

|                |  |              |
|----------------|--|--------------|
| (logo azienda) | Preparazione e risposta alle emergenze | PR 03        |
| Data           | 1/4                                    | Revisione n° |

## Preparazione e risposta alle emergenze

### 1. Oggetto

- 1.1 Scopo
- 1.2 Campo di applicazione
- 1.3 Glossario

### 2. Responsabilità

### 3. Documenti

- 3.1 Procedure
- 3.2 Istruzioni e registrazioni

### 4. Requisiti della norma ISO 22000:2018

### 5. Sviluppo

- 5.1 Passi
- 5.2 Identificazione delle situazioni di emergenza
- 5.2 Piano di sicurezza

WWW.EDIRAMA.ORG

### Storico

|               |                 |             |
|---------------|-----------------|-------------|
|               |                 |             |
|               |                 |             |
|               |                 |             |
| <b>Pagina</b> | <b>Cambiare</b> | <b>Data</b> |

|                   |                       |                      |
|-------------------|-----------------------|----------------------|
| Autore / Funzione | Verificato / Funzione | Approvato / Funzione |
| /                 | /                     | /                    |

|                |  |              |
|----------------|--|--------------|
| (logo azienda) | Preparazione e risposta alle emergenze | PR 03        |
| Data           | 2/4                                    | Revisione n° |

## 1. Oggetto

### 1.1 Scopo

Lo scopo di questa procedura è identificare le situazioni di emergenza, stabilire azioni di prevenzione e introdurre metodi di risposta del nostro SGSA. Si tiene conto della formazione del personale e della verifica della reattività.

### 1.2 Campo di applicazione

Questa procedura si applica a tutti i rischi che possono comportare situazioni di emergenza nella nostra azienda. Vengono prese in considerazione le pertinenti questioni interne ed esterne per l'SGSA e le azioni volte ad affrontare le minacce individuate e le opportunità di miglioramento riscontrate.

### 1.3 Glossario

Rischio : probabilità di verificarsi di una minaccia o di un'opportunità

## 2. Responsabilità

Il responsabile della qualità (HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE) ha l'autorità di scrivere e aggiornare questa procedura. È responsabile della sua attuazione. Il responsabile della qualità è supportato dal direttore.

## 3. Documenti

### 3.1 Procedure

Piano di controllo dei pericoli  
 Audit interno  
 Descrizione del processo  
 Ambito  
 Formazione  
 Ritiro, richiamo

### 3.2 Istruzioni e registri

Situazioni di emergenza  
 Piano Sicurezza

## 4. Requisiti della norma ISO 22000:2018

8.4.1 Garantire l'applicazione di disposizioni per rispondere a potenziali situazioni di emergenza o potenziali incidenti che possono avere un impatto sulla sicurezza alimentare e che sono pertinenti al ruolo dell'impresa nella catena alimentare.

Le informazioni documentate vengono stabilite e gestite per gestire queste situazioni e incidenti.

|                   |                       |                      |
|-------------------|-----------------------|----------------------|
| Autore / Funzione | Verificato / Funzione | Approvato / Funzione |
| /                 | /                     | /                    |

|                |   |                     |
|----------------|---|---------------------|
| (logo azienda) | <b>Preparazione e risposta alle emergenze</b> | <b>PR 03</b>        |
| <b>Data</b>    | <b>3/4</b>                                    | <b>Revisione n°</b> |

8.4.2 Rispondere alle emergenze e agli incidenti reali garantendo che siano identificati i requisiti normativi e normativi applicabili, comunicando internamente e comunicando esternamente (e. g. fornitori, clienti, autorità competenti, media).

Intraprendere azioni adeguate all'entità dell'emergenza o dell'incidente e al potenziale impatto sulla sicurezza alimentare per mitigarne le conseguenze.

Simulare periodicamente le disposizioni, se possibile.

Esaminare e, se necessario, aggiornare le informazioni documentate dopo il verificarsi di un incidente, di un'emergenza o di simulazioni.

## 5. Sviluppo

### 5.1 Passi

Per impostare e mantenere la preparazione e la risposta alle emergenze, seguiamo i seguenti passaggi:

- analizzare le vulnerabilità e identificare le emergenze e i loro impatti sulla sicurezza alimentare
- definire i metodi per reagire il più rapidamente possibile in caso di incidenti o emergenze prevedibili (testare periodicamente la capacità di reazione, vedere procedura "Audit interno")
- identificare ruoli e responsabilità
- comunicare piani d'azione interni ed esterni per situazioni di emergenza
- garantire le risorse necessarie
- ridurre i potenziali impatti attraverso attività di prevenzione
- aumentare la consapevolezza del personale
- formare il personale a reagire in tempo e con istruzioni specifiche (vedi procedura "Formazione")
- istruzioni per l'installazione, l'aggiornamento e il monitoraggio, istruzioni di lavoro e cartelli appropriati
- stabilire relazioni con le autorità pubbliche
- stabilire un piano di evacuazione del sito

### 5.2 Identificazione delle situazioni di emergenza

L'individuazione delle situazioni di emergenza viene effettuata sulla base della pratica nel nostro campo e utilizzando la cronologia degli incidenti del passato, cfr.

L'analisi delle emergenze e la loro classificazione viene effettuata per tutti i settori dell'azienda. Le minacce identificate sono correlate a:

- Contaminazione:
  - Acqua
  - Aria
  - Materie
  - Prodotti
- un blackout
- un arresto dell'approvvigionamento idrico

|                   |                       |                      |
|-------------------|-----------------------|----------------------|
| Autore / Funzione | Verificato / Funzione | Approvato / Funzione |
| /                 | /                     | /                    |

|                |  |              |
|----------------|--|--------------|
| (logo azienda) | Preparazione e risposta alle emergenze | PR 03        |
| Data           | 4/4                                    | Revisione n° |

- un trasporto difettoso
- un diluvio
- inquinamento (aria, acqua) dell'ambiente
- una ripartizione delle attrezzature direttamente connesse alla sicurezza alimentare (metal detector ...)
- uno sciopero
- un disastro naturale
- condizioni meteorologiche estreme
- sabotaggio o terrorismo
- un incendio
- ritiro di una partita di prodotti non ancora distribuiti
- Una richiesta di un lotto di prodotti distribuiti

Per questo manteniamo aggiornato l'elenco dei rischi identificati e il "Piano di Sicurezza" per tutti i rischi.

Il piano industriale è incluso nel documento "Sicurezza plan".

Le attività relative ai prelievi e ai richiami sono descritte nella procedura "Recesso, richiamo".

### 5.3 Piano di sicurezza

Il Piano di sicurezza contiene un elenco di minacce (rischi) e:

- la probabilità (bassa, media, alta)
- durata (ore, giorni, mesi)
- la conseguenza per noi e il nostro cliente
- la misura preventiva
- la misura curativa
- la misura di emergenza
- il responsabile
- osservazioni (istruzioni, osservazioni, ispezioni)

La prevenzione delle potenziali emergenze e la capacità di reazione sono descritte attraverso le varie istruzioni e segnali di lavoro.

Il piano di gestione della catena alimentare contro i rischi di sabotaggio e terrorismo è confidenziale ed è gestito direttamente dai vertici.

|                   |                       |                      |
|-------------------|-----------------------|----------------------|
| Autore / Funzione | Verificato / Funzione | Approvato / Funzione |
| /                 | /                     | /                    |