

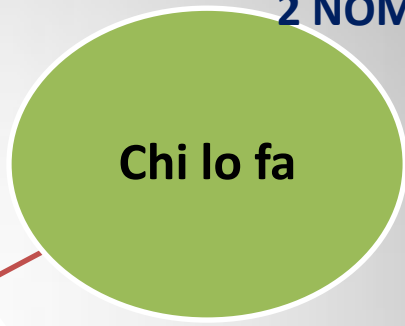
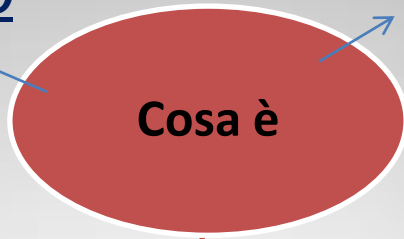
AUDIT SU OSA

25/10/2018

Dott.ssa Antonella De Gregorio

ESAME
SISTEMATICO
E IN.

VERIFICARE EFFICIACIA ED
EFFICIENZA :
SISTEMA OSA SEGSA



Fascicolo
d'impresa

**1 UOC PROGRAMMA
AUDIT ANNUALE
2 NOMINA RGA**

**3 RGA
NOMINA IL
TEAM ED
EFFETTUA
AUDIT**

GARANTISCE SEGSA
(NORMATIVA)

PRODUCE UN
ALIMENTO SICURO

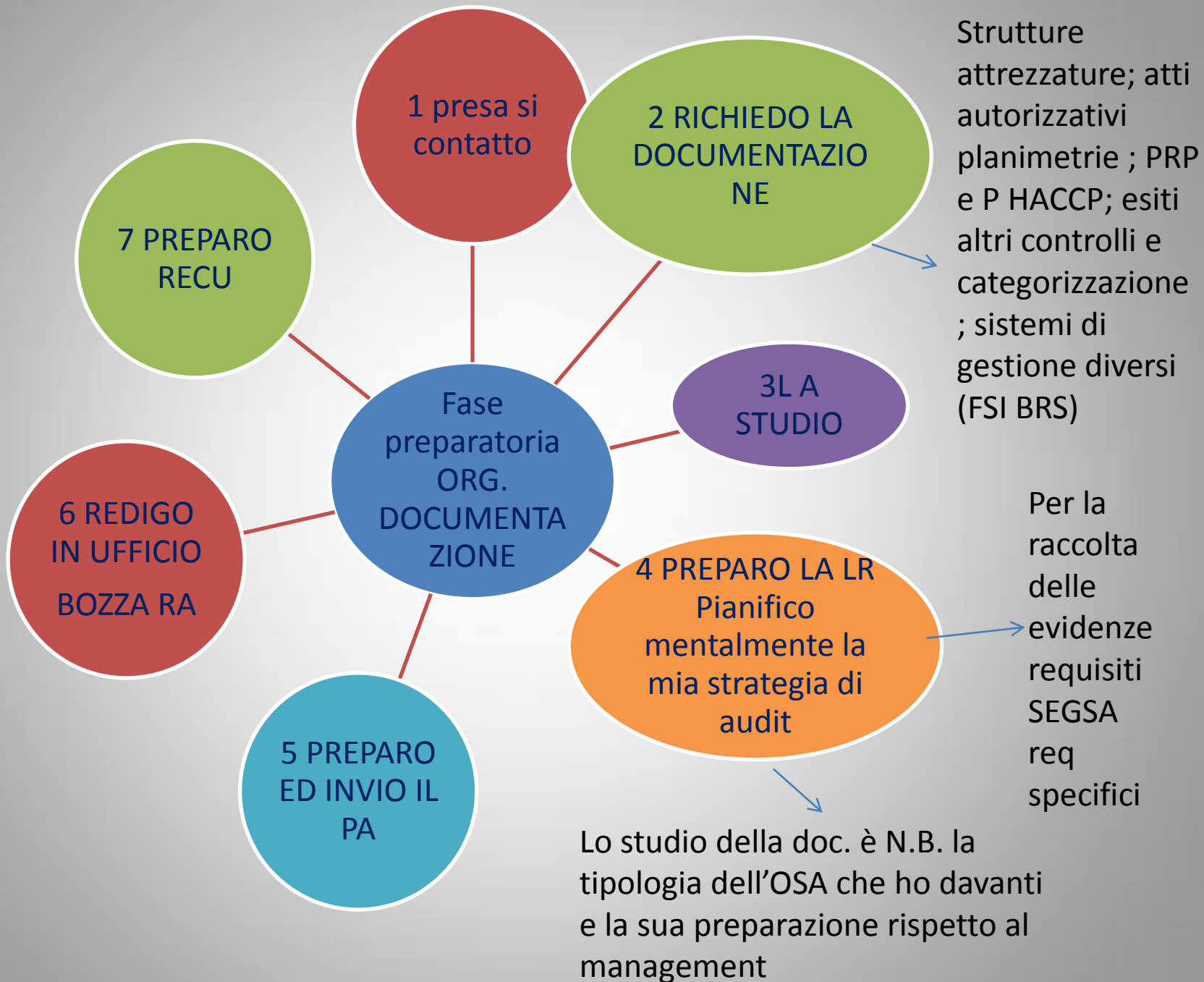
RISPETTO CRITERI
SPECIFICHE 853/04

PACCHETTO PA:
4 PRESA CONTATTO,
RICHIESTA
DOCUMENTI E NOTF.
**5 PA 6 LISTE DI
RISCON**

ESECUZIONE
AUDIT : **7**
RAPPORTO A

**8 PROV
AMM.
9 RAPPORTO
NC
10 recu**

CONSEGUENZE



ART. 4 E 5 REG. 852/04 ALL. II CAP I E
II / REQ SPECIFICI (853/04 ..)

REG. 178/02

TEAM HACCP

Descrizione
prodotto e D U

DIAGRAMMI
E CONFERMA

**PASSI
PRELIMINARI
INFRASTRUTTURE**

Pulizie e disinfezione
Infestanti

Manutenzione e
taratura

Contam. Fisiche
amb

Allergeni Soa

T° e magazzinaggio

Personale:
formazione e
comport

H2O
MOCA

**GARANTISCE
CONFORMITA
ALLA
NORMA NEL SEGSA**

**OBBIETTIVO
NELLA
PREPARAZION
E**

STUDIO PRP

Mat prime :
tracciab e
selezione
fornitore

Mat prime :
tracciab e
etichettatur
a gestione
prodotto NC

**Parto dalla
scheda di
prodotto**

**SISTEMA
HACC**

Procedure basate
sull'applicazione del S.
HACCP

DEVE
ESSERE UN
AUSILIO
SIA PER ME
CHE PER
CHI MI
VALUTA

Team

Descrizione
prodotti
finiti

Destinazione
e d'uso dei
prodotti

Diagramma di flusso Flessibilità
per piccolissime imprese con
accorpamento prodotti per
categorie omogenee E CONF.

Art. 4(1) – Allegato II
cap XII Formazione

Art. 4(1) – Allegato II
cap XI Trattamento
term

Art. 4(1) – Allegato
II cap IX Prodotti
alimentari

Art. 4(1) – Allegato II cap
X Confezionamento e
MOCA

Art. 4(1) –
Allegato II cap
VIII Igiene del
personale

Art. 4(1) –
Allegato II cap VII
Rifornimento
idrico e relative
strutture

Art. 4(1) – Allegato II cap
IV
Trasporto e relativi mezzi

Art. 4(1) – Allegato
II cap VI Rifiuti
alimentari

Art. 4(1) –
Allegato II cap V
ATTREZZATURE

**PASSI
PRELIMINARI**

**SVIPUPP
O CHECK
LIST**

**Requisito
generale in
materia
d'igiene**

Stabilimento e
adiacenze Art.
4(1) – Allegato II
cap I

Art. 4(1) –
Allegato II cap II
Zone
lavorazione

Art. 4(1) – Allegato II cap
IV

Divisione dei ruoli tra Auditore:
1) passi preliminari e HACCP; 2) procedure prerequisite ; 3) visita ispettiva di tutto il processo a partire dalle adiacenze esterne con interviste a vari operatori

- 1) Osservazione diretta delle attività in svolgimento
- 2) Interviste agli operatori
- 3) Esami documenti e registrazioni (anche di un periodo lungo)



Ancora al responsabile del magazzino chiedo come viene affrontato il problema degli animali indesiderati; al confezionamento posso chiedere all'addetto come è sicuro che non si possa verificare la presenza di CE

Es. intervista: chiedo ad un operatore come fa il lavaggio delle mani; verifico la T° delle celle sul display: chiedo al responsabile accet Latte di raccontarmi cosa fa nello svolgimento del suo ruolo se mi dice che fa per es il Delvotest me lo faccio mostrare ; ancora estrapoliamo la lista fornitori latte e chiedo le certificazioni dei fornitori