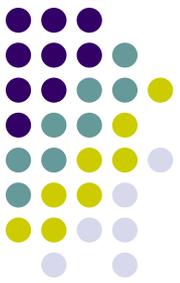
Si procede ad una revisione , ..... (scompare l'ANSIA)

# LE NC: DALLA TEORIA ALLA PRATICA



Una **NON** conformità:

- Qualitativa
- Formale
- Di Sicurezza (AC)



# LE NC: DALLA TEORIA ALLA PRATICA

- **NON CONFORMITA' QUALITATIVA**

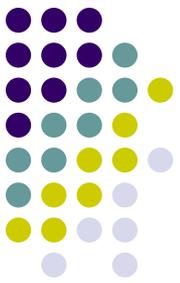
La sicurezza del consumatore non è a rischio, ma il prodotto è al di sotto degli standard stabiliti (es, caratteristiche organolettiche, colore, gusto,)

- **NON CONFORMITA' FORMALE**

La sicurezza del consumatore non è a rischio, ma un requisito non è soddisfatto (es, erronea indicazione in etichetta del QUID, ..)

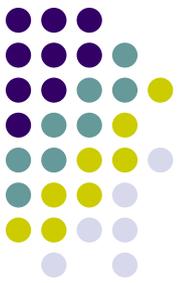
- **NON CONFORMITA' DI SICUREZZA (rischio)**

La sicurezza del consumatore è a rischio (es, salmonella in un prodotto) .... Informo **AC** (è un obbligo).



## LE NC E LE AZIONI CORRETTIVE

- **Trattamento della NON conformità**  
Si tratta di porre rimedio a una situazione di non conformità agendo sui suoi effetti rilevabili oggettivamente ....
- **Identificazione e rimozione della causa**  
L'identificazione e la rimozione della causa sono gli aspetti più complessi dell'azione correttiva.
- **Verifica dell'efficacia delle misure adottate**  
L'attività di verifica delle essere programmata.



# LE NC E LE REGISTRAZIONI

**Le NON conformità devono essere documentate.**

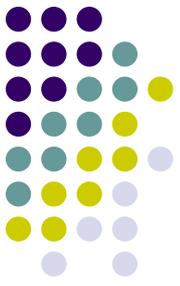
**Predisporre un modulo di registrazione delle NC che contenga:**

- **Rilievo della NC con breve descrizione**
- **Analisi delle cause**
- **Trattamento della NC**
- **Verifica dell'efficacia del trattamento eseguito**
- **Costi di trattamento della NC**
- **Statistica annuale per raggruppare le NC per gravità, per causa e per ripetizione dell'evento**

**E dopo, ....**

# LE NC E LE REGISTRAZIONI ... e dopo ....





**E dopo ....**

**Si torna al punto di partenza con le stesse procedure, le stessa manualità, le sette risorse, sperando che la NC non torni ?**

**Ci si mette in discussione e si cresce ancora, .... ?**

