

Relazione in merito all'uscita di Ispezione presso Metro Torino

Anno accademico

DESCRIZIONE AZIENDA E VISITA:

Metro è un'azienda della grande distribuzione tedesca. Fondata negli anni '60, è arrivata in Italia un decennio dopo con l'apertura del primo punto vendita a Milano nel 1972.

Metro Italia è una catena di vendita all'ingrosso presente su tutto il territorio nazionale. Propone un vasto assortimento di prodotti anche di genere alimentare.

L'ingresso all'attività commerciale è consentito ai possessori di Partita IVA e titolari di carta Metro come liberi professionisti o titolari di aziende e attività.

Numerosi sono i reparti che trattano prodotti alimentari, tra cui quello macelleria, pescheria, salumeria e ortofrutticolo. Sono disponibili prodotti sia freschi che congelati.

I fornitori italiani e internazionali sono selezionati in base alla sostenibilità delle produzioni e alla rapidità di distribuzione dei prodotti.

PUNTI DELLA NORMATIVA VERIFICATI:

1. Regolamento n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare. Particolare attenzione è stata posta nei confronti del sistema di rintracciabilità (articolo 18) e di allerta rapido (articolo 50).
2. Regolamento CE n. 853/04 che stabilisce i requisiti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Secondo quanto previsto dall'articolo 5, gli OSA devono predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (sistema HACCP). Particolare attenzione è stata posta all'allegato II, relativo a norme generali applicabili agli operatori del settore alimentare che non operano in produzione primaria.
3. Regolamento CE n. 853/04 che stabilisce norme specifiche di igiene per i prodotti di origine animale. Negli allegati del regolamento vengono indicate le temperature da mantenere in funzione della tipologia di alimento (carne, prodotti ittici, latte e prodotti lattiero-caseari, uova): trasporto, magazzinaggio ed esposizione.
4. Regolamento (UE) n. 1169/ 2011 che stabilisce requisiti in materia di etichettatura.

Nel punto vendita Metro di Torino, l'Autorità competente è il servizio veterinario di area B dell'ASL TO il quale verifica il rispetto della normativa cogente in materia di sicurezza alimentare.

I medici veterinari che hanno condotto l'attività ispettiva il giorno dell'uscita hanno focalizzato la loro attenzione su diversi aspetti:

1. Requisiti strutturali.
Tra i vari requisiti strutturali, i medici veterinari dell'Asl hanno sottolineato l'importanza di predisporre spogliatoi e servizi igienici in numero adeguato per il personale, lontani dai locali di manipolazione delle merci. Al fine di evitare l'ingresso di infestanti, inoltre, tutte le aperture verso l'esterno devono essere dotate di dispositivi quali zanzariere e colonne d'aria. Nell'aree esterne molto importanti sono le zone di carico e scarico delle merci. Tali aree devono consentire un'adeguata movimentazione dei prodotti al fine di ridurre al minimo la contaminazione e il deterioramento degli stessi.
2. Manutenzione dello stabilimento.

Le strutture dello stabilimento e le celle di stoccaggio dei prodotti deteriorabili vengono frequentemente sottoposte a programmi di manutenzione secondo un programma che è allegato al Piano di Autocontrollo. Sono stati individuate specifiche temperature per i diversi reparti che tengono conto dei riferimenti normativi. Risulta, infatti, fondamentale garantire il corretto funzionamento delle celle per poter mantenere la catena del freddo nei prodotti da conservare refrigerati o congelati.

3. Modalità di conservazione dei prodotti alimentari di origine animale.

Le merci deperibili (prodotti refrigerati e congelati) vengono esposte in appositi banconi che consentono il mantenimento delle corrette temperature di conservazione. L'apparecchiatura frigorifera è costituita da banchi e armadi dotati di un sistema di chiusura coibentante e di una soglia massima che stabilisce il limite di carico. Ogni banco è dotato di dispositivi che permettono un monitoraggio continuo della temperatura, termosonde e data logger che registrano i dati in maniera informatizzata. Durante l'ispezione sono state verificate le temperature di diversi generi alimentari: per i prodotti lattiero caseari è stato verificato il mantenimento di temperature tra 0°C e +4°C; per le carni fresche il rispetto di temperature inferiori a 7°C; per i prodotti congelati il mantenimento di temperature pari o inferiore a -18°C. Per favorire il mantenimento della temperatura tutti i frigoriferi sono dotati di porte di chiusura. Sono state verificate le condizioni di conservazione dei molluschi bivalvi, verificando che questi non fossero tenuti a temperatura di ghiaccio fondente.

4. Attrezzature.

I materiali e le apparecchiature sono idonei ad entrare in contatto con gli alimenti e sono costruiti in modo tale da essere lavabili, sanificabili e ridurre al minimo il rischio di contaminazione. Sono state verificate l'integrità delle superfici dei taglieri nel banco macelleria e la corretta identificazione di strumenti (es. coltelli) destinati ad entrare in contatto con carni di diversa origine (es. pollo e bovino). E' stata altresì presa visione della checklist per il monitoraggio della pulizia.

5. Etichettatura.

Particolare attenzione è stata posta alle informazioni obbligatorie previste da regolamento es. denominazione del prodotto, lista degli ingredienti con messa in evidenza degli allergeni, indicazione della quantità netta, TMC o data di scadenza, condizioni di conservazione, il nome/ragione sociale e indirizzo dell'OSA, istruzioni d'uso, valori nutrizionali e identificazione della partita .

6. Sistema HACCP

Gli operatori del settore alimentare predispongono e applicano un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP, che consiste nell'identificare i pericoli e i punti critici sui quali si può intervenire, di un piano di monitoraggio idoneo eseguenti con azioni correttive per ciascuna criticità.

Gli OSA hanno il compito di coordinare e supervisionare la corretta applicazione delle procedure previste per il mantenimento della qualità delle materie durante tutta la fase di acquisto, conservazione e vendita dei prodotti alimentari. In particolare: ricevimento della merce deperibile con valutazione della temperatura di trasporto; stoccaggio della merce deperibile in celle frigorifere refrigerate/congelate e monitoraggio continuo della temperatura; trasporto della merce a temperatura controllata.

PUNTI DI FORZA E CRITICITA'

Metro differisce da un normale supermercato per il fatto di essere un punto vendita all'ingrosso. Viene pertanto emessa fattura fiscale ai clienti possessori di Partita IVA e titolari di carta d'acquisto. Questo consente a Metro di avere un elenco degli acquirenti e uno storico dei prodotti acquistati e di poter comunicare tempestivamente loro le allerte aperte all'interno degli stati membri. Il risultato è una maggior efficienza del richiamo dei prodotti. Infatti, quando viene aperta un'allerta si procede ad un ritiro se il prodotto non ha ancora raggiunto il consumatore finale oppure al richiamo se il prodotto non è più all'interno

del punto vendita. L'OSA, nell'ultimo caso, ha il compito di informare adeguatamente i consumatori del motivo del richiamo apponendo cartellonistiche presso i punti vendita e avvalendosi di altri mezzi di comunicazione (stampa, radio, TV). Metro ovvia al problema, cercando quando possibile, di contattare direttamente i suoi clienti. Questo è reso possibile dal sistema di tracciabilità dei prodotti in uscita, garantito dalle fatture fiscali che riportano indicazioni sulla ragione sociale degli acquirenti stessi.

Un altro punto di forza dell'azienda è quello di selezionare i propri fornitori, cercando di approvvigionarsi da filiere certificate e/o da produttori locali (prodotti a Km zero). Pone particolare attenzione per i prodotti di origine extra comunitaria accertandosi che il fornitore offra adeguate garanzie in merito alle norme igienico-sanitarie.

GIUDIZIO ISPETTIVO:

Lo stabilimento si presentava in buone condizioni generali. Le attrezzature destinate ad entrare in contatto con gli alimenti erano pulite ed idonee. Il personale indossava abbigliamento da lavoro adeguato e sembrava essere formato.

La catena del freddo era rispettata in tutti gli espositori sottoposti a controllo e la merce era stoccata in maniera idonea.

Le etichette dei prodotti lattiero caseari verificati rispondevano ai requisiti previsti dal reg. CE 1169/2011.

Non sono pertanto emerse non conformità che richiedano l'applicazione dei provvedimenti previsti dall'art.54 del Reg.882/2004 o illeciti penali (art.5 Legge283/62)..