

HACCP e BRC: cosa verificare prima di audit e controlli

Una guida pratica per verificare pulizie, procedure, registrazioni e aree critiche in coerenza con il sistema HACCP e lo standard BRC.

Approfondimento per Responsabili Qualità, Produzione e Stabilimento

Prepararsi al controllo partendo dal sistema HACCP e dalla realtà operativa

La preparazione a un audit BRC o a una verifica del sistema HACCP non coincide con un controllo dell'ultimo minuto. Per la parte che riguarda pulizie e igiene, il punto centrale è verificare che analisi dei pericoli, prerequisiti igienici, procedure, registrazioni e attività reali siano coerenti tra loro e applicati con continuità.

Il sistema HACCP richiede procedure permanenti basate sull'analisi dei pericoli e sul controllo dei punti rilevanti; lo standard BRC richiede inoltre un sistema strutturato di igiene, pulizia, competenza del personale, gestione delle attrezzature e verifica delle attività. Prima del controllo è quindi utile osservare il servizio con gli stessi occhi con cui lo si dovrà spiegare e dimostrare.

Le dieci aree che seguono aiutano a organizzare una verifica interna pratica, concentrata sugli aspetti di pulizia e igiene che devono risultare coerenti con il sistema HACCP aziendale e con i requisiti BRC applicabili.

1. Il piano di pulizia è coerente con il sistema HACCP e con i rischi reali dello stabilimento?

Il primo controllo riguarda la coerenza tra piano di pulizia, prerequisiti igienici e condizioni reali dello stabilimento. Layout, linee, turni, prodotti lavorati e modalità di utilizzo degli ambienti possono cambiare nel tempo: il piano deve continuare a descrivere ciò che viene effettivamente svolto e a supportare il controllo dei pericoli individuati.

Prima dell'audit conviene confrontare aree, frequenze, metodi, responsabilità e momenti di intervento con l'analisi dei pericoli e con l'operatività quotidiana.

Eventuali modifiche dovrebbero essere recepite nelle istruzioni e conosciute dalle persone coinvolte.

- aree e attrezzature incluse nel piano
- frequenze coerenti con utilizzo, rischio e requisiti igienici
- responsabilità chiaramente assegnate
- metodi e prodotti previsti per le attività
- aggiornamenti dopo modifiche di processo, prodotto o layout

Domanda guida: Il piano di pulizia è ancora coerente con il sistema HACCP e con ciò che avviene oggi nello stabilimento?

2. Pulizia e disinfezione producono un risultato verificabile e coerente con il rischio?

Avere un piano non basta: le attività devono essere eseguite in modo da ottenere il livello di igiene previsto. Nell'ambito del sistema HACCP e dei prerequisiti, è utile verificare che i controlli siano proporzionati ai rischi individuati e che comprendano anche punti difficili, parti meno accessibili e zone che tendono a sfuggire alla routine.

La valutazione può combinare controllo visivo e altri metodi previsti dal sistema aziendale, con criteri definiti in funzione del rischio, del tipo di processo e dei requisiti BRCS applicabili.

- condizioni di superfici e attrezzature dopo l'intervento
- punti difficili e zone poco accessibili
- coerenza tra frequenza prevista, rischio e risultato
- eventuali verifiche definite dal sistema HACCP aziendale
- gestione delle anomalie riscontrate

Domanda guida: Possiamo dimostrare che le attività di pulizia e disinfezione producono il risultato atteso rispetto ai rischi individuati?

3. Registrazioni e verifiche sono coerenti con HACCP e BRC?

Registrazioni complete e verificabili sono essenziali per dimostrare che le procedure previste vengono applicate. Prima dell'audit è utile controllare che firme, date, turni, aree, controlli e attività siano coerenti con quanto è stato effettivamente eseguito e con le modalità definite dal sistema HACCP e dalle procedure BRC applicabili.

Il valore della registrazione sta nella possibilità di ricostruire un evento, collegarlo alla procedura applicata e dimostrare come è stata gestita un'eventuale deviazione. Campi compilati in modo automatico o informazioni troppo generiche riducono l'utilità del documento.

Domanda guida: Se venisse scelto un giorno e un'area a campione, riusciremmo a ricostruire attività, controlli ed eventuali azioni correttive?

4. Il personale conosce procedure igieniche, responsabilità e indicazioni HACCP?

Le attività di pulizia e disinfezione devono essere svolte da personale competente e adeguatamente formato. Prima del controllo è utile verificare che gli operatori conoscano le istruzioni che li riguardano, comprendano le regole igieniche collegate al sistema HACCP e sappiano spiegare in modo semplice come eseguono le attività assegnate.

La verifica non riguarda soltanto la presenza di attestati: conta anche la capacità di applicare correttamente metodi, dosaggi, sequenze, regole di separazione e modalità di gestione delle attrezzature previste dalle procedure aziendali.

- formazione iniziale e aggiornamenti
- comprensione delle istruzioni operative e igieniche
- uso corretto dei prodotti secondo indicazioni
- conoscenza delle aree e dei rischi pertinenti
- modalità di segnalazione di anomalie e deviazioni

Domanda guida: Le persone sanno spiegare e applicare le procedure igieniche che supportano il sistema HACCP?

5. Prodotti chimici e attrezzature sono gestiti senza introdurre nuovi rischi?

Prodotti e attrezzature per pulizia e disinfezione devono essere identificati, utilizzati e conservati in modo da evitare usi impropri, contaminazioni e interferenze con la sicurezza alimentare.

Questo controllo rientra nella gestione dei prerequisiti igienici che supportano il sistema HACCP ed è rilevante anche ai fini BRC.

Prima del controllo conviene verificare identificazione, stoccaggio, istruzioni d'uso, sistemi di dosaggio, separazione delle attrezzature quando prevista e condizioni delle aree di deposito.

Domanda guida: L'uso quotidiano di prodotti e attrezzature conferma quanto previsto dalle procedure HACCP e BRC applicabili?

6. La supervisione collega pulizie, prerequisiti e sistema HACCP?

Una supervisione efficace collega ciò che viene dichiarato nei documenti a ciò che accade sul campo. Prima dell'audit è utile verificare che i controlli previsti dai prerequisiti igienici e dalle procedure aziendali siano svolti con regolarità e che eventuali scostamenti vengano valutati anche rispetto ai rischi alimentari pertinenti.

Il controllo dovrebbe permettere di capire se una criticità è occasionale oppure ricorrente, se il piano è ancora adeguato e se gli interventi correttivi hanno prodotto un miglioramento reale.

- verifica delle registrazioni
- controllo delle aree e delle attività
- confronto tra procedure HACCP/BRC e pratica operativa
- apertura di azioni quando necessario
- verifica dell'efficacia delle correzioni

Domanda guida: La supervisione dimostra che pulizie e prerequisiti igienici sono realmente integrati nel sistema di sicurezza alimentare?

7. Deviazioni e non conformità generano azioni correttive efficaci?

Prima di un audit BRCS o di una verifica HACCP è utile riesaminare le segnalazioni più recenti relative a pulizia, igiene, infestanti o condizioni delle aree. La chiusura non dovrebbe coincidere soltanto con l'esecuzione di un intervento: occorre verificare che la causa sia stata gestita e che il problema non si ripresenti.

Un collegamento chiaro tra anomalia, rischio, causa, azione, responsabile e verifica successiva rende più solido il sistema e più semplice dimostrare come viene gestito il miglioramento.

- anomalia descritta in modo chiaro
- valutazione della causa e del rischio quando pertinente
- azione definita e assegnata
- tempistica di chiusura

- verifica successiva dell'efficacia

Domanda guida: Le criticità recenti risultano davvero chiuse e valutate rispetto al sistema HACCP?

8. Le aree difficili e meno visibili sono considerate nell'analisi del rischio?

Le criticità emergono spesso nei punti che la routine osserva meno: sotto e dietro le attrezzature, strutture sopraelevate, giunzioni, aree tecniche, depositi, zone esterne o passaggi poco frequentati. Questi punti dovrebbero essere considerati nelle verifiche igieniche in funzione del rischio e delle caratteristiche dello stabilimento.

Prima dell'audit BRC è utile controllare che le aree difficili siano comprese nei programmi di pulizia e nelle verifiche e che eventuali evidenze siano coerenti con la valutazione dei rischi adottata dall'azienda.

Domanda guida: Il sistema HACCP e i programmi di pulizia tengono conto anche delle aree che normalmente ricevono meno attenzione?

9. Pest control e pulizie sono integrati nei prerequisiti igienici?

Residui, accumuli, accessi, ristagni o condizioni strutturali possono incidere sia sull'igiene sia sulla prevenzione degli infestanti. Nel sistema HACCP queste misure rientrano normalmente nei programmi prerequisito che supportano il controllo dei pericoli; BRC richiede inoltre una gestione strutturata e documentabile del sito e del pest management.

Prima dell'audit è utile verificare che le evidenze rilevanti raccolte durante le pulizie vengano comunicate e che le azioni concordate siano rintracciabili.

Domanda guida: Le informazioni che emergono durante pulizie e pest control vengono utilizzate per rafforzare il sistema HACCP e la prevenzione?

10. La verifica pre-audit coinvolge chi gestisce HACCP, Qualità e operatività?

Il sistema HACCP non vive soltanto nei documenti. Qualità, Produzione, Stabilimento, manutenzione e impresa esterna osservano il servizio da punti di vista diversi. Una verifica congiunta prima dell'audit permette di confrontare analisi dei pericoli, prerequisiti, registrazioni, condizioni reali e responsabilità.

L'obiettivo è verificare che il sistema sia coerente: ciò che è scritto deve essere applicato, ciò che viene applicato deve essere controllabile e le eventuali anomalie devono essere gestite secondo le procedure aziendali e i requisiti BRC applicabili.

- HACCP/Qualità: analisi dei pericoli, verifiche e registrazioni
- Produzione: tempi, accessi e condizioni operative
- Stabilimento: organizzazione e priorità
- Manutenzione: accessibilità e condizioni delle attrezzature
- Impresa di pulizie: esecuzione e segnalazioni
- Pest control: evidenze e prevenzione
- Responsabili delle azioni: chiusura e verifica

Domanda guida: Prima dell'audit le funzioni coinvolte hanno una lettura condivisa di HACCP, prerequisiti e stato reale del servizio?

Dalla conformità documentale alla solidità del sistema HACCP

Una buona preparazione non consiste nel rendere perfetto lo stabilimento per il giorno del controllo. Consiste nel verificare che prerequisiti igienici, pulizie, registrazioni, formazione, supervisione e gestione delle anomalie funzionino in modo coerente nella normale operatività e supportino realmente il sistema HACCP.

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 richiede agli operatori del settore alimentare di predisporre, attuare e mantenere procedure permanenti basate sui principi HACCP.

BRC integra questo approccio in un sistema più ampio di requisiti su sicurezza alimentare, igiene, housekeeping, competenze, controlli e gestione operativa. Per l'audit specifico restano sempre vincolanti lo standard ufficiale e le position statement applicabili.

Per Qualità, Produzione e Stabilimento, una verifica interna organizzata consente di individuare con anticipo gli scostamenti e di arrivare al controllo con evidenze più chiare, responsabilità definite e attività realmente sotto controllo.

Checklist finale: dieci verifiche HACCP e BRCGS

Per ogni domanda assegna uno dei tre esiti: sotto controllo, parziale oppure da gestire. Quando emerge una priorità, indica un responsabile e una scadenza prima del controllo.

Legenda: S = sotto controllo | P = parziale | N = da gestire

Verifica	S	P	N	Note
1. Piano pulizia coerente con HACCP e rischi reali?				
2. Pulizia/disinfezione con risultato verificabile?				
3. Registrazioni coerenti con HACCP e BRCGS?				
4. Personale formato su procedure igieniche e HACCP?				
5. Prodotti e attrezzature gestiti senza nuovi rischi?				
6. Supervisione integrata con prerequisiti e HACCP?				
7. Deviazioni chiuse con verifica di efficacia?				
8. Aree difficili considerate nella valutazione del rischio?				
9. Pulizie e pest control integrati nei prerequisiti?				
10. HACCP, Qualità e funzioni operative allineate prima dell'audit?				

Silver Service opera nel facility management, nelle pulizie industriali, nelle sanificazioni e nella disinfestazione, con una presenza diretta sul territorio nelle province di Cuneo, Torino, Biella e Savona.