

## **Autocontrollo ed Audit...questi semi sconosciuti**



Qualche tempo fa EUROFISHMARKET si era occupata della verifica dell'applicazione dell'autocontrollo da parte delle aziende del settore ittico rilevando ancora molte falle nel sistema. Ancora troppi piani di autocontrollo non realmente mirati all'azienda, pacchetti improvvisati o precompilati in modo generico. E con l'audit cosa è cambiato? Quanti operatori del settore tra aziende ed Organi di Controllo compresi ne hanno davvero capito il significato? EUROFISHMARKET dedica al tema dell'audit il dossier di questo numero al fine di provare a dare più chiarimenti possibili in merito. L'audit viene esaminato in riferimento al settore della pesca. L'audit che deve essere inteso nel vero senso della parola come "ascolto attivo" ed un esame attento e dettagliato. L'audit come strumento di controllo sistematico e documentato applicato alla sicurezza degli alimenti che ha lo scopo di verificare il grado di affidabilità dei sistemi adottati dagli operatori alimentari per la sicurezza degli alimenti e la conformità nella conduzione dei controlli ufficiali ai principi della massima efficienza ed efficacia. Con questi presupposti la materia dell'audit viene a costituire un elemento essenziale del bagaglio tecni-

co-professionale degli operatori addetti al controllo ufficiale degli alimenti.

Utilizzare correttamente gli strumenti dell'autocontrollo e dell'audit significa riuscire a gestire meglio, ad es., un prodotto per il problema istamina. In questo numero si parla della sindrome sgombroide che è ancora sottovalutata e sottostimata. Soprattutto nel periodo estivo resta una delle malattie alimentari più diffuse. Per evitarla l'unica strada da perseguire è fare formazione alle aziende ed informazione al consumatore. Stesso discorso per le "nuove malattie alimentari" da consumo dei prodotti ittici, descritte in questo numero. Gli Organi di Controllo stanno incrementando sempre più le verifiche in questo settore, le aziende sono chiamate ad essere sempre più responsabili ed i consumatori ad essere sempre più informati. Avanti così!

**Valentina Tepedino**



## **The semi obscure Self Control and Audit**

A while ago EUROFISHMARKET investigated the correct implementation of the self control by the fish sector companies detecting yet many faults in the system. There are still too many self control plans not really aimed at the company, improvised packages or generically compiled ones. What changed with the audit? How many sector operators between companies and Control Bodies have truly understood its meaning? The dossier in this EUROFISHMARKET issue deals with audit to try to provide as many clarifications as possible on the subject. The audit is examined with reference to the fishery sector. The audit has to be intended literally as "active listening" and an accurate and detailed examination. The audit is intended as a systematic and documented control instrument applied to food safety with the purpose to verify the reliability level of the systems adopted by the food operators for food safety and conformity in performing the official controls with the principles of maximum efficiency and effectiveness. On these basis the audit becomes an essential element in the technical-professional baggage of the operators assigned to the official control of food.

Using the self control instruments and the audit correctly means better dealing with, for ex., a product for the histamine problem. In this issue we discuss the Scombroid syndrome which is still underestimated. Most of all in the summertime it remains one of the most common forms of food poisoning. To avoid it the only road to follow is to train the companies and inform the consumers. The same also stands for the "new forms of food poisoning" from fish products consumption, described in this issue. The Control Bodies are more and more increasing the verifications in this sector, the companies have to be always more responsible and the consumers always more informed. This is the way forward!