

## BRCGS Standard Mondiale per la Sicurezza Alimentare Le 10 principali Clausole più citate nelle Nonconformità degli stabilimenti Nordamericani

Classifica	V Edizione	Corrispondenza nella VI Edizione
1	<b>4.6.1</b> Manutenzione: le attrezzature, compresi gli impianti e gli accessori, dovranno essere sottoposte a manutenzione per ridurre il rischio di contaminazioni dei prodotti.	4.7.1
2	<b>4.8.2.1</b> Controlli Chimici: Si dovrà attivare una procedura di controlli chimici per la gestione dell'uso, del deposito e del trasporto di sostanze chimiche non-alimentari. Si include, almeno: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ordini d'acquisto approvati</li> <li>• disponibilità di documenti e schede tecniche relativi ai dati sulla sicurezza</li> <li>• ove opportuno, conferma dell'idoneità all'uso alimentare</li> <li>• divieto dei prodotti dal profumo troppo intenso</li> <li>• riconoscimento costante delle sostanze chimiche</li> <li>• deposito isolato e sicuro, con accesso limitato al solo personale autorizzato</li> <li>• utilizzo autorizzato solo da personale competente</li> </ul>	4.9.1.1
3	<b>4.3.2.5.1</b> Porte: Qualora sia necessario aprire delle porte esterne per il trasporto, la lavorazione, l'imballaggio ed il deposito delle materie prime, si dovranno prendere delle precauzioni per prevenire la contaminazione di eventuali parassiti. Porte e rampe, in queste aree, dovranno essere perfettamente su misura o adeguatamente sigillati.	4.4.9
4	<b>4.8.4.2</b> Vetro, Plastica Resistente e Fragile, Ceramiche e Materiali Simili: Sarà necessario avviare o implementare procedure certificate per il trasporto di vetro, plastica resistente o fragile, ceramiche o materiali simili, per garantire che vengano messe in atto tutte le precauzioni necessarie. Le procedure dovranno includere almeno: <ul style="list-style-type: none"> <li>• una lista degli oggetti che contengano il dettaglio di location, numero, tipo e condizione</li> <li>• i registri delle verifiche, condotte con una determinate frequenza e basate sulla valutazione dei rischi, sulle condizioni degli oggetti trasportati</li> <li>• i dettagli sulla pulizia o la sostituzione degli oggetti, per ridurre l'eventuale contaminazione dei prodotti.</li> </ul>	4.9.3.2
5	<b>4.3.2.3.1</b> Soffitti/Parti Elevate: I soffitti e le parti elevate dovranno essere progettate, costruite, ultimate e mantenute in buone condizioni per prevenire l'accumulo di polvere, ridurre la formazione di condensa e la comparsa di muffe, e favorire le operazioni di pulizia.	4.4.5
6	<b>3.7.1.1</b> Verifica della Documentazione: Tutti i documenti in uso dovranno essere adeguatamente autorizzati ed aggiornati alla versione più recente.	3.2

Classifica	V Edizione	Corrispondenza nella VI Edizione
7	<p><b>4.8.1</b> Controllo sulla Contaminazione Chimica e Fisica dei Prodotti: Basandosi sulla valutazione dei rischi, la compagnia dovrà individuare, controllare e gestire tutti i potenziali rischi che potrebbero scaturire da un'eventuale contaminazione chimica, fisica o biologica. Questa possibilità potrebbe comprendere quanto segue, sebbene non si tratti di un elenco esaustivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deposito</li> <li>• operazioni o procedure di produzione/macchinari</li> <li>• lavori di manutenzione o costruzione</li> <li>• misure igieniche ed operazioni di pulizia.</li> </ul> <p>Tali operazioni si dovranno esaminare attraverso frequenti operazioni di audit in sede, i cui intervalli verranno determinati dalla valutazione dei rischi.</p>	4.9.1
8	<p><b>4.3.2.1.1</b> Costruzione di Edifici – Pareti: Le pareti dovranno essere progettate, costruite, completate e sottoposte a manutenzione in modo tale da permettere la prevenzione dell'accumulo di sporcizia, ridurre il formarsi di condensa e muffe, e facilitare le misure igieniche.</p>	4.4.1
9	<p><b>2.4.1</b> Costruzione di un Diagramma di Flusso dei Processi – Codex Alimentarius Punto 4: Si dovrebbe creare un diagramma di flusso per ogni prodotto, categoria di prodotto o processo. Il diagramma dovrà illustrare tutti gli aspetti relativi ai processi di lavorazione degli alimenti legati agli scopi HACCP, dalla selezione delle materie prime alla lavorazione, al deposito ed alla distribuzione. Sebbene non si tratti di un elenco esaustivo, il diagramma dovrà contenere, indicativamente, quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• una mappa della struttura che comprenda la posizione delle attrezzature di produzione</li> <li>• le materie prime, compresa un'introduzione alla struttura ed agli altri materiali con cui le materie prime possono entrare in contatto (ad es. acqua, packaging)</li> <li>• la sequenza e l'interazione di tutti i processi</li> <li>• eventuali processi appaltati e lavori eseguiti da esterni</li> <li>• i parametri relativi ai processi</li> <li>• potenziali ritardi nei processi</li> <li>• rielaborazioni e riciclo</li> <li>• suddivisione dell'area in base a rischi bassi/alti e pulizia/sporco</li> <li>• prodotti finiti, prodotti intermedi/semilavorati, sottoprodotti e scarti.</li> </ul>	2.5.1
10	<p><b>4.7.4</b> Strutture riservate allo staff: L'area di produzione dovrà contenere un'area al suo interno o un comodo accesso ad adeguate strutture dedicate all'igiene del personale. Queste strutture dovranno contenere almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• una sufficiente quantità d'acqua alla temperature più adeguata</li> <li>• un sapone liquido</li> <li>• asciugamani monouso o asciugamani elettrici progettati su misura</li> <li>• le opportune istruzioni per l'uso (ivi compresa l'utilizzo della lingua più opportuna).</li> </ul> <p>Qualora si venga a contatto con prodotti ad alto rischio (si prega di far riferimento al glossario), la struttura dedicata all'igiene del personale dovrà soddisfare anche i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rubinetteria che funzioni senza il tocco delle mani with</li> <li>• un dispositivo per la disinfezione delle mani.</li> </ul>	4.8.6