



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva



Associazione Italiana Cultura Qualità
triveneta

Gli audit nelle aziende agroalimentari: obiettivi e metodologie

Realizzato dal Nucleo del Settore Alimentare di AICQ TRIVENETA



Proprietà e licenze

I contenuti della presente pubblicazione sono distribuiti secondo la licenza



Attribuzione – Non commerciale

Ti sei libero:

di riprodurre , distribuire, comunicare al pubblico , esporre in pubblico, rappresentare, eseguire o recitare l'opera

Alle seguenti condizioni:



Attribuzione. Devi riconoscere il contributo dell'autore originario.



Non commerciale. Non puoi usare quest'opera per scopi commerciali.

In occasione di ogni atto di riutilizzo o distribuzione, devi chiarire agli altri i termini della licenza di quest'opera

Edizione dicembre 2007

Aicq TRIVENETA – Galleria Giacomuzzi, 6 – 30174 Mestre (VE) Tel. 041/951795 fax 041/940648

E-mail : info@aicqtv.it - <http://www.aicqtv.it>

Questa pubblicazione è frutto dell'attività del Nucleo Alimentare di Aicq Triveneta, in particolare della proficua e attiva partecipazione ai lavori di:

Cristina Azzoni, Patrizia Battistini, Leonardo Benatti, Bruno Bernardi, Piero Cappelletti, Silvia Casazza, Luigi Cazzola, Andrea Cereser, Isabella Crepaldi, Carlo Dalle Arche, Vanessa Di Pietro, Gloria Fortin, Alessandro Galardi, Aldo Ghizzinardi, Silvano Maistro, Camilla Malocco, Raimondo Nonnato, Marzio Quassolo, Simona Regattieri, Luigi Sperati Buffoni, Marco Sulli, Davide Troncon, Ugo Ultimini, Franco Zamuner coordinati da Silvia Tramontin e Massimo Pradella.

Si ringraziano per il loro contributo operativo le aziende:

Luigi Sperati Buffoni



Raimondo Nonnato



Silvia Casazza



Luigi Cazzola



Silvano Maistro



Patrizia Battistini, Leonardo Benatti, Aldo Ghizzinardi, Simona Regattieri



Si ringrazia inoltre CSQA Certificazioni



per l'appoggio fornito al gruppo

Prefazione

Il gruppo di lavoro del Nucleo Alimentare di AICQ Triveneta nel 2006 si è riunito varie volte con l'intento di comprendere meglio l'insieme dei nuovi Regolamenti Europei per la sicurezza alimentare denominato "Pacchetto igiene". Durante gli incontri è emerso che uno degli aspetti più innovativi della revisione legislativa poteva essere considerato l'introduzione dello strumento "audit" nel controllo eseguito dall'Autorità Competente, appannaggio fino ad ora quasi esclusivo del sistema volontario di accertamento della conformità. Approfondendo questo argomento è nata la volontà di sviluppare una lista di riscontro (check list) quale strumento di valutazione degli stabilimenti alimentari. Tale check list, contenuta nel CD allegato al presente Quaderno, può essere utilizzata dalle aziende del settore alimentare sia per valutare la conformità legislativa delle proprie prassi aziendali in tema di sicurezza igienica, sia per migliorare le modalità di applicazione delle norme volontarie. Infatti i requisiti riportati sono presi dalle norme cogenti (Regolamento 178/02, Regolamento 852/04, ecc.) e dalle norme volontarie (IFS, BRC, VISA, ecc.). La stessa check list è stata presa come riferimento per la stesura dell'Allegato L al Decreto della Regione del Veneto n. 292 del 23/05/07 "Audit di buone prassi igieniche". Successivamente il gruppo di lavoro, mosso dal crescente interesse sull'argomento, ha ritenuto importante approfondire e dare adeguata diffusione in merito agli obiettivi e modalità di conduzione degli audit. Così è nato questo documento con lo scopo di fornire un quadro più completo possibile sulla materia "audit", mettendo a disposizione le variegate competenze e conoscenze dei partecipanti.

Il Quaderno è diviso in otto capitoli. Dopo una breve introduzione nella quale si illustrano gli scopi degli audit e le diverse tipologie degli stessi, si passa al secondo capitolo dedicato al sistema di accertamento della conformità, su cui poggia la certificazione di prodotto e di sistema in ambito volontario.

Nel terzo capitolo si dedica spazio alle diverse normative e standard che le organizzazioni del settore agroalimentare applicano e che sono necessarie per ottenere riconoscimenti (certificazioni) o mantenere il proprio stato di conformità legislativa.

Le modalità di esecuzione degli audit diversificate in relazione agli scopi e al committente (azienda, cliente, ente di certificazione, autorità pubblica) sono l'argomento del quarto capitolo.

Il capitolo quinto tratta l'argomento delle competenze degli audit, il sesto capitolo affronta la difficile gestione delle comunicazioni in tale disciplina.

Il settimo capitolo fornisce alcuni consigli utili a chi deve eseguire gli audit. Il Quaderno si conclude con un capitolo provocatorio per far riflettere tutti quanti hanno in qualche modo a che fare l'audit.

Il Quaderno potrà essere fruito non solo nella sua completezza, leggendolo quindi dall'inizio alla fine, ma anche in relazione agli interessi ed esigenze specifiche del lettore ovvero a capitoli o sottocapitoli. Di conseguenza le spiegazioni relative ai diversi argomenti sono quanto più possibile esaurienti, non rimandando continuamente il lettore ad altri capitoli del documento.

Un particolare ringraziamento agli amici del gruppo di lavoro: Cristina Azzoni, Patrizia Battistini, Leonardo Benatti, Bruno Bernardi, Piero Cappelletti, Silvia Casazza, Luigi Cazzola, Andrea Cereser, Isabella Crepaldi, Carlo Dalle Arche, Vanessa Di Pietro, Gloria Fortin, Alessandro Galardi, Aldo Ghizzinardi, Silvano Maistro, Camilla Malocco, Raimondo Nonnato, Massimo Pradella, Marzio Quassolo, Simona Regattieri, Luigi Sperati, Marco Sulli, Davide Troncon, Ugo Ultimini, Franco Zamuner. Abbiamo condiviso ore e ore di lavoro, tra discussioni e confronti, uniti da una profonda stima e tanto entusiasmo, grazie!

Non può mancare un ringraziamento al dott. Aldo Grasselli, presidente della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIMeVeP) per aver creduto e sostenuto il nostro progetto.

Ci scusiamo fin da ora in merito a possibili errori ortografici, ripetizioni di parole, punteggiatura non corretta, e rimaniamo a disposizione tramite AICQ Triveneta (info@aicqtv.it) per eventuali segnalazioni, critiche, suggerimenti o quant'altro possa essere migliorativo del presente Quaderno.

La Coordinatrice del Nucleo Alimentare – Vicepresidente Aicq Triveneta

Silvia Tronconi

Indice

1	Introduzione.....	9
1.1	L'Audit : cos'è?.....	10
1.2	Audit di prima, seconda, terza parte.....	12
1.2.1	Audit di prima parte	13
1.2.2	Audit di seconda parte.....	13
1.2.3	Audit di terza parte	13
1.3	Audit di prodotto e di sistema.....	14
1.3.1	Audit di prodotto	14
1.3.2	Audit di sistema	14
1.4	Audit per l'ispezione.....	16
2	Il sistema di accertamento della conformità.....	18
2.1	Audit per l'accreditamento degli Organismi di Certificazione.....	18
2.1.1	Generalità	18
2.1.2	Il sistema di accreditamento.....	19
2.1.3	Caratteristiche di un organismo di certificazione di sistemi di gestione	20
2.1.4	Caratteristiche di un organismo di certificazione di prodotti/processi.....	25
2.1.5	Caratteristiche di un organismo di ispezione.....	28
2.1.6	Valutazione della conformità di un Organismo di certificazione o ispezione da parte di un Organismo di accreditamento.....	31
2.2	Audit per l'accreditamento dei laboratori di prova.....	33
2.2.1	Generalità	33
2.2.2	Gli Audit esterni: gli organismi di controllo	37
2.2.3	Gli Audit interni	39
3	Criteri di audit	41
3.1	Sistemi di gestione	41
3.1.1	UNI EN ISO 9001: Sistema di gestione per la qualità	42
3.1.2	UNI EN ISO 14001: Sistema di gestione ambientale	45
3.1.3	Regolamento CE N. 761/2001: EMAS - Sistema comunitario di ecogestione ed audit ..	48
3.1.4	OSHAS 18001: Sistema di gestione della sicurezza.....	51
3.1.5	SA 8000: Sistema di Responsabilità Sociale.....	55
3.1.6	UNI CEI ISO/IEC 27001:Sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.....	58
3.1.7	UNI 10854: Sistema di autocontrollo basato sul metodo H.A.C.C.P.....	63
3.1.8	ISO 22000: Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare	64

3.2	Prodotto volontario	67
3.2.1	ISO 22005 Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation	68
3.2.2	UNI 11020 Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari	71
3.2.3	BRC - British Retail Consortium	73
3.2.4	BRC Global Standard – Storage and Distribution	75
3.2.5	BRC/IoP Global Standard - Food Packaging and Other Packaging Materials	77
3.2.6	IFS - International Food Standard	79
3.2.7	IFS Logistic Standard	81
3.2.8	EFSIS - European Food Safety Inspection	84
3.2.9	Globalgap	86
3.2.10	Disciplinari Tecnici di prodotto/servizio	90
3.2.11	QS: Qualit und Sicherheit	93
3.3	Prodotto regolamentato	96
3.3.1	Prodotto a Denominazione di Origine Protetta e Denominazione Geografica Protetta	96
3.3.2	Prodotto Biologico	99
3.3.3	Prodotto per celiaci	101
3.4	Requisiti cogenti	104
3.4.1	Gli audit dell' autorità competente sugli operatori del settore alimentare	105
3.4.2	Gli audit sulle Aziende Sanitarie Locali	106
3.4.3	Gli audit sui requisiti cogenti e facoltativi dell' etichettatura	107
4	Attività di audit	112
4.1	Conduzione dell' audit: l' approccio per processi	112
4.2	Audit di prima parte	115
4.2.1	Generalità	115
4.2.2	Il requisito “audit interno”	115
4.2.3	Gli obiettivi dell' audit interno	116
4.2.4	La pianificazione degli audit	118
4.2.5	L' esecuzione di un audit interno	126
4.2.6	Il rapporto di audit	128
4.2.7	Costi e benefici dell' audit	128
4.3	Audit di seconda parte	129
4.3.1	Generalità	129
4.3.2	Obiettivi degli Audit	129
4.3.3	La programmazione degli audit	130

4.3.4	Svolgimento dell'audit	130
4.3.4.1	Esempio di esecuzione	131
4.4	Audit di terza parte	134
4.4.1	L'Organismo di certificazione	134
4.4.2	L'iter di certificazione	134
4.4.3	Programmazione	134
4.4.4	Pianificazione	135
4.4.5	Svolgimento	135
4.4.6	Rapporto di audit	137
4.4.7	Conclusione dell'audit	137
4.4.8	Azioni correttive/Miglioramento	137
4.4.9	Il certificato di conformità	138
4.4.10	Sospensione/Revoca della certificazione	139
4.5	Audit dell'Autorità Competente	139
4.6	Audit doganale delle imprese	141
4.6.1	Generalità	141
4.6.2	Benefici dell'Audit Doganale	142
4.6.3	Modalità di auditing	143
5	Le competenze degli auditor	146
5.1.1	Generalità	146
5.1.2	Caratteristiche personali	146
5.1.3	Conoscenze e competenze	147
5.1.4	Qualifica e mantenimento	150
6	La comunicazione interpersonale nell'audit	153
6.1	Funzioni e varietà della lingua	153
6.2	Il discorso e la comunicazione	154
6.3	Accordi e conflitti	156
6.4	Capire e capirsi	157
6.5	Comunicazione non verbale (CNV)	157
6.6	Sistemi motivazionali	158
6.6.1	Il soggetto centrato sul risultato	159
6.6.2	Il soggetto centrato sul miglioramento	159
7	Le regole auree	161
8	Il generatore automatico di frasi per l'audit	163
9	Appendice: Bibliositografia	165