

RICHIAMI E RITIRI DI PRODOTTI ALIMENTARI

Le industrie alimentari e gli importatori devono avere procedure in atto per il richiamo e il ritiro dal mercato di alimenti pericolosi o non idonei al consumo. I rivenditori devono rimuovere il cibo richiamato dal mercato.

Che cos'è il richiamo dal mercato?

Il richiamo di un alimento dal mercato si verifica quando questo crea una minaccia immediata alla salute pubblica e alla sicurezza e viene quindi rimosso dalla vendita. I richiami dal mercato sono di solito effettuati dal produttore o importatore e devono essere segnalati alle autorità statali e federali.

Che cos'è il ritiro dei prodotti alimentari?

Un ritiro è un'azione intrapresa per rimuovere un prodotto alimentare dal mercato anche se non ci sono problemi di salute pubblica e sicurezza. Questo può avvenire per due ragioni:

1. il prodotto ha un difetto di qualità, ha un peso ridotto o ha un'irregolarità nell'etichetta che non comporta rischi per la salute pubblica.
2. come precauzione, per un potenziale rischio di salute pubblica, in attesa di ulteriori indagini. Se viene stabilito un rischio per la salute pubblica, l'alimento deve essere ritirato

I ritiri non devono essere notificati alle autorità.

Tipi di richiami

Un richiamo alimentare è un'azione intrapresa per rimuovere un prodotto alimentare dal mercato per ridurre al minimo o prevenire un rischio per la salute e la sicurezza pubblica.

Esistono tre tipi di richiami:

A livello commerciale: comporta il recupero del prodotto dai centri di distribuzione, dai grossisti e venditori al dettaglio. Questo tipo di richiamo può anche includere ospedali, ristoranti e altre imprese di ristorazione che vendono cibi prodotti per il consumo immediato o cibi preparati sul posto.

A livello del consumatore: comporta il ritiro del prodotto lungo l'intera catena di produzione, distribuzione e vendita, inclusi i prodotti interessati che siano in possesso del consumatore.

Ritiro obbligatorio: quando l'amministratore delegato della Food Authority ordina al fornitore di ritirare un prodotto alimentare.

Effettuare un richiamo

Secondo lo standard 3.2.2, clausola 12, di Pratiche di sicurezza alimentare e requisiti generali del Codice di sicurezza alimentare (*Food Safety Practices and General Requirements of the Food Standards Code*), un produttore,

impresa all'ingrosso o importatore di prodotti alimentari deve:

- disporre di un sistema che garantisca il richiamo di alimenti pericolosi,
- stabilire tale sistema tramite la stesura di documento che possa essere mostrato agli ufficiali autorizzati su richiesta e
- rispettare questo sistema quando gli alimenti pericolosi vengono richiamati.

Per assistere le aziende nello sviluppo di un piano per il richiamo di prodotti alimentari, FSANZ dispone di un opuscolo intitolato Protocollo per il richiamo nell'industria alimentare – *Informazioni sul richiamo degli alimenti in Australia e la stesura di un piano per il richiamo degli alimenti (Food Industry Recall Protocol – Information on recalling food in Australia and writing a food recall plan)*.

Una copia di questo opuscolo è disponibile sul sito Web di FSANZ all'indirizzo

www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/firp/pages/default.aspx

Per assistere ulteriormente le imprese, la Food Authority ha creato un piano d'azione per il richiamo degli alimenti disponibile per il

download al sito

http://www.foodauthority.nsw.gov.au/_Documents/industry/food_recall_activation_plan.docx

Avviare un richiamo alimentare

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) coordina tutti i richiami di alimenti a livello nazionale. La NSW Food Authority è responsabile del monitoraggio dei richiami alimentari e di mantenere i contatti con produttori, grossisti e importatori nel NSW.

La maggior parte dei richiami alimentari viene avviata dalle aziende quando il monitoraggio della produzione alimentare identifica un difetto, in risposta a reclami da parte del pubblico o a seguito di test governativi.

Se è richiesto un richiamo di prodotti alimentari, i coordinatori del richiamo della FSANZ e della NSW Food Authority collaborano con il produttore, l'importatore o il distributore per garantire che il richiamo venga eseguito in modo efficace.

Lista aggiornata dei richiami dal mercato

I dettagli dei recenti richiami di alimenti a livello nazionale per i consumatori possono essere trovati all'indirizzo

www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/recalls/Pages/default.aspx

Informazioni sulla NSW Food Authority: La NSW Food Authority è l'organizzazione governativa che contribuisce a garantire che gli alimenti del NSW siano sicuri e correttamente etichettati. Collabora con i consumatori, l'industria e altre organizzazioni governative per ridurre al minimo l'intossicazione alimentare fornendo informazioni e regolamentando la produzione, lo stoccaggio, il trasporto, la promozione e la preparazione sicuri del cibo.

Nota: queste informazioni sono un riepilogo generale e non possono coprire tutte le situazioni. Le aziende alimentari sono tenute a rispettare tutte le disposizioni del Food Standards Code e del Food Act 2003 (NSW).

Rivenditori di prodotti alimentari

Tutti i rivenditori di prodotti alimentari sono responsabili della rimozione dei prodotti richiamati. I rivenditori che continuano a vendere un prodotto richiamato dal mercato violano il regolamento.

Maggiori informazioni

Se state considerando un possibile richiamo dal mercato di un alimento prodotto o distribuito dalla vostra azienda potete:

- chiamare il coordinatore dei richiami della NSW Food Authority, al numero 1300 552 406
- visitare il sito web FSANZ www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/Pages/default.aspx
- *Standard 3.2.2 Pratiche di sicurezza alimentare e requisiti generali al sito:* www.comlaw.gov.au/Details/F2012C00767