

**La Responsabilità dell'Assicurazione qualità ai fini degli
standard di certificazione**

Cremona, Maggio 2008



Move Forward with Confidence

Standard di riferimento

- Classificazione BV
- Standard ISO, UNI, ...
- Direttive UE
- Disciplinare del Cliente
- Best practices
- Regole di accreditamento
- ...



Deliverables

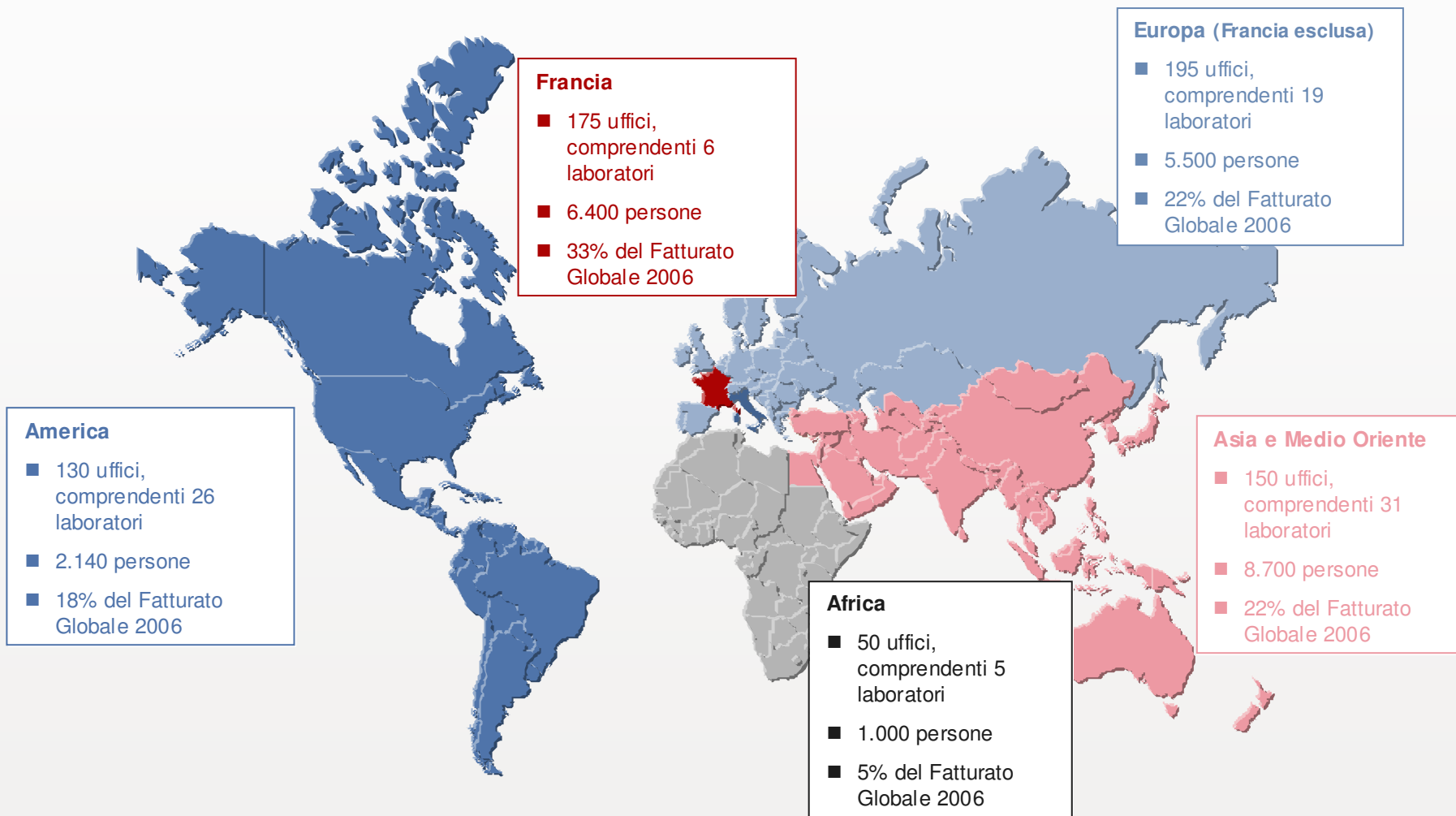
- Certificato di classificazione
- Certificazione ISO, ...
- Marcatura CE
- Rapporto di Ispezione
- ...



Leadership nei segmenti più significativi

Marina		N° 2 mondiale per numero di navi N° 6 mondiale per tonnellaggio
Industria		Top 3 mondiale
Ispezione e Verifica In-Service		Top 3 Europa
Salute, Sicurezza e Ambiente		N° 4 mondiale
Costruzione		N° 1 mondiale
Certificazione		N° 1 mondiale
Prodotti di Consumo		N° 1 mondiale in giocattoli e hardline N° 2 nel settore tessile, piattaforma E&E recentemente costruita
Pubblica Amministrazione e Commercio Internazionale		Top 4 in Servizi Pubblica Amministrazione Posizione di privilegio nel Commercio Internazionale

Network globale



**Presente in 140 Paesi con 700 uffici e laboratori
33.000 dipendenti di oltre 100 nazionalità**

► 4 Aree Commerciali e 12 Sedi Operative I&F

• Area Nord

- Milano (*anche Direzione Generale*)

• Area Nord Ovest

- Genova
- Torino
- Firenze
- Cagliari

• Area Nord Est

- Bologna
- Parma (on going)
- Ravenna
- Padova
- Mestre
- Trieste
- Udine (on going)
- Ancona

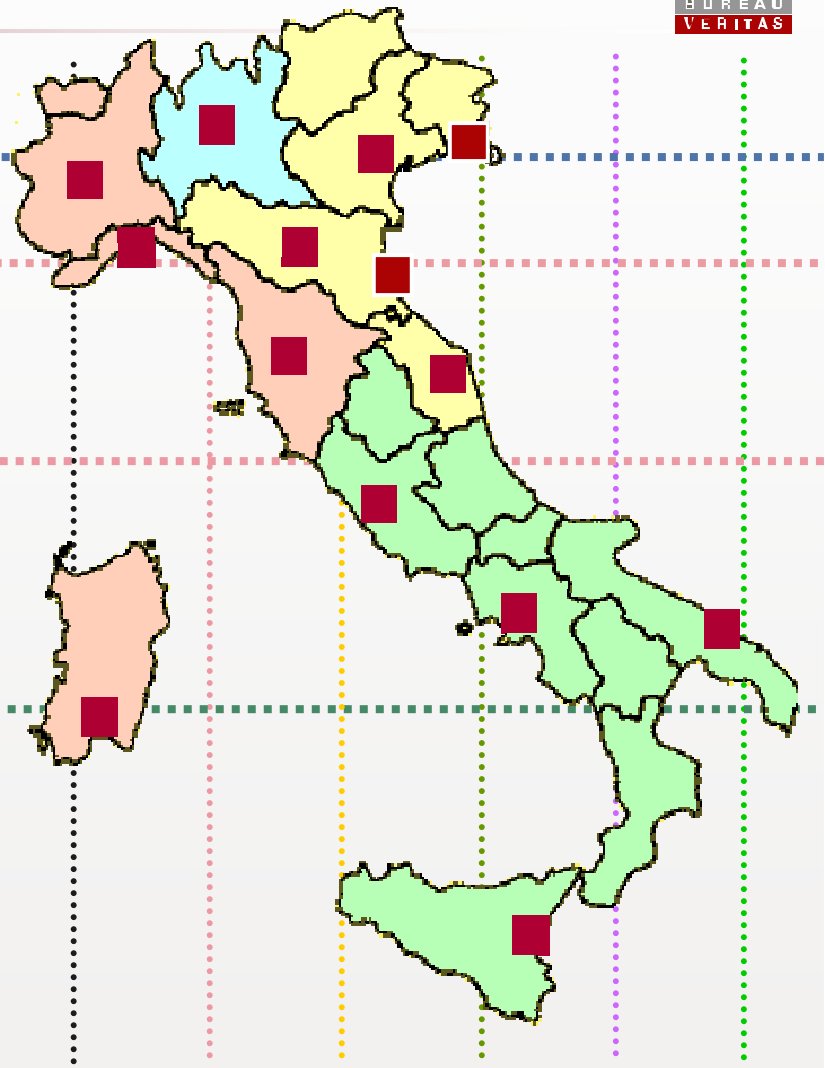
• Area Centro Sud

- Roma
- Napoli
- Bari
- Catania

► 250 dipendenti (ottobre 2007)

► oltre 600 tecnici e Valutatori su tutto il territorio nazio

Industry & Facilities



Industry & Facilities

Prodotti e Attrezzature Industriali

Product Conformity

- Direttive CE (PED, TPED, ATEX, CPD, Impianti a fune)
- ASME, IBR, Dir.Macchine

Trasporti e Logistica

- Omologazioni Container, imballaggi e IBC

Ispezioni

- Shop & Site Inspection
- Expediting
- Assets (RBI, AIM,...)
- Qualifiche Fornitori

Qualifiche Personale

Verifiche In-Service

Pressione

- Attrezzature DM.329/04

Elettrico

- Impianti DPR.462/01

Sollevamento

- Ascensori e montacarichi (DPR 162/99)

Trasporti

- Verifiche Periodiche Container, imballaggi e IBC

Altre

- Indagine Termografica
- Antincendio

Edilizia e Infrastrutture

Costruzione

- Validazione Progetto
- Servizi Antincendio
- Sicurezza DLgs.494/96
- Project Monitoring
- Attestazione Energetica
- Controllo Tecnico
- Sicurezza DLgs.494/96

Gestione Immobiliare

- Due Diligence
- Perizie
- Diagnostica

Salute, Sicurezza, Ambiente (HSE)

Sicurezza sul Lavoro

- Sicurezza DLgs.626
- ATEX 99/92

Ambiente

- Fugitive emissions
- VIA
- Due Diligence
- Bilanci Ambientali

Gestione Rischio

- Direttiva Seveso
- Risk Analysis (HAZOP)

Efficienza Energetica

- Audit Energetici



Certificazione

Qualità: ISO9001, Automotive, Aeronautica, Ferroviario, Agroalimentare, di Prodotto, Materiali Edili, ISO 27001

Salute & Sicurezza: OHSAS 18001 - **Ambiente:** ISO 14001, EMAS, Emission Trading e GHG

Responsabilità Sociale: SA8000, AA1000 - **Servizi di Auditing - Formazione**



Formazione



LE RESPONSABILITÀ DELL'AQ

L'ASSICURAZIONE QUALITA'



LA QUALITA' E' COSTO

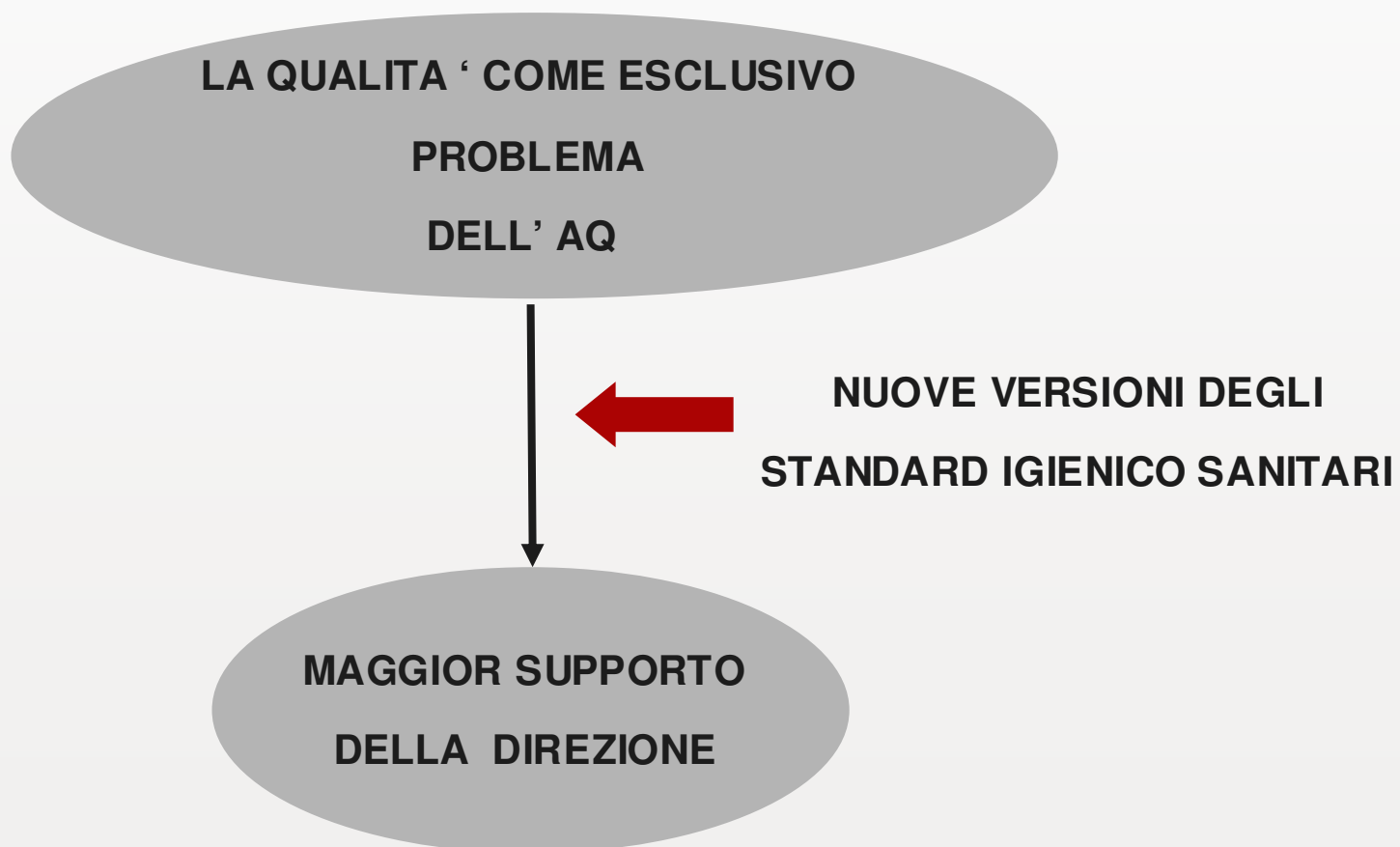
LA QUALITA' E' UN PROBLEMA



POSSIBILE CAMBIARE
RUOLO?

TENDENZE

	ISO 22000	IFS	BRC
RESPONSABILITA' DELLA QUALITA'	International Standard	Standard privato	Standard privato



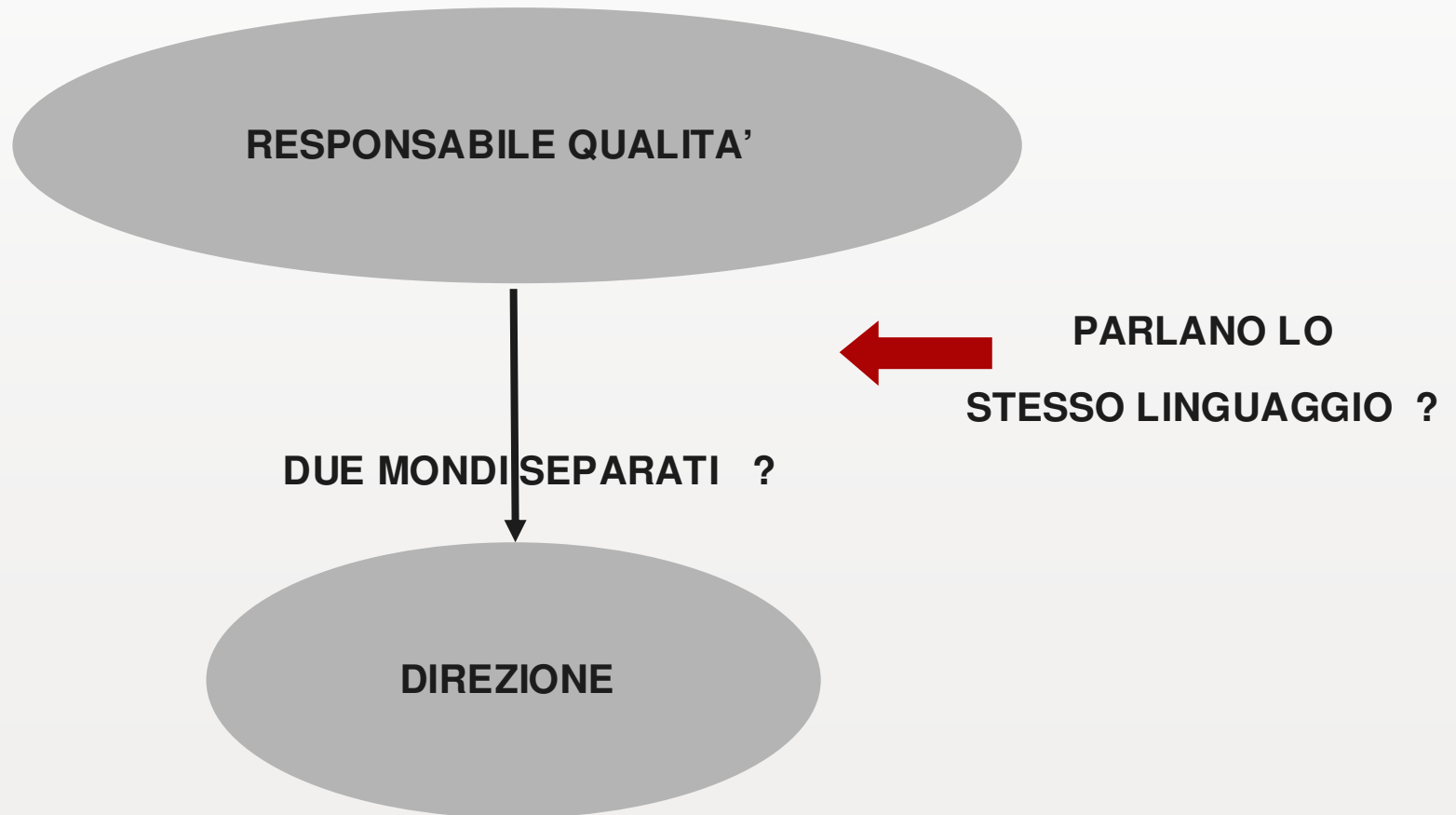
Responsabilita' QA: supporto della direzione



ISO 22000	IFS	BRC
<p>5.5.1 Impegno della direzione</p> <p>L'alta direzione deve fornire evidenza del suo impegno nello sviluppo e nella attuazione del sistema di gestione per la sicurezza alimentare e del miglioramento continuo della sua efficacia:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) illustrando che la sicurezza alimentare è supportata dagli obiettivi commerciali dell'organizzazione; b) comunicando all'organizzazione l'importanza di soddisfare i requisiti della presente norma internazionale, tutti i requisiti legislativi e regolamentari, nonché i requisiti del cliente relativi alla sicurezza alimentare; c) stabilendo la politica per la sicurezza alimentare; d) effettuando i riesami da parte della direzione; e) assicurando la disponibilità di risorse. 	<p>Nella versione 5 è stato enfatizzato con un capitolo ad hoc</p> <p>Nuovo Capitolo 1 :</p> <p>Senior Management Responsibility (KO)</p>	<p>Nella versione 5 è stato enfatizzato con un capitolo ad hoc</p> <p>Nuovo capitolo 1 :</p> <p>Senior management commitment and continual improvement (fondamentale)</p>

TENDENZE

	ISO 22000	IFS	BRC
RESPONSABILITA' DELLA QUALITA'	International Standard	Standard privato	Standard privato



Responsabilità' QA: RIESAME E RACCOLTA DATI per la direzione

ISO 22000	IFS	BRC
<p>5.8.2. Elementi in ingresso per il riesame</p> <p>Gli elementi in ingresso per il riesame da parte della direzione devono comprendere informazioni, ma non limitatamente a:</p> <p>azioni successive ai precedenti riesami effettuati dalla direzione;</p> <p>analisi dei risultati delle attività di verifica (vedere punto 8.4.3);</p> <p>cambiamenti delle circostanze che possono incidere sulla sicurezza alimentare (vedere punto 5.6.2);</p> <p>situazioni di emergenza, incidenti (vedere punto 5.7) e i ritiri (vedere punto 7.10.4);</p> <p>risultati del riesame delle attività di aggiornamento del sistema (vedere punto 8.5.2);</p> <p>riesame delle attività di comunicazione, comprese le informazioni di ritorno dei clienti (vedere punto 5.6.1); e</p> <p>g) verifiche ispettive esterne o ispezioni. Nota Il termine "ritiro" include il richiamo.</p> <p>I dati devono essere presentati in modo da consentire all'alta direzione di mettere in relazione le informazioni agli obiettivi indicati del sistema di gestione per la sicurezza alimentare.</p>	<p>1.4 Riesame della Direzione</p> <p>1.4.1 La Direzione deve garantire che il sistema di gestione della qualità venga sottoposto ad riesame a intervalli regolari.</p> <p>1.4.2 Tale riesame deve includere misure per il controllo del sistema di gestione della qualità e per un processo di miglioramento continuo.</p> <p>1.4.3 "L'azienda deve identificare e riesaminare ad intervalli regolari (per es. mediante audit interni o ispezioni sul posto) l'ambiente di lavoro necessaria per conseguire la conformità ai requisiti relativi ai prodotti. Ciò deve includere, come minimo, quanto segue:- edifici- sistemi di alimentazione- macchinari e attrezzature- trasporto. I risultati di tale riesame devono essere analizzati con debita attenzione per i fattori di rischio, ai fini della pianificazione degli investimenti."</p> <p>1.4.4 "L'azienda deve identificare e riesaminare ad intervalli regolari (per es. mediante audit interni o ispezioni sul posto) l'ambiente di lavoro necessario per conseguire la conformità ai requisiti relativi ai prodotti. Ciò include, come minimo, quanto segue: - strutture destinate al personale- condizioni ambientali- sicurezza del lavoro- condizioni igieniche- configurazione degli ambienti di lavoro- agenti esterni (p.es. rumore, vibrazioni). I risultati di tale riesame devono essere analizzati, con debita attenzione per i fattori di rischio, ai fini della pianificazione degli investimenti."</p>	<p>1.7 The review process shall include the evaluation of:</p> <p>internal, second party and third party audits</p> <p>previous management review documents, action plans and time frames</p> <p>customer performance indicators, complaints and feedback</p> <p>incidents, corrective actions, out-of- specification results and non-conforming materials</p> <p>process performance and deviation from defined parameters</p> <p>reviews of the HACCP-based system</p> <p>developments in scientific information associated with the products in scope</p> <p>resource requirements.</p>

Responsabilita' QA: TEAM HACCP



ISO 22000	IFS	BRC
<p>5.2 Responsabile del gruppo per la sicurezza alimentare</p> <p>L'alta direzione deve nominare un responsabile del gruppo per la sicurezza alimentare che, indipendentemente da altre sue responsabilità, deve avere la responsabilità e l'autorità per:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) gestire il gruppo per la sicurezza alimentare (vedere punto 7.3.2) e organizzare il suo lavoro; b) assicurare addestramento e formazione pertinenti dei membri del gruppo per la sicurezza alimentare (vedere punto 6.2.1); c) assicurare che il sistema di gestione per la sicurezza alimentare sia predisposto, attuato, conservato e aggiornato, e d) riferire all'alta direzione dell'organizzazione sull'efficacia e idoneità del sistema di gestione per la sicurezza alimentare. <p>Nota : La responsabilità del responsabile del gruppo per la sicurezza alimentare può includere anche i collegamenti con organizzazioni esterne su argomenti riguardanti il sistema di gestione per la sicurezza alimentare..</p>	<p style="text-align: center;">2.1.2.1 Formazione di un team HACCP (CA Fase 1)</p> <p>Il team HACCP deve godere di un forte supporto da parte della Direzione e deve essere noto e rispettato in tutta l'azienda.</p>	<p style="text-align: center;">2.1.2 The HACCP food safety team shall have a designated and qualified team leader who shall be able to demonstrate competence and experience of HACCP.</p>

Responsabilita' QA: incidenti, ritiri , richiami

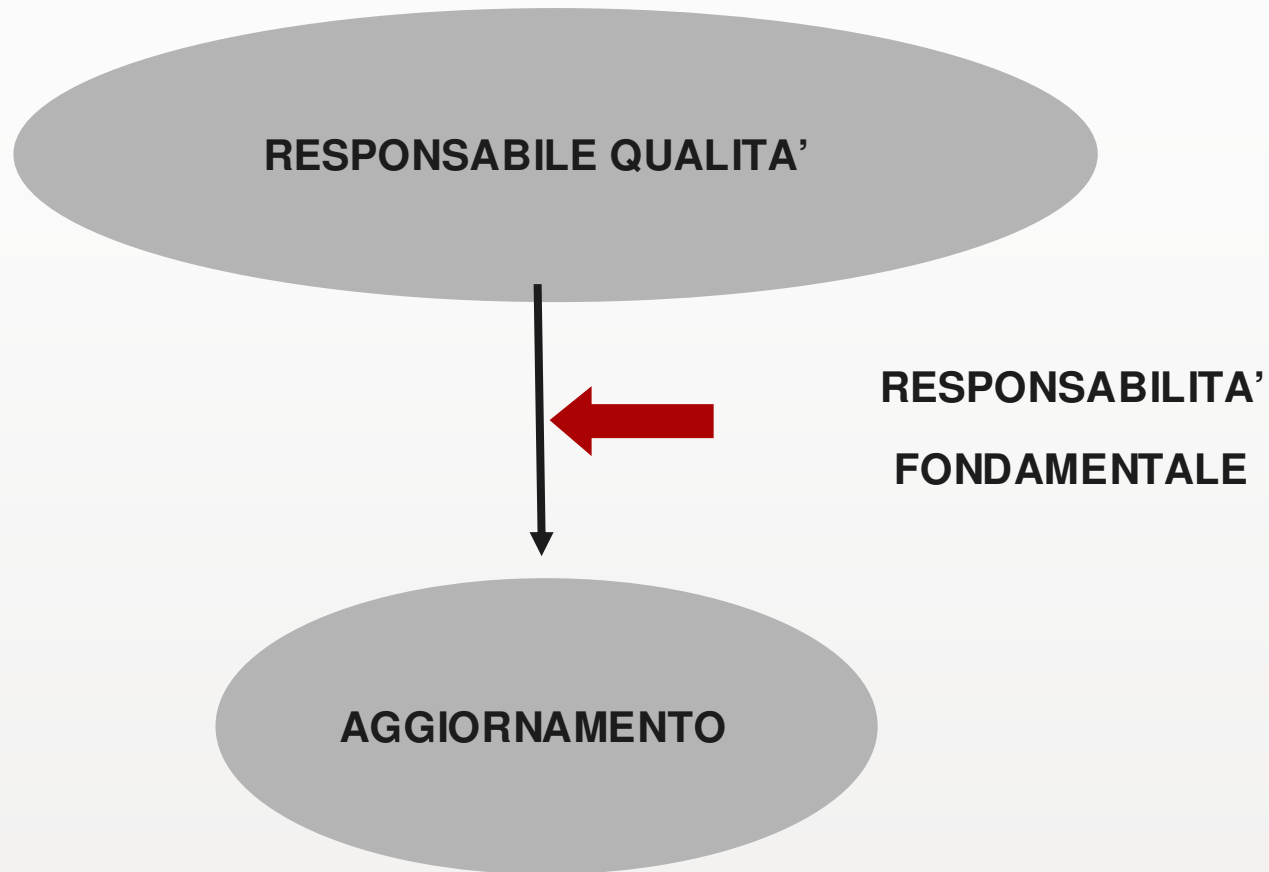
ISO 22000	IFS	BRC
<p>7.10.4 Ritiri</p> <p>Per consentire e facilitare il ritiro completo e tempestivo dei lotti di prodotti finiti che sono stati identificati come non sicuri:</p> <p>a) l'alta direzione deve nominare il personale avente l'autorità di iniziare un ritiro e il personale responsabile dell'esecuzione del ritiro, e</p> <p>b) l'organizzazione deve stabilire e mantenere una procedura documentata per:</p> <p>1) la notifica alle parti interessate pertinenti (per esempio, autorità legislative e regolamentari, clienti e/o consumatori),</p> <p>2) la gestione dei prodotti ritirati nonché i lotti interessati dei prodotti ancora a magazzino, e</p> <p>3) la sequenza di azioni da intraprendere.</p> <p>I prodotti ritirati devono essere messi al sicuro o tenuti sotto supervisione fino alla loro distruzione, utilizzati per fini diversi da quelli originalmente previsti, giudicati sicuri per lo stesso (o altro) utilizzo previsto, o rilavorati in modo da garantire che diventino sicuri.</p> <p>La causa, l'estensione e il risultato di un ritiro devono essere registrati e riferiti all'alta direzione come informazioni in ingresso per il riesame da parte della direzione (vedere punto 5.8.2).</p> <p>L'organizzazione deve verificare e registrare l'efficacia del programma di ritiro attraverso l'utilizzo di tecniche appropriate (per esempio ritiro simulato o pratica di ritiro).</p>	<p>5.9.1</p> <p>Deve essere definita, implementata e mantenuta una procedura per la gestione delle situazioni di crisi. Tale procedura deve includere come minimo la nomina e l'addestramento di un team di crisi, un elenco dei contatti da allertare, fonti di consulenza legale (se necessaria), reperibilità dei contatti, informazioni relative ai clienti, ritiro e/o richiamo dei prodotti e un piano di comunicazione che includa le informazioni ai consumatori.</p>	<p>3.11.3</p> <p>An incident management procedure shall be documented, implemented and maintained. This shall include as a minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identification of key personnel constituting the incident management team with clearly identified responsibilities • an up-to-date list of key contacts, e.g. incident management team, emergency services, suppliers, customers, certification body, regulatory authority • a communication plan including the provision of information to customers, consumers and regulatory authorities in a timely manner • details of external agencies providing advice and support as necessary, e.g. expert laboratories, regulatory authority and legal expertise • product withdrawal and/or recall procedures • corrective action and business recovery.

Responsabilita' QA: audit



ISO 22000	IFS	BRC
<p>8.4.1 Verifiche ispettive interne</p> <p>L'organizzazione deve effettuare ad intervalli pianificati verifiche ispettive interne per determinare se il sistema di gestione per la sicurezza alimentare:.....</p> <p>Deve essere pianificato un programma di verifiche ispettive</p> <p>8.4.2 Valutazione dei singoli risultati della verifica</p> <p>Il gruppo per la sicurezza alimentare deve valutare sistematicamente i singoli risultati della verifica pianificata (vedere punto 7.8).</p> <p>.....</p> <p>8.4.3 Analisi dei risultati delle attività di verifica</p> <p>Il gruppo per la sicurezza alimentare deve analizzare i risultati delle attività di verifica.....</p> <p>I risultati dell'analisi e delle attività risultanti devono essere registrati riferiti, secondo modalità adeguate, all'alta direzione come informazioni in ingresso per il riesame da parte della direzione (vedere punto 5.8.2). Possono essere utilizzati anche come informazioni in ingresso per l'aggiornamento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare (vedere punto 8.5.2).</p>	<p>"5.1.1KO" Internal audits shall be conducted according to an agreed plan. Scope (including outdoor areas) and frequency shall be determined by risk analysis.</p> <p>5.1.2 Internal audits shall be carried out at least once a year in all departments.</p> <p>5.1.3 The auditors shall be competent and independent from the audited department.</p> <p>5.1.4 Audit results shall be communicated to responsible persons of concerned department. Necessary corrective actions and a schedule for implementation shall be determined and documented and communicated to every relevant person.</p> <p>5.1.5 It shall be documented, how and when the corrective actions resulting from the internal audits shall be verified.</p> <p>5.1.6 The audit results shall be communicated to the senior management.</p>	<p>3.5F (FUNDAMENTAL)The company shall audit those systems and procedures which cover the requirements of the Global Standard for Food Safety to ensure that they are in place, appropriate and complied with.</p> <p>3.5.1 Internal audits shall be planned and their scope and frequency shall be established in relation to the risks associated with the activity. Audits shall be scheduled so that all aspects of the food safety and quality management system are audited at least annually.</p> <p>3.5.2 Internal audits shall be carried out by appropriately trained competent auditors, who are independent from the audited department.</p> <p>3.5.3 Internal audit reports shall identify and verify conformity as well as non-conformity.</p> <p>3.5.4 Results of the internal audit shall be reported to the personnel responsible for the activity audited. Corrective actions and timescales for their implementation shall be agreed.</p>

PUNTO CARDINE



CONTATTI



Per informazioni :

► **Roberta PRATI**

- Responsabili Settore Agroalimentare BV Italia
- roberta.prati@it.bureauveritas.com
- 335 74 00 112



BUREAU
VERITAS

Move Forward with Confidence