



Sezione VIII

Gestione delle Non - Conformità

Formazione per Tecnici

18 - 20 Settembre 2018

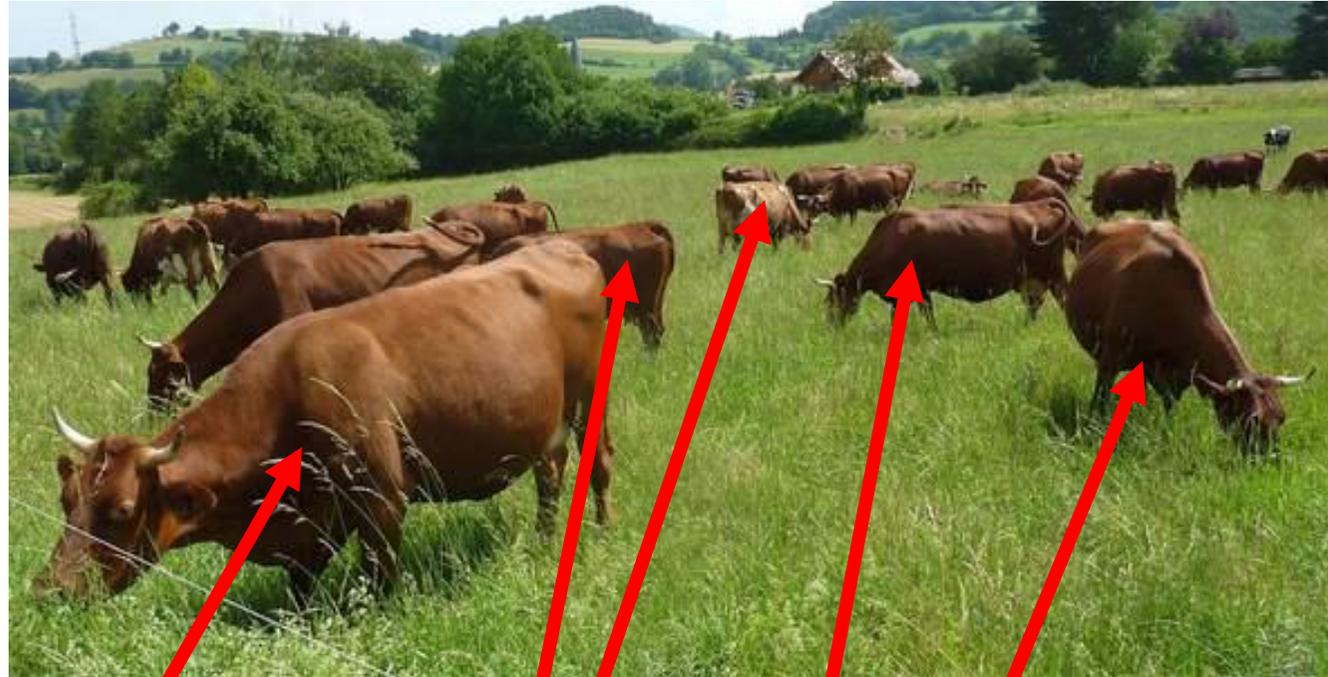
AGENFORM – Moretta (CN)



Cosa deve essere registrato?

Registrare le conformità nella produzione di latte ogni singolo giorno è poco significativo

Tutti sono d'accordo sul fatto che registrare le non conformità è accettabile



- Rose: in salute
- Margie: in salute
- Bella: in salute

- Ella: in salute
- Annie: malata
-



Perchè spesso è consigliato registrare le Conformità?

*“Nelle grandi aziende alimentari, **l'elevato numero di dipendenti** rende necessario tenere **registri completi**, al fine di garantire un'efficace gestione della sicurezza alimentare”*





Perchè spesso è consigliato registrare le Conformità?

*“Nelle grandi aziende alimentari, **l'elevato numero di dipendenti** rende necessario tenere **registri completi**, al fine di garantire un'efficace gestione della sicurezza alimentare”*

Ma è adatto per le piccole produzioni?

NO





Perchè spesso è consigliato registrare le Conformità?

*“In caseifici artigianali e di azienda agricola, **poiché solo una o poche persone** controllano tutti i processi, può essere sufficiente registrare **solo le non conformità** e le misure adottate per correggerle”*

Vedere il capitolo VIII del Manuale





Che cosa è una non conformità?

Una deviazione da una specifica, uno standard o un'aspettativa

Per notare una non conformità hai bisogno di una specifica per il tuo formaggio





Come scrivere una specifica?

Fase di processo da monitorare	Parametri	Valore atteso
Stoccaggio del latte	Temperatura di stoccaggio	6-8 °C

Maturazione con inoculo	Tipo di fermento	Coltura mesofila
	Quantità di fermento	0,8-1 %
	Controllo organolettico	Caratteristiche attese della coltura
	Temperatura di inoculo	31 °C
	Durata della prematurazione	30 min
	Acidificazione alla fine della prematurazione	6.55 pH

Una specifica definisce un insieme di requisiti (parametri e valori obiettivi)

Questo può includere un numero elevato di valori



Come scrivere una specifica?

Fase di processo da monitorare	Parametri	Valore atteso
Stoccaggio del latte	Temperatura di stoccaggio	6-8 °C

Maturazione con inoculo	Tipo di fermento	Coltura mesofila
	Quantità di fermento	0,8-1 %
	Controllo organolettico	Caratteristiche attese della coltura
	Temperatura di inoculo	31 °C
	Durata della prematurazione	30 min
	Acidificazione alla fine della prematurazione	6.55 pH

Una specifica può includere diversi parametri

Solo i parametri con impatto sulla sicurezza del cibo sono rilevanti per La Gestione del tuo Sistema di Sicurezza Alimentare

Parametri con impatto sulla sicurezza del cibo



Come scrivere una specifica?

Fase di processo da monitorare	Parametri	Valore atteso
Stoccaggio del latte	Temperatura di stoccaggio	6-8 °C

Maturazione con inoculo	Tipo di fermento	Coltura mesofila
	Quantità di fermento	0,8-1 %
	Controllo organolettico	Caratteristiche attese della coltura
	Temperatura di inoculo	31 °C
	Durata della prematurazione	30 min
	Acidificazione alla fine della prematurazione	6.55 pH

Una specifica può includere diversi parametri

Solo i parametri con impatto sulla sicurezza del cibo sono rilevanti per la Gestione del tuo Sistema di Sicurezza Alimentare

Parametri con impatto sulla sicurezza del cibo

Parametri che **non hanno impatto sulla sicurezza del cibo**



Come scrivere una specifica?

section V- HACCP-based Plans ENZYMATIC AND MIXED COAGULATION CHEESES

Process step to monitor	Why do we have to be careful?	Preventive actions	Checking/Monitoring procedure	Corrective actions
Maturation with inoculation	M, C: Improper process parameters can allow growth of pathogenic bacteria.	Maintain correct temperature, time and dose of cultures. Add cultures as soon as possible. (3)	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Adjust production parameters: time, temperature, type and dose of cultures.
	M: Contamination of milk during inoculation due to poor quality of starter bacteria or inadequate handling by the cheesemaker.	Use only starters of known origin (including homemade starters) or those with a certificate of conformity as suitable for food-use. Handle with care. Reject starters of suspect odour, colour or appearance. (3)	Visual and organoleptic inspection of direct or bulk starters	Reject inactive starters or those with suspect or damaged packaging. Adjust bulk starter preparation procedure.
Addition of the coagulant	M, C: A coagulant can be contaminated due to bad handling or storage. Coagulants can contaminate milk with pathogenic bacteria or chemical compounds	Use only coagulants of known origin (including homemade coagulant) or those with a certificate of conformity as suitable for food-use. Handle with care. Reject coagulants of suspect odour or colour or appearance. (4)	Visual and organoleptic inspection of coagulants.	Reject coagulants of suspect quality, abnormal appearance or smell, or those with suspect or damaged packaging. Amend handling and storage procedures. Change the supplier.
Curd Treatments (cutting, ladling, stirring, washing, draining, moulding, pressing).	M: Contamination of the curd by the hands and arms of the cheesemaker.	Ensure food handlers have clean hands/arms. Where necessary use protective gloves to cover skin lesions. (5)	Visual inspection.	Wash hands/arms. Change torn gloves. If it is a recurrent issue review training of cheesemaker.

La valutazione sensoriale ha un ruolo molto importante nel controllo e monitoraggio delle procedure



E' necessario registrare tutte le Non Conformità?

No, solo le **non conformità con un impatto sulla sicurezza alimentare** devono essere registrate. I piani basati su HACCP nella sezione V aiutano a trovare i parametri rilevanti. I valori impostati come valore obiettivo dipendono dall'esperienza del casaro

Fase di processo da monitorare	Parametri	Valore atteso	Azioni correttive
Stoccaggio del latte	Temperatura di stoccaggio	6-8 °C	Il latte viene pastorizzato immediatamente prima della trasformazione o il lotto in questione deve essere evidenziato e prima della vendita sottoposto al controllo del prodotto finito. L'unità di refrigerazione deve essere controllata.

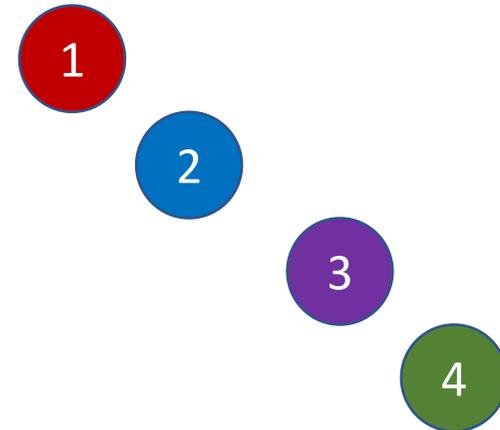
Maturazione con inoculo	Tipo di fermento	Coltura mesofila	
	Quantità di fermento	0,8-1 %	
	Controllo organolettico	Caratteristiche attese della coltura	In caso di alterazione la cultura deve essere sostituita
	Temperatura di inoculo	31 °C	
	Durata della prematurazione	30 min	
	Acidificazione alla fine della prematurazione	6.55 pH	



Esempio: come possiamo registrare una non conformità?

Un rapporto di non conformità deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- Data
- Prodotto
- Non conformità
- Azione correttiva





2° esempio: come possiamo registrare una Non Conformità?

Data	Prodotto	Non Conformità	Azione Correttiva
09.07.18	Formaggio a media stagionatura	Temperatura di conservazione troppo alta (14° C)	Il latte è stato pastorizzato immediatamente prima della lavorazione. L'unità di refrigerazione è stata controllata.
09.07.18	Formaggio a media stagionatura	La coltura liquida di fermento aveva odore di lievito	Il fermento è stato respinto e sostituito con un fermento a inoculo diretto.

Un rapporto di non conformità deve contenere almeno le seguenti informazioni :

- Data
- Prodotto
- Non conformità
- Azione Correttiva



3° Esempio: come possiamo registrare una non Conformità?

Date: 9 luglio 2018

Nome del prodotto: formaggio a media stagionatura

Fase del processo da monitorare	Parametri	Valore atteso	Valore non conforme	Azione Correttiva
Stoccaggio del latte	Temperatura di stoccaggio	6-8 °C	14 °C	Il latte è stato pastorizzato immediatamente prima della lavorazione. L'unità di refrigerazione è stata controllata.
Maturatione con inoculo	Tipo di coltura	Coltura mesofila		
	Quantità di coltura	0,8-1 %		
	Controllo organolettico	Caratteristiche della coltura	Odore di lievito	Il fermento viene scartato e sostituito con un fermento ad inoculo diretto
	Temperatura di inoculo	31 °C		
	Durata della prematurazione	30 min		
	Acidità a fine prematurazione	6.55 pH		

Un rapporto di non conformità deve contenere almeno le seguenti informazioni: Data, Prodotto, Non Conformità, Azione Correttiva



Conclusioni

- Registrare solo non conformità rende più semplice la valutazione
- Avere un rapporto di non conformità consente di registrare tutte le non conformità in un unico posto (Esempio 1 e 2). Le specifiche vanno fornite separatamente
- Combinare la specifica e il rapporto di non conformità (Esempio 3) rende più facile una valutazione correlata al prodotto
- Il casaro può decidere quale tipo di documentazione è più adatto a lui
- **Il rapporto di non conformità deve essere archiviato**



Richiamo e Ritiro del prodotto



Differenza fra Richiamo e Ritiro

Problema identificato con il prodotto

Questo problema pone un rischio per la sicurezza alimentare?

- **No**, il problema non rappresenta un rischio per la sicurezza alimentare
es. sottopeso, difetto di qualità (come consistenza o colore), **non c'è violazione del criterio microbiologico di igiene del processo**

→ Il Prodotto è sicuro

- **Sì**, il problema pone un rischio per la sicurezza alimentare
es. violazione del criterio microbiologico per la sicurezza alimentare, contaminazione chimica, allergeni non dichiarati, contaminazione fisica

→ Il Prodotto non è sicuro



Problema riscontrato sul prodotto

→ Prodotto sicuro

- Può essere ritirato (per motivi commerciali)
- Seguire il Manuale per la gestione delle Non Conformità

→ Prodotto non sicuro

- Seguire l'albero delle decisioni (capitolo VIII del Manuale)
 - Il prodotto non sicuro è ancora sotto il controllo del produttore:
sospendere la distribuzione
 - Il prodotto non sicuro non ha ancora raggiunto il cliente finale:
ritiro del prodotto
 - Il prodotto non sicuro potrebbe aver raggiunto il cliente finale:
richiamo
- Seguire il Manuale per la gestione delle Non Conformità



Problema riscontrato sul prodotto

→ Prodotto sicuro

- Può essere ritirato (per motivi commerciali)
- Seguire il Manuale per la gestione delle Non Conformità



→ Prodotto non sicuro

- Seguire l'albero delle decisioni (capitolo VIII del Manuale)
 - Il prodotto non sicuro è ancora sotto il controllo del produttore:
sospendere la distribuzione
 - Il prodotto non sicuro non ha ancora raggiunto il cliente finale:
ritiro del prodotto
 - Il prodotto non sicuro potrebbe aver raggiunto il cliente finale:
richiamo
- Seguire il Manuale per la gestione delle Non Conformità



Strumenti disponibili per la gestione delle Non Conformità

- 8.1 Domande per dibattito sul Ritiro e Richiamo del Prodotto
- 8.2 Scheda Tecnica: Le Fonti di Contaminazione
- 8.3 Scheda Tecnica: Parametri dopo la "rilavorazione"
- 8.4 Esempio 2: RegISTRAZIONI Non Conformità
- 8.5 Esempio 3: RegISTRAZIONI Non Conformità

Growth Limits for Food Pathogens (pH)

Organism	Minimum	Optimum
Enterohemorrhagic <i>E. coli</i>	4.40	6.00-7.00
<i>Salmonella</i>	4.20	7.00-7.50
<i>Listeria monocytogenes</i>	4.39	7.00
Coagulase-Positive Staphylococci	4.00	6.00-7.00
Formation of Staphylococcal Enterotoxin	4.50	7.00-8.00

Teachesy | Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Example 2: How can we record non-conformities?

Date: July 9th, 2018 Name of the product: Semi Hard Cheese

Process step to monitor	Parameter	Target value	Correction value	Corrective action
Milk storage	Storage temperature	8-10 °C	14 °C	Milk is pasteurised in advance to processing or batch in-question has to be highlighted and prior to sale put under end-product control.
Maturation with inoculation	Kind of culture	Mesophilic starter culture		
	Amount of culture	0,8-1 %		
	Organoleptic inspection	culture defined	yeasty-smelling	Starter has been rejected and replaced by a direct starter
	Inoculation temperature	31 °C		
	Pre-maturing duration	30 min		
	Degree of acidification at the end of pre-maturing	6.55 pH		

A non-conformance report must include at a minimum the following informations: Date, Product, Non conformity, Corrective action

Teachesy | Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network | Erasmus+

Registration of non conformities and corrective measures

Date	Product	Non Conformity	Corrective Measure

Salmonella

Possible Sources	Pasteurised Products	Raw Milk Products
Milk Production, Transportation & Storage		
Mastitis & Animal Health	X	*

		**
		X
		*
		**

Withdrawal versus recall – discussion:

... false?
 ... any product which breaches a process hygiene criterion must be recalled if it has already been placed on the market.

Erasmus+

Erasmus+ | Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network