

# AUDIT COME STRUMENTO DI VIGILANZA: ELABORAZIONE E GESTIONE DI UN PROGRAMMA DI AUDIT

## ***A NEW TOOL FOR OFFICIAL CONTROL PLANNING AND MANAGEMENT OF AN AUDIT PROGRAM***

Munaò G., Bocchetti M., Cianti L., Cellesi E., Pomini M., Vestrini G.  
U.F. Sanità Pubblica Veterinaria Zona Nord Ovest - ASL 10 FIRENZE

### **SUMMARY**

The new EU regulation on feed and food confirm audit like the most important tool for valuating GMP and HACCP procedures on food premises. Authors describe planning and results of 2007 audit activities.

### **Key words**

EU legislation; official veterinarians; Regulation-Local Veterinary Service; audit.

## **INTRODUZIONE**

L'audit come strumento di verifica fa la sua comparsa nelle industrie alimentari nell'ambito di qualifiche volontarie.

In questo ambito potevano essere eseguiti audit di 1°, 2° e 3° parte a seconda dello scopo. Nel caso di audit di 2° parte, che potevano basarsi o meno su requisiti quali IFS (International Food Standards) o BRC (British Retail Consortium), la finalità era quella di creare o incentivare un rapporto cliente/fornitore. Inoltre, in alcune aziende medio/grandi è stato previsto un sistema di verifiche interne (audit di prima parte) con il fine di autovalutazione. Con l'introduzione del pacchetto igiene anche il controllo ufficiale sposa la filosofia dell'effettuare un "esame sistematico ed indipendente"; infatti nelle definizioni del Reg. 854/04 CE all'art.4, comma 3, è preso in considerazione l'au-

dit: "*i controlli ufficiali di cui al paragrafo 1 comprendono audit di buone prassi igieniche e procedure basate su HACCP...*".

Il legislatore europeo pone l'audit prima dei controlli ufficiali classici e lo descrive accuratamente al successivo comma 4. Ma si può solo applicare agli stabilimenti riconosciuti? Ci viene in aiuto il Reg 882/04 CE che di fatto non ne limita l'impiego. Emblematico a tal proposito è il *considerando 12*: "*i controlli ufficiali andrebbero effettuati utilizzando tecniche appropriate sviluppate a tal fine compresi ... audit. La corretta attuazione di queste tecniche esige una adeguata formazione del personale addetto ai controlli ufficiali*". Da questo segue l'art.10: "*I compiti correlati al controllo ufficiale sono eseguiti usando metodiche e tecniche di controllo appropriate quali... audit*".

Trattandosi di un esame sistematico che richiede una tecnica specifica per condurlo, necessita

di formazione specifica ed adeguata. Di ciò si occupa esplicitamente l'allegato II, che tra gli argomenti per la formazione del personale addetto ai controlli ufficiali include le tecniche di audit (comma 1, comma 8 -le conoscenze nel campo dei sistemi di gestione per la qualità, comma 9 -sistemi ufficiali di certificazione). Di audit si parla diffusamente anche al comma 6 dell'art.4, con l'obiettivo, questa volta, della valutazione del controllo ufficiale stesso sul proprio operato e il raggiungimento degli obiettivi previsti. Per quanto riguarda le tecniche di esecuzione degli audit, le norme del pacchetto igiene non ne specificano i riferimenti. L'unica norma che entra nel merito di tali tecniche è la decisione della Commissione 677/06 che di fatto disciplina gli audit interni (art.4, comma 6). Pur trattandosi di una linea guida, rimane l'unica fonte ufficiale che parla di tecniche di audit, e non ci appare azzardato il suo utilizzo in altri momenti della filiera di controllo, vista la sua specularità con la ISO 19011.

## PROGRAMMAZIONE

In forza del contesto normativo descritto, la Unità Funzionale della Zona Nord-Ovest di Firenze, dopo aver provveduto alla formazione e qualificazione degli auditor, ha progettato per il 2007 un programma di audit su HACCP e buone prassi igieniche suddiviso in due settori distinti: Grande distribuzione e Stabilimenti riconosciuti.

### *Settore grande distribuzione:*

Nel territorio della Zona di competenza sono presenti 45 strutture che per tipologia sono riferibili alla media/grande distribuzione. Mediante l'analisi dei riscontri presenti in archivio si è provveduto a suddividere gli esercizi individuando quali avessero reparti in cui effettuare una verifica dedicata e quali potevano essere raggruppati in una verifica unica. Si è così individuata l'esigenza di condurre 70 audit così suddivisi:

**14** gastronomie/rosticcerie - **15** macellerie - **11** pescherie - **5** libero servizio (reparti di ipermercati) - **25** esercizi con varia tipologia (in cui i reparti sono stati raggruppati in un'unica unità da sottoporre ad audit).

Di questi 70 si è deciso di verificarne 37 nel corso del 2007 e 33 nel corso del 2008, in base alla verifica delle risorse disponibili. Il Responsabile del Programma è stato individuato nel Responsabile di U.F. che ha provveduto a nominare tutti i gruppi audit composti da un Lead auditor (dirigente veterinario) e da 2 auditor (1 dirigente veterinario e un tecnico

della prevenzione). Gli interventi sono stati scaglionati in 4 semestri al fine di evitare insostenibili concentrazioni. È stato inoltre elaborato un "Programma di Audit" che prevedeva di pianificare e condurre le singole verifiche secondo i dettami della ISO 19011 con l'obiettivo comune di "Verificare la conformità delle procedure predisposte dall'organizzazione in materia di igiene e sicurezza alimentare". I criteri sono, ovviamente, riferibili al pacchetto igiene completato dalle norme regionali sull'argomento e dai piani aziendali di autocontrollo.

### *Settore stabilimenti riconosciuti:*

Sono stati oggetto di esame tutti gli stabilimenti presenti sul territorio. In totale 19 ditte così suddivise: **3** laboratori di sezionamento carni - **2** laboratori prodotti ittici - **1** piattaforma pesce (supporto per la grande distribuzione) - **1** piattaforma carni bianche (supporto per la grande distribuzione) - **5** gastronomie - **3** pasticci - **2** salumifici - **2** laboratori lavorazione LOA (trippe e affini).

Tutti gli stabilimenti sono stati oggetto di "categorizzazione" in base alle disposizioni della Regione Toscana (DGRT 1712/06); quindi, valutando vari aspetti, tra cui le modalità di gestione e le condizioni delle strutture, sono stati suddivisi in tre categorie: Basso - Medio - Alto rischio. La programmazione degli audit, in base ai suddetti criteri, ha previsto: 4 stabilimenti ad alto rischio, 10 a medio rischio e 5 a basso rischio.

## EFFETTUAZIONE VERIFICHE

Tutte le verifiche previste sono state svolte secondo il programma ad eccezione di 4 che non hanno avuto luogo in quanto le ditte hanno chiesto di rimandarli al 2008 per adeguare il piano di autocontrollo mentre, in uno stabilimento non si è ritenuto congruo eseguire l'audit. Ottemperando a quanto disposto dall'Art.3, comma 2 del Reg. 882/04 CE che prevede la notifica preliminare, si è provveduto all'invio del *piano di audit*. Tutte le verifiche sono state svolte rispettando i tempi programmati per l'esecuzione, sono state valutate le procedure nella loro adeguatezza e implementazione. Le non conformità, classificate in Minori, Maggiori e Osservazioni (\*) sono state illustrate in sede di riunione di chiusura e si è provveduto a concordarne il trattamento con l'azienda. Il rapporto di audit è stato inviato entro 30 giorni. Successivamente sono stati eseguiti follow-up, 18 nei supermercati con 100% di risoluzione delle non conformità rilevate e 3 negli stabilimenti con risoluzione di tutte le non conformità.

## RISULTATI

### Grande Distribuzione:

33 audit completati: 6 Macellerie, 7 Gastronomie/Rosticcerie, 6 Pescherie, 2 Libero servizio (Ipermercati), 12 Negozi.

Totale inadeguatezze: 125 Non conformità Minori, 194 Osservazioni; così suddivise:

	MIN	OSS
coerenza piano	5	59
HACCP	31	37
manutenzioni	28	16
SOP	5	11
personale	6	11
formazione	8	10
infestanti	8	15
acqua	5	12
materie prime	7	7
rintracciabilità	7	11
confezionamento	7	2
SOA	8	3
<b>totali</b>	<b>125</b>	<b>194</b>

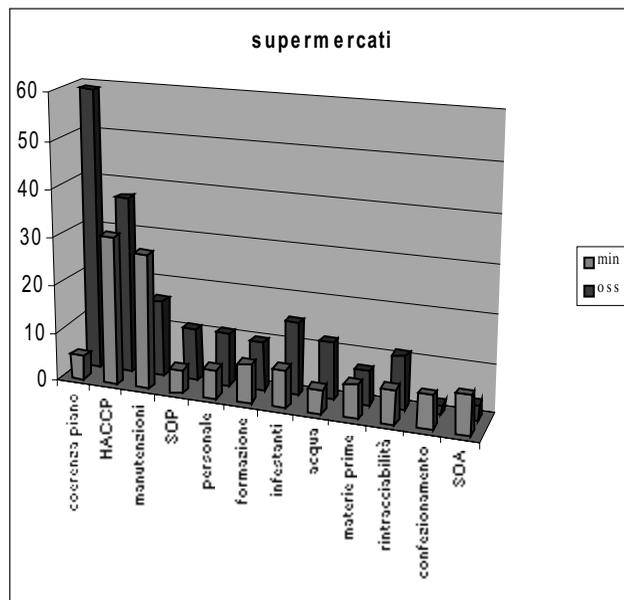
### Stabilimenti riconosciuti:

18 audit completati

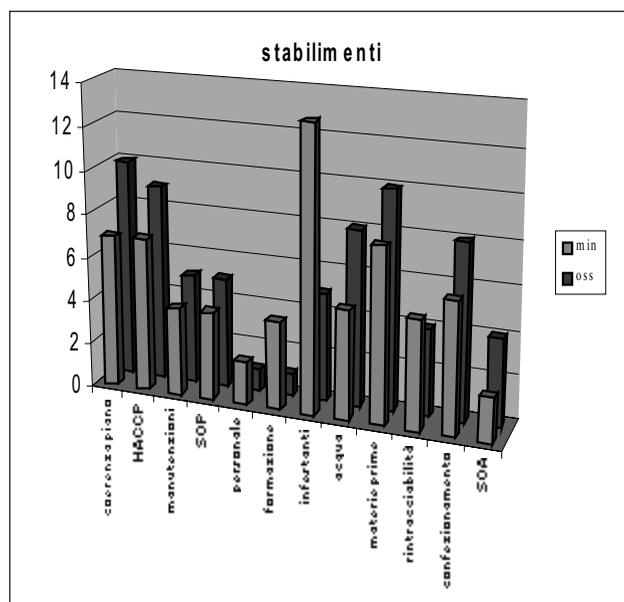
Totale inadeguatezze: 67 Non conformità minori, 70 osservazioni; in dettaglio:

	MIN	OSS
coerenza piano	7	10
HACCP	7	9
manutenzioni	4	5
SOP	4	5
personale	2	1
formazione	4	1
infestanti	13	5
acqua	5	8
materie prime	8	10
rintracciabilità	5	4
confezionamento	6	8
SOA	2	4
<b>totali</b>	<b>67</b>	<b>70</b>

### Grande Distribuzione



### Stabilimenti riconosciuti

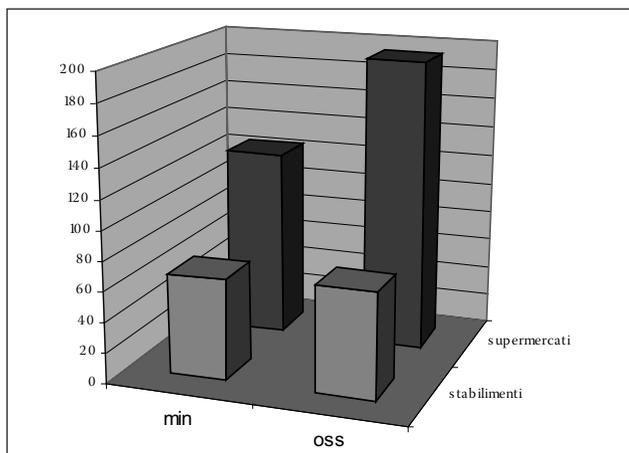


## SPUNTI DI MIGLIORAMENTO

L'attività di programmazione e conduzione di un programma di audit ha rappresentato un'esperienza altamente professionalizzante per la struttura veterinaria. I risultati conseguiti in questi 52 audit hanno dimostrato che tale metodo è efficace per il

controllo ufficiale; infatti molte ditte hanno risposto con entusiasmo sfruttando l'occasione come spunto di adeguamento e di miglioramento. Con la grande distribuzione che si basa su una organizzazione centralizzata, abbiamo instaurato rapporti diretti e convergenti alla valorizzazione delle procedure poste in essere ai fini della sicurezza alimentare; l'approccio sistematico ha consentito di approfondire queste ed i processi collegati in modo completo e puntuale. Il dialogo che l'audit permette d'instaurare tra l'organo ufficiale di controllo e le ditte (anche attraverso consulenti o uffici qualità) fa emergere spunti per il miglioramento altrimenti difficilmente raggiungibili con l'ispezione classica. Il riscontro di 192 non conformità minori e di 264 osservazioni in esercizi e ditte oggetto di vigilanza, in assenza di nessuna non conformità maggiore, ne sono l'esempio. In generale si può affermare, che la media/grande distribuzione organizzata presenta piani di autocontrollo con buona impostazione e procedure organizzate e che mette le aziende in grado di affrontare l'audit. Non sempre il messaggio della importanza delle procedure raggiunge in modo incisivo il personale. Come si vede dai grafici, nei supermercati, sono state redatte molte osservazioni soprattutto nelle parti del piano relative all'aggiornamento della normativa, all'approccio non sempre corretto ai sette principi HACCP, all'identificazione di responsabilità e ai compiti non sempre chiari. L'elevato riscontro di non conformità nelle procedure di manutenzione crediamo che possa essere dovuto alla mancanza di autonomia di spesa dei direttori dei punti vendita.

Non conformità rilevate		
	MIN	OSS
Stabilimenti	<b>67</b>	<b>70</b>
Supermercati	<b>125</b>	<b>194</b>
<b>totali</b>	<b>192</b>	<b>264</b>



## CONCLUSIONI

Non tutte le ditte sono in grado di sostenere un audit. Questo tipo di verifica va usato quando l'organizzazione oggetto dell'audit è in condizioni di dialogare sugli aspetti da valutare. Per risolvere questo punto la ASL 10/FI sta elaborando alcune regole interne per stabilire i criteri per i quali basare la selezione gli OSA. Si deve sottolineare, infatti, che la programmazione e la conduzione degli audit deve sottostare a metodiche e procedure comuni perché i risultati ottenuti siano valutabili in modo oggettivo. Un altro punto importante riguarda il personale che deve avere la formazione e le competenze necessarie a condurre la verifica, essendo un processo che si basa sulla comunicazione oltre che sulle competenze professionali, infatti l'una senza l'altra rendono difficoltoso il raggiungimento dell'obiettivo. L'improvvisazione nell'attività di audit è dannosa sia per gli organi di vigilanza che per l'auditato poiché eseguendo un audit in maniera errata si vanificano gli intenti, perdendo l'efficacia dell'intervento auspicata dal legislatore comunitario.

## BIBLIOGRAFIA

- 1) Reg. 882/04 CE del 29.04.04.
- 2) Reg. 854/04 CE del 29.04.04.
- 3) Decisione della Commissione 677/06.
- 4) DGRT 1712/06 "linee guida per il controllo ufficiale e la supervisione veterinaria".
- 5) UNI EN ISO 19011.

(\*) MAG, MIN e OSS. Le MAG sono inadempienze a disposti normativi che potrebbero causare problematiche igienico-sanitarie e necessitano di tempi brevi di risoluzione; le MIN sono inadempienze a disposti normativi o procedure interne ma che non hanno influenza diretta nel causare problemi igienico-sanitari e possono essere risolte in tempi meno brevi; le OSS, se seguite, possono migliorare la gestione delle procedure della Ditta.