

REGOLAMENTO PER LA CONCESSIONE E IL MANTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' ALLO STANDARD IFS FOOD VERSION 7

PRESENTAZIONE DI CERTIQUALITY

CERTIQUALITY S.r.l. è una società di Certificazione che opera secondo i criteri generali definiti dalla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065 e che, quale Organismo indipendente, provvede a fornire alle Organizzazioni richiedenti servizi di valutazione e di Certificazione di conformità dei propri prodotti alle prescrizioni delle Norme di riferimento.

CERTIQUALITY S.r.l. non effettua, né direttamente né attraverso rapporti di agenzia con sub-contraffattori, alcun servizio di consulenza per aiutare le Organizzazioni a mettere a punto le proprie attività finalizzate alla certificazione dei loro prodotti o a redigere la relativa documentazione.

Lo stato giuridico di Certiquality S.r.l. è descritto nello Statuto.

Il sostegno finanziario per l'attività di Certiquality S.r.l. è fornito dai proventi previsti per la certificazione.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Nel presente Regolamento vengono definiti i rapporti fra CERTIQUALITY S.r.l. e le Organizzazioni che intendono ottenere la certificazione di conformità a fronte dello Standard IFS: International Featured Standards – IFS Food.

Sull'applicazione del presente Regolamento sorveglia il Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità, nominato dal Consiglio di Amministrazione del Certiquality S.r.l., nel quale sono rappresentate le parti interessate alla Certificazione.

Certiquality opera secondo procedure conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, agli Standard IFS ed alle prescrizioni dell'accreditamento Accredia per lo specifico schema.

3. DEFINIZIONI

Nota: nei diversi contesti, si applicano le definizioni riportate nello Standard IFS Food (Version 7).

3.1 Prodotto stagionale

Prodotti che sono processati in un periodo specifico dell'anno, o processi che sono utilizzati in uno specifico periodo dell'anno, per ottenere prodotti nuovi/differenti rispetto a quelli processati lungo tutto il corso dell'anno.

In questi casi la verifica deve essere effettuata durante il periodo di produzione (vedi par. 4.7).

3.2 Certificato CERTIQUALITY

È il documento con il quale Certiquality S.r.l. attesta che un prodotto è conforme ai requisiti dello Standard IFS per il quale l'Organizzazione ha chiesto la certificazione. Il certificato è sempre riferito al sito presso il quale si effettuano le attività oggetto di certificazione ed in cui si è svolto l'audit.

Il periodo di validità della certificazione è indicato sul certificato stesso (par. 6).

3.3 IFS FOOD – Standard for Auditing Quality and Food Safety of Food Products

L'IFS Food è uno Standard per l'audit dei fornitori di prodotti alimentari che recano il marchio dei Distributori e anche altri produttori di prodotti alimentari e riguarda unicamente le aziende che si occupano della lavorazione di prodotti alimentari o le aziende che confezionano prodotti alimentari sfusi.

L'IFS Food si applica solo quando un prodotto è "processato" o quando vi è un pericolo di contaminazione del prodotto derivante dal confezionamento primario.

La certificazione è sempre sito specifica in relazione alle attività di lavorazione effettive del sito e non può essere applicata a diversi siti o ubicazioni.

L'IFS ha stabilito un unico sistema di classificazione, basato sugli scopi di prodotto e le fasi produttive (scopi tecnologici), ciò consente diverse combinazioni che dipendono dai prodotti e dalle

tecnologie utilizzate dal sito produttivo sottoposto a certificazione.

Gli scopi di prodotto (da 1 a 11) e gli scopi tecnologici (da A a F) devono essere utilizzati per determinare lo scopo di valutazione. Essi saranno indicati nel Certificato IFS Food e nel Rapporto di Assessment IFS Food.

Lo scopo di Assessment deve includere le attività complete dell'azienda, incluse le linee di produzione e i prodotti trasformati dal sito produttivo. Almeno il 50 % della durata totale di Assessment IFS deve essere destinata alla valutazione in sito (nelle aree della produzione del sito) per consentire all'auditor tempo sufficiente per un audit completo e ispezionare i prodotti e i processi.

Lo standard non si applica invece alle seguenti attività:

- importazione (uffici, attività di brokeraggio);
- trasporto, magazzinaggio e distribuzione (per le quali si può applicare l'IFS Logistic Standard).

L'International Food Standard si applica alle Organizzazioni che producono alimenti, bevande o materie prime a marchio del retailer, piuttosto che ai fornitori di alimenti/ingredienti utilizzati poi da parte di altre aziende alimentari o aziende di catering.

La certificazione viene riferita ai prodotti fabbricati o preparati nel sito in cui è stato effettuato l'audit e include i magazzini che sono sotto diretto controllo del management del sito produttivo. L'audit, il rapporto e il certificato devono quindi essere specifici per "prodotto" e per "sito". Ogni sito deve quindi essere auditato per ottenere un proprio certificato.

La certificazione prevede l'audit dell'intero processo produttivo, dall'arrivo delle materie prime alla spedizione del prodotto finito.

Nel caso in cui il processo produttivo di un prodotto avvenga presso diversi siti dell'azienda il certificato includerà tutte le sedi.

Lo Standard prevede che le Organizzazioni abbiano efficacemente implementato un sistema HACCP basato sull'analisi dei pericoli e un documentato sistema di gestione della qualità e sicurezza alimentare; è diviso in 6 capitoli:

- Responsabilità della Direzione;

REG 08 IFS Food ED 14 010421

- Sistema di Gestione della Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- Gestione delle Risorse;
- Pianificazione e Processo di produzione;
- Misurazioni, analisi, miglioramenti;
- Piano di Food defence e ispezioni esterne.

Alcuni requisiti dello Standard, considerati di fondamentale importanza, vengono indicati come "K.O." e se nel corso dell'audit vengono valutati come non conformi la certificazione non potrà essere concessa.

I dieci requisiti definiti come K.O. sono i seguenti:

- 1) 1.2.1 Governance Aziendale e Impegno della Direzione
- 2) 2.2.3.8.1 Sistema di monitoraggio per ogni CCP
- 3) 3.2.2 Igiene del personale
- 4) 4.2.1.3 Specifiche delle materie prime
- 5) 4.2.2.1 Rispetto della ricetta e del prodotto
- 6) 4.12.2 Mitigazione del rischio corpi estranei
- 7) 4.18.1 Rintracciabilità
- 8) 5.1.1 Audit interni
- 9) 5.9.2 Procedure di ritiro e richiamo
- 10) 5.11.2 Azioni correttive.

3.3.1 Commercializzazione

Un prodotto commercializzato è un prodotto lavorato, confezionato ed etichettato da un'azienda diversa e con un nome diverso o un marchio non di proprietà dall'azienda sottoposta a certificazione IFS Food.

I prodotti completamente in outsourcing e i prodotti commercializzati non sono coperti dalla Certificazione IFS Food ma devono essere descritti nel certificato (stato della certificazione Broker scrivendo la frase: "l'azienda ha / non ha proprie attività di commercializzazione che sono / non sono certificate IFS Broker / altri standard riconosciuti GFSI") e nel profilo dell'azienda del rapporto di Assessment.

3.4 Outsourcing

Nello Standard IFS Food, un processo parzialmente in outsourcing è definito come una fase di produzione o parte di un processo di produzione (incluso l'imballaggio primario e l'etichettatura) che è svolto fuori dal sito produttivo da una

parte terza per conto del sito produttivo oggetto di certificazione IFS Food.

Quando il sito valutato ha parte di processi produttivi in outsourcing, deve garantire il controllo su questi processi affinché la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto non siano compromessi. L'auditor deve valutare se questi processi in outsourcing sono controllati.

Sul certificato del sito valutato: sotto la descrizione degli scopi di prodotto e processo, in aggiunta allo scopo di Assessment, deve essere riportata la seguente frase "Oltre alla produzione propria, l'azienda ha esternalizzato parte dei processi produttivi".

Le attività di stoccaggio e / o trasporto svolte da terza parte non sono considerate come processi parzialmente in outsourcing e devono essere valutate secondo i capitoli della checklist IFS Food pertinenti

Un prodotto completamente in outsourcing è un prodotto lavorato, confezionato ed etichettato a marchio proprio dell'azienda o marchio del cliente, da una azienda diversa da quella valutata.

3.5 Esclusioni di prodotto dallo scopo

Per definizione, tutti i processi alimentari che sono gestiti sotto la responsabilità del soggetto giuridico nella stessa ubicazione, devono essere inclusi nello scopo di un Assessment IFS Food.

L'esclusione di processi di produzione, inclusi lo stoccaggio e il trasporto non è consentita.

L'esclusione del prodotto in generale non è consentita, ma può essere accettata sotto le seguenti specifiche condizioni:

- i prodotti non sono a marchio del cliente,
- l'ente di certificazione deve compilare il questionario fornito da IFS (vedere Allegato 3) e confermare se l'esclusione è possibile,
- l'auditor deve controllare durante l'Assessment se le esclusioni definite sono pertinenti e in linea con il questionario,

- il tutto deve essere documentato e giustificato, sia nello scopo di Assessment sia nel rapporto e nel certificato.

Solo per queste situazioni eccezionali per le quali l'azienda valutata vorrebbe escludere uno o più prodotti dallo scopo dell'audit IFS Food, IFS ha sviluppato un questionario che deve essere compilato dagli enti di certificazione, al fine di stabilire se l'esclusione è possibile.

Le esclusioni, quando definite e validate dall'ente di certificazione (dopo l'applicazione di questo questionario):

- devono sempre essere spiegate nel profilo aziendale del rapporto di Assessment IFS,
- devono essere chiaramente specificate nello scopo di Assessment del Rapporto di Assessment IFS e del certificato,
- devono essere sempre ridefinite e revisionate ogni anno dall'ente di certificazione, per garantire che l'esclusione di prodotto sia ancora valida e che lo scopo di Assessment sia ancora aggiornato.

L'auditor deve sempre controllare in sito se le esclusioni definite sono pertinenti e in linea con il questionario,

In tutti i casi (se alcune esclusioni sono definite o meno), il numero dei dipendenti da considerare per calcolare la durata di Assessment deve essere sempre il numero totale dei dipendenti (e non solo il numero dei dipendenti coinvolti nell'attività che non è esclusa).

In caso di esclusione il logo IFS può essere utilizzato ma la seguente dichiarazione deve essere scritta in basso: "alcuni prodotti sono esclusi dallo scopo di Assessment IFS Food, i dettagli delle esclusioni possono essere forniti su richiesta".

3.6 Realizzazione dell'Assessment IFS Food in caso di diversi tipi di siti produttivi

L'Assessment IFS è specifico per sito.

Il sito produttivo è soggetto ad un Assessment e titolare di un certificato.

IFS ha definito quattro (4) tipi di siti produttivi:

- a) Sito produttivo singolo
- b) Sito produttivo multi-ubicazione
- c) Sito produttivo con entità legali multiple
- d) Sito produttivo con struttura(e) decentralizzata

Sito produttivo singolo

Un sito produttivo singolo, è un sito di produzione che non è gestito centralmente da una direzione centrale / ufficio, ha una sola entità legale e non ha alcuna struttura decentralizzata.

Un sito di produzione singolo è sottoposto ad un Assessment e riceve un COID e un certificato.

Sito produttivo multi-ubicazione

Un sito produttivo multi ubicazione si riferisce ad una azienda che ha più siti produttivi in diverse ubicazioni, che può avere una direzione centrale / ufficio.

Si applicano le seguenti regole per questi due (2) casi:

1) Azienda con direzione centrale/ufficio centrale.

1a) Un' azienda che ha direzione / ufficio centrale con attività produttiva deve essere valutata e soggetta a un proprio rapporto di Assessment e Certificato IFS Food.

Se la direzione / ufficio centrale non ha attività produttive ma viene valutato, non può essere soggetto ad un proprio rapporto di Assessment e Certificato IFS Food.

In entrambi i casi si applicano le seguenti regole:

- L'Assessment alla direzione / ufficio centrale deve avvenire sempre prima dell'Assessment ad ogni sito produttivo.
- I processi gestiti centralmente così come i risultati derivanti dall'Assessment alla direzione / ufficio centrale, devono essere descritti nel rapporto di Assessment di ogni sito produttivo.
- Ogni sito deve essere valutato separatamente, con un massimo di dodici (12) mesi dall'Assessment alla direzione / ufficio centrale.

- Tutti gli Assessment devono essere svolti sotto la responsabilità di un solo ente di certificazione.
- Ogni sito otterrà un certificato e un rapporto individuale.
- Tutti i requisiti KO devono sempre essere valutati in tutti i siti produttivi anche se alcuni di essi sono (parzialmente) gestiti dalla direzione / ufficio centrale.
- Nella panoramica di Assessment del rapporto di ogni sito produttivo, deve essere indicata sia la data di Assessment del rispettivo sito produttivo sia la data di Assessment della direzione/ufficio centrale.
- Tutti i COID dei siti di produzione collegati alla direzione / ufficio centrale devono essere menzionati in ogni rapporto di Assessment.
- Se è stata emessa una non conformità durante l'Assessment alla direzione / ufficio centrale, tutti i siti produttivi valutati sono coinvolti e i certificati di questi siti produttivi devono anch'essi essere sospesi. Dopo l'Assessment di follow-up con esito positivo alla direzione / ufficio centrale, i certificati sospesi dei siti produttivi possono essere ripristinati. In funzione del tipo di non conformità emessa alla direzione / ufficio centrale, un nuovo Assessment ai siti produttivi può rendersi necessario.

2a) Nel caso in cui la direzione / ufficio centrale non abbia attività di produzione e non sia valutata, l'azienda deve assicurare che durante l'Assessment del / i sito / i di produzione, tutte le informazioni necessarie e il personale responsabile siano disponibili dalla direzione/ ufficio centrale (quando necessario) affinché l'auditor possa valutare correttamente i processi gestiti centralmente durante l'Assessment ad ogni sito produttivo (ad es. un rappresentante della direzione / ufficio partecipa al / agli Assessment dei siti di produzione, i documenti della direzione / ufficio centrale possono essere controllati in sito presso i siti di produzione, ecc.). Questo deve essere definito dall'ente di certificazione sulla base delle informazioni fornite dall'azienda, prima che l'Assessment abbia luogo.

b) Azienda senza direzione/ufficio centrale

Se un'azienda ha diversi siti produttivi indipendenti in diverse ubicazioni, senza una direzione / ufficio centrale, ogni sito produttivo deve essere soggetto ad un Assessment e avere un rapporto e un certificato.

Nota: Un sito produttivo multi ubicazione può individualmente scegliere di essere certificato come parte di una multi-ubicazione, come singolo sito di produzione o di non essere certificato.

Sito produttivo con entità legali multiple:

Si distinguono due casi:

a) Unica ubicazione ed unico scopo di produzione:

- deve essere svolto un unico Assessment.
- ogni entità legale deve avere il proprio COID e il rapporto e il certificato saranno duplicati per ogni entità legale.
- i COID di ogni entità legale saranno collegati nel database IFS.

b) Unica ubicazione ma scopi di produzione diversi

- ogni entità legale deve avere il proprio COID, il proprio rapporto e il proprio certificato.
- se esiste una relazione contrattuale, i COID di ogni entità legale saranno collegati nel database IFS.
- tutti gli Assessment devono essere condotti da un unico ente di certificazione.

Se il certificato di una entità legale è sospeso, i certificati di tutte le altre entità legali collegate saranno sospesi a meno che l'ente di certificazione non dimostri che tali entità legali non sono coinvolte.

La durata dell'Assessment deve essere calcolata individualmente per ogni COID. Può essere indicata una direzione / ufficio centrale e il tempo di Assessment può essere ridotto per un massimo di 0,5 giorni (similmente all'approccio multi-ubicazione).

Sito produttivo con struttura decentralizzata:

Una struttura decentralizzata è uno stabilimento (per esempio un reparto o un magazzino) di proprietà dell'azienda dove si svolgono parte dei processi e operazioni del sito produttivo.

Quando l'Assessment del sito produttivo è insufficiente per ottenere una visione esaustiva delle capacità dell'azienda, allora tutti gli altri siti dovranno essere inclusi nello scopo di Assessment e i dettagli devono essere documentati nella panoramica di Assessment del rapporto di Assessment.

Se la struttura decentralizzata è un magazzino con attività logistiche situato fisicamente nella stessa sede del sito produttivo, l'azienda ha l'opzione di includerlo nello scopo di Assessment IFS Food o di svolgere un Assessment combinato IFS Food / IFS Logistics.

4.CONDIZIONI GENERALI PER LA CERTIFICAZIONE

Protocollo di Audit

Prima di programmare e svolgere un Assessment IFS Food, l'azienda deve informare Certiquality circa l'opzione scelta:

- Assessment ANNUNCIATO,
- Assessment NON ANNUNCIATO.

garantendo comunque che almeno un Assessment IFS Food sia svolto non annunciato ogni tre (3) anni.

Assessment annunciato

L'Assessment annunciato è condotto in un tempo e data concordati tra l'azienda e l'ente di certificazione selezionato e deve essere svolto in giorni consecutivi. L'Assessment di ri-certificazione deve essere programmato al più presto otto (8) settimane prima della data di scadenza dell'Assessment (data di anniversario dell'Assessment iniziale) e al più tardi due (2) settimane dopo la data di scadenza dell'Assessment.

Assessment non annunciato

Questa opzione è preferibilmente mirata agli Assessment di ri-certificazione, ma può essere applicata anche agli Assessment iniziali, se l'azienda preferisce iniziare direttamente con un Assessment non annunciato. L'opzione non annunciata si applica solo per l'Assessment iniziale e di ri-certificazione e non agli Assessment di follow-up e di estensione. L'opzione "non annunciata" è obbligatoria almeno ogni terzo Assessment di certificazione.

Sulla base di questa regola, nel caso in cui il ciclo di certificazione venga interrotto, durante un Assessment non annunciato, il successivo Assessment di certificazione (= Assessment iniziale) deve essere condotto non annunciato.

E' l'ente di certificazione responsabile di accertarsi che questa regola venga rispettata, anche quando l'azienda (COID) cambia il proprio ente di certificazione.

L'assessment non annunciato è svolto all'interno della finestra temporale di (- 16 settimane; + 2 settimane dalla data originale dell'Assessment) e deve avvenire senza comunicare all'azienda la data, al fine di garantire la caratteristica di Assessment non annunciato. L'Assessment deve essere svolto in giorni consecutivi.

Devono essere considerate le seguenti regole quando viene scelta l'opzione non annunciata:

- L'azienda deve fornire all'ente di certificazione il nome delle persone da contattare quando l'auditor si presenta all'ingresso del sito produttivo.
- Per i siti produttivi multi ubicazione con direzione / ufficio centrale vedere 2.4.2 dello standard

Se un'azienda nega l'accesso all'auditor (ad eccezione di forze maggiori), il certificato IFS corrente e valido deve essere sospeso dall'ente di certificazione, massimo due (2) giorni lavorativi dopo la data di Assessment. All'azienda sarà fatturato il costo totale dell'Assessment da parte dell'ente di certificazione. Inoltre, l'Assessment

successivo potrà essere programmato solo annunciato.

Nel caso di Assessment non annunciato, l'ente di certificazione deve essere informato dall'azienda della scelta di questo Assessment almeno quattro (4) settimane prima dell'inizio della finestra temporale di Assessment, per consentire la registrazione nel database IFS.

Periodo di blocco

Per l'opzione non annunciata, c'è la possibilità di selezionare un periodo di blocco dove l'azienda può identificare un massimo di dieci (10) giorni operativi in cui il sito produttivo non è disponibile per l'Assessment, nonché periodi non operativi. I dieci (10) giorni operativi possono essere suddivisi in massimo tre (3) periodi. Questi, insieme con i periodi non operativi, devono essere indicati all'ente di certificazione almeno quattro (4) settimane prima dell'inizio della finestra temporale di Assessment non annunciato e successivamente non possono essere cambiati.

4.1 Possono accedere alla Certificazione tutte le Organizzazioni che rientrano nel campo d'applicazione all'International Food Standard come definito al par. 3.3 e Allegato 1.

Nel caso in cui un'azienda produttiva del settore alimentare abbia una propria divisione per le attività di logistica e trasporti situata nello stesso sito, se ottiene la certificazione a fronte dello standard IFS Food anche le attività di logistica saranno verificate attraverso gli specifici requisiti relativi a trasporto e stoccaggio.

4.2 Perché venga attivato l'iter di certificazione da parte di Certiquality S.r.l, l'Organizzazione richiedente deve:

- conoscere e accettare le regole stabilite dallo Standard IFS applicabile;
- aver attuato il processo di produzione secondo quanto previsto dagli Standard IFS di riferimento,

- accettare le regole fissate dal presente Regolamento e le condizioni comunicate da Certiquality.

4.3 L'Assessment IFS Food deve aver luogo nel momento in cui i prodotti inclusi nello scopo di Assessment sono in lavorazione e le linee di produzione devono essere operative.

Nel caso di linee di produzione non operative durante l'Assessment IFS, queste non devono essere incluse nello scopo di Assessment a meno che abbiano lo stesso studio HACCP e coinvolgano gli stessi scopi di prodotto e tecnologici oggetto dello scopo di Assessment.

Nel caso in cui linee di produzione non operative coinvolgano un differente studio(i) HACCP e gli scopi di prodotto e / o tecnologici siano diversi da quelli valutati nell'Assessment principale, vi sono due (2) opzioni:

1) Le linee produttive possono essere messe in funzione successivamente durante l'Assessment ed essere incluse nello scopo di Assessment originale.

2) Le linee produttive non possono essere messe in funzione successivamente durante l'Assessment e deve essere svolto un Assessment di estensione (vedere capitolo 3.1).

4.4 L'accettazione della domanda, il rilascio della Certificazione e il suo mantenimento, comportano il pagamento degli importi previsti. Il mancato adempimento di tali obblighi alla scadenza stabilita, comporta la sospensione o la revoca del certificato secondo quanto previsto dagli artt. 8 e 9 del presente Regolamento.

Il calcolo dei giorni di audit è effettuato da Certiquality in base a quanto stabilito da IFS (audit calculator).

4.5 Prima di avviare l'iter di certificazione è possibile richiedere una visita preliminare con l'obiettivo di individuare il grado di preparazione dell'Organizzazione in relazione ai requisiti dello Standard IFS. Tale verifica è documentata ma

non viene considerata ai fini dell'audit di certificazione. Il valutatore che effettua la visita preliminare non può essere lo stesso designato per l'audit di certificazione.

4.6 La certificazione non è trasferibile a prodotti, attività, aziende produttive o ad unità diverse da quelle menzionate nel Certificato.

4.7 Prodotti stagionali

Se un'azienda produce prodotti stagionali e si è registrata per l'opzione di Assessment non annunciato, le date previste di produzione stagionale devono essere comunicate all'ente di certificazione e la finestra temporale (- 16 settimane, + 2 settimane) non si applica. Queste aziende non possono usufruire del periodo di blocco. L'Assessment non annunciato deve essere svolto in qualsiasi momento del periodo di questa produzione stagionale. L'azienda deve comunque seguire il processo di registrazione per l'Assessment non annunciato e la data di Assessment deve essere all'interno della finestra temporale di Assessment.

In caso di processi stagionali, può essere svolto un Assessment di estensione per valutare quei prodotti che non è stato possibile valutare durante le attività dell'Assessment principale e il certificato deve quindi specificare tutti i prodotti e processi valutati. Durante l'anno successivo, ci sarà una ri-certificazione e un Assessment di estensione al fine di coprire tutti i prodotti e processi.

4.8 In seguito all'emissione del Certificato IFS, Certiquality inserisce il nominativo dell'Organizzazione nel database IFS. Certiquality rende pubblici i dati anche in caso di sospensione, revoca e rinuncia alla certificazione. Analoghi informazioni vengono fornite all'Ente di Accreditamento.

5. PROCEDURA PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' DEI PRODOTTI

L'Organizzazione che intenda ottenere la certificazione a fronte dello Standard IFS Food deve richiedere un'offerta a Certiquality mediante la

compilazione, datata e firmata, dello specifico modulo nel quale deve essere chiaramente indicato il prodotto e processo oggetto di certificazione.

L'accettazione dell'offerta perfeziona il rapporto contrattuale fra le parti e comporta anche l'accettazione delle prescrizioni previste nel presente Regolamento, e successive modifiche, disponibile sul sito Internet: www.certiquality.it

L'accettazione del contratto non presuppone né direttamente né indirettamente l'obbligo di certificazione.

Se l'azienda che richiede un'offerta a Certiquality è già certificata IFS con un altro Ente è necessario che comunichi il codice numerico "COID" in suo possesso al momento della richiesta di offerta. Tale codifica è unica e viene mantenuta anche in caso di trasferimento da un Ente di certificazione ad un altro.

5.1 Pianificazione ed effettuazione della verifica

Certiquality S.r.l. nomina un Gruppo di Valutazione qualificato secondo le regole dello standard IFS e lo comunica all'Organizzazione assieme alla data prevista per l'effettuazione della verifica. Qualora sussistano giustificati motivi che non riguardino la professionalità dei valutatori, l'Organizzazione può richiedere per iscritto la sostituzione di uno o più Valutatori.

Un membro del Gruppo agisce come Coordinatore del Gruppo di Valutazione.

Il Coordinatore contatta l'Organizzazione per definire con la stessa il piano di audit.

L'audit deve essere svolto in modo da garantire che tutti gli scopi di prodotti e processi menzionati nel rapporto e nel certificato possano essere effettivamente valutati.

Almeno 50% del tempo del assessment IFS deve essere destinato alla valutazione dell'area produttiva.

Durante l'audit, l'ispettore verifica anche le modalità di uso del Logo IFS e nel caso in cui verifichi che l'organizzazione non rispetta le regole previste dallo standard ne dà evidenza nel Company profile del rapporto ed informa Certiquality che informa IFS di conseguenza.

Nel corso della riunione di chiusura il Gruppo di valutazione precisa la tipologia delle non conformità rilevate. Al termine dell'audit il Valutatore compila e lascia in copia all'Organizzazione un rapporto che riassume in modo sintetico i risultati della verifica ed indica il numero di non conformità maggiori e KO valutati D.

Lo stesso auditor non può effettuare più di tre audit consecutivi nello stesso sito produttivo.

5.1.1 Tipologie di Assessment IFS Food

Sono previsti:

- **Assessment iniziale**

è un assessment completo e accurato di un sito di produzione, che idealmente porta al rilascio di un certificato. Durante l'Assessment, tutti i criteri dei requisiti IFS Food devono essere valutati dall'auditor.

- **Assessment di ri-certificazione**

è un Assessment svolto per rinnovare la certificazione IFS Food esistente. Il periodo in cui verrà eseguito l'Assessment di ri-certificazione viene indicato sul certificato. L'Assessment di ri-certificazione è un Assessment completo e accurato di un sito di produzione, che porta idealmente al rilascio di un nuovo certificato. Durante l'Assessment, tutti i requisiti IFS Food devono essere valutati dall'auditor. Verrà riservata particolare attenzione alle deviazioni e alle non conformità identificate nel corso del precedente Assessment nonché all'efficacia e all'implementazione delle correzioni e azioni correttive illustrate nel piano di azioni dell'azienda. Se persistono per un requisito i punteggi C e / o D da un Assessment al successivo, o se il punteggio del requisito peggiora, allora l'auditor deve valutare la situazione

secondo il capitolo 5.11 della checklist di Assessment.

- **Assessment di follow-up**

è richiesto in una situazione specifica in cui i risultati dell'Assessment (iniziale o di ri-certificazione) non consentano il conferimento del certificato a causa dell'emissione di una (1) non conformità Maggiore e punteggio totale $\geq 75\%$. Nel corso dell'Assessment di follow-up l'auditor si concentra sull'implementazione delle azioni messe in atto al fine di correggere la non conformità Maggiore individuata nel corso dell'Assessment precedente. Se dopo un periodo di sei (6) mesi non è stato effettuato alcun Assessment di follow-up, si rende necessario un nuovo Assessment completo. Se l'azienda decide di non svolgere un Assessment di follow-up ma di iniziare con un nuovo intero Assessment, il nuovo Assessment deve essere programmato non prima di sei (6) settimane dopo l'Assessment in cui è stata emessa una non conformità Maggiore. Se l'Assessment di follow-up risulta non passato sarà necessario un nuovo Assessment completo da programmare non prima di sei (6) settimane dopo l'Assessment di follow-up. Il rapporto di Assessment di follow-up con esito negativo deve essere caricato nel database IFS.

- **Assessment di estensione**

se, durante due (2) Assessment di certificazione, sono stati sviluppati nuovi processi o prodotti diversi da quelli inclusi nell'Assessment IFS corrente (es. prodotti stagionali), l'azienda certificata deve immediatamente avvisare il proprio ente di certificazione. Se l'ente di certificazione decide che sia necessario svolgere un Assessment di estensione, non è necessario per un'azienda un completo nuovo Assessment, sarà sufficiente organizzare un Assessment di estensione in sito durante la validità del certificato corrente (ciclo di certificazione in essere). L'ente di certificazione è responsabile per la determinazione dei requisiti pertinenti da valutare e della relativa durata dell'Assessment necessaria per valutare questi requisiti. Il rapporto di Assessment di estensione rappresenterà un allegato

unito al rapporto di Assessment già esistente. Il caricamento dell'Assessment di estensione è gratuito.

Se l'Assessment di estensione dimostra la conformità, il certificato deve essere aggiornato con il nuovo scopo e caricato nel database IFS, insieme con il rapporto di Assessment di estensione. Il certificato aggiornato deve mantenere la stessa data di scadenza del certificato corrente. Le condizioni per il superamento dell'Assessment di estensione sono le medesime di un Assessment iniziale o di ri-certificazione ma le stesse sono focalizzate esclusivamente sui requisiti specifici che sono stati valutati. Il risultato originale del punteggio non cambia. Nell'eventualità di una dopo un Assessment di estensione, non conformità Maggiore o una deviazione D di un requisito KO o un punteggio totale $< 75\%$ dopo un Assessment di estensione, l'intero Assessment è da ritenersi fallito (incluso l'Assessment principale) e il certificato corrente dopo un Assessment di estensione deve essere sospeso.

5.2 Calcolo del punteggio

Per verificare la conformità di un'azienda allo standard IFS prescelto, il valutatore deve valutare in ogni audit tutti i requisiti dello schema in oggetto, dando per ognuno una valutazione basata sulla seguente classificazione:

- A: conformità completa al requisito
- B: Punto di attenzione che può portare ad una deviazione in futuro
- C: (Deviazione) Parte del requisito non è implementato
- D: (Deviazione) Il requisito non è implementato.

Per ogni requisito e per ogni relativa valutazione, verrà poi calcolato un punteggio in base a quanto previsto dallo standard IFS.

Il valutatore deve fornire spiegazione per tutti i punteggi B, C e D e l'eventuale non applicabilità (NA) di alcuni requisiti.

Il punteggio totale è calcolato come segue:

- Numero totale di punti = (numero totale dei requisiti IFS Food (punti)– requisiti valutati con N/A × 20 (punti));
- Punteggio finale (in %) = numero di punti raggiunto / numero totale dei punti;
- Il punteggio totale è ≥ 95 %: approvato a livello IFS Food superiore a seguito del ricevimento del piano di azione. Il certificato può essere emesso solo quando le correzioni sono chiuse;
- Il punteggio totale è ≥ 75 % e < 95 %: approvato a livello IFS Food base a seguito del ricevimento del piano di azione. Il certificato può essere emesso solo quando le correzioni sono chiuse;
- Massimo una Maggiore e punteggio totale ≥ 75 %: Non approvato fino a quando non verranno intraprese ulteriori azioni e convalidate dopo l'Assessment di follow-up. Certificato a livello base, se la non conformità Maggiore è definitivamente risolta come da controllo durante l'Assessment di follow-up. Il certificato può essere emesso solo quando le correzioni sono chiuse.

Tutti i restanti casi il certificato non è approvato.

5.3 Non conformità Maggiore

Si tratta di sostanziale inadempienza ad un requisito che, nel caso dell'IFS Food è relativo alla sicurezza alimentare nonché ai requisiti legali del paese di produzione e destinazione e che può portare a un serio pericolo per la salute.

Può essere assegnata una non conformità Maggiore a ogni requisito dello standard, tranne che a quelli definiti come K.O. (vedi par. 5.4). In caso di presenza di una o più NC Maggiori il punteggio dell'organizzazione varierà in base a quanto specificato dallo standard IFS e non sarà possibile concedere la certificazione.

5.3.1 Assegnazione di una o più non conformità Maggiore: Blocco del certificato

Se in occasione di un audit successivo a quello di certificazione viene emessa una o più non conformità Maggiore, deve essere bloccato il certificato nel database entro e non oltre due giorni lavorativi dopo la data dell'audit.

Nel database verrà inserita una breve sintesi delle non conformità rilevate e i requisiti dello standard interessati.

Se le non conformità sono più di una sarà possibile effettuare un audit completo solo dopo 6 settimane dalla data dell'audit.

Se la non conformità è in relazione a un fallimento del processo produttivo/attività logistiche l'audit può essere effettuato non prima di 6 settimane e non oltre 6 mesi dall'audit precedente. Negli altri casi la data del follow up audit è definita da Certiquality.

Una non conformità maggiore porta ad una sottrazione del 15% dal punteggio.

5.4 KO

Inadempienza a fronte dei requisiti indicati come KO da IFS (vedi par 3.3).

Un punteggio "B" non è possibile per i requisiti KO; è consentito assegnare solo i punteggi A, C o D (= non conformità KO).

I requisiti KO non possono essere considerati "Non Applicabili", fatta eccezione per il requisito KO dell'IFS Food n. 2.2.3.8.1 – monitoraggio dei CCP, e n. 4.2.2.1- conformità alla ricetta, che potrebbero risultare non applicabili, tali eccezioni devono comunque essere motivate e giustificate sul rapporto di audit.

La non conformità KO sottrae il 50 % del possibile punteggio totale e il certificato non può essere emesso.

5.4.1 Gestione del processo di Assessment in caso di assegnazione di una o più non conformità Maggiori o uno o più requisiti KO con punteggio D durante l'Assessment

In caso di assegnazione durante l'Assessment, di una o più non conformità Maggiori o uno o più KO con punteggio D, si applicano le seguenti regole:

- l'auditor ne deve dare notizia non appena possibile e comunque entro la chiusura dell'Assessment,

- il certificato IFS corrente deve essere sospeso nel database IFS dall'ente di certificazione il prima possibile e comunque non oltre due (2) giorni lavorativi dopo l'ultimo giorno dell'Assessment di ri-certificazione,
- Il rapporto deve essere caricato nel Database IFS,
- Nel database IFS, l'ente di certificazione deve fornire spiegazioni in inglese circa le motivazioni della sospensione del certificato. Le spiegazioni circa la(e) non conformità identificata deve indicare il numero di requisito coinvolto e deve fornire gli stessi dettagli descritti nel piano di azione.

5.4.2 Se è stata identificata più di una non conformità Maggiore con punteggio totale < 75 % si applicano le seguenti regole:

- Il rapporto di Assessment in cui è stata identificata una non conformità Maggiore con un risultato < 75 % o sono state identificate più non conformità Maggiori, deve sempre essere caricato nel database IFS dopo aver ricevuto il piano di azioni (solo a scopo amministrativo, il rapporto non sarà visibile).
- Deve essere svolto un completo nuovo Assessment, programmato non prima di sei (6) settimane dopo l'Assessment in cui è stata emessa la non conformità Maggiore.

5.4.3 Se è stata identificata una non conformità Maggiore e il punteggio totale è ≥ 75 % deve essere svolto un Assessment di follow-up e si applicano le seguenti regole:

- L'Assessment di follow-up deve essere svolto almeno sei (6) settimane dopo e non oltre sei (6) mesi dall'Assessment precedente.
- Se durante l'Assessment di follow-up il risultato dell'Assessment è positivo, l'ente di certificazione deve indicare nel rapporto di Assessment i seguenti dettagli:
 - nella sezione «data»: precisare la data di Assessment del follow-up in aggiunta alla data

dell'Assessment in occasione del quale la non conformità Maggiore è stata identificata;

- nella sezione «risultato finale di Assessment»: precisare che è stato svolto un Assessment di follow-up e la non conformità Maggiore è stata risolta,
- nella sezione «osservazioni che riguardano KO e non conformità Maggiore»: spiegare per quali requisiti la Maggiore è stata risolta,
- L'azienda non può essere certificata con livello superiore, anche se il punteggio finale di Assessment è maggiore di 95 %,
- Il certificato rimane con la stessa data di validità, (la massima validità del certificato è calcolata usando l'ultimo giorno della data di Assessment iniziale + otto (8) settimane – 1 giorno + 1 anno),
- Il rapporto (prima con la non conformità Maggiore e poi aggiornato con i risultati dell'Assessment di follow-up) deve essere caricato nel database IFS dopo aver eseguito l'Assessment di follow-up a condizione che la non conformità Maggiore sia stata risolta.

5.4.4 Se uno o più requisiti KO sono valutati con D, si applicano le seguenti regole:

- L'Assessment deve essere completato e tutti i requisiti devono essere valutati al fine di fornire all'azienda una visione completa circa la situazione.
- Il piano d'azione dovrebbe essere completato (consigliato) a fini del miglioramento.
- Il rapporto di Assessment in cui uno o più requisiti KO sono stati valutati con D deve sempre essere caricato nel database IFS (esclusivamente a scopo amministrativo, ma il rapporto non sarà visibile).
- A seguito di questa situazione, deve essere svolto un nuovo Assessment completo, da programmare non prima di sei (6) settimane dopo l'Assessment in cui il requisito KO è stato valutato con D

5.5 AZIONI DOPO L'ASSESSMENT IFS FOOD

5.5.1 Piano di azione

Il Team leader, utilizzando "AuditXpressX", entro al massimo 2 settimane dalla data dell'Assessment, invia via e-mail all'organizzazione, un rapporto preliminare ("Action Plan to be taken by auditee" estratto in automatico dal software) che elenca tutte le valutazioni di tipo B, C e D e le eventuali non conformità rilevate nel corso della visita.

L'azienda nel piano di azioni deve fornire:

- Le correzioni e le azioni correttive proposte per tutte le deviazioni (C, D) e requisiti KO con punteggio C così come le non conformità (Maggiori o requisiti KO con punteggio D) elencate dall'auditor,
- Le responsabilità e le scadenze per l'implementazione sia delle correzioni sia delle azioni correttive e deve inoltrare il piano di azioni completato all'ente di certificazione/auditor entro quattro (4) settimane dopo aver ricevuto il rapporto provvisorio di Assessment e il piano di azione provvisorio.

Se questa scadenza non è rispettata, l'azienda dovrà procedere a un completo Assessment iniziale o ri-certificazione.

Le correzioni e le azioni correttive devono essere tradotte in lingua inglese.

Nel caso di una (1) non conformità Maggiore e risultato totale < 75 % o diverse Maggiori e / o non conformità, il certificato non sarà emesso, il rapporto dovrà essere caricato nel database IFS e deve essere organizzato un nuovo Assessment.

L'RGVI entro 1 settimana invia all'ente il rapporto definitivo comprensivo del piano di azioni correttive presentato dall'azienda e della relativa valutazione.

Il piano di azione deve essere validato dall'auditor e dal revisore tecnico durante il processo di decisione di certificazione.

Sulla base del risultato della revisione tecnica, il revisore designato raccomanda o meno l'emissione del Certificato IFS Food.

Le evidenze devono essere conservate dall'ente di certificazione per un periodo di tre (3) anni.

5.5.2 Il rapporto IFS è di proprietà del cliente e non verrà rilasciato a terzi se non previo consenso scritto dell'Organizzazione stessa. In seguito alla delibera della Commissione Tecnica, Certiquality S.r.l invia il rapporto all'Organizzazione, anche in caso di mancato rilascio della certificazione.

5.6 VALIDITA' DELLA CERTIFICAZIONE

L'Ente di Certificazione è responsabile della decisione di conferire o non conferire il certificato IFS Food. La decisione deve essere presa da una persona (o da più persone) diversa da quelle che hanno effettuato l'Assessment. La certificazione sarà valida con effetto a partire dalla data di emissione citata sullo stesso certificato e terminerà dopo 12 mesi.

Il mantenimento della certificazione è inoltre subordinato a quanto indicato nell'articolo 13 del presente Regolamento.

Visite di sorveglianza casuali, non programmate, possono venire effettuate qualora Certiquality S.r.l lo ritenga opportuno, in caso di rifiuto non motivato da parte dell'Organizzazione ad accogliere i Valutatori, la Certificazione sarà sospesa.

Sia nel caso di rifiuto ad accogliere i Valutatori, sia nel caso di riscontro di "non conformità", il costo dell'ispezione casuale non programmata sarà addebitato all'Organizzazione.

Nulla sarà addebitato nel caso che l'ispezione non programmata non metta in evidenza alcuna "non conformità".

6 UTILIZZO DEL LOGO IFS FOOD

Il copyright di IFS Food e il marchio registrato sono di proprietà di IFS Management GmbH.

L'Organizzazione certificata può scaricare il logo IFS dalla « secured part » del portale IFS audit,

attenendosi al rispetto della forma e del colore del disegno in scala. Se usato in documenti, è ammesso stamparlo anche in bianco e nero. Il logo IFS Food può essere utilizzato in forma stampata, fisica ed elettronica, e in filmati, stante la condizione che le forme e i formati vengano rispettati. Le stesse condizioni valgono per l'uso del logo come timbro.

Il logo IFS, la sigla "IFS" e le diciture "International Featured Standards" e "IFS Food" non devono essere visibili al consumatore finale, per cui non possono essere apposti sul prodotto o su quelle comunicazioni che sono destinate al consumatore stesso.

Il logo IFS non può essere utilizzato in presentazioni che non siano chiaramente in relazione con IFS stesso.

Il logo IFS può invece essere utilizzato sui documenti aziendali (sulla carta da lettera o sulle fatture nell'ambito delle comunicazioni business to business con fornitori e distributori). Il logo IFS può inoltre essere utilizzato per motivi promozionali e pubblicato con informazioni in merito alla certificazione IFS, stante la condizione che esse non siano visibili sulla confezione del prodotto reso disponibile al consumatore finale.

Il logo IFS può essere visualizzato su qualsiasi comunicazione generale (ad es. fiere, brochure, articoli giornalistici generici riguardanti la sicurezza e qualità alimentare in generale, veicoli).

Il Logo IFS può essere inserito sul sito web del produttore nelle pagine riservate al distributore se in relazione a informazioni sulla qualità e sulla sicurezza del prodotto.

Nel corso dell'audit di ricertificazione il valutatore verificherà il corretto utilizzo del logo IFS.

Il logo IFS Food non può essere utilizzato in modo tale da portare a ritenere che i proprietari dell'IFS siano responsabili del rispetto dei requisiti di certificazione.

È considerato scorretto l'uso quando la Certificazione e il Logo:

- non siano stati ancora rilasciati;
- siano decaduti o revocati;
- siano divulgati in modo tale da essere interpretati come Certificazione di Sistema di Gestione;
- siano utilizzati in violazione a quanto previsto agli art. 7, 9 e 10 del presente Regolamento.

Certiquality S.r.l., accertato l'uso scorretto della Certificazione, prenderà le misure atte ad impedirne la prosecuzione e a salvaguardare i propri interessi.

L'Organizzazione deve subito cessare l'esibizione o qualsiasi altro uso dei documenti di certificazione e del Logo appena dopo:

- la sospensione, la revoca, la rinuncia, la cancellazione, l'annullamento della Certificazione;
- che l'Organizzazione abbia apportato modifiche al prodotto e/o al sistema che non siano state accettate da Certiquality S.r.l.;
- una modifica alle regole del Sistema di Certificazione comunicata da Certiquality S.r.l. che l'Organizzazione non abbia recepito (vedi art. 11);
- qualsiasi altra circostanza che dovesse verificarsi causando la ragionevole aspettativa di influenza negativa sulle caratteristiche del prodotto e sul sistema.

7. DIRITTI E DOVERI DELL'ORGANIZZAZIONE

L'azienda è tenuta ad avere copia dello Standard IFS nella versione applicabile aggiornata

L'Organizzazione si deve impegnare a:

- mantenere le specifiche del prodotto ed il proprio sistema di gestione conformi ai requisiti dello schema IFS di riferimento;
- accettare, a proprie spese, le verifiche di valutazione necessarie per mantenere valida la Certificazione a seguito di modifiche rilevanti intervenute dopo la data di rilascio della Certificazione o dell'ultimo audit di sorveglianza da parte di Certiquality S.r.l.;

- consentire che Certiquality S.r.l. svolga attività di ricertificazione effettuando visite di verifica sulla produzione e sul sistema qualità;
- tenere una registrazione di tutti i reclami dei propri clienti relativi a non conformità dei prodotti certificati rispetto a IFS, documentando le azioni correttive e/o preventive a seguito di tali reclami o di ogni carenza rilevata sui prodotti e metterla a disposizione di Certiquality S.r.l. e dei suoi Valutatori in occasione degli audit;
- consentire l'accesso ai propri locali ai valutatori Certiquality S.r.l., agli eventuali osservatori o Esperti e ai valutatori degli Enti di Accredimento e di IFS, ed assisterli durante gli audit,
- non utilizzare la propria certificazione in modo tale da danneggiare Certiquality e/o il Sistema di Certificazione e compromettere la fiducia del pubblico.

7.1 Obbligo di informazione

L'azienda è tenuta a comunicare prima dell'Assessment a Certiquality se è già stata certificata IFS in passato, anche con altro Ente e fornire il codice COID assegnatole.

L'azienda deve inoltre chiaramente informare Certiquality circa i seguenti argomenti al fine della preparazione dell'Assessment da parte dell'auditor IFS Food:

- Tutti i prodotti e relativi processi svolti in sito che rientrano nello scopo di Assessment IFS Food, incluse le strutture decentralizzate.
- I casi in cui parte delle attività produttive o prodotti sono dati in outsourcing ad una terza parte sotto la responsabilità dell'azienda certificata IFS Food.
- Panoramica dei prodotti esportati, inclusi i differenti paesi di destinazione in cui i prodotti sono venduti.
- Sotto specifiche circostanze, qualsiasi richiesta di esclusione di alcuni gruppi di prodotto.

Ciò deve essere comunicato chiaramente all'ente di certificazione affinché venga verificata la possibilità di esclusione.

- Valutazione della storia dello stato di certificazione di IFS o di qualsiasi altro standard riconosciuto GFSI, ad esempio tipo di certificazione / scopo, ultima valutazione non annunciata, se un certificato è stato sospeso in passato, ecc.

7.1.1 Durante il ciclo di certificazione, la direzione generale deve garantire che il proprio ente di certificazione sia informato circa ogni cambiamento che possa influenzare la sua capacità di rispettare i requisiti di certificazione (es. richiami, allerte sui prodotti, cambiamenti nell'organizzazione e nella Direzione, importanti modifiche ai prodotti o ai metodi di produzione, cambiamenti degli indirizzi di contatto e dei siti produttivi, nuovo indirizzo del sito produttivo, ecc.). I dettagli devono essere definiti e concordati tra le parti.

Come richiesto nella parte 2, il requisito 1.2.6, per situazioni specifiche (in caso di richiamo del prodotto, richiamo del prodotto e/o di ritiro del prodotto per ordine ufficiale per motivi di sicurezza alimentare e /o frode alimentare o a seguito di qualsiasi visita da parte delle autorità competenti, che risultasse in una notifica e / o sanzione emessa dalle autorità), l'ente di certificazione deve essere informato entro tre (3) giorni lavorativi.

L'azienda deve informare Certiquality entro 3 giorni lavorativi circa ogni cambiamento o informazioni che indicano che i prodotti potrebbero non essere più conformi ai requisiti del sistema di certificazione (es. richiami, allerta sui prodotti, ecc.). Nel caso in cui durante l'audit venga ravvisata, quando applicabile, la mancanza di tale comunicazione, l'auditor assegnerà una deviazione al requisito 5.9.1.

L'Organizzazione è inoltre tenuta a comunicare a Certiquality S.r.l.:

- modifiche anagrafiche od organizzative, cambi di proprietà, variazioni dell'assetto societario o lievi cambiamenti della descrizione dell'oggetto della Certificazione e degli aspetti editoriali;
- eventuali aggiornamenti dei dati (es. numero di dipendenti).

In funzione dell'entità delle modifiche, Certiquality S.r.l. si riserva la facoltà di richiedere ulteriore documentazione o di effettuare visite presso l'Organizzazione, al fine di verificare che le modifiche non alterino la conformità allo schema IFS.

L'Organizzazione è inoltre tenuta a informare tempestivamente Certiquality S.r.l. a mezzo email e successivamente a mezzo lettera raccomandata A.R. o PEC :

- di tutte le situazioni difformi rilevate dalle Autorità di controllo;
- eventuali sospensioni o revoche di autorizzazioni, concessioni, ecc. relative ai prodotti connessi alla certificazione;
- eventuali procedimenti giudiziari e/o amministrativi in corso, riguardanti l'oggetto della certificazione, fatti salvi i limiti posti dalla legge.

In relazione a quanto sopra Certiquality S.r.l. si riserva la facoltà di eseguire opportune e tempestive verifiche ispettive supplementari ed eventualmente, adottare provvedimenti di sospensione e revoca della certificazione.

8. SOSPENSIONE DELLA CERTIFICAZIONE

8.1 In caso di situazioni problematiche o del perdurare di scostamenti dopo il termine concordato per la loro eliminazione, Certiquality S.r.l. può sospendere la Certificazione.

Esempi di tali carenze sono:

- se l'audit di ricertificazione indica non conformità gravi non risolte nei tempi e modi previsti da Certiquality S.r.l (v. art. 5.3);
- se l'uso improprio della Certificazione non è per Certiquality S.r.l superato in modo soddisfacente;

- se vi sia stata una qualsiasi altra inadempienza alle prescrizioni dello schema certificativo o del presente Regolamento o delle procedure di Certiquality S.r.l ;
- l'apporto di una modifica alle condizioni di certificazione che non sia stata accettata da Certiquality S.r.l .

Certiquality S.r.l. può sospendere la certificazione IFS anche in caso di:

- mancato pagamento per attività già effettuate;
- rifiuto da parte dell'Organizzazione di effettuare gli audit annunciati o a sorpresa richiesti da Certiquality o da Integrity Program IFS;
- rifiuto di ricevere gli osservatori Accredia o valutatori IFS;
- provvedimenti della Pubblica Autorità che pregiudichino l'applicazione dello standard IFS o che abbiano per oggetto il mancato rispetto dei requisiti cogenti relativo al prodotto.

8.2 La sospensione viene comunicata all'Organizzazione a seguito della delibera della Commissione Tecnica per mezzo di lettera raccomandata, indicando la data di decorrenza, il divieto di promuovere azioni pubblicitarie facenti riferimento all'avvenuta certificazione. L'Organizzazione è responsabile di intraprendere pronte e adeguate azioni atte a correggere ogni inadempienza alle prescrizioni di Certiquality S.r.l. e di dare formale comunicazione allo stesso delle azioni correttive proposte o attuate.

L'Organizzazione è inoltre tenuta a darne notizia ai committenti in maniera analoga a come era stata comunicata l'avvenuta Certificazione.

Fatta salva la naturale scadenza della certificazione riportata sul certificato, la sospensione può essere annullata solo quando Certiquality ha accertato il soddisfacente ripristino della conformità ai requisiti certificati. Qualora le cause che hanno determinato la sospensione non siano rimosse entro il termine definito da Certiquality, lo stesso procederà alla revoca della certificazione.

Le spese relative alle verifiche aggiuntive effettuate a cura da Certiquality S.r.l. e conseguenti a carenze o scostamenti sono a carico dell'Organizzazione.

Qualora le cause che hanno determinato la sospensione non siano rimosse entro il termine definito da Certiquality S.r.l., lo stesso procederà alla revoca della Certificazione.

9. REVOCA DELLA CERTIFICAZIONE

9.1 La revoca e, conseguentemente, la cancellazione e il ritiro della Certificazione viene deliberata dalla Commissione Tecnica Certiquality a seguito di:

- inosservanza dei requisiti e prescrizioni derivanti dall'applicazione degli articoli 5, 5.7, 7, 11 del presente Regolamento;
- mancata eliminazione delle cause che hanno provocato la sospensione allo scadere del termine previsto da Certiquality S.r.l.;
- ripetuta inosservanza degli impegni assunti con Certiquality S.r.l. per porre rimedio agli scostamenti dai requisiti riscontrati e segnalati;
- persistere della condizione di morosità per oltre 1 mese dal ricevimento della diffida inviata da Certiquality S.r.l. con lettera raccomandata;
- cessazione delle attività per le quali l'Organizzazione aveva ottenuto la Certificazione.

La decisione di revoca della Certificazione viene comunicata da Certiquality S.r.l. mediante lettera raccomandata A.R.

9.2 A seguito di revoca l'Organizzazione s'impegna a:

- restituire l'originale del Certificato Certiquality;
- non utilizzarne le eventuali copie o riproduzioni;
- eliminare dalla carta intestata, documentazione tecnica e pubblicitaria ogni riferimento o simbolo della Certificazione;
- darne notizia ai committenti in maniera analoga a come era stata comunicata l'avvenuta Certificazione.

Inoltre Certiquality S.r.l. provvede:

- a. alla cancellazione dell'Organizzazione dagli Elenchi di cui all'art. 4.8 del presente Regolamento;
- b. al ritiro ed annullamento del Certificato.

Certiquality S.r.l. non ammette l'istruzione di una nuova domanda presentata dall'Organizzazione se non a seguito della dimostrazione che sono stati presi i provvedimenti che Certiquality ritiene opportuni ad evitare il ripetersi delle condizioni che avevano dato luogo alla revoca.

La nuova domanda darà luogo a un nuovo numero di certificato.

Nel caso di revoca per motivi amministrativi, l'Organizzazione che regolarizza la sua posizione entro 1 mese, può chiedere il reintegro della certificazione, fatta salva la naturale scadenza della certificazione riportata sul certificato.

L'attuazione di revoca della Certificazione non dà diritto ad alcun rimborso di quanto pagato anticipatamente e comporta il pagamento di una penale secondo quanto previsto all'art 13.

10. RINUNCIA ALLA CERTIFICAZIONE

L'Organizzazione può rinunciare alla Certificazione in suo possesso:

- a) nel caso di variazione dello Standard IFS di riferimento, come precisato dall'articolo 11 del presente Regolamento;
- b) in caso di non accettazione di eventuali revisioni del presente Regolamento;
- c) in caso di non accettazione delle variazioni delle condizioni economiche stabilite da Certiquality S.r.l.;
- d) in caso di cessazione dell'attività o cessione di ramo di azienda a soggetto giuridico diverso da quello che ha ottenuto la certificazione, disposizioni di legge, fallimento o liquidazione dell'Organizzazione.

Nei casi a), b), e c) la comunicazione deve essere inviata dall'Organizzazione entro un mese dalla data di notifica delle variazioni da parte di Certiquality S.r.l.

La rinuncia diventa effettiva dopo la presentazione alla Commissione Tecnica Certiquality S.r.l.

A seguito della rinuncia l'Organizzazione si obbliga a quanto previsto dall'art. 9.2.

Inoltre, la rinuncia alla Certificazione comporta da parte di Certiquality S.r.l. la cancellazione dell'Organizzazione dal registro di cui all'articolo 4.8 del presente Regolamento e le azioni conseguenti.

Nel caso di rinuncia prima della scadenza del triennio di validità del contratto per motivi diversi da quelli precedentemente indicati, l'Organizzazione è tenuta al pagamento di una penale secondo quanto previsto dall'art. 13.

11. MODIFICHE DEI PARAMETRI DI RIFERIMENTO E/O DELLE CONDIZIONI DI RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE

Possono verificarsi modifiche dei requisiti di certificazione per:

- a) modifiche e/o aggiornamenti dell'International Food Standard;
- b) modifiche delle condizioni di rilascio della Certificazione.

In tali casi Certiquality S.r.l., ne dà tempestiva comunicazione all'Organizzazione, invitandoli ad adeguarsi alle nuove prescrizioni, entro un termine che verrà indicato da Certiquality S.r.l. tenendo conto dell'entità delle variazioni apportate.

Coloro che non intendano adeguarsi possono rinunciare alla Certificazione purché ne diano comunicazione a Certiquality S.r.l. secondo le modalità indicate nell'art. 10 del presente Regolamento.

12. RISERVATEZZA

Gli atti (documentazione, lettere, comunicazioni) relativi alle attività di certificazione sono considerati riservati e quindi l'accesso ad essi è regolamentato da apposita procedura.

Il personale di Certiquality S.r.l. che nel corso dell'espletamento delle proprie funzioni venga a

conoscenza dei contenuti di tali atti, è tenuto al segreto professionale.

L'accesso e la consultazione dei documenti relativi alla certificazione sono riservati solo alle funzioni di Certiquality S.r.l. coinvolte nell'iter di certificazione, all'Organizzazione certificata e all'ente di Accreditamento. Nel caso in cui informazioni relative all'Organizzazione debbano essere divulgate per obblighi di legge, Certiquality ne darà preventivo avviso all'Organizzazione stessa.

Certiquality S.r.l. opera comunque in piena conformità alla vigente normativa in materia di protezione dei dati personali.

Certiquality S.r.l. comunica alla segreteria IFS i dati relativi ai certificati emessi (par. 4.8).

13.CONDIZIONI CONTRATTUALI ECONOMICHE

13.1 Tariffe

Le offerte predisposte da Certiquality S.r.l. si basano su principi e criteri economici approvati dal Consiglio d'Amministrazione.

Il contratto ha validità triennale e le modalità di rinnovo sono definite nello specifico contratto firmato dalle parti.

Nei trienni successivi al primo le condizioni economiche contenute nel contratto potranno essere aggiornate.

Come previsto dagli artt. 9 e 10 del presente Regolamento, in caso di revoca e rinuncia della

Certificazione l'Organizzazione è tenuta a pagare a Certiquality S.r.l. una penale pari al 20% del valore totale del contratto nel triennio con un minimo di 500 euro e un massimo di 5000 Euro.

Ogni richiesta di variazione del programma delle visite, effettuata dall'Organizzazione, può comportare il pagamento di un supplemento sulla base di quanto definito nell'offerta, in funzione di maggiori oneri incontrati.

Se la richiesta avviene nei 5 giorni lavorativi precedenti la data concordata, Certiquality S.r.l. si riserva di addebitare un importo pari al 50% di quanto previsto per la verifica.

I compensi per l'attività svolta da CERTIQUALITY sono dovuti dall'Organizzazione anche in caso di mancato conseguimento della certificazione per cause non riferibili a CERTIQUALITY stesso.

L'Azienda certificata è tenuta al pagamento annuale per ciascun sito certificato della quota amministrativa di competenza di IFS; tale importo è dovuto indipendentemente dall'esito del processo certificativo.

13.2 Condizioni di pagamento

Gli importi relativi alle attività inerenti la Certificazione ed il suo mantenimento devono essere versati a Certiquality S.r.l. secondo le indicazioni riportate sulle fatture emesse di volta in volta.

Il mancato adempimento dei suddetti obblighi comporta quanto previsto dagli artt. 8 e 9 del presente Regolamento.

14. RESPONSABILITA'

L'Organizzazione si impegna a garantire la completezza e la veridicità dei documenti e delle informazioni messe a disposizione degli auditor incaricati da Certiquality S.r.l ed è l'unica responsabile della conformità del prodotto.

Certiquality è esplicitamente esonerato da ogni responsabilità in caso di mancata o incompleta comunicazione di dati, come pure nel caso gli stessi non corrispondano alla reale situazione aziendale. Nessuna responsabilità per la conformità del prodotto è attribuibile ai proprietari dello schema.

Certiquality ha la responsabilità di verificare che l'Organizzazione sia in grado di gestire efficacemente l'osservanza delle leggi e norme cogenti relativamente ai prodotti forniti e/o servizi erogati, pur non assumendo alcuna responsabilità diretta in ordine alla adeguatezza delle scelte tecniche a tal fine adottate dall'Organizzazione – che rimane l'unica responsabile – né in ordine all'accertamento della conformità ai requisiti di legge.

La Certificazione IFS rilasciata da Certiquality non esime l'Organizzazione dagli obblighi di legge derivanti dai prodotti, processi e servizi forniti e dagli obblighi contrattuali verso i propri clienti, con esclusione di qualsiasi responsabilità od obbligo di garanzia da parte di Certiquality S.r.l.

In particolare si conviene che nessuna responsabilità può derivare a Certiquality S.r.l. per difetti di prodotti, processi e servizi forniti dall'Organizzazione a terzi, nei casi contemplati dal D. L.gs. 6/09/2005 n.206 e smi (Codice del consumo) Direttiva CEE 85/374, in materia di responsabilità per danno di prodotti difettosi e per comportamenti, sistematici od occasionali, dell'Organizzazione stessa, non allineati a Leggi e/o Regolamenti.

Certiquality S.r.l. non è responsabile di inadeguatezze o danni di alcun tipo provocati dall'attività dell'Organizzazione o dai suoi prodotti, processi o servizi.

15. RICORSI

L'Organizzazione può presentare a Certiquality S.r.l. ricorso contro i risultati dell'audit. Il segnalante riceverà una comunicazione di avvenuta ricezione del reclamo entro 5 giorni lavorativi.

I ricorsi saranno definiti entro 20 giorni lavorativi dal ricevimento delle informazioni da parte dell'Organizzazione.

L'Organizzazione può inoltre fare ricorso contro le decisioni di revoca della Certificazione da parte di Certiquality S.r.l., esponendo, entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni.

Il ricorso deve essere inviato mediante raccomandata a Certiquality entro 30 giorni dalla comunicazione della decisione. Certiquality provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso.

Certiquality, lo sottopone ad apposito Comitato che entro 30 giorni emette la propria decisione con indicazione delle motivazioni. Per giustificati motivi il Comitato ricorsi può esprimersi entro sessanta giorni.

In caso di non accoglimento del ricorso, il provvedimento diventa definitivo; in caso di accoglimento il provvedimento viene annullato o revocato.

Le spese sono a carico della parte soccombente.

16. CONTENZIOSI

Ogni controversia relativa all'applicazione o all'interpretazione del presente Regolamento sarà devoluta alla competenza esclusiva del foro di Milano.

17. RECLAMI

Qualunque soggetto interessato ha facoltà di presentare delle segnalazioni/reclami a fronte di possibili comportamenti di Certiquality S.r.l. e delle Organizzazioni certificate non in linea con le norme di riferimento.

Le segnalazioni/reclami devono essere formalizzati a mezzo lettera o fax; qualora siano ricevute per via telefonica devono essere successivamente formalizzate dal soggetto segnalante.

Segnalazioni/reclami anonimi non sono presi in considerazione da Certiquality S.r.l.

Certiquality S.r.l. si impegna a tenere informato il segnalante sugli esiti del reclamo.

Entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del reclamo Certiquality invia conferma della ricezione dello stesso al reclamante ed entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento del reclamo fornisce una risposta preliminare.

Per i reclami ricevuti da IFS e che riguardano un'azienda certificata da Certiquality la gestione avviene in conformità a quanto stabilito dallo standard IFS e dal contratto tra IFS e Certiquality.

18 IFS INTEGRITY PROGRAM

Nel 2010 IFS, ha introdotto una serie di misure volte a garantire la corretta applicazione dello Standard IFS denominate "*IFS Integrity Program*". Le attività di competenza del Integrity Program sono dirette principalmente alla verifica dell'attività degli Enti di Certificazione ed i

loro auditor ed in alcuni casi possono coinvolgere anche le aziende certificate IFS.

Gli ambiti di intervento di questo programma sono fondamentalmente due.

18.1 Azioni preventive di assicurazione qualità

Le attività di assicurazione qualità prevedono un monitoraggio dell'intero sistema IFS.

Audit di sorveglianza sono svolti regolarmente presso gli uffici degli Enti di certificazione al fine di valutare il sistema IFS; questi audit sono svolti indipendentemente dal ricevimento di un reclamo per promuovere un miglioramento continuo.

In aggiunta, possono essere svolti audit di sorveglianza presso aziende certificate. In genere, gli audit di sorveglianza sono annunciati 48 ore prima della data di audit e finalizzati a confrontare la documentazione verificata nell'audit presso gli uffici dell'ente di certificazione, o nel database IFS, con la realtà aziendale.

Possono anche essere effettuati witness audit.

In questo caso, l'auditor dell'Integrity valuta un auditor IFS di un Ente di certificazione durante il reale audit IFS.

18.2 Azioni di assicurazione qualità dopo la notifica di un reclamo

I distributori o qualsiasi altra parte interessata ha il diritto di inviare agli uffici IFS segnalazione di qualsiasi possibile non conformità al fine di avviare una verifica come parte dell'Integrity Program, utilizzando il modulo dei reclami disponibile sul il sito web IFS.

Gli uffici IFS raccolgono reclami per quanto riguarda gli audits IFS, i rapporti, i certificati o altre circostanze per le quali l'integrità del marchio IFS è messa in discussione.

IFS analizza anche il database, utilizzando strumenti analitici al fine di identificare carenze.

Gli uffici IFS raccoglieranno tutte le informazioni necessarie per indagare sulle cause del reclamo

e stabilire se ci sono carenze nel rispetto dei requisiti IFS da parte dell'azienda certificata, enti di certificazioni accreditati o auditor qualificati IFS. Quando un reclamo non possa essere risolto con successo dalle indagini intraprese dall'ente di certificazione, si eseguirà un audit al sito dell'azienda certificata. In generale, gli audit di investigazione sono annunciati 48 ore prima della data di audit, ma in casi eccezionali possono essere effettuati audit non annunciati. Possono essere effettuati witness audit di affiancamento come descritti al par. 18.1.

18.3 Sanzioni

Se, a seguito di un reclamo o di azioni preventive di assicurazione qualità, la causa di una carenza è stata riconosciuta riconducibile a un ente di certificazione e/o un auditor, IFS invierà tutte le informazioni necessarie in forma anonima ad un Comitato Sanzioni indipendente che deciderà sul caso ed eventualmente definirà le sanzioni applicabili.

ALLEGATO 1

CATEGORIE DI PRODOTTI CERTIFICABILI SECONDO LO SCHEMA IFS FOOD

TAB. 1 – SCOPI DI PRODOTTO

Categoria	Prodotto
CATEGORIA 1	1. Carni rosse e bianche, pollame e prodotti a base di carne
CATEGORIA 2	2. Pesci e Prodotti della pesca
CATEGORIA 3	3. Uova e prodotti a base di uova
CATEGORIA 4	4. Prodotti lattiero - caseari
CATEGORIA 5	5. Frutta e verdure
CATEGORIA 6	6. Cerali e prodotti cerealicoli, prodotti di panetteria e pasticceria industriale, dolci, snack
CATEGORIA 7	7. Prodotti combinati
CATEGORIA 8	8. Bevande
CATEGORIA 9	9. Oli e grassi
CATEGORIA 10	10. Prodotti essiccati, altri ingredienti e integratori
CATEGORIA 11	11. Alimenti per animali

TAB. 2 – SCOPI TECNOLOGICI Food

IFS Tech scope	Fasi di lavorazione IFS inclusi lavorazione/trattamento/manipolazione/ stoccaggio		Classificazione secondo un orientamento tecnologico che tiene in considerazione an- che i rischi del prodotto
A	P1	Sterilizzazione (e.g. Prodotti in scatola, consERVE)	<p>Sterilizzazione con lo scopo di distruggere i patogeni. Prodotti sterilizzati dentro la confezione finale (es. autoclavati).</p> <p>Il processo di sterilizzazione di un prodotto nella confezione finale include anche il processo di confezionamento ed il processo di raffreddamento dopo sterilizzazione; quindi per il calcolo della durata di audit non è necessario selezionare P6 (raffreddamento) e P12 (confezionamento) in quanto già integrati in P1. Es. tonno in scatola, prodotti inscatolati “cotti in umido”.</p> <p>Nota: il riscaldamento ad es. del latte oltre i 130°C in combinazione con riempimento asettico non appartiene a P1 ma a P2 in quanto il prodotto non viene sterilizzato nella confezione finale.</p>
B	P2	Pastorizzazione termica, UHT /riempimento asettico; riempimento a caldo Altre tecniche di pastorizzazione es. pastorizzazione ad alta pressione, microonde.	<p>Pastorizzazione con lo scopo di ridurre i pericoli per la sicurezza alimentare (incluso processo UHT)</p> <p>Es.: prodotti lattiero-caseari (UHT/riempimento asettico), marmellate (riempimento a caldo), pastorizzazione con microonde di pane a fette.</p> <p>Altri processi di riscaldamento (es. precottura del riso) il cui scopo primario non è quello di ridurre i pericoli per la sicurezza ma sono fatti per ragioni di vantaggio (es. il riso precotto ha bisogno di minor tempo per la preparazione a casa). In questi casi la cottura ha una motivazione tecnologica e non un’azione intesa per la riduzione di un pericolo. In questo caso va scelto P11 e non P2.</p>
C	P3	Irradiazione di alimenti	Prodotti lavorati/trasformati: trattamento con lo scopo di modificare il prodotto e/o estendere la shelf-life e/o ridurre i pericoli di sicurezza alimentare, mediante sistemi di conservazione e altre tecniche di lavorazione.
	P4	Sistemi di conservazione: salatura, marinatura, aggiunta di zucchero, acidificazione/conservazione sottaceto (pickling),	

		<p>maturazione/stagionatura (conciatura), affumicatura, ecc. Fermentazione, acidificazione</p>	<p>Nota – eccezione: l'irradiazione è attribuita a questa categoria anche se mirato alla distruzione dei microrganismi.</p>
	P5	<p>Evaporazione/disidratazione, filtrazione sottovuoto, liofilizzazione/crioessiccamento, microfiltrazione</p>	<p>P4: sistemi di Conservazione Tutti i sistemi quali salatura, aggiunta di zucchero, ecc., non intese con l'intento di aggiungere sale/zucchero per migliorare i parametri organolettici ma per modificare o estendere la shelf-life e/o ridurre i pericoli per la sicurezza alimentare. Es. aggiunta di zucchero in marmellata. L'aggiunta di zucchero quale ingrediente di una ricetta per torta è in P12 (per la miscelazione).</p> <p>P4: Fermentazione Si applica alle fermentazioni con uso di colture starters con lo scopo di ridurre i pericoli per la sicurezza alimentare. Es. yoghurt, salumi. La fermentazione del vino è in P11 in quanto per scopi tecnologici.</p> <p>P5: Filtrazione Si applica alla microfiltrazione e filtrazione sottovuoto, le quali modificano il prodotto e/o riducono i pericoli e/o estendono la shelf-life del prodotto Es. vino, con membrane filtranti, per rimuovere i lieviti (tecnologicamente inevitabile). La filtrazione mediante tecniche specifiche quali osmosi inversa (es. nelle industrie delle bevande per l'acqua usata come ingrediente) è in P10.</p> <p>P5: Liofilizzazione/crioessiccamento L'alimento prima viene congelato e poi l'acqua viene rimossa mediante sublimazione.</p> <p>P5: Evaporazione/Disidratazione L'acqua è rimossa con lo scopo di modificare il prodotto e/o estenderne la shelf-life e/o ridurre i pericoli per la sicurezza alimentare. In questo caso specifiche attrezzature di processo sono richieste e relative misure di controllo sono applicate per raggiungere il contenuto di umidità definito (es. tunnel di calore, essiccazione per induzione, torri ad aria calda, essiccazione mediante microonde, ecc.).Es. pasta, latte (essiccazione a tamburo)</p> <p>Essiccazione di uva al sole e all'aria è in P11 in quanto il principale scopo è concentrare lo zucchero</p>

D	P6	Congelamento (almeno a -18°C) incluso lo stoccaggio Surgelazione, raffreddamento, refrigerazione e rispettivi stoccaggi a freddo	<p>Sistemi, trattamenti per mantenere l'integrità e/o la sicurezza dei prodotti: Trattamenti con lo scopo di mantenere la qualità e/o l'integrità dei prodotti inclusi i trattamenti per rimuovere contaminazioni e/o prevenire la contaminazione.</p> <p>P6: Surgelazione, raffreddamento P6 DEVE essere selezionato ogni volta (eccetto in caso di P1, vedi sopra) c'è un processo di raffreddamento o di stoccaggio a freddo per le materie prime, i semilavorati ed i prodotti finiti i quali richiedono di essere controllati. Es. raffreddamento di cioccolato precedentemente scaldato, burro usato in impasti, ecc.</p> <p>P7: Immersione, sprayzzazione, fumigazione Es. fumigazione di cereali (per controllare gli insetti), fumigazione di spezie, bagno/ sprayzzazione antimicrobica per le frutta, rivestimento/ceratura di formaggi con sostanze antimicrobiche quali la natamicina</p>
	P7	Trattamenti antimicrobici ad immersione, per sprayzzazione e attraverso fumigazione	
E	P8	Confezionamento MAP, confezionamento sottovuoto	<p>Sistemi, trattamenti per prevenire la contaminazione dei prodotti Processi per prevenire la contaminazione dei prodotti, in particolare microbiologica, attraverso elevata gestione igienica e/o specifici metodi durante la manipolazione, trattamento e/o lavorazione e/o confezionamento (es. MAP).</p> <p>P8: Se i prodotti sono confezionati in MAP o sottovuoto non è necessario selezionare il P12 (confezionamento) per il calcolo della durata di audit in quanto incluso in P8.</p> <p>P9: "Camera Bianca": stanza con controllo della contaminazione particellare, costruita ed utilizzata in modo tale da minimizzare la introduzione, generazione e ritenzione di particelle all'interno della stanza e di microrganismi, e nella quale ad. es vengono controllati la temperatura, umidità, schemi di flussi d'aria, movimenti dell'aria e pressione. L'industria potrebbe differenziare tra il grado di pulizia delle stanze con riferimento a Class Number e/o ISO standards. Es. il riempimento della pasta fresca, la produzione industriale di sandwiches freschi, sezionamento carni.</p>
	P9	Processi finalizzati alla prevenzione della contaminazione soprattutto microbiologica, attraverso un elevato controllo dell'igiene e/o specifiche infrastrutture durante la manipolazione, trattamenti e/o processi quali tecnologia delle stanze pulite, camere bianche, (temperatura controllata nelle sale di lavorazione con obiettivi di sicurezza alimentare, disinfezione dopo la pulizia, pressione positiva dell'aria, sistemi quali filtrazione inferiore a $10\ \mu$)	
	P10	Tecniche di separazione specifiche; es filtrazione per osmosi inversa, uso di filtri a carbone attivo	

			<p>Per il riempimento asettico del latte deve essere selezionato P2 e non P9 e P11 in quanto questi già inclusi in P2.</p> <p>Se vi è un sistema di aria in pressione positivo (es. sistema di riempimento) P9 NON deve essere selezionato.</p> <p>Un CIP (Cleaning In Place) non è un processo produttivo ma un processo per la pulizia, e quindi P9 non va selezionato per le aziende con CIP.</p> <p>P10: Filtrazione Si applica alla filtrazione meccanica ed a quella con carboni attivi. Es. filtrazione del vino (per la rimozione di odori con carboni attivi), filtrazione dell'olio.</p>
F	P11	Cottura, cottura al forno (baking), imbottigliamento, riempimento di prodotti viscosi, fermentazione (es. vino), birrificazione, essiccazione, frittura, arrostitimento, estrusione, zangolatura.	<p>Ogni altra manipolazione, trattamento, lavorazione non elencato in A, B, C, D, E</p> <p>P11: Essiccazione Es. frutta essiccata al sole</p> <p>P10: Imbottigliamento</p>
	P12	Rivestimento (Coating, es ceratura), Impanatura, sbattitura (battering), taglio, affettamento, cubettatura, sezionamento, miscelazione (mixing/blending, es. impasti, polveri, liquidi,) riempimento (stuffing, es. di pasta con ripieno), macellazione, metodi di selezione, manipolazione, confezionamento, stoccaggio in condizioni controllate (atmosfera) con eccezione temperatura.	<p>Oltre al tipico imbottigliamento, P11 si applica anche alle attività di riempimento di prodotti liquidi e/o viscosi. Es. piston filler</p> <p>P12: Stoccaggio in condizioni controllate Si applica quando vi è un controllo dell'umidità Es. maturazione delle banane, stoccaggio di frutta/vegetali in condizioni controllate (temperatura ed umidità). Nota: per un'azienda che confeziona frutta e la immagazzina in condizioni controllate, P6 e P12 devono essere selezionati.</p>
	P13	Distillazione, purificazione, cottura a vapore, idrogenazione, umidificazione, macinazione, processi di estrazione	<p>P13: Macinazione Es. semi oleosi, farina, granaglie.</p> <p>P13: Purificazione Es. succo grezzo estratto da barbabietole prima della cristallizzazione del saccarosio contenuto nel succo, sale da cucina (mediante lavaggio meccanico o ricristallizzazione sottovuoto).</p> <p>P13: Distillazione Es. liquori, distillati.</p> <p>P13: Cottura a vapore</p>

			<p>Si applica ogni qualvolta il prodotto va a contatto diretto con il vapore Es. cottura a vapore di vegetali (per processi di sbucciatura, pelatura, ecc.).</p> <p>P13: Idrogenazione Es. idrogenazione di grassi insaturi in grassi saturi nella produzione di olio, per dare maggiore stabilità al grasso.</p>
--	--	--	---

ALLEGATO 2

QUESTIONARIO PER DEFINIRE, IN CIRCOSTANZE ECCEZIONALI, SE SONO APPLICABILI LE ESCLUSIONI DI PRODOTTO NELLO SCOPO DI AUDIT

Nome azienda: COID:
Scopo di audit pianificato: Data di audit pianificato:
Data approvazione del questionario: Nome della persona di CQY che ha compilato il questionario: Nome della persona dell'azienda che ha richiesto l'esclusione:

1) L'esclusione è relativa ad un prodotto o ad un processo?

prodotto processo continuativo → Esclusione NON è possibile

2) Il prodotto è stagionale/sporadico ?

no si

↓

Sono gli scopi di prodotto/tecnologici e/o lo studio HACCP (incl. Allergeni, contaminanti, ecc.) identici per i prodotti stagionali/sporadici e prodotti continuativi?

no si → Il prodotto può essere incluso con un audit documentale in sito o può essere escluso

3) Il prodotto da escludere è un prodotto a marchio privato (marchio GDO/grossista)?

no si → Esclusione NON è possibile

4) Il prodotto da escludere è chiaramente differenziabile dal prodotto(i) che è incluso nello scopo di audit?

si no → Esclusione NON è possibile

5) La/le fase/i iniziale/i di produzione del prodotto da escludere è/sono comune/i con quella del prodotto(i) incluso(i) nello scopo di audit?

si no → L'esclusione è possibile (es. laddove le aree/linee di produzione sono completamente indipendenti fin dall'inizio, senza alcun rischio di contaminazione)

6) Il prodotto da escludere va in un'area diversa da quella del prodotto incluso nello scopo di audit?

si no → Esclusione NON è possibile

7) Il rischio di contaminazione tra il prodotto incluso e quello escluso è controllato?

(il produttore deve dimostrare il controllo del rischio di contaminazione tra il prodotto escluso e quello incluso (allergeni, pericoli fisici, chimici microbiologici). Il diagramma di flusso di processo relativo al prodotto da escludere deve essere inviato all'ente di certificazione.)

si no → Esclusione NON è possibile

L'esclusione è possibile

Nota: l'auditor controllerà sempre in sito se le esclusioni definite sono pertinenti e in linea con il questionario, valutando i rischi che possono derivare dai prodotti esclusi (es. contaminanti, allergeni).

