

**Optima**

Servizi Integrati per l'Azienda S.r.l.

**Piano di audit**

MO 5.2.2

Rev. 0.3 del 11/04/2011

	Audit di prima parte	Data dell'audit:	<b>14 ottobre 2016</b>
<b>X</b>	Audit di seconda parte	Organizzazione richiedente:	<b>Comune di Mazzano</b>

	ISO 9001:2008		ISO 22000:2005		ISO 22005:2008
<b>X</b>	Autocontrollo	<b>X</b>	Capitolato tecnico		Altre norme:

Note:

Organizzazione auditata (Org.):	<b>CIR Food</b>
Indirizzo sede di attività di audit:	<b>Cucina c/o Scuola dell'Infanzia – Via IV Novembre, Mazzano</b>
Eventuali sedi secondarie con relativi indirizzi:	-
Rappresentante dell'Organizzazione presente:	<b>Tamburini Marco</b>
Leadauditor/Auditor:	<b>Francesca Gagliandi</b>
Documenti di riferimento (tipo e revisione):	<b>Capitolato tecnico di gara, offerta tecnica CIR Food, Documenti CIR Food descrittivi del Sistema di Autocontrollo igienico-sanitario</b>
Campo di applicazione del Sistema oggetto di verifica:	<b>Centro Cottura per produzione confezionamento e trasporto pasti</b>
Esclusione di requisiti della norma di riferimento:	-

Altri documenti applicabili:	• <b>Menù approvati in uso</b>
------------------------------	--------------------------------

AVVERTENZE GENERALI

- In caso di necessità, il programma dell'audit può essere messo a punto in sede di riunione iniziale.
- L'Organizzazione deve predisporre una sala per le riunioni generali e per le riunioni riservate del team di audit.
- Il rappresentante dell'Organizzazione per il sistema qualità deve essere presente a tutte le fasi dell'audit, accompagnando sempre il leadauditor e/o l'auditor.
- Può essere richiesta la presenza del management dell'Organizzazione (Direzione e responsabili di 1° livello) alle riunioni iniziale e conclusiva dell'audit.




# Optima

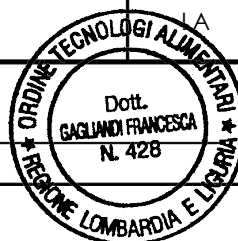
Servizi Integrati per l'Azienda S.r.l.

## Piano di audit

MO 5.2.2

Rev. 0.3 del 11/04/2011

Data	Ora (1)	Sede / Reparto / Funzione	Attività / Elemento / Processo del SQ	LA/A (2)
14/10/16	09.00	Responsabili CIR Food	Riunione di apertura	LA
	09.05	Aree prima lavorazione e cotture	Produzione – verifica attività lavorativa <ul style="list-style-type: none"> <li>rispetto del menù, prenotazione pasti, programmazione della produzione, formazione del personale, gestione diete speciali</li> <li>igiene di personale, locali, attrezzatura, produzioni</li> </ul>	LA
			Pasti <ul style="list-style-type: none"> <li>verifica GMP e controllo punto critico temperatura</li> </ul>	LA
	12.00	–	Stesura report provvisorio	LA
	14.00	Responsabile CIR Food	Riunione di chiusura	LA
07/10/16				
Data		Firma leadauditor		



### NOTE

- 1) Gli orari riportati sono da considerare indicativi.
- 2) LA significa che l'elemento / processo del sistema qualità verrà verificato dal leadauditor; A significa che l'elemento / processo del sistema qualità verrà verificato dall'auditor; LA+A significa che l'elemento / processo del sistema qualità verrà verificato in contemporanea dal leadauditor e dall'auditor.  
Per le eventuali fasi in cui il leadauditor e l'auditor procedono separatamente alla verifica, l'Organizzazione deve prevedere almeno una persona che accompagna il leadauditor ed almeno una persona che accompagna l'auditor.
- 3) Per management dell'Organizzazione si intendono la Direzione ed i responsabili di 1° livello.
- 4) La riunione iniziale ha le seguenti finalità principali:
  - presentazione del team di audit (inclusi eventuali osservatori) e dei rappresentanti dell'Organizzazione
  - descrizione delle metodologie di audit da parte del team di audit
  - illustrazione della classificazione dei rilievi da parte del team di audit
  - sottolineatura del fatto che le conclusioni che verranno raccolte in idoneo report che verrà recapitato via posta elettronica
  - dichiarazione di riservatezza da parte del team di audit
  - messa a punto del programma di audit

### PER ACCETTAZIONE (Organizzazione richiedente)

_____	_____
Data	Timbro e firma

### PER ACCETTAZIONE (Organizzazione auditata)

_____	_____
Data	Timbro e firma