

ISO 22000:2018 + Amd 1:2024 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare come sistema di gestione

62 requisiti. Questa norma è certificabile da un organismo accreditato. Versione di 07/2026.

ISO 22000 può essere certificata da un organismo accreditato. I principi HACCP sono contenuti al suo interno, integrati nel punto 8.5. Importante per i fornitori della grande distribuzione alimentare: la sola ISO 22000 non è riconosciuta dal GFSI. Per questo serve FSSC 22000, cioè ISO 22000 più i programmi di prerequisito della serie ISO/TS 22002 più requisiti aggiuntivi. Chi è certificato solo secondo ISO 22000 non soddisfa quanto richiesto da molte catene della distribuzione. Questo elenco è uno strumento di lavoro per l'autovalutazione, non una prova. Una revisione della norma è in corso.

Azienda	Data	Redatto da
---------	------	------------

4 Contesto dell'organizzazione, aspettative delle parti interessate e campo di applicazione

4

4.1 Sono state individuate le questioni interne ed esterne che possono influire sulla capacità di ottenere alimenti sicuri, e vengono riesaminate e aggiornate periodicamente. Questo include la domanda se il cambiamento climatico sia una questione rilevante per l'organizzazione, per esempio attraverso il calore nelle aree di produzione e stoccaggio, la variazione della qualità del raccolto e delle materie prime, o la disponibilità di acqua. Il risultato di questa riflessione è disponibile, indipendentemente dal fatto che la risposta sia rilevante o meno.

Come si dimostra: Un elenco di questioni o una tabella semplice con colonne per la questione, il suo legame con la sicurezza alimentare e la data dell'ultimo riesame. Come evidenza servono i verbali del riesame di direzione con il contesto come punto all'ordine del giorno, il monitoraggio del mercato, gli avvisi di autorità e associazioni di settore, e le segnalazioni dei fornitori. Per l'aspetto climatico basta una breve nota motivata con sì o no. Una piccola impresa gestisce questo in una sola pagina, ripercorsa una volta all'anno nel riesame di direzione e firmata con una nuova data.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

4.2 Sono state individuate le parti interessate rilevanti per il sistema di gestione della sicurezza alimentare, e i loro requisiti pertinenti sono conosciuti, raccolti e mantenuti aggiornati. Come minimo questo copre clienti, consumatori, autorità, fornitori e dipendenti, insieme a eventuali requisiti di queste parti legati al cambiamento climatico, laddove tali requisiti esistano.

Come si dimostra: Una panoramica delle parti che colleghi ciascuna ai propri requisiti concreti e alla fonte: specifiche del cliente e audit del cliente, requisiti legali e condizioni ufficiali, requisiti di certificazione e della norma, specifiche del fornitore. È utile un riferimento per riga al documento in cui il requisito viene soddisfatto. Una piccola impresa mantiene questo come un'unica tabella in cui vengono annotati i nuovi requisiti dei clienti e le modifiche legislative man mano che emergono, riesaminata una volta all'anno.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

4.3 Il campo di applicazione del sistema è definito e disponibile come informazione documentata. Indica i prodotti e i gruppi di prodotti coperti, i processi e i siti con i relativi indirizzi, e quindi stabilisce chiaramente i confini del sistema. Le attività esternalizzate o acquistate che hanno un effetto sulla sicurezza alimentare sono assegnate esplicitamente e non tacitamente escluse. Le questioni individuate al punto 4.1 e i requisiti raccolti al punto 4.2 sono stati presi in considerazione nella definizione del campo di applicazione.

Documento

Come si dimostra: Un documento di campo di applicazione approvato, che può anche far parte del manuale o essere un allegato al riesame di direzione, con un elenco di prodotti, un elenco di processi, gli indirizzi dei siti e una dichiarazione dei processi esternalizzati insieme al responsabile. La formulazione deve essere sufficientemente chiara perché un esterno possa vedere cosa non è incluso. Attenzione alla separazione dei due livelli: deve essere leggibile cosa si applica all'organizzazione nel suo insieme e cosa si applica solo a un singolo sito. Una piccola impresa si gestisce con mezza pagina datata e firmata dall'alta direzione.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

4.4 **Il sistema di gestione della sicurezza alimentare è stabilito e operativo, i suoi processi e le loro interazioni sono conosciuti, e viene mantenuto e migliorato in modo continuo. Non si ferma sulla carta, ma si ritrova nella pratica quotidiana.**

Come si dimostra: Una mappa dei processi o una panoramica dei processi che mostri quale processo alimenta quale altro, insieme ai riferimenti alle procedure e ai registri associati. La prova che il sistema è effettivamente in funzione deriva dai registri quotidiani attuali, dagli audit interni, dal riesame di direzione e dai registri dei miglioramenti attuati. Una piccola impresa disegna la catena dei processi dal ricevimento merci fino alla spedizione su una pagina e collega il modulo corrispondente a ogni casella.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

5 Leadership

5

5.1-a **L'alta direzione fa proprio il sistema di gestione della sicurezza alimentare, lo ancora nella strategia aziendale e nell'operatività quotidiana, e fornisce le persone, le competenze, il tempo, le strutture e i finanziamenti di cui il sistema ha bisogno.**

Come si dimostra: Come evidenza servono un budget approvato per igiene, formazione, manutenzione e analisi di laboratorio, un organigramma che assegna la sicurezza alimentare a un livello direzionale, e verbali datati in cui la direzione ha preso decisioni con un responsabile nominato, una scadenza e uno stanziamento di fondi. In una piccola impresa il responsabile è la prova: basta un registro breve e ricorrente che copra reclami, investimenti e decisioni sul personale relative alla sicurezza alimentare.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

5.1-b **L'alta direzione si assicura che i risultati previsti del sistema siano effettivamente raggiunti, sostiene le persone che vi contribuiscono, promuove una cultura del miglioramento continuo, e chiarisce che la segnalazione di problemi di sicurezza alimentare è desiderata e non comporta alcuno svantaggio.**

Come si dimostra: Come evidenza servono indicatori di prestazione sugli obiettivi con commenti della direzione, registri di formazione e supporto tecnico per i responsabili, un canale di segnalazione per le preoccupazioni sollevate dal personale, e segnalazioni che sono state valutate con un riscontro alla persona che le ha sollevate. Una piccola impresa può gestirsi con un elenco di segnalazioni igieniche aperte e una breve nota su chi ha chiuso ciascuna e quando.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

5.2-a **Esiste una politica per la sicurezza alimentare scritta, adeguata allo scopo e alle dimensioni dell'impresa, che fornisce il quadro per gli obiettivi, si impegna a soddisfare i requisiti legali, regolamentari e concordati con il cliente, copre la comunicazione interna ed esterna sulla sicurezza alimentare, e si impegna al miglioramento continuo del sistema e alla competenza di cui il personale ha bisogno per questo.**

Documento

Come si dimostra: L'evidenza è la politica approvata come informazione documentata, con data, versione e firma dell'alta direzione. Un testo conciso di una pagina è sufficiente purché sia coerente con gli obiettivi e la gamma di prodotti. Conta la cronologia delle modifiche, così resta visibile che la politica è stata riesaminata per l'attualità ogni volta che sono cambiati i prodotti, i siti o i requisiti legali.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

5.2-b **La politica viene comunicata in tutta l'impresa, è compresa dal personale in termini di ciò che significa per il proprio lavoro, può essere applicata a ogni livello, ed è resa disponibile alle parti interessate in una forma adeguata.**

Come si dimostra: Come evidenza servono avvisi nelle aree di produzione e del personale, un punto sulla politica nel briefing igienico con lista di presenza e data, una versione nelle lingue effettivamente parlate nel sito, e la versione pubblicata per clienti, fornitori e autorità. La comprensione non si dimostra con la sola firma, ma con una breve domanda di verifica durante il briefing o una breve conversazione durante un giro ispettivo igienico.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

- 5.3-a** Le responsabilità e le autorità per la sicurezza alimentare sono assegnate e comunicate. Viene nominato un responsabile del gruppo di sicurezza alimentare che riferisce all'alta direzione sull'efficacia e sull'adeguatezza del sistema. È definito chi supervisiona gli obblighi di segnalazione del sistema, chi attua il controllo dei pericoli nell'impresa, e chi ha l'autorità di fermare un processo e mettere il prodotto in blocco. Tutto il personale dell'impresa è tenuto a segnalare i problemi di sicurezza alimentare a un punto di contatto nominato.

Come si dimostra: Come evidenza servono una lettera di nomina datata per il responsabile del gruppo, descrizioni di ruolo o di mansione con disposizioni di sostituzione, una matrice di responsabilità per monitoraggio, rilascio e blocco, e relazioni del responsabile del gruppo alla direzione. L'autorità di mettere il prodotto in blocco deve essere dichiarata esplicitamente per iscritto, altrimenti non regge quando serve davvero. In una piccola impresa basta una pagina: nome, ruolo, autorità, sostituto, canale di segnalazione delle preoccupazioni, firmata dalla direzione e affissa nella sala pausa.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

6 Pianificazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare

3

- 6.1-a** Il contesto dell'organizzazione e le aspettative delle parti interessate sono stati utilizzati per stabilire quali rischi e quali opportunità potrebbero impedire al sistema di gestione di raggiungere i risultati previsti o potrebbero favorirlo in questo. Questo include esplicitamente gli effetti di un clima che cambia, per esempio periodi di caldo, variazioni nella qualità delle materie prime o interruzioni della catena del freddo. Per gli elementi individuati sono state pianificate azioni, integrate nei processi del sistema e successivamente valutate quanto alla loro efficacia. Questa riflessione si colloca a livello di sistema e non sostituisce l'analisi dei pericoli per i singoli pericoli per la sicurezza alimentare del punto 8.5.

Come si dimostra: L'evidenza è un registro dei rischi e delle opportunità che rimanda all'analisi del contesto del punto 4.1 e all'elenco delle parti interessate del punto 4.2, con un'azione pianificata, un responsabile, una scadenza e una nota successiva sull'efficacia per ogni voce. I fattori climatici compaiono come righe proprie, non come nota a piè di pagina. Una piccola impresa mantiene questo come un'unica tabella con sei colonne, riesaminata una volta all'anno nella stessa riunione del riesame di direzione e firmata con una data. Ciò che conta è che eventi come un guasto alla refrigerazione in estate diventino visibili qui e non solo nella documentazione HACCP.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

- 6.2-a** Sono stati stabiliti obiettivi per il sistema coerenti con la politica per la sicurezza alimentare, misurabili o valutabili rispetto a criteri concordati e che tengono conto dei requisiti legali e dei requisiti del cliente applicabili. Gli obiettivi sono monitorati, comunicati alle persone interessate, riesaminati a intervalli adeguati e aggiornati quando necessario. Per ogni obiettivo è pianificato cosa verrà fatto, quali risorse sono necessarie, chi è responsabile, entro quando deve essere raggiunto e come il conseguimento verrà riconosciuto. Viene conservata informazione documentata sugli obiettivi.

[Documento](#)

Come si dimostra: L'evidenza è un elenco di obiettivi con un valore di partenza, un valore obiettivo, una scadenza, un responsabile e una misura, integrato dalla valutazione continua, per esempio il tasso di reclami per lotto, la quota di ispezioni igieniche superate, il tasso di successo degli esercizi di rintracciabilità o lo stato della formazione del personale. A questo si aggiunge la prova che gli obiettivi sono stati comunicati, per esempio un avviso in bacheca, un punto nel registro di consegne tra turni o una lista di briefing firmata. Una piccola impresa si gestisce con tre a cinque obiettivi su una pagina, aggiornati mensilmente con un dato e valutati nel riesame annuale. Dove esistono più siti, deve essere riconoscibile quali obiettivi si applicano all'organizzazione nel suo insieme e quali al singolo sito.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

- 6.3-a** Le modifiche al sistema di gestione della sicurezza alimentare sono pianificate in anticipo e non effettuate di passaggio. Prima dell'attuazione sono stati considerati il motivo e le conseguenze attese, il sistema rimane funzionante durante e dopo la modifica, le risorse necessarie sono disponibili e le responsabilità sono assegnate o riassegnate. Questo vale per le modifiche a prodotti, ricette, materie prime, fornitori, attrezzature, locali, processi e personale, e allo stesso modo per le modifiche ai requisiti legali.

Come si dimostra: L'evidenza consiste in richieste di modifica o note di modifica che indicano il motivo, una valutazione dell'impatto sull'analisi dei pericoli, sui programmi di prerequisito e sulle misure di controllo, l'approvazione da parte del gruppo di sicurezza alimentare, oltre a una nota sul successivo aggiornamento di diagrammi di flusso, istruzioni di lavoro e formazione. Una piccola impresa registra questo in un registro delle modifiche, una riga per modifica con data, breve descrizione, un segno di spunta quando la documentazione HACCP è interessata e una firma, conservato per esempio come modulo alla fine della cartella HACCP. Le modifiche non pianificate, come il cambio a breve termine di un fornitore di materia prima, vengono valutate a posteriori con lo stesso approccio.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

7 Supporto: risorse, competenza, comunicazione e informazione documentata

17

7.1.1

Sono state determinate e sono disponibili le risorse necessarie per stabilire, gestire, mantenere e migliorare il sistema di gestione della sicurezza alimentare. Questo tiene conto di ciò che l'organizzazione può fornire internamente e di ciò che deve essere acquistato esternamente, come servizi di laboratorio, disinfestazione o consulenza esterna.

Come si dimostra: Una panoramica delle risorse che copra persone, locali e attrezzature, dispositivi di monitoraggio e misurazione, e servizi forniti esternamente, insieme a un budget approvato o a un piano di investimento e alle decisioni del riesame di direzione. Una piccola impresa gestisce questo su una sola pagina all'anno: di cosa abbiamo bisogno, cosa abbiamo, cosa manca, chi lo fornisce ed entro quando.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

7.1.2-a

Le persone che gestiscono il sistema e controllano i processi sono disponibili in numero sufficiente e sono adeguate ai propri compiti. Il gruppo di sicurezza alimentare è nominato e copre, in termini di competenza, i prodotti, i processi, le attrezzature e i pericoli dell'impresa.

Come si dimostra: Una lettera di nomina o un registro di decisione sulla composizione del gruppo di sicurezza alimentare, con nomi, ruoli e la competenza che ciascuna persona apporta, oltre a un organigramma, descrizioni di ruolo o di compito e disposizioni di sostituzione. Una piccola impresa documenta il gruppo anche quando è composto da due persone, e colma le lacune di competenza tramite un esperto esterno nominato.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

7.1.2-b

Quando esperti esterni svolgono compiti del sistema, per esempio l'analisi dei pericoli, la convalida o la formazione, le loro responsabilità, autorità e la competenza richiesta sono definite per iscritto. La responsabilità del sistema resta in capo all'organizzazione.

Documento

Come si dimostra: Un contratto, una lettera di incarico o un accordo di servizio con l'esperto esterno che indichi il compito, l'autorità conferita e la qualifica richiesta, insieme alla prova di tale qualifica e alle relazioni risultanti dal lavoro. Una piccola impresa registra questo in una lettera di incarico di due pagine invece di affidarsi a un accordo verbale con il consulente.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

7.1.3

Gli edifici, le aree, gli impianti generali e le attrezzature necessari per prodotti sicuri sono disponibili e in uno stato che favorisce la sicurezza alimentare. La manutenzione e la sostituzione sono pianificate e non vengono avviate solo dopo un guasto.

Come si dimostra: Un inventario di attrezzature e beni, un piano di manutenzione con scadenze e responsabilità, registri di manutenzione e riparazione, registri di taratura e verifica dei dispositivi di misurazione, oltre a piani per acqua, aria compressa, vapore e ventilazione quando questi entrano in contatto con il prodotto. Una piccola impresa mantiene un elenco di manutenzione per macchina con data, attività e iniziali, il che costituisce evidenza sufficiente.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

7.1.4

L'ambiente in cui viene svolto il lavoro è progettato in modo da rendere possibili prodotti sicuri. Questo copre fattori fisici come temperatura, illuminazione, rumore, qualità dell'aria e igiene, e fattori umani come la pressione del carico di lavoro, la durata dei turni e l'inserimento di nuovo personale.

Come si dimostra: Misurazioni e registri di temperatura ambiente, illuminazione e aria, un piano igienico che copra le regole di spogliatoio e lavaggio delle mani, registri dei giri ispettivi, oltre a piani di turni e inserimento. Una piccola impresa dimostra questo attraverso un giro ispettivo igienico settimanale con lista di controllo e attraverso registri di temperatura delle aree di produzione.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

7.1.5	Quando elementi già elaborati vengono adottati dall'esterno, come guide di settore, analisi dei pericoli generiche o manuali modello acquistati, vengono adattati all'organizzazione, verificati rispetto ai propri prodotti, processi e siti, attuati e mantenuti aggiornati. Un modello adottato senza modifiche non conta come sistema proprio dell'organizzazione.	Documento
Come si dimostra: Il documento fonte così come ricevuto, una nota comparativa che mostri quali punti sono stati adattati, aggiunti o eliminati, e la versione propria approvata con data e firma. Una piccola impresa annota nell'intestazione della guida adottata chi l'ha verificata e adattata per l'impresa, e quando.		
Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile		
Evidenza / motivazione		
7.1.6-a	Per i fornitori e i prestatori di servizi la cui prestazione influisce sulla sicurezza alimentare esistono criteri definiti per la selezione, la valutazione, il monitoraggio continuo e la rivalutazione. I risultati di queste valutazioni sono conservati come informazione documentata, e le conseguenze di una prestazione scadente sono definite.	Documento
Come si dimostra: Un elenco fornitori con stato di approvazione, criteri di valutazione come certificazione, conformità alla specifica, tasso di reclami e affidabilità di consegna, una scheda di valutazione per fornitore con data, oltre a risultati di audit o questionari ed evidenza di fornitori bloccati. Una piccola impresa mantiene una tabella con una riga per fornitore e una valutazione annuale in tre colonne.		
Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile		
Evidenza / motivazione		
7.1.6-b	Ciò che ci si aspetta dai fornitori esterni viene comunicato loro prima dell'inizio del servizio. Questo include i requisiti di prodotto e di processo, le specifiche igieniche e di trasporto, e l'obbligo di segnalare modifiche e incidenti. I processi, i prodotti e i servizi forniti esternamente sono controllati in modo da non indebolire la capacità dell'organizzazione di fornire prodotti sicuri.	
Come si dimostra: Documenti di acquisto e contratti quadro che rimandano alla specifica, specifiche approvate di materia prima e imballaggio, requisiti igienici e di trasporto per gli appaltatori, e un accordo per notificare modifiche nella ricetta, nell'origine e nel processo. Una piccola impresa allega un elenco di requisiti di una pagina all'ordine di acquisto e lo fa controfirmare una volta per fornitore.		
Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile		
Evidenza / motivazione		
7.2-a	Per ogni compito che influisce sulla sicurezza alimentare è stata determinata la competenza necessaria. Questo si applica sia al personale dell'organizzazione sia ai fornitori esterni e al personale di appaltatori che lavora sul sito, e si applica esplicitamente al gruppo di sicurezza alimentare e alle persone che sorvegliano i CCP e gli OPRP.	
Come si dimostra: Una matrice delle competenze con una riga per persona e una colonna per compito, per esempio controllo al ricevimento merci, attrezzatura di trattamento termico, rilevatore di metalli, rilascio dopo pulizia, analisi dei pericoli. La competenza richiesta per ogni compito è indicata in una breve riga di requisito. Una piccola impresa si gestisce con una matrice di una pagina in cui ogni cella mostra se la persona è istruita, pratica o ancora da formare.		
Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile		
Evidenza / motivazione		
7.2-b	Quando manca la competenza vengono intraprese azioni, per esempio formazione, istruzione, inserimento sul posto di lavoro, riassegnazione a un altro compito o acquisizione di competenza esterna, e viene valutata l'efficacia di tali azioni. La competenza è supportata da registri; una sola lista di presenza non è prova di capacità.	Documento
Come si dimostra: Un piano di formazione, registri di formazione con argomento, data, formatore e firma, oltre a prova di efficacia: un test, un'osservazione sul posto di lavoro, la convalida da parte del responsabile di linea o una prova a vuoto riuscita al CCP. Contano anche diplomi, certificati ed esperienza lavorativa. Una piccola impresa aggiunge una riga alla lista di presenza in cui il responsabile di linea conferma, dopo alcune settimane, che la persona svolge il compito in modo affidabile.		
Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile		
Evidenza / motivazione		

- 7.3 Tutto il personale che lavora nell'impresa conosce la politica per la sicurezza alimentare, sa quali obiettivi si applicano alla propria area, comprende il proprio contributo all'efficacia del sistema e comprende cosa succede se i requisiti non vengono rispettati. È anche noto che qualsiasi cosa insolita deve essere segnalata senza indugio a una persona nominata.**

Come si dimostra: Registri di istruzione con il contenuto trattato, avvisi e versioni brevi della politica sul posto di lavoro, canali di segnalazione con nomi e recapiti, oltre a interviste a campione durante l'audit interno in cui il personale descrive il proprio contributo con parole proprie. Una piccola impresa utilizza un breve briefing all'inizio del turno e registra argomento, data e partecipanti in un registro.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

- 7.4.1 La comunicazione sulla sicurezza alimentare è pianificata. È definito cosa viene comunicato, quando, con chi, attraverso quale canale e da chi. La comunicazione raggiunge sia internamente sia verso l'esterno lungo la catena alimentare.**

Come si dimostra: Un piano di comunicazione come tabella con le colonne evento scatenante, contenuto, destinatario, canale, responsabile e scadenza, separato in interno ed esterno. Liste di distribuzione, verbali e scambi di email fungono da ulteriore evidenza. Una piccola impresa fa stare questo su una pagina e allega i numeri di contatto di emergenza.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

- 7.4.2 Per la comunicazione esterna è definito quali informazioni vengono scambiate con fornitori, appaltatori, clienti, consumatori, autorità e altri anelli della catena alimentare, in modo che i pericoli lungo la catena siano controllati. Viene nominata una persona con l'autorità di comunicare esternamente. Le informazioni in entrata e in uscita vengono registrate e sono disponibili per il gruppo di sicurezza alimentare.**

[Documento](#)

Come si dimostra: La nomina della persona autorizzata e di un sostituto, un elenco di contatti di autorità, clienti e fornitori, informazioni su prodotto e uso per i clienti comprese quelle su allergeni e istruzioni di conservazione, e registri di reclami, richieste dei clienti e contatti con le autorità. Una piccola impresa mantiene un archivio di comunicazione in cui ogni questione esterna di sicurezza alimentare viene archiviata con data, mittente ed esito.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

- 7.4.3 Internamente è definito che il gruppo di sicurezza alimentare viene informato tempestivamente di tutte le modifiche che possono influire sulla sicurezza alimentare, tra cui prodotti, materie prime e fornitori nuovi o modificati, modifiche ad attrezzature, locali, pulizia e parametri di processo, nuovi requisiti legali e del cliente, e nuove conoscenze su pericoli e reclami. Questa informazione confluisce nell'aggiornamento del sistema e nel riesame di direzione.**

Come si dimostra: Una procedura o un modulo per la segnalazione delle modifiche che indichi chi segnala e a chi, oltre a verbali delle riunioni del gruppo di sicurezza alimentare che mostrino le modifiche segnalate e la loro valutazione, e prova che l'analisi dei pericoli è stata riesaminata nuovamente quando necessario. Una piccola impresa gestisce questo con un punto fisso all'ordine del giorno sulle modifiche nella riunione settimanale e un breve verbale.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

- 7.5.1 Il sistema include l'informazione documentata richiesta dalla norma nei singoli punti, l'informazione documentata di cui l'organizzazione stessa ha bisogno per l'efficacia, e quella richiesta da requisiti legali, autorità o clienti. La sua estensione e profondità corrispondono alle dimensioni, ai prodotti e ai processi dell'impresa.**

[Documento](#)

Come si dimostra: Una panoramica o matrice dei documenti che indichi, per ogni punto della norma e ogni requisito legale, il documento o registro corrispondente, con un riferimento alla sua ubicazione e al suo responsabile. Attenzione ai due livelli: deve essere visibile quali documenti si applicano all'organizzazione e quali solo a un singolo sito. Una piccola impresa mantiene questa panoramica come un'unica tabella e si risparmia così un manuale aggiuntivo.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

7.5.2

Nella creazione e nell'aggiornamento dell'informazione documentata sono definite identificazione, descrizione e formato, per esempio titolo, numero, data, versione e autore. Prima dell'uso viene riesaminata per l'idoneità e approvata, ed è visibile chi ha concesso l'approvazione.

Come si dimostra: Modelli di documento con un'intestazione o un piè di pagina uniforme che mostri numero, versione, data, autore e approvatore, oltre agli stessi registri di approvazione. Anche foto, video e file in una cartella sul server necessitano di una versione riconoscibile. Una piccola impresa definisce un'intestazione standard e la utilizza per ogni modulo affisso in produzione.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

7.5.3

L'informazione documentata è controllata in modo che sia disponibile e leggibile dove serve, e protetta da perdita, modifica non autorizzata e uso non previsto di versioni obsolete. Sono definiti distribuzione, accesso, conservazione, controllo delle versioni, periodo di conservazione ed eliminazione. L'informazione documentata di origine esterna, come specifiche del cliente, testi normativi e schede di sicurezza, è identificata come tale ed è anch'essa controllata. I registri rimangono leggibili e inalterabili e sono conservati almeno per il tempo richiesto dai requisiti legali, dai clienti e dalla durata di conservazione del prodotto.

Come si dimostra: Un elenco di controllo dei documenti con versione, ubicazione, distribuzione e periodo di conservazione, prova che le versioni obsolete sono state ritirate, diritti di accesso e copie di sicurezza per la conservazione digitale, oltre alla regola secondo cui solo la versione approvata viene affissa in produzione. Una piccola impresa lavora da un'unica cartella approvata da cui viene stampato tutto, la salva quotidianamente e distrugge immediatamente le copie stampate delle versioni obsolete.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

8 Attività operative: programmi di prerequisito, controllo dei pericoli e gestione delle non conformità

22

8.1

I processi necessari per alimenti sicuri sono pianificati, attuati e controllati. È definito quali criteri si applicano a essi, come vengono controllati rispetto a tali criteri e quali registri vengono prodotti nel processo. Le modifiche pianificate sono valutate in anticipo, le modifiche non pianificate sono riesaminate quanto alle loro conseguenze e, se necessario, contenute. I processi esternalizzati come lo stoccaggio esterno, il confezionamento per conto terzi, la disinfestazione o la pulizia da parte di un prestatore di servizi restano sotto il controllo dell'organizzazione e sono regolati da contratto e da evidenza.

Come si dimostra: Descrizioni di processo con i relativi valori di riferimento, notifiche di rilascio e di modifica, riesame delle modifiche da parte del gruppo. Per le attività esternalizzate, il contratto o l'accordo di servizio con i requisiti di sicurezza alimentare concordati, registri di ispezione del prestatore di servizi e la propria verifica di efficacia. Una piccola impresa mantiene i criteri di controllo direttamente nelle istruzioni di lavoro e aggiunge un allegato di una pagina al contratto di servizio con i requisiti igienici e gli obblighi di segnalazione.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.2

I programmi di prerequisito sono stabiliti, attuati e mantenuti: condizioni degli edifici e del layout, pulizia e disinfezione, monitoraggio degli infestanti, igiene e formazione del personale, qualità dell'acqua e dell'aria, smaltimento dei rifiuti, manutenzione, gestione di sostanze chimiche, vetro e plastica dura, e protezione dalla contaminazione intenzionale, nella misura in cui applicabile all'impresa. Corrispondono alle dimensioni dell'impresa e al prodotto, sono approvati dal gruppo di sicurezza alimentare, tengono conto dei requisiti legali, dei requisiti del cliente e delle guide riconosciute, e la loro efficacia viene verificata.

Documento

Come si dimostra: Programma di pulizia e disinfezione con indicazione di prodotto, concentrazione, tempo di contatto e responsabile, registri di pulizia, rapporti di monitoraggio degli infestanti con planimetria delle stazioni esca, formazione igienica con liste di presenza, analisi dell'acqua, registri di rottura del vetro, piano di manutenzione. L'approvazione dei programmi è evidenziata da una lista firmata o da un registro del gruppo, e quando viene utilizzata una guida di settore l'adattamento è tracciabile. Una piccola impresa mantiene una panoramica dei PRP di una pagina e fa riferimento in ogni riga al piano e al modulo di registrazione corrispondenti.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.3	Il sistema di rintracciabilità collega senza soluzione di continuità i lotti di materie prime, ingredienti e materiali a contatto con il prodotto acquistati ai prodotti finiti realizzati a partire da essi e al primo cliente. Funziona in avanti e all'indietro, copre la rilavorazione e il riprocesso, e viene messo alla prova a intervalli definiti. Il periodo di conservazione dei registri è definito e si basa almeno sulla durata di conservazione, sui requisiti legali e sui requisiti del cliente.				Documento
	Come si dimostra: Identificazione del lotto su merce e contenitori, registro di ricevimento merci con lotto del fornitore, registri di produzione con le quantità utilizzate, documenti di spedizione con riferimento al lotto. La prova che il sistema funziona è una prova di rintracciabilità documentata con ora di inizio, ora di fine, riconciliazione delle quantità (spedito, in giacenza, scartato) e una valutazione del risultato. Una piccola impresa si gestisce con un registro dei lotti o un foglio di calcolo e una prova annuale che dura circa un'ora e il cui bilancio di massa deve quadrare.				
	Aperto	In corso	Soddisfatto	Non applicabile	
	Evidenza / motivazione				
8.4	Per gli eventi che possono mettere improvvisamente in pericolo la sicurezza alimentare, come guasto elettrico o di refrigerazione, infiltrazione d'acqua, contaminazione della materia prima, sabotaggio, incendio o guasto di un'attrezzatura chiave, è definito in anticipo chi decide, chi viene informato e quali azioni immediate si applicano. I contatti di emergenza sono aggiornati e raggiungibili, la disposizione viene messa alla prova e, dopo ogni incidente reale, riesaminata quanto alla sua adeguatezza.				
	Come si dimostra: Piano di emergenza con catena di escalation, elenco di contatti che copra autorità, laboratorio, clienti e prestatori di servizi, regole per la gestione del prodotto interessato, oltre a registri di esercitazioni e incidenti. Dopo incidenti reali, un breve riesame documenta cosa è stato modificato. Una piccola impresa affigge una scheda di emergenza plastificata sulla porta della produzione e lavora uno scenario con il gruppo una volta all'anno, per esempio la perdita di refrigerazione durante la notte.				
	Aperto	In corso	Soddisfatto	Non applicabile	
	Evidenza / motivazione				
8.5.1.1	Prima di analizzare i pericoli, viene raccolta tutta l'informazione necessaria per l'analisi, aggiornata e tracciabile. Viene nominato il gruppo di sicurezza alimentare, i cui membri coprono la conoscenza e l'esperienza necessarie riguardo a prodotti, processi e attrezzature, e le fonti utilizzate dalla legislazione, dai requisiti del cliente, dalla letteratura tecnica e dall'esperienza propria dell'organizzazione sono registrate con riferimento e data.				Documento
	Come si dimostra: Elenco del gruppo con ruolo, qualifica e sostituto, oltre a una panoramica delle fonti utilizzate con date, per esempio legislazione, guide di settore, pareri di esperti, risultati di laboratorio, analisi dei reclami. Una piccola impresa forma il gruppo con il titolare, il responsabile di produzione e una persona addetta alla pulizia, e acquisisce quotidianamente dall'esterno la competenza mancante, evidenziata dal contratto di consulenza e dai verbali delle riunioni.				
	Aperto	In corso	Soddisfatto	Non applicabile	
	Evidenza / motivazione				
8.5.1.2	Per tutte le materie prime, gli ingredienti, gli additivi e i materiali a contatto con il prodotto acquistati, sono disponibili descrizioni che coprono la composizione, compresi gli allergeni, l'origine, il metodo di produzione e trattamento, la forma di imballaggio e consegna, le condizioni di conservazione e trasporto, la durata di conservazione, i requisiti legali applicabili e i criteri con cui il materiale viene accettato prima dell'uso. Le descrizioni sono mantenute aggiornate e vengono aggiornate quando cambia un fornitore o una ricetta.				Documento
	Come si dimostra: Specifiche e schede tecniche per articolo, dichiarazioni di conformità per i materiali a contatto con alimenti, informazioni sugli allergeni fornite dal fornitore, criteri di accettazione al ricevimento merci come temperatura, integrità, controllo sensoriale o certificato di analisi. Una data o un numero di versione su ogni specifica mostra che è aggiornata. Una piccola impresa raccoglie le specifiche dei fornitori in una cartella per articolo e le riesamina una volta all'anno, oltre che a ogni cambio di fornitore.				
	Aperto	In corso	Soddisfatto	Non applicabile	
	Evidenza / motivazione				

8.5.1.3

Per ogni prodotto finito o gruppo di prodotti esiste una descrizione che copre la composizione, gli allergeni, le caratteristiche rilevanti per la sicurezza come il valore di pH, l'attività dell'acqua o il contenuto di sale, la durata di conservazione, l'imballaggio, l'etichettatura e le condizioni di conservazione, trasporto e distribuzione. Viene inoltre registrato come il prodotto è destinato a essere utilizzato, quale uso improprio è ragionevolmente prevedibile, per esempio il consumo senza la fase di riscaldamento prevista, e a quali gruppi di consumatori è destinato, compresi i gruppi particolarmente vulnerabili come neonati, donne in gravidanza, persone malate o anziane.

Documento

Come si dimostra: Specifiche di prodotto con ricetta, valori analitici e testo dell'etichetta, campioni di etichetta con informazioni su allergeni e preparazione, dettagli della catena del freddo o del congelato. Per l'uso previsto è sufficiente un paragrafo per gruppo di prodotti che indichi la preparazione prevista, l'uso improprio prevedibile e il gruppo target. Una piccola impresa registra questo su un unico foglio per gruppo di prodotti invece di mantenere un documento separato per ogni variante.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.5.1.5

Per i prodotti o i gruppi di prodotti nel campo di applicazione sono disponibili diagrammi di flusso che mostrano ogni fase dal ricevimento merci alla spedizione nella sequenza corretta, compresi gli articoli acquistati, la rilavorazione, il riprocesso, lo stoccaggio intermedio, la rimozione dei rifiuti e le fasi esternalizzate. I diagrammi vengono verificati sul posto rispetto alla realtà. Inoltre vengono descritte le fasi del processo e l'ambiente in cui si svolgono, cioè le zone igieniche, i flussi di personale e materiali, la separazione tra aree per materie prime e per prodotti pronti al consumo, e le attrezzature e i parametri utilizzati.

Documento

Come si dimostra: Diagramma di flusso per gruppo di prodotti con data e approvazione del gruppo, oltre a una nota che confermi la verifica sul posto con data e il nome della persona che ha effettuato il sopralluogo. Per l'ambiente serve una planimetria di zonizzazione o del sito con il flusso di movimenti e materiali, insieme a brevi descrizioni di processo. Una piccola impresa disegna il diagramma su una pagina e lo conferma una volta all'anno con una firma dopo un sopralluogo nell'area di produzione.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.5.2.2

Per ogni fase del diagramma di flusso vengono individuati tutti i pericoli biologici, chimici e fisici ragionevolmente prevedibili, compresi gli allergeni e i pericoli introdotti attraverso materie prime, personale, attrezzature, ambiente o contaminazione crociata. Per ogni pericolo viene indicato dove insorge o viene introdotto. Per ogni pericolo viene determinato e giustificato un livello accettabile nel prodotto finito, derivato da requisiti legali, requisiti del cliente, uso previsto e fonti tecniche.

Documento

Come si dimostra: Elenco dei pericoli per fase di processo con colonne per tipo di pericolo, fonte di introduzione, livello accettabile nel prodotto finito e giustificazione con un riferimento, per esempio un limite di un regolamento, una specifica del cliente o un valore guida microbiologico riconosciuto. Una piccola impresa lavora con una tabella in cui ogni riga rappresenta una fase di processo e basa la giustificazione sulla guida di settore invece di produrre studi propri.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.5.2.3

Ogni pericolo individuato viene valutato per determinare se necessita di essere controllato affinché il prodotto sia sicuro. La valutazione si basa almeno sulla probabilità di accadimento prima dell'applicazione delle misure di controllo e sulla gravità delle possibili conseguenze per la salute. Il metodo utilizzato è descritto e viene applicato in modo coerente. Il risultato indica in modo inequivocabile per ogni pericolo se è significativo o no, e la classificazione è motivata.

Documento

Come si dimostra: Descrizione del metodo di valutazione, per esempio una matrice di probabilità e gravità con livelli chiaramente definiti, oltre alla scheda di valutazione compilata per pericolo con classificazione e breve motivazione. Come evidenza per la classificazione possono servire misurazioni proprie, dati sui reclami, risultati di campioni di riferimento o letteratura. Una piccola impresa si gestisce con una matrice tre per tre, purché i livelli siano definiti e tutto il gruppo li applichi allo stesso modo.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.5.2.4

Per ogni pericolo significativo vengono selezionate misure di controllo o combinazioni di misure di controllo che prevengono il pericolo, lo eliminano o lo riducono al livello accettabile. Ogni misura viene classificata con motivazione come CCP o come OPRP, e la classificazione segue un approccio sistematico e tracciabile che considera, tra l'altro, l'effetto sul pericolo, la fattibilità del monitoraggio con intervento tempestivo, la gravità delle conseguenze di un fallimento e l'interazione con altre misure. La distinzione è tracciata con chiarezza: una misura con un limite misurabile il cui superamento influisce direttamente sul lotto interessato e innesca una correzione immediata è un CCP, mentre una misura gestita tramite criteri di azione ed evidenza osservabile, il cui fallimento deve essere valutato a posteriori, è un OPRP.

[Documento](#)

Come si dimostra: Scheda di decisione per pericolo significativo che indichi la misura selezionata, i criteri esaminati e la classificazione motivata. Questo diventa tracciabile tramite un albero decisionale o una tabella di valutazione con risposte documentate alle domande. Una piccola impresa registra la motivazione in due o tre frasi per misura, ma verifica per ogni CCP se dietro c'è davvero un limite misurabile e una risposta immediata, altrimenti la misura appartiene agli OPRP.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.5.3

Prima dell'uso viene dimostrato che le misure di controllo selezionate e le loro combinazioni sono effettivamente in grado di portare i pericoli significativi al livello accettabile definito. La prova proviene da una fonte adeguata e si riferisce alle condizioni della propria impresa, non a un caso ideale. Quando ricetta, processo, attrezzatura o materia prima cambiano, la capacità viene dimostrata di nuovo.

[Documento](#)

Come si dimostra: Registro di convalida per CCP e per OPRP che indichi la domanda, il metodo, il risultato e la conclusione. Come fonti adeguate servono guide e valori bibliografici, modelli predittivi, dati del produttore dell'attrezzatura, prove di sfida, misurazioni della distribuzione della temperatura nel forno o nell'autoclave, studi sulla durata di conservazione. Ciò che conta è il collegamento con il proprio caso peggiore, per esempio il prodotto più spesso nel punto più freddo dell'attrezzatura. Una piccola impresa si affida a una guida riconosciuta e dimostra con la propria serie di misurazioni che le condizioni ivi indicate vengono raggiunte nelle proprie attrezzature.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.5.4.1

Esiste un piano documentato che riunisce il controllo dei pericoli significativi e i registri per ogni CCP e ogni OPRP: il pericolo, la misura di controllo, il limite critico o il criterio di azione, il tipo e la frequenza del monitoraggio, le correzioni in caso di deviazione, le responsabilità e i registri associati. Il piano è approvato ed è effettivamente utilizzato nell'impresa.

[Documento](#)

Come si dimostra: Il piano come tabella, spesso chiamato piano HACCP, con una riga per CCP e per OPRP e le colonne sopra indicate, approvato con data e versione. Il suo utilizzo è evidenziato dai moduli di monitoraggio effettivamente compilati nell'operatività quotidiana, che corrispondono alle righe del piano. Una piccola impresa mantiene CCP e OPRP in un'unica tabella e contrassegna il tipo in una colonna separata invece di mantenere due piani distinti.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.5.4.2

Per ogni CCP vengono stabiliti limiti critici in termini misurabili, in modo che la decisione tra sicuro e non sicuro sia inequivocabile, per esempio come temperatura al cuore, tempo, valore di pH o la risposta del rilevatore di metalli al campione di prova. Per ogni OPRP vengono stabiliti criteri di azione misurabili o osservabili che mostrino se la misura funziona. La scelta dei limiti e dei criteri è motivata, e quando un criterio si basa su un'osservazione viene sostenuto da istruzione, formazione e campioni di riferimento.

[Documento](#)

Come si dimostra: I valori riportati nel piano con unità e tolleranza, oltre alla motivazione con una fonte, per esempio un requisito legale, un risultato di convalida o un valore guida. Per i criteri osservazionali servono come evidenza del sostegno campioni limite, campioni fotografici o istruzioni di valutazione. Una piccola impresa scrive una frase di motivazione accanto a ogni limite in modo che nessuno debba indovinare in audit da dove proviene il valore.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.5.4.3

In ogni CCP e per ogni OPRP viene monitorato se il limite critico è rispettato o il criterio di azione è raggiunto. Per ogni attività di monitoraggio è definito cosa viene misurato od osservato, con quale metodo, a quali intervalli, da chi e con quale registro. La frequenza è scelta in modo che una deviazione venga rilevata in tempo e il prodotto interessato possa ancora essere trattenuto. Le persone che monitorano sono istruite e autorizzate a rispondere immediatamente.

[Documento](#)

Come si dimostra: Moduli di monitoraggio con valore obiettivo, valore effettivo, ora, lotto e iniziali, oltre all'istruzione che specifica metodo e frequenza. Quando la registrazione è automatica, i registri del data logger o dell'attrezzatura con marcature temporali fungono da evidenza, insieme alla prova di chi riesamina e rilascia i dati. Una piccola impresa utilizza un modulo per turno e imposta la frequenza in modo che, in caso di guasto, sia interessato solo il prodotto tra due misurazioni, il che mantiene contenuta la quantità di scorte bloccate.

Aperto	In corso	Soddisfatto	Non applicabile
--------	----------	-------------	-----------------

Evidenza / motivazione

8.5.4.4

Per il caso in cui un limite critico venga superato o un criterio di azione non venga raggiunto, è definito in anticipo cosa succede: come il prodotto interessato viene identificato, bloccato e valutato, come il processo viene riportato sotto controllo e chi decide. In un CCP, tutto il prodotto dall'ultimo controllo risultato conforme conta come interessato e non viene rilasciato senza valutazione. In un OPRP viene valutato se e in che misura il prodotto è interessato. La risposta e il risultato vengono registrati.

[Documento](#)

Come si dimostra: Le correzioni definite nel piano di controllo dei pericoli o in una procedura, cartellini e note di blocco, decisioni di valutazione e rilascio firmate dalla persona autorizzata, un registro di cosa è successo al prodotto. Una piccola impresa mantiene disponibili cartellini di blocco rossi e un'area di blocco separata e registra ogni deviazione in un elenco semplice con data, lotto, quantità, decisione e chi ha deciso.

Aperto	In corso	Soddisfatto	Non applicabile
--------	----------	-------------	-----------------

Evidenza / motivazione

8.6

Dopo le modifiche, l'informazione su cui si basano i programmi di prerequisito e il piano di controllo dei pericoli viene riesaminata e, se necessario, aggiornata. Tra gli eventi scatenanti figurano prodotti e ricette nuovi o modificati, nuove attrezzature, processi o fornitori modificati, nuovi requisiti legali o del cliente, risultanze dai reclami e nuove informazioni tecniche come richiami di altri operatori di mercato. Sono interessate anche le descrizioni di prodotto, i diagrammi di flusso e l'analisi dei pericoli.

Come si dimostra: Elenco delle modifiche o registro delle revisioni con l'evento scatenante, la data, i documenti interessati e la persona che ha approvato l'aggiornamento. Aiuta una regola fissa: ogni modifica di ricetta e di attrezzatura passa dal gruppo di sicurezza alimentare prima dell'attuazione. Una piccola impresa collega questo a un breve modulo di modifica che non arriva in produzione senza la firma del responsabile.

Aperto	In corso	Soddisfatto	Non applicabile
--------	----------	-------------	-----------------

Evidenza / motivazione

8.7

Le attrezzature e i metodi utilizzati per monitorare e misurare nei CCP e negli OPRP forniscono valori affidabili. I dispositivi di misurazione sono adeguati allo scopo, identificati, tarati o verificati a intervalli definiti, e protetti da regolazioni indesiderate e da danni. Se risulta che un dispositivo ha misurato in modo errato, viene valutato quali prodotti dall'ultimo controllo risultato conforme sono interessati, e si agisce di conseguenza. Anche il software utilizzato per il monitoraggio viene verificato quanto alla sua idoneità prima dell'uso.

[Documento](#)

Come si dimostra: Inventario delle attrezzature di misurazione con dispositivo, numero, luogo di utilizzo, intervallo e stato, certificati di taratura riferibili a campioni nazionali o internazionali, registri di verifica interna come il controllo in acqua e ghiaccio o al punto di ebollizione di un termometro, controlli con campione di prova sul rilevatore di metalli, oltre alla valutazione del prodotto interessato dopo un guasto del dispositivo. Una piccola impresa dispone di un termometro di riferimento tarato esternamente e controlla regolarmente i termometri di lavoro rispetto a esso. Questo fa risparmiare costi e rimane comunque tracciabile.

Aperto	In corso	Soddisfatto	Non applicabile
--------	----------	-------------	-----------------

Evidenza / motivazione

8.8 Viene pianificato e realizzato come si verifica se i programmi di prerequisito sono attuati ed efficaci, se l'analisi dei pericoli è aggiornata, se il piano di controllo dei pericoli viene seguito e se i pericoli nel prodotto finito si trovano effettivamente al livello accettabile. La verifica non viene svolta dalla stessa persona che effettua il relativo monitoraggio. I risultati non vengono semplicemente archiviati, ma riuniti e analizzati: vengono riconosciute le tendenze, vengono nominate le deviazioni ricorrenti e da queste viene derivata la necessità di aggiornamento o miglioramento. L'analisi confluisce nel riesame di direzione.

[Documento](#)

Come si dimostra: Piano di verifica con attività, metodo, frequenza e responsabile, oltre ai risultati: riesame dei registri di monitoraggio da parte di una seconda persona, ispezioni igieniche e tamponi ambientali, analisi di prodotto e ambientali, controlli di pulizia, audit interni, analisi dei reclami dei clienti, prova di rintracciabilità. L'analisi esiste come relazione o come sezione del riesame di direzione, con affermazioni su tendenze e azioni derivate. Una piccola impresa analizza su due pagine ogni sei mesi e gestisce il riesame dei registri tramite il principio del doppio controllo con una seconda persona formata.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.9.2 Le deviazioni nei CCP e negli OPRP vengono rilevate, il prodotto interessato viene identificato e controllato, e viene effettuata la correzione immediata. Al di là di questo, la causa viene indagata ed eliminata affinché la deviazione non si ripeta. Viene valutata la necessità di un'azione correttiva, la sua attuazione viene seguita e la sua efficacia viene riesaminata. È definito chi può valutare una deviazione e prendere la decisione.

[Documento](#)

Come si dimostra: Modulo di deviazione o registro delle deviazioni con data, lotto, deviazione, correzione immediata, analisi della causa radice, azione definita, scadenza, responsabile e la successiva evidenza di efficacia. Per il lavoro sulla causa radice basta un metodo strutturato come chiedersi ripetutamente perché o un diagramma causa effetto. Una piccola impresa mantiene un unico registro delle deviazioni per tutti i casi e fissa una data di verifica per il controllo di efficacia, tipicamente da quattro a otto settimane dopo.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.9.4 I prodotti per i quali non si può escludere che siano non sicuri vengono bloccati e non entrano sul mercato finché non sono stati valutati. La valutazione viene effettuata rispetto ai livelli accettabili definiti e si basa su evidenza solida, per esempio un'analisi, un trattamento successivo dimostrabilmente efficace o un giudizio tecnico motivato. Se il rilascio non è possibile, viene presa una decisione su ulteriore lavorazione, uso alternativo o distruzione. Se il prodotto interessato ha già lasciato l'impresa, vengono intraprese azioni e le parti interessate vengono informate.

[Documento](#)

Come si dimostra: Procedura di blocco con un'area di blocco segnalata, elenco dei prodotti bloccati con quantità, decisione di rilascio o rifiuto con motivazione e la firma della persona autorizzata, risultati di laboratorio, evidenza di distruzione o uso alternativo. Una piccola impresa indica in una frase che solo una persona nominata può bloccare e rilasciare, e mantiene l'area di blocco fisicamente separata in modo che il prodotto bloccato non venga rimosso per errore.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

8.9.5 Per il ritiro dal commercio e il richiamo a livello di consumatore è definito chi decide, chi viene notificato, come viene determinata la quantità interessata e come il prodotto reso viene messo in sicurezza e gestito. Le responsabilità sono nominate, i contatti con clienti, autorità e, se necessario, il pubblico sono preparati. La disposizione viene messa alla prova a intervalli definiti, la prova viene valutata, e il prodotto rimane sotto sorveglianza finché non viene presa una decisione sulla sua destinazione finale.

[Documento](#)

Come si dimostra: Piano di richiamo con autorità decisionale, catena di escalation, modelli per le notifiche a clienti e autorità, regole per la conservazione del prodotto reso. La prova che funziona è un'esercitazione di richiamo con data, tempo impiegato, riconciliazione delle quantità, un controllo che i contatti siano raggiungibili e una valutazione di cosa è stato modificato di conseguenza. I casi reali vengono documentati nella stessa misura. Una piccola impresa collega l'esercitazione di richiamo alla prova annuale di rintracciabilità e verifica allo stesso tempo se i numeri di telefono dei primi clienti sono ancora corretti.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

9 Monitoraggio, audit interno e riesame di direzione

8

9.1.1-a È definito quali parametri del sistema di gestione della sicurezza alimentare vengono monitorati e misurati, con quali metodi, a quali intervalli e in quali momenti i risultati vengono valutati, in modo che le informazioni risultanti siano affidabili e confrontabili nel tempo.

Come si dimostra: Un piano di monitoraggio e misurazione che indichi, per ogni parametro, il metodo, la frequenza, il responsabile e la data di valutazione, per esempio temperature della catena del freddo, controlli di pulizia, campioni microbiologici ambientali, monitoraggio degli infestanti e reclami dei clienti. Le piccole imprese mantengono questo come un'unica tabella A4 in un raccoglitore e la riconciliano una volta all'anno con le modifiche apportate nell'impresa.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

9.1.1-b I risultati del monitoraggio e della misurazione vengono conservati come registri e possono essere chiaramente ricondotti alla data, al luogo o al sito, alla persona che ha svolto l'attività e al metodo o al dispositivo utilizzato.[Documento](#)

Come si dimostra: Registri di misurazione, dati di temperatura da data logger o letture manuali, risultati di laboratorio e liste di controllo dei giri ispettivi igienici, ciascuno con data e iniziali. Quando l'organizzazione gestisce più siti, i registri possono essere mantenuti per sito e vengono consolidati per la visione d'insieme. Una piccola impresa si gestisce con un modulo per processo e un raccoglitore annuale; in digitale basta un foglio di calcolo con una cronologia bloccata.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

9.1.2-a I dati disponibili vengono analizzati sistematicamente per valutare se il sistema nel suo insieme funziona: se i programmi di prerequisito e il piano di controllo dei pericoli sono efficaci, se i limiti critici e i criteri di azione vengono rispettati, come evolvono le deviazioni, i reclami e le prestazioni dei fornitori, e se l'analisi dei pericoli necessita di aggiornamento. I risultati di questa analisi vengono registrati.[Documento](#)

Come si dimostra: Un'analisi periodica, per esempio trimestrale, con grafici di tendenza su superamenti nei CCP, criteri di azione degli OPRP, reclami, scarti, risultati delle attività di verifica e risultanze di audit, insieme a una breve conclusione scritta del gruppo di sicurezza alimentare. Le piccole imprese gestiscono questo in una riunione di un'ora con un registro di una pagina in cui ogni indicatore viene valutato come in crescita, stabile o in calo e viene indicata la conseguenza.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

9.2-a Esiste un programma di audit che definisce la frequenza, i metodi e le responsabilità per gli audit interni, tenendo conto dell'importanza dei processi, delle modifiche nell'impresa, del riscontro dal monitoraggio e dei risultati degli audit precedenti. Vengono conservati registri dell'attuazione del programma e dei risultati degli audit.[Documento](#)

Come si dimostra: Un piano di audit annuale con date, aree e auditor, insieme ai rapporti di audit archiviati ed evidenza che le risultanze sono state gestite. Una piccola impresa pianifica in modo realistico da due a tre date di audit all'anno e organizza la sequenza in modo che le aree a maggiore rischio, come la gestione degli allergeni o la catena del freddo, vengano trattate più spesso dell'amministrazione.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

9.2-b Per ogni singolo audit vengono definiti gli obiettivi, i criteri e il campo di applicazione, gli auditor vengono selezionati in modo da non verificare la propria area di responsabilità, le risultanze vengono comunicate alla direzione responsabile e al gruppo di sicurezza alimentare, e le correzioni e le azioni correttive necessarie vengono avviate senza indebito ritardo e verificate quanto alla loro efficacia.

Come si dimostra: Un piano di audit per data che indichi obiettivo, criteri e campo di applicazione, un rapporto di audit con lista di distribuzione, un elenco di azioni con responsabili, scadenze e una nota di chiusura, oltre a una breve verifica di efficacia al successivo audit. Quando l'indipendenza è difficile da ottenere in una piccola impresa, basta uno scambio tra colleghi con un'altra area, un dipendente formato dell'amministrazione o un auditor esterno a ore.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

9.3.1-a

L'alta direzione riesamina il sistema di gestione della sicurezza alimentare a intervalli pianificati e valuta se rimane adeguato, correttamente dimensionato ed efficace, e se è ancora coerente con l'indirizzo strategico dell'impresa.

Come si dimostra: Convocazione della riunione e lista di presenza che includa la direzione, un ordine del giorno e verbali da cui sia riconoscibile l'intervallo, per esempio annuale, oltre a riesami aggiuntivi innescati da modifiche importanti. Nelle piccole imprese si tratta di mezza giornata programmata con il titolare, il responsabile della produzione e il responsabile della qualità, non un commento di passaggio nella riunione settimanale.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

9.3.2-a

Il riesame tiene conto in modo tracciabile dei seguenti elementi in ingresso: lo stato delle azioni del riesame precedente, i cambiamenti nel contesto e nelle parti interessate, compresi gli effetti legati al clima su materie prime, catene di fornitura e condizioni di conservazione, i dati di prestazione da monitoraggio, verifica e analisi, le deviazioni, le emergenze e i ritiri, i risultati di audit interni ed esterni nonché delle ispezioni ufficiali, i reclami dei clienti e le prestazioni dei fornitori, lo stato delle risorse, e l'efficacia della comunicazione interna ed esterna.

Come si dimostra: Un elenco fisso di elementi in ingresso utilizzato come modello per il riesame, ciascun punto con una scheda dati o un riferimento alla fonte, per esempio un rapporto di audit, un'analisi dei reclami, una prova di rintracciabilità, un'esercitazione di emergenza o una valutazione fornitore. Gli effetti legati al clima vengono affrontati in modo concreto, per esempio periodi di caldo che influiscono su refrigerazione e trasporto, o raccolti insufficienti che portano a un cambio di fornitore. Le piccole imprese usano lo stesso modello e riportano una cifra o un breve nessuna modifica per ogni punto.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

9.3.3-a

Il riesame porta a decisioni su miglioramenti, su modifiche e aggiornamento del sistema, compresi la politica e gli obiettivi, sul fabbisogno di risorse, e sulla questione se l'analisi dei pericoli e il piano di controllo dei pericoli debbano essere adattati. Queste decisioni vengono registrate insieme ai responsabili e alle scadenze.

Documento

Come si dimostra: Verbale del riesame di direzione con una sezione azioni che indichi un responsabile, una scadenza e uno stato per ogni decisione, oltre all'approvazione da parte dell'alta direzione. La sezione azioni viene ripresa come primo punto nel riesame successivo per chiudere il ciclo. Una piccola impresa mantiene questo in una tabella di cinque colonne e non più di dieci righe; pochi punti che vengono effettivamente realizzati valgono più di un elenco lungo che si blocca.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

10 Miglioramento

3

10.1

Ogni volta che viene rilevata una non conformità, la prima risposta è contenerla e affrontarne le conseguenze, dopodiché si decide se la causa sottostante deve essere eliminata affinché la non conformità non si ripeta né si manifesti altrove. Le azioni correttive sono proporzionate all'entità della non conformità, la loro efficacia viene riesaminata successivamente, e il sistema di gestione o l'analisi dei pericoli viene adattato quando necessario. L'informazione documentata registra la natura della non conformità, l'indagine sulla causa, le azioni intraprese e il risultato (punto 10.1).

Documento

Come si dimostra: Un registro di non conformità e azioni con una voce per caso: descrizione, correzione immediata, analisi della causa radice (per esempio i 5 perché o il diagramma di Ishikawa), responsabile, scadenza, riesame di efficacia con data. Le fonti tipiche sono le risultanze di audit, i reclami dei clienti, i risultati analitici fuori specifica, le risultanze sollevate dalle autorità, e i superamenti dei limiti critici nei CCP o dei criteri di azione negli OPRP. Una piccola impresa si gestisce con un'unica tabella in cui ogni riga è un caso e l'ultima colonna riporta la frase che spiega perché l'azione è considerata efficace.

Aperto

In corso

Soddisfatto

Non applicabile

Evidenza / motivazione

10.2 L'idoneità, l'adeguatezza e l'efficacia del sistema di gestione della sicurezza alimentare vengono migliorate in modo continuo, e l'alta direzione si assicura che il miglioramento sia un punto ricorrente nella comunicazione del gruppo e nel riesame di direzione (punto 10.2).

Come si dimostra: Verbali del riesame di direzione e delle riunioni del gruppo di sicurezza alimentare in cui vengono registrate decisioni di miglioramento con un responsabile e una scadenza, oltre a un elenco di miglioramenti attuati che indichi la situazione prima e dopo, come meno reclami, tempi di cambio più brevi nella pulizia, meno riaggiustamenti in un CCP. Una piccola impresa raccoglie questo come un breve elenco di miglioramenti dopo il riesame annuale, integrato da idee sollevate dal gruppo.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione

10.3 Il gruppo di sicurezza alimentare aggiorna il sistema di gestione in modo pianificato, valutando il riscontro dalla comunicazione interna ed esterna, i risultati di verifica, le non conformità, le analisi di tendenza e le modifiche a prodotti, processi, materie prime, requisiti legali o ambiente operativo. L'aggiornamento copre entrambi i livelli, cioè l'organizzazione e il singolo sito, e i suoi risultati confluiscono nel riesame di direzione. Le attività di aggiornamento sono conservate come informazione documentata (punto 10.3).

[Documento](#)

Come si dimostra: Un registro degli aggiornamenti o cronologia delle modifiche che indichi data, evento scatenante, documenti interessati (diagramma di flusso, analisi dei pericoli, piano PRP, piano di controllo con CCP e OPRP) e approvazione da parte del gruppo di sicurezza alimentare, insieme alle versioni riviste dei documenti. La completezza viene dimostrata da un riesame programmato almeno una volta all'anno più aggiornamenti motivati da eventi ogni volta che si verifica una modifica rilevante. Una piccola impresa mantiene una tabella delle modifiche con le colonne data, evento scatenante, documento modificato, nuova versione, approvazione.

Aperto In corso Soddisfatto Non applicabile

Evidenza / motivazione