

SETTORE ALIMENTARE

# AUDIT ED ISPEZIONI PER LA PRODUZIONE ALIMENTARE

**Servizi di auditing ed ispezioni a supporto della qualità e della sicurezza di prodotti e processi della filiera alimentare, per la tutela di tutti gli attori della catena di produzione.**



## Introduzione

Globalizzazione e progresso tecnologico sono alla radice della complessa catena di approvvigionamento alimentare contemporanea, lungo cui sono coinvolti soggetti numerosi e diversi. In un settore come quello degli alimenti, dagli ampi risvolti economici e dal diretto impatto sulla salute umana, la mancanza di processi di monitoraggio della qualità, la complessità delle strutture logistiche nonché la numerosità delle fasi di manipolazione degli alimenti e altri fattori possono mettere a rischio la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari.

Monitorare e mantenere ambienti igienici e idonei lungo la catena di fornitura al fine di salvaguardare e tutelare la qualità e la sicurezza dei vostri prodotti è fondamentale, che si tratti di produzione, distribuzione o ristorazione.

## Audit sui fornitori

Attraverso il servizio di Auditing, gli ispettori Intertek verificano processi gestionali e operativi e loro interazioni al fine di valutare il rispetto degli standard di sicurezza dell'intero sistema produttivo e la capacità di mantenere tale conformità nel tempo.

- Audit di seconda parte. Volti alla verifica o alla qualifica di fornitori sia di prodotti a marchio proprio che a marca privata, valutano capacità, sicurezza e sostenibilità della catena di fornitura per mezzo di checklist di verifica fornite dal cliente o sviluppate da specialisti Intertek opportunamente formati. In ogni caso, per questa tipologia di audit, al classico intervento di audit con emissione di un report, può aggiungersi la valutazione delle azioni di miglioramento proposte.
- Audit di non conformità. Generalmente utilizzato in presenza di problemi specifici e reiterati su un prodotto; ha la finalità di analizzare le cause dei reclami e verificarne la gestione, verificare la coerenza ed applicazione di eventuali azioni preventive/correttive impostate dall'azienda e stimolare o proporre azioni di miglioramento al fine di evitare il ripetersi della problematica.

- Audit documentali. Audit "a distanza", utilizzato come screening preliminare dei fornitori per individuare carenze gestionali. L'audit documentale si compone di due parti: un'autovalutazione del fornitore ed una verifica a campione dell'applicazione delle principali procedure gestionali e di autocontrollo.

## Ispezioni accreditate sui fornitori

Le attività ispettive di terza parte in ambito alimentare di Intertek Italia sono accreditate secondo la norma ISO 17020 da Accredia. Durante l'ispezione si valuta la conformità dei Sistemi HACCP e Qualità nelle aziende alimentari di produzione.

Le ispezioni accreditate ISO 17020 di Intertek Italia sono di diversa tipologia in base all'obiettivo dell'ispezione ed alle caratteristiche dell'azienda.

- Ispezioni di mezza giornata. Attività di ispezione di strutture, prodotti e processi secondo specifiche sviluppate dagli esperti Intertek per la qualifica delle piccole e medie imprese (PMI) che vogliono entrare nel mondo della GDO, in assenza di un preciso protocollo di valutazione del committente.

**Valuta e qualifica con semplicità i tuoi fornitori, verifica in anticipo l'affidabilità di un nuovo partner commerciale e, nel caso di fornitori esteri, esegui un Audit da remoto grazie al programma Intertek Inview.**



- Ispezioni di una giornata. Attività di ispezione di strutture, prodotti e processi applicabile a realtà strutturate dotate di un Sistema Qualità con lo scopo di fornire uno strumento di valutazione e qualifica dei propri fornitori - soprattutto quelli a marca privata. Si tratta, inoltre, di una verifica della conformità alla normativa cogente.
- Ispezioni di capitolato. Attività per verificare che i fornitori rispettino requisiti quali:
  1. Conformità dei prodotti a quanto definito nel Capitolato di fornitura;
  2. Gestione dei reclami e valutazione di azioni preventive e/o correttive;
  3. Gestione e chiusura delle Non Conformità a seguito delle verifiche ispettive precedenti;
  4. Verifica delle condizioni di manutenzione ed igiene dei locali di produzione, delle linee di produzione ed applicazione delle Buone Pratiche di Lavorazione da parte del personale.

Il vantaggio di un'ispezione accreditata è duplice. Come menzionato nel Reg. CE 765/2008, il risultato di un'ispezione accreditata è valevole ai fini di controllo da parte delle autorità di vigilanza; è inoltre spendibile al momento dell'ingresso sul mercato, dimostrando la propria trasparenza e responsabilità a supporto della qualità di prodotto.

### Il vantaggio di Intertek

I servizi di audit ed ispezioni accreditate di Intertek comportano svariati vantaggi per gli attori della produzione alimentare. Con l'esperienza e la competenza dei nostri Auditors ed Ispettori potrai valutare e qualificare con semplicità i tuoi fornitori. Nell'eventualità di dover valutare un nuovo partner commerciale potrai verificarne in anticipo l'affidabilità e, nel caso di fornitori esteri, potrai effettuare un Audit da remoto grazie al programma Intertek Inview o appoggiarti alla rete globale degli auditor Intertek.

L'accreditamento delle nostre ispezioni, inoltre, costituisce un'ulteriore tutela per l'azienda nel dimostrare il controllo della propria supply chain.

### PER INFORMAZIONI



+39 02 95383833



italia@intertek.com



intertek.it