PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 9 - numero 1834 di venerdì 30 novembre 2007

L'audit per il controllo degli operatori del settore alimentare

Disponibile on line una guida all'utilizzo di audit conformi alla norma UNI ISO EN 19011 sul controllo della sicurezza alimentare.

Pubblicità

L'Agenzia sanitaria regionale dell'Emilia Romagna ha reso disponibile on line il DOSSIER n. 159/2007 "L'audit per il controllo degli operatori del settore alimentare. Indicazioni per l'uso in Emilia-Romagna" che pur essendo realizzato specificatamente per la regione contiene indicazioni valide anche per altre realtà.

Il Dossier riguarda l'utilizzo della tecnica di audit di cui alla norma UNI ISO EN 19011 applicata al controllo ufficiale sulla sicurezza alimentare come previsto dal Regolamento CE 882/04.

---- L'articolo continua dopo la pubblicità ----

Il documento si divide in due parti.

La prima è relativa agli **aspetti concettuali dell'audit** applicato alla valutazione degli operatori del settore alimentare (OSA) per quanto riguarda l'efficacia e l'adeguatezza del loro sistema produttivo agli standard di sicurezza della legislazione alimentare.

La seconda parte descrive le **fasi operative della conduzione dell'audit** presso l'OSA.
Concettualmente la valutazione di un OSA mediante audit avviene una volta definiti i requisiti generali (elementi di sistema) e i requisiti specifici della fase della filiera in cui l'OSA opera.

I requisiti generali sviluppati dal presente documento sono riconducibili alle seguenti attività: **formazione e addestramento del personale**, attività di **verifica interna**, sistema di **rintracciabilità**, sistema documentale.

Per gli OSA che operano in una fase post-produzione primaria si devono aggiungere gli standard del sistema **HACCP** e quelli del sistema di gestione dei pre-requisiti all'HACCP (procedure operative standard - SOP).

L'auditor deve raccogliere evidenza della presenza del sistema di gestione e della sua efficacia e valutarne l'adeguatezza e la capacità di miglioramento del sistema stesso nonché la capacità di mantenere questi aspetti nel tempo.
Per fare ciò l'auditor deve possedere qualificazione (formazione, addestramento, valutazione) e eseguire la raccolta di evidenze nell'ambito del sistema produttivo dell'OSA su cui costruire una valutazione oggettiva. Ai fini della valutazione esistono tecniche di indagine diretta e di verifica di specifici requisiti, e tecniche di indagine indiretta che desumono la valutazione attraverso l'incrocio di aspetti trasversali e generali al sistema produttivo dell'OSA. Per rendere il più oggettiva possibile la valutazione effettuata sull'OSA, l'autorità competente deve adottare procedure formalizzate di controllo ufficiale.

Nella parte che descrive la conduzione dell'audit sono elencate le fasi operative che devono essere percorse: avvio dell'audit, pianificazione, conduzione delle attività di audit, preparazione del rapporto, svolgimento di azioni successive.

Nel documento sono inoltre presenti un glossario di termini e definizioni, un piccolo prontuario dell'auditor su tecniche di comportamento e tecniche di indagine, e un modello di rapporto di audit.

DOSSIER n. 159/2007 "L'audit per il controllo degli operatori del settore alimentare. Indicazioni per l'uso in Emilia-Romagna" (file PDF, 176 Kb).

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it