

FORCHETTE, FORCHETTINE, FORCHETTE DA SERVIZIO IN ACCIAIO INOX E CON MANICO COLORATO

Forchette, Forchettine, Forchette da Servizio in acciaio inox e con manico colorato sono stati progettati e fabbricati in conformità con i requisiti di sicurezza stabiliti dal Regolamento (UE) 2023/988, relativo alla sicurezza generale dei prodotti.

È stata eseguita una valutazione accurata dei rischi legati al prodotto, considerando tutte le fasi del ciclo di vita, dalla progettazione all'uso.

Tale valutazione include l'analisi dei potenziali pericoli derivanti dai materiali, dalla progettazione e dall'uso previsto del prodotto.

1. Informazioni sul Fabbrikante

- **Nome:** EME POSATERIE SRL
- **Indirizzo:** Via Corsica 29, 25065 Lumezzane (BS)
- **Telefono:** +39 0308970860
- **E-mail:** info@eme-posaterie.it
- **Sito Web:** www.eme-posaterie.it

2. Identificazione del Prodotto

- **Denominazione:** Forchette, Forchettine, Forchette da Servizio in acciaio inox e con manico colorato
- **Materiale parte metallica:** Acciaio inox 18/10 (AISI 304) e 18/0 (AISI 430)
- **Materiale manico:** Acrilico, ABS, PBT, Polipropilene, Nylon
- **Materiale ghiera e tappi:** Zama e Ottone
- **Finiture:** Argentate, PVD, Dorate, Sabbiare, Retrò, Laser, Brunite, Lucide, Satinate, Incise
- **Modello:** Tutti i modelli a catalogo
- **Utilizzo previsto:** Per uso alimentare

3. Valutazione dei Rischi

3.1 Rischi legati ai Materiali

- **Materiale metallico:** Analisi chimica dell'acciaio inox per garantire l'assenza di sostanze dannose e verificare la conformità alle normative per l'uso alimentare. Test di migrazione delle sostanze per confermare la sicurezza a contatto con gli alimenti. Conforme ai regolamenti (CE) n. 1935/2004 e DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti.

EME POSATERIE srl

Via Corsica 29-25065 Lumezzane Renzo-Bs-Italy

Tel +39 030 8970860 | www.eme-posaterie.it
Fax +39 030 8970907 | info@eme-posaterie.it

p.i. 00568380984 • c.f. 00512280173
Capitale sociale 600.000,00 € i.v.
R.E.A. Brescia 199329
Reg. Imp. Brescia 00512280173



Certificate Approval N. 212810/A/0001/UK/It

3.2 Rischi legati alla Progettazione

- **Spigoli vivi o irregolarità:** Controllo visivo e dimensionale per eliminare eventuali spigoli acuti che potrebbero rappresentare un pericolo. Conforme agli standard di sicurezza.
- **Stabilità del manico:** Test di resistenza per verificare la solidità del manico e la sua capacità di resistere all'uso quotidiano. Conforme agli standard di sicurezza.
- **Rebbi appuntiti:** Controllo specifico sulla forma e sulla lunghezza dei rebbi per garantire che non siano eccessivamente appuntiti o pericolosi per l'utente. Conforme agli standard di sicurezza.

3.3 Rischi legati all'Uso

- **Uso improprio:** Articoli progettati esclusivamente per consumare o servire alimenti. Non devono essere utilizzati come giocattoli o strumenti ricreativi.
- **Bambini:** Articoli progettati esclusivamente per consumare o servire alimenti. Non devono essere utilizzati come giocattoli o strumenti ricreativi per bambini. Un simile utilizzo può comportare rischi significativi, tra cui il pericolo di soffocamento nei bambini piccoli qualora vengano introdotti in bocca, il rischio di lesioni oculari in caso di un uso inadeguato durante il gioco, nonché la possibilità di inciampi o cadute se lasciati incustoditi sul pavimento. Si raccomanda di impiegarli esclusivamente per la loro funzione specifica e di conservarli fuori dalla portata dei bambini quando non sono sotto la supervisione di un adulto.
- **Soggetti vulnerabili:** Per persone fragili (fisicamente, cognitivamente o psicologicamente) è necessario un utilizzo assistito da personale competente, che garantisca la sicurezza e l'uso corretto del prodotto.

3.4 Rischi legati alla Produzione

- **Controllo qualità:** Articoli sottoposti a rigorosi controlli di qualità per rilevare potenziali difetti di progettazione e produzione.

3.5 Rischi legati all'Igiene

- **Contaminazione:** Le posate sporche potrebbero causare contaminazione alimentare, con rischi di intossicazioni.
- **Procedure di lavaggio:**
Lavaggio manuale: Utilizzare detergenti liquidi o in gel, evitando detergenti abrasivi o contenenti sostanze aggressive come cloro e candeggina. Pulire con panni morbidi
Lavaggio in lavastoviglie: Le posate sono lavabili in lavastoviglie con detergenti idonei. Dopo il lavaggio, asciugare a mano o aprire la lavastoviglie per evitare umidità residua.

EME POSATERIE srl

Via Corsica 29-25065 Lumezzane Renzo-Bs-Italy

Tel +39 030 8970860 | www.eme-posaterie.it
Fax +39 030 8970907 | info@eme-posaterie.it

p.i. 00568380984 • c.f. 00512280173
Capitale sociale 600.000,00 € i.v.
R.E.A. Brescia 199329
Reg. Imp. Brescia 00512280173



Certificate Approval N. 212810/A/0001/UK/It

4. Documentazione di Supporto

Tutta la documentazione di conformità è disponibile presso EME POSATERIE SRL.
È possibile richiederla tramite telefono **+39 030 8970860** o e-mail **info@eme-posaterie.it**.
I prodotti sono conformi al Regolamento (UE) 2023/988 e alle normative europee.

5. Tracciabilità e Gestione dei Rischi

Ogni articolo è identificato da un codice univoco che consente la tracciabilità in caso di necessità di richiamo. Gli imballaggi riportano le informazioni aziendali per facilitare il contatto con il fabbricante in caso di problematiche.

6. Misure Preventive e Conformità Normativa

EME POSATERIE SRL è certificata UNI EN ISO 9001:2015, a conferma dell'adozione di un sistema di gestione della qualità conforme agli standard internazionali. L'azienda attua un costante monitoraggio dei processi per assicurare la massima qualità e sicurezza dei prodotti.

7. Comunicazione e Piano di Richiamo del Prodotto non Conforme

In caso di richiamo di un prodotto, EME POSATERIE SRL si impegna a utilizzare diversi canali di comunicazione per garantire che i consumatori ricevano tempestivamente e chiaramente tutte le informazioni necessarie.

I canali di comunicazione previsti sono i seguenti:

- **E-mail/Newsletter:** I messaggi conterranno tutte le informazioni necessarie riguardo al richiamo, inclusi i motivi, le azioni da intraprendere e le istruzioni per il rimborso o la restituzione.
- **Social Media:** Pubblicazione di post per diffondere rapidamente la notizia del richiamo con le informazioni essenziali.
- **Sito Web Aziendale:** Una sezione apposita sul sito web verrà aggiornata con tutte le informazioni dettagliate riguardo al richiamo.
- **Comunicati Stampa:** In caso di richiamo su larga scala, EME POSATERIE SRL emetterà un comunicato stampa ufficiale per informare il pubblico e i media, garantendo che le informazioni siano diffuse in modo ampio.

La comunicazione conterrà:

- Codice, descrizione, nome, numero di lotto del Prodotto coinvolto
- Motivo del Richiamo
- Azione Richiesta ai Consumatori
- Modalità di Rimborso o Sostituzione

EME POSATERIE srl

Via Corsica 29-25065 Lumezzane Renzo-Bs-Italy

Tel +39 030 8970860 | www.eme-posaterie.it
Fax +39 030 8970907 | info@eme-posaterie.it

p.i. 00568380984 • c.f. 00512280173
Capitale sociale 600.000,00 € i.v.
R.E.A. Brescia 199329
Reg. Imp. Brescia 00512280173



Certificate Approval N. 212810/A/0001/UK/It

Piano di Richiamo del Prodotto non Conforme:

- **Identificazione del Problema:** Monitoraggio tramite segnalazioni da consumatori, autorità di controllo e test interni, con verifica dei lotti coinvolti.
- **Notifica tramite Safety Gate:** Registrazione del richiamo nel sistema Safety Gate dell'UE, specificando dettagli del prodotto e il rischio associato.
- **Ritiro dal Mercato:** Informazione a distributori, e-commerce e marketplace per fermare le vendite, e isolare le scorte non vendute.
- **Comunicazione ai Consumatori:** Diffusione di avvisi sui canali ufficiali e invio di notifiche ai clienti, includendo istruzioni chiare sui rischi e le azioni da intraprendere.
- **Restituzioni e Sostituzioni:** Offerta di opzioni semplificate per resi o sostituzioni, con rimborso o prodotto conforme e copertura delle spese di spedizione.
- **Monitoraggio:** Verifica del ritiro effettivo dal mercato e controllo dei resi per valutare l'efficacia, mantenendo un registro delle azioni intraprese.
- **Azioni Correttive:** Indagine delle cause e implementazione di misure preventive, con modifiche ai processi produttivi e aggiornamento dei protocolli di sicurezza.
- **Report Finale:** Redazione di un report con i dettagli e i risultati delle azioni intraprese, comunicazione alle autorità competenti e archiviazione della documentazione

9. Sorveglianza del Mercato e Monitoraggio della Sicurezza Post-Commercializzazione

EME POSATERIE SRL raccoglie i feedback dai consumatori per monitorare la sicurezza dei prodotti già immessi sul mercato.

Ogni feedback è analizzato per identificare eventuali criticità legate alla sicurezza dei prodotti.

I consumatori possono segnalare potenziali rischi o problematiche tramite diversi canali, tra cui:

- **Servizio clienti:** Telefono, E-mail per segnalare incidenti o rischi associati ai prodotti.
- **Canali Social:** Monitoraggio e analisi delle recensioni dei consumatori sui principali social

10. Procedura Interna di Aggiornamento della Valutazione del Rischio

EME POSATERIE SRL ha istituito una procedura interna per rivedere e aggiornare la valutazione del rischio dei prodotti dopo la commercializzazione.

Questo processo include:

- **Monitoraggio continuo:** Ogni segnalazione viene analizzata per determinare se nuovi rischi sono emersi o se la valutazione del rischio precedente necessita di aggiornamenti.
- **Analisi periodica del rischio:** EME POSATERIE SRL rivede regolarmente la valutazione del rischio basandosi su dati aggiornati, feedback dai consumatori, test dei prodotti.
- **Aggiornamenti e azioni correttive:** Se una nuova valutazione del rischio evidenzia la necessità di modifiche, vengono adottate azioni correttive, che includono modifiche al design del prodotto, aggiornamenti alle istruzioni d'uso o, se necessario, avvio di un processo di richiamo o correzione del prodotto.

EME POSATERIE srl

Via Corsica 29-25065 Lumezzane Renzo-Bs-Italy

Tel +39 030 8970860
Fax +39 030 8970907

www.eme-posaterie.it
info@eme-posaterie.it

p.i. 00568380984 • c.f. 00512280173
Capitale sociale 600.000,00 € i.v.
R.E.A. Brescia 199329
Reg. Imp. Brescia 00512280173



Certificate Approval N. 212810/A/0001/UK/It