

QUALITÀ

Un audit per tutti... tutti per un solo audit

In questi ultimi anni la globalizzazione dei mercati nel settore alimentare ha avuto un impatto considerevole sia sulla sicurezza e qualità degli alimenti sia sulla salute delle popolazioni animali. L'importanza di una specifica conoscenza e di una corretta informazione sulle componenti alimentari e dei loro effetti sulla salute del consumatore, in un sistema di mercato che prevede la diffusione di alimenti in cui sono presenti modificazioni genetiche o di altre produzioni alimentari potenzialmente contrastanti con uno stile di vita corretto e salutare, impone

un intervento di controllo finalizzato a omogeneizzare, coordinare e divulgare le iniziative poste in essere da diverse fonti di intervento pubblico e privato.

La normativa europea in materia di sicurezza igienica degli alimenti e dei mangimi prevede che gli operatori del settore alimentare pongano in atto sistemi di autocontrollo nell'ambito dei loro processi produttivi con l'obiettivo di fornire ai consumatori prodotti sicuri e sani. Normativa più specifica disciplina ulteriori aspetti quali l'etichettatura, l'uso di additivi e conservanti, la presenza di organismi geneticamente modificati,





l'impiego di materiali a contatto con gli alimenti, i requisiti di qualità legati anche alla territorialità dei prodotti ecc..

Ad assicurare che tale normativa sia applicata provvede l'autorità competente (Ministero della Salute, Regioni, Servizi medici e veterinari delle ASL) che effettua controlli ufficiali verificando il rispetto da parte degli operatori del settore alimentare dei requisiti previsti. D'altra parte i produttori vengono stimolati dal mercato a introdurre su base volontaria nuove soluzioni per l'autocontrollo igienico sanitario e ad aderire a standard di qualità avanzati. In questo caso sono gli Enti di certificazione e/o le grandi catene di distribuzione che verificano l'affidabilità dei produttori.

I nuovi Regolamenti Europei in materia di sicurezza alimentare (cd. "Pacchetto Igiene") hanno stabilito che i controlli ufficiali a opera delle autorità competenti siano eseguiti anche tramite uno strumento, innovativo rispetto a quanto previsto dalle precedenti normative, ancora poco conosciuto da parte dei servizi che storicamente hanno effettuato il controllo ufficiale, mutuato proprio dal sistema di certificazione volontario: l'audit. Tale ausilio non sostituisce quelli già esistenti (ispezione, verifica, monitoraggio, analisi di laboratorio), ma li integra.

L'audit infatti è destinato soprattutto a valutare il grado di attuazione degli obiettivi dell'azienda, individuando i punti deboli, quelli di forza, e i possibili miglioramenti. L'audit determina l'affidabilità dell'intero sistema di produzione e la capacità di mantenere tale affidabilità nel tempo, e si diversifica dall'ispezione che tende a valutare il risultato di un singolo processo e/o il prodotto derivato riferendosi a un preciso momento.

Tale modalità di verifica per essere trasferita nell'ambito del controllo ufficiale deve essere preceduta da un'opportuna formazione degli auditor con lo scopo di fornire le competenze e uniformare gli approcci di esecuzione. E su questo aspetto la Regione del Veneto si è ampiamente impegnata.

È su questi temi che venerdì 18 gennaio nel Parco Scientifico Tecnologico Vega di Marghera, presso la sede di Unindustria Venezia, l'Associazione Italiana Cultura Qualità (AICQ) Triveneta, con il patrocinio della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIMEVeP) e di SINCERT, Ente di accreditamento degli organismi di certificazione e ispezione,

ha organizzato un convegno dal titolo *Un audit per tutti...tutti per un solo audit. Confronto fra le parti interessate.*

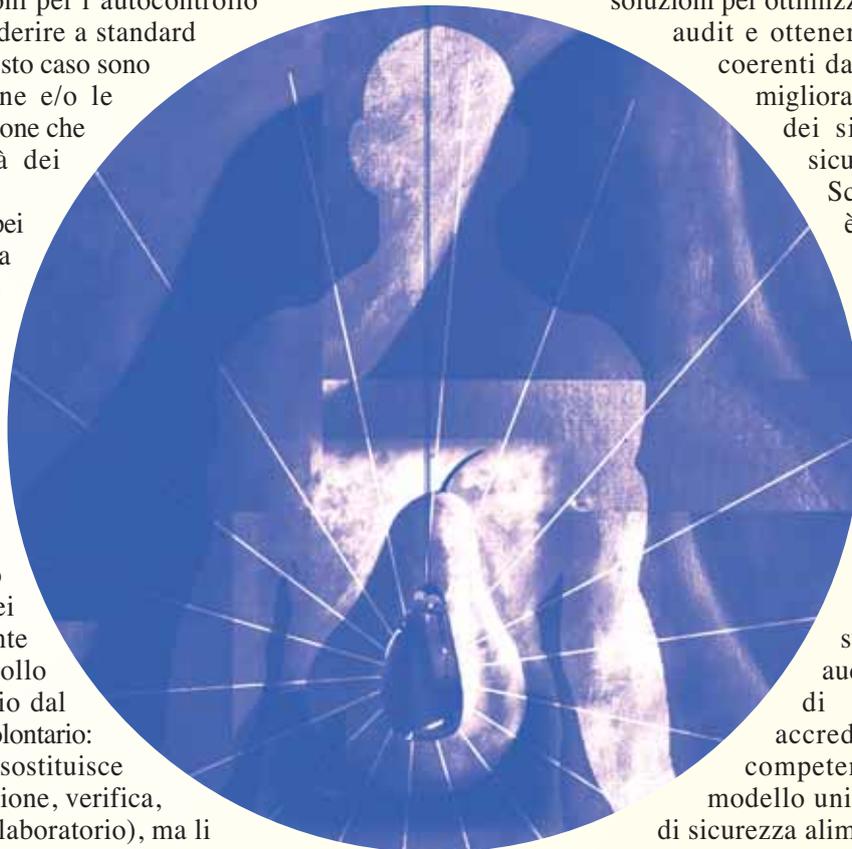
Il Convegno rivolto agli operatori del settore alimentare e ai controllori pubblici, ha voluto porre a confronto le diverse parti coinvolte nello svolgimento degli audit, sia in ambito cogente (organi preposti al controllo ufficiale) sia volontario (ente di accreditamento, di certificazione e grande distribuzione organizzata) così da prospettare le possibili soluzioni per ottimizzare le risorse dedicate agli audit e ottenere feedback costruttivi e coerenti dai diversi attori, al fine di migliorare l'efficacia e l'efficienza dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare.

Scopo ultimo del convegno è stata anche la presentazione del Quaderno - *Gli audit nelle aziende alimentari: obiettivi e metodologie* - sviluppato dal Gruppo di Lavoro Alimentare di AICQ Triveneta in collaborazione con la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, quale momento di riflessione sull'utilizzo della tecnica di audit da parte di clienti, enti di certificazione, enti di accreditamento e autorità competente per promuovere un modello uniforme di audit in materia di sicurezza alimentare.

I lavori sono stati aperti dal dott. Massimo Malocco Presidente della Sezione Alimentare Unindustria Venezia, che ha introdotto l'argomento soffermandosi sugli aspetti relativi ai costi di gestione inerenti all'applicazione delle nuove "modalità di controllo".

Quindi la dott.ssa Silvia Tramontin, Vicepresidente AICQ Triveneta, ha presentato la pubblicazione del Quaderno - *Gli audit nelle aziende agroalimentari: obiettivi e metodologie*. L'Associazione Italiana Cultura Qualità promuove, seminari, tavole rotonde, convegni, corsi, pubblicazioni, studi sui vari aspetti della qualità, della sicurezza e salute, dell'ambiente, dell'etica, con l'obiettivo di diffondere ad esperti e non esperti strumenti per il miglioramento delle proprie performance.

La Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, attiva su questi temi da oltre sei anni e presente in tutto il territorio nazionale, raccoglie oltre 5000 veterinari di Sanità Pubblica (Ministero della Salute, Aziende UUSLL, Istituti Zooprofilattici, Università) e liberi professionisti per i quali oggi la società costituisce un punto di riferimento formativo, culturale e scientifico.



Relatori sono stati, tra gli altri, il dott. Piero Vio e il dott. Silvio Pittui del Servizio Regionale Igiene Alimenti, Nutrizione ed Acque, che hanno fatto il punto della situazione nel Veneto in merito all'applicazione della normativa europea e forniranno indicazioni agli intervenuti sugli obblighi degli operatori del settore alimentare alla luce dei Decreti Regionali del 2007 sull'argomento.

Il Direttore Generale del SINCERT, dott. Filippo Trafiletti, è intervenuto illustrando l'attuale posizione dell'Ente nell'ambito del settore alimentare tra sistema volontario e requisiti cogenti. Il SINCERT, organizzazione istituzionale senza scopo di lucro ha come finalità l'accreditamento di Organismi di Certificazione e di Ispezione; esso opera tradizionalmente nel settore dell'accreditamento volontario, ma un numero crescente di Pubbliche Amministrazioni e Organi Tecnici dello Stato, fanno esplicito riferimento all'accreditamento SINCERT, sia come fattore di garanzia nell'ambito di procedimenti regolamentati per legge, sia come utile elemento di valutazione ai fini del rilascio di autorizzazioni, riconoscimenti e notifiche di loro spettanza. Sono intervenuti inoltre al Convegno l'Avvocato Daniele Pisanello dello Studio Bin e associati di Milano e Torino, per illustrare lo stato dell'arte in tema di adeguamento

dell'ordinamento giuridico italiano al *corpus* legislativo europeo, e il dott. Marzio Quassolo del CSQA, ente di certificazione da sempre impegnato nel settore alimentare, per descrivere come il sistema volontario si collochi tra gli audit ufficiali di nuova introduzione e le verifiche sempre più numerose della Grande Distribuzione. Quest'ultima è stata rappresentata dal dott. Claudio Truzzi Responsabile qualità di Metro Italia, che ha valutato i possibili benefici e le garanzie che il settore distribuzione si attende dagli audit ufficiali e da quelli di certificazione.

Ha chiuso il Convegno l'intervento del Colonnello Veterinario Gianraffaele Magnani, Direttore di Veterinaria della Regione Militare Nord, che ha fornito un esempio applicativo sugli audit utilizzati per la valutazione dei fornitori che devono approvvigionare la ristorazione nel settore militare, quindi anche in situazioni campali e di emergenza.

Moderatori del Convegno sono stati nella mattina il dott. Aldo Grasselli, Presidente della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e, nel pomeriggio, il dott. Massimo Pradella vice coordinatore del Nucleo Alimentare di AICQ Triveneta.

Le presentazioni delle relazioni saranno rese disponibili ai partecipanti sul sito www.aicqtv.it e sul sito www.veterinariapreventiva.it.



Gli audit nelle aziende agroalimentari: obiettivi e metodologie

€ 40,00 + spese di spedizione

€ 30,00 per iscritti SIMeVeP e soci Aicq + spese di spedizione

COME ACQUISTARE IL TESTO

Inviare un messaggio di posta elettronica

all'indirizzo info@aicqtv.it indicando:

- Nome, Cognome, Società, P. IVA/Codice Fiscale
- Indirizzo, CAP, Città, Provincia, Telefono, E-mail
- Titolo del testo e numero di copie desiderate

allegare

Copia del Bonifico Bancario effettuato a favore di:
 QUALITÀ NORDEST srl
 Partita IVA 02938270275
 Galleria Giacomuzzi, 6 - 30174 MESTRE (VE)
 Appoggio Bancario Cassa di Risparmio di Venezia,
 Agenzia Mestre 15
 ABI 06345 - CAB 02027 - c/c 10001983
 IBAN IT72 E 06345 02027 100000001983