

# IDONEITÀ AL CONTATTO ALIMENTARE DI IMPIANTI E ATTREZZATURE PER L'INDUSTRIA

## Scenario

Azienda alimentare italiana specializzata nella produzione di prodotti da forno, al fine di soddisfare i requisiti richiesti dalla normativa vigente e le specifiche dei clienti, ha richiesto supporto per la valutazione e gestione dei requisiti di idoneità, rispetto della destinazione d'uso e conformità alla normativa vigente in riferimento a impianti e componenti utilizzati per le produzioni alimentari e installati presso il proprio sito produttivo.

## Attività PTM

PTM ha sviluppato un modello basato sull'analisi del rischio, utilizzando tecniche di mappatura e strumenti di risk analysis, al fine di identificare le criticità delle parti macchina e impianto a contatto con alimenti e definire le attività da condurre per la verifica della conformità ai sensi del Regolamento 1935/2004.



## Bisogni

Soddisfare i requisiti definiti dalla normativa materiali a contatto con gli alimenti nonché garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti immessi sul mercato, al fine di tutelare la salute dei consumatori



## Target

- Safety & Quality



## Obiettivi

- Definire criticità delle parti impianto destinate al contatto con gli alimenti
- Definire azioni da intraprendere a seconda della criticità identificata
- Ottimizzazione delle investigazioni analitiche basandosi sull'analisi dei rischi
- Definizione di un sistema di monitoraggio in occasione di aggiornamenti normativi o modifiche di processo/prodotto



## Risultati

- Maggiore conoscenza del processo produttivo e delle criticità delle parti macchina destinate al contatto con gli alimenti
- Maggiore controllo e pianificazione oggettiva dei costi connessi alle attività di investigazione analitica



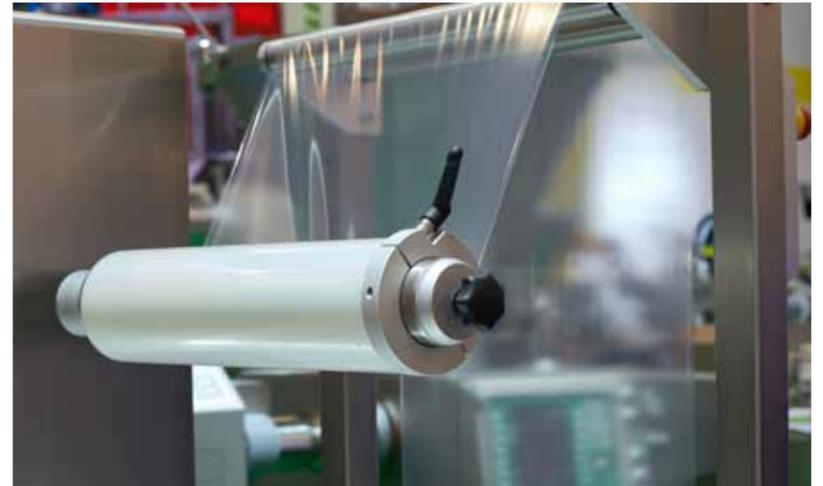
## Strumenti

- Conoscenza normativa, ingegneristica, impiantistica e strumentale
- Process mapping (Cymapp®)
- FMEA

### 1. Recupero informazioni e documentazione a supporto

La prima macro-attività consiste nella formalizzazione della lista degli impianti, macchinari e attrezzature oggetto dell'assessment. Successivamente, si procede con il recupero delle informazioni e della documentazione rilasciata dai fornitori di macchinari, impianti e attrezzature per le parti/componenti che possono venire a contatto con i prodotti alimentari (*schede tecniche, dichiarazioni di conformità, documentazione a supporto*).

L'obiettivo è quello di definire una prima classificazione della criticità degli impianti, basandosi su quanto già disponibile a livello documentale.



### 2. Mappatura di processo e analisi del rischio su macchinari, impianti e attrezzature

In questa fase verrà creata una mappatura di processo mediante lo strumento Cymapp®. Successivamente, verrà condotta un'analisi del rischio specifica, che prenderà in considerazione i componenti del processo produttivo allo scopo di identificare i rischi correlati, valutarne l'accettabilità nonché identificare eventuali azioni di mitigazione. Il modello di analisi del rischio permetterà di individuare quelle parti/componenti del processo produttivo che potrebbero essere considerate critiche per la possibile cessione di sostanze.

Per definire la criticità, utilizzando approcci worst case, verranno considerati differenti parametri, tra i quali: tipologie di materiali, tempi e temperature di contatto, tipologie di prodotti che entrano a contatto con le parti dell'impianto e relative superfici di contatto.

Per le parti/componenti del processo che saranno identificate come critiche, per la possibile cessione di sostanze all'alimento, verranno identificate opportune azioni di mitigazione, valutando la possibilità di eseguire test specifici di laboratorio. Si intende sottolineare che tale modello, basato sulla valutazione del rischio, consentirà di eseguire analisi di laboratorio solo ove strettamente necessario definendo priorità di intervento e relativo piano di analisi.



### 3. Pianificazione, valutazione e gestione delle azioni da intraprendere

In questa fase si prevede il supporto per la ricerca dei laboratori di analisi, la definizione dei test da condurre e la successiva valutazione dei risultati ottenuti.

