



# Perry Johnson Registrars Food Safety, Inc.

## Contaminazione Alimentare – Quanto sono efficaci le vostre misure di rilevamento?

Sono sempre più frequenti le notizie di contaminazioni batteriche, dalla listeria nei prodotti refrigerati alla salmonella nelle uova e nei prodotti contenenti uova. Cosa succede invece quando gli agenti contaminanti non sono così piccoli?

Eventuali sostanze estranee introdotte accidentalmente nei prodotti durante la raccolta, la lavorazione o la produzione degli alimenti possono rivelarsi non solo spiacevoli ma anche potenzialmente nocive per i consumatori, se non rilevate e rimosse prima del consumo. Frammenti o limature di metallo, fili metallici e altri materiali non metallici come vetro, ceramica o rocce rappresentano una minaccia concreta in termini di salute e sicurezza. Pertanto, tutti i processi che riguardano la produzione di generi alimentari su scala industriale devono prevedere misure di controllo della qualità (CQ) che consentano di rilevare tali contaminanti, proteggendo sia i consumatori che l'integrità del marchio.

Le organizzazioni hanno a disposizione diverse opzioni in grado di soddisfare la necessità di un CQ anti-contaminanti all'interno del proprio sistema, come ad esempio metal detector, sistemi a raggi X e dispositivi per il controllo del peso. I punti della linea di produzione in cui implementare una piattaforma di CQ possono variare in base alla complessità o alla lunghezza del processo in questione, nonché al tipo di contaminanti che costituiscono un punto di interesse.

I metal detector, in particolare, possono essere installati pressoché ovunque lungo la linea di produzione e non richiedono condizioni particolari per funzionare correttamente e fornire risultati affidabili. I sistemi a raggi X, invece, sono solitamente presenti solo all'ingresso delle materie prime o alla fine della linea di produzione. Usate insieme, queste due opzioni forniscono prestazioni ottimali su contaminanti metallici e non metallici di natura relativamente densa. I rischi legati a contaminanti non ferrosi e a bassa densità, come legno, insetti o plastica, vengono invece rilevati con minore probabilità dai raggi X; sicuramente, le tecnologie per il rilevamento di questi elementi non tarderanno ad arrivare.

Altri sistemi relativi ai CQ che l'organizzazione può valutare di implementare includono i dispositivi automatici per il controllo del peso, che consentono di confermare la consistenza e l'uniformità del peso dei prodotti, e speciali telecamere a infrarossi per il rilevamento di eventuali perdite nelle confezioni. In combinazione ai controlli e ai processi previsti dal sistema di sicurezza alimentare o dal piano HACCP, le soluzioni innovative attualmente disponibili possono rivelarsi determinanti per la tutela del vostro marchio e dei vostri clienti! Per maggiori informazioni sulle certificazioni per la sicurezza alimentare più adatte alla vostra organizzazione, contattate PJRFSA oggi stesso. – visitate il sito web [www.pjrfsi.it](http://www.pjrfsi.it) o contattateci al numero **0823/354874** per un preventivo gratuito.