

# Tecniche di *audit*, tra Pacchetto igiene e norme ISO

Beniamino Cenci Goga\*

***I regolamenti comunitari del cosiddetto Pacchetto igiene hanno introdotto il nuovo strumento dell'audit, che si affianca alle verifiche, alle ispezioni, alla sorveglianza, al monitoraggio e al campionamento.***

Nelle prime fasi di applicazione dei regolamenti comunitari del Pacchetto igiene, sono sorti due problemi di non poco conto. In primo luogo la qualificazione del personale, visto che, a rigore, la denominazione di *auditor* andrebbe riservata a chi ha superato un esame e ha effettuato un numero ben definito di ore in affiancamento ad *auditor* certificati. Diverse Regioni hanno, momentaneamente, superato l'ostacolo con progetti regionali di formazione e con accordi con le aziende e agenzie sanitarie. Il secondo aspetto, la definizione di uno standard, sta ponendo invece problemi concettuali, sia perché la legislazione di per sé non può essere assimilata a uno standard sia perché non è stata ancora completamente definita negli aspetti di standardizzazione dei processi su cui l'operatore del settore alimentare deve dare evidenza. La tecnica dell'*audit*, inoltre, è stata sviluppata e perfezionata nell'ambito dei sistemi per la gestione della qualità delle aziende e sussistono difficoltà, sia sostanziali sia applicative, per il suo pieno e completo utilizzo da parte dell'autorità competente sui controlli ufficiali per la sicurezza alimentare. Prima di entrare nel merito dell'*audit* applicato ai controlli ufficiali è opportuno far riferimento alla sua origine, come strumento nei sistemi di gestione della qualità.

rischi delle imprese e dei clienti garantendo che gli organismi accreditati siano in grado di portare a termine i compiti prefissati. A livello internazionale esiste il cosiddetto *International Accreditation Forum* (IAF): gli enti di accreditamento che ne sono membri devono operare nel rispetto dei più alti standard e, a loro volta, richiedere che gli organismi accreditati seguano precisi standard internazionali. I certificati emessi dagli organismi accreditati da membri dell'*IAF Multilateral Recognition Arrangement* (MLA) sono riconosciuti in tutto il mondo perché è l'MLA ad assicurare i clienti che il certificato è credibile. L'*European Co-operation for Accreditation* (EA) è membro dell'IAF ed è, di fatto, il network europeo per l'accreditamento. EA è un'associazione *non profit* nata nel 1997 e registrata come associazione in Olanda nel giugno del 2000, in seguito alla fusione dell'*European Accreditation of Certification* (EAC) e dell'*European co-operation for Accreditation of Laboratories* (EAL). In accordo con le regole della Commissione europea i membri dell'EA devono operare in assoluta indipendenza, essere imparziali e dimostrare l'alto livello di competenza tramite la partecipazione al sistema di valutazione dell'EA. L'EA e i suoi membri sono estranei a qualsiasi pressione di tipo economico. Dell'EA sono membri i tre enti di accreditamento italiani: SINCERT, SIT e SINAL, che devono dimostrare la propria competenza sulla base della norma ISO/IEC 17011:2004.

## IL SISTEMA DI ACCREDITAMENTO E CERTIFICAZIONE

Alla base delle pratiche per l'accREDITAMENTO vi è la consapevolezza che lo stesso riduce i

SINCERT (*Sistema Nazionale per l'AccREDITAMENTO degli Organismi di Certificazione e Ispezione*), è stato costituito nel 1991, in forma di Associazione senza scopo di lucro, legalmente riconosciuta dallo Stato italiano con Decreto ministeriale del 16 giugno 1995. L'associazione ha come finalità l'**accREDITAMENTO** di: 1) Organismi di certificazione di sistemi di gestione aziendale, quali sistemi di gestione per la qualità, sistemi di gestione



ambientale, sistemi di gestione per la sicurezza e salute sul lavoro, sistemi di gestione per la sicurezza delle informazioni, sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, che operano in conformità alla norma UNI CEI EN 17021:2006 (requisiti per gli organismi che forniscono *audit* e certificazione dei sistemi di gestione); 2) Organismi di certificazione di prodotti/servizi, che operano in conformità alla norma UNI CEI EN 45011:1999 (criteri generali per gli organismi di certificazione dei prodotti); 3) Organismi di certificazione di personale, che operano in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17024:2004 (requisiti generali per organismi che operano nella certificazione delle persone); 4) Organismi di ispezione, che operano in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17020:2005 (Criteri generali per il funzionamento dei vari tipi di organismi che effettuano attività di ispezione). SINCERT opera tradizionalmente nel settore dell'accreditamento volontario, ma un numero crescente di organismi fa esplicito riferimento all'accreditamento SINCERT sia come fattore di garanzia nell'ambito di procedimenti regolamentati per legge sia come utile elemento di valutazione ai fini del rilascio di autorizzazioni, riconoscimenti e notifiche. Gli organismi citati hanno la finalità di certificazione, ad esempio, di aziende che operano nel rispetto della norma UNI EN ISO 9001:2000 (sistemi di gestione per la qualità. Requisiti) per i sistemi di gestione per la qualità (SGQ) o della norma UNI EN ISO 14001:2004 per sistemi di gestione ambientale; di prodotti, di personale e di attività di ispezione di prodotti e di impianti. SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento del Laboratorio) è stato costituito il 26 aprile 1988 per iniziativa di UNI (*Ente Nazionale Italiano di Unificazione*) e CEI (*Comitato Elettrotecnico Italiano*) e sotto il patrocinio del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato (oggi Ministero dello Sviluppo Economico), del CNR (*Consiglio Nazionale delle Ricerche*), dell'ENEA (*Ente per le Nuove tecnologie, l'Energia e l'Ambiente*), delle Camere di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato. Anche SINAL è un'associazione senza scopo di lucro, legalmente riconosciuta con Decreto del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato il 9/9/1991. SINAL accredita i laboratori per qualsiasi tipo di prova sui cui risultati i consulenti possono basare il proprio lavoro. L'accesso all'accreditamento è volontario e aperto a qualsiasi laboratorio di prova, sia come ente indipendente sia come facente parte di un'organizzazione più vasta (industria, istituto

di ricerca, università). I laboratori accreditati dal SINAL devono dimostrare di operare secondo i criteri previsti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura). Si noti come in questo ambito si faccia solo riferimento al termine di accreditamento e non di certificazione in quanto il prodotto del laboratorio di prova è il rapporto della prova stessa, ossia il risultato delle analisi eseguite. Nel caso, ad esempio, dei sistemi di qualità, SINCERT accredita l'organismo di certificazione dei sistemi di qualità che, a sua volta, certifica il sistema di gestione per la qualità delle aziende. Nel caso dei laboratori di prova è evidente come, una volta che SINAL ha accreditato il laboratorio, non vi sia più nulla da certificare. Esiste un'importante distinzione tra l'accreditamento di un laboratorio di prova e la certificazione del suo sistema qualità: diversamente dalla certificazione ISO 9001, l'accreditamento applica criteri e procedure predisposte specificatamente per determinare la competenza tecnica di un laboratorio di taratura. Mentre la certificazione del sistema qualità dichiara la conformità ai requisiti della norma ISO 9001, l'accreditamento attesta anche, e soprattutto, competenze tecniche specifiche. Analogamente al SINAL, per i laboratori di prova, il SIT (Servizio di Taratura in Italia) accredita i Centri di taratura.

## LE NORME DELLA SERIE 9000:2000 E LE ATTIVITÀ DI AUDIT

ISO 9000 identifica una serie di norme e linee guida sviluppate dall'ISO che propongono un sistema di gestione per la qualità, pensato per tenere sotto controllo i processi aziendali, indirizzandoli alla soddisfazione del cliente. Le ISO 9000 attualmente (dall'anno 2000 in avanti) sono suddivise in: ISO 9000 che descrive le terminologie e i principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione (UNI EN ISO 9000:2005, sistemi di gestione per la qualità. Fondamenti e terminologia); ISO 9001 per la definizione dei requisiti dei sistemi qualità (UNI EN ISO 9001:2000, sistemi di gestione per la qualità.



Requisiti) e ISO 9004 che è una linea guida per il miglioramento delle prestazioni delle organizzazioni. L'unica norma della famiglia ISO 9000 per cui un'azienda può essere certificata è quindi la ISO 9001; le altre sono solo guide utili per favorire la corretta applicazione e interpretazione dei principi del sistema qualità. Il nome completo della norma recepita in Italia è UNI EN ISO 9001:2005 in quanto la norma ISO è armonizzata, pubblicata e diffusa dall'Ente Nazionale Italiano di Unificazione (UNI) e dal Comité Européen de Normalisation in Europa (CEN). L'adozione di un sistema di gestione per la qualità, come recita la ISO 9001 nell'introduzione, dovrebbe essere una decisione strategica dell'organizzazione. La progettazione e l'attuazione del sistema di gestione per la qualità di una organizzazione è influenzata da esigenze diverse, dai particolari obiettivi, dal tipo di prodotti forniti, dai processi utilizzati e dalla dimensione e struttura dell'organizzazione. La verifica della rispondenza ai requisiti previsti per i sistemi di gestione per la qualità (ISO 9001) è effettuata sulla base di linee guida contenute in un'altra norma ISO, la UNI EN ISO 19011:2003 (Linee guida per gli

*audit* di sistemi di gestione per la qualità e/o di gestione ambientale). È una norma che unifica le regole da seguire nelle verifiche ispettive, o *audit*, sui sistemi di gestione ed è stata approntata a livello internazionale dall'ISO (International Standard Organization) nel 2002, e tradotta poi in italiano come UNI EN ISO 19011:2003. La norma fornisce delle linee guida sui principi dell'attività di *audit*, sulla gestione dei programmi di *audit*, sulla

conduzione dell'*audit* del sistema di gestione per la qualità e del sistema di gestione ambientale come pure sulla competenza degli *auditor* di questi sistemi di gestione. La ISO 19011 è destinata ad una estesa gamma di potenziali utilizzatori, che comprendono: gli *auditor*, le organizzazioni che attuano sistemi di gestione per la qualità e/o di gestione ambientale o che operano nella certificazione o nella formazione e addestramento degli *auditor*, nella certificazione di sistemi di gestione, nell'accreditamento o nella normazione nel campo della valutazione della conformità. Con

la pubblicazione dei regolamenti comunitari del Pacchetto igiene, in particolare il Regolamento 854/2004, è stato introdotto il concetto di *audit*<sup>1</sup> anche alle attività ispettive e la parziale sovrapposizione delle definizioni potrebbe comportare alcune difficoltà operative e interpretative (Cfr. tabella 1 pagina XXX).

Esistono diverse tipologie di *audit* che si caratterizzano in base a chi li effettua. Gli *audit* interni, denominati anche "di prima parte", sono effettuati, per il riesame da parte dell'alta direzione o per altri fini interni, dall'organizzazione stessa, o per suo conto, e possono costituire la base per una autodichiarazione di conformità da parte dell'organizzazione. In molti casi, soprattutto nelle organizzazioni più piccole, l'indipendenza (Cfr. Tabella 1 alla definizione di *audit* per le norme ISO) può essere dimostrata con l'assenza di responsabilità per l'attività oggetto dell'*audit*. Gli *audit* esterni comprendono gli *audit* di seconda parte (effettuati da chi ha interesse nell'organizzazione, come i clienti o altre persone per conto degli stessi) e gli *audit* di terza parte (effettuati da organismi di *audit* esterni indipendenti, come quelli che rilasciano le certificazioni di conformità ai requisiti delle norme ISO 9001 e ISO 14001). Vi sono inoltre gli *audit* combinati (quando lo stesso ente rilascia due certificazioni) e gli *audit* congiunti (quando due o più organismi di *audit* eseguono congiuntamente un *audit* su un'unica organizzazione). Le figure coinvolte nell'*audit* sono il committente (organizzazione o persona che richiede l'*audit*), l'organizzazione oggetto dell'*audit* (organizzazione sottoposta all'*audit*), l'*auditor* (la persona che ha la competenza per effettuare l'*audit*). Un gruppo di *audit* si crea allorché uno o più *auditor* eseguono un *audit* supportati da esperti tecnici (persone che forniscono conoscenze o competenze specifiche al gruppo). Le attività di *audit* possono essere riassunte nelle seguenti fasi: avvio dell'*audit*, conduzione del riesame della documentazione, preparazione delle attività di *audit* sul posto, conduzione delle attività di *audit* sul posto, preparazione, approvazione e distribuzione del rapporto di *audit*, chiusura dell'*audit*, attuazione delle azioni successive all'*audit*. Le conclusioni possono indicare l'esigenza di azioni correttive, preventive o di miglioramento. Queste azioni sono generalmente decise e attuate dall'organizzazione oggetto dell'*audit* secondo tempistiche concordate e non fanno parte dell'*audit*. L'organizzazione oggetto dell'*audit* dovrebbe tenere informato il committente dello stato di queste azioni. Poiché il completamento

<sup>1</sup>Nella versione italiana della norma UNI EN ISO 19011:2003 è presente una nota che indica come: "il termine di «audit», che deriva dalla lingua latina ed è entrato a far parte della lingua italiana", possa, "a seconda delle circostanze, assumere il significato di «verifica ispettiva» o di «valutazione». Nelle norme aventi per oggetto i sistemi di gestione per la qualità sono stati a tutt'oggi impiegati termini di «valutatore» e «valutazione»; nelle norme aventi per oggetto i sistemi di gestione ambientale sono stati impiegati i termini «auditor» e «audit»".

e l'efficacia delle azioni correttive devono essere verificati, queste verifiche potrebbero costituire l'oggetto di un *audit* successivo.

### AUDIT PER IL CONTROLLO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Il Regolamento CE 854/2004 nelle considerazioni iniziali recita: "I controlli ufficiali sulla produzione delle carni sono necessari per verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria. Detti controlli ufficiali dovrebbero consistere in audit delle attività

degli operatori del settore alimentare e in attività di ispezione e in verifiche sui controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare." Inoltre: "Tenuto conto delle loro conoscenze specialistiche, è opportuno che i veterinari ufficiali effettuino audit e ispezioni di macelli, stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e taluni laboratori di sezionamento. Gli Stati membri dovrebbero poter decidere quale sia il personale più adatto per gli audit e le ispezioni di altri tipi di stabilimenti". All'articolo 4 (Riquadro 1) si entra nello specifico e l'estensore ha preso in considerazione i principi generali dei controlli ufficiali.

#### Riquadro 1

Articolo 4 del Regolamento 854/2004

Principi generali dei controlli ufficiali in relazione a tutti i prodotti di origine animale che rientrano nel campo di applicazione del regolamento.

1. Gli Stati membri si adoperano affinché gli operatori del settore alimentare forniscano tutta l'assistenza necessaria per consentire che i controlli ufficiali effettuati dall'autorità competente possano svolgersi in modo efficace.

Garantiranno in particolare:

- l'accesso a edifici, stabilimenti, impianti e altre infrastrutture,
- l'accesso alla documentazione e ai registri richiesti a titolo del presente regolamento oppure ritenuti dall'autorità competente necessari per valutare la situazione.

2. L'autorità competente effettua controlli ufficiali per verificare il rispetto da parte degli operatori del settore alimentare dei requisiti previsti:

- a) dal regolamento (CE) n. 852/2004;
- b) dal regolamento (CE) n. 853/2004; e
- c) dal regolamento (CE) n. 1774/2002.

3. I controlli ufficiali di cui al paragrafo 1 comprendono:

- a) audit di buone prassi igieniche e procedure basate su Haccp;
- b) i controlli ufficiali di cui agli articoli da 5 a 8;

e

c) qualsiasi compito di audit specificato negli allegati del presente regolamento.

4. Gli audit di buone prassi igieniche verificano il costante rispetto delle procedure degli operatori del settore alimentare per quanto riguarda almeno:

- a) controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;
- b) concezione e manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- c) igiene preoperativa, operativa e postoperativa;
- d) igiene personale;
- e) formazione in materia di igiene e procedure di lavoro;
- f) lotta contro i parassiti;
- g) qualità delle acque;
- h) controllo della temperatura;
- i) controlli sui prodotti alimentari che entrano ed escono dallo stabilimento e la documentazione di accompagnamento.

5. Audit con procedure basate su Haccp verificano che gli operatori del settore alimentare applichino dette procedure in permanenza e correttamente, provvedendo in particolare ad assicurare che le procedure forniscano le garanzie specificate nella sezione II dell'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004. In particolare essi determineranno se le procedure garantiscono, nella misura del possibile, che i prodotti di origine animale:

- a) sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti a titolo della normativa comunitaria;
- b) sono conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite; e
- c) non presentano pericoli fisici quali corpi estranei.

Allorquando, in conformità dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 un operatore del settore alimentare utilizza procedure contenute in manuali per l'applicazione di principi Haccp anziché stabilire sue procedure proprie, l'audit dovrà comprendere il corretto uso di detti manuali.

6. La verifica di conformità con i requisiti del regolamento (CE) n. 853/2004 per quanto riguarda l'applicazione della bollatura di identificazione si effettua in tutti gli stabilimenti approvati in conformità di detto regolamento, oltre alla verifica di conformità con altre esigenze in materia di tracciabilità.

7. Nel caso di macelli, centri di lavorazione della selvaggina e laboratori di sezionamento che commercializzano carni fresche, un veterinario ufficiale effettua i compiti di audit di cui ai paragrafi 3 e 4.

8. Nello svolgere compiti di audit, le autorità competenti prendono particolare cura di:

- a) determinare se il personale e le attività del personale nello stabilimento in tutte le fasi del processo di produzione soddisfano i pertinenti requisiti dei regolamenti di cui al paragrafo 1, lettere a) e b). Per facilitare l'audit, le autorità competenti possono effettuare prove di rendimento atte ad accertare che il rendimento del personale soddisfi determinati parametri;
- b) verificare i pertinenti dati dell'operatore del settore alimentare;
- c) prelevare campioni per analisi di laboratorio ogniqualvolta ciò sia necessario; e
- d) documentare elementi presi in considerazione e i risultati dell'audit.
9. La natura e l'intensità dei compiti di audit per i singoli stabilimenti dipende dal rischio valutato. A tal fine, l'autorità competente valuta regolarmente:
- a) rischi per la salute pubblica e, se del caso, animale;
- b) nel caso di macelli, aspetti relativi al benessere degli animali;
- c) il tipo e la produttività dei processi effettuati; e
- d) i dati precedenti relativi all'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la conformità alla legislazione alimentare.

Nella sezione III (responsabilità e frequenza dei controlli), capo IV (Qualifiche professionali) per i veterinari ufficiali sono, tra l'altro, previste conoscenze di (punto m) "audit e valutazione regolamentare dei sistemi per la gestione della sicurezza alimentare". Per avere informazioni sulle corrette definizioni di "sistema di gestione", "sistema di gestione della qualità" e "sistema per la gestione della sicurezza alimentare" è però necessario far riferimento alle norme ISO, poiché nei regolamenti comunitari non ve ne è traccia. È ipotizzabile che il legislatore abbia preferito non fare riferimento esplicito alle norme ISO intenzionalmente, anche se è singolare che in una fonte del diritto, ancorché si tratti di regolamenti, si sia optato per la mera traslazione di termini da documenti preesistenti senza citarli. Al momento non è stato chiarito, nemmeno nelle linee guida ministeriali, né dagli accordi Stato-Regioni, quali siano però le conoscenze di *audit* che il veterinario ufficiale deve possedere. Ci viene incontro solo un paragrafo tratto dalle linee guida della conferenza Stato-Regioni (Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/882/2004 e CE/854/2004): "Il Reg. CE/882/2004 all'articolo 2, descrive l'audit" come: "un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi; pertanto l'attività di audit rientra tra le attività di controllo ufficiale e può essere condotta presso qualsiasi impresa del settore alimentare. Si precisa che nei casi previsti dal Regolamento

854/2004 i compiti di audit sono svolti da un veterinario ufficiale o da un gruppo di audit di cui faccia parte almeno un veterinario ufficiale." A rigore i riferimenti ai sistemi per la gestione della sicurezza alimentare andrebbero ricercati anche nella norma ISO 22000 (ISO/FDIS: 2005 Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain), e nella più recente ISO/TS 22003:2007 (Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems), mentre quelli per l'utilizzo delle procedure di *audit* nella norma ISO 19011 (UNI EN ISO 19011:2003 sulle Linee guida per gli *audit* di sistemi di gestione per la qualità e/o di gestione ambientale). È utile avere a portata di mano anche le norme ISO 9000 (che descrivono la terminologia e i principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione: UNI EN ISO 9000:2005, Sistemi di gestione per la qualità. Fondamenti e terminologia) e ISO 9001 (per la definizione dei requisiti dei sistemi qualità: UNI EN ISO 9001:2000, Sistemi di gestione per la qualità. Requisiti). Senza entrare nel merito dell'approfondita conoscenza delle norme della famiglia ISO 9000, con il paragrafo successivo, che sarà pubblicato sul prossimo numero di Qualità e Sicurezza, si vogliono fornire agli operatori del settore gli strumenti per applicare le tecniche dell'*audit* a cui si fa riferimento nei regolamenti 854 e 882/2004.

#### **Fine prima parte**

\*Facoltà di Medicina Veterinaria,  
Università degli Studi di Perugia

#### **BIBLIOGRAFIA**

1. Anonymous. ISO 19011:2003. *Linee guida per gli audit di sistemi di gestione per la qualità e/o di gestione ambientale*. In, International Organization for Standardization, Geneva.
2. Anonymous. 1997. *Second revision of Certif 97/4 "Accreditation and the Community's Policy in the Field of Conformity Assessment"*. In European Commission Directorate General III Industry.
3. Anonymous. 2004. Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano. p. L 226/83 - L226/127. In, vol. 854/2004/CE. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.
4. Anonymous. 2004. Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali. p. L191/1 - L191/52. In, vol. 882/2004/CE. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

**Tabella 1. Definizioni secondo i regolamenti 854 e 882/2004 e le norme ISO**

Definizione	Regolamento 854	ISO	Regolamento 882
Audit	“Un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono attuate in modo efficace e sono adeguate per raggiungere determinati obiettivi.”	Sinonimo di Verifica ispettiva: “Processo sistematico, indipendente e documentato per ottenere evidenze dell’audit – ossia registrazioni, dichiarazioni di fatti o altre informazioni, che sono pertinenti ai criteri dell’audit (ossia insieme di politiche, procedure o requisiti) e verificabili – e valutare con obiettività, al fine di stabilire in quale misura i criteri dell’audit sono stati soddisfatti.”	“Un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.”
Ispezione	“L’esame di stabilimenti, di animali e di prodotti alimentari e della loro trasformazione, delle aziende del settore dei prodotti alimentari e del loro sistema di gestione e di produzione compresi documenti, test sul prodotto finito e sulle prassi di somministrazione di mangimi, nonché dell’origine e destinazione degli input e output di produzione per verificare che tutte queste voci siano conformi alle prescrizioni di legge.”	Ispezione, controllo e collaudo: “Valutazione della conformità mediante osservazioni e giudizi associati, quando opportuno, a misurazioni, prove e verifiche a mezzo di calibri.”	“L’esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali.”
Verifica	“Il controllo, mediante esame e la presentazione di prove obiettive, dell’ottemperanza a requisiti specifici.”	“Conferma, sostenuta da evidenze oggettive (ossia da dati che supportano l’esistenza o la veridicità di qualcosa) del soddisfacimento dei requisiti (ossia esigenze o aspettative che possono essere espresse, generalmente implicite o cogenti) specificati.”	“Il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.”
Controllo ufficiale	“Il controllo, mediante esame e la presentazione di prove obiettive, dell’ottemperanza a requisiti specifici.”	--	“Qualsiasi forma di controllo eseguita dall’autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.”
Monitoraggio	--	--	“La realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d’insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.”
Sorveglianza	--	--	“L’osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.”
Campionamento per l’analisi	--	--	“Il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall’ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali.”