

## Checklist scaricabile — Acqua in alimenti e bevande: controllo microbiologico, evidenza lotto, CIP e audit readiness

Audience: QA/QC alimentare, plant manager, laboratori e auditor · Regione: Unione europea / Spagna / operazioni globali

Preparata per conversazioni su microbiologia dell'acqua, tracciabilità e selezione prodotto.

### Checklist

- Classificare usi: ingrediente, processo, risciacquo/CIP, utility e supporto ambientale.
- Collegare ogni punto a linea, lotto, turno o evento di processo.
- Definire quando lo screening basta e quando serve enumerazione.
- Catturare lotto prodotto, operatore, revisione e CoA per ogni risultato.
- Documentare deviazioni, hold, ricontrolli e azioni correttive.
- Revisionare trend prima di audit e visite clienti/fornitori.

### Recommended links

- Richiedi raccomandazione tecnica
- Vedi prodotti AquaVerify
- Richiedi demo AquaVerify Cloud

### Prossimo passo suggerito

Usa questa checklist per preparare una conversazione su prodotto, piattaforma, distributore o OEM con AquaVerify.

Questo documento è materiale di orientamento tecnico. Validazione metodo, accreditamento, autorità competente e sistema qualità di ogni organizzazione restano decisivi.