

TRACCIABILITÀ

1. **SCOPO**
2. **APPLICABILITÀ**
2. **DEFINIZIONI**
- 3 **MODALITÀ**
- 4 **RESPONSABILITÀ**
- 5 **RIFERIMENTI**

			Simone Gozzi	Antonio Maretto	Pierpaolo Zilioli	Danilo Villa
0	12/04/21	NUOVA EMISSIONE	Responsabile Sistemi Integrati e Nutrizione	Direttore Operativo Ristorazione	Direttore Operativo Ristorazione	Direttore Generale
REV.	DATA	DESCRIZIONE	PREPARATO	VERIFICATO		APPROVATO

1. SCOPO

La presente procedura ha lo scopo di descrivere il sistema di Gestione per la Rintracciabilità applicato nelle unità produttive, nei terminali di somministrazione e nel CEDI Camst in conformità a:

- articolo n. 18 del Regolamento (CE) n. 178/2002, relativo alla rintracciabilità;
- "Linee guida per la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" approvate con Accordo della Conferenza Stato-Regioni del 28/07/2005;
- Reg. CE 1935/2004;
- Norma ISO 22005:2008 (ove applicata)

In particolare la presente procedura definisce le modalità che consentono alle unità produttive, ai terminali di somministrazione e al CEDI Camst di:

- individuare i Fornitori diretti di prodotti alimentari in ingresso;
- individuare le imprese dirette alle quali sono stati forniti i prodotti alimentari in uscita;
- individuare i Fornitori diretti di articoli e materiali destinati al contatto con alimenti;
- individuare le imprese alle quali sono stati forniti articoli e materiali destinati al contatto con alimenti;
- Identificare gli ingredienti di composizione di un pasto e/o di un prodotto finito e/o di una derrata alimentare riconducendoli al fornitore e al lotto di appartenenza (nelle strutture certificate ISO 22005:2008);
- identificare i clienti ai quali sono stati somministrati o consegnati determinati lotti di prodotti finiti, di derrate alimentari o di materiali destinati al contatto con gli alimenti (nelle strutture certificate ISO 22005:2008);
- garantire l'attivazione rapida di procedure di ritiro-richiamo dei prodotti;
- facilitare la verifica di specifiche informazioni circa le materie prime, i materiali a contatto con gli alimenti e i prodotti finiti distribuiti.

2. APPLICABILITÀ

Questa procedura si applica a tutte le unità produttive, i terminali di somministrazione e i magazzini del Centro Distributivo CAMST (CE.DI. CAMST) e ai processi di ricevimento, stoccaggio, movimentazione, produzione, veicolazione, somministrazione, logistica conto Terzi.

I prodotti ai quali si applica il Sistema di Gestione per la Rintracciabilità sono:

- Preparazioni gastronomiche prodotte in legume fresco caldo e/o refrigerato in mono e pluriporzione (incluse preparazioni gastronomiche confezionate in atmosfera modificata o mediante altre tecnologie),
- preparazioni gastronomiche prodotte con processi alternativi al legume fresco caldo e/o refrigerato (es. cotture sotto vuoto);
- derrate alimentari per uso interno;
- materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti per uso interno;
- derrate alimentari e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti movimentate conto terzi.

3. DEFINIZIONI

Ai fini del Sistema di Gestione per la Rintracciabilità di CAMST si intende per lotto l'unità minima identificata da:

- la data di scadenza o il termine minimo di consumo (TMC) e il lotto indicato dal fornitore in etichetta, per i prodotti alimentari;
- il lotto indicato dal fornitore in etichetta, per i prodotti alimentari privi di data di scadenza o di TMC e per i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- la data di produzione per i prodotti finiti.

L' Unità Minima Rintracciabile (UMR) è rappresentata da:

- derrate alimentari come da unità di vendita del fornitore;
- materiale destinato al contatto con gli alimenti,
- prodotti finiti di grammature come da specifiche da capitolati e contratti (preparazioni gastronomiche in legume fresco caldo e/o refrigerato in mono e pluriporzione, incluse preparazioni gastronomiche confezionate in atmosfera modificata o mediante altre tecnologie; preparazioni gastronomiche prodotte con processi alternativi al legume fresco caldo e/o refrigerato (es. cotture sotto vuoto).

4. MODALITÀ

4.1. RINTRACCIABILITÀ PRESSO I MAGAZZINI DEL CE.DI. CAMST

Le modalità utilizzate dai magazzini del CE.DI. CAMST per garantire la rintracciabilità dei prodotti alimentari e dei materiali destinati al contatto con alimenti riguardano le seguenti attività:

- Individuazione dei fornitori;
- Emissione ordini ai fornitori;
- Ricevimento delle merci;
- Stoccaggio delle merci
- Individuazione dei Clienti (a cui sono forniti i prodotti alimentari e i materiali destinati al contatto con alimenti in uscita);
- Ricevimento ordini dai Clienti;
- Preparazione spese;
- Consegna prodotti alimentari e materiali destinati al contatto con alimenti;
- Tracciabilità trasporti.

4.1.1. INDIVIDUAZIONE DEI FORNITORI

Relativamente ai prodotti movimentati nei magazzini del CE. DI. CAMST, l'Elenco dei Fornitori è inserito all'interno del software gestionale del CE.DI. stesso. Tale elenco contiene almeno le seguenti informazioni:

- nominativo del fornitore;
- indirizzo;
- recapito telefonico;
- referenze merceologiche fornite.

4.1.2. EMISSIONE ORDINI AI FORNITORI

L'ordine al fornitore viene emesso con l'ausilio di un supporto informatico, a cura dei Riordinatori del Ce.Di., in base ai fabbisogni di stoccaggio per evadere gli ordini ricevuti dai locali/clienti. Questa modalità consente di garantire che:

- gli ordini siano emessi unicamente a fornitori qualificati ed autorizzati da Camst,

- sia possibile verificare la corrispondenza tra quanto ordinato e quanto ricevuto al momento della consegna.

4.1.3. RICEVIMENTO MERCI

Il ricevimento in ingresso a CEDI rappresenta la prima fase dell'attività di mappatura delle merci all'interno del processo distributivo dei magazzini del Ce.Di. Camst.

Al ricevimento delle materie prime (prodotti alimentari e materiali destinati al contatto con gli alimenti) gli operatori addetti al controllo, oltre alla verifica di conformità dei prodotti secondo quanto previsto dalla IL 05.03 "Ricevimento merci presso il Centro Distributivo CAMST" verificano che tutti i prodotti siano consegnati suddivisi in bancali mono-scadenza.

Tali controlli sono registrati nella "Scheda ricevimento merci presso CE.DI." (Mod. 05.03/03) che viene allegata al Documento di Trasporto del Fornitore e ne segue le modalità e i tempi di archiviazione, ad eccezione delle verifiche quantitative che vengono registrate nel sistema gestionale informatico.

I prodotti risultati conformi vengono presi in carico inserendo per ciascun codice prodotto (codice prodotto: codice interno che identifica in modo univoco ed esclusivo la referenza in base alle caratteristiche merceologiche e al relativo fornitore) tutti i riferimenti della consegna e della partita ricevuta:

- il fornitore;
- la data consegna;
- il numero/data DDT;
- la quantità consegnata;
- la data di scadenza o il termine minimo di consumo (TMC) e il lotto indicato dal fornitore in etichetta (quando acquisito), per i prodotti alimentari;
- il lotto indicato dal fornitore in etichetta, per i prodotti alimentari privi di data di scadenza o di TMC e per i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

In particolare, il riferimento alla data di scadenza/TMC diventa per il sistema di rintracciabilità un lotto interno, identificativo della partita ricevuta.

4.1.4. STOCCAGGIO DELLE MERCI

A ciascun bancale viene attribuita un'etichetta con codice a barre contenente tutte le informazioni riguardanti il prodotto presente sul bancale:

- Codice prodotto
- Data consegna
- Numero/data DDT
- Quantità presente sul bancale
- Data di scadenza/TMC e/o lotto

Tale etichetta accompagna il prodotto durante tutte le fasi di stoccaggio fino al momento del prelievo per la preparazione delle spese per i locali/clienti.

4.1.5. INDIVIDUAZIONE DEI CLIENTI (IMPRESE DIRETTE A CUI SONO FORNITI I PRODOTTI ALIMENTARI IN USCITA)

Nel software gestionale del Ce.Di. Camst è presente l'elenco dei Clienti e dei relativi punti di consegna (sia Locali di Ristorazione del Gruppo CAMST che Clienti esterni) e l'elenco dei trasportatori.

L'elenco dei Clienti per punto di consumo contiene almeno le seguenti informazioni:

- Ragione sociale del Cliente (e CDC nel caso di Locali di Ristorazione del Gruppo CAMST);
- Indirizzo;
- Numero telefonico;
- Numero fax o indirizzo e-mail;
- Nominativo referente Cliente (solo per Clienti esterni).

L'elenco dei trasportatori contiene almeno le seguenti informazioni:

- Nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale dell'impresa del trasportatore;
- Numero di telefono;
- Numero di fax o indirizzo e-mail.

4.1.6. RICEVIMENTO ORDINI DAI CLIENTI

Il CE.DI. CAMST riceve gli ordini dai Locali di Ristorazione/Clienti attraverso modalità informatica che consente di predisporre le liste di preparazione delle spese.

4.1.7. PREPARAZIONE SPESE

Durante le operazioni di prelievo (picking) della merce, il magazziniere si reca fisicamente nelle diverse postazioni e, tramite la scansione laser del codice a barre riportato sull'etichetta bancale o con identificazione vocale della posizione del bancale, effettua, in automatico, la verifica della corrispondenza del prodotto da prelevare rispetto a quanto indicato nella lista di preparazione della spesa, e delle scadenze degli articoli; a questo punto l'operatore carica le quantità richieste sui supporti di spedizione.

Al momento della conferma del prelievo, il prodotto (e tutte le relative informazioni inserite al momento del ricevimento) viene associato alla destinazione locale/cliente per il quale viene predisposta la spesa e tale movimento viene tracciato a sistema.

4.1.8. CONSEGNA PRODOTTI ALIMENTARI E MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON ALIMENTI

Il sistema di rintracciabilità che si basa sulla data di scadenza/TMC o sul lotto (per i prodotti per i quali non è prevista scadenza ad esempio materiali destinati al contatto con gli alimenti) permette a Camst, in qualsiasi momento, di mappare ogni singolo movimento della merce presente su ogni bancale, dal momento del ricevimento da fornitore alla consegna al singolo locale.

In qualsiasi momento, conoscendo codice prodotto, data di scadenza, numero e data bolla di consegna presso il locale, è possibile risalire in modo univoco alla data di ingresso a Ce.Di. dal fornitore e al relativo documento di consegna.

Attraverso tali dati (scadenza e dati del ricevimento), il fornitore sarà in grado, tramite il proprio sistema di rintracciabilità, di risalire alla composizione della partita/lotto di materia prima.

I prodotti alimentari in uscita dai magazzini del CE.DI. CAMST e destinati ai Clienti (sia Locali di Ristorazione del Gruppo CAMST sia Clienti esterni) sono accompagnati da apposito Documento di Trasporto contenente almeno le seguenti informazioni:

- Ragione sociale del magazzino di partenza;
- Indirizzo del magazzino di partenza;
- Codice referenze merceologiche fornite;
- Descrizione referenze merceologiche fornite;
- data di scadenza/TMC delle referenze merceologiche fornite e/o lotto (quando acquisito);
- Numero e data dell'ordine cui la fornitura si riferisce;
- Data di consegna al Cliente;

- Ragione sociale e indirizzo del Cliente;
- Indirizzo del punto di consegna dei prodotti alimentari.

4.1.9. TRACCIABILITÀ TRASPORTI

Al momento del carico delle merci sui mezzi di trasporto i singoli supporti (bancali e/o roll) vengono identificati ed associati ad un mezzo e al relativo trasportatore e vengono tracciati per tutto il viaggio fino allo scarico presso il cliente o all'eventuale rientro al CEDI. In tal modo in qualunque momento è possibile individuare la posizione dei singoli supporti e delle relative merci.

Inoltre, tale sistema di rintracciabilità permette di garantire la rintracciabilità a valle: conoscendo i dati del prodotto: codice, scadenza, data/DDT di consegna da fornitore, Camst è in grado di risalire a tutti i clienti che hanno ricevuto tale partita.

4.1.10. ATTIVITÀ DI LOGISTICA CONTO TERZI:

La tracciabilità interna dell'attività di logistica conto terzi è gestita come descritta nei precedenti punti 3; 4; 5; 6; 7; 8.

Le modalità di consegna delle merci ricevute e gli ordini di preparazione e spedizione sono comunicate a Camst e gestite direttamente dai clienti con le modalità definite contrattualmente.

Nella tabella seguente sono identificate le sequenze critiche ai fini della rintracciabilità, le Procedure adottate per il controllo delle criticità e i Responsabili dell'attivazione di tali procedure:

Fase	Punto Critico	Azione	Documento di Riferimento	Responsabilità
Ricevimento Merci	Rilevazione dati di tracciabilità e loro inserimento in software informatico	Rilevazione numero di Lotto/Data di scadenza/TMC del prodotto in ingresso al Ce.Di. e Registrazione nel Sistema Informatico	PO 05.04 IL 05.03	Fornitore Servizi di Movimentazione
Preparazione Spese	Verifica Della Corrispondenza Del Prodotto In Prelievo Con Il Prodotto Ordinato Dal Locale	Identificazione e riconoscimento Del Codice A Barre identificativo del Bancale E Controllo Automatico Da Parte Del Software	PO 05.04 IL 05.05	Fornitore Servizi Di Movimentazione
Consegna al Cliente	DDT contenente lotto e/o Data di scadenza/TMC delle referenze merceologiche fornite	Stampa del DDT dal software informatico e verifica dei dati di tracciabilità contenuti	PO 05.04 IL 05.06	Fornitore Servizi di Movimentazione

4.2. RINTRACCIABILITÀ PRESSO I LOCALI DI PRODUZIONE

Le modalità utilizzate dai Locali di Ristorazione in cui avviene l'elaborazione dei prodotti alimentari per garantirne la rintracciabilità riguardano i seguenti processi:

- Individuazione dei fornitori;

- Emissione ordini ai fornitori;
- Ricevimento prodotti alimentari e materiali destinati al contatto con alimenti in ingresso;
- Elaborazione prodotti alimentari
- Individuazione dei Clienti (imprese dirette a cui sono forniti i prodotti alimentari e i materiali destinati al contatto con alimenti in uscita);
- Ricevimento ordini dai Clienti;
- Consegna prodotti alimentari e materiali destinati al contatto con alimenti in uscita.

I documenti utilizzati dai Locali di Ristorazione in cui avviene l'elaborazione dei prodotti alimentari per dimostrarne la rintracciabilità sono:

- Elenco dei fornitori dei prodotti alimentari e dei materiali destinati al contatto con alimenti;
- Ordine al Fornitore;
- Documento di Trasporto del Fornitore di prodotti alimentari e di materiali destinati al contatto con alimenti in ingresso;
- Menu giornaliero;
- Ricettario di locale;
- Elenco dei Clienti per punto di consegna;
- Ordine del Cliente;
- Documento di Trasporto dei prodotti alimentari e dei materiali destinati al contatto con alimenti in uscita (cartaceo o digitale)

4.2.1. INDIVIDUAZIONE DEI FORNITORI

Nei locali di produzione collegati al sistema informatico per la richiesta di acquisto, l'Elenco dei Fornitori di prodotti alimentari del locale è inserito all'interno del programma informatico stesso. Tale elenco contiene almeno le seguenti informazioni:

- nominativo del fornitore;
- indirizzo;
- recapito telefonico;
- referenze merceologiche fornite.

Nei Locali di Ristorazione non collegati al sistema informatico per la richiesta di acquisto, il Responsabile dell'unità produttiva (Responsabile di Locali, Responsabile gestioni) predispone su supporto cartaceo l'Elenco dei Fornitori di prodotti alimentari del locale contenente almeno le seguenti informazioni:

- nominativo del fornitore;
- indirizzo;
- recapito telefonico;
- referenze merceologiche fornite.

Tale elenco, datato e firmato dal Responsabile dell'unità produttiva, viene conservato nel Locale di Ristorazione ed aggiornato ad ogni variazione di qualsiasi informazione in esso contenuta.

4.2.2. EMISSIONE ORDINI AI FORNITORI

Le modalità per la compilazione e la trasmissione dell'ordine dal Locale di Ristorazione al Fornitore (CE.DI. CAMST o Fornitore esterno) sono descritte nella "PO 06.02 Gestione ordini ai fornitori".

L'ordine al Fornitore viene archiviato presso il Locale di Ristorazione che lo ha emesso per un periodo non inferiore a tre mesi su supporto informatico o su supporto cartaceo.

4.2.3. RICEVIMENTO PRODOTTI ALIMENTARI/MOCA IN INGRESSO

I prodotti alimentari e i materiali destinati al contatto con alimenti in ingresso alle unità produttive sono controllati al fine di verificarne la conformità all'ordine, secondo quanto riportato nella "PO 06.01 Ricevimento merci".

Tali controlli sono registrati nella "Scheda ricevimento merci" (Mod.06.01), archiviata presso il Locale per tre mesi.

Dopo la consegna dei prodotti alimentari e dei materiali destinati al contatto con alimenti presso i Locali di Ristorazione, i Documenti Di Trasporto (DDT) dei Fornitori vengono così gestiti:

- copia del Documento di Trasporto viene conservata in forma cartacea o su supporto informatico presso il Locale di Ristorazione per un periodo non inferiore ai 3 mesi;
- con cadenza minima settimanale, i DDT in originale vengono inviati all'Ufficio Contabilità Industriale merci di competenza;
- dagli Uffici di Contabilità Industriale merci i DDT, dopo e la loro registrazione a fini contabili e la loro scansione, sono inviati all'Ufficio Registrazione Fatture di competenza per il controllo della fattura del Fornitore e per l'archiviazione per un periodo non inferiore a 2 anni.

Nelle unità produttive certificate secondo la norma ISO 22005:2008 l'ingresso delle merci viene effettuato tramite sistema computerizzato di gestione della produzione, recependo il lotto generato da CE.DI. (quando presente questa funzionalità) oppure generando un lotto interno per ciascuno degli articoli ricevuti. Il software consente di stampare un'etichetta da apporre su ciascun prodotto in ingresso che riporta di minima le seguenti informazioni:

- Codice articolo
- Unità di misura
- Data di scadenza
- Lotto interno

Le informazioni sopra riportate possono anche essere espresse tramite un codice numerico e/o tramite un codice a barre.

La tracciabilità delle merci in ingresso è garantita pertanto dalla combinazione delle informazioni contenute:

- nel documento di consegna del fornitore che identifica il prodotto
- nella registrazione dello stesso all'interno del sistema di gestione della produzione (ciascuna riga del documento di consegna corrisponde ad una registrazione nel sistema informatico)

4.2.4. ELABORAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI

Nelle unità produttive i prodotti alimentari vengono elaborati in base ad apposito Menu giornaliero/Piano di produzione e Ricettario di Locale/Distinta Base.

Il Menu giornaliero/Piano di produzione riporta tutte le preparazioni destinate a ciascun Cliente comprese, se presenti, le preparazioni per diete speciali. Nelle unità produttive in cui la somministrazione dei prodotti alimentari avviene tramite asporto, a cura del Responsabile dell'Unità Produttiva il Menu giornaliero viene inviato a tutti i terminali di somministrazione.

Il Ricettario/Distinta Base riporta, per ogni preparazione presente nei Menu giornaliero/Piano di produzione, indicazione dettagliata di tutti gli ingredienti utilizzati per l'elaborazione della preparazione. I Menu giornalieri/Piani di produzione sono archiviati presso il locale per almeno tre mesi.

Le ricette/Distinte Base sono archiviate presso il locale fino a 3 mesi dopo il loro ultimo utilizzo.

Nelle unità produttive certificate secondo la norma ISO 22005:2008, in fase di elaborazione dei prodotti alimentari, alla produzione viene assegnato il lotto interno di trasformazione

rappresentato dalla data di produzione: il software che sovrintende alla gestione della produzione elabora per ciascuna preparazione la distinta di produzione che seguirà il processo di lavorazione dei prodotti fino alla consegna.

L'addetto in servizio preleva dalla zona di stoccaggio le quantità di materie prime necessarie a comporre la Ricetta/Distinta Base, secondo le indicazioni fornite dal software gestionale, registrando tramite palmare (o altro supporto informatico) il lotto interno di ciascuna materia prima come da etichetta apposta sui prodotti in fase di stoccaggio.

In fase produttiva, la tracciabilità di lotto è garantita pertanto:

- dalla ricetta/Distinta Base,
- dalla rilevazione dei lotti interni dei singoli ingredienti che compongono la ricetta/Distinta Base.

I dati che vengono registrati in questa fase all'interno del software gestionale della produzione, validi ai fini della tracciabilità, sono:

- Data della produzione (che rappresenta il lotto interno di trasformazione)
- Data di scadenza del prodotto, assegnata dal sistema in base ai parametri inseriti nello stesso in fase di validazione del processo produttivo
- Denominazione del prodotto
- Quantità prodotta in peso o volume

Le fasi di confezionamento e distribuzione dei prodotti finiti costituiscono gli ultimi anelli della tracciabilità.

I dati registrati in questa fase all'interno del software gestionale della produzione, utili per la rintracciabilità, sono rappresentati da:

- denominazione della preparazione gastronomica
- Lotto interno (data di produzione)
- Identificativo del cliente a cui è destinato il prodotto finito

L'insieme di questi dati consente di risalire al lotto delle materie prime utilizzato per comporre il prodotto finito garantendo la tracciabilità dell'intera filiera produttiva.

4.2.5. INDIVIDUAZIONE DEI CLIENTI (IMPRESE DIRETTE A CUI SONO DESTINATI I PRODOTTI ALIMENTARI/MOCA IN USCITA)

Il Responsabile dell'Unità Produttiva predispose su supporto informatico o su supporto cartaceo l'elenco dei Clienti per punto di consegna/consumo e l'elenco dei trasportatori.

L'elenco dei Clienti per punto di consegna/consumo contiene almeno le seguenti informazioni:

- Ragione sociale del Cliente;
- Indirizzo;
- Numero telefonico;
- Numero fax o indirizzo e-mail;
- Nominativo referente Cliente.

L'elenco dei trasportatori contiene almeno le seguenti informazioni:

- Nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale dell'impresa del trasportatore;
- Numero di telefono;
- Numero di fax o indirizzo e-mail.

4.2.6. RICEVIMENTO ORDINI DAI CLIENTI

Le modalità utilizzate per la gestione degli ordini dei Clienti sono descritte nella PO 04.03 "Gestione ordine dei clienti".

Gli ordini dei clienti vengono conservati nel Locale di Ristorazione per almeno 3 mesi a cura del Responsabile dell'Unità Produttiva.

4.2.7. CONSEGNA PRODOTTI ALIMENTARI/MOCA IN USCITA

I prodotti alimentari e i materiali a contatto con gli alimenti in uscita dalle unità sono accompagnati da apposito Documento di Trasporto contenente almeno le seguenti informazioni:

- Ragione sociale e indirizzo del Locale di Ristorazione da cui provengono i prodotti alimentari;
- Codice prodotti alimentari/MOCA forniti;
- Descrizione prodotti alimentari/MOCA forniti;
- Data del trasporto dei prodotti alimentari/MOCA al Cliente/ terminale di somministrazione;
- Indicazione del vettore che effettua il trasporto;
- Ragione sociale e indirizzo del Cliente destinatario/ terminale di somministrazione;
- Indirizzo del punto di consegna dei prodotti alimentari.

Tale documento viene emesso in triplice copia:

- una copia viene consegnata al Cliente presso il terminale di somministrazione dei pasti. Nel caso in cui il terminale di somministrazione sia gestito da personale del Gruppo CAMST o da personale di aziende cui il Gruppo CAMST ha appaltato il servizio di somministrazione, tale Documento di trasporto o una sua copia viene conservato presso il terminale per un periodo non inferiore a 3 mesi;
- una copia rimane al vettore;
- una copia viene riconsegnata al Locale di Ristorazione. La copia dei Documenti di trasporto riconsegnata al Locale di Ristorazione, viene inviata all'Ufficio Clienti di competenza entro il 3° giorno lavorativo del mese successivo a cui si riferisce, per la sua registrazione ai fini contabili e la successiva archiviazione.

Nel caso in cui il trasporto avvenga tra due strutture di CAMST (es. cucina centralizzata e terminale di somministrazione CAMST) il Documento di trasporto è digitalizzato e archiviato nel sistema gestionale informatico di CAMST.

4.3. RINTRACCIABILITÀ PRESSO I TERMINALI DI SOMMINISTRAZIONE

Le modalità utilizzate dai Terminali di somministrazione per garantire la rintracciabilità dei prodotti alimentari riguardano i seguenti processi:

- Individuazione del fornitore di prodotti alimentari veicolati;
- Ricevimento prodotti alimentari/MOCA in ingresso;

I documenti utilizzati dai Terminali di somministrazione per dimostrare la rintracciabilità dei prodotti alimentari/MOCA sono:

- Documento di Trasporto del Fornitore delle materie prime/MOCA veicolati e dei prodotti finiti provenienti da altra struttura CAMST;
- Menu giornaliero.

Nel caso in cui il trasporto avvenga tra due strutture di CAMST (es. cucina centralizzata e terminale di somministrazione CAMST) il Documento di trasporto è digitalizzato e archiviato nel sistema gestionale informatico di CAMST.

4.3.1. INDIVIDUAZIONE DEL FORNITORE DI PRODOTTI ALIMENTARI/MOCA VEICOLATI

Nei terminali di somministrazione di prodotti alimentari elaborati presso altri Locali di Ristorazione, il Responsabile dell'Unità Produttiva dichiara all'interno del Piano di Autocontrollo del terminale, o in apposito documento separato, le seguenti informazioni:

- nome del fornitore dei pasti/MOCA;
- indirizzo della struttura produttiva di provenienza dei pasti/MOCA;
- nome del Responsabile dell'Unità Produttiva della struttura produttiva;
- recapito telefonico della struttura produttiva.

4.3.2. RICEVIMENTO PRODOTTI ALIMENTARI/MOCA VEICOLATI DA ALTRA STRUTTURA PRODUTTIVA

Dopo la consegna dei prodotti alimentari/MOCA veicolati presso i Terminali di somministrazione, il Documento di Trasporto emesso dal Locale di Ristorazione viene conservato in originale o in copia presso il terminale di somministrazione per un periodo non inferiore a 3 mesi.

Nel caso in cui il trasporto avvenga tra due strutture di CAMST (es. cucina centralizzata e terminale di somministrazione CAMST) il Documento di trasporto è digitalizzato e archiviato nel sistema gestionale informatico di CAMST per un periodo non inferiore ai 3 mesi.

Presso il terminale di somministrazione il Menu giornaliero viene conservato per un periodo non inferiore a 3 mesi.

4.4. TEST DI RINTRACCIABILITÀ

Al fine di valutare l'efficacia del Sistema di Gestione per la Rintracciabilità interna e dei relativi processi di comunicazione, il Responsabile Qualità ristorazione e Nutrizione con periodicità almeno annuale, la sottopone a test di verifica secondo le modalità descritte nella PO 04.06.

La gestione dell'attività di ritiro e richiamo dei prodotti non conformi dal mercato è descritta nella PO 04.06.

5. RESPONSABILITÀ

È responsabilità del Direzione Acquisti e logistica:

- a) per i Locali di Ristorazione collegati a sistema informatico di richiesta di acquisto, mantenere aggiornato l'Elenco fornitori su supporto informatico.

È responsabilità del Responsabile dell'unità produttiva (Resp. di locali, Resp. Gestioni):

- a) per i Locali di Ristorazione non collegati a sistema informatico di richiesta d'ordine, predisporre e mantenere aggiornato l'elenco cartaceo dei Fornitori e delle relative referenze;

- b) solo nei Locali di Ristorazione nei quali la somministrazione dei prodotti finiti avviene tramite asporto, predisporre e mantenere aggiornato l'elenco dei Clienti per punto di consegna e l'elenco dei trasportatori;
- c) inviare il Menu giornaliero a tutti i terminali di somministrazione;
- d) dichiarare, all'interno del Piano di Autocontrollo del terminale, o in apposito documento separato quanto indicato nella presente procedura nei terminali di somministrazione di prodotti alimentari elaborati presso altri Locali di Ristorazione;
- e) conservare la documentazione di competenza del locale per i tempi stabiliti dalle procedure aziendali.

6. RIFERIMENTI

Manuale Integrato Cap. 8 "Progettazione, attuazione e controllo operativo"

- ✓ UNI EN ISO 22005:2008 "Tracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione;
- ✓ UNI EN ISO 22000:2018 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare";
- ✓ art. n. 18 del Regolamento (CE) n. 178/2002, relativo alla rintracciabilità.