



I prodotti agroalimentari e le certificazioni.

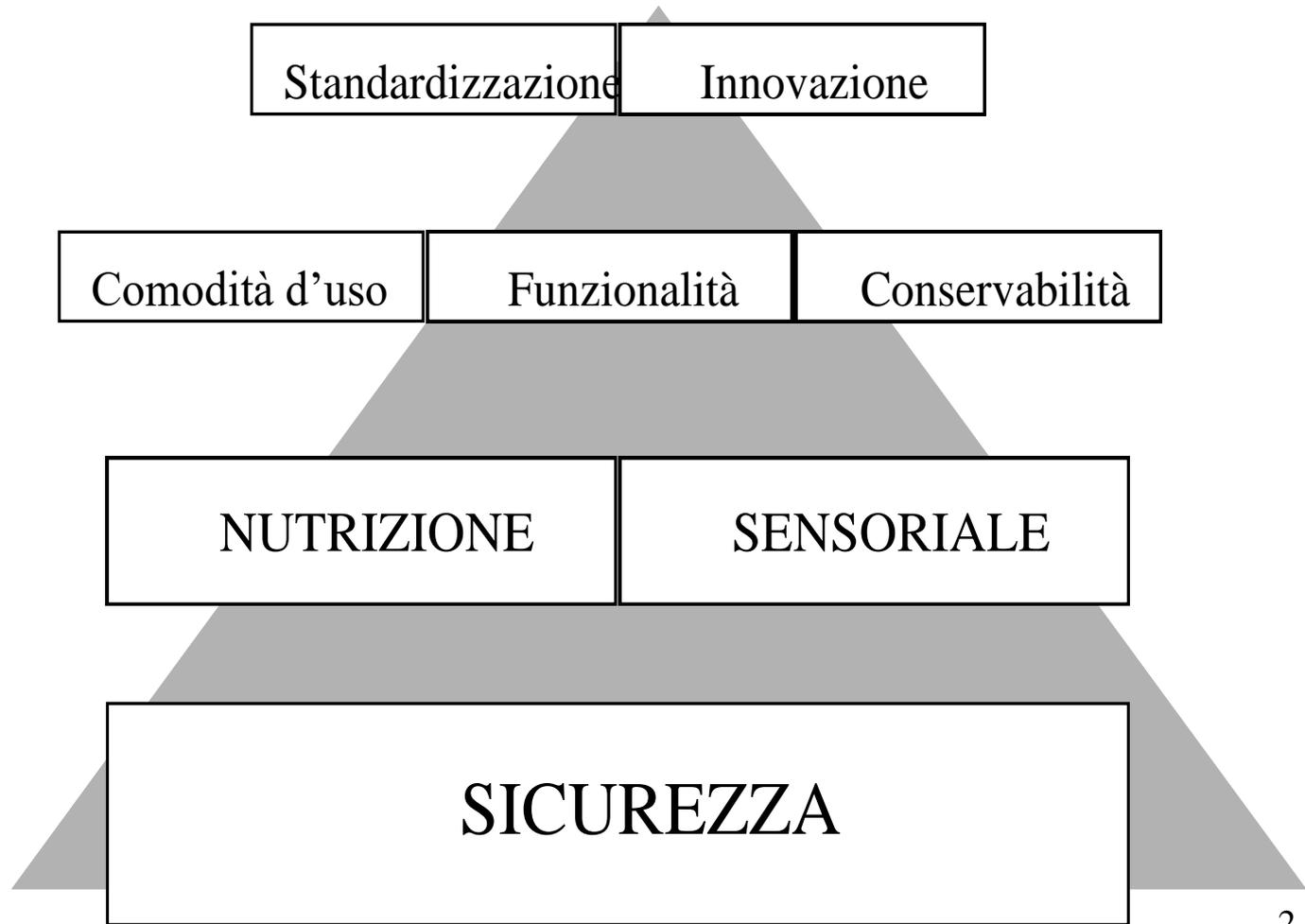
**Luci ed ombre di un sistema
volontario ma necessario**

VENERDI' CULTURALI

Roma, 04/05/2018

Dott. Agr. Edoardo Corbucci

Requisiti della Qualità alimentare



Sicurezza alimentare come sfida e obiettivo sociale

Coinvolgimento di molteplici attori

Produzione primaria

Agroindustria

Servizi e Distribuzione

Sistema dei controlli (pubblici e privati)

Ricerca

Politica

Sicurezza alimentare e nuovi rischi

Ogni anno nei paesi industrializzati, a dispetto delle norme e dell'attenzione da parte dell'industria, continuamente in crescita, **1 persona su 3 rischia una tossinfezione dovuta al cibo**



Secondo OMS/WHO, le cause più comuni sono le seguenti:

- Globalizzazione della filiera/supply chain (condizioni igieniche e pratiche agricole nei paesi di origine);
- Aumentata aggressività dei batteri e maggiore resistenza ad antibiotici e fitofarmaci;
- Invecchiamento della popolazione;
- Nuovi usi alimentari (aumento dei pasti fuori casa).



How safe is your food?

Source and number of outbreaks* in the European Union in 2015

Milk and dairy products



55

Mixed food



47

Pork



42

Eggs and egg products



42

Seafood



40

Chicken and turkey meat



40

Food of non-animal origin



19

The most common food-borne diseases in the European Union

Campylobacter

2014 236 818 reported cases

2015 229 213 reported cases

Outbreaks

2014	2015
29	25

Salmonella

2014 92 007 reported cases

2015 94 625 reported cases

Outbreaks**

2014	2015
225	184

Listeria

2014 2 242 reported cases

2015 2 206 reported cases

Outbreaks

2014	2015
6	5

* Outbreaks refer to strong-evidence food-borne outbreaks (excluding waterborne outbreaks).

**The difference in the number of reported strong-evidence foodborne outbreaks is likely to be affected by differences in the classification of the outbreaks compared with previous years.

Listeria infections in the EU in 2015



There was a total of 2 206 reported listeriosis cases in 2015. We have data on age and outcome for 1 524 cases.



1 524

confirmed listeriosis cases with known age and outcome



64%

of cases were in people 65 or older



20%

of cases in people 65 or older were fatal

Listeria monocytogenes In food In the EU In 2015

3.9%
of ready-to-eat fish products were *L. monocytogenes* positive



2.5%
of ready-to-eat meat products were *L. monocytogenes* positive



1.1%
of cheese were *L. monocytogenes* positive

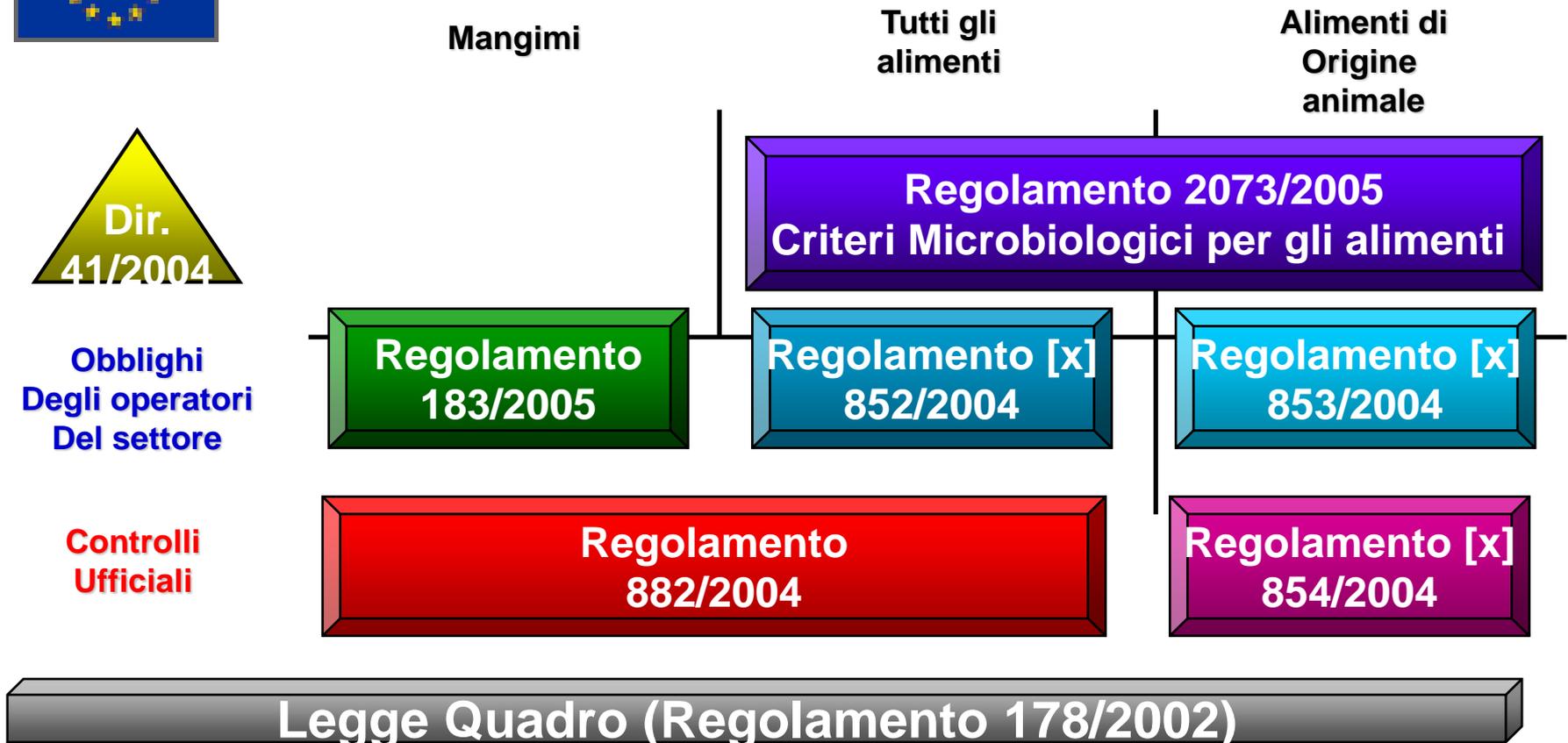


La situazione in Italia ?

Tabella 1. Casi umani confermati di alcune zoonosi ottenuti da fonti ufficiali di sorveglianza delle malattie infettive, Italia 2009-2013

Zoonosi	2009	2010	2011	2012	2013
Salmonellosi*	5715	5319	4467	4829	4660
Campilobacteriosi* [¶]	531	457	468	774	1178
Listeriosi* [¶]	109	157	129	112	128
<i>Escherichia coli</i> produttori di verocitotossina*	51	33	51	50	65
Yersiniosi*	11	15	15	14	25
Tubercolosi da <i>M. bovis</i> *	6	15	15	9	6
Brucellosi*	167	171	166	137	184
Trichinellosi*	1	0	6	33	-
West Nile*	18	5	14	28	79
Tularemia*	2	1	0	2	1
Dermatofitosi**	89	-	-	-	-
Rickettsiosi**	338	-	-	-	-
Botulismo**	32	-	-	-	-
Leishmaniosi cutanea**	22	-	-	-	-
Leishmaniosi viscerale**	72	-	-	-	-
Leptosirosi**	38	-	-	-	-
Meningite e encefalite acuta virale**	695	-	-	-	-

Architettura del sistema legislativo europeo



[x] Pacchetto Igiene

<http://eur-lex.europa.eu>

L'informazione sui rischi alimentari è in aumento e i consumatori sono sempre più consapevoli delle relazioni tra alimentazione e benessere

Il consumatore sta diventando

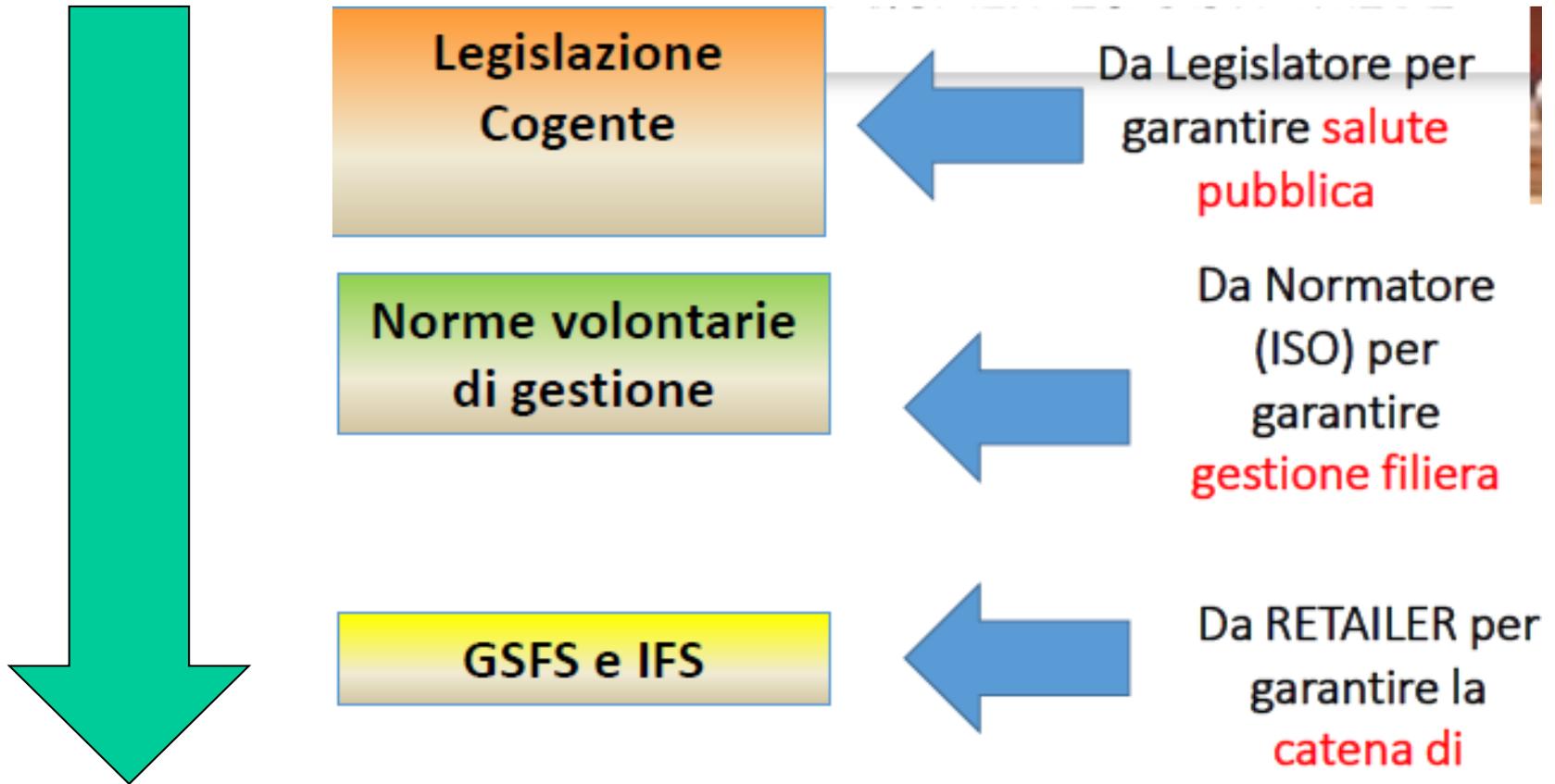
- Evoluto e competente
- Attento ai temi etici ed ambientali

Il concetto di QUALITÀ si focalizza su

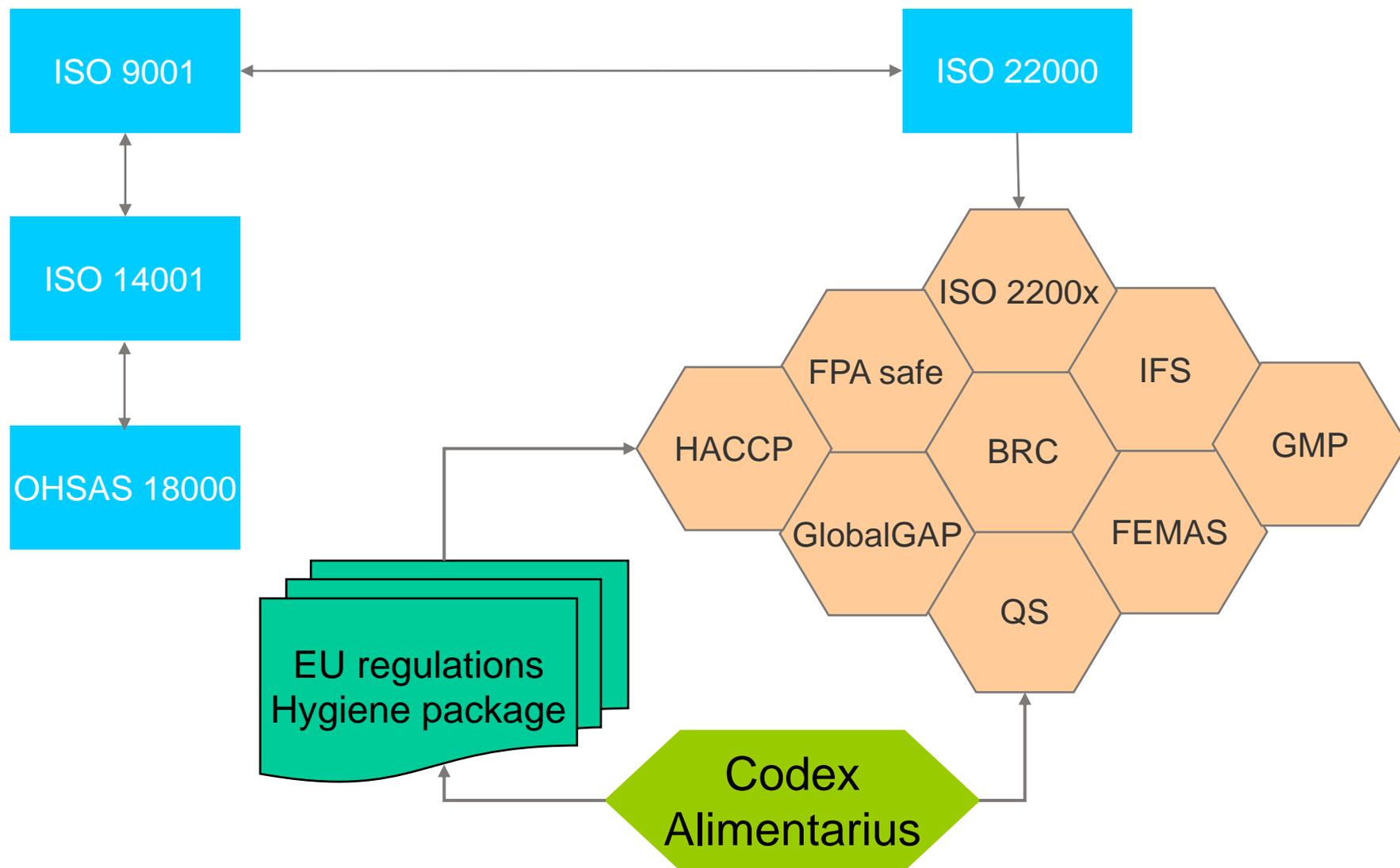
- Auto gratificazione (gusto)
- Valore nutrizionale (nutrimento)
- Sicurezza (salute)



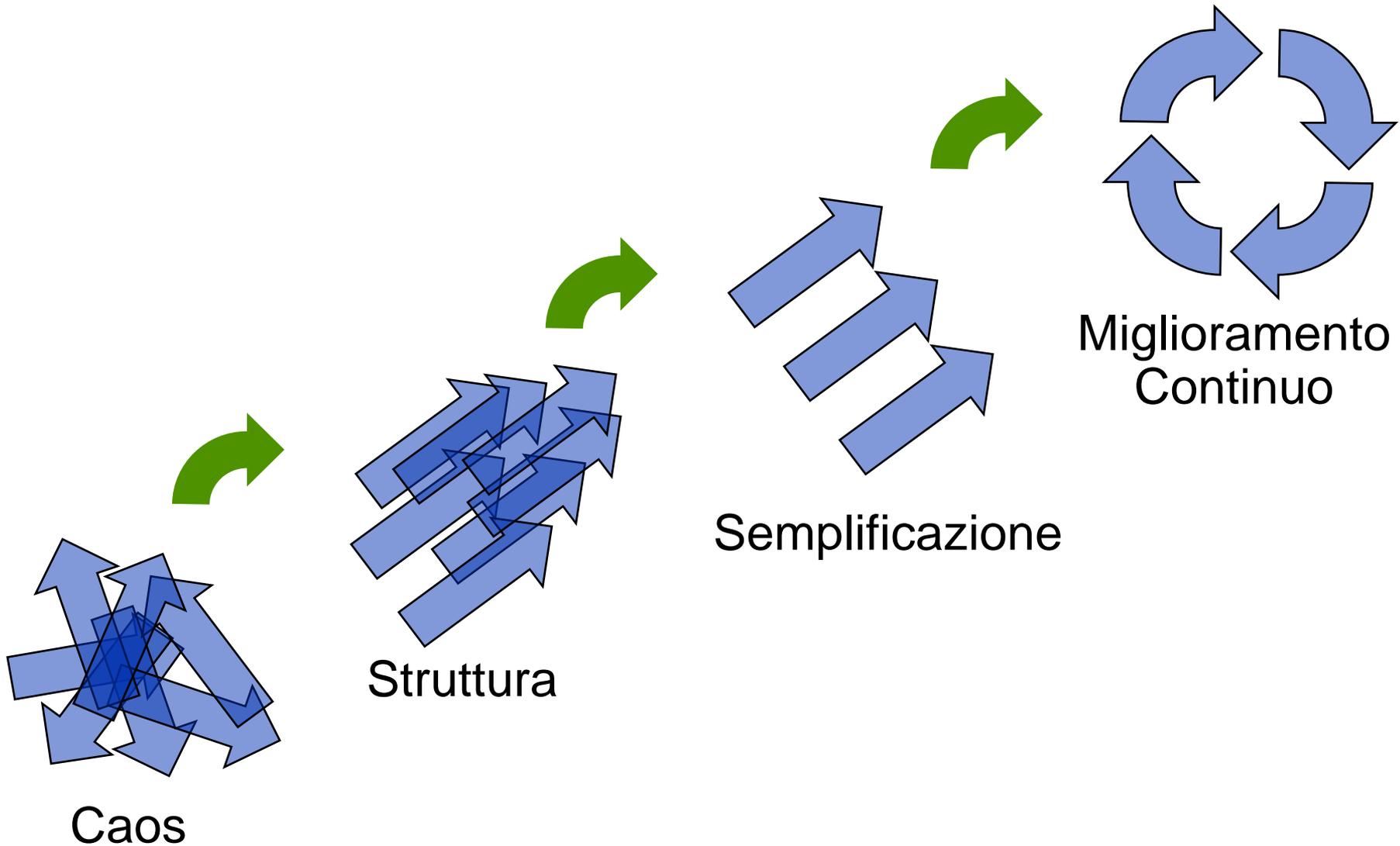
Quindi...: Food Safety !!!



Arrivare alla Food Safety attraverso l'applicazione di Sistemi di Gestione



I benefici di un Sistema di Gestione



I benefici di un Sistema di Gestione della Sicurezza degli Alimenti

Cambio dell'approccio aziendale

Da un approccio reattivo, di controllo qualità, ad un modo di pensare preventivo

Fornire un approccio sistemico

Coprire tutti gli aspetti della filiera dall'acquisto di materie prime ed ingredienti alla realizzazione del prodotto finale

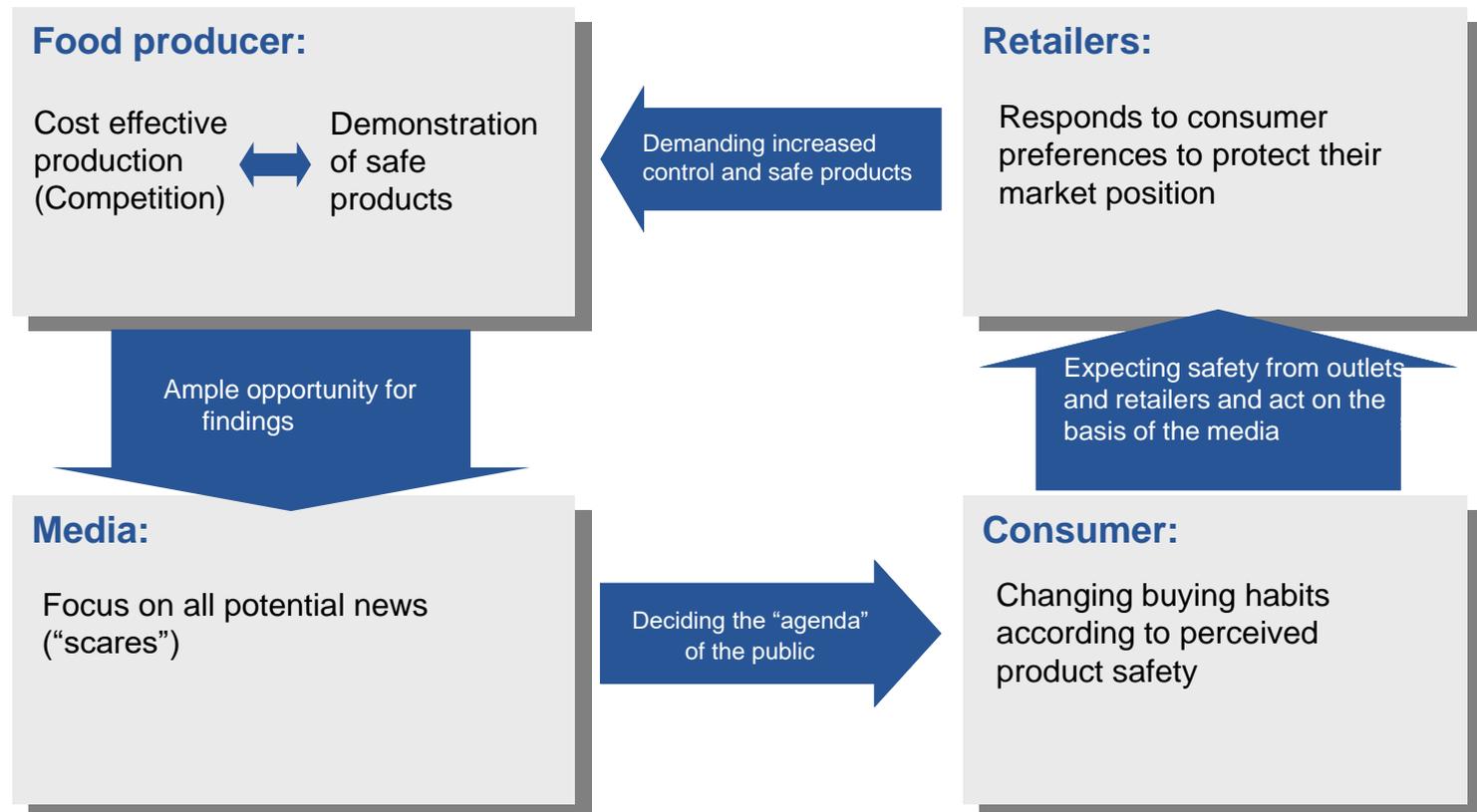
Aumentare la fiducia dei consumatori

Aumentare la sicurezza del prodotto come opportunità di business

e i Retailers ?

La crescente attenzione alla sicurezza igienico-sanitaria dei cibi è la conseguenza del maggiore interesse per il cibo da parte dei consumatori e dei media.

I retailers, necessariamente, si adattano alle aspettative dei consumatori, condizionando a ritroso tutta l'industria alimentare.



Sistemi di Gestione e Sicurezza degli Alimenti Standard “Pubblici” VS Standard “Privati”

**Perché realizzare uno
standard privato ?**

**Quali le esigenze tecniche da
soddisfare ?**

Quali le garanzie da fornire ?

Global Food Safety Initiative (GFSI)

È punto di riferimento e di confronto tra gli standard del settore alimentare e contribuisce a sviluppare meccanismi di scambio di informazioni nella catena di fornitura per accrescere la sensibilità dei consumatori e migliorare le pratiche commerciali

Gli obiettivi della GFSI sono:

- Migliorare la sicurezza dei prodotti alimentari
- Garantire la protezione dei consumatori
- Rafforzare la fiducia dei consumatori
- Migliorare l'efficienza dei costi lungo tutta la catena di fornitura dei prodotti alimentari
- Benchmark per i requisiti dei programmi per la gestione della sicurezza dei prodotti alimentari

Il “mondo” dei principali standard GFSI

Livello *Pre-Farm*:



SQF



NZ GAP

GLOBALG.A.P.

Livello *Post-Farm*:



IFS



SQF

FSSC 22000

GLOBALG.A.P.



Produttori agricoli

Produttori di mangimi

Produttori primari di alimenti

Produttori di alimenti

Produttori secondari di alimenti

Commercianti all'ingrosso

Distributori , gestori di servizi alimentari e caterer

Produttori di fitofarmaci, fertilizzanti e medicinali veterinari

Filiera alimentare per la produzione di ingredienti e additivi

Gestori di servizi di trasporto e magazzinaggio

Produttori di impianti

Produttori di detergenti e sterilizzanti

Produttori di materiali di confezionamento

Fornitori di servizi



22000:2005



Alcune parole chiave comuni

Safety

Operators shall not place on the market unsafe food or feed

Responsibility

Operators are responsible for the safety of the food and feed which they produce, transport, store or sell

Traceability

Operators shall be able to rapidly identify any supplier or consignee

Transparency

Operators shall immediately inform the competent authorities if they have a reason to believe that their food or feed is not safe

Emergency

Operators shall immediately withdraw food or feed from the market if they have a reason to believe that it is not safe

Prevention

Operators shall identify and regularly review the critical points in their processes and ensure that controls are applied at these points

Co-operation

Operators shall co-operate with the competent authorities in actions taken to reduce risks

I requisiti degli standard (es.: BRC)

1 IMPEGNO DELLA DIREZIONE

- 1.1 Impegno della direzione e miglioramento continuo
- 1.2 Struttura organizzativa, responsabilità e organismo di gestione

2 PIANO DI SICUREZZA ALIMENTARE HACCP

- 2.1 Team di sicurezza alimentare HACCP - Codex Alimentarius, Fase 1
- 2.2 Programmi di prerequisiti
- 2.3 Descrizione del prodotto - Codex Alimentarius, Fase 2
- 2.4 Identificazione dell'uso previsto - Codex Alimentarius, Fase 3
- 2.5 Costruzione di un diagramma di flusso del processo - Codex Alimentarius, Fase 4
- 2.6 Verifica del diagramma di flusso - Codex Alimentarius, Fase 5

- 2.7 Elenco di tutti i potenziali pericoli associati a ogni fase del processo, esecuzione di un'analisi dei pericoli e valutazione delle misure da adottare per controllare i pericoli identificati - Codex Alimentarius, Fase 6, Principio 1
- 2.8 Determinazione dei punti critici di controllo (CCP) - Codex Alimentarius, Fase 7, Principio 2
- 2.9 Identificazione dei limiti critici per ciascun CCP - Codex Alimentarius, Fase 8, Principio 3
- 2.10 Adozione di un sistema di controllo per ciascun CCP - Codex Alimentarius, Fase 9, Principio 4
- 2.11 Definizione di un piano di azioni correttive - Codex Alimentarius, Fase 10, Principio 5
- 2.12 Definizione delle procedure di verifica - Codex Alimentarius, Fase 11, Principio 6
- 2.13 Documentazione HACCP e tenuta dei registri - Codex Alimentarius, Fase 12, Principio 7
- 2.14 Revisione del piano HACCP

I requisiti degli standard (es.: BRC)

3 SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ

3.1	Manuale sulla sicurezza e qualità degli alimenti	19
3.2	Controllo della documentazione	19
3.3	Compilazione e tenuta dei registri	19
3.4	Verifiche interne	20
3.5	Approvazione del fornitore e delle materie prime e controllo della performance	21
3.6	Specifiche	23
3.7	Azioni correttive e preventive	24
3.8	Controllo dei prodotti non conformi	24
3.9	Tracciabilità	24
3.10	Gestione dei reclami	25
3.11	Gestione degli incidenti, ritiro e richiamo dei prodotti	25
3.12	Attenzione al cliente e comunicazione	26

4 STANDARD DELLO STABILIMENTO

4.1	Standard esterni
4.2	Sicurezza
4.3	Layout, flusso del prodotto e separazione
4.4	Struttura dell'edificio e aree destinate a movimentazione di materie prime, preparazione, trasformazione, confezionamento e stoccaggio
4.5	Servizi - acqua, ghiaccio, aria e altri gas
4.6	Attrezzature
4.7	Manutenzione
4.8	Strutture per il personale
4.9	Controllo della contaminazione chimica e fisica del prodotto Aree destinate a movimentazione di materie prime, preparazione, trasformazione, confezionamento e stoccaggio
4.10	Identificazione di corpi estranei e strumenti per la rimozione
4.11	Ordine e igiene
4.12	Gestione/smaltimento dei rifiuti
4.13	Gestione del cibo in eccedenza e dei prodotti per l'alimentazione animale
4.14	Controllo degli infestanti
4.15	Impianti di stoccaggio
4.16	Spedizione e trasporto

I requisiti degli standard (es.: BRC)

5 CONTROLLO DEL PRODOTTO

- 5.1 Progettazione/sviluppo del prodotto
- 5.2 Etichettatura del prodotto
- 5.3 Gestione degli allergeni
- 5.4 Autenticità del prodotto, dichiarazioni e catena di custodia
- 5.5 Imballaggio del prodotto
- 5.6 Controllo del prodotto e test di laboratorio
- 5.7 Distribuzione del prodotto

6 CONTROLLO DEI PROCESSI

- 6.1 Controllo delle operazioni
- 6.2 Etichettatura e controllo della confezione
- 6.3 Quantità - controllo del peso, del volume e del numero
- 6.4 Taratura e monitoraggio degli strumenti di misurazione e controllo

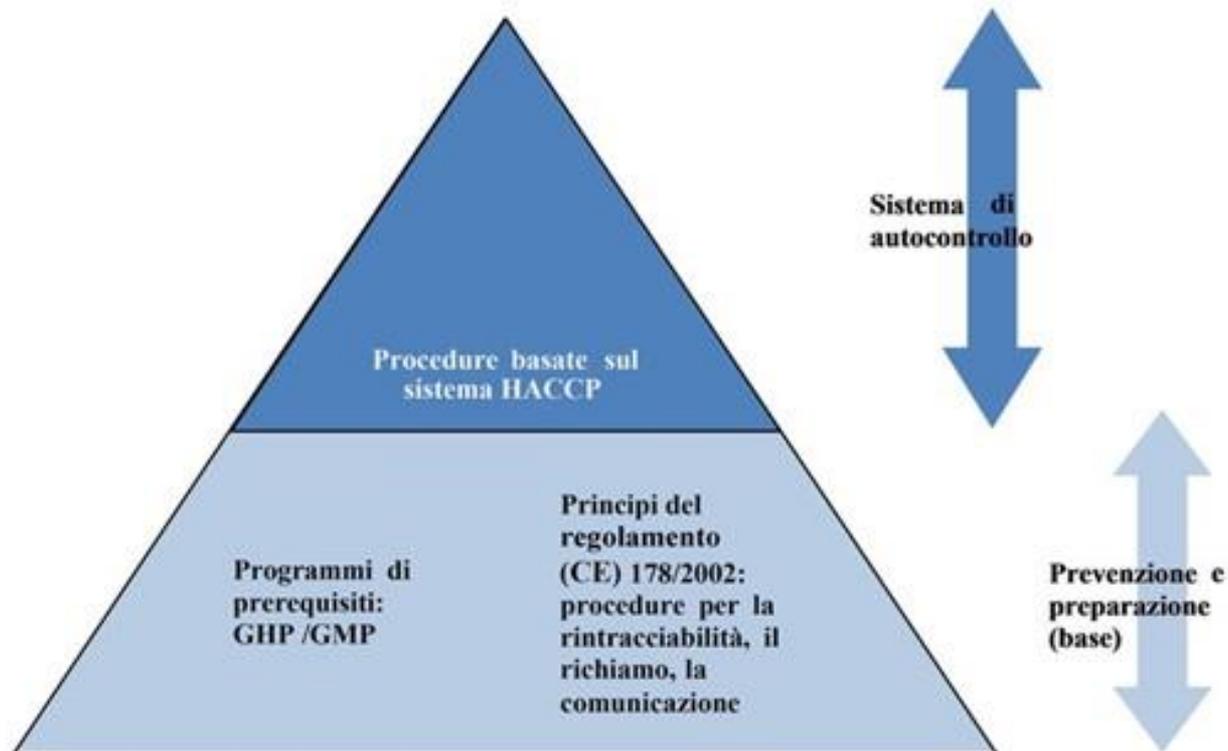
7 PERSONALE

- 7.1 Formazione: aree destinate a movimentazione di materie prime, preparazione, trasformazione, confezionamento e stoccaggio
- 7.2 Igiene personale: aree destinate a movimentazione di materie prime, preparazione, trasformazione, confezionamento e stoccaggio
- 7.3 Controlli medici
- 7.4 Indumenti protettivi: dipendenti o visitatori presso le aree di produzione

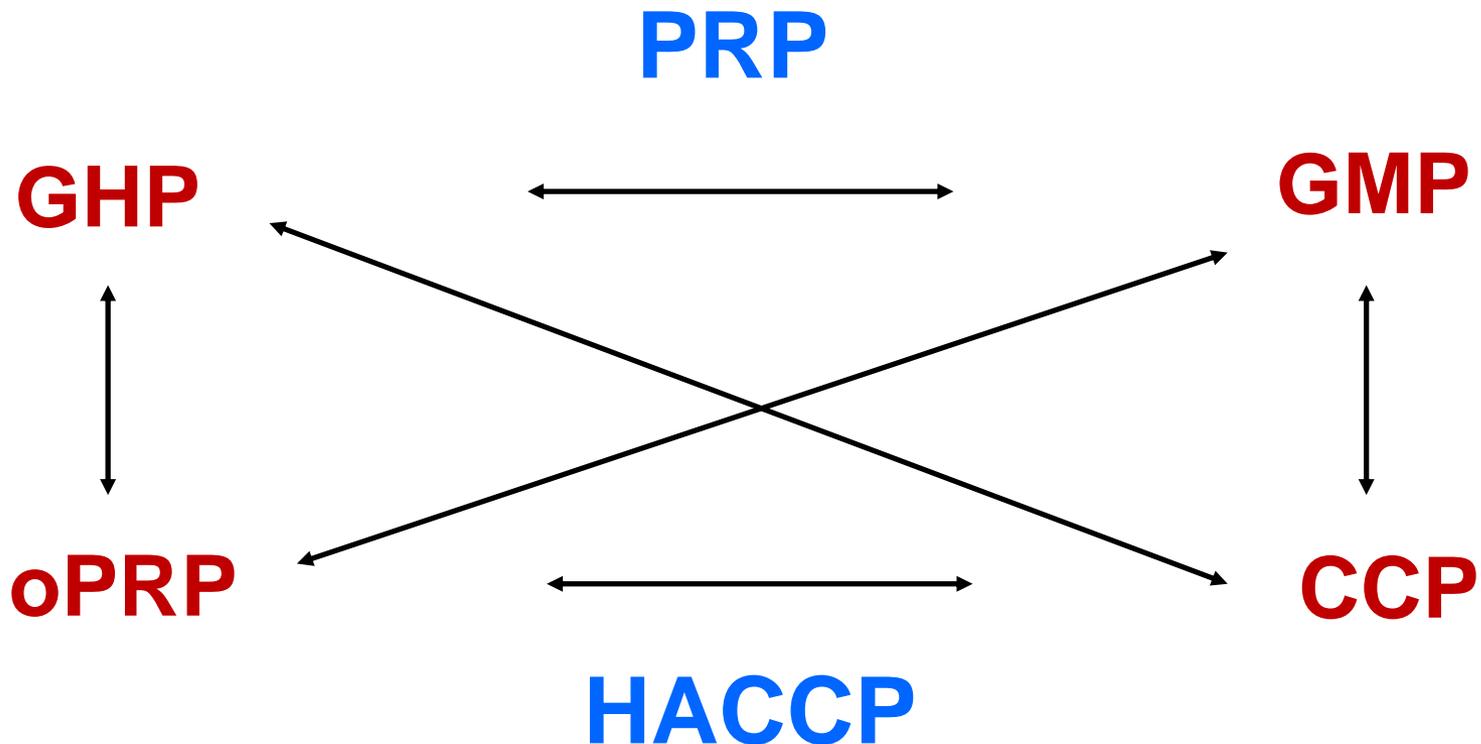
Prerequisite program (PRP) e procedure basate sul sistema HACCP.

Gli elementi del sistema di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS)

SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



Un approccio sempre più integrato alla gestione della sicurezza degli alimenti



Programmi di prerequisiti (PRP)

Tutte le prassi e condizioni di prevenzione necessarie prima e durante l'attuazione del sistema HACCP e che sono quindi essenziali per la sicurezza alimentare.

Alcuni esempi: mantenimento delle infrastrutture, operazioni di pulizia e disinfezione, manutenzione delle apparecchiature e tarature, allergeni, gestione dei rifiuti, monitoraggio dell'aria e dell'acqua, igiene e salute dei lavoratori e selezione corretta delle materie prime, tutte operazioni pre-processo che se eseguite correttamente servono a garantire il successo della produzione

Buone Pratiche Igieniche (GHP)

Igiene Materie Prime
Servizi Aziendali
Controllo delle Operazioni
Sanificazione
Igiene Personale e del Personale
Trasporto
Informazioni sul Prodotto e Comunicazione con il Consumatore
Formazione

Buone Pratiche di Produzione (GMP)

Locali e disposizione impianti
Materie prime, additivi
Qualificazione dei fornitori
Tecnologie e condizioni di processo definite
Produzione, confezionamento, immagazzinamento, trasporto, distribuzione

Sistema di Autocontrollo Igienico (HACCP)

Punti Critici di Controllo (CCP)

I punti o le fasi in un processo di produzione in cui è richiesto un monitoraggio continuo/per lotto attraverso una misura di controllo specifica per eliminare o ridurre il pericolo a un livello accettabile

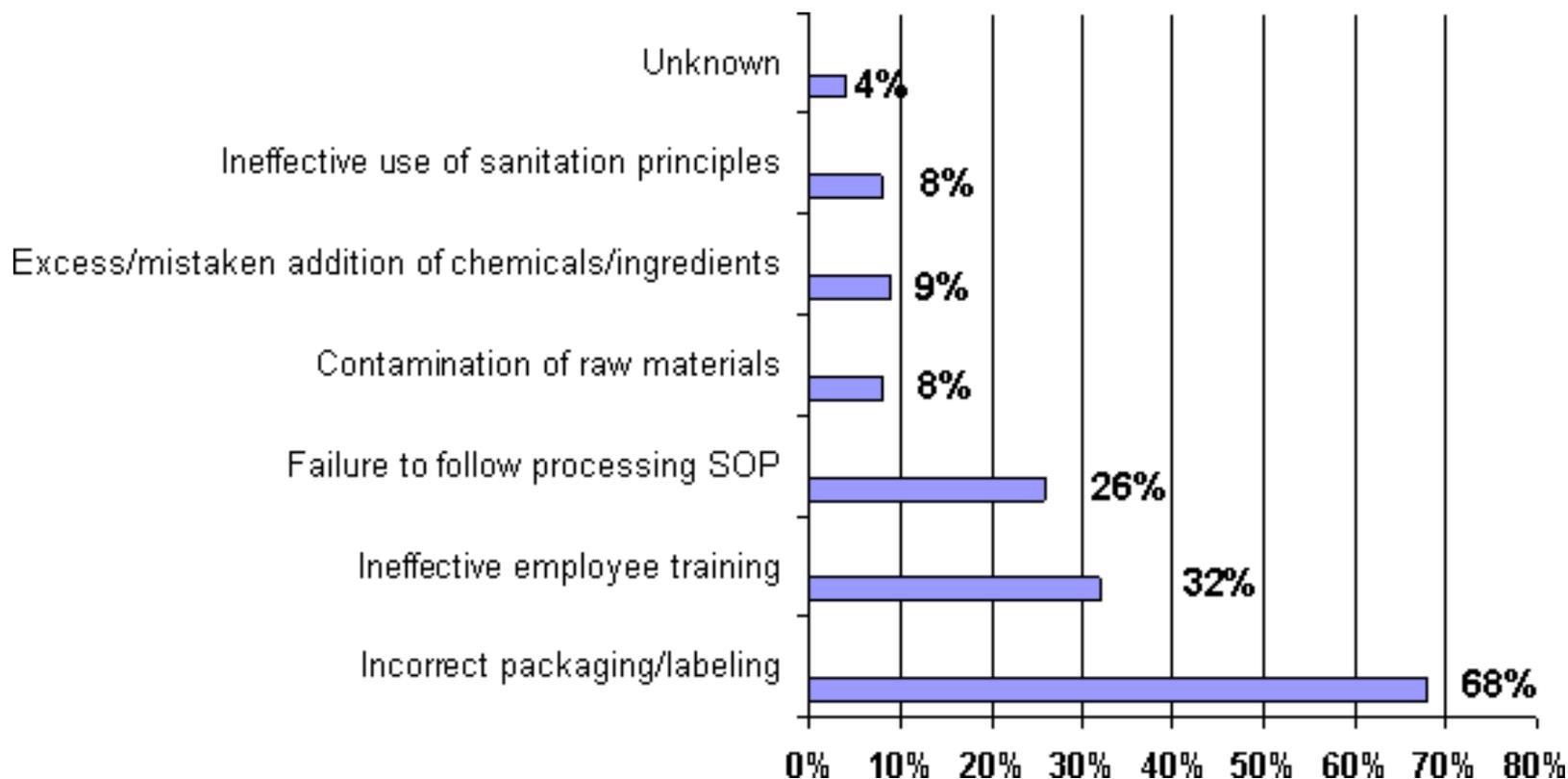
Prerequisiti Operativi (oPRP)

Sono i PRP identificati mediante l'analisi dei pericoli come essenziali per controllare la probabilità di introdurre pericoli per la sicurezza alimentare e/o la contaminazione o proliferazione di pericoli per la sicurezza alimentare nel/i prodotto/i o nell'ambiente di lavorazione

Le Buone Pratiche :

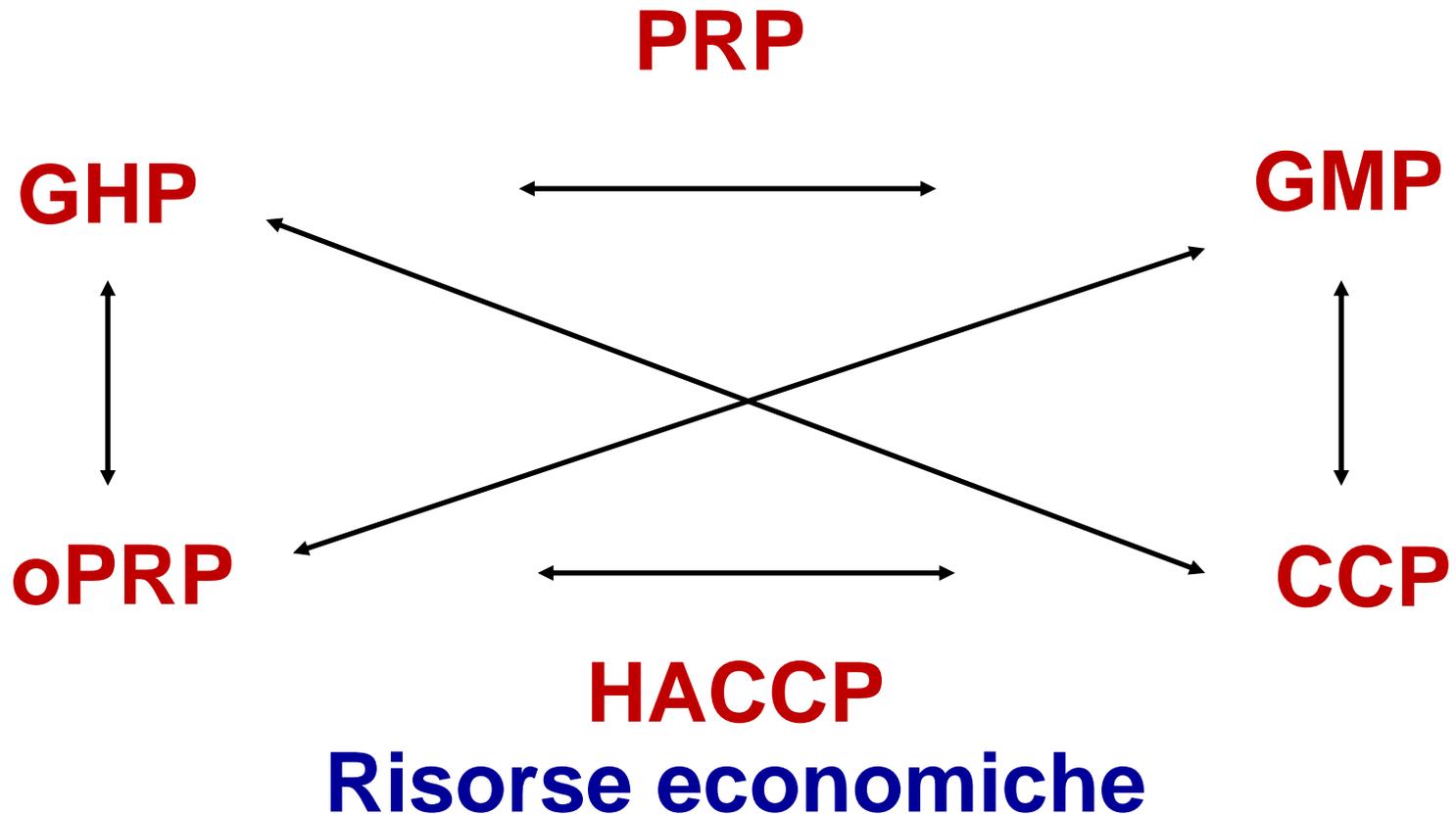
“passaggi o procedure basilari che controllano le condizioni operative all'interno di una azienda agroalimentare, consentendo il verificarsi di condizioni favorevoli alla produzione di alimenti sicuri”

C.A. Wallace e T. Williams

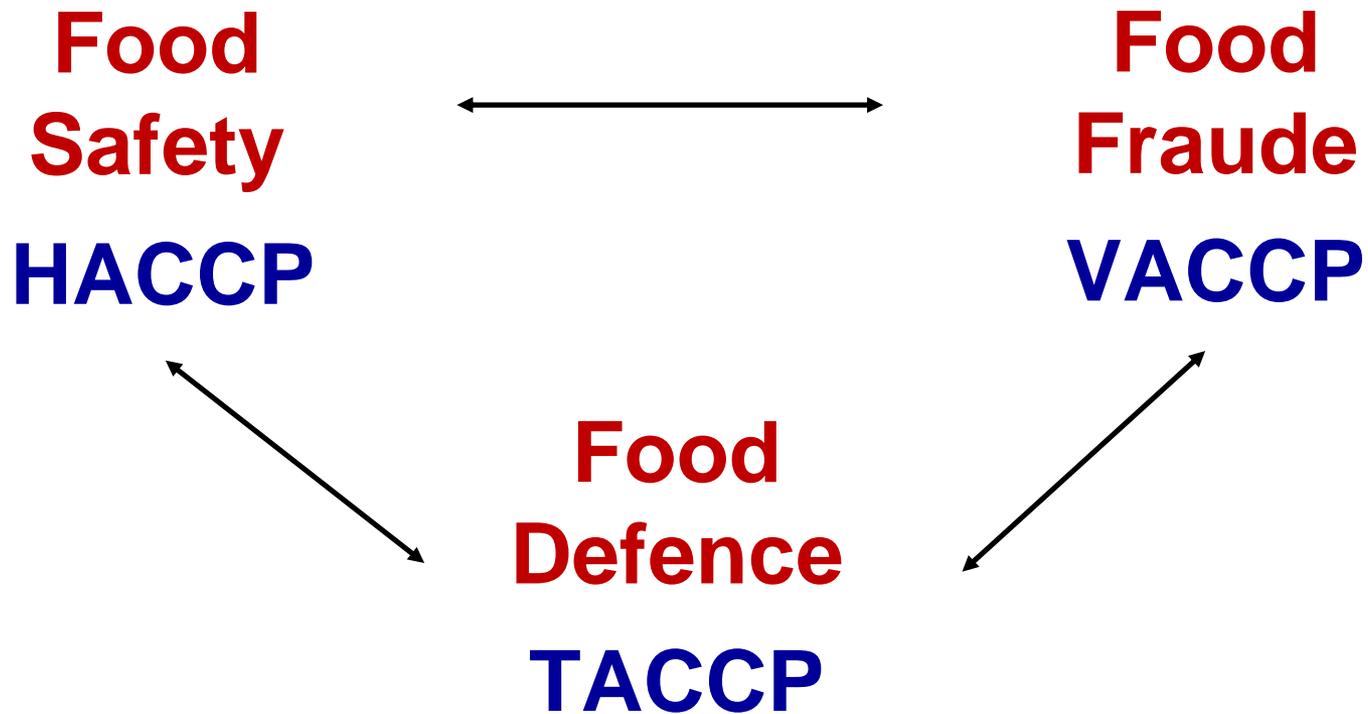


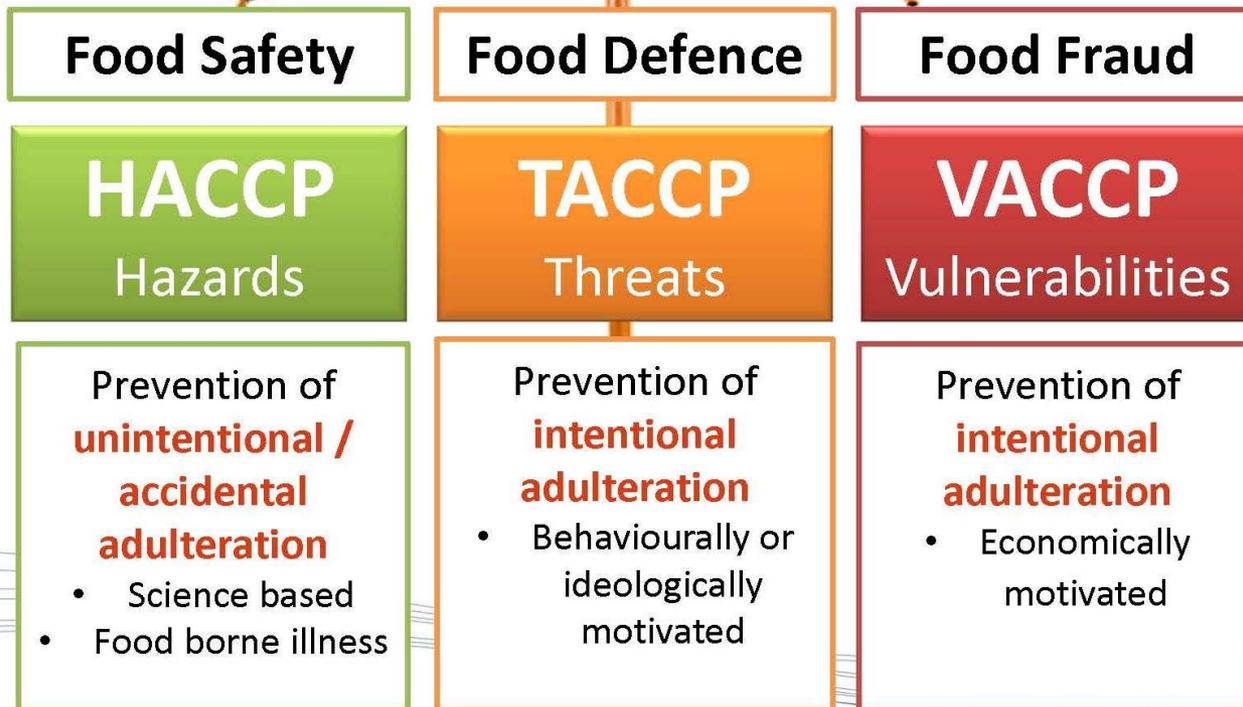
Risorse Umane

Risorse tecnologiche



Da approccio integrato della sicurezza igienica ad approccio integrato sulla sicurezza degli alimenti in senso lato





E le “ombre”????

Per il consumatore...

NESSUNA

Per i produttori:

- *Proliferazione degli standard privati*
- *Aumento del livello di controllo da parte del cliente sull'azienda*
- *Aumento del numero di ispezioni*
- *Aumento dei costi del sistema*
- *Mancato riconoscimento delle garanzie fornite in termini di prezzo*

Grazie per l'attenzione