

WHITE PAPER

BEST PRACTICES PER SUPERARE CON SUCCESSO UN
AUDIT SULLA SICUREZZA ALIMENTARE PER I TUOI
LUBRIFICANTI | KNOWLEDGE CENTRE | PETRO-CANADA
LUBRICANTS

QUESTO WHITE PAPER FORNISCE UN ELENCO DI
PRATICHE E MATERIALI UTILI PER PREPARARSI
EFFICACEMENTE ALLA SEZIONE LUBRIFICANTI DI UN
AUDIT PER LA SICUREZZA ALIMENTARE.



AN HF SINCLAIR BRAND

BEST PRACTICES PER UN AUDIT EFFICACE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Gli audit odierni sono più complessi che mai, ciascuno con requisiti specifici. Questo documento elenca alcuni passaggi fondamentali per aiutarti a prepararti:

- Cosa serve per affrontare la sezione dedicata ai lubrificanti all'interno dell'audit
- Buone pratiche da integrare nelle procedure operative standard per aumentare le probabilità di successo
- Documentazione e certificazioni di terze parti richieste durante l'audit

COSA PREPARARE PER LA PARTE RELATIVA ALL'AUDIT DEI LUBRIFICANTI

Che l'audit riguardi certificazioni ISO, GFSI, IFS Food, SQF, AIB International, FDA o standard interni di un cliente, la conformità è diventata sempre più importante per clienti, consumatori e per il valore del marchio della tua azienda.

Quando ci si prepara per la parte dell'audit relativa ai lubrificanti, esistono elementi comuni da seguire a prescindere dal tipo di ispezione. I passaggi fondamentali includono:

- una documentazione accurata
- l'uso corretto e appropriato dei lubrificanti
- un processo operativo valido per evitare la contaminazione incrociata tra lubrificanti e alimenti

Qui di seguito trovi un elenco utile per prepararti alla sezione lubrificanti dell'audit. Ricorda di verificare sempre i requisiti specifici previsti per ogni tipologia di audit.

1. CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO

Potrebbe esserti richiesto di dimostrare che oli e grassi lubrificanti utilizzati soddisfino determinati standard.

Per i lubrificanti food grade, può essere necessario fornire dichiarazioni aggiuntive relative ad allergeni, restrizioni alimentari, presenza di ingredienti geneticamente modificati (OGM), ecc.

Potrebbero anche essere richiesti documenti di conformità a certificazioni religiose o locali, come Kosher o Halal.

Spesso basta contattare il proprio fornitore per ottenere i certificati aggiornati.

In media, uno stabilimento alimentare utilizza tra i 20 e i 60 prodotti lubrificanti.

Se disponi di un programma di lubrificazione consolidato, con meno prodotti e un unico fornitore, ottenere la documentazione richiesta sarà più facile e rapido.

2. DOCUMENTAZIONE

a) Piano di manutenzione preventiva

È essenziale avere a disposizione il piano di manutenzione per dimostrare la conformità alle best practices.

b) Report di cross-reference

Prepara un elenco dettagliato dei lubrificanti utilizzati, organizzato per tipo di apparecchiatura, applicazione e frequenza d'uso. Questo mostra all'auditor che i lubrificanti corretti e certificati sono usati per le applicazioni previste.

c) Schede di sicurezza (SDS) e registri di formazione

Conserva le schede di sicurezza aggiornate per tutti i prodotti in uso. È buona prassi avere anche i registri di formazione del personale, a dimostrazione del fatto che sono stati istruiti sul corretto utilizzo e gestione dei lubrificanti.

d) Etichette dei prodotti

La revisione delle etichette è fondamentale, soprattutto se usi lubrificanti food grade e non food grade.

Prepara una spiegazione del sistema adottato per distinguere i prodotti e prevenire contaminazioni.

Assicurati che tutte le confezioni siano etichettate in modo leggibile e duraturo. Ricorda: è comune che le etichette si danneggino o si stacchino a causa di superfici oleose o manipolazioni frequenti.

3. PRATICHE SICURE DI STOCCAGGIO E GESTIONE

Durante l'audit, è probabile che gli ispettori visitino lo stabilimento per valutare:

- le aree produttive
- i luoghi dove sono stoccati i lubrificanti inutilizzati
- i locali tecnici con apparecchiature che impiegano lubrificanti

Oltre allo stato generale di pulizia e ordine, gli auditor verificheranno che ci sia una chiara distinzione tra lubrificanti food grade (es. H1, HT1) e quelli non food grade, assicurandosi che esistano controlli per prevenire l'uso errato.

La sicurezza alimentare è a rischio se un lubrificante non food grade viene usato in un'applicazione che richiede un prodotto certificato.

- Soluzioni raccomandate:
- serbatoi e pompe dedicati
- fusti con pompe dedicate
- contenitori sigillati per il trasporto

filtrazione, contenitori ermetici, tappi con essiccatori (desiccant breathers) per evitare contaminazioni aeree e garantire la purezza del prodotto fino all'uso

BUONE PRATICHE OPERATIVE CONTINUATIVE

Pratiche operative standard per gli audit sulla sicurezza alimentare

Affrontare un audit è molto più semplice se il team è già preparato. Ecco perché è utile integrare questi accorgimenti nelle procedure operative standard del tuo impianto:

- Monitorare regolarmente l'ambiente operativo, documentando i punti in cui sono stati individuati e risolti potenziali rischi di contaminazione incrociata da lubrificanti
 - Mantenere un elenco aggiornato dei lubrificanti in uso, con:
 - nome completo del prodotto
 - area/applicazione in cui viene utilizzato
 - quantità impiegata
- Adottare un processo robusto di gestione dell'inventario, per garantire la tracciabilità e il controllo continuo del ciclo di vita dei lubrificanti
- Documentare iniziative interne per la sicurezza, come:
 - revisioni periodiche delle schede tecniche e di sicurezza
 - verifica delle certificazioni
- Eseguire audit simulati regolarmente, per identificare e correggere eventuali problemi prima di un'ispezione ufficiale (può essere utile anche rivolgersi a una terza parte).

Documentazione e certificazioni disponibili da PETRO-CANADA LUBRICANTS

Se sei cliente PETRO-CANADA LUBRICANTS, abbiamo raccolto per te tutta la documentazione utile per semplificare la preparazione all'audit:

Schede tecniche (TDS)

- Schede di sicurezza (SDS)
- Certificati Halal
- Certificati Kosher
- Lettere di registrazione NSF 3H, H1, HT1 e H2
- Dichiarazioni su allergeni
- Dichiarazioni su OGM (organismi geneticamente modificati)
- Dichiarazioni sugli ingredienti di origine animale (ADI)
- Linee guida per la gestione e lo stoccaggio dei lubrificanti



To learn more about how Petro-Canada Lubricants products can help your business visit: petrocanadalubricants.com or contact us at lubecsr@hfsinclair.com

Committed to the disciplined operation of our business.



AN HF SINCLAIR BRAND