

Regolamento

Attestazione di Conformità

“Circuito CeliaOK”.

RICONOSCIUTO E VALIDATO DA



Il Presente Regolamento è stato redatto e prodotto dalla Quait srl ed è di proprietà della stessa società. Ogni eventuale riproduzione, anche in parte è vietata senza il consenso scritto della Quait srl

- 1. Scopo;**
- 2 Norme di riferimento;**
 - 2.1 Riferimenti legislativi;**
 - 2.2 Riferimenti normativi;**
- 3 Termini e definizioni;**
- 4 REQUISITI DEL CIRCUITO GLUTEN FREE ESSENZA FOOD;**
 - 4.1 Requisiti Generali;**
 - 4.2 Procedure di Ricevimento, Stoccaggio, Trasformazione e Somministrazione di alimenti per Celiaci;**
 - 4.2.1 Procedure per il Ricevimento;**
 - 4.2.2 Procedure per lo Stoccaggio;**
 - 4.2.3 Procedure per la Preparazione e Somministrazione;**
 - 4.2.4 Procedure per la vendita e somministrazione degli alimenti;**
 - 4.2.5 Procedure per il servizio degli alimenti e per il trasporto delle materie prime e dei prodotti;**
 - 4.2.6 Procedure per l'Igiene del personale e modalità operative;**
 - 4.3 Sintesi delle procedure di autocontrollo per le preparazioni alimentari destinati ai Celiaci;**
 - 4.4 Conformità ai requisiti cogenti;**
 - 4.5 Analisi dei Pericoli;**
 - 4.6 Sistemi di controllo;**
 - 4.7 Monitoraggio del processo e del prodotto;**
 - 4.8 Azioni correttive e preventive;**
 - 4.9 Verifiche Ispettive Esterne;**
- 5 Reputazione;**
- 6 Manleva;**

PREMESSA

Il presente Standard è stato elaborato dalla QUAIT srl, società italiana specializzata nei servizi di rilascio di Certificazione di Sistemi di Gestione e Formazione specializzata, che opera su tutto il territorio nazionale. Costituita da una rete di Professionisti con esperienza ultradecennale nel settore delle certificazioni di sistema e di prodotto è attiva nei settori dell'agroalimentare, dei beni di consumo, della ristorazione, dei servizi tecnici e professionali (laboratori, ICT, energia, società di ricerca, gestione rifiuti, società di consulenza, ecc), della Pubblica Amministrazione e dei servizi alla persona

Il Regolamento viene revisionato, quando necessario, con la pubblicazione di nuove edizioni o di aggiornamenti. È importante pertanto che gli utenti delle stesse si accertino di essere in possesso dell'ultima edizione e degli eventuali aggiornamenti.

Il Regolamento è stato elaborato cercando di tenere conto dei punti di vista di tutte le parti interessate e di conciliare ogni aspetto conflittuale, per rappresentare il reale stato dell'arte della materia ed il necessario grado di consenso. Chiunque ritenesse, a seguito dell'applicazione di questo Standard, di poter fornire suggerimenti per un suo miglioramento o per un suo edeguamento ad uno stato dell'arte in evoluzione è pregato di inviare i propri contributi alla Società.

L'attestazione di conformità "**Circuito CeliaOK**" è aperta a tutte le aziende:

- del settore HO.RE.CA. (ristoranti, bar, tavola calda, hotel, catering, mense);

interessate a dimostrare a terzi che le preparazioni e le somministrazioni di alimenti privi di glutine, sono conformi ad un rigido Regolamento applicativo di buona prassi operativa, che garantirà il rispetto delle Disposizioni igienico-sanitarie specifiche per l'attività di ristorazione per celiaci.

L'attestazione di conformità può applicarsi esclusivamente ad una linea produttiva o a più linee Aziendali e non all'intera attività Aziendale.

1. Scopo

Il presente Regolamento mette in rilievo l'importanza del sistema di autocontrollo dell'igiene nella gestione delle prescrizioni igieniche di un'azienda agroalimentare.

L'operatore dovrà predisporre, attuare e mantenere un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP in cui sia trattata e gestita, oltre alla linea produttiva destinata ai consumatori tradizionali, la specifica linea produttiva degli alimenti privi di glutine. Le procedure presenti nel piano di autocontrollo devono essere chiare, facilmente applicabili oltre che documentabili e controllabili dall'Autorità Competente. È opportuno che sia prevista l'esecuzione di analisi specifiche per evidenziare la presenza di glutine nel prodotto finito a scopo di verifica.

Scopo del presente Regolamento è definire i criteri per identificare i pericoli e stabilire le misure da attuare per prevenirli, ridurli o eliminarli al fine di garantire la sicurezza igienica dei prodotti alimentari resi Gluten Free.

Il presente Regolamento intende fornire uno strumento alle aziende del settore HORECA per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo dell'igiene dei propri prodotti che garantisca la salute dei consumatori celiaci.

2 Norme di riferimento

2.1 Riferimenti legislativi

- D. Lgs. 111/1992 (attuazione della Direttiva n.89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare);
- Legge 123/2005 (norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia);
- D.G.R.T. 1036/2005 (linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale);
- Reg. CE 1924/2006 (regole per l'utilizzo delle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari);
- Reg. CE 41/2009 (relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine);
- Reg. CE 1169/2011 (relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori);
- Reg. CE 78/2014 (relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda determinati cereali che provocano allergie o intolleranze);
- Reg. CE 828/2014 (relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti).

2.2 Riferimenti normativi

- UNI EN ISO 9000:2005 Sistemi di gestione per la qualità – Fondamenti e vocabolario.
- UNI EN ISO 9001:2008 Sistemi di gestione per la qualità – Requisiti
- UNI 10854:1999 Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP
- UNI EN ISO 19011:2003 Linee guida per gli Audit dei sistemi di gestione per la qualità e/o di gestione ambientale
- UNI EN ISO 22000:2005 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare
- UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione
- Codex Alimentarius Linee guida HACCP.
- Codex Alimentarius GMP (Good Manufacturing Practices).
- Codex Alimentarius “General guidelines for use of the term Ḥalāl” (CAC/GL 24–1997[27])

3 Termini e definizioni

Nel presente documento sono applicate le seguenti definizioni:

Celiachia: è un'intolleranza permanente al glutine, un complesso proteico presente nel frumento e nei cereali affini come orzo, segale, kamut, farro, spelta e triticale.

Azienda HORECA: Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari.

Igiene dei prodotti alimentari: Tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità igienica dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi dalla produzione primaria alla preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, al consumatore.

Metodo HACCP: Metodo scientifico e sistematico per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, dalla produzione primaria al consumo finale attraverso l'individuazione, la valutazione e il controllo dei pericoli significativi.

Prodotti alimentari: Insieme di contenuto, contenitore e servizio.

Analisi dei pericoli (HA): Processo di raccolta e di interpretazione delle informazioni avente come obiettivo l'identificazione dei pericoli potenziali significativi, la valutazione della loro probabilità di comparsa (rischio) e gravità.

Pericolo: Agente biologico, chimico o fisico avente la potenzialità di causare un danno alla salute del consumatore.

Gravità del pericolo: Entità del danno per la salute del consumatore

Contaminazione crociata: è il passaggio diretto o indiretto di microbi patogeni da alimenti contaminati, di solito crudi, ad altri alimenti.

GFEF Lead Auditor (HLA): una persona tecnicamente competente nelle procedure e dei requisiti Circuito Gluten Free Essenza Food, qualificato dall'Ente di certificazione.

Attestazione di conformità: processo con cui un ente terzo indipendente e competente verifica che un dato prodotto di una data Azienda è conforme ai requisiti descritti nel presente Regolamento.

Pre-requisiti: misure universali o procedure che controllano le condizioni operative all'interno di uno stabilimento alimentare che consentano condizioni ambientali favorevoli alla produzione di alimenti sicuri per i celiaci.

Rischio: Probabilità di evenienza di un pericolo.

Fase: Operazione, procedura, attrezzatura, attività lungo il processo di produzione, incluse le materie prime, dall'approvvigionamento al consumo finale.

Punto di controllo critico (CCP): Punto, fase o procedura in corrispondenza della quale sia essenziale per la sicurezza dell'alimento esercitare un'azione di controllo per prevenire o eliminare o ridurre a livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento.

Controllo: Attività finalizzata ad assicurare e mantenere il rispetto dei criteri stabiliti nel piano HACCP

Limite critico: Valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità.

Livello di sicurezza: Valore più severo del limite critico definito per prevenirne il superamento.

Monitorare: Condurre una sequenza pianificata di osservazioni o misure di un parametro di controllo per valutare se un CCP sia sotto controllo.

Verifica: Utilizzo di informazioni supplementari rispetto al monitoraggio, ottenute tramite analisi o altri strumenti, al fine di dimostrare che il piano HACCP viene attuato come previsto.

4 REQUISITI DEL CIRCUITO GLUTEN FREE ESSENZA FOOD

4.1 Requisiti Generali

L'organizzazione deve:

- a) identificare i processi necessari per il rispetto dei requisiti Celiak;
- b) stabilire la sequenza e le interazioni tra questi processi;
- c) stabilire i criteri ed i metodi necessari per assicurare l'efficace funzionamento e l'efficace controllo di questi processi;
- d) assicurare la disponibilità delle risorse e delle informazioni necessarie per supportare il funzionamento e il monitoraggio di questi processi;

e) monitorare, misurare ed analizzare questi processi, e attuare le azioni necessarie per conseguire i risultati pianificati e mantenere l'efficacia di questi processi.

Qualora l'organizzazione scelga di affidare all'esterno processi che abbiano effetti sulla conformità del prodotto ai requisiti, essa deve assicurare il controllo di tali processi. Nell'ambito del CIRCUITO CeliaOK devono essere definite le modalità per tenere sotto controllo tali processi affidati all'esterno.

4.2 Procedure di Ricevimento, Stoccaggio, Trasformazione e Somministrazione di alimenti per Celiaci

Gli alimenti senza glutine, destinati ad un'alimentazione particolare rivolta agli utenti celiaci, sono alimenti disciplinati da normativa specifica e, come tali, soggetti a particolari procedure nel corso delle varie fasi della loro specifica filiera di produzione, commercializzazione, preparazione e somministrazione.

Allo scopo di garantire il rispetto della sicurezza igienica degli alimenti e delle normative richiamate, si indicano di seguito le procedure che devono essere seguite dall'operatore cuciniere preposto al ricevimento, conservazione, trasformazione e stoccaggio degli alimenti speciali per celiaci.

Dette procedure rappresentano una implementazione del piano di autocontrollo igienico-sanitario, redatto a norma del Reg. CE 852/2004.

4.2.1 Procedure per il Ricevimento

Per le preparazioni di alimenti privi di glutine l'operatore cuciniere deve utilizzare:

- a) materie prime naturalmente prive di glutine e non lavorate (es. frutta e verdura fresche, carne, pesce, uova), prodotti senza glutine protetti da contaminazioni accidentali (es. es. tonno in scatola), prodotti da forno senza glutine sfusi o preincartati preparati presso laboratori artigianali autorizzati;
- b) prodotti dietetici senza glutine e notificati al Ministero della Salute ed identificati dalla dicitura "senza glutine", dal simbolo della spiga barrata o dal marchio "Alimento senza glutine – prodotto erogabile" o i prodotti di consumo corrente recanti la dicitura "senza glutine" che rispettino comunque il limite di 20 ppm, cioè un contenuto massimo di 20 milligrammi di glutine per chilo di prodotto;
- c) aggiornamento del personale addetto come da normativa.

4.2.2 Procedure per lo Stoccaggio

Gli alimenti di cui al paragrafo precedente, materie prime e prodotti privi di glutine, devono essere stoccati all'interno di appositi contenitori chiusi in polycarbonato sanificabile, ripartiti in alimenti speciali "non deperibili" e "deperibili".

I primi saranno collocati, all'interno del contenitore indicato, sul ripiano di scaffalatura metallico o armadio, in posizione confinata rispetto alle derrate alimentari ordinarie. I secondi saranno conservati, in analogo contenitore, all'interno del frigorifero, in posizione separata rispetto agli altri alimenti.

I prodotti conservati all'interno dei contenitori devono essere mantenuti nelle confezioni d'origine, regolarmente etichettate, fino alla finale utilizzazione dell'alimento.

I contenitori in polycarbonato devono essere contraddistinti da cartello indicativo recante la dizione "alimenti deperibili/non deperibili destinati a utenti celiaci".

La separazione deve essere particolarmente rigorosa per gli sfarinati anche per quelli naturalmente privi di glutinee.

Se l'attività è ridotta è consentito l'utilizzo di uno spazio promiscuo (es. un unico armadietto o frigorifero) a condizione che i prodotti siano posizionati all'interno di contenitori dedicati, chiusi ed identificati (es. etichette o cartellini colorati). Qualora le confezioni siano state aperte, i prodotti devono risultare efficacemente protetti utilizzando idonei sistemi di chiusura (es. contenitori ermetici, sacchetti, pellicole).

4.2.3 Procedure per la Preparazione e Somministrazione

Obiettivo principale è quello di evitare la contaminazione crociata.

Il personale che esegue attività che influenzano l'idoneità del prodotto deve essere competente sulla base di un adeguato grado di istruzione, addestramento, abilità ed esperienza. L'organizzazione deve:

- a) definire la competenza necessaria per il personale che svolge attività che influenzano la qualità del prodotto,
- b) fornire addestramento o intraprendere altre azioni per soddisfare queste esigenze,
- c) valutare l'efficacia delle azioni intraprese,
- d) assicurare che il suo personale sia consapevole della rilevanza e dell'importanza delle proprie attività e di come esse contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi,

La preparazione degli alimenti per celiaci deve essere svolta possibilmente e compatibilmente con la struttura a disposizione, in ambienti separati e dotati di arredi, di piani di lavoro ad uso esclusivo e di attrezzature ed utensili dedicati.

Per "ambienti separati" si intende che il locale dove si prepara la produzione senza glutine è adeguatamente isolato da quello dove si lavora anche il glutine.

Qualora non si disponga di locali o di zone dedicate né di attrezzature specifiche, l'allestimento delle preparazioni prive di glutine **può essere realizzato in momenti appositamente dedicati** (es. una giornata specifica o uno spazio temporale preciso della giornata), iniziando il ciclo di lavorazione con la preparazione degli alimenti per celiaci e previa accurata sanificazione di piani di lavoro, attrezzature ed utensili, a condizione che l'attività svolta consenta l'effettiva separazione delle lavorazioni.

È ammesso l'utilizzo di attrezzature comuni (friggitrici, piastre, ecc.) **utilizzate in tempi diversi** purché la procedura di pulizia attuata garantisca l'eliminazione di ogni traccia di glutine. Se la conformazione delle attrezzature è tale da compromettere l'efficacia delle operazioni di pulizia (es. tostapane, grattugia) è necessario dotarsi di strumenti specifici per l'allestimento delle preparazioni prive di glutine.

Sono ammesse dispositivi di cottura comuni se la procedura di pulizia applicata garantisce la rimozione di ogni traccia di glutine. L'impiego degli stessi forni per la realizzazione di prodotti con o senza glutine è ammessa solo se queste possiedono caratteristiche tecniche adeguatamente documentate che garantiscano il controllo del rischio correlato alla polverizzazione della farina.

Le stoviglie e gli utensili devono essere specifici per la preparazione di alimenti privi di glutine, devono essere conservati al riparo da ogni fonte di contaminazione e devono essere chiaramente identificati (es. pentole e mestoli con manici colorati). Se non si dispone di stoviglie ed utensili distinti, questi devono essere accuratamente lavati prima dell'impiego.

4.2.4 Procedure per la vendita e somministrazione degli alimenti

È consentita l'esposizione e la vendita dei prodotti per celiaci nello stesso locale di alimenti di consumo corrente a condizione che siano tenuti in aree o zone ben identificate e separate e che siano distribuiti con utensili appositi, chiaramente distinguibili e dedicati esclusivamente all'utilizzo.

Qualora i prodotti non siano somministrati direttamente (es. panini), è necessario effettuare le operazioni di preincarto nel locale o nella zona dedicati alla preparazione di alimenti privi di glutine.

I materiali utilizzati per il preincarto devono essere mantenuti separati da quelli di uso comune e al riparo da ogni fonte di contaminazione e non devono presentare rotture o discontinuità.

In caso di somministrazione o vendita di prodotti senza glutine privi di involucro protettivo si suggerisce di evitare il libero accesso ai prodotti da parte del pubblico.

4.2.5 Procedure per il servizio degli alimenti e per il trasporto delle materie prime e dei prodotti

Nel caso del servizio al tavolo è necessario utilizzare piatti distinti (es. decorazioni o colorazioni diverse, bandierina) per evitare di scambiare pietanze con o senza glutine.

Le materie prime ed i prodotti devono essere posizionati all'interno di contenitori dedicati, chiusi ed identificati (es. etichette o cartellini colorati), soprattutto in caso di trasporto promiscuo con altri alimenti di consumo corrente.

4.2.6 Procedure per l'igiene del personale e modalità operative

Il personale addetto alla preparazione di alimenti senza glutine deve indossare indumenti puliti e non contaminati oppure, sopra la divisa in uso, camici o grembiuli monouso. Gli indumenti da utilizzare devono essere conservati in luoghi puliti o in armadietti chiusi, al riparo da ogni fonte di contaminazione (es. all'interno di sacchetti chiusi ermeticamente). Prima di iniziare l'attività e dopo aver toccato alimenti contenenti glutine è necessario lavarsi accuratamente le mani.

È necessario che il personale addetto alla preparazione di alimenti senza glutine lavori nel rispetto delle norme necessarie per evitare la contaminazione dei prodotti destinati ai celiaci.

Alcuni esempi:

- non cucinare i cibi destinati ai celiaci in pentole non lavate già utilizzate per la preparazione di alimenti contenenti il glutine;
- non utilizzare l'acqua di cottura impiegata per la pasta con glutine per allungare sughi e risotti o per lessare verdura o riso destinati ai celiaci;
- non utilizzare l'olio di frittura utilizzato per la cottura di alimenti con glutine per la frittura di alimenti senza glutine;
- non cucinare in cestelli multicottura se utilizzati per la cottura di alimenti con glutine;
- collocare il cestino del pane a distanza dal celiaco e controllare che sulla tovaglia non siano presenti briciole;
- non aggiungere agli alimenti privi di glutine ingredienti non idonei ai celiaci (es. torrone, cialde, granelle di biscotti nel gelato senza glutine);
- pulire il filtro della macchina per il caffè se questa è stata utilizzata per la preparazione dell'orzo prima di allestire prodotti della caffetteria destinati ai celiaci;
- utilizzare zuccheriere dedicate ai celiaci.

4.3 Sintesi delle procedure di autocontrollo per le preparazioni alimentari destinati ai Celiaci

FASE	PERICOLO	MISURE preventive	MONITORAGGIO E CONTROLLO	AZIONI correttive
Acquisto materie prime	Presenza di glutine	-Accreditamento e certificazione dei fornitori -Prontuario Ministero della Salute	Verifica di conformità	Non accettazione della merce non conforme
Stoccaggio materie prime	Contaminazione crociata	-Stoccaggio in zone confinate e separate	Verifica per ispezione visiva	Ripristino delle procedure di confinamento
Lavorazione	Contaminazione Crociata	Procedure di bonifica per piani di lavoro	Verifica con campionamento di matrice alimentare	Eliminazione degli alimenti contaminati
Conservazione del prodotto finito	Contaminazione crociata Scambio di prodotti	-Conservazione all'interno di contenitori chiusi	Controllo visivo	Eliminazione degli alimenti contaminati non identificabili
Somministrazione	Contaminazione crociata Scambio di prodotti	-Utilizzazione di procedure adeguate; - Utilizzazione stoviglie di colori	Controllo visivo	Eliminazione degli alimenti contaminati non identificabili

4.4 Conformità ai requisiti cogenti

L'azienda del settore HORECA per poter realizzare un sistema di autocontrollo deve essere preventivamente conforme a tutta la normativa cogente relativa ai requisiti di igiene generale, quali quelli di igiene delle strutture edilizie, degli impianti, dei servizi ausiliari e del personale.

4.5 Analisi dei Pericoli

Occorre definire il prodotto a cui ci si riferisce definendo nel contempo il consumatore destinatario e l'occasione di consumo. I pericoli sono infatti diversi in funzione della composizione, caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche e della destinazione d'uso.

I problemi igienici cambiano significativamente a seconda che il prodotto sia destinato alla cottura o consumato come tale, sia destinato ad un consumatore adulto o a fasce protette di età, sia distribuito con la catena del freddo o a temperatura ambiente, abbia pochi giorni o qualche anno di conservabilità.

L'azienda deve definire chiaramente e dettagliatamente il processo nelle aree di propria competenza dall'approvvigionamento alla commercializzazione/distribuzione. Tale descrizione deve essere documentata, per esempio, con un diagramma a blocchi o un diagramma di flusso che deve essere confermato mediante verifica sul posto.

L'analisi di processo richiede la raccolta di informazioni su un gran numero di elementi tra i quali:

- l'ambiente esterno, inteso come collocazione territoriale dell'azienda, aree di accesso e di carico/scarico, dislocazione e modalità di trattamento degli scarti di lavorazione;
- le infrastrutture, le macchine e gli impianti, i servizi ausiliari (er esempio: servizi Igienici, sistema di rifornimento idrico, sistema di condizionamento, illuminazione) con particolare riguardo alla dislocazione, alla tipologia, alla manutenzione, alla sanificazione e alla disinfestazione;
- le modalità di approvvigionamento e le caratteristiche di derrate alimentari, materie prime e materiali di consumo;
- il personale in termini di igiene, competenza e capacità;
- la sequenza delle operazioni o diagramma di flusso;
- le condizioni delle operazioni (in particolare tempo e temperatura, compresi i tempi di sosta);
- la circolazione dei prodotti e del personale.

Per il prodotto considerato si devono individuare i pericoli potenzialmente connessi al suo consumo che possono causare danno al consumatore,

Per tale individuazione è opportuno disporre di:

- un quadro generale dei pericoli legati all'assunzione di prodotti;
- una conoscenza specifica dei problemi igienico-sanitari del prodotto in esame.

Dovrebbe anche essere verificato che cosa è storicamente successo, se il prodotto considerato abbia determinato delle patologie e se sì, quale è stato l'agente responsabile. Per fare questa verifica è molto importante disporre di una memoria storica degli episodi di contaminazione che sono stati denunciati nel tempo presso diverse aziende e in diversi Paesi. Come pure è necessario tenere conto di pubblicazioni e rassegne scientifiche che segnalano dati di contaminazione.

4.6 Sistemi di controllo

Dopo l'individuazione dei pericoli che ragionevolmente possono essere collegati al consumo del prodotto in esame, l'azienda deve esaminare il processo sulla base del diagramma di flusso cercando di individuare le fasi di preparazione in corrispondenza delle quali può determinarsi ciascun pericolo individuato. Per ciascun pericolo individuato l'azienda deve studiare e descrivere le eventuali azioni di controllo.

Per ridurre o eliminare un pericolo a livello accettabile possono essere necessarie più azioni di controllo, mentre una sola azione può, talvolta, tenere sotto controllo più pericoli.

L'identificazione dei CCP è un'attività articolata: maggiore è la pianificazione in questa fase e migliori saranno i risultati in termini di semplicità ed efficacia.

L'identificazione dei CCP può essere svolta con il diagramma ad albero (albero delle decisioni per l'individuazione dei CCP) o altro metodo.

I principi base di tale identificazione sono:

- l'individuazione dei CCP deve essere fatta singolarmente per ogni prodotto, per ogni fase del processo e per ogni impianto di produzione;
- deve essere svolta singolarmente per ogni pericolo selezionato;
- tutte le fasi di un processo aventi lo scopo specifico di prevenire, ridurre o eliminare un pericolo possono essere **CCP** (pastorizzazione, refrigerazione, acidificazione, sanificazione impianti, ecc.);
- i CCP sono sempre legati a specifiche fasi/operazioni/aree del processo.

Potrà verificarsi che un CCP controlli più pericoli, e che un pericolo possa essere controllato da più CCP. Se per un pericolo selezionato non si individuano CCP in grado di controllare deve essere rivisto o modificato il processo attivando opportune azioni di controllo.

Per ogni CCP è necessario definire un sistema documentato di gestione che si basa sui principi essenziali di gestione per la qualità.

Per ogni CCP devono essere definiti:

- i parametri che ne permettono il controllo: trattasi per lo più di parametri fisici, chimici, chimico-fisici, sensoriali e visivi valutabili in tempo reale o comunque in tempo utile all'applicazione di interventi correttivi;
- i limiti critici ed i livelli di sicurezza dei parametri individuati: spesso è consigliabile tenendo conto delle possibili oscillazioni dei processi alimentari, utilizzare livelli di sicurezza per assicurare che i limiti critici vengano rispettati. È necessario porre la massima attenzione nella misura dei parametri chimici, fisici e chimico-fisici individuati come limiti critici o di sicurezza. A tale proposito è indispensabile conoscere le caratteristiche degli strumenti di misura al fine di scegliere quelli più idonei per effettuare correttamente le misurazioni nelle condizioni fisiche e chimico-fisiche dei processi produttivi da tenere sotto controllo;
- i sistemi di monitoraggio dei parametri individuati per ogni CCP. Il criterio da utilizzare nella definizione della frequenza dei monitoraggi deve tener conto che qualora ad un monitoraggio un parametro superi il limite critico il prodotto deve considerarsi non conforme a partire dall'ultimo monitoraggio positivo;
- le opportune azioni sul processo atte a ristabilirne il controllo quando il monitoraggio segnala un superamento dei livelli di sicurezza o dei limiti critici. Da queste considerazioni appare chiaro come il monitoraggio debba basarsi possibilmente su parametri valutabili in tempo utile all'applicazione di interventi;
- la gestione delle non conformità: deve essere chiaramente definito quali trattamenti vengano intrapresi sul prodotto quando dal monitoraggio appare che un parametro ha superato il limite critico stabilito e quindi il CCP è fuori controllo. Avendo superato il limite critico il prodotto non è conforme ai requisiti specificati e quindi non può procedere alle fasi successive.

Definite le modalità di controllo dei CCP questi devono essere qualificati, cioè deve essere verificata la loro efficacia nell'eliminare o contenere il pericolo.

4.7 Monitoraggio del processo e del prodotto

Devono essere definite procedure per verificare che il sistema venga attuato correttamente e sia efficace. Ciò significa garantire:

- attività a carattere di sorveglianza e controllo dei dati di monitoraggio al fine di assicurare che i limiti critici siano stati rispettati;
- misure sistematiche (per esempio controllo o prove sui prodotti e sui processi) atte a dare evidenza oggettiva che il sistema aziendale garantisca il soddisfacimento dei requisiti attesi per il prodotto. I risultati delle procedure di verifica devono essere documentati e permettono di qualificare e assicurare il mantenimento della qualifica per i CCP individuati;
- esami sistematici ed indipendenti finalizzati ad accertare se le attività svolte nell'ambito del sistema aziendale ed i risultati ottenuti sono in accordo con quanto pianificato e se quanto stabilito risulta adeguato al conseguimento degli obiettivi (verifiche ispettive).

Tali verifiche ispettive devono essere eseguite da personale qualificato e preferibilmente in cooperazione con il personale dei settori oggetto della verifica.

I risultati della verifica devono essere registrati e portati all'attenzione di coloro che hanno responsabilità nell'area verificata.

4.8 Azioni correttive e preventive

Azioni correttive

L'organizzazione deve attuare azioni per eliminare le cause delle non conformità al fine di prevenire il loro ripetersi.

Le azioni correttive devono essere appropriate agli effetti delle non conformità riscontrate.

Deve essere predisposta una procedura documentata che precisi i requisiti per:

- a) il riesame delle non conformità (ivi inclusi i reclami dei clienti),
- b) l'individuazione delle cause delle non conformità,
- c) la valutazione dell'esigenza di adottare azioni per evitare il ripetersi delle non conformità,
- d) l'individuazione e l'attuazione delle azioni necessarie

Azioni preventive

L'organizzazione deve individuare le azioni per eliminare le cause delle non conformità potenziali, onde evitare che queste si verifichino.

Le azioni preventive attuate devono essere appropriate agli effetti dei problemi potenziali.

Deve essere predisposta una procedura documentata che precisi i requisiti per:

- a) l'individuazione delle non conformità potenziali e delle loro cause,
- b) la valutazione dell'esigenza di attuare azioni per prevenire il verificarsi delle non conformità,
- c) l'individuazione e l'attuazione delle azioni necessarie,

4.9 Verifiche Ispettive Esterne

L'organizzazione sarà oggetto, ad intervalli pianificati, di verifiche ispettive esterne per stabilire se il Circuito Gluten Free Essenza Food:

- a) è conforme a quanto pianificato, ai requisiti del presente Regolamento ed ai requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa cogente;
- b) è stato efficacemente attuato e mantenuto aggiornato.

Sarà pianificato un programma di verifiche ispettive che tenga conto dello stato e dell'importanza dei processi e delle aree oggetto di verifica, oltre che dei risultati di precedenti verifiche ispettive.

Saranno stabiliti i criteri, l'estensione, la frequenza e le modalità delle verifiche ispettive.

La scelta dei valutatori, da parte dell'Ente di certificazione, nonché la conduzione delle verifiche ispettive devono assicurare l'obiettività e l'imparzialità del processo di verifica ispettiva.

I valutatori non possono effettuare verifiche ispettive sul proprio lavoro.

5 Reputazione

L'organizzazione deve monitorare le informazioni relative alla percezione del cliente su quanto la stessa abbia soddisfatto e stia soddisfacendo i requisiti del cliente medesimo, come una delle misurazioni delle prestazioni del Circuito Celiak.

Devono essere stabiliti i metodi per ottenere e utilizzare tali informazioni.

L'organizzazione deve monitorare le informazioni relative alla percezione del cliente su quanto la stessa sia credibile e ben vista da eventuali stakeholders celiaci.

L'organizzazione, in particolare, deve predisporre un'analisi su eventuali limiti e criticità che la propria immagine può avere nei confronti di clienti celiaci, in collaborazione con la Essenza Food.

6 Manleva

Di sapere ed accettare che il Proponente non assume alcun tipo di responsabilità con riferimento alla verifica del rispetto degli standard di qualità da parte della Struttura; pertanto ogni possibile danno a chiunque/qualunque cosa cagionato dalla violazione degli standard indicati dal Proponente e dal Programma sarà considerato ad esclusivo carico della Struttura.

ESSENZA FOOD