



# **OFFICINA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**

Inserimento della ISO nel quadro  
normativo della sicurezza alimentare

Gianni Di Falco, R.O.R.I.A SRL

COMITATO SCIENTIFICO dell'OFFICINA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

- Origine e primordi normativi
- Evoluzione normativa
- Evoluzione legislativa
- Le esigenze commerciali
- Sviluppo dei sistemi IT

NORMA ITALIANA

# Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

## Principi generali per la progettazione e l'attuazione

UNI 10939

APRILE 2001

---

Traceability system in agricultural food chain  
General principles for design and development

---

CLASSIFICAZIONE ICS

67.020; 67.040

---

SOMMARIO

La norma definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità di filiera dei prodotti agroalimentari.

---

RELAZIONI NAZIONALI

---

RELAZIONI INTERNAZIONALI

---

ORGANO COMPETENTE

Commissione "Alimenti e bevande"

---

---

## INDICE

---

	<b>INTRODUZIONE</b>	<b>1</b>
<b>1</b>	<b>SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>TERMINI E DEFINIZIONI</b>	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>PROGETTAZIONE E ATTUAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ</b>	<b>1</b>
3.1	Realizzazione del sistema di rintracciabilità.....	1
3.2	Controllo iniziale del sistema di rintracciabilità.....	2
3.3	Gestione delle non conformità.....	2
3.4	Addestramento.....	2
3.5	Verifica periodica interna al sistema di rintracciabilità.....	2
3.6	Documentazione del sistema di rintracciabilità.....	2

## INTRODUZIONE

Un'organizzazione che opera nell'ambito di una filiera agroalimentare può avere l'interesse a progettare ed attuare un sistema di rintracciabilità per contribuire alla garanzia delle caratteristiche igienico sanitarie e per assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

La presente norma definisce i principi e specifica i requisiti che consentono di individuare quali elementi un sistema di rintracciabilità deve comprendere, ma non ha la finalità di imporre l'uniformità dei sistemi di rintracciabilità. Il termine rintracciabilità di filiera è associato ad uno specifico prodotto o componente dello stesso. La progettazione e l'attuazione di un sistema di rintracciabilità di filiera sono influenzate dal prodotto per il quale si intende definire la filiera documentata e dalla necessità di rispettare la legislazione ed i regolamenti vigenti. La presente norma è generale ed indipendente da specifiche esigenze.

---

## SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente norma definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità di filiera dei prodotti agroalimentari. Si applica in tutti i casi in cui si voglia documentare la storia di un prodotto e le specifiche responsabilità attraverso l'identificazione e registrazione dei flussi materiali e delle organizzazioni che concorrono alla formazione, commercializzazione e fornitura del prodotto.

La complessità del sistema di rintracciabilità di filiera e l'estensione alle diverse componenti del prodotto devono essere definite sulla base delle peculiarità del prodotto stesso.

La rintracciabilità di filiera è riferita al prodotto o al/i componente/i avente/i rilevanza per le caratteristiche del prodotto. In quest'ultimo caso, per gli altri componenti è richiesta la sola identificazione documentata del fornitore.

Tale condizione deve essere rappresentata in forma adeguata al consumatore.

## Realizzazione del sistema di rintracciabilità

Per la realizzazione di un sistema di rintracciabilità occorre definire:

- il prodotto o il/i componente/i rilevante/i per il/i quale/i si intende realizzare la rintracciabilità di filiera;

- le organizzazioni ed i flussi di materiali coinvolti in funzione delle peculiarità del prodotto;
- le modalità di identificazione del prodotto nelle e tra le organizzazioni coinvolte;
- le modalità di registrazione (documentazione) dei flussi materiali;
- le modalità di segregazione oppure di separazione da altri prodotti del prodotto per quanto necessario;
- i dettagli organizzativi fra le organizzazioni interessate;
- le modalità e le responsabilità per la gestione dei dati;
- gli accordi formalizzati tra le diverse organizzazioni coinvolte per l'attuazione del sistema di rintracciabilità;
- le adeguate modalità di gestione e controllo del sistema.

Deve essere ottenuta la condivisione degli aspetti sopra menzionati da parte delle singole organizzazioni per quanto di loro competenza. Nella realizzazione di ciascun punto occorre considerare l'adeguatezza degli eventuali sistemi già esistenti in ciascuna organizzazione. Ogni organizzazione coinvolta deve esprimere un impegno formale al rispetto, per la parte di propria competenza, delle procedure (modalità) concordate per la realizzazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità.

## **Controllo iniziale del sistema di rintracciabilità**

Deve essere definito un piano di controllo allo scopo di assicurare il corretto funzionamento del sistema di rintracciabilità da parte di ogni organizzazione coinvolta. Tale piano deve comprendere l'identificazione dei punti rilevanti, le attività di prevenzione e di monitoraggio per ciascun punto e le corrispondenti modalità di registrazione. È opportuno anche disporre di un sistema di verifica dell'efficacia ed efficienza del piano di controllo messo in atto.

## **Gestione delle non conformità**

Il prodotto non conforme ai requisiti del sistema di rintracciabilità deve essere opportunamente identificato e sottoposto a procedure finalizzate allo scopo.

## **Addestramento**

Il personale delle organizzazioni interessate, che può avere influenza sul sistema di rintracciabilità, deve essere opportunamente addestrato, sensibilizzato e coinvolto al fine di assicurare una corretta attuazione del sistema di rintracciabilità. Il personale deve essere reso consapevole della importanza della propria funzione e delle conseguenze del proprio comportamento.

## **Verifica periodica interna al sistema di rintracciabilità**

Deve essere definito un sistema di verifica periodica al fine di valutare l'efficacia del sistema di rintracciabilità realizzato. Tale verifica deve essere effettuata da personale indipendente dall'attività verificata ed estesa a tutto il sistema di rintracciabilità definito. L'efficacia del sistema di rintracciabilità e la relativa documentazione deve essere verificata, quando richiesto, con il coinvolgimento delle organizzazioni interessate, ogni qualvolta si verificano cambiamenti nelle attività o nelle caratteristiche del prodotto.

## **Documentazione del sistema di rintracciabilità**

La documentazione del sistema di rintracciabilità deve includere:

- un manuale che descriva la filiera, le responsabilità e le modalità di gestione e verifica. Tale manuale deve essere condiviso da tutte le organizzazioni coinvolte nel sistema di rintracciabilità di filiera per la parte di propria competenza. Il manuale deve coprire tutti i requisiti applicabili della presente norma e riportare o fare riferimento alle procedure necessarie alla realizzazione del sistema;
- tutte le informazioni scritte o registrate che documentino le attività e i flussi del processo produttivo e gli esiti dei controlli e delle verifiche effettuati. Tali informazioni devono essere aggiornate, archiviate, conservate e facilmente disponibili.

NORMA ITALIANA

# Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari

## Principi e requisiti per l'attuazione

UNI 11020

DICEMBRE 2002

---

Traceability system in agrofood industries  
Principles and requirements for development

---

CLASSIFICAZIONE ICS

67.020; 67.040

---

SOMMARIO

La norma definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari.

---

RELAZIONI NAZIONALI

---

RELAZIONI INTERNAZIONALI

---

---

## INDICE

---

<b>INTRODUZIONE</b>	<b>1</b>
<b>SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE</b>	<b>1</b>
<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>	<b>1</b>
<b>TERMINI E DEFINIZIONI</b>	<b>1</b>
<b>REQUISITI PER LA PROGETTAZIONE ED ATTUAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ NELL'AZIENDA AGROALIMENTARE</b>	<b>2</b>
Realizzazione del sistema di rintracciabilità.....	2
Controllo del sistema di rintracciabilità aziendale.....	2
Gestione delle non conformità.....	2
Addestramento.....	2
Verifica interna al sistema di rintracciabilità.....	2
Documentazione del sistema di rintracciabilità.....	2
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>4</b>

---

---

## INTRODUZIONE

La possibilità di poter risalire alla provenienza dei materiali utilizzati per un prodotto agricolo e dei costituenti un prodotto alimentare e alla sua destinazione può essere utile per affrontare problemi di sicurezza della produzione alimentare sia nel risalire alle cause dei problemi stessi sia per costituire un criterio di riferimento per i fornitori facilitando l'attribuzione delle eventuali responsabilità.

La possibilità di poter risalire alla provenienza dei materiali e alla destinazione del prodotto può risultare utile alla soluzione di problemi di qualità o al miglioramento della qualità del prodotto fornito.

L'applicazione di un sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari può essere utile per ottemperare ad esigenze cogenti, per realizzare sistemi di gestione per la qualità e sistemi di rintracciabilità di filiera, definiti dalla UNI 10939.

La norma può essere utilizzata per valutare la capacità dell'azienda agroalimentare di poter riconoscere la provenienza dei materiali, il loro utilizzo e la destinazione dei prodotti.

---

## SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente norma definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari applicato al/ai materiale/i utilizzato/i avente/i rilevanza per le caratteristiche del prodotto al fine di rintracciare lotti di materiali e di prodotti finiti.

---

## RIFERIMENTI NORMATIVI

UNI 10939                      Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione

---

NORMA  
EUROPEA

**Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari**  
**Principi generali e requisiti di base per sistemi di progettazione**  
**e di attuazione**

**UNI EN ISO**  
**22005**

GENNAIO 2008

---

Traceability in the feed and food chain  
General principles and basic requirements for system design and implementation

---

Versione bilingue  
del maggio 2008

La norma fornisce i principi e specifica i requisiti di base per progettare ed attuare un sistema di rintracciabilità agroalimentare. La norma può essere applicata da un'organizzazione che opera in qualsiasi fase della filiera agroalimentare.

---

## INDICE

	<b>PREMESSA</b>	2
	<b>INTRODUZIONE</b>	4
<b>1</b>	<b>SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE</b>	4
<b>2</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>	4
<b>3</b>	<b>TERMINI E DEFINIZIONI</b>	4
<b>4</b>	<b>PRINCIPI E OBIETTIVI DELLA RINTRACCIABILITÀ</b>	6
4.1	Generalità.....	6
4.2	Principi.....	8
4.3	Obiettivi.....	8
<b>5</b>	<b>PROGETTAZIONE</b>	8
5.1	Considerazioni generali sulla progettazione.....	8
5.2	Scelta degli obiettivi.....	10
5.3	Requisiti legislativi e requisiti relativi alle politiche.....	10
5.4	Prodotti e/o ingredienti.....	10
5.5	Fasi di progettazione.....	10
5.6	Definizione delle procedure.....	10
5.7	Requisiti relativi alla documentazione.....	12
5.8	Coordinamento delle filiere agroalimentari.....	12
<b>6</b>	<b>IMPLEMENTAZIONE</b>	12
6.1	Generalità.....	12
6.2	Piano di rintracciabilità.....	12
6.3	Responsabilità.....	12
6.4	Piano di addestramento.....	12
6.5	Monitoraggio.....	14
6.6	Indicatori chiave delle prestazioni.....	14
<b>7</b>	<b>AUDIT INTERNI</b>	14
<b>8</b>	<b>RIESAME</b>	14
	<b>BIBLIOGRAFIA</b>	16

---

## INTRODUZIONE

Un sistema di rintracciabilità è un utile strumento per aiutare un'organizzazione che opera in una filiera agroalimentare a raggiungere obiettivi definiti in un sistema di gestione.

La scelta di un sistema di rintracciabilità è influenzata dai regolamenti, dalle caratteristiche del prodotto e dalle aspettative dei clienti.

La complessità del sistema di rintracciabilità può variare in base alle caratteristiche del prodotto e agli obiettivi da raggiungere.

L'implementazione da parte di un'organizzazione di un sistema di rintracciabilità dipende

- dai limiti tecnici inerenti l'organizzazione e i prodotti (cioè la natura delle materie prime, la dimensione dei lotti, i procedimenti di raccolta e trasporto, i metodi di lavorazione e confezionamento), e
- dai vantaggi in termini di costi dell'applicazione di un tale sistema.

Un sistema di rintracciabilità di per sé è insufficiente a realizzare la sicurezza alimentare.

---

1

## SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente norma internazionale indica i principi e specifica i requisiti di base per la progettazione e l'implementazione di un sistema di rintracciabilità agroalimentare. Può essere applicata da un'organizzazione che opera in qualsiasi fase della filiera agroalimentare.

La norma vuole essere sufficientemente flessibile da consentire alle organizzazioni agricole e alle organizzazioni alimentari di ottenere gli obiettivi identificati.

Il sistema di rintracciabilità è uno strumento tecnico per aiutare un'organizzazione a conformarsi ai suoi obiettivi definiti ed è applicabile quando è necessario stabilire la storia o il luogo di origine di un prodotto o dei suoi componenti peculiari.

---

2

## RIFERIMENTI NORMATIVI

I documenti richiamati di seguito sono indispensabili per l'applicazione del presente documento. Per quanto riguarda i riferimenti datati, si applica esclusivamente l'edizione citata. Per i riferimenti non datati vale l'ultima edizione del documento a cui si fa riferimento (compresi gli aggiornamenti).

ISO 22000:2005	Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain
----------------	--

---

3

## TERMINI E DEFINIZIONI

Ai fini del presente documento, si applicano i termini e le definizioni della ISO 22000 e i seguenti.

---

## 4

## PRINCIPI E OBIETTIVI DELLA RINTRACCIABILITÀ

### 4.1

### Generalità

I sistemi di rintracciabilità dovrebbero documentare la storia del prodotto e/o collocare un prodotto all'interno della filiera agroalimentare. I sistemi di rintracciabilità contribuiscono alla ricerca della causa della non conformità e alla capacità di ritirare e/o richiamare i prodotti, se necessario. I sistemi di rintracciabilità possono migliorare l'utilizzo appropriato e l'affidabilità delle informazioni, l'efficacia e la produttività dell'organizzazione.

I sistemi di rintracciabilità dovrebbero essere in grado di raggiungere gli obiettivi (vedere punto 4.3) dal punto di vista tecnico ed economico.

Il movimento può essere relativo all'origine dei materiali, alla storia della lavorazione o alla distribuzione dei mangimi o degli alimenti e dovrebbe comprendere almeno una fase successiva e una fase precedente per ogni organizzazione nella filiera. Previo accordo fra le organizzazioni interessate, può essere applicabile a più di una parte della filiera.



## Study Group on ISO 22005

### Report to ISO/TC34/SC17 Plenary

3 November 2022

---

**Prepared by:** Verónica Viviana Viscovich, Aya Abdelaziz, Goichiro Yukawa, Peng Liu, Stefano Cardinali, Mariyam Mekkass, Cecile Scalzolaro, Albert Chambers

#### Background:

- At its 10<sup>th</sup> Plenary meeting (Ottawa, 2019), SC17 approved Resolution #196 and established “a study group to explore the use of the standard (e.g. by survey amongst SC 17 members), to review overlaps with current ISO publications, and to investigate the potential need for a revision of ISO 22005 ‘Traceability in the feed and food chain - General principles and basic requirements for system design and implementation’.”
- At its 11<sup>th</sup> Plenary (Virtual, 2021), SC17 agreed to “await the result of the Systematic Review procedure, which is currently out for ballot with a deadline of 4 March 2022. When the ballot ends, the Secretariat will provide the result of voting and comments (Form 21) to the study group in order for them to make a final update and recommendation to the plenary about the future of the publication (revise, confirm or withdraw).”

#### Results of the 2021/22 Systematic Review:

The 2021/22 review was completed in March 2022 (ISO/TC 34/SC 17 N 738) with positive result for confirmation. To understand this result more fully, the study group compared it with the previous Systematic Review completed in December 2016.

ISO-TC 34-SC 17\_N749\_Study Group on ISO 22005 - Report  
to ISO-TC 34-SC 17 Plenary - 3 November 2022.pdf

219.00 KB



## Study Group Recommendations:

The ballot on the 2021/22 Systematic Review of ISO 22005:2007 concluded that the standard should be confirmed. However, there were comments that suggested that the standard needs revision, particularly considering the revisions in of ISO 22000:2018, the changes in traceability approaches and the need to clarify and improve the requirements.

The study group considered two approaches to revision:

- (i) Immediately launching the revision process: This would require a resolution to launch a NWIP with the establishment of new WG, etc.
- (ii) Delaying the launch of the revision process until the 2023 plenary: This could involve continuing the study group, monitoring the Codex traceability initiative and others, and requesting the study group to develop the NWIP for consideration.

SC17, also has the option of simply confirming ISO 22005:2007 for another five (5) years.

**The study group is recommending that SC20 adopt the option (ii).** This would recognize the need to revise ISO 22005:2007 after 15 years of use, but it would also allow SC20 the flexibility to initiate the start of the revision knowing the general outlines and timing of the CCFICS work on revising the key Codex document CXG 60-2006 *Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System*.

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**Agenda item 10**

**CRD11**

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME  
CODEX COMMITTEE ON FOOD IMPORT AND EXPORT INSPECTION  
AND CERTIFICATION SYSTEMS**

**Twenty-Fifth Session**

**Virtual, 31 May – 8 June 2021**

**DISCUSSION PAPER ON DEVELOPING GUIDANCE ON TRACEABILITY/PRODUCT TRACING**

**Prepared by the United States and the United Kingdom**

Background



The *Codex Procedural Manual* defines traceability/product tracing as “the ability to follow the movement of a food through specified stage(s) of production, processing and distribution” (Section I: Basic texts and definition). Traceability involves documenting and linking the production, processing, and distribution chain of food products and ingredients. In the case of a foodborne illness outbreak or contamination event, efficient product tracing helps government agencies, and those who produce and sell food, to rapidly find the source of the product and where contamination may have occurred. This enables faster removal of the affected product from the marketplace, reducing incidences of foodborne illnesses; and allows the removal to be targeted at those products identified as affected, thus managing the scale of removal, mitigating food waste and minimizing costs to producers and others in the supply chain.

Current status of traceability/product tracing in Codex

## Current status of traceability/product tracing in Codex

At CCFICS13 (2004), the Committee recognized the diverse views on the topic of traceability and identified a need to develop a set of principles around traceability in the context of a food import and export inspection and certification system. At CAC28 (2005), the new work proposal was adopted by the Commission. At CAC29 (2006), the Commission adopted the guideline, *Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System* (CXG 60-2006).

The *Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System* (CXG 60-2006) is a set of principles covering the context, rationale, design and application of traceability/product tracing as a tool for use by a competent authority within a food inspection and certification system. Among the principles identified in CXG 60-2006 is the approach of one step forward/one step back – food business operators should be able to identify the supplier of the food and the immediate recipient of the food.

Traceability is also included in other CCFICS documents. Traceability is included as an element of a key characteristic of a National Food Control System (NFCS) in the Codex *Principles and Guidelines for National Food Controls Systems* (CXG 82-2013). In this guideline, traceability is recognized as part of a NFCS's ability to be pro-active and identify existing or emerging hazards before they materialize as risks in the food production system.

Traceability is a topical issue for CCFICS25 and is referenced in the *Emerging Issues and Future Direction of CCFICS* discussion paper (CX/FICS 21/25/9) as well as the Food Fraud discussion paper (CX/FICS 21/25/8). However, the utility of traceability as a tool for use by regulators and the food industry is much broader than food fraud alone and so merits separate consideration by the Committee as traceability falls squarely within the remit of CCFICS.

## New approaches and benefits

End-to-end traceability<sup>1</sup> is an emerging approach currently being implemented by some food business operators driven by regulatory modernization, commercial interests, and consumer expectations. When implemented, this approach helps to better manage supply chain risks, reduce the harm to public health caused by foodborne illness outbreaks, and improve consumer confidence and trust. End-to-end traceability also limits adverse impacts on food business operators by providing a mechanism to efficiently trace the movement of contaminated food through the chain, identify and remove the food from the market, and develop mitigation strategies to prevent future contamination.

In addition to the public health protection gains from rapid identification of food associated with a food safety event, improved and more reliable traceability systems are important to industry and are an element of a well-constructed food safety plan; traceability can also be indicative of a good food safety culture. Traceability systems can provide early identification of affected food, which allows for targeted and specific actions to remove affected products from distribution channels, hence decreasing waste and lost revenue for entire markets or regions. Food business operators have begun to implement end-to-end traceability because it is beneficial from a business perspective and enhances supply chain controls. It also provides retailers with a system to notify those within their distribution chain that they may have received unsafe or substandard product. Efficient traceability enables the government and the food industry to react more quickly and strategically, thus preventing illnesses and reducing economic harm.

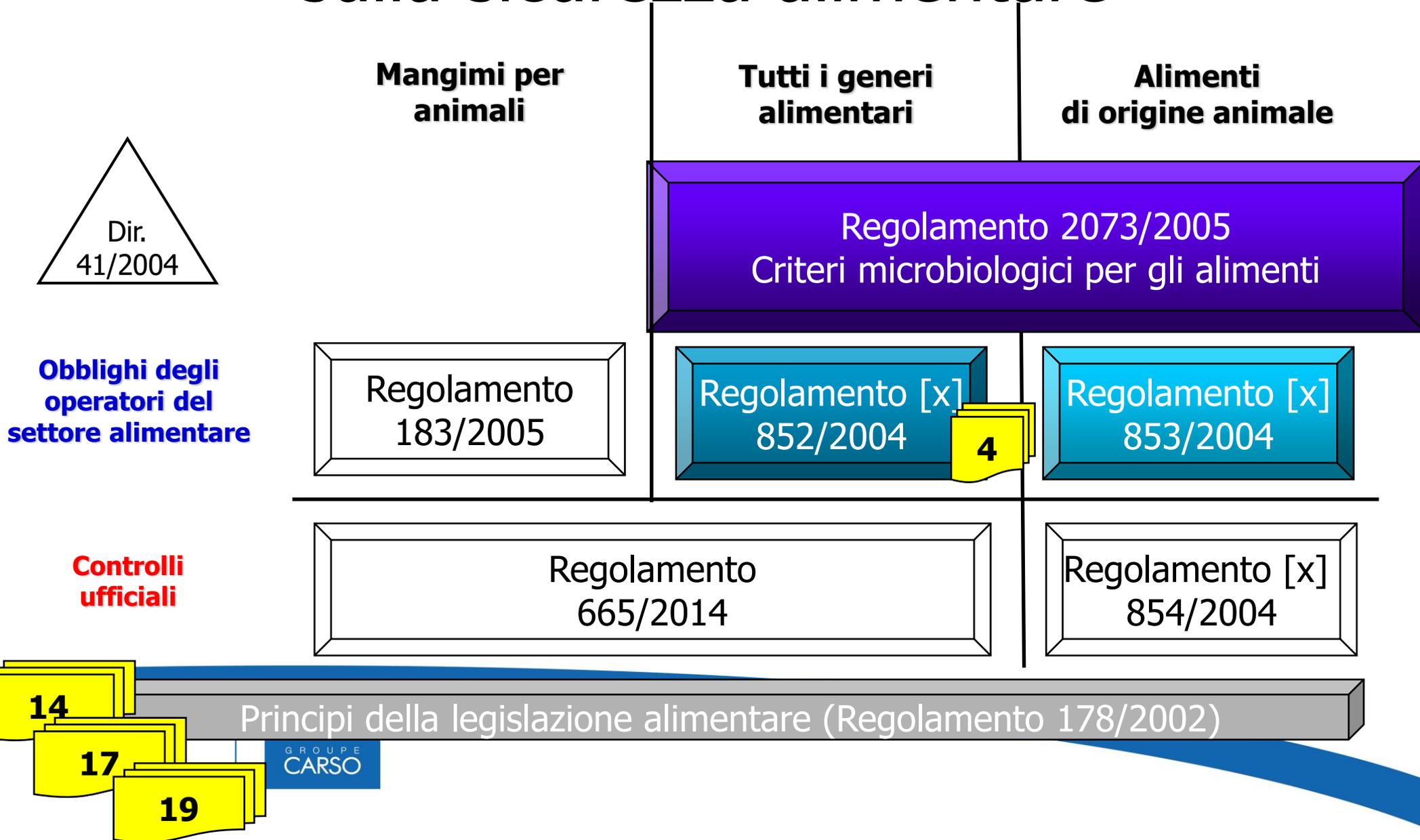
Greater traceability also benefits international trade; for example, focused identification of contaminated foods allows for more targeted responses by importing countries, limiting the number of food products impacted. This, in turn, can facilitate the trade of safe and legal products in global commerce.

Advances in technology can provide access to more affordable end-to-end traceability. The development of digital tools is critical to development of systems for traceability; however, the digital technologies rely on guidelines and standards to ensure different systems are able to talk to one another. Ensuring interoperability across systems will ensure regulators and industry are able to derive the maximum benefit for consumer protection and for facilitating trade.



# Architettura della regolamentazione

## sulla sicurezza alimentare



# LE COMUNICAZIONI DELLA COMMISSIONE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

**Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i *programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP*, compresa *l'agevolazione/la flessibilità* in materia di attuazione in determinate imprese alimentari  
(2016/C 278/01)**

**Comunicazione della Commissione che fornisce orientamenti sui *sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti*, comprese le donazioni alimentari  
(2020/C 199/01)**

**Comunicazione della Commissione che fornisce orientamenti sui *sistemi di gestione per la sicurezza alimentare che sostituisce la 2016/C 278/1*  
(2022/C 355/01)**

# Comunicazione della Commissione che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare che sostituisce la 2016/C 278/1 (2022/C 355/01)

ALLEGATO I:	CORRETTE PRASSI IGIENICHE .....	11
1.	Normativa .....	11
2.	Flessibilità nell'applicazione delle GHP .....	11
3.	Esempi di GHP .....	12
3.1.	Infrastrutture (edifici ed attrezzature) .....	12
3.2.	Pulizia e disinfezione .....	13
3.3.	Lotta contro gli animali infestanti: enfasi sulle attività di prevenzione .....	14
3.4.	Materie prime (selezione del fornitore e specifiche) .....	14
3.5.	Manutenzione tecnica e taratura .....	15
3.6.	Contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione (ad esempio oli, inchiostri, usi di attrezzature di legno (danneggiate) ecc.) .....	15
3.7.	Allergeni .....	16
3.8.	Ridistribuzione degli alimenti e donazioni alimentari .....	18
3.9.	Gestione dei rifiuti .....	18
3.10.	Controllo dell'acqua e dell'aria .....	18
3.11.	Personale (igiene, condizioni di salute) .....	19
3.12.	Controllo della temperatura dell'ambiente di lavoro e magazzinaggio .....	19
3.13.	Metodologia di lavoro .....	19
3.14.	Cultura della sicurezza alimentare .....	20
4.	Sorveglianza, convalida e verifica delle GHP .....	21
5.	Documentazione e registrazione relative alle GHP .....	21

# Requisiti “Fondamentali” BRC

Sistema HACCP

Sistema Gestione Qualità

Audit Interno

Azioni correttive

**Rintracciabilità**

Lay-out e segregazione dei prodotti

Igiene e manutenzione

Manipolazione di prodotti particolari

Controllo delle operazioni

Formazione

# I KO dell'IFS

- 1 Responsabilità dell'alta direzione (1.2.4.)
- 2 HACCP (2.1.3.8.)
- 3 Igiene personale (3.2.1.2.)
- 4 Specifiche relative alle materie prime – aspetti legali (4.2.2.)
- 5 Specifiche relative ai prodotti finiti - ricetta (4.2.3.)
- 6 Gestione dei corpi estranei (4.9.1.)
- 7 Sistema di rintracciabilità (inclusi OGM e allergeni) (4.16.1.)
- 8 Audit interno (5.1.1.)
- 9 Richiamo – ritiro di prodotti: Procedura di gestione (5.9.2.)
- 10 Azioni correttive (5.11.2.)

# La logistica virtuale : la comunicazione dei dati

# La applicazione tecnica

Strumenti per la tracciabilità

# I codici a barre

# I CODICI A BARRE ( EAN – UCC )

- GLN :Global Location Number
- GTIN : Global Trade Item Number
- SSCC : Serial Shipping Container Code

# Codice EAN 13 (o "normale")

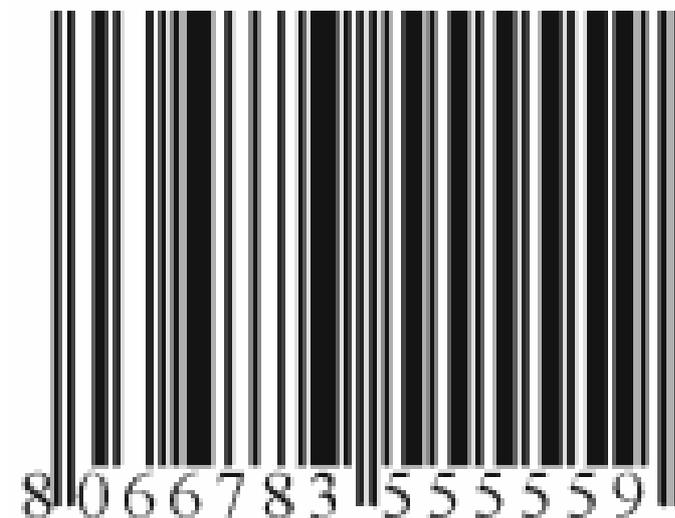
È formato da 13 posizioni numeriche (flags).

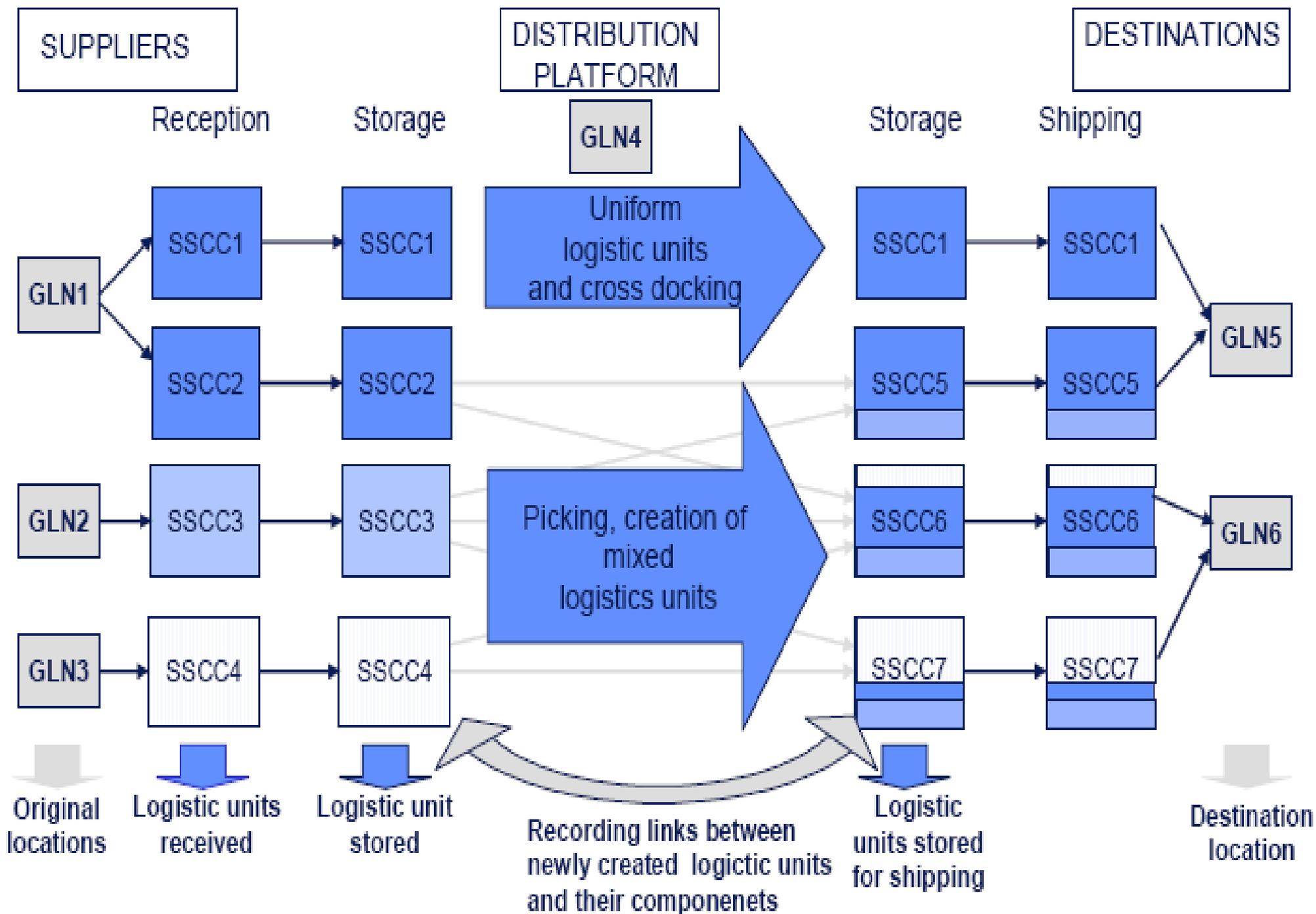
I primi due flags identificano l'autorità nazionale di codifica (per l'Italia, INDICOD, n. 80)

I successivi 5 flags indicano il Codice Produttore assegnato dall'INDICOD al proprietario del marchio.

I successivi 5 flags rappresentano il Codice Prodotto assegnato dal Produttore.

Infine l'ultimo flag è un codice di controllo.







# Basics of GS1 standards for traceability today

Name of the manufacturer  
Logo etc. 

Deep-frozen peas

GTIN 7012345000013	Number of trading units 40
Best before 31.12.2004	
SSCC 370123451234567892	Batch no. 12345XF



(02)701234500013 (5041231137)40



(01)12345XF



(03)370123451234567892

DESPATCH ADVICE

DESPATCH ADVICE



# L'uso delle Radiofrequenze

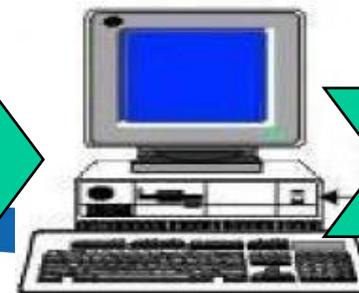
## Elementi di un sistema rfid

Nelle sue linee essenziali un sistema Rfid è costituito dai seguenti componenti:

- un lettore;
- un'antenna;
- un transponder (comunemente indicato come Rf Tag) che viene programmato per via elettronica.

Il compito principale di un sistema Rfid è di trasferire i dati nei transponder e di recuperare i dati nei tempi e nei modi opportuni in modo da soddisfare particolari esigenze applicative

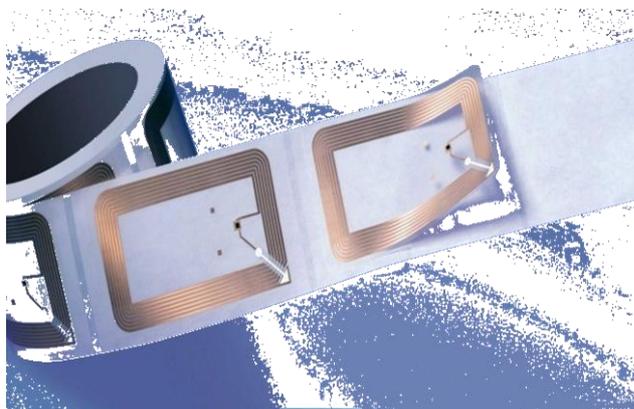
Oltre al tag, è quindi necessario disporre di un **mezzo per leggere** o interrogare i tag e di sistemi atti a comunicare i dati a un computer host o un apparato per la gestione delle informazioni. E' anche necessario prevedere **un'utility** che permetta l'immissione o la programmazione dei dati all'interno del tag.



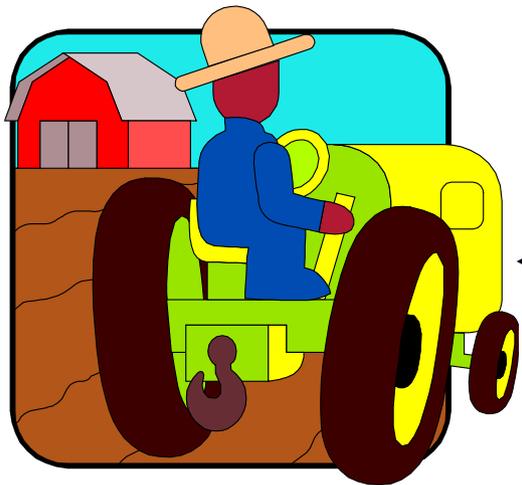
## Cosa sono i Tag

I transponder o tag sono dei piccoli circuiti elettronici radiotrasmettitori:

- ❑ Privi di alimentazione interna
- ❑ Programmabili in lettura/scrittura
- ❑ Disponibili in vari formati e supporti (ad es. **smart label**)
- ❑ Contengono un codice univoco impostato in fabbrica
- ❑ Garantiscono la funzione di anticollision



Si passa da una relazione generale e anonima ad una relazione esplicita e personale, basilare per creare fiducia



**TRASFERIRE IN ETICHETTA LE  
INFORMAZIONI CHE IL CONSUMATORE SI  
ATTENDE**

**IN MODO CORRETTO.....!!**

# Rintracciabilità come strumento di marketing

Modi innovativi per comunicare la  
rintracciabilità e le informazioni  
tracciate



# Posizionamento in area di vendita di un “totem” per la lettura del codice a barre e la visualizzazione in tempo reale delle informazioni relative alla singola confezione



# SMS



*Benvenuti nel più grande oliveto del mondo*



*Dal campo alla tavola*



Da dove viene il tuo olio? Sul retro della vostra bottiglia **OLIVETI D'ITALIA** troverete il numero di lotto di produzione. Inserite questo codice nel box qui accanto e scoprite l'origine del vostro olio.

Oliveti d'Italia S. cons. p. A. 70031 Andria (Ba), via Murga 57 - Tel. 0883 541199 Telefax 0883 561401 E-mail: [info@oliveti.it](mailto:info@oliveti.it) C.F. e P.I. 05092600724 Cap. Soc. 2.649.000.000 R.L. n. 1716/1998 Trib. di Bari

**F.O.R.I.A**  
FIT FOR ORGANIZATION  
RETAIL INTERNATIONAL AGENCY

GRUPE  
**CARSO**

  
LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Invia un SMS al numero di telefono 335 1049484 e digita il **CODICE di RINTRACCIABILITA'** riportato sul retro della bottiglia



L'UNAPROL (Unione Nazionale Produttori Olivicoli) ti invierà un SMS di risposta con il nome del produttore delle olive, il frantoio dove sono state lavorate, il luogo di imbottigliamento, le caratteristiche chimiche ed organolettiche dell'olio contenuto in questa bottiglia



T 1234567890



[www.olioflaminio.it](http://www.olioflaminio.it)

# In sintesi

La tecnologia ci permette di tracciare tutto con potenzialità crescenti grazie alla evoluzione

La scelta deve tenere conto del rapporto fra costi e benefici nel rispetto delle libertà individuali

# Le Frodi e gli atti volontari

# Una premessa

Negli atti criminali solo una parte della prevenzione è nelle mani dell'azienda privata perché in molti casi la responsabilità è della Pubblica Autorità.

L'azienda privata deve organizzare il proprio sistema di prevenzione ma essere consapevole dei propri limiti

Anche per l'ispezione l'attività privata non deve essere confusa con il controllo ufficiale che dispone di autorità, strumenti e informazioni non disponibili per i privati. In alcuni casi gli atti volontari possono rappresentare un attentato alla sicurezza nazionale

# Terminology





European  
Commission

**Substitution**

**Sophistication**

**Undeclared  
addition or  
deletion or  
treatment**

*Currently no  
definition of  
"Food fraud"  
in the EU  
legislation*

**Counterfeiting  
(agropiracy)**

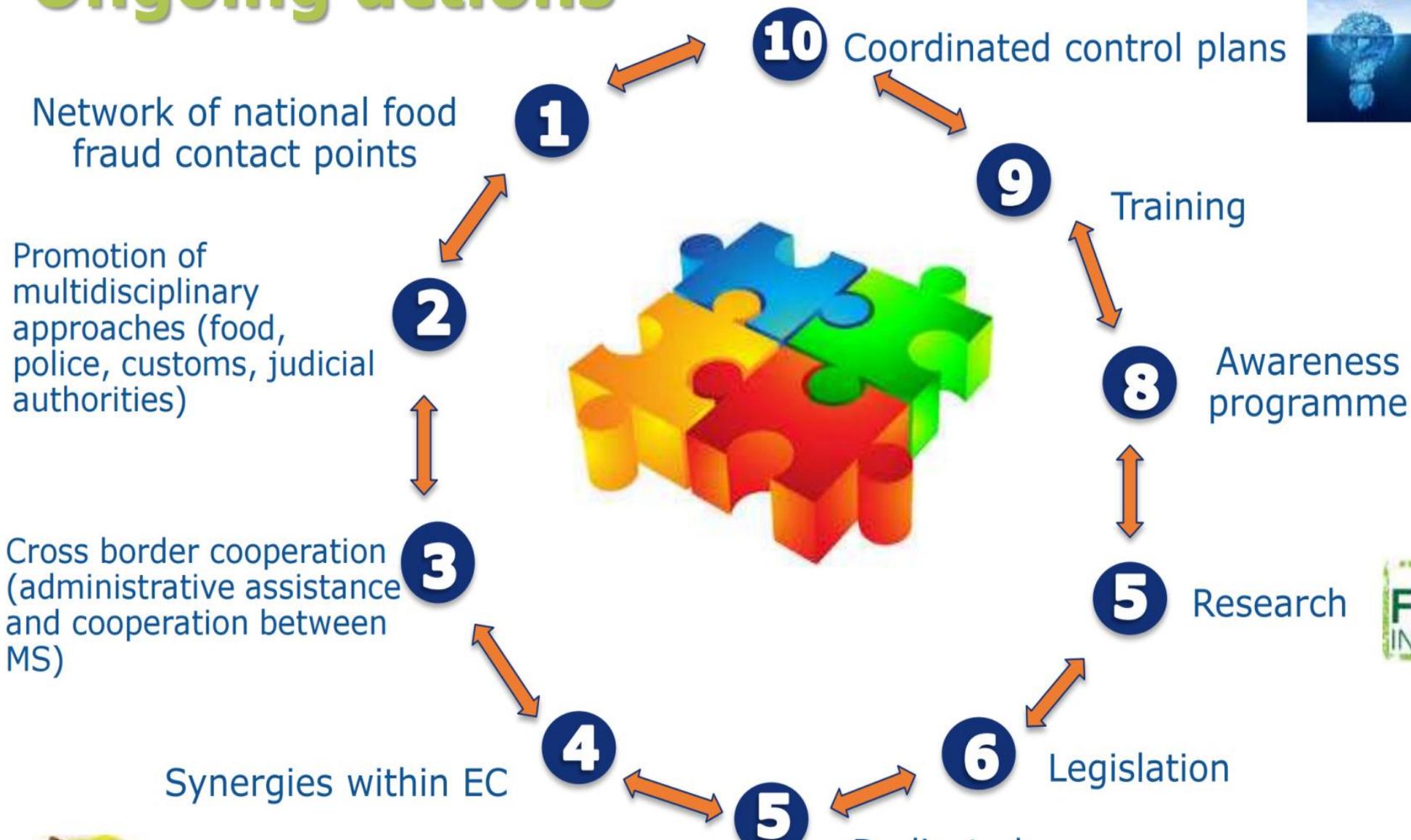
**Tampering**

**Misrepresentation**

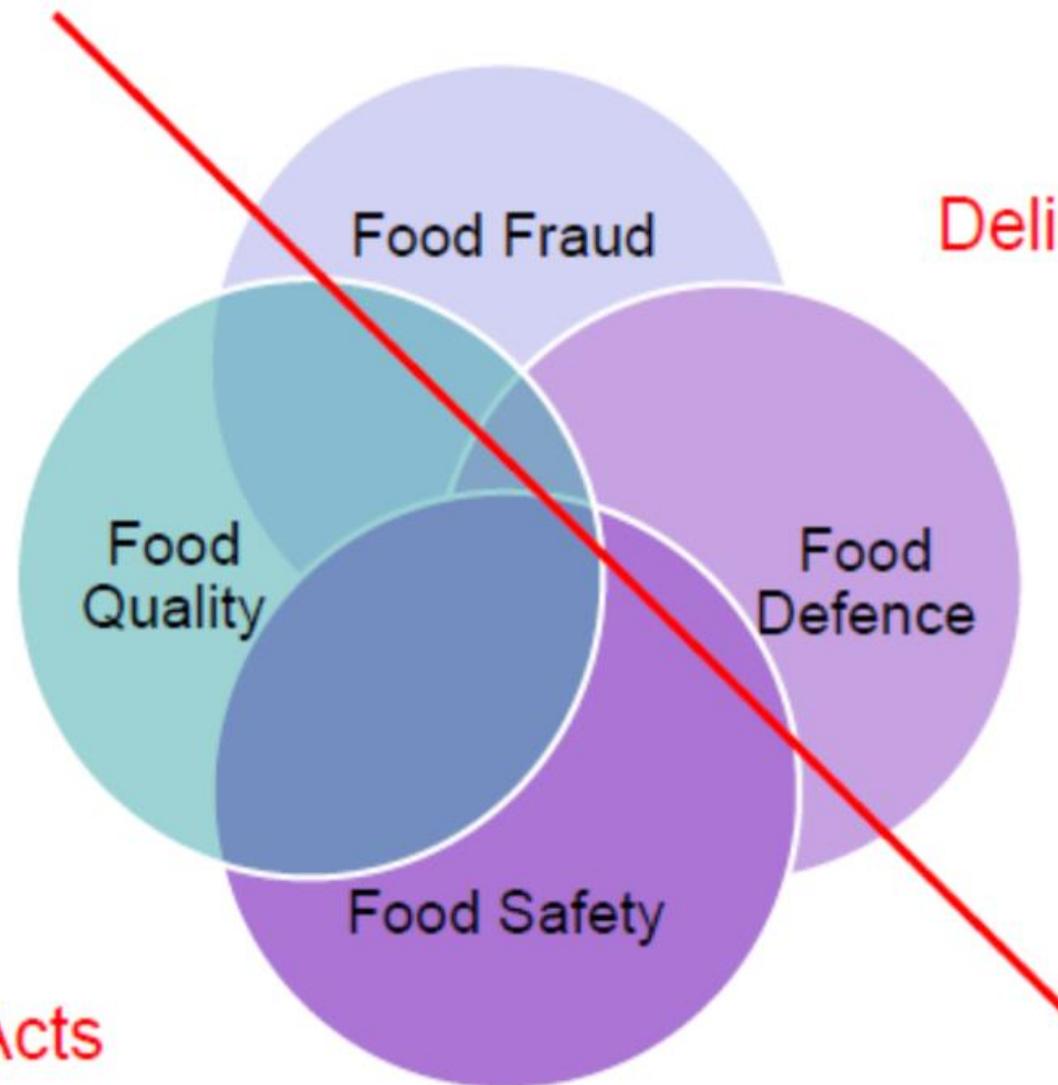
<b>Food quality</b>	<b>Food fraud</b>
<b>Food safety</b>	<b>Food defense</b>
Unintentional	<b>Intentional</b>
<b>Action</b>	

Motivated by the  
prospect of  
economic or  
financial gain

# Ongoing actions



# Food Quality, Safety, Fraud and Defence Overlaps



Deliberate Actions

Accidental Acts



European  
Commission

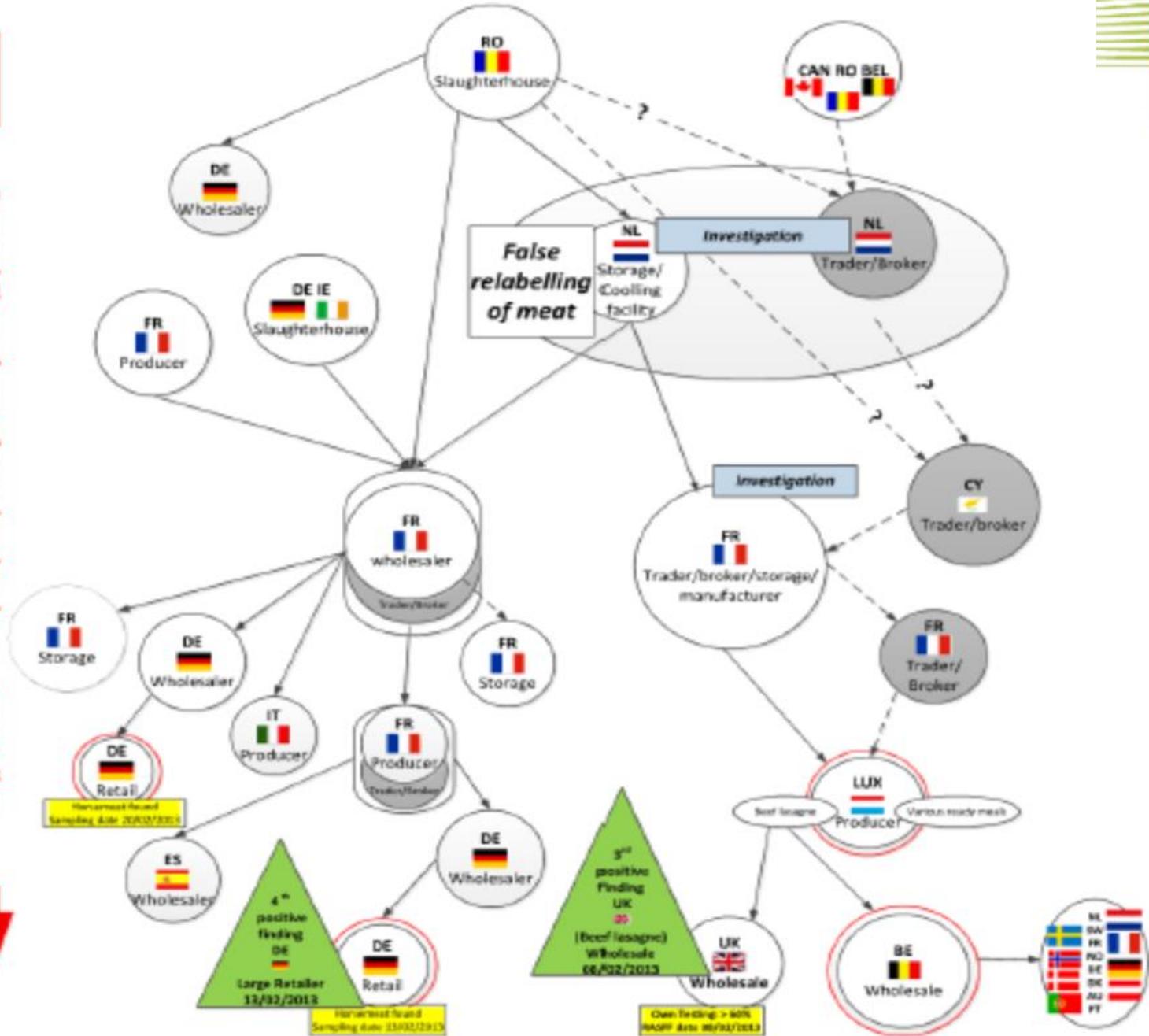


***January-February 2013***

# SUPPLY CHAIN D



General flow of meat from slaughterhouses to retailers



© ISO 2022 - All rights reserved

**ISO/NP 22002-100**

ISO TC 34/SC 17/WG 11 **N 135**

Replaces N 134

Secretariat: DS

Prerequisite programmes on food safety – Part 100: PRPs requirements common for all food chain categories



14.2	Hygiene facilities .....	12
14.3	Designated eating areas .....	12
14.4	Workwear and protective clothing .....	12
14.5	Health status .....	13
14.6	Personnel cleanliness .....	13
14.7	Personnel behavior .....	13
14.8	Visitors and other external providers .....	14
15	Product and consumer information .....	14
16	Safeguarding of product .....	14
16.1	General .....	14
16.2	Food defence .....	14
16.3	Food fraud .....	15
Annex A	(TBD as necessary) (informative) Annex title e.g. Example of a figure and a table .....	16
A.1	Clause title autonumber .....	16
A.1.1	Subclause autonumber .....	16
A.1.1.1	Subclause autonumber .....	16
Bibliography	.....	17



## Prerequisite programmes on food safety – Part 7: Retail

# PWI stage

This draft includes Action item #55 for the initiation of the new PWI for Retail.

**Next step:** For discussion at the next WG 11 meeting (March 2023)

### Drafting notes:

This work is a continuation of action item #38, where the action item group met once to initiate the discussions and to investigate what to include (and look into the requirements in BS/PAS 221:2013). The following was provided by Gianni at the last action item (#38):

To be introduced: The supplier qualification is not considered and in some sector as retail is fundamental considering the wide range of products and suppliers involved. Specific requirement for retail should introduce the traceability of the references assortment linked with the suppliers identification.

### Other aspects to be included:

- Food donation
- Equipment used for heating and cooling
- Reception of incoming products and materials
- Product display
- Rework in food manufacturing
- Rework in the retail
- Supplier approval

# Ruolo della Rintracciabilità

- A fronte delle nuove sfide legate anche ad atti volontari la Rintracciabilità rappresenta uno strumento di prevenzione ed indagine
- Gli obiettivi possono essere molto diversi ma lo strumento è «neutrale» e quindi applicabile sempre sia per la Sicurezza che per obiettivi commerciali
- L'evoluzione della Logistica è legata alla Rintracciabilità
- L'evoluzione tecnologica consente di garantire livelli di efficacia un tempo inimmaginabili



**OFFICINA  
DELLA  
SICUREZZA ALIMENTARE**



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!**

---

**F.O.R.I.A**  
FIT FOR ORGANIZATION  
RETAIL INTERNATIONAL AGENCY



**F.O.R.I.A**  
FIT FOR ORGANIZATION  
RETAIL INTERNATIONAL AGENCY

