



## Regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari - Sistemi di ritiro degli alimenti pericolosi dal mercato

### Capitolo 3 (solo per l’Australia) Codice dei Regolamenti sull’igiene e sulla sicurezza dei generi alimentari d’Australia e Nuova Zelanda

*NOTA: I nuovi regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari non sono applicabili in Nuova Zelanda. Le disposizioni stabilite nel trattato fra l’Australia e la Nuova Zelanda non includono i regolamenti sull’igiene alimentare.*

#### Chi ha bisogno di un sistema di ritiro degli alimenti?

I commercianti all’ingrosso, i produttori, e gli importatori di prodotti alimentari hanno bisogno di un sistema di ritiro degli alimenti. Le ragioni per il ritiro potrebbero includere contaminazioni dovute a batteri che provocano le intossicazioni alimentari, o sostanze chimiche o altri materiali sconosciuti che potrebbero nuocere al consumatore dei cibi contaminati.

Se siete **commercianti all’ingrosso, produttori o importatori dovete avere** a disposizione un sistema di ritiro degli alimenti che potete utilizzare per ritirare dal mercato i vostri prodotti se, dopo averli recapitati ad altre imprese alimentari o ai vostri clienti, scopriste che potrebbero essere contaminati e che potrebbero comportare un pericolo per il consumatore. Questo requisito viene esposto nel Regolamento 3.2.2 *Pratiche della Sicurezza Alimentare e Requisiti Generali*. La stesura della prassi relativa al sistema di ritiro degli alimenti deve essere redatta per iscritto ed all’occorrenza deve essere scrupolosamente osservata.

**Se siete rivenditori o gestori di un’attività di generi alimentari** come per esempio un supermercato, un ristorante o un negozio “take away”, **non avete bisogno** di un sistema di ritiro degli alimenti, a meno che non siate anche commercianti all’ingrosso, produttori o importatori. Questi ultimi sono responsabili per il ritiro degli alimenti in vendita nei supermercati. Gli alimenti in vendita nei ristoranti e nei negozi “take away” generalmente vengono consumati immediatamente, per cui in questi casi il sistema di ritiro non sarebbe pratico.

Tuttavia, i rivenditori o i gestori di un’attività di generi alimentari potrebbero lo stesso avere un ruolo nel ritiro degli alimenti forniti da altre imprese. In questo caso si applicano requisiti specifici che riguardano l’identificazione, il deposito e lo smaltimento dei prodotti e degli articoli restituiti dai clienti. Maggiori informazioni sull’argomento sono contenute nella sezione di questo foglio informazioni dal titolo “Smaltimento dei prodotti alimentari ritirati dal mercato, pericolosi, inadeguati o restituiti”.

A volte le imprese alimentari decidono di ritirare i loro prodotti per ragioni non correlate alla sicurezza, per esempio per difetti di etichettatura e di confezionamento, ed utilizzano il sistema di ritiro anche se in questi casi dal punto di vista legale esse non sono obbligate a farlo.

#### Finalità di un sistema di ritiro degli alimenti

Un sistema di ritiro degli alimenti è finalizzato a:

- sospendere la distribuzione e la vendita dei prodotti che comportano un pericolo al più presto possibile;
- comunicare al pubblico ed alle autorità competenti il problema; e
- recuperare efficacemente i prodotti che comportano un pericolo

#### Caratteristiche chiave di un sistema di ritiro degli alimenti

Un sistema di ritiro degli alimenti dovrebbe includere le seguenti caratteristiche chiave:

- la ragione del ritiro ed un elenco dei membri dell’equipe che lo ha autorizzato e le loro rispettive responsabilità;
- una serie di passi per guidare le decisioni sui rischi associati con il prodotto potenzialmente pericoloso;
- una serie di passi per guidare le decisioni sull’entità del ritiro - per esempio, se il prodotto è già in vendita al dettaglio nei negozi ed ha già raggiunto i consumatori;

- un elenco delle autorità che devono essere informate, per esempio l'Australia New Zealand Food Authority (ANZFA), il Ministro della Sanità Statale e Federale ed il Consumer Affairs and Fair Trading dello Stato o del Territorio in cui è stato distribuito il prodotto;
- documentazione sui destinatari del prodotto, per esempio commercianti all'ingrosso, centri di distribuzione alimentare, supermercati, ospedali e ristoranti;
- documentazione che possa essere utile ad altre imprese ed al pubblico per individuare il prodotto che volete ritirare dal mercato; per esempio nome del prodotto, numero di codice della partita, data di scadenza, motivo del ritiro, luogo di restituzione, ed a chi rivolgersi per avere maggiori informazioni;
- accordi per poter recuperare le quantità restituite a supermercati e punti di vendita; e
- accordi per potere fare una stima delle quantità restituite e delle quantità che rimangono ancora sul mercato.

## Guide disponibili per aiutarvi con il ritiro degli alimenti

Presso l'ANZFA sono disponibili gratis due guide che trattano del ritiro degli alimenti.

*Il Food Industry Recall Protocol (Protocollo per il Ritiro degli Alimenti dell'Industria Alimentare)* (attualmente sotto revisione) vi sarà utile per sapere cosa dovete fare in questi casi e vi fornirà maggiori dettagli sul tipo di informazioni che dovete includere in un sistema di ritiro degli alimenti.

*Il Government Health Authorities Food Recall Protocol (Protocollo per il ritiro degli Alimenti del Ministero della Sanità)* traccia quali sono le responsabilità del governo in questi casi.

## Smaltimento dei prodotti alimentari ritirati dal mercato, pericolosi, inadeguati o restituiti

**Tutte le imprese alimentari** devono assicurarsi che qualsiasi prodotto soggetto al ritiro dal mercato sia chiaramente identificato e sia custodito a parte, per evitare che accidentalmente non venga messo in vendita. Dovete tenere il prodotto separato dagli altri fino a quando non avrete ricevuto specifiche istruzioni dall'azienda che ha organizzato il ritiro e se siete stati voi stessi ad organizzarlo, fino a quando non avrete deciso lo smaltimento.

## Avete bisogno di maggiori informazioni?

Una copia dei regolamenti, delle linee guida e di altri fogli informazioni e materiale di supporto è disponibile sul sito internet dell'ANZFA ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)).

A mano a mano che i regolamenti entrano in vigore negli Stati e nei Territori, le imprese alimentari possono chiedere consiglio rivolgendosi direttamente all'Ufficiale Sanitario del Comune locale (*Environmental Health Officers*) o al Ministero della Sanità/Unità della Sanità Pubblica nello stato o nel territorio di residenza.

I dettagli per contattare il Ministero della Sanità ed il comune locale degli stati e dei territori sono inclusi in un foglio informazioni separato intitolato *Regolamenti sulla sicurezza dei prodotti alimentari - Informazioni & consulenza*.

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 7186  
Canberra MC ACT 2610  
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: [www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 10559  
Wellington NZ 6036  
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: [www.anzfa.govt.nz](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571