



MANUALE DI GESTIONE

PRODOTTI

Filiera

Rev. 2015 del 01/02/15

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO:

- *Tutta la Legislazione vigente nel campo della produzione e commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli ed alimentari*
- *UNI EN ISO 22005:08 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione*
- *Documenti del AF Quality System e della "FILIERA".*

(I documenti di riferimento sono conservati e aggiornati in Ufficio Qualità)

PRESENTAZIONE: Nuova Amaglio Fungorobica

Con oltre 40 anni di esperienza nel settore dell'ortofrutta, Nuova Amaglio Fungorobica è azienda leader nella distribuzione dei prodotti ortofrutticoli freschi e interlocutore privilegiato per tutte le forme di clientela che richiedono un altissimo livello di servizio oltre che uno standard qualitativo costante e personalizzato.

Tutto nasce dalla famiglia Amaglio, storico produttore e operatore ortofrutticolo sui mercati di Milano e di Bergamo che, dal Dopoguerra ad oggi, ha sviluppato diversi rami di attività nella commercializzazione e distribuzione dei prodotti ortofrutticoli, in risposta alla richiesta crescente di specializzazione delle attività da parte del mercato moderno e della Distribuzione organizzata.

Oggi, queste attività sono confluite in Nuova Amaglio Fungorobica srl., che opera nelle seguenti Aree di business:

- **Grande Distribuzione e la Distribuzione Organizzata.** Rappresentano per Nuova Amaglio Fungorobica uno strategico canale di commercializzazione: alle piattaforme logistiche dei CEDI e agli Iper, Supermercati, Nuova Amaglio Fungorobica fornisce le risposte più adeguate alle esigenze della clientela garantendo efficienza logistica sul territorio nazionale e qualità di prodotto esitato.
- **Ristorazione collettiva, scolastica e al canale Ho.Re.Ca.** Nuova Amaglio Fungorobica vanta una lunga esperienza nella distribuzione di prodotti ortofrutticoli freschi al mondo della Ristorazione. Fornisce prodotti e servizi per le aree scolastica, aziendale, commerciale, autostradale, alberghiera, ospedaliera: qualità di prodotto, flessibilità nel servizio e convenienza, per una partnership con questo mercato esigente e in espansione.
- **Catering e forniture per navi e compagnie aeree.** Nuova Amaglio Fungorobica si propone come partner nella fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi per la ristorazione su navi e aerei, garantendo puntualità, competenza e assistenza: dalla media alla lunga percorrenza.
- **Importazione da Paesi UE ed extra UE.** Nuova Amaglio Fungorobica seleziona, e distribuisce una vasta gamma di frutta esotica e contro-stagione, con una particolare specializzazione in frutta da Spagna e America Latina, e ananas equo-solidale certificato FLO (Fair Trade) dal Ghana. La radicazione e specializzazione nell'import permette a Nuova Amaglio Fungorobica di agire anche in mercati distanti migliaia di chilometri, alla costante ricerca della qualità in ogni periodo dell'anno, costituendo negli anni una solida rete di produttori e fornitori affidabili. La produzione proviene da fornitori esterni di qualità.
- **Vendita all'ingrosso,** tramite propri Stand negli ortomercati di Milano e Bergamo.

Nuova Amaglio Fungorobica opera presso la nuova piattaforma (2010) in località S.Maria a Cavenago Brianza (MB), dove gestisce attività di lavorazione, condizionamento, confezionamento, stoccaggio e conservazione. La piattaforma, concepita per rispondere alle esigenze più avanzate in termini di qualità e di igiene dei prodotti, nel rispetto dei più moderni standard di sicurezza alimentare (**certificata IFS FOOD**), è dotata di 5.000 mq di superficie, con celle a temperatura controllata, positiva e negativa (-18°C), ottimali per la conservazione e rispettose delle caratteristiche del frutto, sale di lavorazione e picking climatizzate per assicurare la catena del freddo, attrezzature per la movimentazione, lavorazione e confezionamento di ortofrutta fresca, surgelata, secca e conserve alimentari in genere. La sua location, nei pressi dell'uscita del casello Cavenago-Cambiago sulla autostrada A4, a pochi chilometri dalla barriera di Agrate - Milano, gli assicura una posizione strategica per l'approvvigionamento e la distribuzione delle merci. Il vero punto di forza di Nuova Amaglio Fungorobica è quindi il servizio, di piattaforma e reperimento, acquisto, lavorazione e confezionamento dei prodotti, con garanzia di qualità, ambiente e sicurezza alimentare certificata **BIO, UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 14001**, dotata delle più moderne tecnologie, in grado di assicurare **Distribuzione e forniture rapide**, giornaliera e capillari, puntualità nella consegna delle merci. Inoltre, è attivo un **Sistema informatico** per la gestione degli ordini, delle forniture e dell'amministrazione, con disponibilità in formato elettronico di bolle/fatture dei prodotti consegnati e altri documenti amministrativi, e consente **l'utilizzo della rete** per ottimizzare tempi e costi nella gestione delle relazioni con il Cliente.

IL PROGETTO Filiera

Nel 2000 è stato avviato il progetto “FILIERA” con il quale sono state poste sotto controllo alcune linee di prodotti. Il presente Manuale descrive in un unico documento il Sistema utilizzato in tutte le fasi, dall'approvvigionamento delle materie prime fino al prodotto finito commercializzato. **Sono coinvolti nel programma “FILIERA” gli stabilimenti dei Fornitori qualificati**, compresi i loro sub-Fornitori, sottoposti a verifica e valutazione secondo quanto previsto dalle procedure di valutazione dei Fornitori e di conseguenza autorizzati ad effettuare lavorazioni e trasformazioni di prodotto. **Tutte le attività, il processo e i flussi produttivi sono** definiti secondo le procedure e la documentazione descritte nel presente Manuale. Sono utilizzate solo materie prime selezionate e controllate, esenti da contaminazioni e da O.G.M., in conformità ai **parametri di qualità** del prodotto e processo riportati nelle **Schede Tecniche**. I metodi di produzione sono:

1. **Produzione integrata** - coltivati secondo Disciplinary di Produzione ““FILIERA””, con tecniche rispettose dell’ambiente che limita l’utilizzo delle sostanze chimiche di sintesi.
2. **Produzione biologica** - Sono coltivati secondo il Reg.CE 834/07, metodo di coltivazione rispettoso dell’ambiente che limita l’utilizzo delle sostanze chimiche di sintesi.

Il progetto FILIERA garantisce che:

- Sono definiti tramite rapporti formalizzati i vincoli per i fornitori, che devono **sottoscrivere specifici accordi di fornitura** contenenti tutte specifiche. Per la FILIERA a produzione integrata viene richiesto di accettare i **Disciplinary di Produzione FILIERA**. Il rispetto dei requisiti di **igiene, ambiente e sicurezza dei lavoratori** vengono tenuti in considerazione nella selezione e qualificazione dei fornitori, anche favorendo l’implementazione del **Protocollo GLOBAL GAP** (prodotti coltivati) e degli **standard IFS FOOD e/o BRC** (stabilimenti di condizionamento, lavorazione e trasformazione).
- Gli **aspetti igienico-sanitari** sono assicurati da controlli su tutto il processo produttivo, definiti nei **Manuali di Autocontrollo Igienico e relativi Piani di Autocontrollo igienico** sui rischi valutati attraverso il **metodo HACCP**, applicati in ogni stabilimento coinvolto nella “FILIERA”.
- L’origine del prodotto è determinata e **la rintracciabilità completa del prodotto** è garantita, attraverso il numero di lotto riportato sulla confezione, **dalla raccolta al prodotto finito e confezionato, consegnato al cliente**. Nel caso di prodotti spontanei (funghi, frutti di bosco) sono selezionate ed identificate sia le aree di raccolta che gli operatori implicati nel processo di consegna e lavorazione.

Sono attualmente comprese nella **gamma** sia le produzioni coltivate che da raccolta spontanea, fresche o trasformate, ottenute con Disciplinary di Produzione Integrata o Biologica, come riassunto nello schema:

GAMMA DEI PRODOTTI FILIERA (C= Controllato - Filiera, Biologico)		FRESCO		SURGELATO		SECCO		CONSERVE	
		C	B	C	B	C	B	C	B
ORTOFRUTTA COLTIVATA	Mele e Pere								
	Uva da tavola								
	Agrumi (Arance, Limoni, Clementine, Mandarini)								
	Ananas (equosolidale - FLO)								
	Ciliegie e altra ortofrutta coltivata								
Spinaci / Carciofi									
Frutti bosco COLTIVATI	More Lamponi Mirtilli								
	Altri frutti di bosco								
SELVATICI	Mirtilli e altri frutti di bosco								
Funghi COLTIVATI	Champignon bianco/bruno (A.bisporus)								
	Pioppino (Agrocybe aegerita)								
	Pleurotus (Pleurotus ostreatus)								
	Pleurotus cornucupioides								
SELVATICI	Nameco (Pholiota mutabilis)								
SELVATICI	Porcino (Boletus gruppo edulis)								
	Finferlo (Cantharellus cibarius)								
	Spugnole (Morchella spp.)								
	Altri funghi spontanei epigei								

L'ORGANIZZAZIONE

Nuova Amaglio Fungorobica ha definito un **ORGANIGRAMMA**, e relativa **MATRICE DELLE RESPONSABILITÀ**, che indicano le diverse funzioni e le responsabilità che queste ricoprono all'interno di ciascuna organizzazione. Le Funzioni responsabili della Redazione, Verifica ed Approvazione del presente Manuale "FILIERA", sono le seguenti (con relative mansioni specifiche):

- Rappresentante della Direzione (la Direzione)**
- approvare il presente manuale di gestione
 - riesaminare ad intervalli regolari di tempo i risultati dell'Assicurazione Qualità, con particolare riferimento ai controlli e alle verifiche.
- Responsabile Assicurazione Qualità (Responsabile Qualità)**
- redigere, quando previsto, e comunque verificare, sempre, tutti i documenti inerenti la certificazione.
 - assicurare che le attività descritte nelle procedure definite nell'ambito del programma siano effettivamente applicate e verificate durante il loro utilizzo
 - definire e comunicare agli enti aziendali interessati, ai Fornitori ed ai committenti i parametri di processo ed i requisiti specifici da rispettare per produzioni a "FILIERA"
 - definire la frequenza e le modalità di esecuzione delle Verifiche Interne, le eventuali Azioni Correttive necessarie e verificarne i risultati.
- Ufficio Tecnico**
- collaborare con Responsabile Qualità per la definizione e la redazione della documentazione necessaria per il programma di certificazione dei prodotti "FILIERA"
 - definire i contenuti tecnico-agronomici del programma di certificazione e dei Disciplinari di Produzione
 - coadiuvare il Responsabile Qualità nella conservazione di tutta la documentazione riguardante il programma di certificazione dei prodotti "FILIERA"
 - collaborare nei rapporti tecnici e gestionali con i Fornitori
 - curare i rapporti con l'ente di certificazione

Il programma "FILIERA" prevede che tutta l'organizzazione garantisca il corretto svolgimento di tutte le attività, attraverso le Procedure di seguito descritte:

- Gestione documenti e registrazioni
- Aggiornamento normativo
- Gestione Approvvigionamenti di prodotto
- Controllo Fornitori di prodotto
- Gestione Approvvigionamenti di materiali e servizi
- Identificazione e rintracciabilità del prodotto
- Identificazione e Rintracciabilità in stabilimento
- Controllo del processo
- Controllo del prodotto non conforme
- Gestione Non Conformità, Azioni correttive e preventive
- Verifiche ispettive interne
- Addestramento

Tutte le procedure interessate dal programma "FILIERA" vengono descritte nel presente Manuale. Nel caso di altri documenti del Sistema, ne viene fatto specifico richiamo in ciascuna Procedura.

LE PROCEDURE

GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI DI PRODOTTO

Per quanto riguarda la fornitura di prodotti "FILIERA" si definisce:

- **Azienda agricola:** società agricola che coltiva e fornisce funghi, frutti di bosco ed altri prodotti ortofrutticoli freschi "FILIERA", in natura o pre-confezionati in campo.
- **Trasformatore:** società che fornisce funghi, frutti di bosco ed altri prodotti ortofrutticoli "FILIERA" lavorati o semi-lavorati, freschi confezionati o trasformati (secchi, surgelati, in salamoia/sott'olio).

Inoltre, per Funghi spontanei, Frutti di bosco ed altri prodotti ortofrutticoli freschi originati da raccolta spontanea, viene definita una terza figura di fornitore: **Intermediario:** soggetto/azienda, rappresentante di un gruppo di raccoglitori in un'area specifica.

Per tutte le materie prime, il Responsabile Qualità definisce, in accordo con i Resp. Commerciali Acquisti interessati, un **Piano di Approvvigionamento**, che di fatto rappresenta l'elenco preventivo dei Fornitori di cui intende avvalersi nell'ambito del programma "FILIERA", suddiviso per tipologia di prodotto (**funghi coltivati, funghi spontanei epigei, frutti di bosco, ortofrutta, ecc..**) ed include, per ciascun Fornitore, l'indicazione di **tipologia di Fornitore, ragione sociale o denominazione, sede degli stabilimenti di lavorazione o degli appezzamenti o delle aree di raccolta, quantità previste e periodo di raccolta** ed eventuali altri dati ritenuti importanti.

I Fornitori, per poter rientrare nel Piano di Approvvigionamento, devono necessariamente avere sottoscritto specifici **Accordi di Fornitura**, che contengono le condizioni specifiche di fornitura per la produzione "FILIERA". Come dichiarato nell'Accordo di Fornitura, il Fornitore consente a FUNGOROBICA di controllare ed ispezionare sia i propri stabilimenti che gli eventuali sub-fornitori di materie prime.

Nel caso di Fornitori Trasformatori, questi a loro volta sono tenuti a definire e comunicare ai sub-fornitori tutte le specifiche necessarie, da sottoporre ai controlli previsti ed alla valutazione di Responsabile Qualità, per assicurare il rispetto di tutti i requisiti della "FILIERA", anche attraverso accordi formalizzati.

Nuova Amaglio Fungorobica può avvalersi di Fornitori Trasformatori che condizionano e/o trasformano il prodotto in **semilavorati o prodotti finiti, confezionati: freschi, secchi, surgelati e in salamoia**

In tal caso Nuova Amaglio Fungorobica deve dare la propria approvazione alle materie prime inviate alla trasformazione per cui il Fornitore deve rispettare quanto previsto da Nuova Amaglio Fungorobica per i propri Fornitori ed inoltre deve prevedere specifiche procedure di gestione per la lavorazione delle materie prime a "FILIERA". Vale tutto quanto sopra detto, riguardo gli altri tipi di Fornitori. Il criterio di conformità delle prove effettuate per la verifica del rispetto delle Schede di Prodotto sui semilavorati è il medesimo delle Materie Prime.

Le Schede di Prodotto specifiche di ciascuna referenza commerciale della "FILIERA" e i relativi Disciplinari di Produzione sono parte integrante degli stessi Accordi e pertanto il loro rispetto è vincolante per la partecipazione al programma "FILIERA".

Le eventuali deroghe all'applicazione delle norme tecniche obbligatorie contenute nei Disciplinari sono concesse unicamente da Nuova Amaglio Fungorobica. Le richieste devono essere formulate per iscritto (mail o fax) dai fornitori precisando:

- la coltura e la varietà per la quale si richiede la deroga;
- la tecnica alla quale si intende derogare e quella che si propone di adottare in alternativa (per difesa anche l'avversità che si intende combattere);
- le motivazioni tecniche che la giustificano la proposta alternativa.

Allo scopo di consentire l'espressione di un parere, e per consentire la esecuzione di eventuali sopralluoghi in azienda, si richiede di presentare con sufficiente anticipo la richiesta di deroga.

CONTROLLO DEI FORNITORI DI MERCE

Per i propri approvvigionamenti, Nuova Amaglio Fungorobica si avvale di Fornitori che devono essere qualificati. La qualificazione è consiste in:

- **Pre-valutazione:** Nuova Amaglio Fungorobica compila o fa compilare dal fornitore il Questionario Fornitori, per raccogliere i dati necessari per una prima valutazione in merito all'organizzazione ed alle capacità potenziali di soddisfare i requisiti per la "FILIERA".
- **Verifica iniziale del Fornitore:** all'avvio della prima fornitura, Responsabile Qualità e/o Ufficio Tecnico effettuano una verifica iniziale documentata, con la quale viene stabilita l'effettiva idoneità del nuovo Fornitore ai requisiti.
- **Verifica annuale di sorveglianza:** Nuova Amaglio Fungorobica effettua controlli e verifiche (iniziali e di sorveglianza) sui Fornitori, pianificati, secondo quanto previsto dalle procedure di valutazione dei Fornitori e dalle procedure dei controlli sul processo (si sottolinea che non viene fatta differenza in tal senso tra aziende esterne o interne al gruppo FUNGOROBICA).

Per il controllo dei Fornitori Nuova Amaglio Fungorobica stabilisce un proprio Piano dei Controlli annuale, nel quale sono stabiliti modalità e quantità dei controlli, suddivisi per singola referenza / prodotto. I controlli prevedono le attività di prelievo di campioni per le prove previste nel "Piano dei Controlli", suddivisi in **Autocontrollo da parte del Fornitore e Controllo del Fornitore da parte di Nuova Amaglio Fungorobica**. Per quanto concerne i requisiti, Nuova Amaglio Fungorobica richiede:

- **per i Fornitori Aziende Agricole, l'applicazione dei Disciplinari di Produzione Integrata e delle Buone Prassi Agricole, preferibilmente certificate in conformità allo standard Global G.A.P.;**
- **per i Fornitori Trasformatori/Condizionatori, l'applicazione delle Buone Prassi Igieniche (Reg. CE 852/04), preferibilmente certificate in conformità agli standard internazionali di sicurezza alimentare I.F.S. Food, o B.R.C.**

I Fornitori devono mantenere disponibile durante le Verifiche i seguenti documenti, aggiornati e compilati:

- **Accordi di Fornitura**, contenenti tutti i punti caratteristici della Filiera Fungorobica
- **Quaderni di Campagna (se prodotti coltivati), Registri di carico e scarico e degli interventi (per il prodotto Biologico)** contenenti tutti i dati di registrazione previsti dalle normative vigenti
- **Rapporti di prova (se previste analisi di autocontrollo a carico del fornitore)**
- **Elenco aziende coinvolte/aree di raccolta (solo nel caso di Fornitori Trasformatori)**
- **Documentazione che evidenzi la gestione del prodotto in conformità all'Accordo di Fornitura e a quanto altro concordato con Nuova Amaglio Fungorobica (Registri, DDT, Istruzioni, ecc..).**

I Fornitori devono essere correttamente e preventivamente informati da Nuova Amaglio Fungorobica in merito attraverso quanto riportato negli Accordi e nella documentazione fornita. A loro volta i Fornitori devono assicurare la diffusione di tutte le informazioni necessarie per garantire il corretto svolgimento del programma di "FILIERA" previsto da Nuova Amaglio Fungorobica. In ogni caso ogni Fornitore deve effettuare almeno una verifica ispettiva interna, nel corso di ciascuna campagna di produzione.

ABILITAZIONE DEL PRODOTTO

Nuova Amaglio Fungorobica verifica che la materia prima corrisponda agli standard **dei parametri "FILIERA"** definiti nei **Disciplinari di Produzione** e nelle Schede di Prodotto, quali:

- **parametri merceologici, organolettici e sulla presenza di corpi estranei, tramite controlli visivi / fisici** in ogni fase (e con metaldetector, su funghi spontanei epigei);
- **parametri igienico sanitari, tramite l'esecuzione delle analisi di tipo chimico-microbiologici:** agenti microbiologici potenzialmente patogeni, residui di fitofarmaci ed altri contaminanti chimici: metalli pesanti e nitrati, anidride solforosa (su champignon), Cesio radioattivo (su prodotti spontanei). La frequenza dei controlli e delle verifiche effettuati sono definite nel Piano dei Controlli.

La frequenza dei campioni ed il tipo di analisi in esso indicati si basa sulla criticità e sulla probabilità della contaminazione, secondo il criterio HACCP. Il criterio di conformità delle prove effettuate dal Fornitore o da Nuova Amaglio Fungorobica per la verifica dei residui di fitofarmaci e altri contaminanti sul prodotto è la rispondenza dei residui eventualmente rilevati ai livelli massimi riportati nella scheda di Prodotto e/o nella Scheda Analisi. **Il limite consentito di tali residui sul campione di materia prima è in generale equivalente a quello massimo consentito dalla normativa vigente, salvo restrizioni ulteriori eventualmente specificate nella Scheda di Prodotto o in accordi contrattuali con Clienti.** Per tutti i contaminanti non consentiti e/o non dichiarati, viene indicata la tolleranza in ciascuna Scheda di Prodotto. Ogni altro caso comporta l'esclusione del lotto soggetto a prova. Le analisi possono essere a carico degli stessi Fornitori o di Nuova Amaglio Fungorobica, a seconda di quanto stabilito nel Piano dei Controlli AF. I laboratori di analisi eventualmente utilizzati dai Fornitori devono essere conformi ai requisiti indicati nel presente Manuale e preventivamente approvati da Nuova Amaglio Fungorobica. Nel caso di esito non positivo dei controlli e delle verifiche, Responsabile Qualità comunica sempre in forma scritta l'indicazione degli eventuali Fornitori / lotti esclusi. Residui di contaminanti superiori a quelli previsti comportano:

- la rianalisi o la verifica di tutta la documentazione riguardante il prodotto interessato,
- la riclassificazione del lotto NC a convenzionale o a distruzione (se non conforme alla legislazione vigente). In caso di conferma della non conformità (controanalisi, verifica della documentazione, ecc.) si procede a quanto previsto dall'Accordo/Capitolato, compresa l'applicazione di eventuali Penali, ove previste. Nei casi di sospetta inaffidabilità del Fornitore, ne è prevista anche l'esclusione, previa comunicazione di Responsabile Qualità, in accordo con la Direzione.

Il controllo micologico (solo per funghi spontanei epigei) ¹

Il controllo micologico consiste nel riconoscimento delle specie botanica ai fini della commestibilità e nel rilievo d'eventuali alterazioni macroscopiche che possono rendere i funghi non idonei al consumo umano. Il giudizio di commestibilità è sempre riferito al prodotto sottoposto a controllo micologico. Per i funghi spontanei epigei "FILIERA", viene effettuato un controllo conforme alle norme da parte del micologo aziendale avente requisiti, al fine di dare la massima garanzia alla clientela. L'esame viene eseguito al momento dell'arrivo delle partite di funghi e si svolge secondo le modalità descritte nella presente procedura. Sono abilitati ed incaricati al controllo micologico unicamente i Micologi Aziendali (**con Iscrizione all'Albo Micologi della Regione Lombardia**). Il controllo consiste nel riconoscimento delle specie botanica ai fini della commestibilità e nel rilievo d'eventuali alterazioni macroscopiche che possono rendere i funghi non idonei al consumo umano. Durante il controllo visivo, il Micologo aziendale deve pertanto valutare: lo stato di conservazione, la presenza di terriccio, foglie ed altri corpi estranei, la presenza di alterazioni, la commestibilità dei funghi. **Il controllo viene effettuato come da Istruzione "Controllo micologico aziendale dei funghi spontanei epigei"**. L'attestazione dell'avvenuto controllo micologico consiste nell'apposizione su ogni cassetta contenente i funghi del talloncino attestante la visita micologica. Sul tagliando, qualora la specie fungina lo richieda per poter essere commestibile, devono essere riportate tutte le istruzioni necessarie (es. prolungata precottura nel caso dei chiodini).

CONTROLLI AL RICEVIMENTO IN STABILIMENTO

Il programma di Approvvigionamento viene comunicato dal Responsabile Qualità, o suo incaricato, al Resp. Confezionamento.

¹ La L 352/93 e il DPR 376/95 hanno disciplinato in maniera organica la raccolta e la commercializzazione dei funghi spontanei epigei freschi e conservati. Secondo l'art. 3 del D.P.R. 376/95, la vendita dei funghi freschi spontanei destinati al dettaglio è consentita previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei Micologi della Azienda A.S.L. o di Micologi autorizzati con delibera regionale; detta certificazione deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi di commercializzazione e non può essere rimossa dal contenitore fino all'esaurimento del contenuto. L'immissione in commercio di funghi freschi spontanei è limitata alle sole specie fungine riportate in lista positiva nell'allegato I della Legge sopra menzionata, integrabile con altre specie commestibili che le Regioni riconoscono idonee alla commercializzazione a livello regionale. Specie fungine diverse da quelle riportate nell'elenco possono essere introdotte e commercializzate nel territorio nazionale purché accompagnate da certificazioni sanitarie rilasciate dal Paese d'origine attestante la commestibilità.

Il Controllo Qualità, al momento dell'ingresso in azienda di ciascuna consegna di prodotto, provvede a:

- Verificare i dati del documento di trasporto (Fornitore, tipologia di prodotto, quantità, indicazione di provenienza da produzione "FILIERA"), e, per Fornitori Trasformatori, la distinta di carico (sul documento di trasporto stesso o tramite documento apposito).
- Controllare che il prodotto sia identificato in modo conforme a quanto concordato con Nuova Amaglio Fungorobica (cartellini sulle casse / pedane o specifiche sul documento di trasporto) e appartenente al Piano di Approvvigionamento.

Prima dell'accettazione, i Responsabili di Stabilimento e Confezionamento valutano anche, sulla base delle proprie conoscenze e della propria esperienza, e **tramite controlli con strumenti di misura (penetrometro, rifrattometro, calibro, ecc.)** la qualità del prodotto in conformità agli standard previsti nella Scheda di Prodotto e quindi la sua idoneità alla lavorazione e la conformità dei prodotti consegnati agli standard qualitativi stabiliti da Nuova Amaglio Fungorobica. In particolare la fornitura può essere:

- **Accettata completamente,**
- **Accettata con restituzione al Fornitore dello scarto in peso che è stato valutato,**
- **Respinta parzialmente o totalmente.**

In quest'ultimo caso si provvede a destinare il lotto non idoneo, allo stoccaggio temporaneo e il Resp. Lavorazioni avverte Responsabile Qualità per la gestione della Non Conformità.

Nel caso di prelievo di un campione per analisi, si procede come segue: si preleva un campione dal 10% degli imballaggi che costituiscono il carico in modo da ottenere un campione finale di almeno 0,5 kg. I campioni prelevati vengono quindi posti in un sacchetto, identificato con un'apposita etichetta contenente le informazioni necessarie per l'identificazione. Tali campioni sono conservati dal Controllo Qualità in surgelatore fino all'esito dell'analisi effettuata sui campioni di prodotto finito corrispondente. Nel caso in cui il campione di prodotto destinato alle analisi sia rappresentativo di un lotto di lavorazione ottenuto da diversi Fornitori/Sub-fornitori, in caso di esito negativo delle analisi tutti i campioni di prodotto relativi a quel lotto vengono eliminati e, se possibile, deve essere individuato il Fornitore/Sub-fornitore non conforme.

IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'

MATERIE PRIME

I Fornitori Aziende agricole devono rendere identificabile, tramite **cartellini, etichette o specifiche riportate su documenti di trasporto** il prodotto "FILIERA" consegnato direttamente a Nuova Amaglio Fungorobica o al Fornitore Trasformatore. I Fornitori Trasformatori devono obbligatoriamente rendere identificabile tutti i carichi prodotto "FILIERA" (tramite **cartellini, etichette o specifiche su documenti di trasporto**) riportando l'indicazione del Fornitore, del lotto di produzione, la provenienza di prodotto da "FILIERA", ecc. secondo quanto concordato preventivamente. Qualità e identificazione del prodotto, al momento del ricevimento in stabilimento, sono controllate dal Resp. Controllo Qualità. Il prodotto consegnato dal Fornitore non identificato viene considerato non conforme e può essere lavorato successivamente come prodotto convenzionale oppure può essere reso al Fornitore. **Situazioni ripetute di prodotto non correttamente contrassegnato ed identificato possono comportare l'esclusione del Fornitore.** Dopo aver abilitato il prodotto, questo **viene identificato al ricevimento**, sotto la diretta responsabilità del Resp. Confezionamento, **con apposito cartellino** ove sono riportati:

- **NOME / CODICE** del Fornitore (per Fornitori esterni)
- **DATA** (di raccolta se da AGRICOLA FUNGOROBICA, di consegna se da Fornitori esterni)
- **TIPO** di prodotto e Categoria commerciale
- **IDENTIFICATIVO** (Codice lotto, Documento di trasporto, ecc.: ogni fornitore è obbligato a definire un criterio di identificazione e rintracciabilità dei lotti consegnati, tale da consentire di risalire sempre a: n° di cella e di volata (Champignon) o n° di serra/grotta (Pleurotus, Pioppino, Trombetta) o identificativo Intermediario (Funghi spontanei epigei).

La cartellinatura viene effettuata al ricevimento su ogni pedana di prodotto e rimane in ogni fase del processo, durante lo stoccaggio nelle aree dedicate, sino a quando viene inviato alla lavorazione.

Questo sistema consente, in ogni momento, di mantenere l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, ovvero: noto il lotto di un qualsiasi prodotto finito, è possibile risalire ai Fornitori e sub-Fornitori (e/o stanza/tunnel e volata/raccolta, nel caso di funghi coltivati) che hanno composto il lotto di lavorazione. Infine Nuova Amaglio Fungorobica assicura che in tutte le fasi intermedie di conservazione e durante le fasi di lavorazione i contenitori di prodotto (in casse, assemblati in pedane pallettizzate) provenienti da "FILIERA" sono **movimentati immagazzinati e lavorati sempre identificati con cartellini** separatamente da prodotti derivanti da coltivazione convenzionale, senza alcuna possibilità di commistione o contaminazione.

IN STABILIMENTO

Viene determinata la creazione del codice lotto interno, dato dal **n° del documento di trasporto del fornitore e dalla data di confezionamento**. Ogni bancale di merce scaricata viene dotato di un documento, applicato sullo stesso bancale, che riporta il numero di lotto. Nell'eventualità che un bancale ne sia sprovvisto, perché per es. non applicato dal fornitore, provvederà il responsabile allo scarico alla sua applicazione. In tutte le fasi intermedie di conservazione e durante le fasi di lavorazione i contenitori di prodotto (in casse, assemblati in pedane pallettizzate) provenienti da "FILIERA" sono sempre movimentati immagazzinati e lavorati in modo identificato (**con cartellini**) separatamente da prodotti derivanti da coltivazione convenzionale. **Il documento riportante il numero di lotto segue sempre il bancale sino ad esaurimento della merce.** Ogni partita scaricata viene controllata e verificata con apposizione sul Ddt della firma del controllore. Le differenze riscontrate vengono riportate su di un foglio ed allegate al documento di trasporto, per la consegna in ufficio. **La registrazione del carico-scarico dei lotti viene assicurata dal software interno di gestione che permette, per ogni carico effettuato (lotto=bolla caricata) di accostare le vendite/ scarichi effettuati di quel carico, e, per ogni vendita/sarico effettuato, di accostare il relativo carico.** Il numero di lotto:

1. **coincide** con il numero di **bolla/documento** di trasporto, per i prodotti:
 - a. **Funghi coltivati ed spontanei epigei freschi di qualsiasi genere e qualsiasi categoria,**
 - b. **Funghi coltivati ed spontanei epigei conservati (surgelati, essiccati, in salamoia, ecc..).**
2. **non coincide** con il numero di bolla o fattura, ma è **indicato dal fornitore** sul ddt, per i prodotti:
 - a. **Funghi surgelati in buste,**
 - b. **Vasi olio e altri prodotti già confezionati/etichettati in genere.**
3. **non coincide con il numero di lotto del bancale** e viene **applicato un altro numero di lotto nei Prodotti:**
 - a. **Funghi preparati in stabilimento** (Affettati - cuor di champignon -fior fungo -, Funghi misti-fantasia - novità da gustare -, Funghi ricchi -, Frutti di bosco misti).In questi casi il numero di **lotto** da mettere in etichetta e sull'ordine è **coincidente** con il numero del **giorno** della lavorazione/trasformazione. Il responsabile della trasformazione, giornalmente compila una scheda di lavorazione dei lotti che sono stati utilizzati per ottenere il prodotto trasformato.

Dettagli specifici della gestione dell'Identificazione e Rintracciabilità nel stabilimento di AF SERVIZI vengono riportati in apposita Istruzione Operativa "GESTIONE RINTRACCIABILITÀ".

CONTROLLI SUL PROCESSO

Durante l'attività di lavorazione le modalità di identificazione consentono di individuare i carichi provenienti da ciascun Fornitore e costituenti ciascun lotto di lavorazione. **Ogni lotto è contraddistinto dalla data di lavorazione.** Nuova Amaglio Fungorobica assicura che in tutte le fasi di conservazione e durante le fasi di lavorazione vengono adottati tutti gli accorgimenti necessari per evitare commistioni o contaminazioni di prodotto derivante da Produzione "FILIERA" con prodotto convenzionale. I contenitori di prodotto (in casse, assemblati in pedane pallettizzate) provenienti da "FILIERA" sono sempre movimentati immagazzinati e lavorati in modo identificato (**con cartellini**) separatamente da prodotti derivanti da coltivazione convenzionale, senza alcuna possibilità di commistione o contaminazione. La stessa lavorazione del prodotto

proveniente da Produzione “FILIERA” è eseguita in maniera separata ed isolata nel tempo dalla lavorazione convenzionale. All’interno dei propri stabilimenti Nuova Amaglio Fungorobica ha previsto un piano di controlli completi riguardanti l’intero ciclo produttivo, nell’ambito del Manuale di Autocontrollo igienico (HACCP). In particolare viene descritta ogni fase di processo ed indicata la frequenza e la tipologia dei controlli effettuati dal personale di linea al fine di mantenere sotto controllo i principali parametri di processo. I controlli igienico-sanitari e relativi alla sicurezza del prodotto fornito sono descritti nei **Manuali di Autocontrollo** di ciascuno stabilimento coinvolto nel processo produttivo. Tutti i rapporti di prova inerenti il controllo del processo effettuati presso laboratori esterni, vengono approvati da Responsabile Qualità. Negli stabilimenti coinvolti nella “FILIERA” sono attive specifiche istruzioni al Personale interessato per assicurare le idonee condizioni igienico-sanitarie delle attrezzature utilizzate per la lavorazione del prodotto. **Viene assicurata la Pulizia periodica, tramite istruzioni scritte, di macchinari ed attrezzature, delle frigorifere zona picking, confezionamento e ricezione.** La Pulizia può avvenire a secco, con lavapavimenti, o utilizzando acqua e sanificante. Detergenti e sanificanti sono conservati in armadi dedicati, identificati e sono conservate ed aggiornate le specifiche schede tecniche. Nel caso di utilizzo di coltelli per il taglio e/o la mondatura dei prodotti, viene assicurata la Pulizia e Sanificazione giornaliera. In ogni stabilimento coinvolto nella “FILIERA”, è effettuato un controllo pianificato degli infestanti. In particolare viene disposto un Piano di Derattizzazione, con relativa mappatura di trappole e loro controllo periodico (almeno mensile) documentato, nonché il posizionamento di lampade di Wood per il controllo degli insetti volanti, nei locali di confezionamento (es. vassoi) del prodotto finito. Ogni eventuale prodotto utilizzato per la disinfestazione è conservato in luoghi idonei, identificato e la relativa scheda tecnica (comprensiva di istruzioni d’uso e di pronto soccorso) conservata ed aggiornata.

Taratura e manutenzione degli apparecchi e degli strumenti di misura

Nuova Amaglio Fungorobica effettua regolari manutenzioni e tarature dei macchinari e degli strumenti coinvolti nel processo produttivo, secondo quanto previsto in apposito elenco dei macchinari e degli strumenti. Anche ai Fornitori viene richiesta la stessa attenzione in merito e la formalizzazione dei controlli e delle manutenzioni necessarie. Rivestono ovviamente particolare importanza gli **strumenti di misura**: tutti gli strumenti di misura utilizzati vengono infatti sottoposti a controlli (secondo specifiche istruzioni operative) e manutenzione/taratura periodica, sia esterna con ditte specializzate che interna. Frequenza, registrazioni, tolleranze delle tarature sono riportati in appositi documenti interni.

- **Termometri:** sono previsti controlli giornalieri per le celle e le stanze/tunnel, tramite termografo nelle celle da surgelazione e termometri di massima e minima per celle frigo, termometri manuali per stanze/tunnel di coltivazione presso i fornitori aziende agricole.
- **Bilance:** Sono previsti controlli giornalieri (prima della messa in uso) per le prezzatrici secondo la Istruzione Operativa “Controlli taratura linea confezionamento”, che vengono registrati su apposito modulo. Con frequenza mensile viene operato un controllo metrico specifico sulle bilance utilizzate per il confezionamento a peso legalizzato, registrato su apposito modulo, che si svolge in sintesi come segue:
 - durante il confezionamento di una confezione-tipo viene verificato il peso su 10 confezioni, prima sulla bilancia in dotazione sulla linea di confezionamento, poi sulla bilancia elettronica in dotazione, regolarmente tarata.
 - Le 10 pesate effettuate per ogni confezione vengono registrate per ciascuna bilancia utilizzata sul modulo MD 12 “Controlli taratura confezionamento”.
 - Si verifica successivamente i risultati ottenuti se vi sono scostamenti SUPERIORI alla tolleranza prevista (es. 3% per confezioni da 300 a 500g).

Se si verificano scostamenti superiori alla tolleranza, viene effettuata la taratura della bilancia seguendo la Istruzione Operativa “Taratura prezzatrici” e ripetuto il controllo metrico, sospendendo l’utilizzo della etichettatrice fino al ripristino di valori normali. Con frequenza mensile viene operato anche un controllo di funzionalità sulle bascule dei magazzini.

- **Metal-detector:** sono previsti controlli giornalieri (prima della messa in uso) per tutti i rilevatori elettronici di corpi estranei, utilizzati nelle linee di confezionamento dei funghi spontanei epigei, secondo la Istruzione Operativa “Controllo metal-detector”.

CONTROLLO DEI PRODOTTI FINITI

Sui prodotti finiti vengono effettuati **controlli sistematici dal Controllo Qualità per verificare il rispetto delle specifiche di processo previste, inclusa la conformità dell'etichettatura** eventualmente effettuata. Tali controlli vengono **formalizzati tramite apposito Modello "Controllo prodotti finiti"**. Per quanto riguarda il criterio di conformità delle prove effettuate per la verifica sui prodotti finiti, viene considerata la rispondenza dei valori eventualmente rilevati dalle analisi ai principi attivi previsti nel Disciplinare di Produzione (e dichiarati in uso dai Fornitori interessati) e/o nelle relative Schede Tecniche e di Prodotto. Per quanto concerne i residui di prodotti fitosanitari, sono considerati i limiti previsti dalle normative vigenti ed indicati nel Piano dei Controlli. Per tutti i principi attivi di fitofarmaci non consentiti nei rispettivi Disciplinari di Produzione e/o non dichiarati nelle Schede di Coltivazione dei sub-Fornitori interessati, viene considerato trascurabile ogni residuo <0,01 p.p.m.; residui superiori a 0,01 p.p.m. comportano l'esclusione del lotto di produzione. Per tutti gli altri valori di contaminanti, la tolleranza viene riportata nel Piano dei Controlli. Nel caso di non conformità alle specifiche dell'ordine o degli standard previsti per la "FILIERA", il prodotto viene sospeso e subisce, dopo aver aperto un rapporto di NC sul modulo previsto, un trattamento (declassamento, rilavorazione, ecc.) tale da risolverla o a evitare la immissione sul mercato del prodotto NC.

GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI DI MATERIALI E SERVIZI

Vengono riportati da Responsabile Qualità in apposito **Elenco Fornitori** tutti i fornitori risultati idonei e conformi alle specifiche richieste, congiuntamente alle evidenze della loro conformità (certificati, schede tecniche, ecc.). Queste le specifiche minime richieste per i principali fornitori di materiali e servizi:

- **Laboratori di prova.** Vengono utilizzati per le analisi dei residui di fitofarmaci ed altri contaminanti solo i laboratori di prova conformi alla norma ISO 17025 e accreditati come **laboratorio operante in conformità** e/o con accreditamento **SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori) alla Norma UNI CEI EN ISO IEC 17025** ed ai criteri applicabili delle Norme **UNI EN ISO 9000/94**. I laboratori utilizzati da FUNGOROBICA vengono riportati in Elenco Fornitori Qualificati. Il laboratorio di riferimento è CHELAB-SILLIKER a Resana (TV), con accreditamento **ISO 17025 n°0051** per numerose prove in campo agroalimentare, ambientale, microbiologico, residuale, materiali a contatto con gli alimenti, igiene industriale, OGM (1° accreditamento in marzo 1993), ecc.. Possono essere utilizzati anche altri laboratori accreditati ISO 17025, ad es. WATER&LIFE LAB (Entratico, BG), NEOTRON (MO).
- **Imballaggi e packaging.** Vengono utilizzati unicamente imballaggi e materiali di packaging di fornitori qualificati sulla base di specifiche procedure, sotto la responsabilità di Responsabile Qualità, che mantiene e aggiorna le schede tecniche di ciascun prodotto fornito. La gestione e conservazione dei materiali in aree dedicate sotto la responsabilità di Resp. Stabilimento. I fornitori di imballaggi e materiali di packaging utilizzati sono riportati in Elenco Fornitori Qualificati.
- **Trasporti.** Nuova Amaglio Fungorobica si avvale per i trasporti di ditte specializzate dotate di automezzi idonei (si veda Manuale di Autocontrollo HACCP) per il corretto trasporto dei prodotti, sotto la responsabilità di Resp. Ordini. I fornitori di trasporti utilizzati sono in Elenco Fornitori Qualificati.
- **Attrezzature.** Tutte le attrezzature utilizzate nel processo di produzione e nel controllo vengono acquistate da ditte specializzate. E' cura del Responsabile Qualità verificare la corretta conservazione di copia dei contratti di acquisto delle principali attrezzature, presso l'Uff. Amministrativo. L'attività di manutenzione e taratura/collauda delle attrezzature viene descritta al par.5.4. e sottoposta verifica del Responsabile Qualità. I fornitori di attrezzature utilizzati sono riportati in Elenco Fornitori Qualificati.
- **Consulenza tecnica.** Nuova Amaglio Fungorobica si avvale di consulenza tecnica, anche per attività di controllo e verifica dei Fornitori, sulla base di documenti sottoscritti e procedure concordate ed utilizzando l'apposita modulistica fornita da Nuova Amaglio Fungorobica. I fornitori di consulenza tecnica utilizzati sono riportati in Elenco Fornitori Qualificati.

VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE

Responsabile Qualità ha inoltre il compito di attuare periodicamente le **Verifiche Ispettive Interne**, allo scopo di valutare:

- **la corretta esecuzione da parte di ogni funzione aziendale delle attività previste**
- **la corretta gestione della documentazione e dei controlli stabiliti**
- **la conformità dei processi produttivi, delle apparecchiature di controllo e collaudo e delle procedure ed istruzioni operative applicate a quanto effettivamente previsto.**

Tali verifiche sono pianificate annualmente da Responsabile Qualità e l'indicazione del periodo di esecuzione è riportato nel **Piano delle verifiche**. Viene comunque assicurata l'esecuzione di almeno 1 verifica interna / anno su tutto il Sistema. Sono comprese nelle Verifiche Ispettive Interne anche le Verifiche Ispettive sui Fornitori di prodotto "FILIERA", per le quali si adotta la medesima metodologia. In tutti questi casi l'esecuzione di verifiche ispettive consente di introdurre tempestivamente, in caso di Non Conformità, le Azioni correttive/preventive necessarie. Per l'esecuzione delle verifiche riguardanti i prodotti derivanti da Produzione "FILIERA" Responsabile Qualità può avvalersi anche di **Check-list**, di origine interna o esterna, su cui, al momento della verifica, riporta la valutazione relativa alle varie attività controllate e l'indicazione delle eventuali Azioni necessarie. Per tutte le Aziende Agricole dei fornitori sono utilizzate le Checklist GlobalG.A.P. in vigore (disponibili su www.globalgap.org). Al termine della Verifica Ispettiva Interna, Responsabile Qualità redige sul modulo apposito modulo Scheda VI Fungorobica, il **report** sugli esiti, sulle Non Conformità e relative Azioni, Correttive o Preventive, e quanto altro possa essere utile rilevare per il miglioramento del Sistema. Almeno 1 volta all'anno, prima della chiusura dell'esercizio, la Direzione effettua una riunione per riesaminare l'andamento dell'attività e del sistema di controllo, e verificare l'adeguatezza del Sistema ed eventuali correttivi per la risoluzione dei problemi riscontrati. A seguito della riunione per il Riesame, viene formalizzato un report sugli esiti dei controlli e delle verifiche interne ed esterne, delle NC e relative Azioni, Correttive o Preventive, dei reclami di clienti e quanto altro possa interessare la Direzione sull'andamento del Sistema. Le decisioni vengono formalizzate e poste in essere ad integrazione della politica aziendale.

GESTIONE DELLE NON CONFORMITA', RICHIAMO E RITIRO DEL PRODOTTO

Ogni volta che si verifica una Non Conformità (NC), al prodotto, al processo od al Sistema, successivamente al suo trattamento, Responsabile Qualità definisce specifiche Azioni, Correttive e/o Preventive, al fine di ricercarne ed eliminarne le cause che l'hanno generata. Le attività che consentono la rilevazione delle Non Conformità, anche potenziali, e la conseguente eventuale attivazione di azioni sono:

- **Rilevazioni dirette e Verifiche Interne**
- **Attività periodiche di riesame da parte della Direzione**
- **Controlli effettuati nel corso del ciclo produttivo e sul prodotto finito**
- **Resi e reclami ricevuti da clienti e consumatori**

L'iter per l'individuazione delle azioni correttive/preventive necessarie prevede le seguenti fasi:

- **Ricerca delle cause della non conformità reale o potenziale**
- **Pianificazione ed esecuzione delle azioni correttive o preventive**
- **Verifica della efficacia delle azioni correttive o preventive**
- **Standardizzazione dei risultati in caso la verifica abbia esito positivo.**

E' responsabilità di Responsabile Qualità:

- **valutare la necessità di intervenire con adeguate azioni correttive o preventive**
- **proporre al rappresentante della Direzione l'esecuzione delle azioni necessarie**
- **gestire tutta la documentazione riguardante le azioni correttive e preventive**
- **verificare i risultati delle azioni correttive o preventive intraprese.**

Tutta la gestione delle Azioni correttive e preventive viene formalizzata.

Le eventuali non conformità nel corso del ciclo produttivo possono essere individuate da un Addetto Controllo Qualità e/o da un Addetto alla Produzione: in ogni caso la segnalazione dell'anomalia va sempre riportata tempestivamente a Responsabile Qualità che provvede a valutare quanto evidenziato, e a formalizzare un rapporto di NC. Il prodotto identificato come non conforme viene sempre contrassegnato dal cartello "**PRODOTTO SOSPESO**" ed adeguatamente segregato. Alla chiusura della NC il cartello deve essere rimosso ed il prodotto indirizzato alla destinazione prescelta. In particolare i prodotti non conformi possono essere **rilavorati al fine di soddisfare i requisiti specificati, accettati a seguito di concessione debitamente autorizzata da Responsabile Qualità, riclassificati, scartati o rifiutati**. Qualora la Non Conformità di un lotto venga segnalata da clienti, autorità od altri enti esterni, Fungorobica prevede la sua immediata rintracciabilità per attivare il richiamo del prodotto, attivare la suddetta procedura di segregazione e la sospensione cautelativa della fornitura, fino (quando richiesto o necessario) al ritiro del prodotto contestato. Infatti, nel caso la Non Conformità riguardi aspetti di carattere cogente, tale procedura si attiva nel rispetto di tutto quanto previsto ai sensi di legge e dalla Dir.CE n°178/01.

GESTIONE DOCUMENTI E REGISTRAZIONI

Nuova Amaglio Fungorobica ha definito una modalità per la gestione dei documenti e delle registrazioni relativi al programma "FILIERA" con lo scopo di assicurarne una adeguata circolazione tra tutte le funzioni interessate per lo svolgimento delle mansioni affidate, ricezione e distribuzione da e verso enti terzi (fornitori, clienti, enti, Autorità, ecc.), conservazione ed archiviazione tale da consentirne l'immediata rintracciabilità. Tutti i documenti / registrazioni dei dati riguardanti la "FILIERA" vengono citati all'interno delle Procedure del presente Manuale. Il Responsabile Qualità gestisce l'insieme dei documenti riguardanti il programma "FILIERA" con la collaborazione di Ufficio Tecnico.

- **I DOCUMENTI DEL SISTEMA "FILIERA".** I documenti della Qualità in vigore presso Nuova Amaglio Fungorobica del prodotto da "FILIERA", vengono gestiti dal Responsabile Qualità.
- **REDAZIONE DI DOCUMENTI E REGISTRAZIONI.** Tutte le **registrazioni informatiche** interne vengono effettuate su software, gestionali o office, sempre di proprietà dell'azienda, acquistati con approvazione di la Direzione e gestiti nel rispetto del D.Lgs. 30 Giugno 2003 n° 196 (Legge sulla Privacy). Tutti i documenti / registrazioni cartacee emessi da FUNGOROBICA riportano sempre **la data di emissione** e la **firma del responsabile dell'emissione**. Nel caso di **documenti del Sistema "FILIERA"**, il responsabile dell'emissione è Responsabile Qualità (o da persona da questi incaricata), ed il documento riporta inoltre la firma del Responsabile Qualità per la verifica e la firma del rappresentante della Direzione per la approvazione.
- **DISTRIBUZIONE.** La distribuzione alle persone coinvolte dal programma, ai Fornitori interessati, ad altri enti, ecc. viene registrata, indicando se effettuata in "copia controllata" (quindi soggetta ad aggiornamento con le successive revisioni), o in semplice copia. In questo ultimo caso viene apposto un timbro con la dicitura "COPIA" sulla prima pagina. E' prevista anche la distribuzione dei documenti in formato elettronico, a mezzo e-mail, conservando copia in posta inviata della spedizione effettuata.
- **REVISIONI.** Il Responsabile Qualità effettua, per ogni variazione che si renda necessaria e definita da incontri con la Direzione, le Revisioni dei documenti / registrazioni esistenti, aggiornando la Lista di Distribuzione per le "copie controllate" ed aggiornando l'Elenco dei Documenti.
- **DOCUMENTI E REGISTRAZIONI DI ORIGINE ESTERNA.** Tutti i documenti e le registrazioni di origine esterna sono validati dal responsabile coinvolto o da personale da questi incaricato, attraverso **apposizione di data e firma** e archiviati dal Responsabile Qualità.
- **CONSERVAZIONE.** Il Responsabile Qualità gestisce la conservazione ed archiviazione dell'intera documentazione e delle registrazioni riguardanti la "FILIERA" in forma cartacea e/o informatica sul PC a lui affidato

ISTRUZIONE/FORMAZIONE DEL PERSONALE E AGGIORNAMENTO NORMATIVO

All'inizio di ogni anno, in occasione della riunione di riesame con la Direzione per la valutazione dell'anno precedente, il **Responsabile Qualità predispone un Piano di Formazione** annuale, per garantire al personale un'adeguata preparazione per lo svolgimento delle attività aventi influenza sulla "FILIERA". Responsabile Qualità collabora con i vari responsabili di funzione per individuare eventuali necessità di attività di formazione. **Tutti gli incontri di formazione vengono registrati sul modulo per le riunioni. L'istruzione del Personale viene realizzata anche attraverso la stesura e la divulgazione di specifiche Istruzioni Operative (IO), gestite nell'ambito del programma "FILIERA".** In particolare le attività di formazione ed istruzione devono assolvere i seguenti tre compiti:

- **sensibilizzazione del personale verso tutti gli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza previsti dalle normative cogenti e dalle procedure ed istruzioni in merito disposte per la "FILIERA".**
- **formazione del personale addetto ad una specifica funzione in azienda, anche in relazione al programma "FILIERA", con particolare riferimento al personale neoassunto.**
- **specifiche attività di istruzione anche nei confronti dei Fornitori di Prodotto "FILIERA", attraverso almeno un'incontro dedicato, durante il quale vengono consegnati i seguenti documenti: Manuale "FILIERA", Accordi, Schede Prodotto, Disciplinari.**

Ai Fornitori si richiede di dare evidenza a loro volta di una formazione sui contenuti della "FILIERA" mirata al personale specificatamente coinvolto, in particolare dei contenuti dei documenti sopra citati.

L'aggiornamento normativo viene assicurato dal Responsabile Qualità:

- **per tutte le normative del settore alimentare** in campo nazionale e comunitario, tramite Internet, Associazione AIIPA, newsletter "Sicurezza Alimentare" del Laboratorio CHELAB (www.chelab.it);
- **Tramite collaborazione con Ufficio Tecnico, che per sua attività di consulenza provvede anche ad informare Responsabile Qualità di eventuali aggiornamenti, oltre ché di fornirne relative delucidazioni in merito**
- **per tutte le normativa di settore (fungicoltura)** in campo nazionale e l'informazione fitosanitaria (RMA carenze, ecc..) in Italia ed altri Paesi, tramite **A.I.F. (Associazione Italiana Fungicoltori, www.aif.it)** e siti internet (Ministero, Unione Europea, ecc.).

E' compito di Responsabile Qualità trasmettere/distribuire in modo formalizzato ai fornitori interessati gli aggiornamenti normativi riguardanti gli aspetti di interesse specifico.

Tutte le norme vengono archiviate in formato elettronico e/o cartaceo. A tale scopo, Responsabile Qualità dispone su proprio PC di una cartella denominata "NORMATIVE", e di un raccoglitore denominato "NORMATIVE" per tutte le copie cartacee.