

Il presente documento si ispira al documento BRC “Enhancements Details - Global Standard for Food Safety Issue 5 versus Issue 4” disponibile sul sito BRC [www.brc.org.uk](http://www.brc.org.uk) e riassume i principali cambiamenti della nuova Issue 5.

### **Audit non annunciati opzionali**

Per dimostrare l'affidabilità dei loro sistemi di qualità e sicurezza le aziende possono decidere di sottoporsi ad audit non annunciati. Questa pratica offre ai clienti un ulteriore strumento di valutazione dei fornitori. Possono sottoporsi a questo schema le aziende che hanno ottenuto gradi A e B di certificazione nel loro normale audit annuale. L'audit non annunciato potrà avere luogo in qualsiasi momento nell'arco della durata del certificato in corso, ma sarà più probabile nel periodo tra i sei e i dodici mesi. L'audit non annunciato sarà strutturato come i normali audit annuali, cioè saranno valutati tutti gli aspetti del sistema dell'azienda a fronte dei requisiti del Global Standard per la sicurezza alimentare. I criteri di valutazione saranno gli stessi di un audit programmato. Il completamento favorevole dell'audit porterà all'assegnazione del grado A\*, B\* o C\*, dove l'asterisco (\*) indica un audit senza preavviso. Questo grado apparirà sul certificato che sostituirà il certificato in corso. Il certificato in corso sarà revocato. Se l'azienda desidera continuare a essere sottoposta ad audit non programmati, la successiva visita ispettiva avrà luogo in un qualsiasi momento all'interno del periodo di validità del certificato. Al contrario, se l'azienda decide di ritirarsi dallo schema facoltativo di audit senza preavviso, l'audit successivo sarà annunciato e avverrà alla fine del periodo di validità del certificato assegnato con l'audit senza preavviso.

### **Requisiti**

I requisiti sono stati rivisti e ampliati (sono passati da 270 nella versione 4 a 326 nella versione 5). Questi forniscono chiarimenti e informazioni più dettagliate per facilitare l'interpretazione per organismi di certificazione e aziende. I requisiti sono stati lievemente riordinati e alcuni sono stati eliminati, perciò i numeri delle sezioni sono stati aggiornati.

Per assistere le aziende nella realizzazione dei requisiti i dettagli sono elencati nella lista che segue. Dove sono presenti le diciture “può includere” e “lista non esauriente”, questi punti sono forniti come linee guida su cosa includere in una politica o in una procedura e ciascuno deve essere considerato, sebbene potrebbe non essere pertinente includere tutti questi punti per l'azienda o il processo. Dove i requisiti sono preceduti da “deve includere” e “come minimo”, questi punti devono obbligatoriamente essere inclusi nell'audit dall'auditor.

## **Capitolo 1**

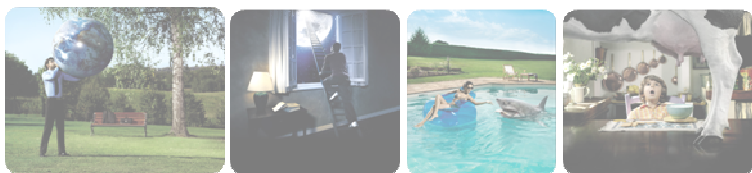
### **1 Impegno della direzione e miglioramento continuo (da 8 a 14 requisiti) - FUNDAMENTAL**

Maggiore importanza ed enfasi - Paragrafi 2.5, 2.7 e 2.8 della versione 4

Requisiti aggiuntivi:

- Chiari canali di comunicazione
- Specifica frequenza annuale per il riesame

Requisiti aggiuntivi specifici per il processo di audit:



- E' richiesta la corrente edizione dello Standard
- Mantenimento della certificazione
- Presenza del responsabile operativo o di produzione alle riunioni di audit
- Chiusura delle non conformità dal precedente audit

## Capitolo 2

### 2 HACCP (da 10 a 28 requisiti, da 1 a 7 pagine) - **FUNDAMENTAL**

Più facile da comprendere e contiene indicazioni per le aziende per assicurare che venga intrapreso un approfondito studio sull'HACCP.

Segue i passi del Codex Alimentarius e ha i seguenti requisiti aggiuntivi:

- Definizione del prodotto e informazioni di background incluse come evidenza
- Identificazione dell'uso previsto del prodotto
- Preparazione e verifica del diagramma di flusso
- Suggerito uso dell'albero delle decisioni per la determinazione dei CCP
- Validazione dei limiti critici
- Specifici requisiti per la documentazione di dettaglio come registrazioni dei monitoraggi firmati e datati, azioni correttive per includere il trattamento di prodotti non sicuri
- Revisioni specifiche annuali

## Capitolo 3

### Sistema di gestione della qualità - Requisiti generali

Eliminazione dello "statement of intent"

#### 3.1 Politica della qualità e della sicurezza alimentare (da 5 a 2 requisiti)

- E' richiesto un miglioramento continuo
- La politica deve essere firmata e datata dalla Direzione

#### 3.2 Manuale della qualità e della sicurezza alimentare (da 4 a 3 requisiti)

- E' richiesta la revisione a intervalli pianificati

#### 3.3 Struttura organizzativa, responsabilità e autorità della Direzione (da 6 a 6 requisiti)

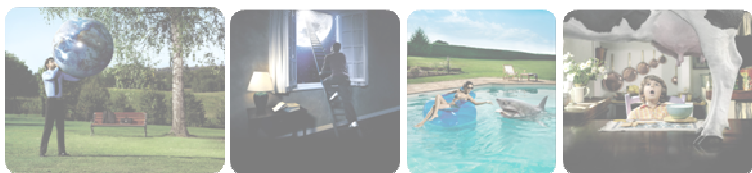
Minimi cambiamenti al testo

- L'Azienda deve avere un organigramma che mostri la struttura organizzativa

#### 3.4 Riesame del contratto e attenzione al cliente (da 2 a 5 requisiti)

Requisiti adesso definiti più chiaramente

- Identificazione di responsabili della comunicazione con il cliente
- I requisiti del cliente devono essere individuati e concordati e rivisti con frequenze stabilite



### 3.5 Audit interni (da 6 a 7 requisiti) - **FUNDAMENTAL**

Cambiamenti minimi - specifico requisito per frequenza annuale degli audit

### 3.6 Approvvigionamenti - Qualifica dei fornitori e monitoraggio del servizio (da 6 a 5 requisiti)

Gli “statement of intent” per approvvigionamenti e qualifica dei fornitori sono stati incorporati  
Nessun cambiamento alla dicitura

### 3.7 Requisiti generali della documentazione

Eliminazione dello “statement of intent”

#### 3.7.1 Controllo della documentazione (da 6 a 5 requisiti)

- I documenti devono essere in lingue opportune
- Disposizione sul periodo di archiviazione spostato al 3.7.3

#### 3.7.2 Specifiche (da 4 a 6 requisiti)

- Le istruzioni operative devono soddisfare le ricette e devono essere implementate
- Procedura documentata per revisione e approvazione e facile accessibilità da parte del personale

Procedure: sotto sezione eliminata - inclusa in 3.7.1

#### 3.7.3 Completezza delle registrazioni (da 4 a 6 requisiti)

- Il periodo di archiviazione deve essere correlato alla shelf life, ai requisiti legali e del cliente

### 3.8 Azioni correttive e preventive (da 4 a 5 requisiti) - **FUNDAMENTAL**

Cambiamenti minimi - dicitura aggiornata per chiarire ed enfatizzare azione preventiva e verifica

### 3.9 Tracciabilità (da 4 a 5 requisiti) - **FUNDAMENTAL**

- Test per includere un controllo quantitativo/bilancio di massa
- Il test deve essere eseguito annualmente

### 3.10 Gestione dei reclami (da 3 a 4 requisiti)

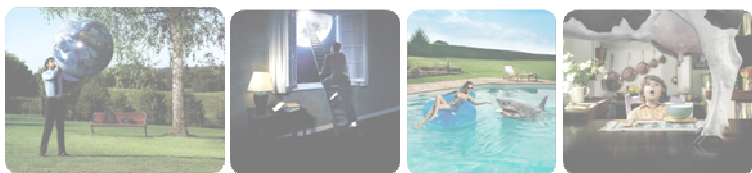
- E' richiesto un sistema per raccogliere e registrare efficacemente i reclami

### 3.11 Gestione degli incidenti, ritiro e richiamo del prodotto (da 6 a 8 requisiti)

Indicazioni più precise su cosa includere e considerare:

- Piani di emergenza per permettere la continuità del servizio: interruzione dei servizi, disastri, sabotaggio
- Requisito per test annuale con documentazione del calcolo dei tempi in momenti chiave
- Notifica del richiamo del prodotto all'organismo di certificazione - precedentemente previsto nel protocollo di certificazione, adesso un requisito

## Capitolo 4



### 4.1 Standard esterni (da 8 a 6 requisiti)

La sezione “collocazione” e “Perimetro & Suolo” sono state unite

Requisiti eliminati: confini del sito e aree libere intorno alle pareti esterne.

Nuovi requisiti:

- Il sito deve essere di adeguate dimensioni, costruzione e progettazione
- Le strade esterne devono essere adeguatamente pavimentate e mantenute
- Manutenimento della struttura dell’edificio

### 4.2 Sicurezza (7 requisiti)

La nuova sezione richiede:

- Accesso controllato e formazione del personale
- Stoccaggio sicuro dei materiali
- Registrazione e approvazione degli edifici

### 4.3.1 Layout, flusso del prodotto e segregazione (da 13 a 11 requisiti) - **FUNDAMENTAL**

Cambiamenti minimi, alcuni punti sono stati spostati in altre sezioni come ad esempio sicurezza del sito, laboratori interni aziendali

- Controllo delle strutture temporanee

### 4.3.2 Edifici di produzione - muri, pavimenti etc (da 16 a 16 requisiti)

Cambiamenti minimi. Alcuni chiarimenti:

- Eliminazione dei rifiuti liquidi di processo direttamente in drenaggio
- Chiarimenti su dove sono richiesti pavimenti in pendenza
- Requisiti per le finestre basati sulla valutazione dei rischi
- Requisiti aggiuntivi per le porte che devono essere in buone condizioni e lavabili

### 4.4 Servizi (da 3 a 3 requisiti)

Cambiamenti minimi, solo chiarimenti di requisiti

### 4.5 Attrezzature (da 3 a 4 requisiti)

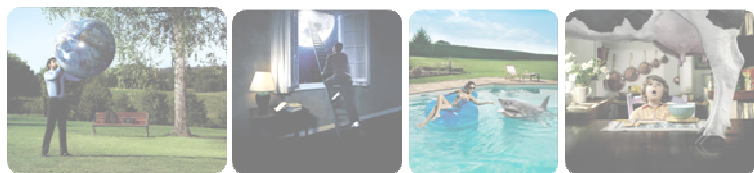
Chiarimenti dei requisiti

- Certificati di conformità per adeguatezza all’uso ad esempio nastro trasportatore per uso alimentare

### 4.6 Manutenzione (da 5 a 10 requisiti)

Ampliato. Include requisiti aggiuntivi di:

- Controllo degli appaltatori della manutenzione
- Gli interventi di manutenzione devono essere seguiti da una procedura documentata di rimozione igienica
- Adeguatezza all’uso per i materiali di consumo per la manutenzione
- Controllo delle sessioni di manutenzione per prevenire rischi di contaminazione



#### 4.7 Strutture per il personale (da 10 a 12 requisiti)

Aggiornato e reso più chiaro.

- Devono essere adibite strutture sufficienti per gli oggetti personali
- Il consumo di cibo all'esterno deve avvenire in aree delimitate con controllo dei rifiuti
- Maggiori precisazioni per la pulizia delle mani - dotazione di acqua, sapone liquido, salviette monouso o asciugatori ad aria e istruzioni per l'uso; dove sono manipolati prodotti ad alto rischio devono essere presenti rubinetti con comandi a mani libere e disinfezione.
- Maggiori precisazioni per la pulizia delle mani nei bagni – dotazione di acqua, sapone liquido, asciugatori ad aria e cartellonistica
- Specifici requisiti per aree dedicate ai fumatori - estrazione dell'aria all'esterno dell'edificio, gestione dei residui dei fumatori, presenza di lavamani e cartellonistica
- 

#### 4.8 Controllo della contaminazione chimica e fisica del prodotto (da 8 a 13 requisiti)

Ampliato, diviso in sottosezioni per sostanze chimiche, metallo, vetro, legno e altro. Inclusione di più indicazioni.

- Specifiche per il controllo chimico - acquisti approvati, schede di sicurezza dei prodotti, conferma dell'idoneità all'uso alimentare, identificazione dei prodotti, utilizzo solo da parte di personale formato
- Specifiche per il controllo dei metalli - sono richieste procedure per l'uso di coltelli e lame etc
- Specifiche per le procedure di rottura di un vetro - quarantena, pulizia e rilascio dell'area e del personale
- E' richiesta ispezione per setacci, filtri e magneti
- Procedure per minimizzare la contaminazione da corpi estranei nell'imballaggio durante il riempimento come ad esempio l'utilizzo di getti d'aria sulla linea
- Rischi da contaminazione per gli edifici (prima nel 3.7.2), adesso nel requisito generale 4.8.1
- Materiali incompatibili (prima nel 3.7.6) adesso rientranti nello stoccaggio 4.12.1

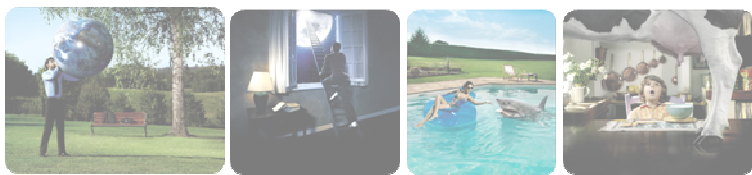
#### 4.9 Pulizia dei locali e igiene (da 7 a 7 requisiti) - **FUNDAMENTAL**

- Specifiche di dettagli da includere nelle procedure di pulizia - responsabilità, frequenza, metodo, etc
- Controllo CIP
- L'attrezzatura per la pulizia deve essere idonea allo scopo, identificata e conservata adeguatamente

#### 4.10 Rifiuti/Smaltimento dei rifiuti (da 5 a 6 requisiti)

- Aggiornato per includere la disposizione e la necessità di suddivisione in accordo con i requisiti legislativi
- Requisito dettagliante specifiche per i contenitori dei rifiuti / locali - identificazione, pulizia e manutenzione

#### 4.11 Controllo degli infestanti (da 11 a 9 requisiti)



Visione più generale, con eliminazione di specifici dettagli su come questi devono essere identificati attraverso un globale controllo degli infestanti.

I seguenti punti sono specificati:

- Requisito per attuare un programma di controllo degli infestanti con una frequenza basata sull'analisi del rischio
- E' richiesta documentazione
- Struttura dei contenitori delle esche e uso specifico
- Requisito per procedura in caso di infestazione
- Chiara responsabilità dell'azienda per l'attuazione di correzioni
- Analisi annuale delle catture da parte dei dispositivi

#### 4.12 Stoccaggio e trasporto (da 10 a 10 requisiti)

Stoccaggio adesso al coperto come previsto per il trasporto

Indicazioni sui dettagli che devono essere inclusi o considerati in procedura - requisiti aggiuntivi:

- Stoccaggio sollevato dal pavimento e lontano dalle pareti, uso di cisterne con disegno igienico, ispezioni prima del carico e dello scarico
- Le aree di stoccaggio devono essere tenute asciutte e ben ventilate
- Si suggerisce che gli appaltatori di terza parte siano certificati Global Standard Storage and Distribution
- Deve essere garantita la tracciabilità durante lo stoccaggio e il trasporto

## Capitolo 5

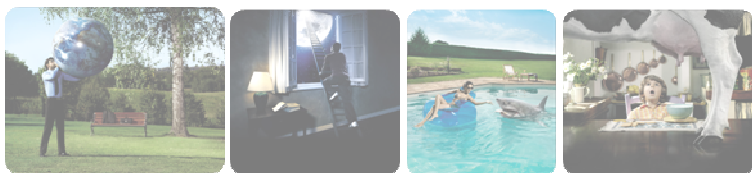
### 5.1 Progetto / Sviluppo del prodotto (da 6 a 9 requisiti)

- Prove di shelf life devono confermare l'adeguatezza ai criteri microbiologici, chimici e organolettici
- Requisiti per il controllo della manipolazione di materiali come allergeni nei processi di sviluppo
- I materiali di confezionamento devono essere idonei per l'uso e legali
- I claims del prodotto, ad esempio il claim nutrizionale, deve essere validato
- Effettiva comunicazione di cambiamenti di formulazione o processo

### 5.2 Requisiti per la manipolazione di materiali specifici – materiali contenenti allergeni e materiali tracciati (da 4 a 11 requisiti) - **FUNDAMENTAL**

Aggiornamento globale e adesso divisione in 2 sottosezioni - Allergeni e ID Preserved (Materiali tracciati)

- E' richiesta una lista di tutti i materiali contenenti allergeni, prodotti intermedi e finiti
- Deve essere condotta l'analisi del rischio per identificare e controllare vie di contaminazione per sviluppare procedure di segregazione, uso di attrezzature adeguate e politiche del personale
- I claims devono essere pienamente validati
- Validazione dei metodi di pulizia inclusi i controlli sulla manipolazione dei rifiuti e sulle fuoriuscite
- Formazione del personale sulla manipolazione di allergeni
- Revisione di non conformità riguardanti gli allergeni
- E' richiesta l'analisi del rischio per materie prime che richiedono ID preservation



- Analisi del rischio di vie di contaminazione di materiali ID preserved

### 5.3 Rilevamento dei corpi estranei (da 6 a 6 requisiti)

- E' richiesto un rilevatore di corpi estranei a meno che si possa giustificare che non è necessaria
- Specifiche per il controllo - frequenza, personale addestrato e documentazione dei controlli

### 5.4 Confezionamento del prodotto (da 8 a 6 requisiti)

- Certificati di conformità o altre evidenze che confermino l' idoneità all'uso
- Prima 4.4.7 (elemento principale nel confezionamento) adesso spostato nel 4.8.3.4 (controllo delle contaminazioni fisiche)
- Le pellicole a contatto con il prodotto devono essere opportunamente colorate e di spessore sufficiente per prevenire contaminazioni

### 5.5. Ispezione del prodotto e analisi di laboratorio (da 5 a 9 requisiti)

I test di laboratorio hanno adesso una sottosezione

- I risultati delle analisi devono essere registrati e analizzati per identificare le tendenze e le azioni da intraprendere
- Requisito per test organolettici
- Requisito per la valutazione continua della shelf life
- Il test per i patogeni deve essere subappaltato o collocato lontano dall'area di lavorazione
- Presenza e funzionamento dei laboratori al fine di minimizzare il rischio sui prodotti - sicurezza e accesso
- Chiarimento di procedure per l'attendibilità dei risultati - metodi riconosciuti, metodi documentati, formazione del personale, ring test, taratura degli strumenti

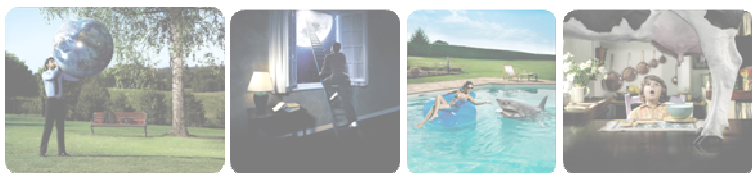
**Rotazione delle scorte** eliminata - incorporata nello Stoccaggio e Trasporto

### 5.6 Controllo del prodotto non conforme (da 5 a 4 requisiti)

Cambiamenti minimi alla dicitura

### 5.7 Rilascio del prodotto (da 2 a 2 requisiti)

Cambiamenti minimi alla dicitura



## Capitolo 6

### 6.1 Controllo delle operazioni (da 8 a 9 requisiti) - **FUNDAMENTAL**

Chiarimenti nella dicitura

- I CCP devono essere trasferiti nei controlli di produzione quotidiani
- La procedura deve essere seguita da personale formato
- Procedure per assicurare che i prodotti siano confezionati nel corretto materiale di confezionamento

### 6.2 Quantità – Controllo di peso, volume e numero (da 4 a 3 requisiti)

- Precedente requisito 5.2.2 eliminato: importazione merci pre-confezionate

### 6.3 Taratura e controllo dei dispositivi di misura e monitoraggio (da 7 a 5 requisiti)

Chiarimenti su dettagli di procedura

## Capitolo 7

### 7.1 Addestramento (da 6 a 6 requisiti) - **FUNDAMENTAL**

- Meno enfasi sull'addestramento, più sulla competenza
- Requisito per: identificazione delle competenze per specifici ruoli, requisito sul monitoraggio dell'addestramento ed erogazione della formazione nelle opportune lingue
- I dettagli sull'addestramento devono essere registrati – nome, data, durata, contenuti del corso, fornitore della formazione

### 7.2 Accesso e spostamenti del personale (5 requisiti)

Nuova sezione

- Mappa del sito con punti di accesso e percorsi
- Requisiti per il layout
- Personale formato sulle procedure

### 7.3 Igiene del personale (da 11 a 11 requisiti)

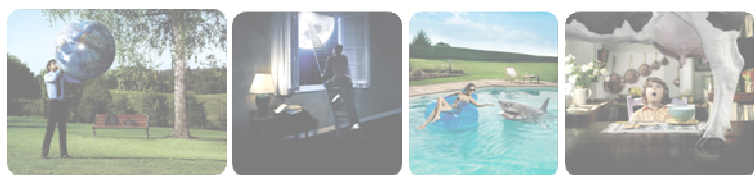
- La conformità alle norme di igiene deve essere regolarmente controllata
- Procedure di controllo adeguate per i visitatori che non rispettino le regole per le unghie
- I cerotti devono essere di colore diverso rispetto al prodotto (preferibilmente blu)

### 7.4 Screening medico (da 3 a 4 requisiti)

Chiarimenti nella dicitura

### 7.5 Indumenti protettivi (da 9 a 11 requisiti)

- Richiesta politica documentata per l'uso degli indumenti protettivi



- Forniti in numero sufficiente
- Il requisito di coprire i vestiti sopra il ginocchio è stato sostituito dalla dicitura “di modello adeguato per prevenire la contaminazione del prodotto”
- Gli indumenti sporchi e puliti devono essere segregati
- Chiarimenti sul lavaggio da parte del dipendente - questo deve essere controllato
- Specifiche per l’uso di guanti - idonei all’uso alimentare, monouso, di colore distinguibile, integri
- Gli indumenti ad alto rischio devono essere rimossi e riposti in un’adeguata area per il cambio
- Il requisito per il monouso delle cuffie è stato eliminato

## CONTATTO

### **Francesca Amendola**



+39 – 02 – 2413.01



+39 – 02 – 24130.397



[Francesca.amendola@tuv.it](mailto:Francesca.amendola@tuv.it)