

Diploma Cantonale di Esercente

IGIENE E LEGISLAZIONE SULLE DERRATE ALIMENTARI – MOD. 2 – 10/2023

CARATTERIZZAZIONE E RINTRACCIABILITA'



COMPETENZE: L'esercente conosce le disposizioni, le leggi e le norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare e le applica correttamente. In particolare, esegue un ineccepibile autocontrollo igienico.

-
1. **Quale ordinanza definisce i requisiti di etichettatura e pubblicità?**
La OID – Ordinanza Informazioni sulle Derrate Alimentari

 2. **Quale scopo ha l'OID?**
Stabilire i principi riguardanti le informazioni sulle DA al momento della consegna al consumatore

 3. **Quali informazioni deve contenere un'etichetta?**
 - **Denominazione del Prodotto**
 - **Elenco degli Ingredienti**
 - **Informazioni Nutrizionali**
 - **Quantità Netta**
 - **Data di Durata Minima (DDM) o Data di Scadenza**
 - **Condizioni di Conservazione**
 - **Dichiarazioni Nutrizionali Particolari**
 - **Nome e Indirizzo del Produttore o del Distributore**
 - **Paese d'Origine**
 - **Modalità di Utilizzo**
 - **Istruzioni per la Preparazione (se necessario)**
 - **Marchi di Qualità o Certificazioni (se applicabile)**

 4. **Quali ingredienti devono essere elencati e come?**
Gli ingredienti su un'etichetta di un prodotto alimentare devono essere elencati in ordine decrescente di peso, ovvero dall'ingrediente presente in maggiore quantità a quello presente in minore quantità.
Indicazione di eventuali additivi.

 5. **Quale informazione del produttore è indispensabile per la rintracciabilità?**
 - **Numero di Lotto o Data di Produzione**
 - **Nome e Indirizzo del Produttore o del Distributore o delle fasi di lavorazione intermedia (confezionamento, imbottigliamento, etc.)**
 - **Eventualmente il paese di produzione**
-

6. L'OID è l'unica ordinanza che serve per la caratterizzazione?
No, possiamo riferirci anche alla ODA (Derrate Agricole), o più in generale alla LDerr
-
7. Ho il diritto, come consumatore, di richiedere la caratterizzazione di una derrata sfusa?
Assolutamente sì.
-
8. Le fragole sono allergeni da dichiarare in etichetta?
No, Nonostante l'alto numero di persone allergiche a questo frutto non è presente nella lista delle sostanze da segnalare.
-
9. Utilizzo un lubrificante alimentare a base di olio di soia per la mia impastatrice, posso utilizzarlo tranquillamente?
Essendo una sostanza che potrebbe causare allergie e/o intolleranze il suo utilizzo andrebbe correttamente segnalato. (da verificare)
-
10. Spiega che cos'è la rintracciabilità nelle 2 direzioni.
- **Rintracciabilità all'indietro (o a monte) si riferisce alla capacità di identificare e tracciare la provenienza degli ingredienti e dei componenti di un prodotto fino alla fonte originale.**
 - **Rintracciabilità in avanti (o a valle) si riferisce alla capacità di seguire il percorso del prodotto finito lungo la catena di distribuzione e di fornitura, dalle fabbriche o dai punti di produzione fino ai consumatori finali.**
-
11. Elenca i documenti importanti per la tracciabilità.
- **Bollettino di consegna**
 - **Formulari di entrata merce**
 - **Giornale di produzione**
 - **Fattura**
-
12. A che cosa serve la tracciabilità
All'indietro consente di risalire alla catena di approvvigionamento per individuare la storia e l'origine di ogni singolo elemento utilizzato nella produzione del prodotto finale. In caso di problemi, come contaminazioni o reazioni avverse dei consumatori, la rintracciabilità all'indietro permette di individuare rapidamente l'origine del problema e di prendere azioni correttive. In avanti permette di registrare i movimenti del prodotto attraverso i canali di distribuzione e vendita, garantendo che, in caso di problemi o richiami, si possa identificare facilmente dove il prodotto è stato distribuito e quali punti vendita lo hanno ricevuto.
-

13. Che cosa deve fare un esercente quando si accorge di aver venduto una derrata alimentare non sicura per il consumatore?

Deve trovare il modo di contattare gli eventuali clienti per avvisarli di quello che è successo e contestualmente avvisare il Laboratorio Cantonale e stilare un rapporto sul caso. (È consigliabile cercare di addossare la colpa a qualcun altro, di solito un apprendista)

14. Quali informazioni devono essere trasmesse obbligatoriamente per iscritto anche se la derrata è sfusa?

Le stesse dell'etichettatura standard. Vanno messe in evidenza informazioni sull'utilizzo di OGM, radiazioni o pratiche di allevamento e coltivazione vietate in Svizzera. Nel caso di carne e pesce deve essere indicata la provenienza.

Anche se i prodotti sono venduti senza imballaggio o in forma sfusa, queste informazioni devono essere rese disponibili al consumatore o agli operatori della catena alimentare in modo chiaro e accessibile, ad esempio tramite etichette o documentazione specifica fornita insieme alla merce.

15. Come dichiarare gli allergeni in una derrata sfusa

Tramite una lista scritta nel locale di vendita/consumo o in possesso all'operatore che tratta la DA

Nel menù deve essere presente l'avviso di poter richiedere ulteriori informazioni al personale.

Il personale dev'essere formato in merito.

Il personale deve avere un documento scritto.

16. Se un allergene non è presente negli ingredienti, esiste qualche situazione per cui lo devo dichiarare ugualmente?

Sì, quando in base ai processi di produzione/lavorazione potrebbe essere presente in tracce nella DA.
