

IFS Food

Standard per l'Assessment della conformità
dei prodotti e dei processi in relazione alla sicurezza
e alla qualità degli alimenti



VERSIONE 7

OTTOBRE 2020

ITALIANO

Contatti degli uffici IFS

BRASIL | AQUIDAUANA

IFS Office Brasil
Rua Antônio João 800
79200-000 Aquidauana/MS Brazil
Phone: +55 (0)6 79 81 51 45 60
Email: cnowak@ifs-certification.com

CHILE | SANTIAGO CHILE

IFS Office Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 11,
Las Condes, Santiago, Chile
Phone: + 56 27 77 61 53
Email: ifs-chile@ifs-certification.com

CHINA | SHANGHAI

Man Po International Business Center Rm 204,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
Shanghai 200052, China
Phone: +86 1 80 1998 94 51
Email: china@ifs-certification.com
Email: asia@ifs-certification.com

COLOMBIA | BOGOTA

IFS Colombia
Calle 124 No.7 – 35 Ofc 701
Edificio 124 Points Bogota, Colombia
Email: ifs-colombia@ifs-certification.com

FRANCE | PARIS

IFS Office Paris
14 rue de Bassano
F-75016 Paris
Phone: +33 (0)1 40 76 17 23
Email: ifs-paris@ifs-certification.com

GERMANY | BERLIN

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
D-10117 Berlin
Phone: +49 (0)3 07 26 10 53 74
Email: info@ifs-certification.com

ITALY | MILAN

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
I-20122 Milano
Phone: +39 02 89 07 51 50
Fax: +39 02 6 55 11 69
Email: ifs-milano@ifs-certification.com

POLAND | WARSAW

IFS Office Central & Eastern Europe
ul. Serwituty 25
PL-02-233 Warsaw
Phone: +48 6 01 95 77 01
Email: ifs-poland@ifs-certification.com

USA | CANADA

IFS Technical Support
Pius Gasser
Email: gasser@ifs-certification.com



IFS Food

**Standard per l'Assessment della conformità
dei prodotti e dei processi in relazione alla sicurezza
e alla qualità degli alimenti**

VERSIONE 7

OTTOBRE 2020

ITALIANO

Ringraziamenti

IFS vuole ringraziare tutti coloro che hanno risposto al questionario svolto nel 2019. I vostri commenti e le vostre opinioni sono state di grande supporto per IFS nello sviluppare lo Standard IFS Food. Abbiamo apprezzato il tempo che avete dedicato per rispondere in modo costruttivo.

Inoltre, vogliamo ringraziare Sandra Schulte per il suo prezioso contributo al processo di revisione dello Standard IFS Food versione 7.

IFS è grata ai membri del Comitato Tecnico Internazionale e ai relativi gruppi di lavoro nazionali in Francia, Germania, Italia e Spagna.

Membri del Gruppo esteso centrale

Alexandra Weber	Hochland Deutschland GmbH, Germania
Almudena Hernandez	AENOR, Spagna
Andrea Artoni	Conad Soc. Coop., Italia
Dr. Andrea Niemann-Haberhausen	Hygenius/1 st Solutions CTC, Germania
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spagna
Fayçal Bellatif	Eurofins certification, Francia
Dr. Gereon Schulze-Althoff	Tönnies Lebensmittel GmbH & Co KG, Germania
Dr. Jörg Klinkmann	August Storck KG, Germania
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Germania
Kathrin Edler	Wirtschaftskammer Österreich
Massimo Ghezzi	Carrefour Italia – GS SPA, Italia (per conto di Federdistribuzione)
Sabrina Bianchini	DNV GL Business Assurance Italia S.r.l., Italia
Stephen Thome	Dawn Food Products, USA
Ute Pieper	METRO AG, Germania

Membri del Comitato Tecnico Internazionale

Andrea Artoni	Conad Soc. Coop., Italia
Fayçal Bellatif	Eurofins certification, Francia
Sébastien Bian	Groupe Casino, Francia
Sabrina Bianchini	DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. , Italia
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spagna
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Svizzera
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Germania
Dr. Jean Charles Gander	Migros-Genossenschafts-Bund, Svizzera
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Germania
Almudena Hernandez	AENOR, Spagna
Dr. Horst Lang	Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG, Germania
Maria Lopez de Montenegro	DIA , Spagna
Alberto Peirò	Mercadona, Spagna
Ute Pieper	METRO AG, Germania
Christophe Quéré	SILL Entreprises, Francia
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Germania
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Germania
Giovanni Sorlini	INALCA SPA, Italia
Stephen Thome	Dawn Food Products, USA
Lucia Tortoreto	Coop Italia Società Cooperativa, Italia
Claudio Truzzi	METRO Italia, (per conto di Federdistribuzione)
Bert Urlings	Vion Food Group, Paesi Bassi

Karin Voß
Michael Zschocke

EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Germania
Rewe Group, Germania

Team IFS

Chryssa Dimitriadis
Nevin Rühle

IFS Food Standard Manager
Director Business Development

Come parte della revisione dello Standard, sono state svolti test assessment secondo la versione 7. Vogliamo ringraziare le seguenti aziende per il loro coinvolgimento:

- Böklunder Fleischwarenfabrik – Werk Satrup GmbH & Co. KG, Germania
- Griesson – de Beukelaer GmbH, Germania
- Backwelt Pilz GmbH, Austria
- Patisserie Baillon SAS, Francia
- Saline Cérébos SAS, Francia
- Pomorskie Pralinki Sp. z o.o., Polonia
- Henkell Freixenet Polska Sp. z o.o., Polonia
- Grupo Empresarial Palacios Alimentation – Planta Embutidos S.A.U, Spagna
- Aguas de Cortes SA., Spagna
- Cantine Settesoli Soc. Coop. Agricola, Italia

Per domande relative all'interpretazione degli standard IFS e dei programmi IFS, si prega di contattare standardmanagement@ifs-certification.com

Sommario

0	Introduzione	10
0.1	Storia dell' International Featured Standards	10
0.2	Obiettivi, Missione e Visione IFS	10
0.3	Ambito dello Standard IFS Food	11
0.4	Contenuto dello Standard IFS Food	11
0.5	Revisione dello Standard IFS Food	11

PARTE 1

PROTOCOLLO DI CERTIFICAZIONE IFS FOOD

0	Proposito e contenuti	12
1	Il processo di Certificazione IFS Food	12
2	Prima dell'Assessment IFS Food	14
2.1	Sottoscrivere un contratto con l'ente di certificazione	14
2.2	Scopo dell'Assessment IFS Food	15
2.2.1	Processi in outsourcing e scopo di Assessment IFS Food	17
2.2.2	Realizzazione dell'Assessment IFS Food in caso di diversi tipi di siti produttivi	18
2.3	Tipologie di Assessment IFS Food	20
2.3.1	Assessment iniziale	20
2.3.2	Assessment di ri-certificazione	20
2.3.3	Assessment di Follow-up	21
2.3.4	Assessment di estensione	22
2.4	Opzioni di Assessment IFS Food	22
2.4.1	Opzione Assessment annunciato	23
2.4.2	Opzione Assessment non annunciato	23
2.5	Programmazione dell'Assessment IFS Food	24
2.5.1	Preparazione del piano di Assessment	25
3	Realizzazione dell'Assessment IFS Food	25
3.1	Durata dell'Assessment	26
3.2	Esecuzione dell'Assessment	26
3.2.1	Sistema di punteggio IFS	27
4	Azioni dopo l'Assessment IFS Food	30
4.1	Piano di azione	30
4.1.1	Completamento del piano di azione da parte dell'azienda	30
4.1.2	Validazione del piano di azione	31
4.1.3	Revisione tecnica	31

4.2	Emissione del certificato	31
4.2.1	Assegnazione dei punteggi ed emissione del rapporto di Assessment IFS e del certificato IFS	32
4.2.1.1	Gestione specifica 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	33
4.2.1.2	Scadenza per l'emissione del certificato IFS	34
4.3	Ciclo di certificazione	34
4.3.1	Informazioni circa le condizioni di ritiro/sospensione del certificato	36
4.4	Distribuzione e archiviazione del Rapporto di Assessment	36
5	IFS Integrity Program	36
5.1	Gestione reclami IFS	37
5.2	Approccio basato sul rischio e monitoraggio dell'Assicurazione Qualità IFS	37
5.3	Sanzioni	38
6	Loghi IFS	39

PARTE 2

LISTA DEI REQUISITI DELL'ASSESSMENT IFS FOOD

1	Governance Aziendale e Impegno della Direzione	41
1.1	Politica	41
1.2	Struttura aziendale	41
1.3	Attenzione al cliente	42
1.4	Risame della Direzione	42
2	Sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità	43
2.1	Gestione Qualità	43
2.1.1	Gestione della documentazione	43
2.1.2	Registrazioni e informazioni documentate	43
2.2	Gestione della sicurezza alimentare	44
2.2.1	Piano HACCP	44
2.2.2	Team HACCP	44
2.2.3	Analisi HACCP	44
3	Gestione delle risorse	46
3.1	Risorse umane	46
3.2	Igiene personale	46
3.3	Formazione e addestramento	48
3.4	Locali riservati al personale	48
4	Processi Operativi	50
4.1	Accordo contrattuale	50
4.2	Specifiche e formule	50
4.2.1	Specifiche	50
4.2.2	Formule/Ricette	50
4.3	Sviluppo del prodotto/modifica del prodotto/modifica dei processi produttivi	51
4.4	Approvvigionamento	51
4.5	Confezionamento dei prodotti	53
4.6	Ubicazione dello stabilimento	53
4.7	Aree esterne allo stabilimento	53
4.8	Layout degli impianti e flussi di lavorazione	54
4.9	Locali di produzione e stoccaggio	54
4.9.1	Requisiti strutturali	54
4.9.2	Pareti	54
4.9.3	Pavimenti	54
4.9.4	Soffitti/Elementi sospesi	55
4.9.5	Finestre e altre aperture	55
4.9.6	Porte e portoni	55
4.9.7	Illuminazione	56
4.9.8	Aria condizionata/Ventilazione	56
4.9.9	Acqua	56
4.9.10	Aria e gas compressi	56
4.10	Pulizia e disinfezione	57
4.11	Gestione dei rifiuti	58
4.12	Mitigazione del rischio corpi estranei	58

4.13	Monitoraggio e controllo degli infestanti	59
4.14	Ricevimento e stoccaggio delle merci	60
4.15	Trasporto	61
4.16	Manutenzione e riparazioni	62
4.17	Attrezzature	62
4.18	Rintracciabilità	63
4.19	Mitigazione del rischio allergeni	64
4.20	Frode alimentare	64
5	Misurazioni, analisi, miglioramento	65
5.1	Audit interni	65
5.2	Ispezioni dello stabilimento	65
5.3	Validazione e controllo del processo e degli ambienti di lavoro	65
5.4	Calibrazione, regolazione e controllo dei dispositivi di misurazione e di monitoraggio	66
5.5	Monitoraggio del controllo quantità	66
5.6	Analisi dei prodotti e dei processi	66
5.7	Rilascio del prodotto	67
5.8	Gestione dei reclami da parte di autorità e clienti	67
5.9	Gestione degli incidenti, ritiro prodotto, richiamo prodotto	68
5.10	Gestione delle non conformità e dei prodotti non conformi	68
5.11	Azioni correttive	69
6	Piano Food defence	69

PARTE 3

REQUISITI PER GLI ENTI DI ACCREDITAMENTO, GLI ENTI DI CERTIFICAZIONE E GLI AUDITOR PROCESSO DI ACCREDITAMENTO E DI CERTIFICAZIONE IFS

0	Introduzione	70
1	Requisiti per gli enti di accreditamento	70
1.1	Requisiti generali	70
1.2	La formazione del comitato di accreditamento (o della persona competente)	70
1.3	Competenze dei valutatori degli enti di accreditamento	71
1.4	Frequenza delle valutazioni dell'ente di certificazione	71
1.5	Accreditamento di un ente di certificazione attivo a livello internazionale	72
1.6	Condizioni per riottenere l'accreditamento dopo ritiro o sospensione	72
2	Requisiti per gli Enti di Certificazione	72
2.1	Contratto con IFS Management GmbH	73
2.2	Processo di accreditamento IFS secondo la norma ISO IEC 17065:2012	73
2.3	Procedura per reclami e ricorsi	73
2.4	Decisione di certificazione	74
2.5	Trasferimento del certificato	74
2.6	Responsabilità degli enti di certificazione per gli auditor, i revisori, i formatori e i testimoni degli auditor IFS	74
3	Requisiti per gli auditor, i revisori, i formatori e i testimoni degli auditor IFS Food	76
3.1	Ruoli specifici e funzioni del personale degli enti di certificazione	76
3.1.1	Requisiti per gli auditor IFS Food	76
3.1.1.1	Processo di approvazione dell'auditor	76
3.1.1.2	Requisiti generali degli auditor quando presentano domanda per gli esami IFS	76
3.1.1.3	Processo di esame IFS	79
3.1.1.4	Programma specifico per "Auditor in Progress" ("AIP")	79
3.1.1.5	Mantenimento dell'approvazione dell'auditor	81
3.1.1.6	Specifica situazione di temporanea inattività dell'auditor	82
3.1.1.7	Estensione di scopo per gli auditor approvati IFS	83
3.1.1.8	Ulteriori regole e chiarimenti riguardo l'approccio non esclusivo	84
3.1.1.9	Regole generali per il team di Assessment	84
3.1.2	Requisiti per i Revisori IFS	84
3.1.2.1	Requisiti generali per i Revisori IFS puri	84
3.1.2.2	Mantenimento della qualifica per i Revisori IFS puri	85
3.1.3	Requisiti per i formatori IFS	86
3.1.3.1	Requisiti generali per i formatori IFS	86
3.1.3.2	Mantenimento della qualifica del formatore IFS	86
3.1.4	Requisiti per gli auditor testimoni IFS	86
3.2	Panoramica dei requisiti per l'approvazione iniziale e di mantenimento e compiti di ogni ruolo IFS nell'ente di certificazione	87

PARTE 4

REPORTISTICA, AUDITXPRESSX™ SOFTWARE E DATABASE IFS

1	Introduzione	89
2	Reportistica	89
2.1	Rapporto di Assessment IFS: sintesi di Assessment (Allegato 9)	89
2.2	Rapporto di Assessment IFS: contenuto principale (Allegato 10)	91
2.3	Piano di azione (Allegato 7)	91
2.4	Requisiti minimi per il certificato IFS (Allegato 11)	91
2.4.1	Codice QR-sul certificato IFS	92
3	Software auditXpressX™	93
4	Il database IFS (www.ifs-certification.com)	94

ALLEGATI

Allegato 1	Scopo di applicazione dei diversi Standard IFS e Programmi IFS	99
Allegato 2	Processo di certificazione	102
Allegato 3	Scopi di prodotto e tecnologici	103
Allegato 4	Albero delle esclusioni	106
Allegato 5	Diagramma di flusso per la gestione di una non conformità maggiore e punteggio totale $\geq 75\%$	108
Allegato 6	Diagramma di flusso per la gestione del requisito KO valutato con "D"	109
Allegato 7	Piano di azione	110
Allegato 8	Diagramma di flusso per la gestione di una o più non conformità Maggiori e/o punteggio totale $< 75\%$	111
Allegato 9	Rapporto di Assessment IFS: sintesi dell'Assessment	112
Allegato 10	Rapporto di Assessment IFS: contenuto principale	115
Allegato 11	Certificato IFS	123
Allegato 12	Glossario	124

0 Introduzione

0.1 Storia dell' International Featured Standards

Nel 2003, i membri della Federazione Tedesca dei Distributori – Handelsverband Deutschland (HDE) – e della sua controparte francese – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) –, hanno redatto uno standard comune per la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari per consentire la valutazione dei fornitori di prodotti alimentari. La valutazione fornisce un approccio uniforme nella filiera di approvvigionamento. Questa è stata la prima variante dello Standard IFS Food, designata per certificare i fornitori che producono prodotti alimentari a marchio privato dei distributori.

IFS Management GmbH sta per International Featured Standards ed è una società di proprietà di FCD e HDE. Comprende un pacchetto di standard e programmi di qualità e sicurezza applicabili in tutto il mondo che garantisce trasparenza e confrontabilità lungo l'intera filiera di approvvigionamento post raccolta. Gli Standard IFS sono applicabili a una varietà di processi e attività nel settore alimentare e non alimentare. Tutti gli Standard IFS seguono l'approccio basato sul rischio, che offre agli utenti flessibilità nell'implementare i requisiti all'interno delle proprie attività in base ai rischi specifici in relazione ai prodotti e processi.

Lo Standard IFS Food si basa sugli aspetti generali di un sistema di gestione della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari. Tuttavia, l'enfasi principale è quella di infondere fiducia nei prodotti e nei processi, il che significa che la sicurezza, la qualità, la legalità e la conformità ai requisiti specifici del cliente sono garantiti attraverso una valutazione in sito e la revisione della documentazione ed ispezione.

L'IFS Food versione 7 è stato rivisitato dai seguenti gruppi di lavoro internazionali: Gruppo esteso centrale, Gruppi di lavoro nazionali, Comitato Tecnico Internazionale, Gruppo di lavoro tecnico IFS. I rappresentanti della GDO, i rappresentanti dell'industria, i fornitori di servizi di ristorazione e gli enti di certificazione hanno fatto parte di questi gruppi di lavoro citati, raccogliendo ed elaborando gli input provenienti dall'Europa, Nord e Sud America e Asia.

Sarà possibile svolgere Assessment IFS Food 7 dal 1 Marzo 2021. Dal 1 Luglio 2021 sarà obbligatorio l'IFS Food versione 7.

0.2 Obiettivi, Missione e Visione IFS

L'obiettivo della Certificazione IFS Food è di valutare se le attività di processo di un produttore sono in grado di realizzare un prodotto sicuro, legale e conforme alle specifiche dei clienti. Per questo motivo la sicurezza e la qualità del prodotto sono componenti essenziali di tutti gli Standard IFS. L'Assessment IFS è orientato al prodotto e al processo e garantisce che lo sviluppo di prodotti di alta qualità sia assicurato attraverso processi efficaci.

Gli Standard IFS sono standard di sicurezza e di qualità applicabili uniformemente a livello mondiale e forniscono trasparenza e confrontabilità lungo l'intera filiera di approvvigionamento post raccolta. In questo modo, l'IFS si sforza di rispondere a tutte le sfide della globalizzazione, in aggiunta alla significativa crescita dei marchi privati, di cui sono responsabili i retailer. Una Certificazione IFS consente la riduzione dei costi derivanti da lunghi e ripetuti audit oltre

all'ottimizzazione della gestione dei fornitori grazie a rapporti uniformi e ad un database moderno e di facile utilizzo.

La missione di IFS afferma chiaramente che gli Standard IFS vanno oltre la sicurezza dei prodotti con l'obiettivo di "consegnare prodotti affidabili" che soddisfino le aspettative dell'azienda acquirente. Un Certificato IFS dimostra che l'azienda ha implementato un sistema efficace di qualità e sicurezza alimentare, IFS insieme alla sua estesa rete di contatti, aumenta e ottimizza continuamente il proprio portafoglio di standard, protocolli di valutazione e strumenti e documentazione di supporto. Pertanto, IFS ha definito "Fornire standard e servizi affidabili per cooperare all'interno della filiera di approvvigionamento per migliorare l'integrità del prodotto" come proprio obiettivo per oggi e per il futuro. Il miglioramento continuo non è esclusivamente un obiettivo per le aziende certificate, ma è applicabile anche all'IFS.

0.3 Ambito dello Standard IFS Food

Lo Standard IFS Food è applicabile ai produttori di prodotti alimentari e può essere utilizzato esclusivamente per le aziende di trasformazione alimentare e/o per le aziende che confezionano prodotti alimentari sfusi.

Per chiarimenti circa lo scopo di Assessment IFS Food, vedere il capitolo 2.2, Parte 1.

Per chiarimenti circa la determinazione dello scopo tra IFS Food e gli altri Standard IFS, vedere l'Allegato 1.

0.4 Contenuto dello Standard IFS Food

Il contenuto dello Standard IFS Food è definito come segue:

Parte 1 – Protocollo di Certificazione IFS Food

Parte 2 – Lista dei requisiti dell'Assessment IFS Food

Parte 3 – Requisiti per gli enti di accreditamento, gli enti di certificazione e gli auditor

Parte 4 – Reportistica, AuditXpressX™ software e Database IFS

Lo Standard IFS Food è accompagnato da un altro documento normativo, la Dottrina IFS Food. La Dottrina IFS Food fornisce regole aggiuntive e chiarimenti circa l'interpretazione di alcuni requisiti IFS Food. Sia la Dottrina, sia lo Standard devono essere implementati successivamente la data di pubblicazione degli stessi. In caso di necessità di modifica dei documenti normativi, ogni utente del database IFS riceverà la notifica di nuova pubblicazione, revisione, applicabilità e modifiche tramite il Database IFS.

0.5 Revisione dello Standard IFS Food

Il gruppo tecnico IFS e i relativi gruppi di lavoro devono dimostrare di avere il controllo della qualità e del contenuto dello Standard IFS Food e devono sottoporlo a revisione annualmente al fine di garantire che esso sia ancora conforme ai requisiti. I gruppi di lavoro sono composti da tutti i partecipanti coinvolti nel processo di valutazione: rappresentanti dei distributori, rappresentanti dell'industria, dei servizi di ristorazione e degli enti di certificazione. L'obiettivo dei gruppi di lavoro è di condividere esperienze, di discutere e decidere in merito a cambiamenti o allineamenti allo Standard IFS Food, ai requisiti del rapporto di Assessment e alle necessità di formazione.

PARTE 1

Protocollo di Certificazione IFS Food

0 Proposito e contenuti

Questa parte fornisce una descrizione dettagliata delle procedure da seguire prima, durante e dopo un Assessment IFS Food. Inoltre, spiega i principi del processo di Certificazione IFS Food, inclusi i requisiti da adottare dalle aziende valutate e dagli enti di certificazione.

1 Il processo di Certificazione IFS Food

Alle aziende è richiesto di prepararsi anticipatamente per una Certificazione IFS Food, la quale comprende le differenti fasi descritte nell'Allegato 2.

L'Assessment IFS è una parte cruciale del processo di certificazione, poiché l'azienda e i relativi processi di produzione saranno valutati secondo tutti i requisiti specificati nella Parte 2, al fine di accertare che i prodotti e i processi di produzione siano conformi.

Dato che una certificazione IFS è una certificazione di prodotto e processo, un Assessment IFS è sempre orientato sui seguenti punti:

a) Approccio basato sul processo e prodotto:

La Certificazione IFS Food è sempre specifica per un sito di produzione. Tutti i prodotti e i processi del sito produttivo devono essere inclusi nello scopo di Assessment IFS Food.

Durante l'Assessment IFS Food, l'auditor raccoglierà tutte le evidenze oggettive per valutare la conformità del prodotto e dei processi operativi secondo i requisiti di Assessment (vedere Parte 2), sulla base dei prodotti campionati seguendo un percorso di valutazione. Ciò include sempre la valutazione della conformità delle relative specifiche del cliente e la conformità legale dei prodotti, a seconda del paese di produzione e paese di destinazione.

Il percorso di Assessment IFS: enfasi sulla raccolta delle evidenze per valutare i prodotti e i relativi processi operativi:

- **Campionamento del prodotto basato sul rischio:** l'uso di campioni rappresentativi di prodotto (campionati dall'auditor in sito all'inizio o prima dell' Assessment) è un elemento fondamentale e permette all'auditor IFS di seguire un percorso uniforme attraverso la conduzione di una valutazione in sito, la revisione della documentazione e delle registrazioni e l'ispezione, per ottenere tutte le necessarie evidenze. In particolare, l'auditor deve svolgere durante l'Assessment in azienda, un test di rintracciabilità sui prodotti campionati.

Note: IFS ha pubblicato linee guida (es. Linea guida IFS per gli auditor, linea guida GAP – Buone Pratiche di Valutazione) che forniscono ulteriori informazioni sugli argomenti da controllare e/o richiesti all'azienda sottoposta ad Assessment IFS Food.

- **Valutazione complessiva in sito:** 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. Per ulteriori informazioni vedere la Dottrina IFS Food.

La valutazione in sito del sito produttivo deve includere ma non essere limitata alle seguenti aree:

- Processi di produzione,
 - Aree di ricevimento, stoccaggio e spedizione
 - Buone pratiche di lavorazione (GMP), inclusa manutenzione, igiene, controllo infestanti e attività di pulizia e disinfezione,
 - Sviluppo prodotti
 - Laboratori in sito e/o strutture di manutenzione
 - Strutture per il personale,
 - Aree esterne.
- **Valutazione dei processi operativi:** Durante l'osservazione delle linee di produzione in funzione, l'auditor IFS deve raccogliere informazioni sui parametri chiave del processo, come il monitoraggio dei punti critici di controllo (CCP) e verifica al fine di avere gli elementi per effettuare un controllo incrociato con le informazioni del piano HACCP. L'auditor deve inoltre osservare e intervistare i dipendenti, ispezionare il prodotto e le caratteristiche tecnologiche, prendere ulteriori campioni per il controllo incrociato, riesaminare le ricette utilizzate durante il processo di produzione, osservare l'effettiva spedizione dei prodotti finiti o la consegna delle materie prime e valutare il sistema di gestione della sicurezza alimentare e qualità implementato.
 - **Revisione e verifica della documentazione e delle registrazioni:** la valutazione in sito è seguita da una revisione completa della documentazione e delle registrazioni, compresa la verifica incrociata dei documenti correlati. Questa parte dell'Assessment mira a verificare le informazioni raccolte durante la valutazione in sito e a verificare ulteriori requisiti.

Tutte le attività di cui sopra sono importanti parti del percorso di Assessment, in cui le tecniche di audit e di ispezione sono applicate alternativamente dall'auditor per valutare la conformità del sito produttivo.

b) Qualifica dell' auditor

La competenza specifica dell'auditor è la base fondamentale per la valutazione del sito produttivo. Avere auditor IFS approvati per gli scopi di prodotto e processo specifici è essenziale per garantire un alto livello di qualità e riproducibilità delle evidenze di Assessment. Per ulteriori informazioni, vedere la Parte 3.

c) Ciclo di certificazione annuale

Il sito di produzione porterà a termine un processo completo di Certificazione IFS Food che include un Assessment IFS Food ogni anno. Ciò include la valutazione dell'intera checklist IFS Food (Parte 2) e la verifica delle azioni correttive dall'ultimo Assessment IFS, se pertinente. Per ulteriori informazioni sul ciclo di certificazione, vedere il capitolo 4.3, Parte 1.

d) Certificazione svolta da enti di certificazione accreditati secondo la norma ISO/IEC 17065:2012

L'affidabilità della certificazione è garantita da enti di certificazione indipendenti di terza parte riconosciuti a livello internazionale. Oltre all'accreditamento, gli enti di certificazione devono aver firmato un contratto con IFS Management GmbH e devono seguire le regole specifiche descritte nella Parte 3.

e) Sorveglianza e regole armonizzate del proprietario dello Standard IFS

Come parte delle proprie attività di Assicurazione Qualità, IFS ha sviluppato delle procedure per il monitoraggio delle prestazioni degli enti di certificazione approvati da IFS, degli auditor IFS e delle aziende certificate IFS: l'IFS Integrity Program assicura la qualità e l'integrità dell'implementazione degli Standard IFS. Le diverse misure sono intraprese seguendo un approccio basato sul rischio e sulla gestione dei reclami sollevati dagli stakeholder. L'azienda deve essere informata dal proprio ente di certificazione circa le procedure e le regole dell'IFS Integrity Program. Per maggiori informazioni sull'Integrity Program, vedere il capitolo 5, Parte 1.

2 Prima dell'Assessment IFS Food

Prima di iniziare il processo di certificazione, l'azienda deve leggere la versione corrente dei due (2) documenti normativi: lo Standard IFS Food e la Dottrina IFS Food.

Al fine di preparare l'Assessment iniziale IFS Food, l'azienda può svolgere un pre-assessment volontario per valutare il proprio stato e livello di conformità allo standard. Il pre-assessment non può includere alcuna raccomandazione e l'auditor che lo svolge deve essere diverso dall'auditor che svolgerà il successivo Assessment IFS.

2.1 Sottoscrivere un contratto con l'ente di certificazione

Per svolgere un Assessment IFS Food, l'azienda deve nominare un ente di certificazione approvato da IFS, che sia accreditato secondo la norma ISO/IEC 17065:2012 per lo Standard IFS Food. La lista di tutti gli enti di certificazione internazionali IFS che hanno un contratto valido con IFS Management GmbH è disponibile per paese nel sito web IFS (www.ifs-certification.com).

Sottoscrivere un contratto con un ente di certificazione è una fase importante, quindi l'azienda deve assicurarsi che i seguenti punti siano affrontati:

a) Contratto

Deve esistere un contratto tra l'azienda e l'ente di certificazione che dettagli lo scopo di Assessment, la durata e i dettagli del rapporto. Il contratto deve inoltre contenere la notifica obbligatoria da parte dell'azienda delle modifiche che possono influire sulla propria capacità di conformarsi ai requisiti di certificazione.

Lo scopo di Assessment deve essere concordato tra le parti prima che l'Assessment abbia luogo. Per ulteriori informazioni sulla determinazione dello scopo di Assessment, vedere il capitolo 2.2, Parte 1 e l'Allegato 3.

Il contratto deve fare chiaro riferimento all'IFS Integrity Program e deve anche menzionare che le informazioni sull'azienda e sui dipendenti sono conservate nel Database IFS secondo il Regolamento sulla Protezione dei Dati. Per ulteriori informazioni circa l'IFS Integrity Program, vedere il Capitolo 5, Parte 1.

b) Comunicazione con l'ente di certificazione sulle attività dettagliate del sito produttivo

L'azienda deve chiaramente informare l'ente di certificazione 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.

Per ulteriori informazioni sui processi in outsourcing e le esclusioni, vedere il capitolo 2.2.1, Parte 1 e l'Allegato 4.

c) Notifica all'ente di certificazione

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.

d) Lingua dell'Assessment IFS Food

L'Assessment IFS Food deve essere svolto nella lingua lavorativa del sito produttivo. Se c'è necessità di traduzione, l'ente di certificazione deve fornire un traduttore indipendente come spiegato nella Dottrina IFS Food (per situazioni chiaramente definite).

2.2 Scopo dell'Assessment IFS Food

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.

Per chiarimenti circa la determinazione di scopo tra l'IFS Food e gli altri Standard IFS, vedere l'Allegato 1.

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 fare riferimento agli scopi di prodotto e scopi tecnologici valutati, così come definito in Allegato 3.

Esempio: per un'azienda che produce gelati, lo scopo di Assessment deve riferirsi allo scopo di prodotto 4 (prodotti lattiero-caseari) e scopi tecnologici B (pastorizzazione), D (surgelazione/raffreddamento) e F (miselazione/confezionamento). Ulteriori scopi di prodotto possono essere aggiunti o cancellati a seconda del processo dettagliato dell'azienda.

Una tabella con gli esempi dei prodotti e loro allocazione ai relativi scopi di prodotto è disponibile sul sito web IFS (documento "Diagramma di esempi di prodotti IFS").

Lo scopo di Assessment deve includere le attività complete dell'azienda, incluse le linee di produzione e i prodotti trasformati dal sito produttivo. Lo scopo concordato deve essere menzionato dall'auditor durante la riunione di apertura dell'Assessment IFS Food.

La descrizione del processo(i)/prodotto(i) nello scopo del rapporto di Assessment e nel certificato deve essere chiara e non ambigua. Espressioni generali quali: produzioni di "prodotti derivati dalla carne" non sono ammesse, in quanto non forniscono informazioni sufficienti. Sono infatti necessarie ulteriori informazioni ad esempio:

- i diversi tipi di prodotto (es. produzione di salsiccia fermentata (asciugata e/o stagionata)), salsiccia fresca, salsiccia cotta, prosciutto cotto e prosciutto crudo stagionato,
- il tipo di materiale di imballaggio finito (es. confezionamento in film plastico (sottovuoto o in atmosfera protettiva)).

I riferimenti a certificazioni di prodotto o etichettature sotto specifici regolamenti (per es. DOP, IGP, Biologico ecc.) non devono essere riportati nello scopo di certificazione IFS Food per evitare qualsiasi confusione circa lo scopo di Assessment IFS Food e di certificazione. Se l'azienda chiede la visibilità di questo stato, può esserne fatto riferimento solo nel rapporto. Per ulteriori informazioni ed esempi circa lo scopo di Assessment, vedere la Dottrina IFS Food.

L'Assessment deve essere specifico per il sito in cui viene effettuata l'intera lavorazione del prodotto.

Nei casi in cui vi siano strutture decentrate e l'Assessment di una determinata sede sia insufficiente per ottenere una visione esaustiva dei processi dell'azienda, allora tutte le altre sedi dovranno essere incluse nell'Assessment. I dettagli completi devono essere documentati nel profilo aziendale del rapporto di Assessment. Per maggiori informazioni circa i differenti siti di produzione e relative informazioni da inserire nel rapporto di Assessment, vedere il capitolo 2.2.2, Parte 1.

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 4) 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.

2.2.1 Processi in outsourcing e scopo di Assessment IFS Food

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. Ciò include anche i processi che sono dati parzialmente in outsourcing da affiliate dell'azienda appartenenti allo stesso gruppo aziendale.

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.

Devono essere soddisfatti i seguenti requisiti per la gestione dei processi parzialmente in outsourcing come descritto nella Parte 2 (requisiti 4.4.6, 4.4.7 e 4.4.8):

- l'esistenza di un contratto scritto che copra i processi parzialmente in outsourcing, che descriva tutti gli accordi, compresi i controlli durante il processo, il campionamento e le analisi.
- Se il fornitore di questi processi parzialmente in outsourcing non è certificato né IFS Food né certificato per altri standard di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI, deve essere svolto un audit documentato al fornitore, da una persona competente ed esperta, che copra almeno i requisiti di sicurezza alimentare, qualità e autenticità dell'IFS Food.
- Nel rapporto di Assessment del sito valutato (panoramica di valutazione): i processi parzialmente in outsourcing devono essere descritti dettagliatamente e deve essere fornito il relativo stato di certificazione della parte terza incaricata di questi processi. Se il sito produttivo incaricato del processo parzialmente in outsourcing è certificato IFS Food, il COID (Codice numerico identificativo IFS) deve essere menzionato.
- 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 (4.14 e 4.15), in particolare mediante i requisiti 4.14.6 e 4.15.7.
- Se i processi parzialmente in outsourcing riguardano solo l'attività di congelamento e/o scongelamento, può essere accettata per questa terza parte anche la certificazione IFS Logistics o altro standard di sicurezza alimentare riconosciuto dal GFSI.
- La regola dei processi parzialmente in outsourcing vale sia per i prodotti a marchio del cliente sia per i prodotti a marchio dell'azienda.
- Se i requisiti dei processi parzialmente in outsourcing non sono rispettati, essi potrebbero comportare una deviazione o una non conformità per il sito produttivo sottoposto a valutazione IFS Food.

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.

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.

E' raccomandato che queste attività siano certificate secondo l'IFS Broker o altro schema di certificazione di sicurezza alimentare basato sulla norma ISO/IEC 17065:2012 riconosciuto GFSI (es. può essere svolto un Assessment combinato IFS Food/IFS Broker, vedere Allegato 1).

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

L'Assessment IFS è sito specifico: un sito produttivo è soggetto ad un Assessment e a un certificato.

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

- 1) **Sito produttivo singolo**
- 2) **Sito produttivo multi-ubicazione**
- 3) **Sito produttivo con entità legali multiple**
- 4) **Sito produttivo con struttura(e) decentralizzata**

1) **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.

2) **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:

a) **Azienda con direzione centrale/ufficio centrale**

a¹) Una 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 Assessment 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.

a²) 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.

3) Sito produttivo con entità legali multiple:

- a) Se un sito produttivo ha entità legali multiple in un'unica ubicazione con lo stesso 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) Se un sito di produzione ha entità legali multiple nella stessa ubicazione con 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). Per ulteriori chiarimenti vedere la Dottrina IFS Food.

4) 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 tutte le altre strutture pertinenti dovranno essere incluse 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. Per ulteriori informazioni circa la determinazione degli scopi tra IFS Food e IFS Logistics, vedere l'Allegato 1.

2.3 Tipologie di Assessment IFS Food

In relazione allo stato di certificazione dell'azienda possono essere condotte diverse tipologie di Assessment.

2.3.1 Assessment iniziale

L'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.

Un Assessment iniziale può essere:

- Un primo Assessment IFS Food di un sito produttivo o
- Un Assessment svolto dopo una interruzione del ciclo di certificazione (vedere capitolo 4.3, Parte 1) o
- Un Assessment svolto dopo un Assessment di ri-certificazione con esito negativo a causa di una deviazione D su un requisito KO (non conformità Knock Out) o
- Un Assessment svolto dopo un Assessment di ri-certificazione con esito negativo per punteggio totale < 75 %.

Nota: Se un Assessment iniziale IFS Food ha esito negativo a causa di un requisito KO valutato "D" e/o più di una (1) non conformità Maggiore, il rapporto di Assessment IFS Food deve essere caricato nel database IFS e questo Assessment non può essere considerato come un pre-assessment.

2.3.2 Assessment di ri-certificazione

Un 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.

Le aziende oggetto di Assessment devono sempre informare il proprio ente di certificazione se nel passato sono state già certificate IFS. L'auditor deve leggere il rapporto di Assessment e il piano di azioni del precedente Assessment, anche se il rapporto è stato emesso da un altro ente di certificazione o se il precedente Assessment è stato svolto più di un anno prima.

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, Parte 2.

Il collegamento tra due (2) Assessment consecutivi garantisce un processo di miglioramento continuo.

Un Assessment di ri-certificazione può essere svolto sia annunciato che non annunciato. L'opzione non annunciata è obbligatoria almeno ogni terzo Assessment di certificazione.

I siti produttivi sono responsabili per il mantenimento della propria certificazione. Tutte le aziende certificate IFS Food riceveranno un avviso dal database IFS, tre (3) mesi prima che il certificato scada. L'ente di certificazione deve contattare le proprie aziende in anticipo per definire una data per un nuovo Assessment annunciato o per la registrazione ad un Assessment non annunciato.

Se l'Assessment non è un Assessment iniziale e se l'azienda cambia ente di certificazione, l'azienda deve informarne il nuovo ente di certificazione in modo che l'auditor possa controllare il piano di azioni del precedente Assessment.

2.3.3 Assessment di Follow-up

Un 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.

La chiusura della non-conformità Maggiore deve essere verificata sempre con un Assessment in sito da parte dell'auditor. In generale, l'auditor che ha effettuato l'Assessment nel corso del quale una non conformità Maggiore è stata identificata, deve effettuare l'Assessment di follow-up.

L'Assessment di follow-up dovrà essere eseguito non prima di sei (6) settimane e non oltre sei (6) mesi dopo l'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 (per ulteriori informazioni vedere il capitolo 4.2.1.1, Parte 1).

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.

Se l'Assessment di follow-up risulta positivo, il sito produttivo riceverà una certificazione solo a livello base. I diversi passaggi sono spiegati nell'Allegato 5.

2.3.4 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 che svolgerà un'analisi del rischio per decidere se e quando l'Assessment di estensione debba essere svolto o meno. I risultati di questa valutazione del rischio, sulla base dei rischi di igiene e sicurezza, devono essere documentati.

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).

Un Assessment di estensione deve essere sempre svolto quando gli scopi di prodotto e/o dei processi tecnologici e il piano HACCP (in particolare i CCP) sono diversi da quelli valutati durante l'Assessment "principale" (questa regola si applica anche in caso di linee di produzione che non erano operative durante l'Assessment principale) e/o se è avvenuto un significativo cambiamento al processo produttivo e/o nel suo ambiente.

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.

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.

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.

Quando viene svolto un Assessment di estensione, l'Assessment di ri-certificazione deve includere le attività valutate durante l'Assessment di estensione (tutto in un unico certificato).

Nell'eventualità di una non conformità Maggiore o una deviazione D di un requisito KO o un punteggio totale < di 75% dopo un Assessment di estensione, l'intero Assessment è da ritenersi fallito (incluso l'Assessment principale) e il certificato corrente deve essere sospeso.

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.

Per ulteriori informazioni circa l'Assessment di estensione, vedere la Dottrina IFS Food.

2.4 Opzioni di Assessment IFS Food

Prima di pianificare e svolgere un Assessment IFS Food, l'azienda deve decidere se l'Assessment debba essere su base annunciata o non annunciata, garantendo che almeno un Assessment IFS Food sia svolto non annunciato ogni tre (3) anni.

2.4.1 Opzione 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.

2.4.2 Opzione 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. Se l'azienda era formalmente certificata secondo un altro Standard riconosciuto GFSI, l'ente di certificazione avrà la necessità di essere informato circa la storia di audit/assessment dell'azienda per mantenere la frequenza di certificazione non annunciata. In caso l'azienda sia certificata a fronte di diversi standard IFS, la frequenza di certificazione non annunciata conta separatamente.

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:
 - Un Assessment annunciato o non annunciato deve essere svolto presso la direzione/ufficio centrale.
 - L'Assessment alla direzione/ufficio centrale deve avvenire sempre prima dell'Assessment al sito produttivo e deve essere svolto prima dell'inizio della finestra temporale dell'Assessment non annunciato ai siti produttivi.
 - L'Assessment non annunciato deve essere svolto presso i siti produttivi.
 - Quando la direzione/ufficio centrale è valutata secondo un Assessment annunciato: L'Assessment annunciato alla direzione/ufficio centrale e l'Assessment non annunciato al sito(i) produttivo non devono essere svolti durante giornate consecutivi (es. la direzione/ufficio centrale è ubicato in uno dei siti produttivi, ci devono essere due (2) diversi Assessment: un Assessment annunciato per i processi centralizzati ed un Assessment non annunciato per il sito produttivo).

- Quando la direzione/ufficio centrale è valutata attraverso un Assessment non annunciato: gli Assessment non annunciati alla direzione/ufficio centrale e al sito(i) produttivo possono essere organizzati nella stessa giornata (es. se la direzione/ufficio centrale è ubicata in uno dei siti produttivi, ci può essere un Assessment: un Assessment non annunciato per i processi organizzati a livello centralizzato e per il sito produttivo). Questo Assessment deve cominciare con i processi del sito produttivo.
- Tutti gli Assessment, incluso quello alla direzione/ufficio centrale, devono essere svolti entro un tempo massimo di 12 mesi.

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. Tutti gli utenti che hanno accesso al database IFS e hanno l'azienda nella lista dei propri preferiti riceveranno una notifica via e-mail dal database IFS che li informa della sospensione del certificato dell'azienda. Questa informazione sarà visibile nel database IFS nel profilo storico dell'azienda. All'azienda sarà fatturato il costo totale dell'Assessment da parte dell'ente di certificazione. Inoltre, l'Assessment successivo potrà essere programmato solo annunciato.

2.5 Programmazione dell'Assessment IFS Food

Prima di essere valutata, l'azienda deve riesaminare tutti i requisiti dello Standard IFS Food e della Dottrina IFS.

- Nel caso di Assessment annunciato, il primo Assessment deve essere inserito nel database IFS attraverso la funzione agenda almeno due (2) settimane (14 giorni di calendario) prima del primo giorno di Assessment.
- Nel caso di Assessment non annunciato, l'ente di certificazione deve essere informato dall'azienda per la registrazioni di questo Assessment almeno quattro (4) settimane prima dell'inizio della finestra temporale di Assessment, per consentire la registrare nel database IFS.
- 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. L'ente di certificazione deve decidere se la caratteristica di non annunciato dell'Assessment è rispettata. Devono essere fornite le motivazioni che possono essere verificate dall'ente di certificazione o dall'auditor durante l'Assessment. 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.

Per ulteriori informazioni circa la registrazione all'Assessment non annunciato, vedere la Dottrina IFS Food.

2.5.1 Preparazione del piano di Assessment

L'ente di certificazione deve fornire all'azienda il piano temporale di Assessment che includa la durata di Assessment. Il piano temporale di Assessment deve:

- includere dettagli adeguati riguardo lo scopo di applicazione coperto e ambito di applicazione dell'Assessment;
- essere sufficientemente flessibile da consentire di reagire a ogni evento inatteso che possa verificarsi nel sito durante l'esecuzione dell'Assessment;
- prendere in considerazione il riesame del rapporto di Assessment e il piano di azione relativi al precedente Assessment;
- specificare i prodotti o gamme di prodotti dell'azienda destinati ad essere valutati;
- Indicare chiaramente quale auditor esegue quale parte della valutazione se la stessa è condotta da un team di valutazione. Le informazioni relative alle date e all'orario della valutazione devono essere fornite nel database IFS per ciascun auditor
- indicare chiaramente quando e quale parte di ogni standard è stato valutato se l'Assessment IFS è svolto in combinazione con un altro standard/norma.

In caso di scelta dell'opzione annunciata, il piano di Assessment deve essere inviato al sito prima dell'Assessment per garantire la disponibilità delle persone responsabili il giorno dell'Assessment.

In caso di scelta dell'opzione non annunciata, questo documento deve essere reso disponibile durante la riunione di apertura. La programmazione può subire un cambiamento o un adattamento a seconda della disponibilità dei partecipanti sottoposti all'Assessment e alle attuali tempistiche produttive.

3 Realizzazione dell'Assessment IFS Food

La realizzazione dell'Assessment IFS Food deve sempre considerare i seguenti elementi:

- L'Assessment deve aver luogo nel momento in cui i prodotti inclusi nello scopo di Assessment sono in lavorazione;
- Le linee di produzione devono essere operative durante l'Assessment IFS Food.

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:

- Le linee produttive possono essere messe in funzione successivamente durante l'Assessment ed essere incluse nello scopo di Assessment originale.
- Le linee produttive non possono essere messe in funzione successivamente durante l'Assessment e deve essere svolto un Assessment di estensione (vedere capitolo 2.3.4, Parte1).

3.1 Durata dell'Assessment

IFS ha sviluppato uno strumento obbligatorio, disponibile nel sito web IFS, per calcolare la durata di Assessment minima da svolgersi fisicamente nel sito per l'Assessment IFS Food iniziale e di ri-certificazione, basato sui seguenti criteri:

- Numero totale dei dipendenti (inclusi lavoratori part time, turnisti, lavoratori temporanei, personale amministrativo, ecc), considerando il numero totale massimo di dipendenti rag- giunto durante un anno.
- Numero di scopi di prodotto
- Numero di fasi di processo (fasi "P").

La determinazione finale della durata di Assessment è responsabilità dell'ente di certificazione e può essere superiore alla durata minima calcolata (in funzione della struttura specifica dell'a- zienda e complessità dei processi produttivi). Se l'Assessment IFS Food è combinato con un altro standard/norma, la durata di Assessment deve aumentare.

La durata minima di Assessment IFS Food è di due (2) giorni (16 ore). Una giornata di Assessment equivale a otto (8) ore (senza pausa pranzo) e non deve mai eccedere le dieci (10) ore.

Se, in circostanze eccezionali, l'ente di certificazione giunge alla consapevole conclusione che la durata della valutazione calcolata è di un valore inaccettabilmente alto e deve essere ridotta, la riduzione massima possibile è di 0,5 giorni e tale riduzione deve essere giustificata nel profilo aziendale del Rapporto di Assessment. Per ulteriori informazioni, vedere la Dottrina IFS Food.

Nel caso di un team di Assessment, minimo 2 ore devono essere aggiunte al tempo di Assessment calcolato dallo strumento. Questo tempo aggiuntivo deve essere assegnato al team per argo- menti in comune e non all' auditor individualmente (es. riunione di apertura e chiusura, discus- sione sulle evidenze di Assessment, ecc.).

La durata di Assessment calcolata non include il tempo per la preparazione e reportistica dell'As- sessment, che deve essere come minimo:

- Due (2) ore per la preparazione dell'Assessment;
- 0,5 giorni (quattro (4) ore) per la redazione del rapporto di Assessment.

3.2 Esecuzione dell'Assessment

L'Assessment deve essere pianificato sulla base dei seguenti punti:

- Riunione di apertura
- valutazione dello stato dei sistemi di qualità e di sicurezza dei prodotti alimentari in atto, ottenuta mediante verifica della documentazione (piani HACCP, gestione della documenta- zione ecc.)
- valutazione in sito: osservazione dettagliata di tutte le aree di produzione in sito, delle linee di produzione e dei processi di produzione, che include interviste con il personale e la rac- colta di informazioni sui parametri chiave del processo, come il monitoraggio dei punti critici di controllo (CCP) e le misure di controllo per un controllo incrociato con le informazioni del piano HACCP.

- Revisione e verifica della documentazione e delle registrazioni: valutazione della documentazione e delle procedure, controllo incrociato dei documenti e delle registrazioni sulla base delle investigazioni e delle evidenze riscontrate durante la valutazione in sito
- preparazione finale delle conclusioni tratte dall'Assessment
- riunione di chiusura

Nel corso dell'Assessment, l'azienda deve prestare assistenza all'auditor. Come parte dell'Assessment, verrà intervistato personale facente parte di livelli differenti della direzione e operativi. La Direzione deve essere presente durante le riunioni di apertura e chiusura in modo che eventuali deviazioni e non conformità possano essere discusse.

Durante la riunione di chiusura, alla fine dell'Assessment, l'auditor (o lead auditor in caso di team di Assessment) deve presentare tutti i risultati e discutere tutte le deviazioni e non conformità (Maggiore e/o requisiti KO valutati come D) che sono emerse durante l'Assessment.

Nota: Durante l'Assessment, l'auditor IFS deve prendere appunti dettagliati circa tutte le valutazioni secondo lo Standard IFS Food che saranno usate come base per il rapporto di Assessment.

IFS richiede all'ente di certificazione/auditor di fornire un documento obbligatorio che confermi l'effettiva presenza degli auditor e dei rappresentanti dell'azienda valutati durante l'Assessment.

Questo documento:

- Deve essere firmato da un rappresentante del sito produttivo valutato alla fine di ogni giornata di Assessment.
- Deve essere firmato dall'auditor (e se applicabile, il tirocinante, l'auditor in progress, l'auditor in osservazione o l'osservatore dell'audit testimone) alla fine di ogni giornata di Assessment
- Questo documento deve indicare l'orario di inizio e fine Assessment di ogni giornata.

Questo documento è parte della documentazione di Assessment che deve essere resa disponibile dall'ente di certificazione a seguito di richiesta.

3.2.1 Sistema di punteggio IFS

Al fine di determinare se la conformità ad un requisito dell'IFS Food è stata soddisfatta, l'auditor deve valutare tutti i requisiti della checklist (Parte 2 dello Standard IFS Food) che sono classificati sia come requisiti ordinari sia come requisiti KO.

Il sistema di punteggio IFS copre una gamma di punteggio basato sul livello di conformità del requisito – dalla piena conformità ad una deviazione e/o non conformità.

Nello Standard IFS Food, ci sono sei (6) possibili punteggi. I punti sono assegnati ad ogni requisito secondo la seguente tabella (tabella 1).

Tabella 1: Sistema di punteggio IFS

Risultato	spiegazione	Punteggio
A	Conformità completa	20 punti
B (punto di attenzione)	Punto di attenzione che può portare ad una deviazione in futuro	15 punti
C (deviazione)	Parte del requisito non è implementato	5 punti
D (deviazione)	Il requisito non è implementato	-20 punti
Maggiore (non conformità)	Una non conformità maggiore può essere assegnata a ogni requisito ordinario (che non è definito come un requisito KO). Le ragioni per la valutazione di Maggiore sono: <ul style="list-style-type: none"> • Vi è una sostanziale incapacità di soddisfare i requisiti dello standard, che comprende ma non si limita alla sicurezza dei prodotti alimentari e/o ai requisiti legali dei paesi di produzione e/o di destinazione. • Un processo è fuori controllo e potrebbe avere un impatto sulla sicurezza dei prodotti alimentari. 	La non conformità maggiore sottrae il 15% della possibile somma di punti totale il certificato non può essere emesso.
requisito KO valutato con una D (non-conformità)	Il requisito non è implementato	La non conformità KO sottrae il 50% della possibile somma di punti totale; non può essere emesso il certificato.

L'auditor deve fornire spiegazioni nel rapporto di Assessment:

- per i requisiti definiti come campi obbligatori anche quando viene attribuito un punteggio A,
- per tutti i requisiti con punteggio B, C, D,
- per la/e non conformità Maggiore/i,
- per i requisiti KO anche quando viene attribuito il punteggio A.

Se l'auditor assegna una non conformità Maggiore e/o KO, il certificato non può essere rilasciato.

Requisiti KO

Nell'IFS Food ci sono specifici requisiti definiti come requisiti KO. Questi requisiti sono essenziali e riguardano temi chiave che devono essere garantiti dal sito produttivo per raggiungere la conformità. Se durante l'Assessment, l'auditor identifica che l'azienda non rispetta anche soltanto uno di questi requisiti, ciò non permette la certificazione.

Nell'IFS Food i seguenti dieci (10) requisiti sono definiti come requisiti KO:

- 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

Il Sistema di punteggio dei requisiti KO è illustrato nella seguente tabella (tabella 2).

Tabella 2: punteggio dei requisiti KO

Risultato	spiegazione	Punteggio
A	Conformità completa	20 punti
B (punto di attenzione)	Punto di attenzione che può portare ad una deviazione in futuro	non è possibile il punteggio "B"
C (deviazione)	Parte del requisito non è implementato	5 punti
D (= KO non conformità)	Il requisito non è implementato	la non conformità KO sottrae il 50% del possibile punteggio totale, il certificato non può essere emesso.

Nota importante:

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

Se durante un Assessment IFS Food, è assegnato un KO e quindi l'Assessment ha avuto esito negativo, il successivo Assessment IFS Food può essere svolto solo annunciato. Per ulteriori informazioni, vedere l'ALLEGATO 6.

Non Applicabile (N/A)

Quando l'auditor decide che un requisito non è applicabile per un sito produttivo, l'auditor deve valutarlo come N/A (non applicabile) e deve fornire una spiegazione nel rapporto di Assessment.

Non è possibile valutare un requisito KO come N/A, fatta eccezione per i requisiti KO sul sistema di monitoraggio di ogni CCP (KO N°2) e rispetto della ricetta e del prodotto (KO N°5).

I requisiti N/A non possono essere inclusi nel piano di azione.

Se ci sono numerosi requisiti che non sono applicabili, l'utilizzo di un punteggio totale per l'Assessment può condurre a interpretazioni errate. Il sistema di punteggi adottato per IFS Food è basato su una percentuale del punteggio totale disponibile ed è tale percentuale che viene utilizzata per decidere lo stato del sito produttivo, vale a dire livello base o superiore.

4 Azioni dopo l'Assessment IFS Food

4.1 Piano di azione

L'auditor e/o l'ente di certificazione deve emettere all'azienda un rapporto di Assessment e una bozza di piano di azione provvisori, con i rilievi emessi all'azienda. Questo piano deve essere utilizzato come base per la messa a punto delle correzioni e azioni correttive da parte dell'azienda per le deviazioni e non conformità riscontrate, vedere l'Allegato 7.

4.1.1 Completamento del piano di azione da parte dell'azienda

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 (vedere tabella 3).

Tabella 3: scadenze per le correzioni e le azioni correttive

Scadenza	
Correzioni	Azioni correttive
Il più presto possibile. L'evidenza dell'implementazione deve essere fornita all'ente di certificazione massimo entro quattro (4) settimane dal ricevimento del rapporto di Assessment provvisorio e piano d'azione provvisorio per il completamento.	Rilevante per una implementazione sostenibile ed efficace (può richiedere più tempo della scadenza per l'emissione del certificato, deve essere ragionevolmente giustificata dall'azienda). Implementata al più tardi prima dell'Assessment di ri-certificazione.

L'azienda deve inoltrare il piano di azioni completato all'ente di certificazione 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.

Un certificato IFS Food non deve essere rilasciato a meno che tutte le correzioni siano state implementate.

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 (vedere allegato 8) e deve essere organizzato un nuovo Assessment.

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

4.1.2 Validazione del piano di azione

L'auditor o un rappresentante dell'ente di certificazione devono validare la pertinenza delle correzioni e delle azioni correttive e delle rispettive date di implementazione nella colonne previste del piano di azione prima di preparare il rapporto di Assessment finale. Se l'evidenza delle correzioni e/o delle azioni correttive non sono valide o inadeguate e/o se le date di implementazione non sono pertinenti, l'auditor/l'ente di certificazione deve rimandare il piano di azione all'azienda per il completamento nel tempo dovuto. Se il piano di azione non viene validato nel tempo dovuto, il certificato potrebbe non essere rilasciato. Le evidenze devono essere conservate dall'ente di certificazione per un periodo di tre (3) anni.

4.1.3 Revisione tecnica

Deve essere condotta una revisione tecnica del rapporto da parte di un revisore designato dall'ente di certificazione (vedere glossario). In caso di dubbi circa i risultati e relativi punteggi, questi devono essere chiariti tra l'auditor che ha svolto l'IFS Assessment e il revisore.

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

4.2 Emissione del certificato

Sulla base del risultato della revisione tecnica, l'ente di certificazione è responsabile della decisione finale circa l'emissione del Certificato IFS Food o meno. La decisione è fatta da una persona (e) diversa da colui che ha svolto l'Assessment.

4.2.1 Assegnazione dei punteggi ed emissione del rapporto di Assessment IFS e certificato IFS

Tabella 4: Assegnazione dei punteggi ed emissione del certificato

Risultato dell'Assessment	Stato	Azione da parte azienda	Modulo rapporto	Certificato
il punteggio totale è $\geq 95\%$	Approvato a livello IFS Food superiore a seguito del ricevimento del piano di azione	Inviare il piano di azione completato entro quattro (4) settimane dal ricevimento del rapporto provvisorio	Il rapporto, incluso il piano di azione dà uno stato	si, certificato a livello superiore, 12 mesi di validità. Il certificato può essere emesso solo quando le correzioni sono chiuse
il punteggio totale è $\geq 75\%$ e $< 95\%$	Approvato a livello IFS Food base a seguito del ricevimento del piano di azione	Inviare il piano di azioni completato entro quattro (4) settimane dal ricevimento del rapporto provvisorio	Il rapporto, incluso il piano di azione dà uno stato	si, certificato a livello base, 12 mesi di validità. Il certificato può essere emesso solo quando le correzioni sono chiuse
Il punteggio totale è $< 75\%$	Non approvato	Azioni e nuovo Assessment iniziale da convenire (non prima di sei (6) settimane dopo l'Assessment in cui il punteggio finale è risultato $< 75\%$)	Il rapporto dà lo stato	No
Massimo una Maggiore e punteggio totale $\geq 75\%$	Non approvato fino a quando non verranno intraprese ulteriori azioni e convalidate dopo l'Assessment di follow-up	Inviare il piano di azioni completato entro quattro (4) settimane dal ricevimento del rapporto provvisorio. Assessment di follow-up massimo sei (6) mesi dopo la data di Assessment.	Il rapporto, incluso il piano di azione dà uno stato	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
> 1 Maggiore e/o punteggio totale $< 75\%$	Non approvato	Azioni e nuovo Assessment iniziale da convenire	Il rapporto dà uno stato	No
Almeno un requisito KO valutato con D	Non approvato	Azioni e nuovo Assessment iniziale da convenire	Il rapporto dà uno stato	No

Nota:

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

4.2.1.1 Gestione specifica 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:

- 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.

Nota: Tutti coloro che hanno accesso al database IFS e hanno l'azienda nella lista dei favoriti, riceveranno dal database IFS una e-mail di notifica che informa della sospensione del certificato corrente (con spiegazione circa le non conformità identificate).

Se è stata identificata più di una non conformità Maggiori 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) (Allegato 8).
- 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.

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, così come descritto nel ciclo di certificazione sezione 4.3 (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 (vedere Allegato 5).

Nota: Quando un Assessment non annunciato risulta non passato, deve essere richiesto un nuovo Assessment annunciato completo. Se durante l'Assessment non annunciato viene evidenziata una non conformità Maggiore, l'Assessment di follow-up deve essere annunciato.

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. (Vedere Allegato 6).

4.2.1.2 Scadenze per l'emissione del certificato IFS

Se l'Assessment non è svolto nel tempo dovuto, tutti coloro che hanno accesso al database IFS ed hanno l'azienda nella lista dei favoriti, riceveranno dal database IFS una e-mail di notifica.

Il periodo di tempo che intercorre tra la data dell'Assessment e il conferimento del certificato viene determinato dall'ente di certificazione. All'auditor devono essere assegnate massimo due (2) settimane per inviare il rapporto e il piano di azione provvisori all'azienda. All'azienda devono essere assegnate massimo quattro (4) settimane per fornire evidenza che le correzioni sono state implementate e rispondere alle deviazioni e non conformità (es. redigere il piano di azione).

Se l'auditor e il revisore tecnico designato raccomandano la Certificazione IFS Food dopo la validazione positiva delle evidenze implementate delle correzioni, l'ente di certificazione può prendere la decisione di rilasciare il certificato. Il Rapporto di Assessment, il piano di azioni e il certificato devono essere caricati nel database IFS.

La scadenza è sei (6) settimane (come obiettivo) o otto (8) settimane (come tempo massimo) tra la data di Assessment e il caricamento del rapporto di Assessment nel database IFS/conferimento del certificato. Per maggiori informazioni vedere Allegato 2.

4.3 Ciclo di certificazione

La certificazione deve essere valida dalla data di emissione indicata nel certificato.

Per l'Assessment annunciato, la validità del certificato IFS Food è definita come segue:

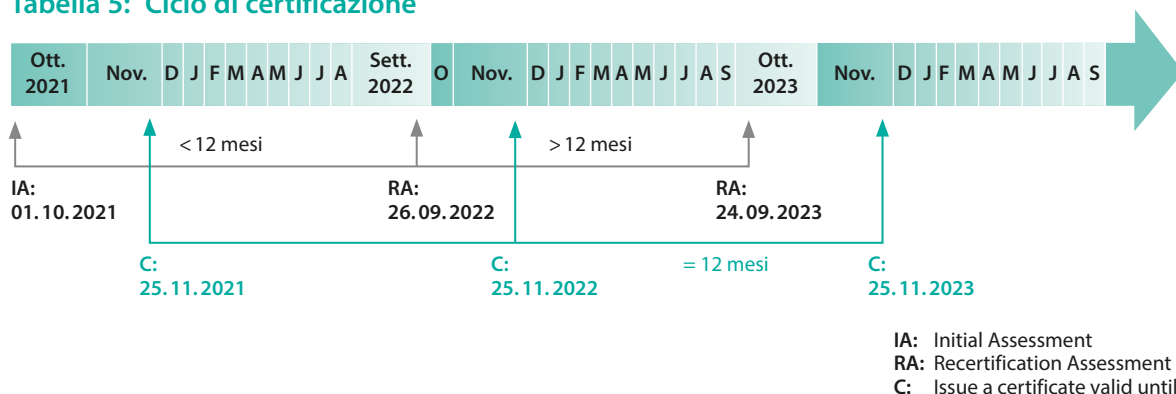
- La validità comincia dalla data di emissione del certificato
- La validità termina l'ultimo giorno dalla data di Assessment iniziale + otto (8) settimane – un (1) giorno + un (1) anno.

La finestra temporale per pianificare la ri-certificazione dell'Assessment annunciato si calcola come segue: – otto (8) settimane; + due (2) settimane dall'ultimo giorno dell'Assessment iniziale. Le aziende sono responsabili del mantenimento del proprio certificato.

Esempio illustrato nella tabella 5:

- Data Assessment iniziale: 01 Ottobre, 2021
- Data emissione del certificato: 26 Novembre, 2021
- Certificato valido fino: 25 Novembre, 2022
- Data di Assessment di ricertificazione: 26 Settembre, 2022
- Certificato valido fino: 26 Novembre, 2023 (indipendentemente dalla data di Assessment di ri-certificazione).
- Finestra temporale per pianificare la ricertificazione per un Assessment annunciato: (06 agosto–15 ottobre).
- Finestra temporale per pianificare la ricertificazione per un Assessment non annunciato: (11 giugno–15 ottobre).

Tabella 5: Ciclo di certificazione



La validità del certificato IFS rimane la stessa ogni anno ed è determinata dalla data dell'Assessment iniziale.

La finestra temporale per pianificare l'Assessment di ri-certificazione non annunciato è calcolata come segue: (–16 settimane prima della data anniversario di Assessment; +2 settimane dopo la data anniversario di Assessment). Se l'Assessment di ri-certificazione annunciato non è programmato per tempo o se i passaggi del processo di certificazione non sono stati completati, ciò comporterà un'interruzione di certificazione e può essere emesso solo un nuovo certificato iniziale.

La data di Assessment di ri-certificazione deve essere calcolata dalla data originale di Assessment e non dalla data di emissione del certificato. In questo modo, anche se la data di Assessment cambia ogni anno e non corrisponde alla data anniversario, la validità del certificato rimane la stessa ogni anno e si evitano vuoti tra due (2) certificazioni consecutive. Se l'Assessment è programmato prima ma comunque sempre dentro la finestra temporale, l'azienda non perde le settimane di validità del suo certificato.

Il certificato deve sempre essere emesso sulla base della decisione di certificazione e dopo diverse fasi della decisione di certificazione in accordo alla norma ISO/IEC 17065:2012 (Allegato 2).

Il rapporto di Assessment precedente rimane visibile nel Database IFS per altri tre (3) mesi (dopo la fine di validità del certificato). Se l'Assessment di ricertificazione si svolge dopo la finestra temporale sopra menzionata, il certificato dell'azienda non sarà più visibile. Se l'azienda non ha altre attività certificate, il COID sarà automaticamente impostato come inattivo nel Database IFS.

4.3.1 Informazioni circa le condizioni di ritiro/sospensione del certificato

Il ritiro di un certificato dall'ente di certificazione è permesso solo in caso di informazioni che indichino che il prodotto/processo potrebbe non adempiere più ai requisiti del sistema di certificazione. L'unica eccezione a questa regola può essere relativa al non pagamento dell'Assessment corrente da parte dell'azienda certificata. Il contratto tra ente di certificazione e azienda valutata deve considerare il ciclo di certificazione.

Se la certificazione viene ripristinata dopo la sospensione, l'ente di certificazione deve apportare tutte le modifiche necessarie ai documenti formali di certificazione, alle informazioni pubbliche, alle autorizzazioni all'uso dei marchi, ecc. per garantire che siano in essere tutte le appropriate indicazioni e che il prodotto/processo continui ad essere certificato.

Se viene presa una decisione di ridurre lo scopo di certificazione come condizione per il ripristino, l'ente di certificazione deve apportare tutte le modifiche necessarie ai documenti formali di certificazione, alle informazioni pubbliche, alle autorizzazioni per l'uso dei marchi, ecc. al fine di garantire che lo scopo ridotto di certificazione sia chiaramente comunicato al cliente.

4.4 Distribuzione e archiviazione del Rapporto di Assessment

I rapporti di Assessment rimangono di proprietà dell'azienda e non devono essere rilasciati, per intero o in parte, a terzi senza il preventivo consenso dell'azienda (fatta eccezione per quanto richiesto dalla legge). L'assenso alla distribuzione del rapporto di Assessment IFS Food deve essere rilasciato in forma scritta e può essere concesso dall'azienda in riferimento all'Ente di Certificazione e/o al Distributore. L'Ente di Certificazione deve conservare una copia del rapporto di Assessment IFS Food. Le condizioni di accesso alle informazioni circa i rapporti di Assessment sono disponibili nella Parte 4. Il rapporto di Assessment e la documentazione associata inclusi gli appunti dell'auditor, devono essere conservati in sicurezza per un periodo di cinque (5) anni.

Azioni supplementari

La decisione in merito al livello di azioni supplementari che si rendessero necessarie sulla base del certificato verrà adottata a discrezione della singola organizzazione di acquisto.

5 IFS Integrity Program

L'IFS Integrity Program, lanciato a inizio 2010, include diverse misure atte a garantire la qualità degli Standard di certificazione IFS mediante la revisione dei rapporti di Assessment delle aziende certificate e l'adozione di diverse misure volte ad analizzare e a migliorare l'attività a carico degli

enti di certificazione e degli auditor. L'IFS Integrity Program rafforza l'affidabilità degli Standard IFS attraverso il controllo della loro implementazione nella pratica.

Le procedure principali dell'IFS Integrity Program vengono illustrate nell'Allegato 4 dell'accordo quadro sulla certificazione di Assessment dell'IFS tra IFS Management GmbH e l'ente di certificazione. Tali procedure sono state elaborate in occasione delle riunioni ordinarie del Gruppo di lavoro IFS Quality Assurance (Assicurazione qualità IFS) composto da membri internazionali. L'Allegato 4 dell'accordo quadro deve essere firmato da tutti gli enti di certificazione che hanno concluso un contratto con IFS Management GmbH. Gli auditor incaricati degli Assessment IFS sono tenuti ad accettare le procedure dell'IFS Integrity Program al fine di garantire le prestazioni qualitative degli Assessment IFS. Agli enti di certificazione è fatto obbligo di informare i propri clienti che richiedono una Certificazione di Assessment IFS, circa i contenuti di cui all'Allegato 4 dell'accordo quadro – versione corrente. L'Integrity Program verte principalmente sulle seguenti attività:

5.1 Gestione reclami IFS

I retailer o le altre parti interessate hanno il diritto di inoltrare eventuali reclami o altre problematiche a IFS a scopo di indagine come parte dell'Integrity Program. Le relative informazioni possono essere inviate tramite e-mail all'indirizzo: complaintmanagement@ifs-certification.com o compilando il modulo di reclamo disponibile sul sito Web di IFS alla pagina www.ifs-certification.com.

L'IFS Integrity Program raccoglierà tutte le informazioni richieste allo scopo di indagare sulla causa del reclamo e per stabilire l'eventuale presenza di inadeguatezze che impediscono di soddisfare i requisiti IFS da parte di aziende certificate, di enti di certificazione accreditati o di auditor IFS. Per l'esame completo di un reclamo vengono intraprese azioni mirate, tra le quali la possibilità di richiedere a un ente di certificazione di condurre indagini interne e di fornire a IFS una dichiarazione su quanto emerso.

Infine, l'IFS Quality Assurance Management deciderà quale approccio sarà il migliore per valutare e risolvere il reclamo. Potrebbe anche essere opportuno pianificare un Controllo Integrity in sito presso l'azienda certificata IFS per investigare in sito il caso oppure organizzare un Integrity Audit Testimone all'auditor IFS coinvolto nel reclamo (in questo caso, l'auditor dell'Integrity valuterà le performance di Assessment dell'auditor IFS durante una regolare Assessment IFS).

In relazione alla tipologia di reclamo, i Controlli Integrity in sito verranno prevalentemente condotti non annunciati (la comunicazione del Controllo Integrity in sito verrà resa nota 30 minuti prima dell'inizio del controllo Integrity in sito). In alcune specifiche circostanze, il Controllo Integrity in sito può essere annunciato (in genere, ne viene fornita comunicazione circa 48 ore prima).

5.2 Approccio basato sul rischio e monitoraggio dell'Assicurazione Qualità IFS

Le attività dell'Assicurazione Qualità che rientrano nell'IFS Integrity Program prevedono il monitoraggio dell'intero sistema IFS attraverso l'impiego di diversi strumenti:

Per assicurare la corretta implementazione di tutte le procedure descritte negli standard IFS e nei rispettivi documenti normativi, l'IFS Integrity Program conduce audit regolari presso le sedi degli enti di certificazione (Integrity certification body office audits). In occasione di questi audit

Integrity presso gli uffici degli enti di certificazione, vengono esaminate le prestazioni lavorative degli auditor IFS e degli enti di certificazione mediante il campionamento di diversi rapporti di Assessment IFS e l'analisi del database. Se durante l'Audit Integrity presso gli uffici degli enti di certificazione fosse necessario chiarire alcuni argomenti, potrebbero essere svolte anche Integrity Audit Testimone agli auditor IFS o Controlli Intergity in sito presso le aziende certificate dal rispettivo ente di certificazione.

In aggiunta, considerando un approccio basato sul rischio, i rapporti di Assessment dalle aziende certificate IFS sono esaminati e letti dal personale della Direzione Assicurazione Qualità IFS. Per quanto concerne l'approccio basato sul rischio, il Gruppo di lavoro IFS Quality Assurance ha stabilito diversi criteri di indagine. Si tratta di analisi che costituiscono una procedura di monitoraggio continuo da parte della Direzione Assicurazione Qualità IFS tenendo conto di criteri economici (ad esempio il numero di certificati emessi in determinati paesi) o criteri di qualità (ad esempio i risultati degli Assessment, i periodi dell'Assessment, ecc.). Come accennato in precedenza, i Controlli Integrity in sito vengono prevalentemente condotti non annunciati e in particolari circostanze, possono anche essere resi noti. Gli Integrity Audit Testimone agli auditor IFS possono anch'essi basarsi su questa analisi di approccio basato sul rischio della Direzione Assicurazione Qualità IFS.

Ulteriori informazioni circa i capitoli sopra menzionati 5.1 e 5.2:

Le aziende in possesso di un certificato IFS valido devono accettare l'eventuale pianificazione di Controlli Integrity in sito non annunciato/annunciato e devono dare accesso e supporto all'auditor Integrity incaricato. L'accettazione del programma – IFS Integrity Program – è parte del regolamento di tutti gli Standard IFS.

Anche gli enti di certificazione devono accettare eventuali Integrity Audit Testimone sui propri auditor IFS, svolti dagli auditor Integrity durante i regolari Assessment IFS.

I Controlli Integrity in sito, gli Integrity Audit Testimone, nonché gli Integrity Audit presso gli uffici degli enti di certificazione condotti nell'ambito dell'IFS Integrity Program, sono eseguiti da Auditor Integrity alle dipendenze di o commissionati da IFS Management GmbH. Gli auditor Integrity sono completamente indipendenti dai soggetti valutati e dagli enti di certificazione IFS.

5.3 Sanzioni

Se a seguito di un reclamo o a seguito dell'approccio basato sul rischio e monitoraggio da parte dell'Assicurazione Qualità IFS, emerge che la causa di un'inadeguatezza è imputabile a un ente di certificazione e/o a un auditor, IFS invierà tutte le informazioni del caso a un comitato sanzioni indipendente, in forma anonima. Tale comitato, che è composto da un avvocato, da membri appartenenti all'industria, da retailer e da enti di certificazione, decide se sussistono violazioni e il loro livello di gravità.

Argomenti relativi a errori amministrativi degli enti di certificazione, basati su indagini di ricerca del database, possono essere valutati direttamente dalla Direzione Assicurazione Qualità IFS, ma devono essere confermati dal presidente (avvocato) del comitato sanzioni.

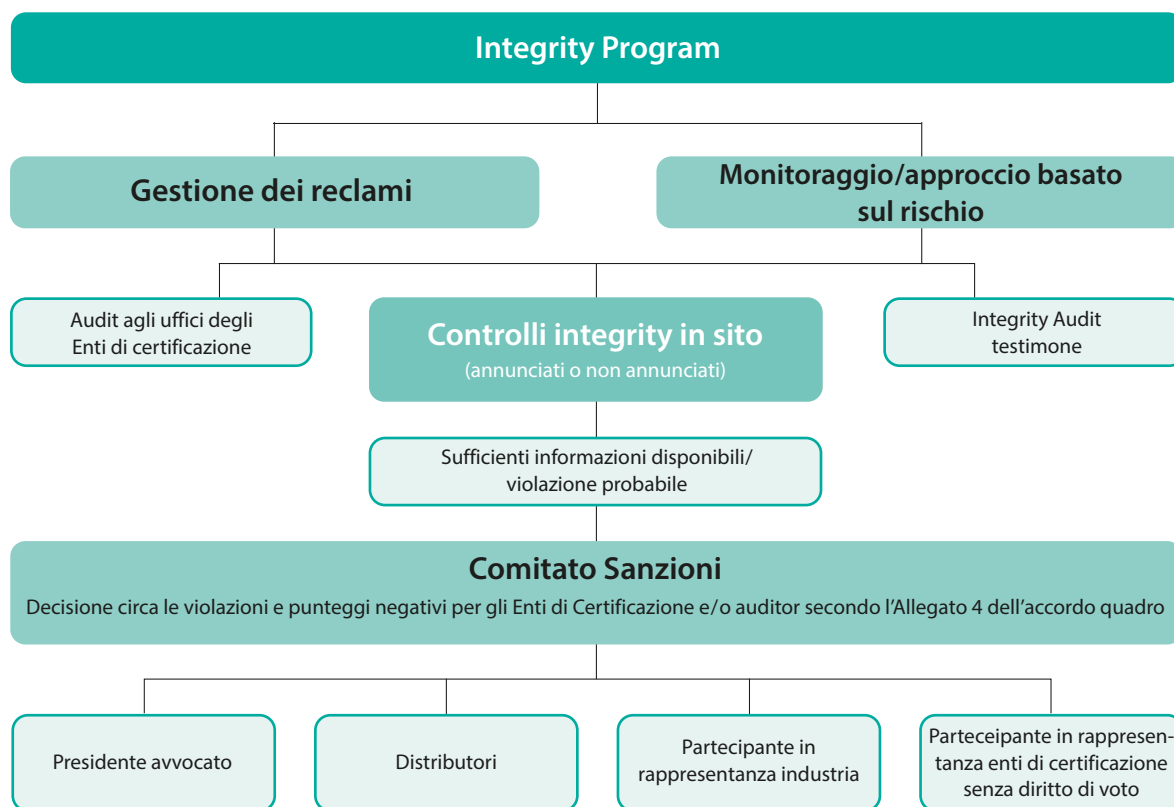
Verranno emesse sanzioni e/o penalità all'ente di certificazione e/o ai suoi auditor se il comitato sanzioni conclude che è stata commessa una violazione. Il tipo di sanzione e/o di penalità dipende dalla gravità della violazione. In relazione alle singole violazioni definitivamente accertate, è possibile che l'ente di certificazione e/o il auditor ottengano un certo numero di «punti negativi».

Questi «punti negativi» vengono sommati, tuttavia il periodo di limitazione è di 2 anni (sistema incrementale). Solo in casi molto gravi è possibile che gli enti di certificazione o gli auditor vengano sospesi per un determinato periodo di tempo o che i contratti possano essere annullati. In generale, l'obiettivo delle attività che rientrano nell' IFS Integrity Program consiste nel migliorare le prestazioni degli enti di certificazione e/o degli auditor attraverso la richiesta di azioni correttive, quali la partecipazione a ulteriori corsi di formazione in caso di violazioni accertate.

IFS Management GmbH comunica all'ente di accreditamento di riferimento se sono state accertate violazioni a carico dell'ente di certificazione e/o dell'auditor.

Tutte le procedure relative a violazioni, sanzioni e «punti negativi» sono stabilite nell'Allegato 4 dell'accordo quadro tra IFS e i singoli enti di certificazione. (vedere tabella 6).

Tabella 6: Riassunto delle attività dell' IFS Integrity Program



6 Loghi IFS

I diritti d'autore di IFS Food ed il marchio registrato sono totalmente di proprietà di IFS Management GmbH. I loghi IFS possono essere scaricati dall'area riservata del database IFS.

Inoltre, i termini e le condizioni di cui di seguito, devono essere comunicate all'azienda certificata dall'ente di certificazione e verificate dall'auditor durante l'Assessment e i risultati di questa verifica devono essere descritti nel profilo aziendale del rapporto di Assessment come campo obbligatorio. Se l'auditor identifica che l'azienda non rispetta questi termini e condizioni, deve informare IFS.

Termini e condizioni per l'uso dei loghi IFS e comunicazioni circa la Certificazione IFS Food/ Applicazione

I termini e le condizioni si applicano a tutti i loghi IFS.

Forma, design e colore dei loghi IFS

Deve essere usata esclusivamente l'ultima versione dei Loghi IFS. Nell'usare il Logo IFS bisogna attenersi alla forma e al colore del disegno in scala. Se usato in documenti, lo stesso può essere stampato anche in bianco e nero.

Le aziende possono usare esclusivamente il Logo relativo allo Standard per il quale si sono certificate.

Il Logo IFS generale può essere usato solo per esprimere che l'ente di certificazione o il consulente IFS supportano le aziende certificate IFS o che l'ente di certificazione offre più di uno Standard IFS. Tutte le altre forme di uso devono essere concordate con IFS.

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 si applicano all'uso del logo come timbro.

Limitazione ai commenti e alle interpretazioni

Quando un'azienda certificata IFS Food, un'azienda che supporta IFS Food o un ente di certificazione IFS Food pubblicano documenti che recano il logo IFS, i commenti e le interpretazioni relativi all'IFS devono essere chiaramente identificabili come tali.

Uso del logo IFS Food in materiali promozionali

Il logo IFS Food non può essere esposto sul prodotto stesso, sui materiali di imballaggio del prodotto o su qualsiasi tipo di documento pubblicitario che possa raggiungere il consumatore finale (ad es. imballaggi di vendita interaziendali, esposizioni pubbliche per i consumatori finali, opuscoli specifici per i prodotti destinati ai consumatori finali, ecc.). Il logo può comparire esclusivamente nella sezione del sito web relativa al sistema di gestione della qualità o alla qualità e sicurezza in generale. Non deve essere utilizzato per alcun tipo di Marketing Business to Consumer. Deve essere garantito che tutte le informazioni relative alla certificazione si riferiscano chiaramente all'IFS.

I loghi IFS non devono essere usati nelle presentazioni che non hanno una chiara connessione con IFS.

Un sito di produzione certificato IFS Food, che accetta certificati IFS dai suoi fornitori o fornitori di servizi (broker, fornitore di servizi logistici o grossista) o un ente di certificazione IFS possono utilizzare il logo generale IFS per motivi promozionali e per pubblicare informazioni sulla certificazione IFS. Se non hanno una propria certificazione, deve essere chiaramente indicato che l'azienda supporta o lavora con aziende certificate IFS. Qualsiasi tipo di utilizzo che dia l'impressione che l'azienda stessa sia certificata non è accettato.

Ulteriori limitazioni all'uso del logo IFS Food

Il logo IFS Food non può essere utilizzato in modo tale da portare a ritenere che IFS Management GmbH sia responsabile della decisione di certificazione. In caso di sospensione o di ritiro del Certificato IFS Food, il sito di produzione valutato e l'azienda devono immediatamente cessare l'utilizzazione dei Loghi IFS sui propri documenti e/o siti web ecc. In caso di esclusione relativa allo scopo di Assessment, i dettagli sulle esclusioni saranno disponibili su richiesta. 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".

Comunicazione relativa alla certificazione IFS Food

Tutte le regole di cui sopra valgono per ogni comunicazione relativa all'IFS Food. Ciò significa anche che l'uso dei marchi "IFS", "International Featured Standards", "IFS Food" o simili, non sono consentiti per le comunicazioni riportate sui prodotti finiti disponibili al consumatore finale.

PARTE 2

Lista dei requisiti dell'Assessment IFS Food

I requisiti con un "*" richiedono informazioni obbligatorie per il rapporto riassuntivo IFS Food.

1 Governance Aziendale e Impegno della Direzione

1.1 Politica

1.1.1* La Direzione deve sviluppare, implementare e mantenere una politica aziendale, la quale deve prendere in considerazione, come minimo:

- la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto
- l'attenzione al cliente
- la food safety culture

La politica aziendale deve essere comunicata a tutti i dipendenti e deve essere suddivisa in obiettivi specifici per i reparti pertinenti.

1.1.2 Tutte le informazioni rilevanti e relative alla sicurezza alimentare, alla qualità dei prodotti e all'autenticità devono essere comunicate in modo efficace e in maniera tempestiva al personale pertinente.

1.2 Struttura aziendale

1.2.1* **KO N° 1: La Direzione deve garantire che i dipendenti siano consapevoli delle proprie responsabilità in relazione alla sicurezza alimentare e alla qualità dei prodotti e che siano in atto meccanismi al fine di monitorare l'efficacia del loro modo di operare. Tali meccanismi devono essere chiaramente identificati e documentati.**

1.2.2 La Direzione deve mettere a disposizione risorse sufficienti e pertinenti al fine di soddisfare i requisiti relativi ai prodotti e ai processi.

1.2.3* Il reparto responsabile della gestione della qualità e sicurezza alimentare deve fare rapporto direttamente alla Direzione. Deve essere disponibile un organigramma che illustri la struttura aziendale.

1.2.4 La Direzione deve garantire che tutti i processi (documentati o non documentati) siano noti al personale pertinente e che tali processi siano applicati sistematicamente.

1.2.5* La Direzione deve disporre di un sistema che le garantisca di essere informata su tutta la legislazione pertinente, sugli sviluppi scientifici e tecnologici, sulle buone pratiche industriali, sulle problematiche relative alla sicurezza alimentare e alla qualità dei prodotti e deve essere consapevole dei fattori che possono influenzare la food defence e i rischi di frode alimentare.

1.2.6* La Direzione deve assicurare che l'ente di certificazione sia informato circa ogni variazione che possa influenzare la capacità dell'azienda di essere conforme ai requisiti di certificazione. Questo include, almeno:

- qualsiasi modifica dell'entità legale
- qualsiasi variazione di ubicazione del sito di produzione

Per le seguenti specifiche situazioni:

- qualsiasi richiamo prodotto
- qualsiasi richiamo e/o ritiro del prodotto a seguito di richiesta ufficiale per motivi legati alla sicurezza alimentare e frode alimentare
- tutte le visite da parte dell'autorità sanitaria risultanti in notifiche e/o sanzioni emesse dall'autorità sanitaria.

L'ente di certificazione deve essere informato entro tre (3) giorni lavorativi.

1.3 Attenzione al cliente

1.3.1 Una processo deve essere in vigore al fine di identificare le esigenze fondamentali e le aspettative dei clienti. Il riscontro ottenuto da questo processo deve essere utilizzato come input per il miglioramento continuo aziendale.

1.4 Riesame della Direzione

1.4.1* La Direzione deve garantire che il sistema di gestione della qualità e sicurezza alimentare sia riesaminato almeno annualmente o con maggiore frequenza se avvengono cambiamenti significativi. Tali riesami devono includere, almeno:

- un riesame degli obiettivi e delle politiche aziendali, inclusi gli elementi della food safety culture
- i risultati degli audit e delle ispezioni in sito
- i riscontri positivi e negativi dai clienti
- la conformità dei processi
- problematiche relative all'autenticità e alla conformità dei prodotti
- lo stato delle correzioni e delle azioni correttive
- segnalazioni da parte delle autorità

1.4.2 Le azioni risultanti dalla revisione della Direzione devono essere chiaramente programmate al fine di permettere il miglioramento. Il riesame della Direzione deve prendere in considerazione le azioni di follow-up relative ai riesami precedenti e ogni cambiamento che potrebbe avere un impatto sulla sicurezza alimentare e sul sistema di gestione qualità. Il riesame della Direzione deve essere completamente documentato.

1.4.3 L'azienda deve identificare e riesaminare regolarmente (ad esempio attraverso audit interni o ispezioni in sito) l'infrastruttura e l'ambiente di lavoro necessari al fine di conseguire la conformità dei requisiti relativi ai prodotti. Questo deve includere, almeno:

- gli edifici
- i sistemi di approvvigionamento fornitura
- gli impianti e le attrezzature

- i sistemi di trasporto
- le strutture destinate al personale
- le condizioni ambientali
- le condizioni igieniche
- la configurazione degli ambienti di lavoro
- le influenze esterne (ad esempio rumore, vibrazioni).

I risultati del riesame devono essere presi in considerazione, in relazione alla valutazione del rischio, ai fini della pianificazione degli investimenti.

2 Sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità

2.1 Gestione Qualità

2.1.1 Gestione della documentazione

- 2.1.1.1 Il sistema per la gestione della sicurezza alimentare e della qualità deve essere documentato ed implementato, e deve essere conservato in un'unica ubicazione (manuale cartaceo della sicurezza alimentare e della qualità o sistema elettronico documentato).
- 2.1.1.2 Tutti i documenti devono essere chiaramente leggibili, privi di ambiguità ed esaustivi. Devono essere accessibili al personale pertinente in ogni momento.
- 2.1.1.3* Deve essere in vigore una procedura documentata per il controllo dei documenti e dei loro aggiornamenti. Tutti i documenti necessari per conseguire la conformità dei requisiti relativi ai prodotti devono essere disponibili nella loro ultima versione. Le motivazioni che hanno portato all'aggiornamento dei documenti di importanza critica per i requisiti del prodotto, devono essere registrate.

2.1.2 Registrazioni e informazioni documentate

- 2.1.2.1 Le registrazioni e le informazioni documentate devono essere leggibili ed autentiche. Le stesse devono essere mantenute in modo tale che successive revisioni o correzioni siano proibite. Se le registrazioni sono documentate elettronicamente, deve essere implementato un sistema che assicuri che esclusivamente il personale autorizzato abbia l'accesso per creare o modificare le registrazioni (ad esempio mediante protezione password).
- 2.1.2.2* Tutte le registrazioni e le informazioni documentate devono essere conservate in conformità ai requisiti legali e del cliente. Se tali requisiti non sono specificati, le registrazioni devono essere mantenute come minimo per un anno oltre la shelf life specificata. Per i prodotti che non hanno una shelf life, la durata della conservazione delle registrazioni deve essere giustificata e tale giustificazione deve essere documentata.
- 2.1.2.3 Le registrazioni e le informazioni documentate devono essere conservate in modo sicuro e facilmente accessibile.

2.2 Gestione della sicurezza alimentare

2.2.1 Piano HACCP

- 2.2.1.1 I fondamenti del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'azienda si devono basare su un piano HACCP pienamente implementato, sistematico ed esaustivo, fondato sui principi del Codex Alimentarius e sui requisiti legali dei paesi di produzione e destinazione che possono andare oltre tali principi. Il piano HACCP deve essere specifico e implementato presso il sito produttivo.
- 2.2.1.2 Il piano HACCP deve coprire tutte le materie prime, i materiali di confezionamento, i prodotti o i gruppi di prodotti, nonché ogni processo dalla ricezione delle materie prime fino alla spedizione dei prodotti finiti, ivi incluso lo sviluppo prodotto.
- 2.2.1.3 L'azienda deve garantire che il piano HACCP si basi su letteratura scientifica o su pareri di esperti provenienti da altre fonti, che possono includere: associazioni industriali o di settore, esperti indipendenti e autorità competenti. Tali informazioni devono essere mantenute in linea con lo sviluppo di ogni nuovo processo tecnologico.
- 2.2.1.4 L'azienda deve assicurare che in caso di modifiche delle materie prime, dei materiali di confezionamento, dei metodi di lavorazione, delle infrastrutture e/o degli impianti, il piano HACCP sia riesaminato al fine di assicurare il rispetto dei requisiti di sicurezza del prodotto.

2.2.2 Team HACCP

- 2.2.2.1 **Formazione del Team HACCP**
Il team HACCP deve avere appropriata e specifica conoscenza e competenza. Il Team HACCP deve essere multidisciplinare e includere il personale operativo.
- 2.2.2.2 Le persone responsabili per lo sviluppo e il mantenimento del piano HACCP devono avere un team leader interno e devono aver ricevuto adeguata formazione nell'applicazione dei principi HACCP, nonché specifica conoscenza dei prodotti e dei processi.

2.2.3 Analisi HACCP

- 2.2.3.1 **Descrizione del prodotto:**
Deve esistere una descrizione completa del prodotto che includa tutte le informazioni rilevanti per la sicurezza dei prodotti, quali:
- composizione
 - caratteristiche fisiche, organolettiche, chimiche e microbiologiche
 - requisiti legali per la sicurezza alimentare del prodotto
 - metodi di trattamento, confezionamento, durata (shelf life)
 - condizioni di stoccaggio, modalità di trasporto e distribuzione.
- 2.2.3.2 **Identificazione dell'uso designato:**
L'uso designato del prodotto deve essere descritto in relazione all'uso previsto del prodotto da parte del consumatore finale, tenendo in considerazione i gruppi di consumatori vulnerabili.

2.2.3.3 **Costruzione del diagramma di flusso:**

Deve esistere un diagramma di flusso per ogni prodotto, o gruppo di prodotti, e per tutte le variazioni dei processi e dei sottoprocessi (incluso le rilavorazioni e i riprocessamenti). Il diagramma di flusso deve essere datato e, dopo la definizione delle misure di controllo, identificare con chiarezza ogni CCP e le altre misure di controllo.

In caso di qualsiasi cambiamento, il diagramma di flusso deve essere aggiornato.

2.2.3.4 **Conferma in sito del diagramma di flusso:**

I rappresentanti del team HACCP devono verificare il diagramma di flusso, mediante verifiche in sito, in tutte le fasi operative e turni. Se necessario, devono essere effettuate le correzioni del diagramma di flusso.

2.2.3.5 **Conduzione di un'analisi dei pericoli per ogni fase:**

Deve essere condotta un'analisi dei pericoli che prenda in considerazione tutti i possibili pericoli fisici, chimici (incluso il pericolo radiologico e gli allergeni) e biologici ragionevolmente prevedibili. L'analisi dei pericoli deve includere anche i pericoli collegati ai materiali a contatto con l'alimento, i materiali di imballaggio e i pericoli relativi all'ambiente di lavoro. L'analisi dei pericoli deve prendere in considerazione la probabilità di insorgenza dei pericoli e la gravità del loro effetto negativo sulla salute. Devono essere effettuate considerazioni in merito alle specifiche misure di controllo che devono essere applicate al fine di mantenere sotto controllo ciascun pericolo.

2.2.3.6 **Determinazione di punti critici di controllo e delle altre misure di controllo:**

La determinazione dei Punti Critici di Controllo (CCP) pertinenti e delle altre misure di controllo deve essere facilitata attraverso l'applicazione dell'albero delle decisioni o di altri strumenti, che dimostrino un approccio logico e ragionato.

2.2.3.7* **Determinazione dei limiti critici per ogni CCP**

Per ciascun CCP devono essere definiti e validati gli appropriati limiti critici al fine di identificare con chiarezza quando un processo è fuori controllo.

2.2.3.8 **Definizione di un sistema di monitoraggio per ciascun CCP:**

2.2.3.8.1*KO N°2: Devono essere definite per ciascun CCP le specifiche procedure di monitoraggio in termini di metodo, frequenza di misurazione o osservazione e registrazione dei risultati al fine di rilevare ogni perdita di controllo in corrispondenza di tale CCP. Ciascun CCP deve essere sotto controllo. Il monitoraggio e controllo di ciascun CCP deve essere dimostrato mediante registrazioni.

2.2.3.8.2 Le registrazioni del monitoraggio dei CCP devono essere verificate da una persona responsabile interna all'azienda e mantenute per un periodo di tempo pertinente.

2.2.3.8.3 Il personale operativo incaricato del monitoraggio dei CCP e delle altre misure di controllo deve aver ricevuto adeguata formazione/addestramento.

2.2.3.8.4 Le misure di controllo, nonché i CCP devono essere monitorati, controllati e registrati mediante criteri misurabili o osservabili.

2.2.3.9 **Definizione delle azioni correttive:**

Nel caso in cui il monitoraggio indichi che un particolare CCP o altra misura di controllo diversa dal CCP non siano sotto controllo dovranno essere intraprese e documentate azioni correttive adeguate. Tali azioni correttive devono prendere in considerazione anche qualsiasi azione

adottata nei confronti dei prodotti non conformi e identificare l'origine delle cause che hanno generato la perdita di controllo del CCP.

2.2.3.10* **Definizione delle procedure di verifica:**

Devono essere definite le procedure di verifica al fine di confermare che il piano HACCP sia applicato correttamente. La verifica del piano HACCP deve essere svolta almeno una volta all'anno. Le attività di verifica possono includere, ad esempio:

- audit interni
- analisi
- campionamenti
- deviazioni
- reclami

I risultati di questa verifica devono essere inclusi nel piano HACCP.

2.2.3.11 **Definizione della documentazione e tenuta delle registrazioni**

Deve essere implementata la documentazione a supporto del piano HACCP.

Esempi di documentazione includono:

- l'analisi dei pericoli
- la definizione dei CCP e delle altre misure di controllo
- la definizione dei limiti critici
- il processo e le procedure

Esempi di registrazioni, includono:

- i risultati del monitoraggio dei CCP e delle altre misure di controllo
- le deviazioni osservate e l'implementazione delle azioni correttive.

3 Gestione delle risorse

3.1 Risorse umane

3.1.1 Tutto il personale che svolge attività tali da incidere sulla sicurezza, qualità e legalità del prodotto deve essere in possesso delle competenze necessarie in termini di istruzione, esperienza lavorativa e/o formazione, le quali devono essere commisurate al proprio ruolo.

3.1.2 Le responsabilità, le competenze e le descrizioni delle mansioni, per tutte le funzioni che hanno un impatto sulla sicurezza alimentare e sulla qualità del prodotto devono essere chiaramente definite, documentate e applicate. I ruoli chiave devono essere chiaramente assegnati.

3.2 Igiene personale

3.2.1* Devono essere in vigore requisiti documentati relativi all'igiene del personale e devono includere come minimo le seguenti aree:

- capelli e barba
- indumenti protettivi (incluse le loro condizioni di utilizzo negli spogliatoi)

- lavaggio, sanificazione e igiene delle mani
- consumo di alimenti e bevande, fumo
- azioni da intraprendere in caso di tagli o abrasioni della pelle
- unghie, gioielli e oggetti personali (inclusi i medicinali)
- notifica di malattie infettive e condizioni che incidono sulla sicurezza alimentare attraverso una procedura di screening medico.

I requisiti si devono basare su un'analisi pericoli e valutazione dei rischi associati.

3.2.2* KO N° 3: I requisiti relativi l'igiene del personale devono essere in vigore ed essere applicati a tutto il personale pertinente, gli appaltatori e i visitatori.

3.2.3 La conformità ai requisiti di igiene del personale deve essere verificata a intervalli regolari.

3.2.4 Non devono essere indossati oggetti di gioielleria visibili (inclusi piercing) e orologi. Tutte le eccezioni devono essere state valutate in maniera esaustiva mediante un'analisi dei pericoli e valutazione dei rischi associati e devono essere efficacemente gestite.

3.2.5 I tagli e le abrasioni della pelle devono essere coperti da un cerotto/bendaggio che sia di colore differente rispetto al colore del prodotto. Se necessario:

- i cerotti/bendaggi devono contenere una striscia metallica
- devono essere indossati guanti monouso

3.2.6 Nelle aree di lavoro in cui è obbligatorio indossare un copricapo e/o un copribarba, i capelli e la barba devono essere coperti completamente, al fine di prevenire la contaminazione del prodotto.

3.2.7 Devono esistere regole di utilizzo chiaramente definite per le aree di lavoro/attività in cui è necessario indossare guanti (colorati in modo diverso dal colore del prodotto).

3.2.8* Idonei indumenti protettivi devono essere disponibili in quantità sufficiente per ogni dipendente.

3.2.9 Tutti gli indumenti protettivi devono essere accuratamente e regolarmente lavati in sito o da un fornitore approvato o dai dipendenti. La decisione deve essere giustificata dalla valutazione del rischio. I requisiti definiti devono assicurare quanto meno:

- una sufficiente segregazione tra gli indumenti sporchi e gli indumenti puliti in ogni momento
- un'efficace lavaggio attraverso condizioni di temperatura dell'acqua di lavaggio e dosaggio del detergente
- evitare contaminazione fino al successivo utilizzo.

L'efficacia del lavaggio deve essere adeguatamente monitorata.

3.2.10 In caso di motivi di salute o di malattie infettive, che possono avere un impatto sulla sicurezza alimentare, devono essere adottate azioni al fine di minimizzare i rischi di contaminazione.

3.3 Formazione e addestramento

3.3.1* L'azienda deve mettere in atto programmi documentati di formazione e/o addestramento in funzione dei requisiti dei prodotti e dei processi e alle esigenze di formazione dei dipendenti in base alle loro mansioni. Tali programmi devono includere:

- contenuti della formazione
- frequenza della formazione
- compiti dei dipendenti
- lingue
- formatore/tutor qualificato

3.3.2* I piani documentati di formazione e/o addestramento devono essere applicati a tutto il personale, compresi i lavoratori stagionali, temporanei e i dipendenti delle ditte esterne impiegati nelle rispettive aree di lavoro. Al momento dell'assunzione, e prima di iniziare il lavoro, il personale deve essere formato/addestrato in accordo con i programmi di formazione/addestramento documentati.

3.3.3 Le registrazioni relative a tutti gli eventi di formazione/addestramento devono essere disponibili e riportare:

- elenco dei partecipanti (includere le relative firme)
- data
- durata
- contenuti della formazione
- nome del formatore/tutor

Deve essere in vigore una procedura o un programma per verificare l'efficacia dei programmi di formazione e/o di addestramento.

3.3.4 I contenuti della formazione e/o addestramento devono essere regolarmente riesaminati e, se necessario, aggiornati. Particolare attenzione deve essere data almeno ai seguenti specifici aspetti:

- sicurezza dei prodotti alimentari
- frodi alimentari
- food defence
- qualità dei prodotti
- requisiti legali relativi ai prodotti alimentari
- modifiche dei prodotti/processi
- riscontri dai precedenti programmi di formazione/istruzione documentati.

3.4 Locali riservati al personale

3.4.1* L'azienda deve mettere a disposizione adeguati locali riservati al personale che siano proporzionati, in termini di dimensioni e di dotazioni, al numero di persone, progettati e controllati in modo da minimizzare i rischi per la sicurezza dei prodotti alimentari. Tali strutture devono essere mantenute pulite e in buone condizioni

- 3.4.2 Il rischio di contaminazione dei prodotti da parte di cibo, bevande e/o corpi estranei deve essere minimizzato. Particolare attenzione deve essere data al cibo e alle bevande provenienti dai distributori automatici, dalla mensa e/o portati sul luogo di lavoro dal personale.
- 3.4.3 Gli spogliatoi devono essere collocati in modo da permettere l'accesso diretto alle aree in cui i prodotti alimentari sono manipolati.
Qualora non fosse possibile, devono essere in vigore misure preventive al fine di minimizzare il rischio di contaminazione del prodotto. Laddove necessario, gli indumenti da indossare all'esterno e gli indumenti protettivi devono essere riposti separatamente.
- 3.4.4 I servizi igienici non devono avere accesso diretto, né rappresentare un rischio di contaminazione per le aree dove vengono manipolati prodotti alimentari. I servizi igienici devono essere dotati di adeguate strutture per il lavaggio delle mani. I servizi igienici devono avere un adeguato sistema di ventilazione naturale o forzato. Deve essere impedito il flusso dell'aria forzata da un'area contaminata ad un'area pulita.
- 3.4.5* Devono essere installati dispositivi per l'igiene delle mani che devono rispettare come minimo le seguenti esigenze:
- essere dotati di un adeguato numero di lavabi
 - essere opportunamente posizionati nei punti di accesso e/o all'interno delle aree di produzione
 - essere dedicati all'esclusivo lavaggio delle mani.
- La necessità di attrezzature simili in ulteriori aree (ad es. area di confezionamento) deve essere basata sull'analisi dei pericoli e valutazione dei rischi associati.
- 3.4.6 I dispositivi per l'igiene delle mani devono essere provvisti di:
- acqua potabile corrente a temperatura adeguata
 - attrezzatura adeguata per il lavaggio e la sanificazione
 - mezzi adeguati per l'asciugatura delle mani
- 3.4.7 Laddove i processi richiedano un più elevato standard di igiene, i dispositivi per il lavaggio delle mani devono essere inoltre dotati di:
- rubinetteria azionabile senza il contatto delle mani
 - sistemi di sanificazione delle mani
 - contenitori dei rifiuti a comando non manuale
- 3.4.8 Sulla base dell'analisi dei pericoli e valutazione dei rischi associati, deve essere in vigore un programma per il controllo dell'efficacia dell'igiene delle mani.
- 3.4.9 Laddove giustificato dalla valutazione del rischio, devono essere disponibili ed utilizzati dispositivi per la pulizia degli stivali, scarpe e altri indumenti protettivi.

4 Processi Operativi

4.1 Accordo contrattuale

- 4.1.1 Tutti i requisiti relativi alla sicurezza alimentare e alla qualità del prodotto, nell'ambito degli accordi definiti con i clienti, e ogni revisione di queste clausole, devono essere comunicati e applicati in ogni reparto pertinente.
- 4.1.2 In accordo con i requisiti del cliente, la Direzione deve informare i propri clienti coinvolti, il prima possibile, in merito ad ogni problematica relativa alla sicurezza o legalità del prodotto, incluse le non conformità identificate dalle autorità competenti.

4.2 Specifiche e formule

4.2.1 Specifiche

- 4.2.1.1* Le specifiche devono essere disponibili e in vigore per tutti i prodotti finiti. Le stesse devono essere aggiornate, prive di ambiguità e in accordo con i requisiti legali e del cliente.
- 4.2.1.2 Deve essere in vigore una procedura al fine di controllare la creazione, l'approvazione e la modifica delle specifiche, che deve includere, se richiesto, l'accettazione da parte del cliente(i). Se richiesto dai clienti, le specifiche dei prodotti devono essere formalmente concordate. Questa procedura deve includere l'aggiornamento della specifica del prodotto finito in caso di modifiche relative a:
- materie prime
 - formula/ricetta
 - processi che hanno un'influenza sui prodotti finiti
 - materiali di confezionamento che hanno un'influenza sui prodotti finiti
- 4.2.1.3* **KO N° 4: Devono essere disponibili e in vigore specifiche relative a tutte le materie prime (ingredienti, additivi, materiali di confezionamento, prodotti rilavorati). Le specifiche devono essere aggiornate, prive di ambiguità e conformi ai requisiti legali e, se esistenti, ai requisiti del cliente.**
- 4.2.1.4 Le specifiche e/o i loro contenuti devono essere disponibili in sito e al personale pertinente.
- 4.2.1.5* Qualora i clienti richiedano specificamente che i prodotti siano "privi da" determinate sostanze o ingredienti (ad esempio glutine, carne suina, ecc.), o che determinati metodi di trattamento o di produzione siano esclusi (ad esempio OGM), devono essere in vigore procedure verificabili.

4.2.2 Formule/Ricette

- 4.2.2.1* **KO N° 5: Qualora siano presenti accordi con il cliente in merito a:**
- ricetta prodotto (incluse le caratteristiche delle materie prime)
 - processo
 - requisiti tecnologici

- confezionamento
- etichettatura

questi devono essere rispettati.

4.3 Sviluppo del prodotto/modifica del prodotto/modifica dei processi produttivi

- 4.3.1 Per ciascun sviluppo o modifica dei prodotti deve essere condotta un'analisi dei pericoli e valutazione dei rischi associati.
- 4.3.2* Lo sviluppo del prodotto/modifica del processo deve avere come risultato specifiche relative alla formula, ai requisiti di confezionamento, ai processi di fabbricazione, ai parametri di processo che assicurino il soddisfacimento dei requisiti del prodotto. Questo comprende le prove effettuate in stabilimento e test sui prodotti. L'avanzamento e i risultati dello sviluppo/ modifica del prodotto devono essere registrati.
- 4.3.3 Devono essere effettuati test di shelf-life o adeguate validazioni mediante valutazione dei parametri microbiologici, chimici e organolettici, e si deve tenere conto della formulazione del prodotto, del confezionamento, della produzione e delle condizioni dichiarate. In base a questa valutazione, deve essere stabilita la shelf life.
- 4.3.4* Deve essere in vigore una procedura al fine di assicurare la conformità dell'etichettatura alla legislazione vigente del/i paese/i di destinazione del prodotto e ai requisiti del cliente.
- 4.3.5 Qualora appropriato, devono essere stabilite raccomandazioni per la preparazione e/o le istruzioni di utilizzo dei prodotti alimentari.
- 4.3.6 L'azienda deve dimostrare mediante studi e/o svolgere test appropriati al fine di validare che le informazioni nutrizionali o i claims dichiarati sull'etichettatura siano validi per tutta la durata di conservazione dei prodotti.
- 4.3.7 In caso di modifiche alle caratteristiche del processo o alla formulazione del prodotto, inclusa la rilavorazione e/o i materiali di confezionamento, l'azienda deve garantire il rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare e di qualità del prodotto. Se necessario, l'etichettatura deve essere revisionata e adattata.

4.4 Approvvigionamento

- 4.4.1* L'azienda deve controllare i processi di approvvigionamento per assicurare che tutte le materie prime, i prodotti semi-lavorati, il materiale di confezionamento e i servizi, che hanno impatto sulla sicurezza alimentare e qualità del prodotto, siano conformi ai requisiti definiti.

- 4.4.2* Deve essere in vigore una procedura per l'approvazione e il monitoraggio dei fornitori (interni ed esterni). La procedura di approvazione e monitoraggio deve contenere chiari criteri di valutazione, quali:
- audit eseguiti da una persona esperta e competente
 - certificati di analisi
 - affidabilità dei fornitori
 - reclami
 - standard di prestazione richiesti
- 4.4.3* I risultati delle valutazioni dei fornitori devono essere periodicamente riesaminati e tale riesame deve essere giustificato dalla valutazione del rischio. Le registrazioni del riesame e le conseguenti azioni di valutazione devono essere documentate.
- 4.4.4 Le materie prime, i semilavorati e i materiali di confezionamento acquistati devono essere controllati in conformità con le specifiche esistenti e, in relazione alla valutazione del rischio, per la loro autenticità. La programmazione di tali controlli deve tener conto, come minimo, della sicurezza alimentare definita e dei rischi di qualità del prodotto.
La frequenza e/o l'entità del campionamento si devono basare su:
- impatto delle materie prime, dei prodotti semilavorati e dei materiali di confezionamento sul prodotto finito
 - lo stato del fornitore
- 4.4.5* I servizi acquistati devono essere controllati in conformità con le specifiche esistenti. La programmazione di tali controlli deve tenere conto come minimo:
- dei requisiti di servizio definiti
 - dello stato del fornitore (secondo la sua valutazione)
 - dell'impatto del servizio sul prodotto finito.
- 4.4.6 Laddove un'azienda scelga di esternalizzare una parte della lavorazione del prodotto e/o del confezionamento primario e/o dell'etichettatura, l'azienda deve aver documentato tale processo nel sistema di gestione della qualità e sicurezza alimentare e assicurare il controllo di tali processi al fine di garantire che la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti non siano compromessi. Il controllo di tali processi in outsourcing deve essere identificato e documentato. Se necessario, deve essere fornita evidenza che il cliente sia stato informato e abbia accettato tale processo in outsourcing.
- 4.4.7 Deve essere in vigore un accordo contrattuale scritto che includa i processi in outsourcing e descriva eventuali accordi ad esso collegati, compresi i controlli di processo, il campionamento e le analisi.
- 4.4.8 L'azienda deve approvare il fornitore dei processi in outsourcing attraverso:
- richiesta di certificazione secondo lo standard IFS Food o altri standard di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuti dal GFSI, oppure
 - audit documentato del fornitore, eseguito da una persona esperta e competente, che includa almeno i requisiti di sicurezza alimentare, qualità del prodotto, legalità e autenticità.

4.5 Confezionamento dei prodotti

- 4.5.1* Sulla base dell'analisi dei pericoli, della valutazione dei rischi associati e dell'uso previsto, l'azienda deve definire i parametri chiave per i materiali di imballaggio in specifiche dettagliate conformi alla normativa pertinente vigente e ad altri pericoli o rischi pertinenti. L'azienda deve controllare e verificare l'esistenza e l'idoneità delle barriere funzionali del materiale di imballaggio – unità di consumo – attraverso prove/analisi per ogni prodotto pertinente, quali:
- test organolettici
 - test di stoccaggio
 - analisi chimiche
 - risultati dei test di migrazione.
- 4.5.2 Per tutti i materiali di confezionamento che potrebbero avere un impatto sui prodotti, devono esistere certificati di conformità che attestino la conformità ai requisiti legali. Nel caso in cui non siano applicabili requisiti legali specifici, devono essere disponibili prove per dimostrare che i materiali di imballaggio sono idonei all'uso. Ciò vale per i materiali di confezionamento che potrebbero avere un'influenza sulle materie prime, prodotti semilavorati e prodotti finiti.
- 4.5.3 L'azienda deve garantire che l'imballaggio utilizzato e l'etichettatura corrispondano al prodotto che è stato confezionato e che siano conformi alle specifiche del prodotto concordate con il cliente. Ciò deve essere regolarmente controllato e documentato.

4.6 Ubicazione dello stabilimento

- 4.6.1* L'azienda deve svolgere indagini al fine di rilevare in quale misura l'ambiente circostante allo stabilimento (ad es. terreno, aria) possa avere un impatto negativo sulla sicurezza alimentare e sulla qualità del prodotto. Nel caso si stabilisca che la sicurezza e/o la qualità del prodotto possa essere compromessa, devono essere implementate adeguate misure di controllo. L'efficacia delle misure implementate deve essere periodicamente riesaminata (ad es.: aria estremamente polverosa, odori pungenti).

4.7 Aree esterne allo stabilimento

- 4.7.1 Tutte le aree esterne dello stabilimento devono essere in buone condizioni, pulite e ordinate. Laddove il drenaggio naturale sia inadeguato, un idoneo sistema di drenaggio deve essere installato.
- 4.7.2 Lo stoccaggio all'aperto deve essere mantenuto al minimo. Laddove le merci vengano conservate all'esterno, questo deve essere giustificato dalla valutazione del rischio al fine di assicurare che non vi siano rischi di contaminazione o effetti negativi per la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti.

4.8 Layout degli impianti e flussi di lavorazione

- 4.8.1 Deve essere disponibile una mappa del sito che includa tutti gli edifici. Devono essere disponibili le planimetrie che descrivano chiaramente i flussi del processo:
- dei prodotti finiti
 - dei materiali da confezionamento
 - delle materie prime
 - del personale
 - dei rifiuti
 - dell'acqua
- 4.8.2* Il flusso di lavorazione, dal ricevimento delle merci alla spedizione, deve essere stabilito, riesaminato e, se necessario, modificato al fine di garantire che i rischi di contaminazione microbiologica, chimica e fisica delle materie prime, del materiale di confezionamento, dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti sia evitato. I rischi di contaminazione crociata devono essere ridotti al minimo mediante misure efficaci.
- 4.8.3 In caso di aree che siano state giudicate dalla valutazione del rischio, come microbiologicamente, chimicamente o fisicamente sensibili, queste devono essere progettate e gestite in modo tale da garantire che la sicurezza del prodotto non sia compromessa.
- 4.8.4 L'ubicazione dei laboratori e delle postazioni in cui sono effettuati i controlli di processo non devono compromettere la sicurezza del prodotto.

4.9 Locali di produzione e stoccaggio

4.9.1 Requisiti strutturali

- 4.9.1.1* I locali in cui vengono preparati, trattati, lavorati e conservati i prodotti alimentari devono essere progettati e costruiti in modo tale da garantire la sicurezza alimentare.

4.9.2 Pareti

- 4.9.2.1 Le pareti devono essere progettate e costruite in modo tale da prevenire l'accumulo di sporco e da ridurre il formarsi di condensa, la crescita di muffe, nonché da facilitarne la pulizia.
- 4.9.2.2 Le superfici delle pareti devono essere in buone condizioni e facili da pulire. Devono essere impermeabili e resistenti all'usura al fine di ridurre al minimo i rischi di contaminazione del prodotto.
- 4.9.2.3 Le giunzioni tra pareti, pavimenti e soffitti, devono essere progettate al fine di facilitare la pulizia.

4.9.3 Pavimenti

- 4.9.3.1 I pavimenti devono essere progettati in modo tale da soddisfare i requisiti relativi alla produzione e devono essere in buone condizioni e facili da pulire. Le superfici dei pavimenti devono essere impermeabili e resistenti all'usura.

- 4.9.3.2 Deve essere garantito lo smaltimento igienico delle acque reflue e degli altri liquidi. I sistemi di drenaggio devono essere facili da pulire e progettati in modo tale da ridurre al minimo i rischi di contaminazione del prodotto (ad es. ingresso di infestanti, aree sensibili alla trasmissione di odori o contaminanti).
- 4.9.3.3 L'acqua o altri liquidi devono raggiungere il drenaggio senza difficoltà, utilizzando misure appropriate. I ristagni d'acqua devono essere evitati.
- 4.9.3.4 Nelle aree di manipolazione degli alimenti, gli impianti e le tubature devono essere installati in modo tale che, laddove possibile, l'acqua di processo raggiunga direttamente gli scarichi.

4.9.4 Soffitti/Elementi sospesi

- 4.9.4.1 I soffitti (o, laddove non vi siano soffitti, i controsoffitti) e le installazioni sospese (incluse le tubature, le canaline elettriche, le lampade, ecc.) devono essere costruiti in modo tale da ridurre al minimo l'accumulo di sporco e condensa, e non devono presentare rischi di contaminazione fisica e/o microbiologica.
- 4.9.4.2 In caso di utilizzo di controsoffitti, è necessario un accesso all'area vuota sovrastante per facilitare la pulizia, la manutenzione e le ispezioni per il controllo degli infestanti.

4.9.5 Finestre e altre aperture

- 4.9.5.1 Le finestre e le altre aperture devono essere progettate e costruite in modo tale da evitare l'accumulo di sporcizia e mantenute in buone condizioni.
- 4.9.5.2 Laddove esistano rischi di contaminazione, le finestre e i lucernari devono rimanere chiusi e serrati durante la produzione.
- 4.9.5.3 Laddove le finestre e i lucernari siano progettati per essere aperti a scopo di ventilazione, gli stessi devono essere dotati di schermi contro gli infestanti facilmente rimovibili e in buone condizioni o di altre misure per evitare qualsiasi contaminazione.
- 4.9.5.4 Nelle aree in cui vengano manipolati prodotti non confezionati, le finestre devono essere protette contro la rottura.

4.9.6 Porte e portoni

- 4.9.6.1 Le porte e i portoni devono essere in buone condizioni e facili da pulire. Devono essere costruiti con materiali non assorbenti al fine di evitare:
- parti scheggiate
 - vernici scrostate
 - corrosioni
- 4.9.6.2 Le porte afferenti all'esterno e portoni devono essere costruiti in modo da impedire l'accesso degli infestanti; gli stessi devono essere a chiusura automatica, a meno che la non essenzialità di tale aspetto sia giustificata dalla valutazione del rischio.

4.9.6.3 Le tendine in materiale plastico, utilizzate al fine di separare le aree interne devono essere in buone condizioni e facili da pulire.

4.9.7 Illuminazione

4.9.7.1 Tutte le aree di produzione, stoccaggio, ricezione e spedizione devono avere livelli di illuminazione adeguati.

4.9.8 Aria condizionata/Ventilazione

4.9.8.1 Deve essere presente un'adeguata ventilazione naturale e/o artificiale in tutte le aree.

4.9.8.2 Se sono installati impianti per la ventilazione, i filtri e gli altri componenti devono essere facilmente accessibili, controllati, puliti o sostituiti se necessario.

4.9.8.3 Gli impianti di condizionamento e il flusso d'aria generato artificialmente non devono compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

4.9.8.4 Nelle aree in cui siano generate considerevoli quantità di polvere devono essere installati impianti per l'estrazione delle stesse.

4.9.9 Acqua

4.9.9.1* L'acqua utilizzata come ingrediente nel processo di produzione o per la pulizia deve essere di qualità potabile al punto di utilizzo e deve essere erogata in quantità sufficiente; ciò si applica anche per il vapore e il ghiaccio utilizzati nell'area di produzione.

4.9.9.2 L'acqua riciclata utilizzata nel processo non deve comportare rischi di contaminazione.

4.9.9.3 La qualità dell'acqua (inclusa l'acqua riciclata), vapore o ghiaccio deve essere monitorata seguendo un piano di campionamento basato sull'analisi dei pericoli e la valutazione dei rischi associati.

4.9.9.4 L'acqua non potabile deve essere trasportata in tubazioni separate e adeguatamente contrassegnate. Tali tubazioni non devono essere né collegate al sistema di acqua potabile né consentire la possibilità di reflusso, al fine di evitare la contaminazione delle fonti di acqua potabile o dell'ambiente di fabbrica.

4.9.10 Aria e gas compressi

4.9.10.1* La qualità dell'aria compressa che viene a diretto contatto con l'alimento o i materiali di confezionamento primario deve essere monitorata sulla base all'analisi dei pericoli e alla valutazione dei rischi associati. Se vengono utilizzati gas, gli stessi devono essere idonei all'uso previsto e ne deve essere dimostrata la sicurezza e la qualità attraverso una dichiarazione di conformità.

4.9.10.2 L'aria compressa non deve presentare rischi di contaminazione.

4.10 Pulizia e disinfezione

- 4.10.1* Sulla base dell'analisi dei pericoli e della valutazione dei rischi associati, devono essere disponibili e implementati programmi di pulizia e disinfezione. Tali programmi devono specificare:
- obiettivi
 - responsabilità
 - i prodotti utilizzati e le relative istruzioni per l'uso
 - dosaggio dei prodotti chimici per la pulizia e la disinfezione
 - le aree da pulire e/o disinfettare
 - frequenza di pulizia e disinfezione
 - requisiti di documentazione
 - simboli di pericolo (se necessario)
- 4.10.2 La pulizia e la disinfezione devono avere come risultato l'ottenimento di locali, strutture e attrezzature efficacemente puliti. I metodi definiti devono essere adeguatamente implementati, documentati e monitorati.
- 4.10.3 Devono essere disponibili le registrazioni del monitoraggio della pulizia e della disinfezione.
- 4.10.4 Per le operazioni di pulizia e disinfezione deve essere utilizzato esclusivamente personale qualificato. Tale personale deve essere addestrato e ri-addestrato alla messa in atto dei programmi di pulizia e disinfezione.
- 4.10.5 L'efficacia delle misure di pulizia e disinfezione deve essere verificata e giustificata dalla valutazione del rischio. La verifica deve essere basata su un appropriato programma di campionamento e deve considerare:
- ispezione visiva
 - test rapidi
 - metodi analitici
- Le azioni correttive risultanti devono essere documentate.
- 4.10.6 I programmi di pulizia e disinfezione devono essere riesaminati e modificati, se necessario, in caso di modifica dei prodotti, processi o attrezzature di pulizia e disinfezione.
- 4.10.7 L'uso previsto degli utensili per la pulizia e la disinfezione deve essere chiaramente identificato. Gli utensili per la pulizia e la disinfezione devono essere utilizzati in modo da evitare contaminazioni.
- 4.10.8* Le schede di sicurezza e le istruzioni d'uso dei prodotti chimici e degli agenti detergenti e disinfettanti devono essere disponibili. Il personale responsabile della pulizia e della disinfezione deve essere in grado di dimostrare la conoscenza di tali istruzioni, che devono essere sempre disponibili sul posto.
- 4.10.9* I prodotti chimici per la pulizia e la disinfezione devono essere chiaramente etichettati, utilizzati e conservati in modo appropriato, al fine di evitare contaminazioni.

4.10.10 Le attività di pulizia e disinfezione devono essere svolte in periodi di non produzione. Se ciò non fosse possibile, queste operazioni devono essere controllate in modo da non avere un'influenza negativa sui prodotti.

4.10.11* Quando per le attività di pulizia e disinfezione vengono utilizzati fornitori di servizi esterni, tutti i requisiti sopra riportati devono essere chiaramente definiti nel contratto di servizio.

4.11 Gestione dei rifiuti

4.11.1* Deve essere in vigore una procedura per la gestione dei rifiuti al fine di evitare la contaminazione crociata.

4.11.2 Devono essere soddisfatti tutti i requisiti legali locali per lo smaltimento dei rifiuti

4.11.3 I rifiuti alimentari e gli altri rifiuti devono essere rimossi non appena possibile dalle aree in cui vengono manipolati i prodotti alimentari. Deve essere evitato l'accumulo dei rifiuti.

4.11.4 I contenitori per la raccolta dei rifiuti devono essere chiaramente contrassegnati, adeguatamente progettati, in buono stato di manutenzione, facili da pulire e, se necessario, disinfettati.

4.11.5 Se un'azienda decide di separare i rifiuti alimentari e di reintrodurli nella catena di approvvigionamento dei mangimi, devono essere attuate adeguate misure o procedure per prevenire la contaminazione o il deterioramento di questo materiale.

4.11.6 I rifiuti devono essere raccolti in contenitori separati in conformità con i metodi di smaltimento previsti. Tali rifiuti devono essere smaltiti esclusivamente da terzi autorizzati. Le registrazioni relative allo smaltimento dei rifiuti devono essere conservate dall'azienda.

4.12 Mitigazione del rischio corpi estranei

4.12.1 I prodotti in lavorazione devono essere protetti dalla contaminazione fisica, questo include, ma non è limitato:

- ai contaminanti ambientali
- agli oli o liquidi gocciolanti dai macchinari
- alle ricadute di polveri

Particolare attenzione deve anche essere posta al rischio di contaminazione del prodotto da:

- attrezzature e utensili
- tubi
- passerelle
- piattaforme
- scale.

Se, per caratteristiche e/o esigenze tecnologiche, non fosse possibile proteggere il prodotto, devono essere definite e applicate misure di controllo adeguate.

4.12.2* KO N° 6: Sulla base dell'analisi dei pericoli e valutazione dei rischi associati, devono essere in vigore procedure per evitare la contaminazione da corpi estranei. I prodotti contaminati devono essere trattati come prodotti non conformi.

- 4.12.3 Qualora si rendano necessari dispositivi di rilevamento di metalli e/o di altri corpi estranei, gli stessi devono essere installati in modo tale da garantire la massima efficienza di rilevamento al fine di evitare la successiva contaminazione. I dispositivi di rilevamento devono essere sottoposti a manutenzione regolare per evitare malfunzionamenti.
- 4.12.4 Deve essere specificata l'adeguata precisione di tutte le apparecchiature e dei metodi progettati per rilevare e/o eliminare i corpi estranei. I controlli di funzionalità di tali apparecchiature e metodi devono essere svolti regolarmente. In caso di difetto o guasto, devono essere definite, implementate e documentate le azioni correttive.
- 4.12.5 I prodotti potenzialmente contaminati devono essere segregati. L'accesso e le azioni per ulteriori interventi di manipolazione o controllo di questi prodotti segregati devono essere effettuate esclusivamente da personale autorizzato in accordo con le procedure definite. Dopo questo controllo, i prodotti contaminati devono essere trattati come prodotti non conformi.
- 4.12.6 Nelle aree in cui vengono manipolate materie prime, semilavorati e prodotti finiti, l'utilizzo di vetro e/o materiali fragili deve essere escluso; tuttavia, laddove non sia possibile evitare la presenza di vetro e/o materiali fragili, i rischi devono essere controllati e il vetro e/o i materiali fragili devono essere puliti e non comportare rischi per la sicurezza del prodotto.
- 4.12.7 Sulla base dell'analisi dei pericoli e valutazione dei rischi associati, devono essere adottate misure preventive per la manipolazione delle confezioni di vetro, dei contenitori di vetro e di altri tipi di contenitori nell'ambito del processo produttivo (ribaltamento, soffiatura, risciacquatura ecc.). Dopo tali fasi del processo non devono esserci ulteriori rischi di contaminazione.
- 4.12.8 Devono essere in vigore procedure che descrivano le misure da adottare in caso di rottura del vetro e/o dei materiali fragili. Tali misure devono includere l'identificazione delle merci da isolare, specificare il personale autorizzato, le modalità di pulizia dell'ambiente di produzione e il rilascio della linea di produzione al fine di continuare con la produzione.
- 4.12.9 Tutte le rotture di vetro e di materiali fragili devono essere registrate. Le eccezioni devono essere giustificate e documentate.
- 4.12.10* Laddove sia utilizzata un'ispezione visiva per rilevare i corpi estranei, il personale deve essere formato e i cambi di turno devono essere svolti con una frequenza appropriata al fine di massimizzare l'efficacia del processo.
- 4.12.11 Nelle aree in cui vengono manipolate materie prime, semilavorati e prodotti finiti, l'uso del legno deve essere escluso; tuttavia, laddove la presenza del legno non possa essere evitata, i rischi devono essere controllati e il legno deve essere pulito e non presentare rischi per la sicurezza del prodotto.

4.13 Monitoraggio e controllo degli infestanti

- 4.13.1 La struttura del sito e le operazioni devono essere progettate e realizzate in modo da prevenire le infestazioni.

4.13.2* L'azienda deve disporre di adeguate misure di controllo degli infestanti che devono essere conformi ai requisiti di legge locali e prendere in considerazione almeno:

- l'ambiente dello stabilimento (potenziali infestanti)
- la tipologia di materie prime/prodotti finiti
- la planimetria del sito con le aree di applicazione (mappa delle trappole/esche)
- gli elementi costruttivi sensibili all'attività degli infestanti quali soffitti, cantine, tubazioni, angoli
- l'identificazione delle esche in sito
- le responsabilità, interne/esterne
- gli agenti utilizzati e le relative istruzioni d'uso e di sicurezza
- la frequenza delle ispezioni
- le aree di stoccaggio in locazione, se applicabile.

Le misure di controllo degli infestanti devono essere basate sull'analisi dei pericoli e sulla valutazione dei rischi associati.

4.13.3 Quando un'azienda impiega un fornitore di servizi di terza parte per il controllo degli infestanti, tutti i requisiti di cui sopra devono essere chiaramente definiti nel contratto di servizio. Una persona dell'azienda deve essere nominata e formata al fine di monitorare le misure di controllo degli infestanti. Anche se il servizio di controllo degli infestanti è esternalizzato, le responsabilità delle azioni necessarie (compresa la supervisione continua delle attività di controllo degli infestanti) rimangono all'interno dell'azienda.

4.13.4 Le ispezioni volte al controllo degli infestanti e le azioni risultanti devono essere documentate. L'attuazione delle azioni deve essere monitorata e registrata. Ogni infestazione deve essere documentata e devono essere adottate misure di controllo.

4.13.5 Le esche, le trappole e i dispositivi anti-insetto devono essere perfettamente funzionanti, in numero sufficiente, progettati allo scopo, ubicati in posizioni appropriate e utilizzati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione.

4.13.6 Le forniture in ingresso devono essere ispezionate all'arrivo per verificare l'assenza di infestanti. Eventuali riscontri positivi devono essere registrati.

4.13.7 L'efficacia delle misure di controllo contro gli infestanti deve essere monitorata, compresa l'analisi delle tendenze, al fine di consentire azioni appropriate e tempestive. Le registrazioni di questo monitoraggio devono essere disponibili.

4.14 Ricevimento e stoccaggio delle merci

4.14.1* Tutte le merci in arrivo, compreso il materiale di confezionamento e le etichette, devono essere controllate in conformità con le specifiche in relazione a un determinato piano di ispezione. Il piano di ispezione deve essere giustificato dalla valutazione del rischio. Devono essere disponibili le registrazioni di tali ispezioni.

4.14.2* Le condizioni di stoccaggio delle materie prime, dei prodotti semilavorati, prodotti finiti e materiali di confezionamento devono corrispondere alle specifiche del prodotto e non devono avere un impatto negativo sugli altri prodotti. Ciò deve essere definito in un sistema implementato e mantenuto.

- 4.14.3 Le materie prime, gli imballaggi, i semilavorati, i prodotti finiti devono essere stoccati in modo da minimizzare i rischi di contaminazione o altri effetti negativi.
- 4.14.4 Devono essere disponibili appropriate strutture di stoccaggio per la gestione e lo stoccaggio degli utensili da lavoro, coadiuvanti di processo e additivi. Il personale responsabile della gestione dei magazzini deve essere formato.
- 4.14.5* Ogni articolo immagazzinato deve essere chiaramente identificato. La rotazione della merce deve avvenire in accordo con i principi del First In/First Out e/o First Expired/First Out.
- 4.14.6 Quando una azienda incarica un fornitore terzo per il servizio di stoccaggio, il fornitore di servizio deve essere certificato a fronte dello standard IFS Logistics o a fronte di un altro standard di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuto GFSI che copra il pertinente ambito di applicazione. In caso contrario, devono essere soddisfatti tutti i requisiti pertinenti ed equivalenti alle pratiche di stoccaggio dell'azienda e ciò deve essere chiaramente definito nel rispettivo contratto.

4.15 Trasporto

- 4.15.1* Le condizioni all'interno dei vani di carico, quali:
- assenza di odori anomali
 - elevato carico di polvere
 - presenza di condensa
 - infestanti
 - muffe
- devono essere controllate prima del carico e documentate al fine di garantire la conformità alle condizioni specificate.
- 4.15.2 Se le merci devono essere trasportate a determinate temperature, la temperatura all'interno del vano di carico deve essere controllata e documentata prima del carico.
- 4.15.3 Devono essere in vigore procedure per prevenire la contaminazione durante il trasporto, il carico e lo scarico. Tali procedure devono considerare, se applicabile, diverse categorie di prodotti (alimentari/non alimentari).
- 4.15.4 Ove le merci debbano essere trasportate a determinate temperature, deve essere garantito e documentato il mantenimento di un adeguato intervallo di temperatura durante il trasporto.
- 4.15.5 Devono esistere adeguati requisiti igienici per tutti i veicoli di trasporto e le attrezzature utilizzate per il carico/scarico (ad es. tubi flessibili dei silos). Le registrazioni delle misure adottate devono essere documentate.
- 4.15.6 Le aree di carico/scarico devono essere adeguate all'utilizzo previsto. Le stesse devono essere costruite in modo tale che:
- i rischi di ingresso degli infestanti siano mitigati
 - i prodotti siano protetti da condizioni meteorologiche avverse
 - l'accumulo di rifiuti sia evitato
 - la formazione di condensa e la crescita di muffe sia impedita
 - la pulizia possa essere effettuata facilmente.

- 4.15.7 Quando una azienda incarica un fornitore terzo per il servizio di trasporto, il fornitore di servizio deve essere certificato a fronte dello standard IFS Logistics o a fronte di un altro standard di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuto GFSI che copra il pertinente ambito di applicazione. In caso contrario, devono essere soddisfatti tutti i requisiti pertinenti ed equivalenti alle pratiche di trasporto dell'azienda e ciò deve essere chiaramente definito nel rispettivo contratto.

4.16 Manutenzione e riparazioni

- 4.16.1* Deve essere in vigore, mantenuto e documentato un adeguato piano di manutenzione, che includa tutte le attrezzature critiche (compreso il trasporto) al fine di assicurare la conformità ai requisiti del prodotto. Ciò si applica sia per le attività di manutenzione interna sia per i fornitori di servizi. Il piano deve includere le responsabilità, le priorità e le scadenze.
- 4.16.2 I requisiti del prodotto e la prevenzione delle contaminazioni devono essere garantite durante e dopo i lavori di manutenzione e di riparazione. Devono essere conservate le registrazioni degli interventi di manutenzione e di riparazione effettuati.
- 4.16.3 Tutti i materiali utilizzati per la manutenzione e la riparazione devono essere idonei all'uso previsto e non devono presentare rischi di contaminazione.
- 4.16.4 I guasti e i malfunzionamenti di impianti e attrezzature (incluso il trasporto) essenziali per la sicurezza e la qualità degli alimenti devono essere comunicati, documentati e riesaminati al fine di eseguire azioni rapide e migliorare il sistema di manutenzione.
- 4.16.5 Le riparazioni temporanee devono essere eseguite in modo tale da non compromettere la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto. Tali interventi devono essere documentati e deve essere fissata una scadenza a breve termine al fine di eliminare la problematica.
- 4.16.6 Quando un'azienda incarica un fornitore terzo per il servizio di manutenzione e riparazione, tutti i requisiti specificati dall'azienda riguardanti i materiali, le attrezzature e le regole operative devono essere chiaramente definiti, documentati e mantenuti nel contratto di servizio, al fine di prevenire qualsiasi contaminazione del prodotto.

4.17 Attrezzature

- 4.17.1* Le attrezzature devono essere progettate in maniera adeguata e specifica per l'uso previsto. Prima della messa in servizio si deve provvedere a verificare che i requisiti relativi ai prodotti siano rispettati.
- 4.17.2 Per tutti gli impianti, le attrezzature e gli utensili a contatto diretto con gli alimenti, deve essere disponibile un certificato di conformità che attesti la conformità ai requisiti legali. Nel caso in cui non siano in vigore requisiti legali specifici, devono essere disponibili evidenze quali:
- certificati di conformità
 - specifiche tecniche
 - autocertificazioni del produttore al fine di dimostrare che gli stessi siano adatti all'uso previsto.

- 4.17.3 Le attrezzature devono essere posizionate in modo tale da consentire operazioni di pulizia e manutenzione efficaci.
- 4.17.4 L'azienda deve garantire che tutte le attrezzature coinvolte nella realizzazione del prodotto siano in condizioni tali da non compromettere la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto.
- 4.17.5 L'azienda deve assicurare che, in caso di modifiche alle attrezzature, le caratteristiche del processo siano riesaminate al fine di garantire che i requisiti del prodotto siano rispettati, così come concordato con i clienti.

4.18 Rintracciabilità

- 4.18.1* **KO N° 7: deve essere istituito un sistema di rintracciabilità che consenta l'identificazione dei lotti dei prodotti e la loro relazione con i lotti di materie prime e materiali di imballaggio primari.**

Il sistema di tracciabilità deve includere tutte le registrazioni relative a:

- **ricevimento**
- **lavorazione**
- **utilizzo di rilavorazioni**
- **distribuzione.**

La rintracciabilità deve essere garantita e documentata fino alla consegna al cliente.

- 4.18.2* Il sistema di rintracciabilità deve essere testato periodicamente, almeno una volta all'anno e ogni volta che il sistema di rintracciabilità subisce variazioni. I campioni utilizzati per il test devono rappresentare la complessità della gamma di prodotti realizzati dall'azienda. Le registrazioni relative al test devono permettere di verificare la rintracciabilità sia a monte, sia a valle (dai prodotti consegnati alle materie prime e viceversa). La rintracciabilità del prodotto finito deve essere effettuata entro un massimo di quattro (4) ore.
- 4.18.3 I risultati dei test, incluso il periodo di tempo impiegato per ottenere le informazioni, devono essere registrati e, ove necessario, devono essere intraprese le azioni appropriate. Gli obiettivi temporali devono essere definiti ed essere conformi ai requisiti del cliente.
- 4.18.4 Il sistema di tracciabilità deve identificare la relazione tra i lotti di prodotti finiti e le loro etichette.
- 4.18.5 La rintracciabilità deve essere garantita in tutte le fasi, incluse le produzioni in corso, il post trattamento e le rilavorazioni.
- 4.18.6 L'etichettatura dei lotti dei prodotti semilavorati o dei prodotti finiti deve essere effettuata direttamente nel momento in cui il prodotto viene confezionato per garantire una chiara rintracciabilità del prodotto. Se il prodotto viene etichettato in un secondo momento, i prodotti temporaneamente immagazzinati devono essere stati dotati di un'etichettatura specifica del lotto. La shelf life (ad es. la data di scadenza) dei prodotti etichettati deve essere stabilita utilizzando il lotto di produzione originale.

- 4.18.7 Se richiesto dal cliente, campioni rappresentativi del lotto di produzione/confezionamento devono essere identificati, conservati in modo appropriato e mantenuti fino al termine della data di scadenza o del TMC e, se necessario, per un periodo definito successivo a tale data.

4.19 Mitigazione del rischio allergeni

- 4.19.1 Devono essere disponibili specifiche relative alle materie prime nelle quali vengano identificati gli allergeni che richiedono dichiarazioni pertinenti nel Paese di vendita dei prodotti finiti. L'azienda deve mantenere un elenco costantemente aggiornato di tutte le materie prime contenenti allergeni utilizzate nei suoi siti, che identifichi inoltre tutte le miscele e le formule alle quali tali materie prime contenenti allergeni vengono aggiunte.

- 4.19.2* Sulla base dell'analisi dei pericoli e della valutazione dei rischi associati, devono essere messe in atto misure preventive e di controllo dalla ricezione alla spedizione, per garantire che la potenziale contaminazione crociata dei prodotti da parte degli allergeni sia ridotta al minimo. Devono essere considerati i potenziali rischi di contaminazione crociata relativi a:

- ambiente
- trasporto
- stoccaggio
- materie prime

Le misure di controllo devono essere verificate.

- 4.19.3 I prodotti finiti contenenti allergeni che richiedono una dichiarazione devono essere dichiarati in conformità ai requisiti legali. Le contaminazioni incrociate accidentali o tecnicamente inevitabili di allergeni e tracce legalmente dichiarati devono essere riportate in etichettatura. La decisione deve essere basata su un'analisi dei pericoli e sulla valutazione dei rischi associati. Anche la potenziale contaminazione incrociata con allergeni derivanti da materie prime lavorate in azienda deve essere presa in considerazione per l'etichettatura del prodotto.

4.20 Frode alimentare

- 4.20.1 Le responsabilità per la valutazione della vulnerabilità alle frodi alimentari e il piano di mitigazione devono essere chiaramente definite. Le persone responsabili devono avere conoscenze specifiche e appropriate e avere il pieno supporto da parte della Direzione.

- 4.20.2* Deve essere effettuata una valutazione documentata di vulnerabilità alle frodi alimentari per tutte le materie prime, gli ingredienti, i materiali di confezionamento e i processi in outsourcing, al fine di determinare il rischio frode in forma di sostituzione, etichettatura scorretta, adulterazione o contraffazione. I criteri considerati nella valutazione di vulnerabilità devono essere definiti.

- 4.20.3* Un piano documentato di mitigazione alle frodi alimentari che faccia riferimento alla valutazione di vulnerabilità deve essere sviluppato e implementato al fine di controllare ogni rischio identificato. I metodi di controllo e di monitoraggio devono essere definiti e attuati.

- 4.20.4* La valutazione della vulnerabilità alle frodi alimentari deve essere regolarmente riesaminata, almeno una volta all'anno, e/o in caso di aumento dei rischi. Se necessario, il piano di mitigazione alle frodi alimentari deve essere riesaminato/aggiornato di conseguenza.

5 Misurazioni, analisi, miglioramento

5.1 Audit interni

- 5.1.1* **KO N° 8: L'azienda deve avere in atto un programma efficace di audit interni che copra almeno tutti i requisiti dello standard IFS Food.**
L'ambito e la frequenza degli audit interni deve essere determinata e giustificata dalla valutazione del rischio. Il programma di audit interni si deve anche applicare ai magazzini di stoccaggio esterni di proprietà o in affitto.
- 5.1.2* Gli audit interni sulle attività critiche per la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto devono essere effettuati almeno una volta all'anno.
- 5.1.3 Gli auditor devono essere competenti e indipendenti dal reparto oggetto di audit.
- 5.1.4 I risultati degli audit interni devono essere comunicati alla Direzione e alle persone responsabili delle attività coinvolte. Le azioni correttive necessarie e un programma per l'implementazione delle stesse devono essere definite, documentate e comunicate alle persone coinvolte. Tutte le azioni correttive risultanti dagli audit interni devono essere verificate.

5.2 Ispezioni dello stabilimento

- 5.2.1* Le ispezioni del sito e dello stabilimento devono essere pianificate ed eseguite per aree/argomenti quali:
- stato costruttivo dei locali di produzione e stoccaggio
 - aree esterne
 - controllo del prodotto durante la lavorazione
 - igiene durante la lavorazione e all'interno dell'infrastruttura
 - pericoli da corpi estranei
 - igiene del personale.
- La frequenza delle ispezioni deve essere giustificata dalla valutazione dei rischi e deve basarsi sullo storico delle precedenti esperienze.

5.3 Validazione e controllo del processo e degli ambienti di lavoro

- 5.3.1* I criteri per la validazione degli ambienti di lavoro e il controllo dei processi devono essere chiaramente definiti.
Laddove il controllo dei parametri di processo e dell'ambiente di lavoro (temperatura, tempo, pressione, proprietà chimiche, ecc.) siano essenziali per garantire la sicurezza alimentare e i requisiti di qualità del prodotto, tali parametri devono essere monitorati e registrati in continuo e/o ad intervalli appropriati.
- 5.3.2* Tutte le operazioni di rilavorazione devono essere validate, monitorate e documentate. Tali operazioni non devono influire sulla sicurezza alimentare e la qualità del prodotto.
- 5.3.3 Devono essere in vigore procedure per la tempestiva notifica, registrazione e monitoraggio del malfunzionamento degli impianti e delle deviazioni del processo.

- 5.3.4 La validazione del processo deve essere eseguita utilizzando i dati raccolti che siano rilevanti per la sicurezza alimentare e dei processi. In caso di modifiche sostanziali, deve essere effettuata una nuova validazione.

5.4 Calibrazione, regolazione e controllo dei dispositivi di misurazione e di monitoraggio

- 5.4.1* L'azienda deve identificare e registrare i dispositivi di misurazione e monitoraggio necessari per garantire la conformità ai requisiti di sicurezza alimentare e di qualità del prodotto. Il loro stato di calibrazione deve essere registrato. Se richiesto dalla normativa vigente, i dispositivi di misurazione e monitoraggio devono essere legalmente approvati.
- 5.4.2* Tutti i dispositivi di misurazione devono essere controllati, regolati e calibrati nell'ambito di un sistema di monitoraggio, a intervalli specifici. Questo sistema deve essere conforme a standard/metodi definiti e dentro i limiti pertinenti dei valori dei parametri di processo. I risultati dei controlli, delle regolazioni e delle calibrazioni devono essere documentati.
- 5.4.3 Tutti i dispositivi di misurazione devono essere utilizzati esclusivamente per il loro scopo definito. Qualora i risultati delle misurazioni o lo stato del dispositivo indicassero un malfunzionamento, il dispositivo in oggetto deve essere immediatamente riparato o sostituito. Se necessario, devono essere effettuate correzioni e azioni correttive su processi e prodotti.

5.5 Monitoraggio del controllo quantità

- 5.5.1* L'azienda deve definire i criteri di conformità per il controllo della quantità del lotto. La frequenza e il metodo per il controllo delle quantità deve essere definito così da soddisfare i requisiti normativi dei paesi di destinazione e le specifiche dei clienti.
- 5.5.2 I controlli devono essere implementati e registrati, secondo un piano di campionamento che garantisca una corretta rappresentazione del lotto di fabbricazione. I risultati di questi controlli devono essere conformi ai criteri definiti per tutti i prodotti pronti per la consegna.

5.6 Analisi dei prodotti e dei processi

- 5.6.1* I piani di controlli, per le analisi interne ed esterne devono essere giustificati dalla valutazione del rischio al fine di garantire che siano soddisfatti i requisiti di sicurezza, qualità e legalità del prodotto e i requisiti specifici del cliente. I piani devono includere matrici quali:
- materie prime
 - prodotti semi-lavorati
 - prodotti finiti
 - materiali di confezionamento
 - superfici a contatto degli impianti di processo
 - parametri pertinenti per il monitoraggio ambientale.
- Tutti i risultati dei test devono essere registrati.

- 5.6.2* Le analisi rilevanti ai fini della sicurezza dei prodotti devono essere eseguite, preferibilmente, da laboratori aventi appropriati programmi/metodi accreditati (ISO 17025). Se le analisi vengono eseguite da un laboratorio interno allo stabilimento o da un laboratorio che non ha appropriati programmi/metodi accreditati, i risultati devono essere verificati su base regolare da laboratori accreditati per questi programmi/metodi (ISO 17025).
- 5.6.3 Devono essere in atto procedure tali da garantire l'affidabilità dei risultati delle analisi interne basati su metodi di analisi ufficialmente riconosciuti. Ciò deve essere dimostrato mediante ring test o o altri proficiency test.
- 5.6.4 I risultati delle analisi devono essere prontamente valutati da personale competente. Devono essere adottate appropriate azioni correttive per i risultati insoddisfacenti. I risultati analitici devono essere riesaminati regolarmente al fine di identificare tendenze e, ove necessario, devono essere adottate azioni correttive.
- 5.6.5 Laddove vengano effettuate analisi o controlli interni, questi devono essere eseguiti secondo procedure definite, in aree o laboratori definiti, da personale addestrato e approvato e utilizzando attrezzature adeguate.
- 5.6.6 Ai fini della verifica della qualità dei prodotti finiti, devono essere effettuati a intervalli regolari dei test organolettici interni. Tali test devono essere in accordo alle specifiche e correlati all'impatto sui rispettivi parametri delle caratteristiche del prodotto. I risultati di questi test devono essere documentati.
- 5.6.7 Il piano dei controlli deve essere periodicamente riesaminato e aggiornato, sulla base dei risultati, delle modifiche alla legislazione o delle problematiche che possono avere un impatto sulla sicurezza, qualità o legalità del prodotto.

5.7 Rilascio del prodotto

- 5.7.1* Una procedura, giustificata dalla valutazione del rischio, deve essere in vigore per la quarantena (blocco/vincolo) del prodotto. La procedura deve assicurare che siano processate e spedite esclusivamente le materie prime, i semilavorati, i prodotti finiti e i materiali di confezionamento conformi ai requisiti del prodotto.

5.8 Gestione dei reclami da parte di autorità e clienti

- 5.8.1* Deve essere in vigore una procedura per la gestione dei reclami relativi ai prodotti e di qualsiasi notifica formale (scritta) ricevuta da parte delle autorità competenti – nell'ambito dei controlli ufficiali – che includa qualsiasi disposizione o misura da adottare se è stata identificata una non conformità.
- 5.8.2* Tutti i reclami devono essere registrati, disponibili e valutati da personale competente. Ove ciò sia giustificato, misure adeguate devono essere adottate immediatamente.
- 5.8.3 I reclami devono essere analizzati al fine di implementare azioni appropriate, al fine di evitare il ripetersi delle non conformità.
- 5.8.4 I risultati relativi all'analisi dei dati dei reclami devono essere disponibili alle persone responsabili pertinenti.

5.9 Gestione degli incidenti, ritiro prodotto, richiamo prodotto

- 5.9.1* Deve essere implementata e mantenuta una procedura per la gestione degli incidenti e delle potenziali situazioni di emergenza che hanno un impatto sulla sicurezza, qualità e legalità degli alimenti. Questo deve includere, almeno:
- il processo decisionale
 - la nomina di una persona, autorizzata dall'azienda e sempre reperibile, che avvii il processo di gestione degli incidenti in modo tempestivo
 - la nomina e la formazione di un gruppo di gestione degli incidenti
 - un elenco aggiornato dei contatti da allertare, che includa le informazioni sui clienti, le fonti di consulenza legale e disponibilità dei contatti
 - un piano di comunicazione che includa le autorità.
- 5.9.2* **KO N°9: Deve essere in vigore una procedura efficace per il ritiro e/o il richiamo di tutti i prodotti. Tale procedura deve includere una chiara assegnazione delle responsabilità e una politica d'informazione esauriente per clienti e consumatori.**
- 5.9.3 La procedura per la gestione degli incidenti e del ritiro/richiamo del prodotto deve essere sottoposta a regolari test interni, almeno una volta all'anno. Questo test deve essere condotto al fine di garantire l'efficace attuazione e il funzionamento dell'intera procedura e deve comprendere la verifica dell'aggiornamento dei dati di contatto.

5.10 Gestione delle non conformità e dei prodotti non conformi

- 5.10.1* Deve essere in vigore una procedura per la gestione di tutte le materie prime, i prodotti semilavorati, i prodotti finiti, le attrezzature di lavorazione e i materiali di confezionamento non conformi. Ciò include, almeno:
- definizione delle responsabilità
 - procedure di isolamento/quarantena
 - valutazione del rischio
 - identificazione, inclusa l'etichettatura
 - decisioni sull'ulteriore utilizzo quali rilascio, rilavorazione/post trattamento, blocco, quarantena, rifiuto/smaltimento.
- 5.10.2 La procedura per la gestione dei prodotti non conformi deve essere compresa e applicata da tutto il personale coinvolto.
- 5.10.3 Laddove siano identificate non conformità, devono essere adottate azioni immediate al fine di garantire il rispetto della sicurezza alimentare e dei requisiti di qualità del prodotto.
- 5.10.4 I prodotti finiti (compreso il loro imballaggio) che sono fuori specifica, non devono essere immessi sul mercato con il marchio coinvolto a meno che non sia disponibile un'approvazione scritta da parte del proprietario del marchio.

5.11 Azioni correttive

- 5.11.1* Deve essere in vigore una procedura per la registrazione e l'analisi delle non conformità e dei prodotti non conformi, con l'obiettivo di evitare il ripetersi delle stesse attraverso l'implementazione di azioni preventive e/o correttive. Ciò può includere un'analisi dell'origine delle cause.
- 5.11.2* **KO N° 10: le azioni correttive devono essere chiaramente formulate, documentate e intraprese nel più breve tempo possibile al fine di evitare l'insorgenza di ulteriori non conformità. Le responsabilità e i tempi per le azioni correttive devono essere chiaramente definiti.**
- 5.11.3 L'efficacia delle azioni correttive implementate deve essere valutata e i risultati della valutazione documentati.

6 Piano Food defence

- 6.1 La responsabilità del piano di food defence devono essere chiaramente definite. I responsabili devono avere specifiche e appropriate conoscenze e formazione e avere il pieno supporto da parte della Direzione.
- 6.2* Deve essere sviluppato un piano food defence basato sulla probabilità e attuato in relazione alle minacce valutate. Ciò deve includere:
- i requisiti legali
 - l'identificazione di aree e/o operazioni critiche e la politica di accesso da parte dei dipendenti
 - i visitatori e gli appaltatori
 - tutte le altre appropriate misure di controllo
- Il piano food defence deve essere riesaminato almeno una volta all'anno e se appropriato, aggiornato.
- 6.3 Il test relativo all'efficacia del piano food defence e le relative misure di controllo devono essere inclusi nell'audit interno e nel piano di ispezione.
- 6.4 Deve esistere una procedura documentata per la gestione delle ispezioni esterne e le visite regolamentari. Il personale pertinente deve essere formato per eseguire la procedura.

PARTE 3

Requisiti per gli enti di accreditamento, gli enti di certificazione e gli auditor

Processo di Accredитamento e di Certificazione IFS

0 Introduzione

La certificazione IFS è una certificazione di prodotto e di processo. Tutti gli enti coinvolti si devono conformare ai requisiti delle norme internazionali e a quelli specifici di IFS descritti nel presente documento. Questa parte dello Standard IFS riguarda principalmente gli enti di accreditamento, gli enti di certificazione e gli auditor.

1 Requisiti per gli enti di accreditamento

1.1 Requisiti generali

Gli enti di accreditamento devono soddisfare i requisiti della norma ISO/IEC 17011 “Valutazione della conformità – Requisiti per gli organismi di accreditamento che accreditano organismi di valutazione della conformità” e devono sottoscrivere il MLA (Accordo Multilaterale) per la Certificazione di Prodotto dello IAF (International Accreditation Forum).

Al fine di assicurare comunicazioni interattive, l'ente di accreditamento deve nominare una persona di contatto IFS all'interno della propria organizzazione.

1.2 La formazione del comitato di accreditamento (o della persona competente)

In generale, tutto il personale dell'ente di accreditamento coinvolto nelle attività di accreditamento IFS deve avere sufficiente conoscenza dello Standard IFS Food, dei documenti normativi correlati e dell'industria alimentare.

Le decisioni relative all'accreditamento possono essere adottate solo in seguito alla raccomandazione da parte di una persona competente o di un comitato di accreditamento. La persona incaricata, o almeno un membro del comitato di accreditamento, deve aver partecipato ad una sessione di formazione IFS (corso “Train the Trainer” (TTT)) organizzata dall'IFS o deve essere in grado di dimostrare un livello di conoscenza equivalente paragonabile. Nel caso di un comitato, la persona sottoposta a formazione fornirà agli altri membri del comitato di accreditamento le informazioni necessarie. Tali informazioni devono essere basate sui principali punti del corso “Train the Trainer”, ponendo un'enfasi particolare sulla Parte 1 (Protocollo di Certificazione IFS Food), sulla Parte 3 (requisiti per gli enti di accreditamento, gli enti di certificazione e per gli auditor), sulla Parte 4 (rapporto di Assessment, certificato) dello Standard IFS Food, della Dottrina IFS Food e del processo di esami degli IFS auditor.

1.3 Competenze dei valutatori degli enti di accreditamento

Il valutatore dell'ente di accreditamento è responsabile di quanto segue:

- accompagnare l'auditor IFS Food durante gli Assessment IFS Food registrati (valutazione testimone di accreditamento)
- valutare la sede centrale dell'ente di certificazione (valutazione della sede centrale) in conformità alle regole della norma ISO IEC 17065:2012 e dei requisiti specifici di IFS.

In generale, i valutatori devono soddisfare i requisiti della norma ISO IEC 17065:2012 e i documenti normativi IFS (Standard e Dottrina IFS Food). La persona dell'ente di accreditamento responsabile per gli Standard IFS può partecipare alle sessioni ufficiali dei corsi di formazione IFS/ conferenze con gli enti di certificazione/alle riunioni con gli enti di accreditamento per formare internamente i propri valutatori.

Il valutatore testimone deve, come minimo:

- Essere in grado di dimostrare una conoscenza lavorativa sull'IFS (ad es. partecipando alla conferenza annuale IFS con gli enti di certificazione, ai corsi di formazione IFS Calibration Training, IFS Train the Trainer o essere formato internamente da un responsabile dell'ente di accreditamento che ha seguito un corso di formazione IFS/ conferenza annuale IFS con gli enti di certificazione);
- aver preso parte ad un corso HACCP;
- avere minimo 2 anni di esperienza nel settore dell'industria alimentare.

I valutatori della sede centrale devono, come minimo:

- avere specifica conoscenza delle versioni correnti dei documenti normativi IFS.

1.4 Frequenza delle valutazioni dell'ente di certificazione

Una valutazione della sede centrale (con revisione di almeno un processo completo di certificazione IFS Food) e almeno una valutazione testimone di accreditamento, devono essere eseguite durante una valutazione iniziale. L'ente di certificazione è autorizzato ad eseguire un massimo di dieci (10) Assessment IFS Food e ad operare per un massimo di un anno prima di ottenere l'accreditamento per IFS Food. In questo caso, almeno uno degli Assessment IFS deve essere valutato dall'ente di accreditamento (valutazione testimone di accreditamento) e tutti gli Assessment IFS (compreso almeno un processo di certificazione completo) saranno esaminati dall'ente di accreditamento durante la valutazione iniziale della sede centrale. Per la valutazione di ri-certificazione, devono essere effettuate una valutazione della sede centrale (con la revisione di accreditamento almeno un processo di certificazione completo) e una valutazione testimone di accreditamento. Nel corso della sorveglianza del ciclo di accreditamento verrà effettuato il seguente ammontare di valutazioni:

- un minimo di una (1) valutazione all'anno presso la sede centrale
- un minimo di una (1) valutazione testimone di accreditamento svolta ogni due (2) anni. Devono essere considerati all'interno delle valutazioni testimoni di accreditamento, diversi Scopi di Prodotto IFS.

Nota: per l'intervallo tra due (2) valutazioni può essere consentita al massimo una flessibilità di tre (3) mesi, a seconda delle regole dell'ente di accreditamento.

Durante le valutazioni alla sede centrale, deve essere campionata come minimo la seguente documentazione:

- per gli enti di certificazione con un massimo di 200 certificati: almeno tre (3) file di Certificazione IFS Food di sito.
- per gli enti di certificazione con un massimo di 400 certificati: almeno cinque (5) file di Certificazione IFS Food di sito.

Fino a 200 certificati aggiunti: almeno un (1) file di Certificazione IFS Food di sito aggiuntivo.

- Per gli enti di certificazione fino a dieci (10) auditor: almeno tre (3) file dell'auditor.
- Per gli enti di certificazione fino a venti (20) auditor: almeno cinque (5) file dell'auditor.

Fino a 20 auditor aggiuntivi: almeno un (1) file aggiuntivo dell'auditor.

L'uso di Auditor non esclusivi deve essere adeguatamente indirizzato nel campionamento dei file degli Auditor.

Per le valutazioni testimone di accreditamento consecutive, l'ente di accreditamento deve selezionare, ogni volta in cui ciò sia possibile, due (2) diversi auditor IFS Food dell'ente di certificazione per coprire diversi scopi.

1.5 Accredimento di un ente di certificazione attivo a livello internazionale

Le valutazioni alla sede centrale e le valutazioni testimoni di accreditamento devono coprire le attività tipiche (ivi incluse le attività internazionali e le sedi critiche) dell'ente di certificazione. Se l'ente di accreditamento subappalta una valutazione, l'ente di accreditamento subappaltato deve essere firmatario al IAF MLA per la norma ISO/IEC 17065:2012.

Si applica la valutazione di accreditamento IAF MD 12:2016 della conformità degli enti di valutazione con attività in più paesi.

1.6 Condizioni per riottenere l'accreditamento dopo ritiro o sospensione

Nel caso l'ente di accreditamento decida di ritirare o sospendere l'accreditamento, gli enti di certificazione devono interrompere lo svolgimento degli Assessment IFS e l'emissione dei certificati IFS. Per riottenere l'accreditamento, dopo il ritiro, si applicano le stesse condizioni della valutazione iniziale. In caso di sospensione dell'accreditamento, IFS si riserva il diritto di condurre ulteriori proprie attività connesse ad una revoca della sospensione di accreditamento per un ente di certificazione.

2 Requisiti per gli Enti di Certificazione

Gli enti di certificazione che intendono eseguire Assessment IFS Food devono rispettare le regole che seguono.

2.1 Contratto con IFS Management GmbH

L'ente di certificazione deve aver firmato il contratto di IFS prima di essere autorizzato a svolgere Assessment IFS (inclusa la/e prima valutazione durante il processo di accreditamento). L'ente di certificazione deve dimostrare che sta attivamente chiedendo l'accreditamento alla norma ISO/IEC 17065:2012 per l'IFS Food. Come parte del contratto IFS, l'ente di certificazione è obbligato ad inviare almeno un partecipante alla conferenza annuale con gli enti di certificazione. Questa persona deve essere il responsabile per lo Standard IFS, il formatore approvato IFS (IFS Trainer) o uno dei loro vice ufficialmente incaricati. La persona deve parlare fluentemente l'inglese.

2.2 Processo di accreditamento IFS secondo la norma ISO IEC 17065:2012

L'ente di certificazione deve accreditarsi per l'IFS Food in conformità alla norma ISO/IEC 17065:2012 presso un ente di accreditamento riconosciuto dallo IAF. Gli enti di certificazione possono organizzare un massimo di dieci (10) Assessment inclusa la valutazione testimone di accreditamento prima di avere conseguito lo status di accreditamento. Tutti gli Assessment (incluso almeno un processo di certificazione completo) devono essere riesaminati dall'ente di accreditamento durante la valutazione iniziale alla sede centrale.

Nota: In caso di ritiro o sospensione dell'accreditamento secondo la norma ISO/IEC 17065:2012 per IFS, l'intero processo di certificazione deve essere interrotto e l'ente di certificazione non è più autorizzato a rilasciare alcun Certificato IFS. L'ente di certificazione non può rilasciare Certificati IFS a partire dalla data di ritiro o sospensione, anche per gli Assessment IFS Food che sono già stati eseguiti ma che sono ancora nel processo di certificazione (riesame del rapporto, decisione di certificazione, ecc.).

2.3 Procedura per reclami e ricorsi

L'ente di certificazione deve disporre di procedure documentate per l'esame e la risoluzione dei ricorsi contro i risultati di un Assessment IFS. Tali procedure saranno indipendenti dal singolo auditor e saranno considerate dalla direzione generale dell'ente di certificazione. I ricorsi saranno finalizzati entro 20 giorni lavorativi dal ricevimento delle informazioni dal sito valutato.

L'ente di certificazione deve disporre di procedure generali documentate per la gestione dei reclami ricevuti dalle aziende e/o da altre parti interessate. Una lettera di conferma del ricevimento del reclamo sarà emessa entro un massimo di cinque (5) giorni lavorativi. Una prima risposta sarà data entro dieci (10) giorni lavorativi dal ricevimento del reclamo. Una risposta scritta esaustiva sarà data dopo il completamento di un'indagine completa e approfondita su un reclamo.

Per la gestione dei reclami ricevuti dagli uffici IFS, le basi della gestione dei reclami sono descritte nel contratto tra IFS e gli enti di certificazione:

- Se il reclamo riguarda la qualità degli Assessment IFS o il contenuto dei rapporti di Assessment IFS, gli Uffici IFS richiedono all'ente di certificazione di fornire una dichiarazione sulla causa e sulle misure introdotte per correggere il problema entro due (2) settimane.
- Se il reclamo riguarda errori amministrativi, ad esempio nei rapporti di Assessment IFS, nei Certificati IFS o nel database IFS, gli uffici IFS chiedono all'ente di certificazione di fornire una dichiarazione e di correggere il problema entro una (1) settimana. La dichiarazione deve essere rilasciata per iscritto per e-mail o per posta.

2.4 Decisione di certificazione

La decisione circa la certificazione può essere presa esclusivamente a seguito di raccomandazione da parte di una persona competente o da un comitato di certificazione (vedere tabella 7). Inoltre, la decisione può essere presa esclusivamente da una persona differente da quella che ha svolto l'Assessment.

Tabella 7: funzioni e responsabilità relative al processo di decisione di certificazione

Funzioni	Profilo/requisiti	Ulteriori requisiti
Riesame tecnico del rapporto e raccomandazione per la decisione di certificazione	da una persona designata dall'ente di certificazione che è approvata come auditor IFS Food o Revisore puro IFS Food	Non deve essere la persona che ha svolto l'Assessment. Il riesame deve essere documentato.
Decisione di certificazione	dall'ente di certificazione (l'ente di certificazione mantiene l'autorità per le sue decisioni in materia di certificazione)	La decisione di certificazione è presa seguendo la raccomandazione di una persona competente. La decisione deve essere presa dall'ente di certificazione e non ci sarà nessun coinvolgimento della persona che ha svolto l'Assessment.

2.5 Trasferimento del certificato

Nel caso in cui un ente di certificazione decida di trasferire le proprie attività di certificazione ad un altro ente di certificazione, il nuovo ente di certificazione deve controllare tutti i Certificati IFS correnti, per decidere se siano necessarie ulteriori azioni (es. ritiro di un certificato corrente o aggiunta di un Assessment di ri-certificazione IFS).

2.6 Responsabilità degli enti di certificazione per gli auditor, i revisori, i formatori e i testimoni degli auditor IFS

L'ente di certificazione è obbligato a garantire il rispetto della norma ISO IEC 17065:2012 e il contratto quadro IFS. E' responsabilità dell'ente di certificazione garantire che siano in atto i processi per monitorare e mantenere le competenze di tutti gli auditor al livello richiesto dallo Standard IFS. Gli enti di certificazione hanno quindi le seguenti responsabilità:

- Gestire gli audit testimoni (da parte degli enti di accreditamento, dell'Integrity Program e dell'ente di certificazione attraverso il programma di monitoraggio e i sign-off audit)
- Garantire che gli auditor o il team di Assessment siano qualificati per l'intero scopo di Assessment e siano capaci di applicare le leggi e i regolamenti pertinenti, i requisiti IFS e le regole dell'ente di certificazione stesso;
- Mantenere le competenze dell'auditor (supervisione continua da parte dell'ente di certificazione) e monitoraggio dell'esecuzione dell'Assessment di ogni auditor attraverso un audit testimone in sito almeno una volta ogni due (2) anni (vedere più dettagli nel capitolo 3.1.1.5, Parte 3),

- Svolgere l'Audit testimone agli auditor che sono già auditor IFS Food – ma nuovi all'ente di certificazione – quando iniziano ad eseguire gli Assessment IFS per l'ente di certificazione (questo audit testimone può essere contato come un regolare Assessment di monitoraggio in modo che quello successivo sia effettuato nel secondo anno).
 - Garantire che gli auditor agiscano in modo imparziale (es. non agire contro le regole IFS, non aver lavorato come consulente o essere stato coinvolto per o per conto dell'azienda oggetto di Assessment durante i precedenti due (2) anni),
 - Garantire che nessun auditor abbia svolto più di tre (3) Assessment IFS Food consecutivi nello stesso sito produttivo, ciò si applica solo per Assessment completi, indipendentemente dal tempo intercorso tra gli stessi. Gli Assessment di follow-up, di estensione, gli Assessment in osservazione in qualità di tirocinante, compresi gli Assessment da 1 a 9 in qualità di auditor AIP non rientrano in questa regola.
 - Garantire che tutti gli auditor abbiano un contratto valido con l'ente di certificazione.
 - Avere un contratto firmato dall'auditor per ogni Assessment che includa la seguente dichiarazione:
 - rispetto di tutte le regole definite dall'ente di certificazione, compresa la riservatezza e l'indipendenza da interessi economici e di altro tipo
 - assenza di conflitti di interesse, inclusa la dichiarazione di non avere alcun rapporto contrattuale in corso o nei precedenti ultimi due (2) anni con l'azienda valutata.
 - Garantire che almeno un membro dello staff dell'ente di certificazione sia responsabile del corso di formazione interno dell'ente di certificazione (in-house IFS training). Questo formatore approvato IFS deve avere preso parte al corso TTT organizzato da IFS.
- Note:** per un ente di certificazione che comincia le attività IFS, il corso interno – in-house training – può essere organizzato da IFS su richiesta.
- Organizzare 16 ore di in-house training per gli auditor IFS e i revisori ogni anno con il proposito di scambiare le esperienze, calibrarsi e aggiornare le proprie conoscenze sui requisiti legali, ecc. Il contenuto deve coprire gli elementi della linea guida IFS GAP. Il formatore IFS è responsabile del contenuto della formazione e deve svolgere almeno parte del corso di formazione. Gli argomenti circa la legislazione, le pratiche di audit, gli aggiornamenti in materia di sicurezza alimentare, possono essere gli stessi di altri standard di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI. Le 16 ore di formazione devono includere almeno una giornata di incontro in presenza. Le altre otto (8) ore di formazione possono essere svolte sia con incontri in presenza o attraverso sessioni online, purché siano dedicate ad IFS. La lista delle firme e l'agenda della formazione devono essere disponibili su richiesta.
 - Essere pienamente consapevole dei regolamenti d'esame forniti da IFS e disponibili nel sito web IFS.
 - Garantire che il rapporto di Assessment e la documentazione associata, incluse le note dell'auditor, siano conservate in modo sicuro per un periodo di cinque (5) anni.

L'ente di certificazione è responsabile della scelta dell'auditor o team di Assessment con gli scopi di prodotto e tecnologici, la lingua, le competenze, ecc. corrette per ogni Assessment IFS.

Ogni ente di certificazione deve avere un minimo di un (1) auditor a contratto, un (1) revisore a contratto, un (1) formatore approvato IFS e una (1) persona di contatto responsabile per IFS. Per qualsiasi cambiamento, l'ente di certificazione deve avvisare gli uffici IFS.

3 Requisiti per gli auditor, i revisori, i formatori e i testimoni degli auditor IFS Food

3.1 Ruoli specifici e funzioni del personale degli enti di certificazione

3.1.1 Requisiti per gli auditor IFS Food

Gli auditor IFS possono lavorare su base esclusiva con un unico ente di certificazione o su base non esclusiva con uno o più enti di certificazione.

Un auditor esclusivo deve aver presentato tutte le pertinenti informazioni sulle proprie competenze all'ente di certificazione e l'ente di certificazione deve aver valutato e confermato le sue competenze prima di registrarlo come nuovo auditor esclusivo nel database IFS.

Un auditor non esclusivo è pienamente responsabile per la propria candidatura come auditor IFS e deve registrarsi in autonomia come nuovo auditor non esclusivo nel database IFS. Le competenze per un auditor non esclusivo sono valutate direttamente dall'IFS Auditor Management attraverso il CV online.

3.1.1.1 Processo di approvazione dell'auditor

In generale, l'auditor deve soddisfare i requisiti dei capitoli 7.2.2 e 7.2.3 della norma ISO/IEC 19011.

Per un auditor esclusivo, il contratto, che include i requisiti descritti nella sezione 2.6, deve essere firmato con l'ente di certificazione (vedere la norma ISO/IEC 17065:2012) prima di fare domanda per gli esami IFS.

Per un auditor non esclusivo, il contratto con uno (o più) enti di certificazione può essere firmato dopo gli esami IFS.

Tutti gli auditor devono aver firmato i "Termini e le condizioni generali di licenza di IFS Management GmbH per gli Auditor IFS" e le "Regole dell'Integrity Program per gli auditor".

3.1.1.2 Requisiti generali degli auditor quando presentano domanda per gli esami IFS

I candidati che fanno domanda per ottenere la qualifica di auditor IFS devono soddisfare i seguenti requisiti minimi fornendo le evidenze con i documenti per la candidatura. Il CV deve essere fornito attraverso il database IFS.

a) Titolo di studio

Una laurea in scienze alimentari o bioscienze (almeno una laurea di primo livello o equivalente) o almeno una formazione professionale superiore nel settore alimentare conseguita con successo.

b) Esperienza lavorativa

Un minimo di tre (3) anni di esperienza professionale a tempo pieno nell'industria alimentare che includa le seguenti funzioni: Funzioni relative alle attività di produzione alimentare (ad es. assicurazione qualità e sicurezza alimentare, R&D) nell'industria alimentare o nella Distribuzione; audit e/o Ispezione nella sicurezza dei prodotti alimentari.

L'esperienza acquisita come consulenza in relazione alle attività di produzione alimentare può essere riconosciuta come parte dell'esperienza lavorativa con un massimo di un anno se può essere comprovata da contratti con i clienti, fatture, ordini o lettere di conferma.

c) Qualifiche

I candidati devono avere:

- preso parte al corso IFS Lead Auditor o corso lead auditor di sistema di gestione (es. IRCA) della durata di almeno 40 ore.
- Preso parte a un corso di formazione relativo all'Igiene degli alimenti e HACCP della durata di almeno due (2) giorni/16 ore.

d) Esperienza di audit generale

Il candidato dovrà avere effettuato un minimo di otto (8) audit di sicurezza alimentare completi (audit di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI e/o audit di seconda parte riconosciuti) svolti nell'industria alimentare nel corso dei cinque (5) anni precedenti (secondo il documento "Positive list of recognizable audit experience for IFS Food" disponibile nell'area riservata del database IFS dell'ente di certificazione).

In aggiunta, il candidato deve aver partecipato a due (2) Assessment di certificazioni IFS completi come tirocinante durante gli ultimi due (2) anni.

Gli audit devono essere stati svolti in siti produttivi differenti.

e) Conoscenza pratica e specifica relativa agli scopi di prodotto e scopi tecnologici

Il candidato deve avere conoscenze specifiche e pratiche degli scopi di prodotto e tecnologici (vedere Allegato 3 per gli scopi di prodotto e tecnologici).

Per gli scopi di prodotto:

- Almeno due (2) anni di esperienza professionale nell'industria alimentare in relazione alle attività di produzione per ogni scopo di prodotto per il quale si presenta domanda. Le esperienze di consulenza nel settore della lavorazione dei prodotti alimentari può essere riconosciuta come parte di esperienza lavorativa per un massimo di un anno se confermata dai contratti con il cliente, fatture, ordini e lettere di conferma.

O

- Almeno dieci (10) audit per scopo, secondo le seguenti categorie:
 - Audit di certificazione di sicurezza dei prodotti alimentari riconosciuti GFSI (per i quali sono accettati anche gli audit in formazione, se sono disponibili evidenze della partecipazione),
 - Valutazioni IFS Global Markets Food (livello intermedio o almeno otto (8) ore di durata della valutazione),
 - Audit di seconda parte che includano aspetti di qualità e sicurezza dei prodotti alimentari con evidenze confermate (secondo il documento "Positive list of recognizable Audit experience for IFS Food" disponibile nel database IFS, nell'area di login dell'ente di certificazione).

Il candidato deve aver partecipato a tutte le fasi dell'audit (Audit in sito, valutazione e processi decisionali presi dall'auditor in sito). Gli audit devono essere svolti in siti produttivi differenti con un massimo di tre (3) audit nello stesso sito produttivo.

Se l'esperienza di lavoro professionale o l'esperienza di audit da sola non sia sufficienti per soddisfare il requisito relativo ad uno scopo di prodotto, può essere accettata la combinazione dei due (es. un (1) anno di esperienza di lavoro più cinque (5) audit o combinazioni equivalenti).

Nota: le approvazioni per lo scopo 7 (prodotti combinati) e 11 (alimenti per animali) sono connesse ad altri scopi. Ulteriori spiegazioni sono fornite nell'Allegato 3.

Per gli scopi tecnologici:

- Almeno due (2) anni di esperienza professionale nell'industria alimentare in relazione alle attività di produzione per ogni scopo tecnologico per il quale si presenta domanda. L'esperienza di consulenza può essere riconosciuta come parte di esperienza lavorativa per un massimo di un anno se comprovata dai contratti dei clienti, fatture, altro o lettere di conferma.

O

- Almeno cinque (5) audit per scopo, secondo le seguenti categorie:
 - Audit di certificazione di sicurezza dei prodotti alimentari riconosciuti GFSI (per i quali sono accettati anche gli audit in formazione, se sono disponibili evidenze della partecipazione),
 - Valutazioni IFS Global Markets Food (livello intermedio o almeno otto (8) ore di durata della valutazione),
 - Audit di seconda parte che includano indagini nella qualità e sicurezza dei prodotti alimentari con evidenze confermate (secondo il documento "Positive list of recognizable Assessment experience for IFS Food" disponibile nel database IFS, nell'area di login dell'ente di certificazione).

L'auditor deve aver partecipato a tutte le fasi degli audit (audit in sito, valutazioni e processi decisionali presi dall'auditor in sito). Gli audit devono essere svolti in siti produttivi differenti con un massimo di due (2) audit nello stesso sito produttivo.

Se l'esperienza di lavoro professionale o l'esperienza di audit da sola non sia sufficienti per soddisfare il requisito relativo ad uno scopo di prodotto, può essere accettata la combinazione dei due (es. un (1) anno di esperienza di lavoro più tre (3) audit o combinazioni equivalenti).

f) Lingua

Se l'auditor desidera svolgere gli Assessment in lingue differenti dalla propria, deve essere in grado di dimostrare la fluidità di questa/e altra/e lingua/e. Per ulteriori regole applicabili per ricevere l'approvazione della/e lingua/e si prega di fare riferimento alla Dottrina IFS Food.

g) In house training IFS iniziale (2 giorni/16 ore)

Il candidato deve aver partecipato ad un in-house training iniziale IFS organizzato dall'ente di certificazione (sulla base del materiale fornito da IFS (es. materiale TTT e linea guida IFS GAP), svolto da un formatore approvato IFS e che copra la sicurezza dei prodotti alimentari, la legislazione alimentare, le buone pratiche di audit ecc.) o ad un corso di formazione iniziale organizzato da IFS. L'in-house training iniziale IFS non deve essere stato svolto più di un (1) anno prima della data della domanda di ammissione all'esame IFS. L'obiettivo di questo corso è preparare il candidato per l'esame IFS.

h) Corso online fornito da IFS (approccio modulare)

Corso IFS sull'approccio prodotto/processo

Se il CV dell'auditor non rispetta i requisiti di cui sopra, IFS può rigettare la domanda di ammissione agli esami in parte o per intero

Per gli auditor esclusivi, il CV dell'auditor deve essere confermato da una persona dell'ente di certificazione. Gli auditor non esclusivi devono confermare la correttezza e completezza dei loro dati forniti nel CV.

Nota: Gli uffici IFS hanno la possibilità di ritirare l'approvazione di un auditor o non accettarla per gli esami se l'informazione fornita nel CV è falsa.

3.1.1.3 Processo di esame IFS

Gli auditor che soddisfano i requisiti menzionati nel capitolo 3.1.1.2, Parte 3 possono prendere parte all'esame IFS scritto e, a seguito di esito positivo, all'esame orale.

Nota: Il regolamento dettagliato degli esami IFS (documento "IFS Exam Regulation") e la programmazione internazionale delle date degli esami IFS è disponibile nel sito web IFS.

Una volta completati con successo gli esami scritti e orali IFS, l'auditor deve essere osservato durante il primo Assessment IFS (si veda anche il glossario per la definizione di sign-off audit).

Nel momento in cui le evidenze di avvenuto sign-off audit sono approvate da IFS, l'auditor sarà attivato come auditor IFS Food nel database IFS e gli verrà conferito un IFS Auditor Certificate personale. L'IFS Auditor Certificate riporta la durata di validità, gli scopi di prodotto e tecnologici per i quali l'auditor è stato approvato e le lingue parlate dall'auditor.

A cominciare dalla data di attivazione, l'auditor può svolgere Assessment IFS Food per gli scopi di prodotto e tecnologici per i quali ha ottenuto l'autorizzazione dagli Uffici IFS. Il periodo di validità del certificato decorre dalla data di superamento dell'esame orale fino alla fine del secondo anno solare, indipendentemente dalla data di attivazione come Auditor IFS.

Esempio: Se un auditor passa l'esame orale il 20.10.2020, il certificato sarà valido fino al 31.12.2022.

3.1.1.4 Programma specifico per "Auditor in Progress" ("AIP")

Se un candidato non ha ancora esperienza di auditing, ma soddisfa tutti gli altri requisiti di cui al punto 3.1.1.2, ad eccezione di "d) Esperienza generale di audit", può partecipare al programma di formazione per l'"auditor in progress". Tutte le altre regole per gli auditor presenti nello Standard non sono interessate e devono essere soddisfatte.

Nel contratto del programma AIP, il candidato deve passare gli esami IFS prima di partecipare ad un programma AIP adattato su sua misura, al fine di acquisire le esperienze di audit. Questo programma è possibile solo per gli auditor esclusivi.

Tuttavia, un auditor può inizialmente richiedere di cominciare il processo come un auditor non esclusivo, ma dopo aver superato gli esami IFS, deve passare allo stato di auditor esclusivo per essere in grado di acquisire esperienza di audit e completare il programma AIP sotto la responsabilità di un ente di certificazione.

Fase 1: Curriculum Vitae e altre qualifiche

Deve essere compilato un CV completo online attraverso il database IFS. Devono essere fornite informazioni circa tutti i requisiti nel capitolo 3.1.1.2, eccetto per il punto "d) Esperienze generali di audit".

Fase 2: Esami IFS

Passare l'esame scritto e orale degli esami IFS è obbligatorio, dopo di che il candidato diventa un "IFS Auditor in Progress".

Fase 3: Esperienza di audit/valutazione 1-9

L'"auditor in progress" deve prendere parte a sei (6) audit di qualsiasi standard di certificazione di sicurezza dei prodotti alimentari riconosciuto GFSI o Programma di valutazione IFS Global Markets (livello intermedio o di almeno otto (8) ore di durata di valutazione). I successivi tre (3) audit devono essere Assessment IFS.

Questi audit/Assessment devono essere svolti nell'ordine descritto nella seguente tabella (tabella 8):

Tabella 8: Esperienza di audit/valutazione dell'auditor in progress 1–9

N° di audit/Assessment	Attività	Tipo di audit/valutazione
1–3	osservatore testimone	Standard di Certificazione di sicurezza dei prodotti alimentari riconosciuto GFSI o IFS Global Markets Food (livello intermedio o almeno otto (8) ore di durata). Se l'auditor in progress ha già svolto alcuni dei tipi di audit/valutazioni sopra menzionati negli ultimi due (2) anni, questi audit/valutazioni svolti possono sostituire i tre (3) audit in osservazione
4–6	Partecipazione attiva agli audit/valutazioni sotto la supervisione e la responsabilità di un lead auditor esperto	Standard di Certificazione di sicurezza dei prodotti alimentari riconosciuto GFSI o IFS Global Markets Food (livello intermedio o almeno otto (8) ore di durata).
7–9	Partecipazione attiva agli Assessment IFS sotto la supervisione e la responsabilità di un auditor approvato IFS	Qualsiasi Assessment IFS Food.

Informazioni aggiuntive importanti:

- Il team di Assessment non si deve mai separare durante l'audit/Assessment.
- Gli Audit/valutazioni da 1–9 sono accettati per le estensioni di scopo e possono essere svolti in qualsiasi scopo di prodotto e tecnologia.
- Si può partecipare agli Audit/valutazioni da 1–3 prima di aver passato gli esami IFS: scritto e orale.
- Solo un "auditor in Progress" può prendere parte a questi audit/valutazioni di formazione.

Fase 4: sign-off witness audit – (10mo Assessment) negli scopi di prodotto e negli scopi tecnologici dell' "auditor in progress"

L'auditor in progress dovrà condurre il decimo Assessment sotto la propria responsabilità, come sign-off audit. Il sign-off audit svolto durante un Assessment IFS Food deve:

- Essere svolto in una azienda il cui scopo di Assessment rispecchi gli scopi di prodotto e tecnologici per i quali l'"auditor in progress" richiede l'approvazione
- Essere osservato da un auditor IFS testimone che è approvato per tutti gli scopi di prodotto e tecnologici dell'Assessment.

Il rapporto del sign-off audit deve essere documentato in un modello fornito da IFS. L'esperienza di audit/Assessment, incluso il sign-off audit deve essere completata in un periodo di due (2) anni dopo aver passato gli esami IFS.

Fase 5: Approvazione dell' "auditor in progress"

Se il sign-off audit ha avuto esito positivo, l'ente di certificazione approverà ufficialmente l'auditor e informerà IFS. I rapporti delle performance degli audit/Assessment da 4 a 9 e il rapporto del sign-off audit dell' "auditor in progress" devono essere inviati ad IFS. Se tutti i requisiti sono soddisfatti, IFS attiverà l'auditor nel database IFS come Auditor IFS Food.

3.1.1.5 Mantenimento dell'approvazione dell'auditor

L'approvazione dell'auditor deve essere rivalutata prima della fine della validità del suo certificato. Per mantenere la sua approvazione, l'auditor esclusivo deve soddisfare i seguenti requisiti.

- Ogni anno: aver preso parte a due (2) giorni/16 ore di corso in-house training completamente dedicato ad IFS, tenuto dall'ente di certificazione (vedere le specifiche su questo corso nel punto 2.6).
- Ogni anno: aver svolto un minimo di cinque (5) Assessment IFS Food come lead auditor o co-auditor. Questo è applicabile dal primo intero anno che segue l'approvazione come auditor IFS Food.
- Ogni due (2) anni: essere valutato dall'ente di certificazione durante un Assessment IFS Food intero (audit testimone in sito), per valutare le sue competenze. Questo Assessment può essere svolto in qualsiasi momento nel corso del secondo anno successivo all'anno in cui ha avuto luogo l'ultimo audit testimone. Ogni due volte (ogni quattro (4) anni), questo audit testimone può essere sostituito da un completo audit testimone in sito di un altro audit di certificazione post-raccolta riconosciuto GFSI accreditata secondo la norma ISO/IEC 17065:2012. L'auditor testimone non deve far parte dell'Assessment (in qualità di membro del team). Per l'audit testimone in sito eseguito durante un Assessment IFS Food, l'auditor testimone deve essere un auditor approvato IFS Food e deve soddisfare i requisiti per agire come un auditor testimone IFS, come definito nel capitolo 3.2. L'ente di certificazione deve specificare il nome dell'auditor testimone nel rapporto di Assessment IFS. Gli audit testimone di monitoraggio devono sempre riflettere gli scopi per i quali l'auditor è approvato.

Un auditor non esclusivo è responsabile per il mantenimento della propria approvazione come auditor IFS. Per mantenere la sua approvazione, l'auditor non esclusivo deve soddisfare almeno gli stessi requisiti dell'auditor esclusivo, con le seguenti varianti (in grassetto):

- Ogni anno: aver preso parte a due (2) giorni/16 ore di corso in-house training tenuto da **ogni ente di certificazione** con cui l'auditor non esclusivo è collegato nel database IFS.
- Ogni anno: aver svolto un minimo di cinque (5) Assessment IFS Food come lead auditor o co-auditor. Questo è applicabile dal primo intero anno che segue l'approvazione come auditor IFS Food.
- Ogni due (2) anni: essere valutato **da ogni ente di certificazione** durante un Assessment IFS Food completo (audit testimone in sito).

Nota 1: Se l'audit testimone è svolto durante un altro audit di standard di certificazione di sicurezza dei prodotti alimentari riconosciuto GFSI, l'auditor testimone deve osservare l'auditor durante l'intera durata di tempo calcolato per l'audit.

Nota 2: gli audit testimoni completati con successo dagli enti di accreditamento o dall' IFS Integrity Program durante gli Assessment IFS Food possono sostituire gli audit testimoni dell'ente di certificazione.

Nota 3: Per un team di Assessment, il lead auditor può essere osservato solo se il team non si divide durante l'Assessment IFS Food.

Per gli auditor esclusivi e non esclusivi

- Ogni due (2) anni di calendario: aver partecipato e completato con successo due (2) giornate di Calibration Training IFS organizzate da IFS. Successivamente all'aver passato gli esami IFS, il primo Calibration Training IFS obbligatorio deve essere completato nel secondo anno di calendario che segue la data in cui si è passato l'esame orale IFS.

Le evidenze dei requisiti di cui sopra, dove richiesto da IFS, devono essere caricate nel database IFS prima della fine della validità del certificato dell'auditor.

L'IFS gestisce la ri-approvazione dell'auditor ogni due (2) anni:

- Se tutti i requisiti sono soddisfatti, IFS rimette un nuovo Certificato dell'Auditor IFS con validità di altri due (2) anni.
- Se non sono stati soddisfatti tutti i requisiti, l'auditor deve partecipare nuovamente agli esami iniziali IFS.

Esempio di situazione in cui tutti i requisiti sono soddisfatti:

Data in cui si è passato l'esame orale: 25 maggio 2019

Data di fine validità dell'IFS Auditor Certificate (approvazione iniziale): 31 dicembre 2021

L'auditor deve partecipare al Calibration Training IFS tra l'1 gennaio e 31 dicembre 2021.

L'auditor è autorizzato a svolgere Assessment IFS dalla data di attivazione nel database IFS fino al 31 dicembre 2021.

Nel 2021, se l'auditor ha:

- Svolto cinque (5) Assessment IFS Food per anno e
- Ha preso parte al Calibration Training IFS (es. 8 e 9 settembre 2021) e
- Soddisfatto le regole indicate nel capitolo 3.1.1.5, la nuova data finale di validità dell'IFS Auditor Certificate (ri-approvazione) è: 31 dicembre 2023.

3.1.1.6 Specifica situazione di temporanea inattività dell'auditor

Se un auditor deve prendere una pausa (es. una pausa dalla sua attività come auditor IFS per almeno sei (6) mesi e non più di tre (3) anni), a seguito di ad es. congedo di maternità/paternità o malattia, l'ente di certificazione dell'auditor deve informare quanto prima l'IFS Auditor Management della data di inizio e di fine del periodo di pausa. Gli auditor non esclusivi forniscono le informazioni richieste a IFS Auditor Management.

Se, a causa del periodo di pausa, i requisiti di cui al punto 3.1.1.5 per mantenere l'approvazione dell'auditor non sono soddisfatti (corso in-house training ogni anno, audit testimone ogni due anni e IFS Calibration Training ogni due anni), l'auditor deve soddisfarli entro un periodo di un anno, successivo al periodo di pausa e prima di riprendere la sua attività come auditor IFS. In caso contrario, l'auditor perderà la sua approvazione IFS Food e parteciperà nuovamente agli esami iniziali IFS.

3.1.1.7 Estensione di scopo per gli auditor approvati IFS

Durante la validità del proprio IFS Auditor Certificate, gli auditor possono estendere la propria qualifica per gli scopi di prodotto e tecnologici, sulla base di una nuova (o approfondita) esperienza guadagnata dopo la richiesta iniziale come auditor IFS Food.

Per l'**estensione di scopo(i) di prodotto e scopo(i) tecnologico(i)**, l'auditor deve fornire la stessa evidenza data per il processo di approvazione iniziale (vedere 3.1.1.2 e), sulla base della nuova esperienza diversa da quella della domanda iniziale.

Per l'**estensione dello scopo tecnologico**, l'auditor deve, inoltre, passare un esame IFS scritto (per scopo tecnologico) organizzato dagli uffici IFS.

Note: Gli Assessment IFS Food che sono stati svolti sotto la supervisione di un auditor testimone possono contare per l'auditor testimone per richiedere a sua volta l'estensione di scopo di prodotto e tecnologico.

Proposte alternative per l'estensione degli scopi di prodotto 3, 7 e 11

Quando si richiede un'estensione dello scopo per uno di questi scopi di prodotto (3, 7 o 11), l'auditor deve soddisfare i requisiti di cui sopra (approccio generale) o tutti e quattro (4) i requisiti definiti nella tabella 9.

Tabella 9: quattro (4) requisiti per l'estensione di scopo di prodotto (3,7 o 11)

Requisito	Scopo di prodotto 3 (uova e ovoprodotti)	Scopo di prodotto 7 (prodotti combinati)	Scopo di prodotto 11 (alimenti per animali)
Approvazione per altri scopi di prodotto come prerequisito	Uno scopo di prodotto dagli scopi 1,2 o 4 (origine animale)	uno scopo di prodotto dagli scopi da 1 a 4 (origine animale) + 1 scopo di prodotto da 1 a 6	uno scopo di prodotto da 1 a 4 (origine animale) + 1 scopo di prodotto da 1 a 6
Esperienza di Assessment	Dieci (10) Assessment IFS Food completi in qualsiasi scopo di prodotto (svolti come lead o co-auditor)		
Formazione	Partecipazione ad un in-house training specifico sullo scopo di prodotto organizzato dall'ente di certificazione (formazione in presenza)		
Audit testimone	Osservazione da parte dell'ente di certificazione durante il primo Assessment per il nuovo scopo di prodotto, l'auditor testimone deve essere approvato per lo scopo di prodotto per il quale l'auditor osservato ha fatto richiesta di estensione (questo può essere usato come audit testimone di monitoraggio obbligatorio)		

Le evidenze della partecipazione con esito positivo al corso, devono essere disponibili ad IFS su richiesta.

L'auditor può svolgere Assessment IFS solo in linea con gli scopi di prodotti per i quali è stato approvato da IFS.

3.1.1.8 Ulteriori regole e chiarimenti riguardo l'approccio non esclusivo

Ogni auditor può passare il proprio stato da esclusivo a non esclusivo e viceversa. L'ente di certificazione coinvolto sarà automaticamente informato da IFS per ogni cambio tra i le due modalità.

Un auditor non esclusivo non deve avere alcuna posizione di responsabilità IFS in un ente di certificazione (es. non può essere un Formatore IFS, un responsabile IFS e neanche la persona di contatto per IFS).

Per ulteriori regole applicabili per gli auditor non esclusivi, vedere la Dottrina IFS Food.

3.1.1.9 Regole generali per il team di Assessment

Tutti i membri del team di audit devono essere approvati auditor IFS.

In caso di assegnazione di un team, si applicano le regole seguenti:

- Un team di Assessment IFS consiste di auditor IFS Food i cui profili combinati (scopi di prodotto e tecnologici rispettano lo scopo del sito produttivo a loro assegnato).
- Deve essere nominato un lead auditor.
- Il lead auditor e il co auditor devono sempre essere approvati per almeno uno scopo di prodotto e uno scopo tecnologico dello scopo di Assessment.
- Minimo due (2) ore devono essere aggiunte alla durata di Assessment calcolata. Questo tempo aggiuntivo deve essere assegnato al team per gli argomenti comuni (es. riunioni di apertura e chiusura, discussione sulle evidenze di Assessment, ecc) e non all'auditor individualmente.
- Il tempo rimanente può essere suddiviso, a condizione che le competenze degli auditor per gli scopi di prodotto e gli scopi tecnologici siano sempre coperti durante l'Assessment. Non è ammesso alcun "incrocio": se il lead auditor o co-auditor (o i co-auditor) non hanno individualmente tutti gli scopi di prodotto e tecnologie necessari per l'Assessment, devono rimanere uniti durante tutte le parti dell'Assessment in cui sono necessarie le competenze di entrambi gli auditor. Solo un auditor con tutti gli scopi di prodotto e tecnologia pertinenti, è autorizzato a eseguire le rispettive parti dell'Assessment separatamente.

Il tempo di Assessment pianificato deve chiaramente indicare quale auditor svolge quale parte dell'Assessment.

3.1.2 Requisiti per i Revisori IFS

Un revisore IFS può essere un auditor IFS Food o un revisore IFS puro (se non è un auditor IFS Food). La sezione seguente dettaglia i requisiti per essere approvato revisore puro.

3.1.2.1 Requisiti generali per i Revisori IFS puri

I candidati che richiedono di qualificarsi come revisori IFS puri devono soddisfare i seguenti requisiti minimi e fornirne le evidenze con i documenti di richiesta.

a) Titolo di studio

Una laurea in scienze alimentari o bioscienze (almeno una laurea di primo livello o equivalente) o almeno una formazione professionale superiore nel settore alimentare conseguita con successo.

b) Esperienza lavorativa

Almeno tre (3) anni di esperienza professionale a tempo pieno nell'industria alimentare, che comprende le seguenti funzioni: funzioni relative alle attività di produzione alimentare (ad es. assicurazione qualità, sicurezza alimentare, R&D) nell'industria alimentare o nella Distribuzione; audit e/o ispezioni nella sicurezza dei prodotti alimentari.

L'esperienza acquisita come consulenza nelle attività di produzione alimentare può essere riconosciuta come parte dell'esperienza lavorativa con un massimo di un anno, se può essere comprovata da contratti con i clienti, fatture, ordini o lettere di conferma.

c) Qualifiche

Il candidato deve aver partecipato ad un corso di Formazione sull'igiene dei prodotti alimentari e HACCP con durata di almeno due (2) giorni/16 ore.

d) Esperienza di audit generale

Il candidato deve aver partecipato a due (2) Assessment IFS Food (come osservatore) più tre (3) audit di sicurezza alimentare (come osservatore o auditor durante un audit di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuto GFSI e/o audit riconosciuto di seconda parte) durante i precedenti due (2) anni.

e) Lingua

Se il candidato desidera revisionare i rapporti di Assessment scritti in lingue diverse dalla propria, deve essere fluente in tale lingua. La decisione per accertare che le competenze linguistiche del revisore siano sufficienti per svolgere la revisione tecnica in modo appropriato, è sotto la responsabilità dell'ente di certificazione.

f) Corso IFS in house training e Corso IFS scoring system

Il candidato deve aver preso parte ai seguenti corsi:

- Un giorno dedicato all'in-house training da parte dell'ente di certificazione
- e
- Un giorno dedicato al corso Scoring System organizzato da IFS.

g) Corso modulare online fornito da IFS (IFS Training on product/process approach).

Una volta che il revisore ha soddisfatto i requisiti di cui sopra ed è stato approvato da IFS, può essere attivato come Revisore IFS Food puro nel database IFS e gli verrà emesso un Certificato personale come Revisore IFS puro. A partire dalla data di attivazione, il revisore può svolgere le revisioni tecniche dei rapporti di Assessment IFS Food. Il periodo di validità del certificato comincia dalla data di attivazione nel database IFS e finisce alla fine del secondo anno di calendario, indipendentemente dalla data in cui è avvenuta l'attivazione.

3.1.2.2 Mantenimento della qualifica per i Revisori IFS puri

L'approvazione del revisore puro deve essere rivalutata prima della fine di validità del suo certificato. Per mantenere l'approvazione, il revisore deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Ogni anno: aver preso parte all'in-house training di due (2) giornate/16 ore organizzato dall'ente di certificazione (vedere specifiche sulla formazione nel capitolo 2.6).
- Ogni due (2) anni: aver preso parte (come osservatore) ad un Assessment IFS Food.
- Ogni due (2) anni di calendario: aver partecipato con esito positivo a due (2) giorni di Calibration Training IFS organizzati da IFS. Il Calibration Training IFS deve essere completato il secondo anno di calendario dopo la data di approvazione iniziale.

3.1.3 Requisiti per i formatori IFS

3.1.3.1 Requisiti generali per i formatori IFS

I candidati che richiedono la qualifica come formatori IFS devono soddisfare i seguenti requisiti minimi e fornirne evidenza con i documenti di richiesta:

a) Titoli di studio ed esperienza lavorativa

stessa esperienza professionale e di lavoro richiesta per gli auditor IFS

b) Esperienza generale di audit

Stessa esperienza generale di audit come richiesto per gli auditor IFS

c) Qualifiche

Il candidato deve avere:

- Preso parte al corso di lead auditor e HACCP, come richiesto per gli auditor IFS
- Aver preso parte al corso "Train the Trainer" organizzato da IFS

d) Lingua

Il formatore IFS deve essere fluente in inglese e nella lingua utilizzata quando conduce le sue formazioni.

e) Corso modulare online fornito da IFS (IFS Training on product/process approach)

3.1.3.2 Mantenimento della qualifica del formatore IFS

Per mantenere la propria qualifica, il formatore IFS deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Ogni anno: svolgere o aver preso parte a due (2) giorni/16 ore di in-house training organizzato dall'ente di certificazione.
- Permanentemente: essere informato circa ogni nuova informazione sullo Standard IFS Food (fornita da IFS al proprio ente di certificazione).
- Quando viene pubblicata una nuova versione dello Standard: aver preso parte al nuovo corso "Train the Trainer" organizzato da IFS e svolgere un in-house training a tutti i propri auditor e revisori approvati IFS prima che gli stessi svolgano Assessment e revisioni tecniche sulla base della nuova versione. La durata di questo in-house training IFS deve essere di un giorno più un giorno di corso IFS online sull'approccio di prodotto/processo (corso modulare) che è obbligatorio per tutti gli auditor, revisori e formatori IFS e deve essere svolto in aggiunta al corso in-house training annuale.
- Quando viene pubblicata una nuova versione della Dottrina IFS: formare tutti i propri auditor e revisori approvati IFS prima che gli stessi svolgano nuovi Assessment o revisioni tecniche (questo corso può essere fatto in presenza, on line o via webinar).

3.1.4 Requisiti per gli auditor testimoni IFS

Una persona qualificata come auditor testimone deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Essere un auditor IFS Food con esperienza o un formatore IFS che è anche un Revisore IFS puro
- Aver già svolto almeno dieci (10) Assessment IFS Food completi come lead auditor
- Aver preso parte al corso witness auditor IFS online (fornito da IFS)

- Essere nominato auditor testimone IFS nel database IFS
- Essere approvato per la lingua(e) in cui l'Assessment viene svolto.

E' responsabilità dell'ente di certificazione garantire che l'auditor testimone abbia le attitudini richieste, sia interpersonali sia professionali, per essere capace di osservare altri auditor in maniera costruttiva.

L'auditor testimone deve fornire un comprensivo rapporto di audit testimone che deve essere disponibile su richiesta ad IFS.

3.2 Panoramica dei requisiti per l'approvazione iniziale e di mantenimento e compiti di ogni ruolo IFS nell'ente di certificazione

La seguente tabella (tabella 10) fornisce una panoramica circa i requisiti per l'approvazione iniziale ed il mantenimento, nonché i compiti specifici dei diversi ruoli IFS in un ente di certificazione.

Tabella 10: Panoramica dei requisiti per l'approvazione iniziale e di mantenimento e per i compiti di ogni ruolo IFS nell'ente di certificazione

Funzione/ ruolo nell'ente di certificazione	Profilo/requisiti per l'approvazione iniziale	Requisiti per il mantenimento dell'approvazione	Compiti
Auditor IFS (vedere capitolo 3.1.1)	<ul style="list-style-type: none"> • Titolo di studio • Esperienza lavorativa • Qualifiche • Esperienza di audit (generale e per scopo) • Due (2) giorni di in-house training iniziale svolto dall'ente di certificazione • Aver passato gli esami IFS (scritto e orale) • Sign-off audit • Corso modulare online fornito da IFS ("IFS Training on product/process approach"). 	<ul style="list-style-type: none"> • Ogni anno: due (2) giorni di in-house training dall'ente di certificazione • Ogni anno: cinque (5) Assessment IFS Food • Ogni due (2) anni: un audit testimone IFS Food (ogni secondo ciclo, es. Ogni quattro (4) anni, può essere sostituito da un audit testimone in sito durante un altro audit di certificazione di Sicurezza Alimentare secondo la norma ISO/IEC 17065:2012 riconosciuto GFSI • Ogni due (2) anni: Calibration Training organizzato da IFS 	<ul style="list-style-type: none"> • Svolgere Assessment IFS Food • Riesaminare i rapporti degli Assessment IFS Food (se non si è svolto l'Assessment stesso in prima persona)

Funzione/ ruolo nell'ente di certificazione	Profilo/requisiti per l'approvazione iniziale	Requisiti per il mantenimento dell'approvazione	Compiti
Revisore IFS (vedere capitolo 3.1.2)	Auditor IFS Food o Revisore puro IFS: <ul style="list-style-type: none"> • Titoli di studio • Esperienza lavorativa • Qualifiche • Esperienza di audit (come osservatore o come esecutore in prima persona) • Una giornata di in-house training sulle relative tematiche, da parte dell'ente di certificazione • Corso scoring system organizzato da IFS . • Il corso modulare online fornito da IFS (IFS Training on product/process approach") 	<ul style="list-style-type: none"> • Ogni anno: due (2) giorni di in-house training organizzato dall'ente di certificazione • Ogni due (2) anni: un Assessment IFS Food come osservatore • Ogni due (2) anni: Calibration Training organizzato da IFS 	Riesaminare i rapporti di Assessment IFS Food
Formatore IFS (vedere capitolo 3.1.3)	<ul style="list-style-type: none"> • Titoli di studio • Esperienza lavorativa • Qualifiche • Esperienza di audit • Corso TTT organizzato da IFS • Lingua inglese parlata fluentemente • Corso modulare online fornito da IFS (IFS Training on product/process approach) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ogni anno: due (2) giorni di in-house training (come partecipante o docente) • Permanentemente: controllare e comunicare le informazioni aggiornate fornite da IFS • Quando viene pubblicata una nuova versione dello Standard IFS Food: corso TTT organizzato da IFS 	<ul style="list-style-type: none"> • Formare gli auditor e i revisori • Organizzare il programma di Formazione per tutti gli auditor e revisori dell'ente di certificazione
Auditor Testimone IFS (vedere capitolo 3.1.4)	<ul style="list-style-type: none"> • Auditor IFS con esperienza (svolti almeno 10 Assessment IFS Food) o un formatore IFS che è anche un revisore puro IFS • Corso Auditor testimone fornito da IFS 	collegato al mantenimento dell'approvazione di auditor IFS Food/Revisore IFS puro	Osservare gli auditor

PARTE 4

Reportistica, auditXpressX™ Software e database IFS

1 Introduzione

Dopo l'effettuazione di un Assessment IFS Food, deve essere redatto un rapporto di Assessment dettagliato e ben strutturato. La lingua del rapporto di Assessment deve essere la lingua di lavoro dell'azienda. In casi speciali, definiti dall'ente di certificazione, quando la lingua madre dei retailer o degli acquisti è diversa dalla lingua lavorativa dell'azienda, potrà essere preparata anche una versione del rapporto in lingua inglese. Se il rapporto è scritto in una lingua diversa dall'inglese, il profilo aziendale, la sintesi generale delle tabelle informative obbligatorie e lo scopo di Assessment devono essere tradotti in inglese.

Nota: per qualsiasi Assessment combinato (IFS Food/IFS Broker o IFS Food/IFS Logistics), devono essere scritti due (2) rapporti e devono essere emessi e caricati nel database IFS due (2) certificati separati.

Il rapporto di Assessment IFS Food deve essere preparato secondo il seguente formato:

- Panoramica dell'Assessment (capitolo 2.1)
- I contenuti principali (capitolo 2.2)

2 Reportistica

2.1 Rapporto di Assessment IFS: sintesi di Assessment (Allegato 9)

Copertina

La copertina del rapporto di Assessment IFS deve contenere le seguenti informazioni:

- il logo dell'ente di certificazione,
- il logo IFS Food
- nome del sito valutato, il codice di confezionamento e il numero di autorizzazione legale sanitaria, se pertinente
- GS1 GLN(s) (Numero di Localizzazione Globale) relativo al sito(i) che è stato valutato durante l'Assessment. Questo numero è obbligatorio per i siti ubicati nello Spazio Economico Europeo (SEE) nonché per il Regno Unito se lascia il SEE il 01.01.2021.
- Data(e) dell'Assessment
- Nome e indirizzo dell'ente di certificazione
- Dettagli di accreditamento dell'ente di certificazione.

Panoramica dell'Assessment

La panoramica dell'Assessment deve includere le seguenti informazioni obbligatorie:

- **Dettagli dell'Assessment**
 - Nome del lead auditor, revisore (persona incaricata della revisione tecnica del rapporto), co auditor, tirocinante e auditor testimone se applicabile
 - Data(e) dell'Assessment (in caso di Assessment di follow-up, la data dell'Assessment di follow-up deve inoltre essere specificata)
 - Durata dell'Assessment (orario di inizio e di fine di ogni giorno di Assessment)
 - Data dell'Assessment precedente (orario di inizio e di fine di ogni giorno di Assessment)
 - Nome dell'ente di certificazione e dell'auditor che ha svolto l'Assessment precedente
 - Nome ed indirizzo del sito valutato
 - Nome ed indirizzo dell'azienda (o direzione/ufficio centrale)
 - COID (numero identificativo IFS) come definito nel database IFS
 - Dettagli della persona di contatto in caso di emergenze (es. richiami): come minimo, nome, e-mail, numero di telefono
 - Versione dello Standard
- **Scopo di Assessment**
 - Descrizione dettagliata dei processi e dei prodotti
 - Codici/numeri degli scopi di prodotto e scopi tecnologici
- **Informazioni aggiuntive:**
 - Descrizione delle esclusioni, se applicabile
 - Descrizione dei processi parzialmente in outsourcing (spiegazioni, numero di appaltatori, descrizione incluso il nome, indirizzo e stato di certificazione, COID(s)), se applicabile
 - Descrizione della struttura decentralizzata, se applicabile, e magazzino fuori sede (indicare l'ubicazione):
 - Se certificato IFS Logistics, fornire il COID
 - Se non certificato, menzionare se è stato valutato durante l'Assessment IFS Food
 - Se non certificato e non valutato descrivere le misure di controllo da parte dell'azienda.
 - Descrizione dei siti di produzione multi ubicazione, se applicabile, vedere capitolo 2.2.2, Parte 1.
- **Risultato dell'Assessment finale:**
 - Il risultato finale dell'Assessment con il livello di percentuale (in caso di Assessment di follow-up, specificare che è stato svolto un Assessment di follow-up e che la non conformità Maggiore è stata risolta)
 - La scadenza in cui la ri-certificazione di Assessment deve essere svolta o se sarà svolta non annunciata
- **Osservazioni riguardanti le non conformità (requisito KO valutato con D e Maggiori)**

In caso di Assessment di follow-up devono essere aggiunte le informazioni circa quale requisito con non conformità Maggiore è stato risolto.
- **Commenti riguardanti le correzioni e le azioni correttive di follow-up**

Descrizione delle correzioni e azioni correttive dal precedente Assessment (sia che siano state attuate in modo soddisfacente ed efficace sia non).

- **Profilo dell'azienda**

Il profilo dell'azienda richiede informazioni obbligatorie sulla struttura aziendale e attività ed è diviso in due (2) sezioni standardizzate: dati dell'azienda e dati di Assessment. Ciò consente ai lettori di avere una chiara comprensione della struttura aziendale, dell'organizzazione, della produzione, dei processi ecc. In aggiunta alle informazioni obbligatorie richieste, l'auditor può aggiungere ulteriori informazioni in ogni sezione.

Il profilo dell'azienda, che include i campi obbligatori, deve essere tradotto in inglese.

2.2 Rapporto di Assessment IFS: contenuti principale (Allegato 10)

I contenuti principali del rapporto di Assessment IFS sono strutturati come segue:

- Riepilogo generale in formato tabulare per tutti i capitoli, indicando il numero di punteggi valutati per ciascun capitolo e il risultato (in percentuale) per capitolo.
- Sintesi generale: tabella dei campi obbligatori per specifici requisiti Assessment IFS Food. Per tali requisiti specifici, l'auditor fornisce giustificazioni aggiuntive e/o ulteriori informazioni di base, anche in caso di punteggio A. Questo porta ad un rapporto più significativo e descrittivo, anche se il sito valutato soddisfa quasi tutti i requisiti IFS Food e aggiunge valore per ogni utente/lettore. La tabella di sintesi generale, che comprende le informazioni obbligatorie, deve essere tradotta in inglese.
- Lista delle deviazioni e non conformità definite per ogni requisito per capitolo.
- Riassunto dei punti di attenzione (requisiti valutati con una B)
- Lista (incluse le spiegazioni) di tutti i requisiti valutati con N/A (non applicabile)
- Rapporto di Assessment dettagliato (checklist).
- Allegato del rapporto di Assessment, che include:
 - Lista dei partecipanti all'Assessment: lista delle persone chiave presenti durante l'Assessment.
 - Promemoria delle regole IFS: tabelle sugli scopi di prodotto e tecnologici, spiegazioni delle fasi di processo, sistema di punteggio IFS e condizioni per l'emissione del certificato.

2.3 Piano di azione (Allegato 7)

Per ogni requisito di Assessment, l'auditor IFS deve descrivere e spiegare tutte le deviazioni e non conformità identificate (valutazioni D dei requisiti KO, Maggiori). Per ulteriori informazioni, vedere anche il capitolo 4, Parte 1.

2.4 Requisiti minimi per il certificato IFS (Allegato 11)

Dopo il completamento positivo del processo di Assessment IFS Food, l'ente di certificazione deve emettere un certificato. Ai fini del riconoscimento internazionale, e della coerenza generale, il Certificato IFS Food emesso dall'ente di certificazione deve contenere come minimo:

- Il nome e l'indirizzo dell'ente di certificazione, incluso il suo logo
- Il logo dell'ente di accreditamento (utilizzato in conformità con le regole di dell'ente di accreditamento) oppure il suo nome e il suo numero di registrazione
- Nome ed indirizzo del sito valutato

- COID (numero di identificazione IFS) come definito nel database IFS
- se applicabile, il codice di confezionamento e il numero di autorizzazione legale sanitaria
- il GS1 GLN(s) relativo al sito(i) che è stato valutato durante l'Assessment (inclusi i magazzini fuori dal sito, se applicabile)
- Nel caso di siti produttivi multi ubicazione: nome del sito della sede/ufficio centrale, se applicabile
- Descrizione dello scopo di Assessment, che deve sempre essere tradotto in inglese:
- Descrizione dei processi/prodotti
- Nome e numero dello(gli) scopo(i) di prodotto e dello(gli) scopo(i) tecnologico(i)
- In caso di processi parzialmente in outsourcing, deve essere inserita la seguente frase: "Oltre alla produzione propria, l'azienda ha processi parzialmente in outsourcing"
- Descrizione dei prodotti esclusi, se applicabile
- In caso di attività di commercializzazione o logistiche aggiuntive: stato di certificazione scrivendo la frase: "l'azienda ha proprie attività broker/logistiche che sono/non sono certificate IFS Broker e/o IFS Logistics e/o altri standard di certificazione riconosciuti GFSI" (per ulteriori informazioni vedere il capitolo 2.2.1, Parte 1 e allegato 1)
- Livello raggiunto
- Data dell'ultimo Assessment non annunciato (ultimo giorno di Assessment). Se un Assessment IFS Food non annunciato non è stato ancora condotto per il rispettivo COID, il certificato deve indicare quanto segue: "Ultimo Assessment condotto non annunciato: N/A".
- Data e ora di Assessment
- Data di Assessment di follow-up, se pertinente
- Prossimo periodo di tempo di Assessment (Assessment di ricertificazione) specificare se non annunciato
- Data di emissione del certificato
- Data di scadenza del certificato (la data di validità del certificato deve rimanere la stessa ogni anno, come descritto nella Parte 1)
- Nome e firma della persona responsabile nell'ente di certificazione
- Luogo e data della firma
- Logo IFS corrente
- Codice QR con le informazioni circa il COID, lo standard e la data di emissione del certificato (il codice QR sarà generato in modo automatico quando il nuovo rapporto IFS Food viene caricato).

Nota: Il software auditXpressX™ include un layout di certificato con il minimo dei requisiti richiesti, ogni ente di certificazione accreditato per IFS secondo la norma ISO/IEC 17065:2012 può utilizzare il proprio layout, a condizione che includa queste informazioni obbligatorie.

2.4.1 Codice QR-sul certificato IFS

Codice QR-sul certificato via auditXpressX™

Il codice QR sarà creato automaticamente quando si esporta il certificato via auditXpressX™.

Il codice QR rappresenta un collegamento pubblico al database IFS che verifica l'autenticità del certificato. Scansionando il QR si consente di controllare lo stato della certificazione del COID.

Il colore del codice QR è, per definizione, il colore del rispettivo standard se il contrasto è sufficiente per essere riconoscibile dalla scansione del codice QR. Gli utenti possono modificare il colore e la posizione del codice QR utilizzando il modello.

Codice QR per creare un certificato per gli utenti che non utilizzano auditXpressX™

Per gli enti di certificazione che generano certificati e non utilizzano auditXpressX™, c'è un'area nel database IFS ("my customers") dove è possibile scaricare un codice QR per il rispettivo COID.

Il codice QR può essere creato attraverso la funzione "My clients" fornendo i seguenti dati:

- COID
- nome dello standard IFS (es. IFS Food)
- Data di emissione del certificato (importante per il collegamento nel database IFS)
- Colore: il colore dello standard IFS Food viene mostrato come suggerimento; il contrasto deve essere sufficiente affinché la scansione del codice QR sia riconoscibile. Il codice QR può essere scaricato in alternativa in bianco o in nero.

Posizione sul certificato IFS Food

Il codice QR deve essere posizione nell'angolo in alto a destra o in fondo al certificato IFS e deve essere di una misura consona alla scansione.

Verifica del certificato attraverso il codice QR:

Alla verifica del codice QR è stato aggiunto un meccanismo di sicurezza in modo tale che siano verificati un numero limitato di codici QR in un certo lasso di tempo dallo stesso indirizzo IP.

Dati codice QR:

Il codice QR consente di mostrare i seguenti dati:

- Il certificato è nel database IFS: si/no
- COID
- Nome dell'azienda
- nome dell'ente di certificazione
- Standard
- Data di emissione del certificato
- Data di fine validità del certificato
- Validità del certificato (valido o bloccato)

3 Software auditXpressX™

Il software AuditXpressX™ è stato sviluppato al fine di aumentare la standardizzazione dei rapporti IFS; offre i seguenti vantaggi:

- facile raccolta dei dati di Assessment tramite un'interfaccia user-friendly
- produzione rapida e priva di errori di rapporti di Assessment IFS
- Valutazione automatica dei risultati dell'Assessment mediante un calcolo dinamico di tutte le voci pertinenti
- generazione automatica di un rapporto di Assessment standardizzato

- memorizzazione temporanea dei dati di Assessment provvisori ai fini di un loro successivo completamento
- esportazione sicura nel database IFS dei rapporti di Assessment completati
- scambio di file di Assessment tra gli auditor e il rispettivo ente di certificazione
- un'opzione aggiornata fornisce un accesso costante alla versione più recente dello Standard IFS.
- accessibile offline, ad es. non è necessaria una connessione Internet continua

Ulteriori informazioni possono essere trovate dall'ente di certificazione nell'area di login del database IFS.

4 Il database IFS (www.ifs-certification.com)

Ogni Assessment IFS deve essere caricato nel database IFS dall'ente di certificazione (caricamento del rapporto, del piano di azioni e del certificato).

Ci sono sei (6) gruppi di utenti del Database IFS che hanno accesso al database IFS:

- Auditor
- Enti di certificazione
- Aziende certificate/fornitori
- Retailers
- Autorità competenti
- Consulenti (accesso speciale).

I differenti gruppi hanno diritto di accesso secondo quanto segue:

Auditor

- Gestire i propri dati
- Scaricare il proprio profilo di auditor, che include tutte le informazioni circa la propria approvazione: standard, scopi
- Panoramica degli Assessment svolti
- RegISTRAZIONI ai corsi
- Ricevimento delle notifiche come account e Newsletter IFS.

Nota: Gli auditor non esclusivi possono anche amministrare gli enti di certificazione per i quali lavorano

Enti di certificazione

- Gestione delle proprie aziende certificate (login dei dati generali, caricamento dei rapporti di Assessment IFS, piano di azioni e certificato, aggiornamento dei dati di contatto, creazione account della direzione/ufficio centrale)
- Sospensione/sblocco dei certificati in situazioni specifiche

- Gestire tutte le date dell'Assessment IFS tramite la funzione agenda, consentendo ai distributori e alle aziende di avere una utile panoramica degli Assessment programmati. Tutte le date per gli Assessment annunciati devono essere inserite nella funzione agenda del database IFS: per un Assessment iniziale o prima della data di un Assessment di ri-certificazione, la data deve essere inserita almeno due (2) settimane prima della data di Assessment. Per gli Assessment non annunciati, questi devono essere registrati almeno quattro (4) settimane prima dell'inizio della finestra temporale dell'Assessment.
- Gestire i propri sub-account
- Gestire i propri auditor attraverso il database IFS
- Scaricare il logo IFS
- Ricevere importanti notifiche e le Newsletter IFS

Aziende certificate/fornitori

- Accesso ai propri dati
- Possibilità di confrontare due (2) rapporti di Assessment e piani di azione consecutivi per propositi di miglioramento
- Scaricare il logo IFS
- Gestire il proprio ente di certificazione
- Gestire l'accesso del proprio personale (creando un sub-account) ai dati dell'Assessment
- Cercare altre aziende certificate
- Gestire i fornitori utilizzando l'opzione "preferiti" attraverso "gestione fornitori"
- Gestire tutti i propri siti certificati attraverso un unico punto di accesso via sede/ufficio centrale di gestione (accesso creato dall'ente di certificazione).
- Registrarsi per un IFS Food Safety Checks
- Ricevere importanti notifiche (possibilità di definire le notifiche preferite) e le Newsletter IFS

Retailer

- Cercare le aziende certificate
- Gestire le aziende certificate utilizzando l'opzione "favoriti" attraverso "gestione fornitori"
- Vedere le date di Assessment dei fornitori
- Confrontare due (2) rapporti di Assessment e piani di azione consecutivi (se l'accesso è consentito)
- Scaricare la lista di tutti i fornitori con i certificati sospesi
- Ricevere importanti notifiche e liste pertinenti che possono essere impostate singolarmente
- Ricevere le Newsletter esclusive di IFS tradotte in diverse lingue

Autorità competenti

- Ricerca di aziende certificate
 - Gestire le proprie aziende certificate utilizzando un'opzione "favoriti" tramite "Gestione fornitori"
 - Ricevere un elenco di Assessment in cui ulteriori informazioni vengono sbloccate dai fornitori
 - Vedere le date imminenti di Assessment di un fornitore

- Confrontare due (2) Rapporti di Assessment e piani d'azione consecutivi (se l'accesso è stato autorizzato)
- Scaricare un elenco di tutti i fornitori con certificato sospeso
- Ricevere importanti notifiche e le Newsletter di IFS

Accesso speciale per i consulenti IFS

- Gestire i propri dati sugli Standard, scopi e lingue
- Avere accesso a corsi speciali per i consulenti
- Visibilità pubblica sul sito web IFS – inclusa la soddisfazione dei clienti
- Scaricare il logo IFS specificatamente concesso
- Ricevere importanti notifiche e le Newsletter IFS.

Sicurezza del database IFS

Il sistema di sicurezza utilizzato per il database si basa su sistemi internazionali riconosciuti e ampiamente sperimentati.

Protezione dei dati

La protezione dei dati è un argomento importante per IFS Management GmbH. IFS soddisfa a pieno la normativa applicabile sulla protezione dei dati dell'azienda. La politica dei dati di IFS Management GmbH è disponibile nel sito web www.ifs-certification.com. L'accesso al database IFS fornisce informazioni generali circa tutte le aziende certificate. Se non viene concessa alcuna ulteriore autorizzazione da parte delle aziende certificate, i gruppi di utenti saranno in grado di visualizzare solo le seguenti informazioni:

- nome e indirizzo dell'azienda e dati GPS
- nome e indirizzo dell'ente di certificazione
- nome dell'auditor
- scopo dell'Assessment
- data e durata dell'Assessment
- livello conseguito dell'Assessment e percentuale
- data di emissione del certificato IFS, sua validità e scadenza per la ri-certificazione di Assessment
- Il certificato IFS
- Se disponibili: le informazioni se i requisiti FSMA sono stati valutati

Accedendo alla propria area di login, le aziende certificate possono autorizzare l'accesso alle seguenti informazioni dettagliate:

- Rapporto di Assessment e piano di azione

I gruppi utenti del database IFS ottengono automaticamente l'accesso ai dati sbloccati dall'azienda certificata dopo che i dati sono stati sbloccati. Le comunicazioni ai retailer e agli altri gruppi utenti del database IFS avvengono tramite un processo Web sicuro, tale da garantire che solo i retailer e altri utenti/aziende certificate autorizzati possano visualizzare dati specifici delle aziende/fornitori certificati. Per ulteriori informazioni, vedere il sito web IFS.

Strumento “gestione fornitori”

Lo strumento “gestione fornitori” consente ai retailer, autorità e fornitori di selezionare i propri favoriti dall’elenco di tutte le aziende certificate presenti nel database IFS e di conservarle in una lista separata.

Per ogni azienda certificata salvata sotto «gestione fornitori» come preferita, l’utente può ricevere le seguenti notifiche via email:

- Promemoria tre (3) mesi prima la data scadenza del certificato
- Il certificato è scaduto e non esiste un certificato valido
- E’ registrato un Assessment di sorveglianza
- Il certificato è stato ritirato dall’ente di certificazione prima della data della scadenza
- E’ stato emesso un certificato
- Non è ancora stato inserito un nuovo Assessment. Il certificato corrente è scaduto da tre (3) mesi
- E-mail mensile di tutte le nuove registrazioni di Assessment del mese corrente
- È stato registrato un certificato o una lettera di conferma
- Un certificato è stato ritirato prematuramente o temporaneamente sospeso
- Un certificato o i relativi documenti di Assessment sono stati pubblicati
- Un certificato o una lettera di valutazione scade tra tre (3) mesi e non è stata registrata alcuna nuova data
- Un certificato scade e non è stato rilasciato alcun nuovo certificato per questo standard

Nota: Si prega di verificare direttamente con i propri favoriti se non è stato eseguito l’Assessment o se l’Assessment ha avuto esito negativo.

- Non esiste un certificato valido per uno standard IFS da almeno 3 mesi e non è stata inserita una nuova data per questo standard.
- È stata creata una nuova data di Assessment o è stata effettuata una registrazione per un IFS Food Safety Check o un Assessment non annunciato.
- La data di un Assessment esistente o registrazione è stata rimossa o cambiata
- E’ stato cambiato l’ente di certificazione

ALLEGATI



Allegato 1: Scopo di applicazione dei diversi Standard IFS e Programmi IFS



IFS Food

Standard per la valutazione dei produttori/trasformatori di prodotti alimentari. L'IFS Food deve essere utilizzato quando un prodotto è lavorato o quando vi è un rischio di contaminazione del prodotto derivante dal confezionamento primario.



IFS Broker

Standard per la valutazione di persone e/o aziende che possono o non possono avere propri prodotti ma che tipicamente non hanno il possesso fisico dei prodotti (es. non hanno magazzini, centri di confezionamento o trasporto, ma sono entità legali con mailboxes, uffici ecc).

Lo Standard si applica ai prodotti alimentari, prodotti per il governo della casa e cura della persona e ai materiali di imballaggio.



IFS HPC

Standard per la valutazione di aziende di produzione di prodotti per il governo della casa e cura della persona, o aziende che confezionano tali prodotti sfusi. L'IFS HPC può essere usato solo quando un prodotto è "lavorato" o quando vi è un pericolo di contaminazione del prodotto durante il confezionamento primario.



IFS Logistics

Standard per aziende le cui attività sono servizi logistici per prodotti alimentari e non alimentari, quali il trasporto, lo stoccaggio, il carico/scarico, ecc. Si applica a tutti i tipi di trasporto: consegna su strada, ferrovia, nave, aereo, ecc. e si applica a tutti i tipi di prodotti: refrigerati, surgelati, a temperatura ambiente, ecc. Lo Standard di prodotto IFS nel sotto capitolo specifico relativo al trasporto e/o allo stoccaggio copre già le attività di propri servizi logistici. Pertanto, non è necessario eseguire un audit combinato per IFS Food, IFS HPC o IFS Pacsecure in combinazione con IFS Logistics



IFS PACsecure

Standard per valutare i produttori di materiali di imballaggio per prodotti alimentari e non alimentari.



IFS Wholesale/Cash & Carry

Standard per la valutazione delle aziende che svolgono attività all'ingrosso di alimenti, prodotti per il governo della casa e per la cura della personale e/o materiali di imballaggio. Sono inoltre coperte anche alcune attività di trasformazione e/o trattamenti. Questo standard copre anche aziende di confezionamento di frutta e verdura e/o uova.

IFS Global Markets – I Programmi IFS Global Marktes sono programmi di sviluppo e valutazione della sicurezza di prodotto e qualità per l'applicazione degli scopi come IFS Food, IFS Logistics e IFS HPC. Il fine di questi programmi è sostenere "piccole e/o medie imprese" nel graduale sviluppo dei processi di sicurezza e gestione della qualità dei prodotti, entro un determinato periodo di tempo. Attraverso il graduale approccio degli IFS Global Markets, viene agevolata l'implementazione dei relativi Standard IFS.

Determinazione dello scopo tra IFS Food e altri Standard IFS



IFS Food e IFS Broker:

Se un'azienda di produzione alimentare svolge anche attività di commercializzazione e vuole certificarle, deve essere svolto un Assessment combinato IFS Food/IFS Broker. In caso di Assessment combinato, l'azienda deve ottenere due (2) rapporti e due (2) certificati.



IFS Food e IFS Logistics:

Chiarimenti/esempi di applicazione di scopo tra IFS Food e IFS Logistics:

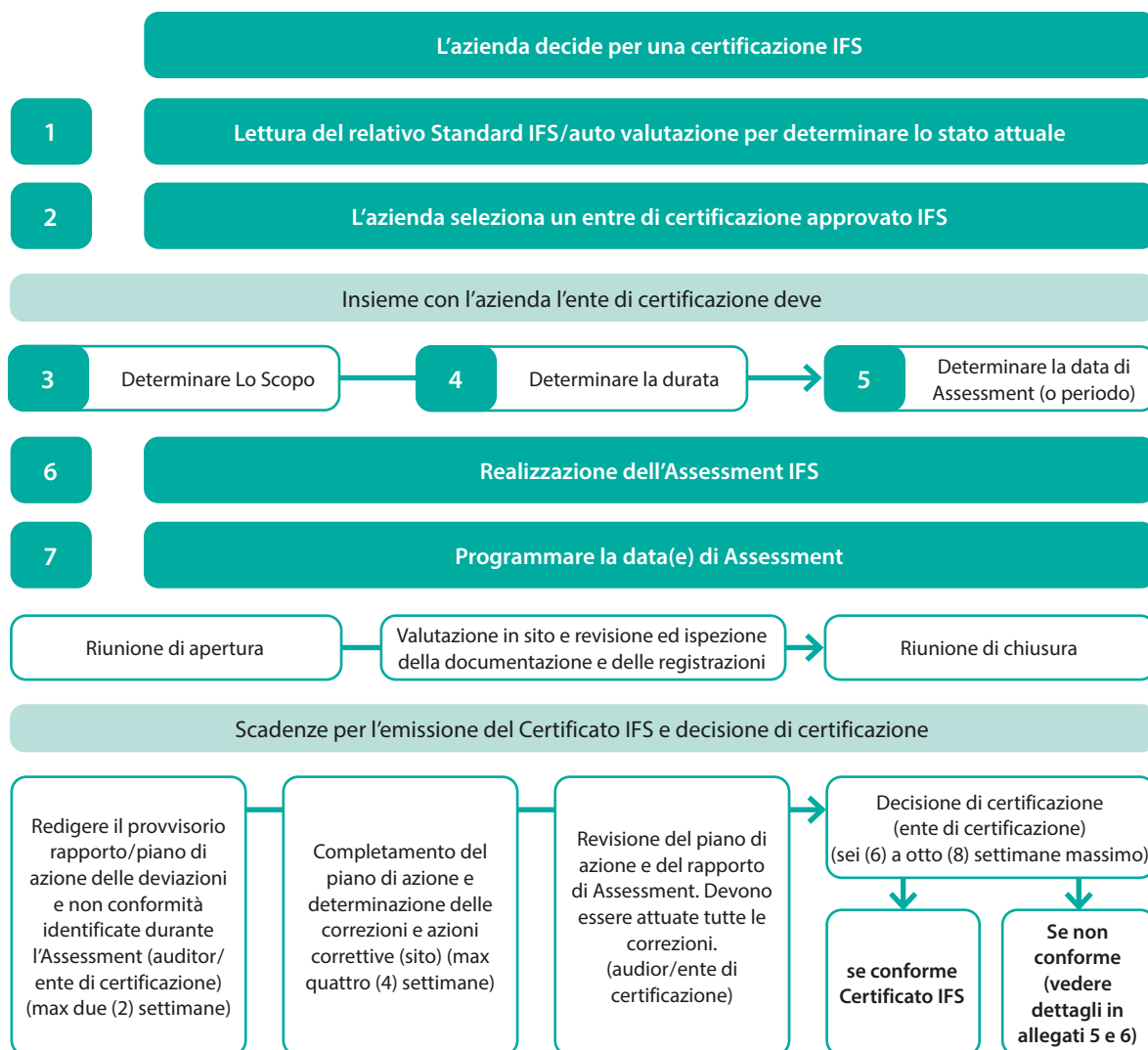
- IFS Logistics riguarda esclusivamente attività logistiche in cui le aziende hanno un contatto fisico con prodotti già confezionati nel loro imballo primario (trasporto, imballaggio di prodotti alimentari pre-confezionati, stoccaggio e/o distribuzione, trasporto e stoccaggio di pallet, bags in box). Esso si applica anche a specifiche merci non imballate, come le carcasse di carne o il trasporto sfuso/cisterna (sciroppo di glucosio, latte, cereali, ecc.).
- Per qualsiasi tipo di attività di lavorazione, quando le caratteristiche del prodotto sono modificate (o viene effettuato il confezionamento primario), IFS Logistics non è applicabile, ad eccezione dei processi di congelamento/scongelo, in condizioni specifiche (come servizio, da verificare i requisiti aggiuntivi nell'IFS Logistics).

- Quando l'azienda di trasformazione alimentare svolge proprie attività logistiche e/o di trasporto (stoccaggio e distribuzione), questa attività è inclusa nell'IFS Food nel sotto capitolo specifico relativo al trasporto o allo stoccaggio.

Nota:

- Se le attività logistiche di proprietà dell'azienda di trasformazione alimentare sono situate nella stessa ubicazione fisica dell'azienda, e se l'azienda o il cliente desidera che questa operazione sia certificata IFS Logistics, deve essere eseguito un Assessment IFS Logistics. In tal caso devono essere soddisfatti i seguenti requisiti:
 - le attività logistiche sono svolte solo per i prodotti preconfezionati,
 - nel caso di due (2) certificati (IFS Food e IFS Logistics), il rispettivo scopo di Assessment e certificato deve essere chiaramente definito
 - I requisiti dell'IFS Food che riguardano il trasporto e lo stoccaggio devono essere comunque valutati durante l'Assessment IFS Food
 - Deve essere svolto un Assessment IFS Food all'azienda di produzione alimentare ; l'IFS Logistics è una certificazione aggiuntiva (ma può essere combinata),
- Se le attività logistiche di proprietà dell'azienda di produzione alimentare sono in altra ubicazione fisica, l'azienda ha le seguenti tre possibilità:
 - Includerle nello scopo IFS Food e dichiararle chiaramente nel profilo aziendale del rapporto di Assessment IFS Food come strutture decentralizzate;
 - non auditarle ma spiegare chiaramente nel profilo aziendale che il sito non è certificato IFS Logistics;
 - ottenere una certificazione IFS Logistics.

Allegato 2: Processo di certificazione



Allegato 3: Scopi di prodotto e scopi tecnologici

Nell'IFS Food, tutte le attività dell'azienda sono un'associazione di scopi di prodotto e scopi tecnologici.

Scopi di prodotto

Scopi di prodotto IFS Food	
1.	Carni rosse e bianche, pollame e prodotti a base di carne
2.	Pesci e Prodotti della pesca
3.	Uova e ovoprodotti
4.	Prodotti lattiero- caseari
5.	Frutta e verdure
6.	Cereali e prodotti cerealicoli, prodotti di panetteria e pasticceria industrial, dolciumi, snack
7.	Prodotti combinati
8.	Bevande
9.	Olii e grassi
10.	Prodotti essiccati, altri ingredienti e integratori
11.	Alimenti per animali

Per avere l'approvazione per lo scopo "prodotti combinati", l'auditor deve:

- avere due (2) anni di esperienza lavorativa nello scopo o dieci (10) audit di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI e/o audit di seconda parte che includano investigazioni di origine tracciabile di sicurezza alimentare e qualità confermati dal retailer o dall'industria

E

- deve essere approvato per uno scopo da 1 a 4

E

- essere inoltre approvato per uno scopo da 1 a 6.

Per ottenere l'approvazione per lo scopo "alimenti per animali", l'audior deve:

- avere due (2) anni di esperienza lavorativa nello scopo o cinque (5) audit di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI e/o audit di seconda parte che includano investigazioni di origine tracciabile di sicurezza alimentare e qualità confermati dal retailer o dall'industria.

E

- deve essere approvato per lo scopo di prodotto 1 o 2

E

- deve aver ricevuto formazione sulla legislazione specifica.

Scopi tecnologici

Scopi Tecnologici IFS	fasi di processo IFS – inclusi lavorazione/ trattamento/manipolazione/stoccaggio	Classificazione secondo un orientamento tecnologico che tiene in considerazione anche i rischi del prodotto
A	P1 Sterilizzazione (es. conserve)	Sterilizzazione (nella confezione finale) con lo scopo di distruggere i patogeni: Prodotti sterilizzati dentro la confezione finale (es.autoclavati)
B	P2 Pastorizzazione, UHT/riempimento aseptico; riempimento a caldo Altre tecniche di pastorizzazione es. pastorizzazione ad alta pressione, microonde	Pastorizzazione con lo scopo di ridurre i pericoli di sicurezza alimentare (e processo UHT)
C	P3 Irradiazione di alimenti	Prodotti lavorati: trattamento con lo scopo di modificare il prodotto e/o estendere la shelf life e/o ridurre i pericoli di sicurezza alimentare con sistemi di conservazione e altre tecniche di lavorazione Nota – eccezione: l'irradiazione è attribuito a questa categoria anche se mirato alla distruzione dei microrganismi
	P4 Sistemi di conservazione: salatura, marinatura, aggiunta di zucchero, acidificazione, maturazione/ stagionatura, affumicatura, ecc. Fermentazione/acidificazione	
	P5 Evaporazione/disidratazione, filtrazione sottovuoto, liofilizzazione, microfiltrazione (con filtri con maglia inferiore a 10 µ)	
D	P6 Congelamento (almeno a -18°C) inclusi i processi di surgelamento, abbattimento e raffreddamento e rispettivo stoccaggio a freddo	Sistemi, trattamenti per <u>mantenere</u> 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.
	P7 Trattamenti antimicrobici ad immersione, spray e attraverso fumigazione	

Scopi Tecnologici IFS	fasi di processo IFS – inclusi lavorazione/ trattamento/manipolazione/stoccaggio		Classificazione secondo un orientamento tecnologico che tiene in considerazione anche i rischi del prodotto
E	P8	Confezionamento ATM, confezionamento sottovuoto	<p>Sistemi, trattamenti per prevenire la contaminazione dei prodotti:</p> <p>P9 è applicabile in ogni caso quando ci sono almeno 2 procedure/metodi implementati in una azienda per garantire la sicurezza del prodotto/igiene del prodotto es:</p> <ul style="list-style-type: none"> • disinfezione delle attrezzature + temperature ambiente refrigerata (es. sezionamento carni) • disinfezione + attrezzature speciali per l'igiene dei dipendenti (es. impianti di sanificazione con blocco degli accessi) • locale con sovrappressione + attrezzature speciali per l'igiene dei dipendenti (es. impianti di sanificazione con blocco degli accessi), • filtrazione aria + camera con sovrappressione ...
	P9	<p>Processi per prevenire la contaminazione del prodotto, in particolare la contaminazione microbiologica, mediante elevato controllo igienico e specifiche infrastrutture, durante la manipolazione, il trattamento e/o la lavorazione.</p> <p>Ad esempio: "Camere Bianche" locali/ reparti di lavorazione a temperatura controllata per scopi di sicurezza alimentare, disinfezione dopo la pulizia, sistemi di gestione dei flussi dell'aria con pressione positiva (es. filtrazione < 10 µ)</p>	
	P10	Tecniche di separazione specifiche; es filtrazione per osmosi inversa, uso di filtri a carbone attivo	
F	P11	Cottura, imbottigliamento, cottura in forno, fermentazione (es vino), birrificazione, essiccazione, frittura, arrostitimento, estrusione, zangolatura	<p>Qualsiasi altra manipolazione, trattamento, processo non indicato in A, B, C, D, E e non controllato come un CCP o come una misura di controllo.</p>
	P12	Copertura, impanatura, pastellatura, taglio, affettamento, cubettatura, smembramento, miscelazione, farcitura, macellazione, cernita, manipolazione, confezionamento, conservazione in condizioni controllate (es. atmosfera) ad eccezione della temperatura controllata, etichettatura	
	P13	Distillazione, purificazione, trattamento a vapore, idrogenazione, molitura	

Nota: gli scopi tecnologici (da A a F) sono usati per le competenze dell'auditor IFS e per lo scopo di Assessment IFS Food , mentre le fasi di lavorazione (da P1 a P13) sono utilizzate per calcolare la durata di Assessment.

Allegato 4: Albero delle esclusioni

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 (es. macellazione, disossamento, sezionamento della carne, lavorazione della carne, ecc.).

Tutte le fasi di processo (P) devono essere valutate perché l'esclusione è relativa al prodotto finito lavorato. Il concetto basilare è la valutazione dell'analisi dei rischi per il prodotto che confermi o meno la possibilità di escludere eccezionalmente un prodotto (senza impatto sulla sicurezza alimentare e qualità).

Solo in quelle situazioni eccezionali, laddove l'azienda valutata IFS Food voglia escludere il prodotto(i) dallo scopo di Assessment IFS Food, il seguente questionario deve essere compilato dall'ente di certificazione.

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.

Inoltre, nel caso in cui l'azienda lavori nuovi prodotti/marchi privati durante il ciclo di certificazione IFS, l'azienda deve contattare il proprio ente di certificazione per garantire che le esclusioni definite siano ancora valide e che non siano necessarie ulteriori azioni.

L'auditor deve sempre controllare in sito se le esclusioni definite sono pertinenti e in linea con il questionario, attraverso una valutazione dei rischi che potrebbe derivare dai prodotti esclusi (es contaminanti, allergeni).

Qualsiasi esclusione che non sia stata giustificata e notata dall'auditor durante l'Assessment deve essere valutata sia direttamente durante l'Assessment (con una necessaria revisione dello scopo di Assessment e anche della durata di Assessment) o attraverso un Assessment di estensione in un tempo successivo.

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).

Nota 1: Sola eccezione a questa regola è il processo stagionale, che può essere escluso, a condizione che lo scopo di certificazione non sia ambiguo e tenga conto solo del processo/prodotto oggetto dell'Assessment durante il funzionamento.

Nota 2: Per definizione, tutti i sottoprodotti di lavorazione (classificati come mangimi) che non sono specificati nell'Allegato 3, sono esclusi dallo scopo di Assessment IFS Food. Tali prodotti non devono essere specificati nel certificato IFS come esclusioni e devono essere descritti nel profilo aziendale del rapporto di Assessment IFS.

Note 3: Le identificazioni delle esclusioni possono essere solo una situazione eccezionale e relative solo a esclusioni di prodotto.

Questionario IFS Food per gli enti di certificazione, per definire, in circostanze eccezionali, le esclusioni di prodotto nello scopo di Assessment

Se, in circostanze eccezionali, l'azienda decide di escludere una gamma specifica di prodotti dallo scopo di Assessment IFS Food, il seguente questionario deve essere compilato dall'ente di certificazione, per controllare che l'esclusione sia possibile. Il questionario compilato deve quindi essere parte del piano di Assessment.

Nome azienda: _____ COID: _____

Scopo di Assessment pianificato: _____ data di Assessment pianificata: _____

Data di validità del questionario: _____

Prodotto/gruppo di prodotti esclusi: _____

Nome dell'incaricato dell'ente di certificazione che ha compilato il questionario: _____

Nome dell'incarico dell'azienda che ha richiesto l'esclusione: _____

Nome dell'incarico dell'ente di certificazione che ha approvato la richiesta di esclusione: _____

1) Il prodotto da escludere è un prodotto private label (marchio retail/wholesale) ?

No SI → **Esclusione non possibile**

2) Il prodotto è stagionale/sporadico ?

No SI

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

No SI → **Il prodotto può essere incluso con una valutazione documentale in sito o può essere escluso**

3) Il prodotto è chiaramente differenziabile dal prodotto(i) incluso nello scopo di Assessment?

SI No → **Esclusione non possibile**

4) La/le fase iniziale di produzione del prodotto da escludere è comune con quella dei prodotti inclusi?

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

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

SI No → **Esclusione non possibile**

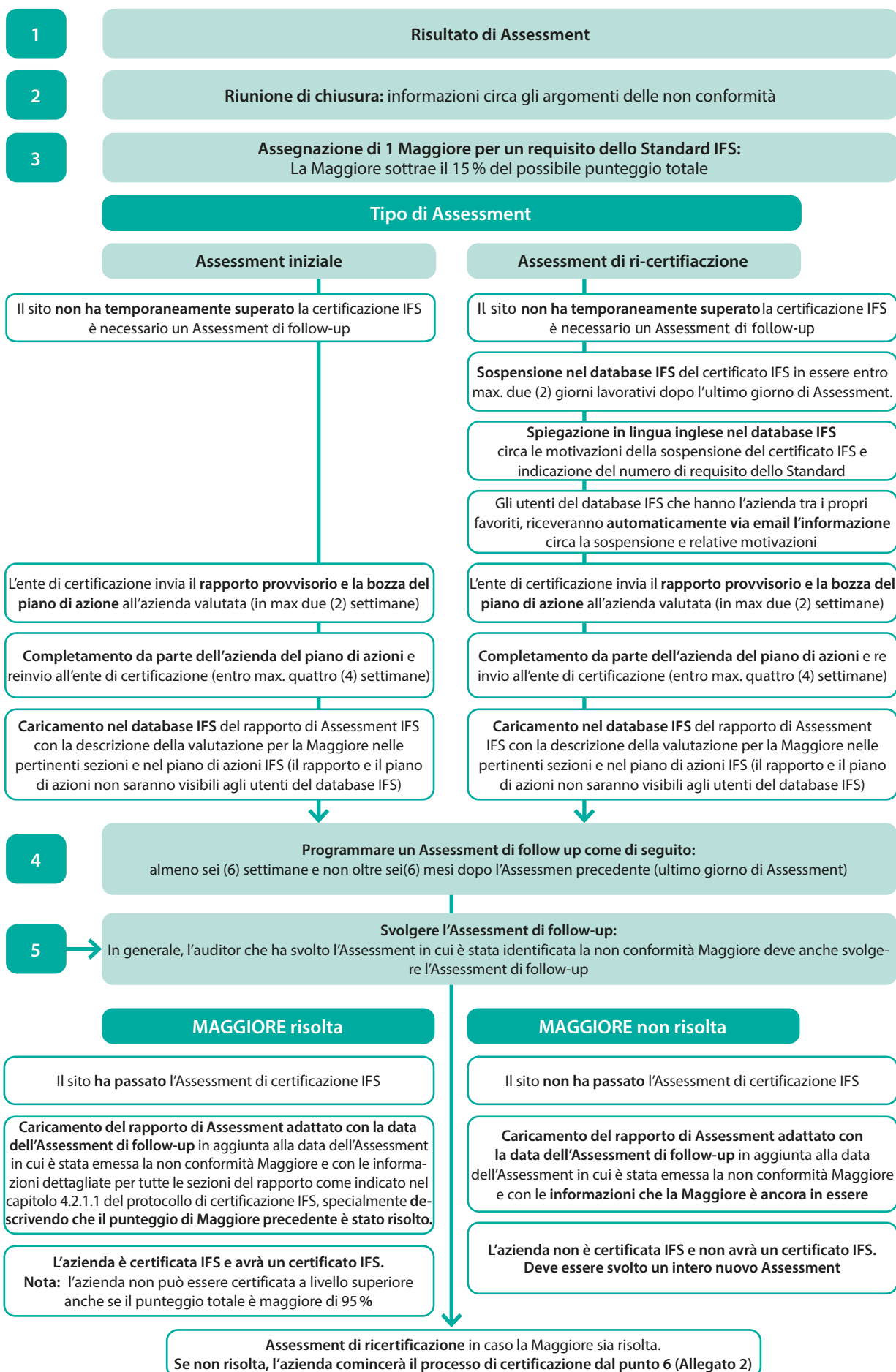
6) il rischio di contaminazione tra il prodotto incluso e quello escluso è controllato? (il produttore deve dimostrare il controllo del rischio di contaminazione tra il prodotto escluso e quello incluso (pericoli allergeni, fisici, chimici, microbiologici, anche a livello di stoccaggio e magazzino).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

No SI → **Esclusione possibile**

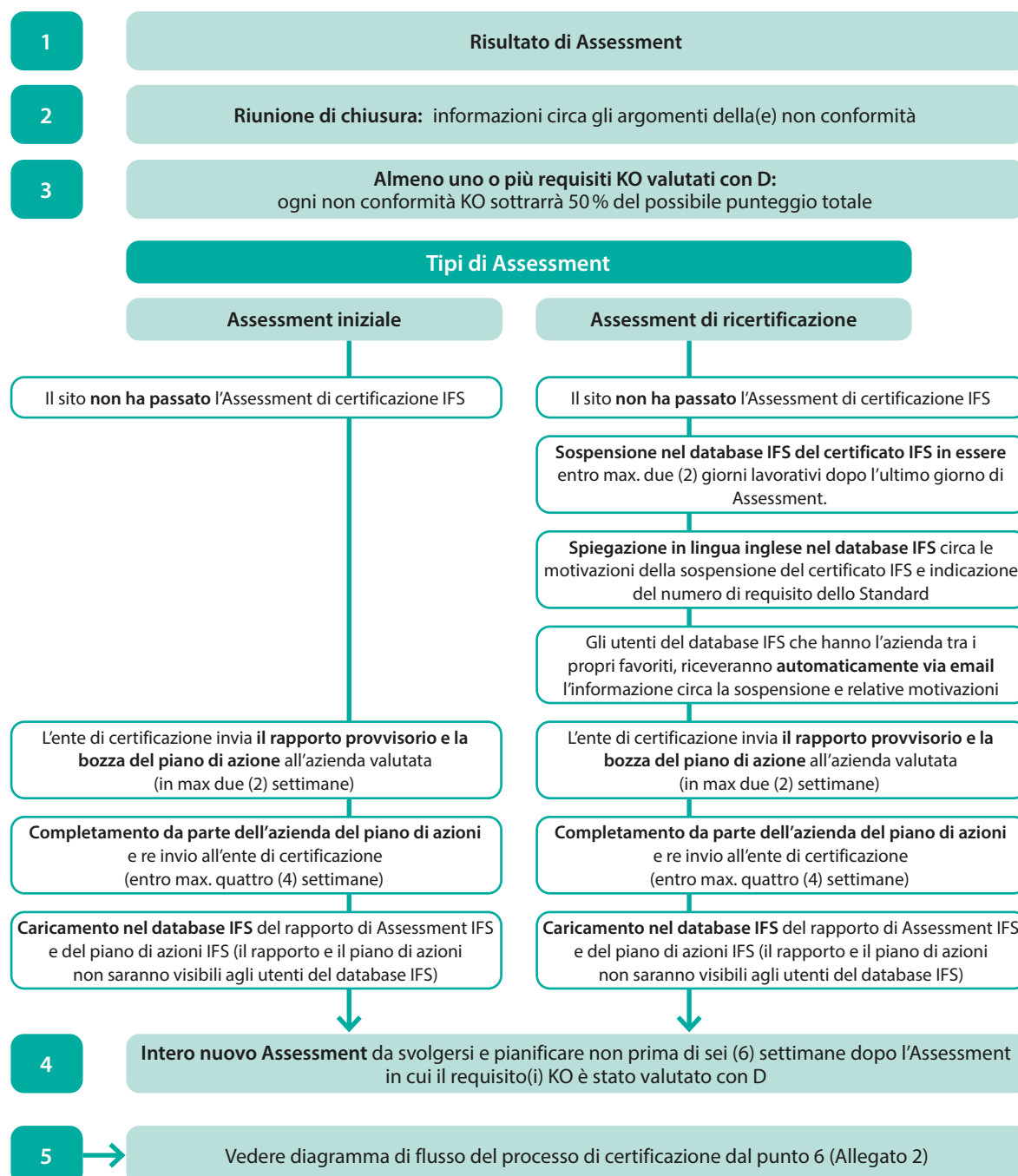
Esclusione non possibile

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).

Allegato 5: Diagramma di flusso per la gestione di una non conformità maggiore e punteggio totale $\geq 75\%$



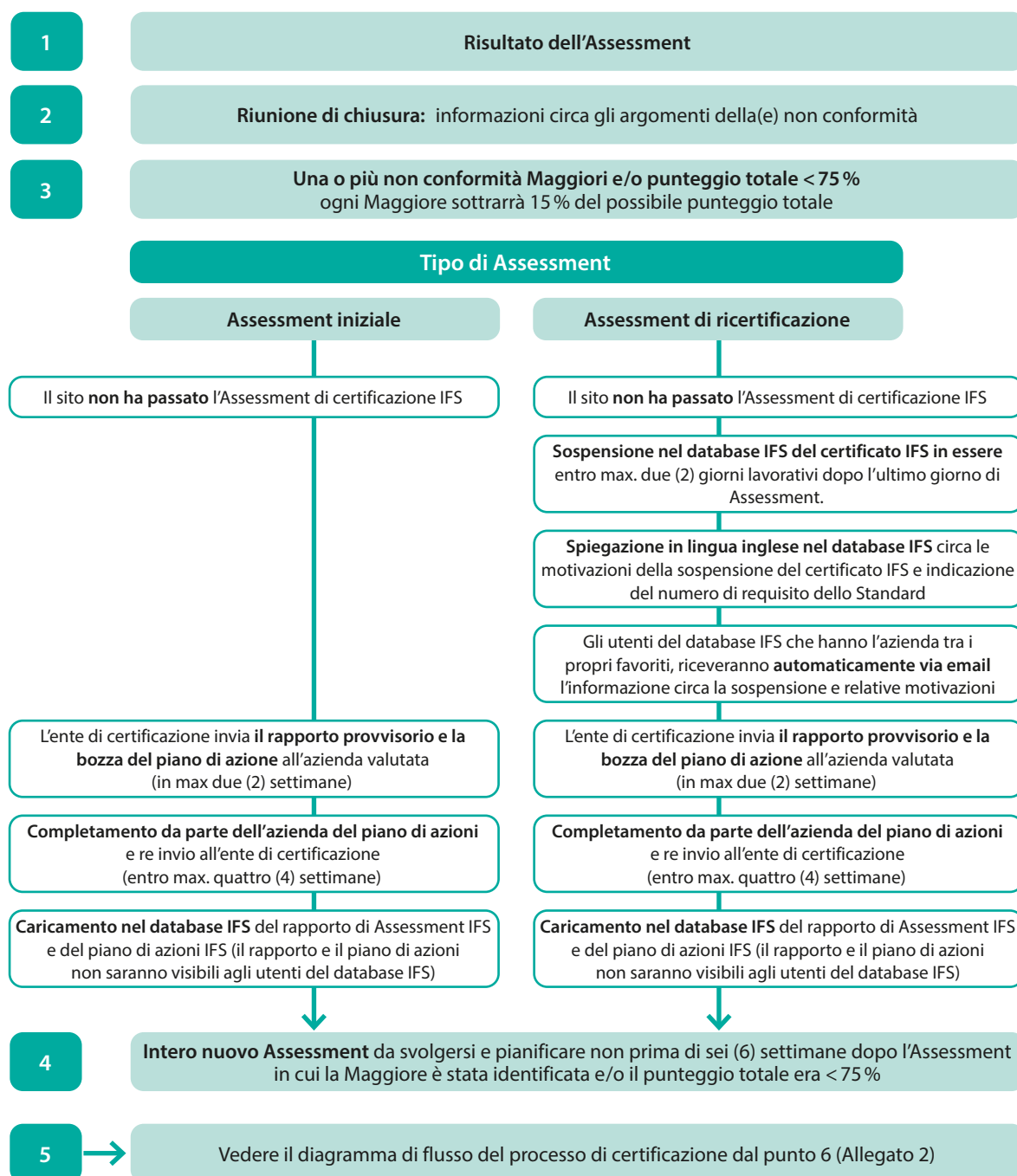
Allegato 6: Diagramma di flusso per la gestione del requisito KO valutato con "D"



Allegato 7: Piano di azione

N° del requisito	Requisito IFS	Valutazione	Spiegazione (dall'auditor)	Correzione (dall'azienda)	Responsabilità/data e stato dell'implementazione (dall'azienda)	Tipo di evidenza(e) e nome della documentazione	Azione correttiva (dall'azienda)	Responsabilità/data e stato dell'implementazione (dall'azienda)	Rilascio (dall'auditor)
1.1.2	Tutte le informazioni rilevanti e relative alla sicurezza alimentare ...	C							
1.2.1	KO n°1: La Direzione deve garantire che i dipendenti siano consapevoli delle proprie responsabilità in relazione alla sicurezza alimentare ...	KO/C							
1.2.2	La Direzione deve mettere a disposizione risorse sufficienti ...	D							
1.2.3	Il reparto responsabile della gestione della qualità ...	Maggiore							
2.2.3.8.1	KO n°2: Devono essere definite per ciascun CCP le specifiche procedure di monitoraggio ...	KO/D							

Allegato 8: Diagramma di flusso per la gestione di una o più non conformità Maggiori e/o punteggio totale < 75 %



Allegato 9: Rapporto di Assessment IFS: panoramica dell'Assessment

Copertina

Logo ente di certificazione

**IFS Food Versione 7
Ottobre 2020**

Rapporto di Assessment finale IFS

Azienda oggetto di Assessment: "Fruits and Vegetables GmbH"
[GS1 GLN(s) e dove applicabile il codice di confezionamento
e numero di autorizzazione legale sanitaria]

Data dell'Assessment: 02.03./03.03.2021

Nome e indirizzo dell'ente di certificazione

Numero di accreditamento dell'ente di certificazione

Descrizione dell'Assessment
IFS Food Versione 7, Ottobre 2020

Dettaglio dell'Assessment

Lead auditor: Max Mustermann data/ora: Co-auditor: data/ora: Tirocinante: Auditor testimone: Revisore: Interprete: Esperto tecnico:	Data/ora dell'Assessment corrente: 02.03. 2021 (09:00–18:00) 03.03. 2021 (08:30–17:30)	Data/ora dell'Assessment precedente: 09.03. 2020 (09:00–18:00) 10.03. 2020 (08:30–12:30) Ente di certificazione e auditor dell'Assessment precedente: TEST GmbH/Frank Test
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nome e indirizzo dell'azienda(o sede/Ufficio centrale) Fruits and Vegetables AG Example street 12345 Witzenhausen Germany	Nome e indirizzo del sito oggetto di Assessment Fruits and Vegetables GmbH Musterstraße 12346 Berlin Germany
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	COID: Persona di contatto in caso di emergenza (es. Richiamo) [come minimo Nome, email numero di telefono]:
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Telefono: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Telefono: 0 12 34 57	Fax: 01 23 45 67 88
sito web: www.fruitsandvegetables.com	Email: info@fruitsandvegetables.com	sito web: www.fruitsandvegetables.com	Email: info@fruitsandvegetables.de

Scopo di Assessment

Produzione di fragole congelate in buste PET e purea UHT di lamponi in buste
(Obbligatoria la traduzione in inglese dello scopo di Assessment)

Scopo (i) di prodotto: 5
Scopo (i) tecnologico: B, D, E

Informazioni aggiuntive

Esclusioni: [si/no] e [descrizione]
Processi parzialmente in outsourcing: [si/no] e [descrizione]
Struttura/e decentralizzata: [si/no] e [descrizione]
Produzioni multi ubicazione: [si/no] e [descrizione]

Risultato finale di Assessment

Come risultato dell'Assessment eseguito il 02.03. E 03.03.2021, "xyz" ha rilevato che le attività di lavorazione di Fruit and Vegetable GmbH per il summenzionato scopo di Assessment sono conformi ai requisiti indicati nello Standard IFS Food, Versione 7, al Livello Base , con il punteggio XX%.	Assessment di ricertificazione XX.XX e XX.XX in caso di Assessment annunciato e tra XX.XX e XX.XX in caso di Assessment non annunciato
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Osservazioni relative alle non conformità (Deviazioni D su requisiti KO e Maggiori):

Descrizione del follow-up sulle correzioni e azioni correttive dal precedente Assessment

Profilo dell'azienda
Dati dell'azienda
Anno di costruzione del sito oggetto dell'Assessment:
Se il sito è stato totalmente ristrutturato, indicare l'anno:
Area di produzione del sito:
Numero e descrizione degli edifici, piani e linee di produzione: (incluse le strutture decentralizzate, se applicabile):
Massimo numero di dipendenti durante il picco stagionale e all'interno dell'anno solare e spiegazione:
Descrizione dettagliata del gruppo di prodotti e prodotti per scopo lavorati dall'azienda:
Visione completa dei processi in sito dell'azienda: dalle materie prime ricevute ai prodotti finiti
Il sito valutato ha una produzione stagionale? Se "sì", fornire una descrizione
Specificare se ci sono interruzioni stagionali per più di una settimana del processo di produzione [periodo] e [spiegazione]
Il sito oggetto di Assessment ha prodotti completamente in outsourcing oltre ai propri principali processi/prodotti? Se "sì": specificare questi prodotti, se il sito è certificato per IFS Broker e/o descrivere lo stato di certificazione e il COID (se applicabile) o descrivere lo stato di certificazione dei subappaltatori e COID (se applicabile)
Il sito oggetto di Assessment ha prodotti commercializzati oltre alle proprie produzioni/prodotti? Se "sì": specificare questi prodotti, se il sito è certificato IFS Broker descrivere lo stato di certificazione il COID se applicabile o descrivere lo stato di certificazione degli appaltatori e COID se applicabile
Descrivere gli investimenti strategici relativi alla produzione e che riguardano la qualità del prodotto e sicurezza, fatti dall'azienda negli ultimi 12 mesi (cambiamenti strutturali, macchinari, ecc).
L'azienda rispetta i requisiti dell'uso del logo IFS (Food) come definito nel protocollo di certificazione IFS Food (Parte1)? (sì; No) Se "no" spiegare:
La lingua di lavoro del sito e lingua in cui è scritto il sistema di gestione della sicurezza alimentare e qualità
se il sito è certificato per altri standard, specificare il nome e lo standard: (descrizione)
Ulteriori informazioni:
Dati di Assessment
Lingua nella quale è stato svolto l'Assessment IFS Food:
Durata di Assessment (solo per Assessment IFS Food):
Nel caso di riduzione/estensione del tempo di Assessment, giustificare:
Quali prodotti e processi erano operativi durante la valutazione in sito?
Altre informazioni:

Allegato 10: Rapporto di Assessment IFS: contenuti principale

IFS FOOD
Versione 7, Ottobre 2020

Rapporto di Assessment IFS

Tabella riassuntiva di tutti i capitoli e risultato (in percentuale) per capitolo:

	Capitolo 1	Capitolo 2	Capitolo 3	Capitolo 4	Capitolo 5	Capitolo 6
	Governance Aziendale e Impegno della Direzione	Sistemi di gestione della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	Gestione delle risorse	Operazioni e processi	Misurazioni, analisi, miglioramenti	Piano Food defence
Non conformità KO	0	0	0	0	0	0
Non conformità Maggiori	0	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0	0
Risultato per capitolo (%)						

Sintesi: Tabella dei campi obbligatori per specifici requisiti di Assessment definiti nell'IFS Food ed elementi chiave

Rapporto

Parte del rapporto di Assessment IFS	N° del requisito IFS Food v7	Informazione obbligatoria da aggiungere
Politica	1.1.1	<ul style="list-style-type: none"> Data dell'approvazione della politica aziendale e date degli obiettivi specifici.
Struttura aziendale	1.2.3	<ul style="list-style-type: none"> Versione e data dell'ultima edizione dell'organigramma aziendale
	1.2.5	<ul style="list-style-type: none"> Descrizione su come l'azienda garantisce che tutte le informazioni pertinenti siano disponibili a tutto il personale responsabile.
	1.2.6	<ul style="list-style-type: none"> Nome dell'Autorità. Data e ora dell'ultima visita (anche se oltre I 12 mesi)
Riesame della Direzione	1.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Data dell'ultimo riesame del sistema di gestione della sicurezza alimentare e qualità
Gestione della documentazione	2.1.1.3	<ul style="list-style-type: none"> Data e versione della procedura
Registrazioni e informazioni documentate	2.1.2.2	<ul style="list-style-type: none"> Data e versione delle informazioni documentate (procedure)
Analisi HACCP	2.2.3.7	<ul style="list-style-type: none"> Tipo (i) CCP (elenco)
	KO N° 2: 2.2.3.8.1	<ul style="list-style-type: none"> Descrizione della procedura di monitoraggio per ogni CCP che includa come minimo: fase del processo, metodo di controllo, limiti critici, frequenza di controllo descrizione dei campioni controllati durante l'Assessment IFS In caso di valutazione N/A, fornire spiegazioni
	2.2.3.10	<ul style="list-style-type: none"> Data della verifica dell'ultimo piano HACCP
Igiene del personale	3.2.1	<ul style="list-style-type: none"> Data e versione della documentazione relativa all'igiene del personale
	3.2.8	<ul style="list-style-type: none"> Descrizione degli indumenti protettivi.
Formazione e addestramento	3.3.1	<ul style="list-style-type: none"> Data e versione del programma di formazione e/o addestramento.
	3.3.2	<ul style="list-style-type: none"> Numero dei corsi e delle registrazioni di monitoraggio controllate durante l'Assessment IFS.
locali riservati al personale	3.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Commento sull'idoneità dei locali riservati al personale in relazione con il tipo di produzione.
	3.4.5	<ul style="list-style-type: none"> Descrizione delle attrezzature per l'igiene delle mani

Parte del rapporto di Assessment IFS	N° del requisito IFS Food v7	Informazione obbligatoria da aggiungere
Specifiche/ prodotti finiti	4.2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione delle specifiche dei prodotti finiti controllate durante l'Assessment. • Se necessario (marchio retailer), le specifiche del prodotto finito sono state concordate con il cliente?
Specifiche materie prime	KO N° 4: 4.2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione delle specifiche (es. materie prime, ingredienti, additivi, materiali di imballaggio, rilavorato) controllati durante l'Assessment. • Descrizione di come l'azienda garantisce che le specifiche siano aggiornate.
Claim speciali	4.2.1.5	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione di tutti i claim speciali o procedure da garantire. • L'azienda lavora prodotti/materie prime OGM, che contengono OGM o derivate da OGM? • Se sì: (descrizione)
Ricetta/formula	KO N° 5: 4.2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione degli accordi contrattuali con i clienti controllati durante l'Assessment IFS, specificando in dettaglio gli argomenti del contratto con il cliente controllati: Nota: se non ci sono accordi contrattuali con il cliente, possibile la valutazione NA.
Sviluppo prodotto	4.3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dei campioni controllati durante l'Assessment IFS.
	4.3.4	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione delle etichette controllate durante l'Assessment IFS.
Approvvigionamento	4.4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Menzionare la documentazione di processo controllata durante l'Assessment IFS.
	4.4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Data e versione della procedura di approvvigionamento (incluse le situazioni eccezionali).
	4.4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Data dell'ultima valutazione ai fornitori.
	4.4.5	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dei campioni dei servizi di approvvigionamento controllati durante l'Assessment IFS.
Materiali di imballaggio	4.5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dei tipi di materiali di imballaggio utilizzati per i prodotti finiti: • I fornitori sono certificati IFS PACsecure o con altri standard di materiali di imballaggio con lo stesso scopo riconosciuti GFSI? Se sì, quali?
Ubicazione dell'azienda	4.6.1	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dell'ubicazione del sito e delle condizioni dell'area esterna.
Layout degli impianti e flussi di lavorazione	4.8.2	<ul style="list-style-type: none"> • Commenti sull'idoneità del layout e dei flussi di lavorazione per minimizzare i rischi di sicurezza alimentare.
Requisiti strutturali	4.9.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Commenti sull'idoneità dei locali del sito.

Parte del rapporto di Assessment IFS	N° del requisito IFS Food v7	Informazione obbligatoria da aggiungere
Erogazione dell'acqua	4.9.9.1	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione del tipo di origine dell'acqua potabile/acqua usata. • Descrizione su come l'acqua potabile/acqua usata viene controllata indicando in particolare se l'acqua è controllata dal laboratorio dell'azienda o da laboratorio esterno. • Quali analisi sono svolte? (quali parametri)
Aria e gas compressi	4.9.10.1	<ul style="list-style-type: none"> • Data e versione dell'analisi dei pericoli e valutazione dei rischi associati. • Se sono usati gas, fornire il nome della dichiarazione di conformità controllata durante l'Assessment IFS.
Procedure di pulizia e disinfezione	4.10.1	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione delle procedure di pulizia e disinfezione applicate (es. CIP, manuale di pulizia delle sale di lavorazione ed attrezzature, pulizia fatta dal proprio personale o da servizi esterni) • Data e versione dei programmi di pulizia e disinfezione controllati durante l'Assessment IFS
	4.10.8	<ul style="list-style-type: none"> • Nome e data delle schede di sicurezza controllate durante l'Assessment IFS.
	4.10.9	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione delle condizioni di stoccaggio del sito.
Fornitori esterni di servizi di pulizia e disinfezione	4.10.11	<ul style="list-style-type: none"> • Nome delle aree pulite e disinfettate dai fornitori esterni, dove pertinente.
Gestione dei rifiuti	4.11.1	<ul style="list-style-type: none"> • Data e versione della procedura di gestione dei rifiuti.
Rischio corpi estranei	KO N° 6: 4.12.2	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dello strumento e dei metodi usati per rilevare corpi estranei (es. filtri, setacci, X-ray, Metal Detector) e dove sono posizionati nel processo. • Se i rilevatori di corpi estranei non sono definiti come CCP, descrizione dei tester dimensioni e tipo. • Se non c'è alcuna attrezzatura di rilevazione, devono essere descritte le misure preventive applicate (es. metodi di rilevazione visivi).
Ispezione visiva	4.12.10	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dei metodi di ispezione visive, cambio della frequenza per il personale e ultima formazione al personale, dove pertinente.
Monitoraggio infestanti/controllo infestanti	4.13.2	<ul style="list-style-type: none"> • Il servizi di controllo infestanti sono gestiti da personale interno o esterno? • Frequenza e tipi di controlli • In caso di identificazione di infestanti, quali sono state le azioni correttive?
Ricevimento e stoccaggio della merce	4.14.1	<ul style="list-style-type: none"> • Data e versione del piano di ispezione.
	4.14.2	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione del sistema.
	4.14.5	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione del campione controllato durante l'Assessment IFS.

Parte del rapporto di Assessment IFS	N° del requisito IFS Food v7	Informazione obbligatoria da aggiungere
Trasporto	4.15.1	<ul style="list-style-type: none"> Descrizione del campione controllato durante l'Assessment IFS.
Manutenzione e riparazione	4.16.1	<ul style="list-style-type: none"> Data e versione del piano di manutenzione.
Attrezzatura	4.17.1	<ul style="list-style-type: none"> Descrizione del campione controllato durante l'Assessment IFS.
Rintracciabilità	KO N° 7: 4.18.1	<ul style="list-style-type: none"> Descrizione del sistema di rintracciabilità e della documentazione di rintracciabilità dell'azienda. Descrizione dei prodotti usati per il test di rintracciabilità svolto durante l'Assessment, inclusi i dettagli riguardanti le materie prime, gli ingredienti, gli additivi, il rilavorato, i materiali di imballaggio per il prodotto finito/bilancio di massa/risultato del test a monte e a valle. <p>Nota: Il test di rintracciabilità deve essere sempre basato su un campione comprato presso un Punto Vendita del distributore o al limite, scelto dallo stesso auditor (es. nei casi in cui il «prodotto» non sia venduto al consumatore finale ma ad altri clienti – es. attività BtoB).</p>
	4.18.2	<ul style="list-style-type: none"> Data e ultimo test di rintracciabilità del prodotto(i).
Allergeni e contaminazione crociata	4.19.2	<ul style="list-style-type: none"> Quali misure e controlli preventivi sono in atto per garantire che la contaminazione crociata sia minimizzata? Sono presenti allergeni? Se sì, quali? Data della valutazione del rischio e ultima verifica.
Frodi alimentare	4.20.2	<ul style="list-style-type: none"> E' stata svolta una valutazione di vulnerabilità? se sì, quali gruppi di materie prime/gruppi di prodotto suscettibili di frode sono stati identificati nella valutazione di vulnerabilità? Descrizione delle ragioni per le quali le materie prime identificate sono suscettibili di frodi alimentari. Spiegare quali criteri sono stati selezionati nella valutazione di vulnerabilità. Fornire i dettagli della valutazione di vulnerabilità: (data, responsabilità, punti di discussione, ecc).
	4.20.3	<ul style="list-style-type: none"> Data del piano di mitigazione e data dell'ultima revisione.
	4.20.4	<ul style="list-style-type: none"> Data dell'ultima revisione della valutazione di vulnerabilità alla frode alimentare.
Audit interni	5.1.1	<ul style="list-style-type: none"> Descrizione dei campioni controllati durante l'Assessment IFS.
	5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> Quali attività l'azienda ha identificato come critiche per la sicurezza alimentare e per le specifiche di prodotto?

Parte del rapporto di Assessment IFS	N° del requisito IFS Food v7	Informazione obbligatoria da aggiungere
Validazione e controllo del processo e degli ambienti di lavoro	5.3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dei criteri identificati per la validazione del processo e degli ambienti di lavoro. • Ultima validazione del processo e degli ambienti di lavoro condotta (data, risultato). • Descrizione dei parametri ambientali di monitoraggio e relativi limiti definiti dall'azienda sulla base della valutazione del rischio.
	5.3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dei campioni dei dispositivi di misurazione e monitoraggio controllati durante l'Assessment IFS.
Dispositivi di misurazione e monitoraggio	5.4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione delle registrazioni/liste dei dispositivi di misurazione e monitoraggio controllati durante l'Assessment IFS.
	5.4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dei campioni dei dispositivi di misurazione e monitoraggio controllati durante l'Assessment IFS.
Controllo quantitativo	5.5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione della frequenza e metodologia dei controlli quantitativi. • Specificare se l'azienda utilizza la marcatura "e" sull'imballaggio.
Analisi di prodotto/laboratori	5.6.1	<ul style="list-style-type: none"> • Quali sono le analisi svolte nel proprio laboratorio e con quale frequenza? • Quali sono le analisi svolte nel laboratorio esterno e con quale frequenza?
	5.6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Indicare il numero di accreditamento del laboratorio.
Rilascio del prodotto	5.7.1	<ul style="list-style-type: none"> • Data e versione della procedura.
Gestione dei reclami	5.8.1	<ul style="list-style-type: none"> • Range o indicatore di reclami ricevuti dai consumatori, dai retailer e dalle autorità separatamente. • Range o indicatori dei reclami relativi ai corpi estranei nei prodotti finiti specificando il tipo di corpo estraneo.
	5.8.2	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione dei campioni controllati durante l'Assessment IFS.
Ritiro/richiamo	5.9.1	<ul style="list-style-type: none"> • Data e versione della procedura.
	KO N° 9: 5.9.2	<ul style="list-style-type: none"> • Quanti ritiri sono stati effettuati dopo l'ultimo Assessment? • Quanti richiami sono stati effettuati dopo l'ultimo Assessment? • Descrizione delle cause dei ritiri. • Descrizione delle problematiche di sicurezza alimentare in caso di richiami. • Data dell'ultimo test.
Gestione delle non conformità e prodotti non conformi	5.10.1	<ul style="list-style-type: none"> • Data e versione della procedura.
Azioni correttive	5.11.1	<ul style="list-style-type: none"> • Data e versione della procedura • Descrizione del follow-up nel rapporto di Assessment e nel piano di azioni.

Parte del rapporto di Assessment IFS	N° del requisito IFS Food v7	Informazione obbligatoria da aggiungere
Piano Food defence	6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione del piano di Food defence. • Versione e data della procedura e data del piano. • Data del riesame annuale e ultimo test.
Se pertinenti, informazioni aggiuntive		
<p>Nota: le informazioni aggiuntive possono essere date solo per i requisiti non elencati come campi obbligatori o per qualsiasi altra nota dell'auditor.</p>		

Riassunto di tutte le deviazioni e non conformità rilevate per ogni capitolo e requisito:

N°	Riferimento	Requisito IFS	Valutazione	Spiegazione
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Riassunto dei punti di attenzione:

N°	Riferimento	Requisito IFS	Valutazione	Spiegazione
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Rapporto di Assessment dettagliato

N°	Riferimento	Requisito IFS	Valutazione	Spiegazione
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Allegato al rapporto di Assessment IFS

Lista dei partecipanti principali

Partecipanti all'Assessment					
Nome:	Posizione:	Riunione di apertura	Valutazione in sito	Riesame della documentazione	Riunione di chiusura
Mr. Quality	Resp. Qualità	X	X	X	X
Mr. Manager	Direttore	X			X
Mr. Interpreter	Interpreter	X	X	X	X

Spiegazioni sugli scopi e fasi di processo (basato sull'Allegato 3)

Sistema di punteggio IFS (sulla base del capitolo 1, Parte 1)

Punteggio e emissione del certificato (sulla base della tabella 4, Parte 1)

Allegato 11: Certificato IFS

CERTIFICATO



Con il presente, l'ente di certificazione

Nome dell'ente di certificazione

che è un ente di certificazione accreditato ISO/IEC 17065 per la certificazione IFS e ha firmato un contratto con il proprietario IFS Management GmbH, conferma che le attività di lavorazione di

Nome dell'azienda oggetto di Assessment

indirizzo

(GS1 GLN(s) e dove pertinente, COID codice di confezionamento e numero di autorizzazione legale sanitaria),
(ufficio direzionale, se pertinente)

Per lo scopo di Assessment:
(descrizioni dettagliate dei processi/scopi),

informazioni aggiuntive:

se ci sono processi parzialmente in outsourcing, deve essere aggiunta la seguente frase:

"Oltre alla produzione propria, l'azienda ha processi parzialmente in outsourcing",

descrizione delle esclusioni di prodotto, se pertinente,

se l'azienda svolge anche attività di logistica o broker, fornire lo stato di certificazione scrivendo la frase:

"L'azienda ha proprie attività broker/logistiche che sono/non sono certificate IFS Broker

e/o IFS Logistics e/o altri standard di certificazione riconosciuti GFSI".

Numero e nome degli scopi di prodotto, numero degli scopi tecnologici

Soddisfa i requisiti dell'

IFS Food Versione 7, Ottobre 2020

A livello base/superiore
e altri documenti normativi associati

Con il punteggio di XX%

Certificato – numero di registrazione:

Data dell'ultimo Assessment non annunciato (ultimo giorno di Assessment).

Se non è ancora stato condotto l'Assessment non annunciato IFS Food per il rispettivo COID,

il certificato deve indicare quanto segue:

"Ultimo Assessment condotto non annunciato: N/A"

Data di Assessment (se pertinente: anche la data dell'Assessment di follow-up):

Data emissione del Certificato:

Data di scadenza del certificato (la validità del certificato rimane la stessa ogni anno come descritto nel Protocollo di Certificazione IFS Food, Parte 1):

Il prossimo Assessment deve essere eseguito entro il periodo di tempo:

(Assessment di ricertificazione tra XX.XX e XX.XX in caso di Assessment annunciato

e tra XX.XX e XX.XX in caso di Assessment non annunciato)

Data e luogo:

Nome e firma della persona responsabile

presso l'ente di certificazione:

Indirizzo dell'ente di certificazione:

Logo dell'ente di accreditamento
o suo nome e numero
di registrazione



Allegato 12: Glossario

Accordo contrattuale con il cliente	Un'intesa negoziata e generalmente giuridicamente applicabile tra il cliente e l'azienda.
Acqua potabile	Acqua adatta al consumo umano o animale (ad es. acqua idonea per bere, cucinare e preparare gli alimenti) che in linea di principio deve essere priva di microrganismi e altri contaminanti che possano mettere in pericolo la salute pubblica.
Alimento	<p>Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.</p> <p>Il termine "alimento" comprende bevande, gomme da masticare, una sostanza, compresa l'acqua, incorporata intenzionalmente negli alimenti durante la loro fabbricazione, preparazione o trattamento e animali vivi offerti al cliente o al consumatore e destinati alla preparazione e al consumo da parte del consumatore.</p>
Allergeni (EU)	<p>Alimenti che causano una reazione avversa mediata da una reazione immunologica. Gli allergeni definiti sono:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cereali contenenti glutine (ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;• Crostacei e prodotti derivati• Uova e prodotti derivati• Pesce e prodotti derivati• Arachidi e prodotti derivati• Soia e prodotti derivati• Latte e prodotti derivati (ivi incluso il lattosio)• Frutta a guscio ovvero mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci Pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci Macadamia e noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati• Sedano e prodotti derivati• Lupino e prodotti derivati• Molluschi e prodotti derivati• Senape e prodotti derivati• Semi di sesamo e prodotti derivati• Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come SO₂. <p>Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio.</p>

Allergeni (US)	<p>Esistono 8 principali allergeni riconosciuti negli Stati Uniti secondo il U.S. Food and Drug Administration (FDA) Model Food Code 2009, Sezione Definizioni, pagina 12.</p> <p>(1) "allergene alimentare principale" ovvero:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Latte, uova, pesce (quali branzino, platessa, merluzzo, compresi i crostacei quali ad esempio i granchi, le aragoste o i gamberetti), noci (quali mandorle, noci pecan o noci), grano, arachidi e soia (b) Un ingrediente che contiene proteine derivate da un alimento, tra quelli indicati al comma (1) (a) della presente definizione. <p>(2) L'allergene alimentare principale non include:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Qualsiasi olio altamente raffinato derivante da un alimento specificato nella lettera (a) della presente definizione e qualsiasi ingrediente derivato da un olio altamente raffinato di cui sopra; o (b) Qualsiasi ingrediente escluso ai sensi della petizione di notifica specificato nell'etichettatura degli allergeni alimentari Protection Act of 2004 (Public Law 108 – 282).
Analisi del pericolo	<p>Il processo che consiste nella raccolta e nella valutazione di informazioni relative ai pericoli e alle condizioni che portano alla loro presenza, al fine di decidere quali di essi sono importanti per la sicurezza dei prodotti alimentari e pertanto andranno affrontati nell'ambito del piano HACCP.</p>
Analisi dell'origine delle cause	<p>Processo o procedura che aiuta a comprendere le cause che hanno dato origine a un problema. L'obiettivo di questo processo consiste nel determinare i controlli mancanti o i controlli applicati in modo inadeguato al fine di impedire la ricorrenza dello stesso.</p>
Appaltatore	<p>Una azienda o una persona incaricata dall'azienda per eseguire lavori all'interno del sito.</p>
Area di produzione	<p>Parte del sito produttivo che include: i processi produttivi , le aree di stoccaggio e spedizione, le GMP, inclusa la manutenzione, l'igiene, il controllo infestanti e le attività di pulizia e disinfezione, lo sviluppo del prodotto, le strutture di laboratorio in sito e/o le strutture di manutenzione, le strutture per il personale e le aree esterne.</p>
Aree di manipolazione degli alimenti	<p>Aree in cui il personale manipola alimenti o manipola superfici che probabilmente entreranno in contatto con l'alimento. Queste sono aree in cui l'alimento viene preparato, fabbricato, prodotto, raccolto, estratto, trasformato, immagazzinato, trasportato e consegnato.</p>
Assessment (IFS)	<p>Processo di determinazione che include metodi di valutazione come l'auditing e ispezione, al fine di determinare la misura in cui un sito di produzione e i relativi processi soddisfano i requisiti specificati (stabiliti nella Parte 2). L'Assessment IFS viene condotto seguendo una serie di valutazioni, tra cui una valutazione in sito e una revisione/e ispezione della documentazione e delle registrazioni, le tecniche di revisione e ispezione sono applicate alternativamente.</p>
Attrezzatura	<p>Macchine, strumenti, apparecchi, utensili o impianti utilizzati o che sia previsto l'uso o coinvolti nella realizzazione e movimentazione degli alimenti e comprende le attrezzature usate o destinate ad essere utilizzate per la pulizia dei locali o delle attrezzature alimentari.</p>

Audit	<p>Processo sistematico, indipendente e documentato al fine di ottenere registrazioni, dichiarazioni di fatto o altre informazioni pertinenti e attraverso la valutazione oggettiva determinare la misura in cui i requisiti specificati sono soddisfatti. Nell'Assessment IFS, l'auditing è limitato all'esame dei processi di gestione che conducono a un processo/prodotto conforme.</p>
Audit interno	<p>Processo generale di audit relativo a tutte le attività dell'azienda. Condotta dall'azienda, o da terzi per proprio mandato, a fini interni. L'audit interno è un'attività indipendente, e obiettiva la quale è finalizzata per dare valore aggiunto e migliorare le operazioni di una organizzazione. Essa aiuta l'organizzazione a raggiungere i propri obiettivi attraverso un approccio sistematico e rigoroso per valutare e migliorare l'efficacia della gestione del rischio, dei controlli e dei processi della direzione.</p>
Audit testimone da svolgere ogni due (2 anni) per gli auditor approvati IFS Food	<p>Ogni auditor IFS Food deve essere valutato ogni due (2) anni da parte dell'ente di certificazione mediante un audit testimone IFS Food completo in sito, al fine di valutare le sue competenze. Questo audit può essere eseguito in qualsiasi momento durante il secondo anno successivo all'anno in cui è stato effettuato l'ultimo audit testimone.</p> <p>L'auditor testimone:</p> <ul style="list-style-type: none"> • non deve far parte dell'Assessment (come membro del team). • deve essere un auditor IFS con esperienza (vedere i requisiti al punto 3.2, parte 3) • può non essere qualificato per tutti gli scopi di prodotto e scopi tecnologici dell'Assessment. <p>L'ente di certificazione deve specificare il nome dell'auditor testimone nell'elenco dei partecipanti del rapporto di Assessment IFS e deve essere in grado di fornire, su richiesta, un rapporto di audit testimone di questo audit testimone.</p> <p>Ogni seconda volta (ogni quattro (4) anni) può essere sostituito da un audit testimone completo in sito durante un audit di trasformazione post-raccolta a fronte di uno standard di certificazione della sicurezza alimentare riconosciuto dal GFSI e accreditato secondo la norma ISO/IEC 17065: 2012.</p> <p>Nota 1: In caso di team di Assessment in cui il team può separarsi durante l'Assessment (in quanto entrambi gli auditor dispongono degli scopi di prodotto e degli scopi tecnologici dell'azienda), non è possibile eseguire un audit testimone da un unico auditor testimone, in quanto l'auditor (che viene osservato,) non svolge un Assessment completo dell'azienda. Ma se il team non si separa, è possibile eseguire un audit testimone per il lead auditor da parte di un osservatore, in quanto sarà possibile osservare l'auditor durante un Assessment completo.</p> <p>Nota 2: gli audit testimoni eseguiti dagli enti di accreditamento sono accettati in sostituzione dell'audit di testimone eseguito da un osservatore dell'ente di certificazione.</p> <p>Nota 3: sono accettati anche gli audit testimoni eseguiti dall'IFS Integrity Program durante un Assessment IFS Food completo.</p>

Auditor in progress (AIP)	Candidato che sta acquisendo esperienza in auditing/valutazione e deve superare gli esami IFS per diventare un IFS Food Auditor. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo 3.1.1.4, parte 3 dello Standard.
Autenticità Alimentare	Le caratteristiche di un alimento in relazione alla sua origine e/o processo di produzione e/o le sue proprietà intrinseche (ad esempio organolettiche o chimiche).
Azienda	Qualsiasi stabilimento in cui viene effettuata una qualsiasi fase della produzione e della distribuzione di alimento. L'azienda può avere una o più entità legali registrate e/o approvate dall'autorità competente per conto dell'operatore alimentare
Azione correttiva	Azione per eliminare la causa di una non conformità e/o di una deviazione rilevata. La stessa deve essere implementata, al più tardi, prima dell'Assessment di ricertificazione.
CCP	Punto critico di controllo: Fase nella quale il controllo può essere applicato ed è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o per ridurlo a un livello accettabile.
Calibratura	Insieme di operazioni che stabiliscono, sotto condizioni specificate, la relazione tra i valori indicati da uno strumento di misura o da un sistema di misura o i valori rappresentati da un campione materiale o materiale di riferimento e i corrispondenti valori noti di un misurando.
Caratteristiche	Una caratteristica o proprietà designata di un prodotto.
Cliente	Impresa o persona alla quale i prodotti vengono venduti come prodotti finiti o come semilavorati.
Consumatore finale	Il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizza tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.
Contaminazione	Introduzione o presenza di un contaminante negli alimenti o nell'ambiente in cui è realizzato il prodotto alimentare. Un contaminante può essere qualsiasi agente biologico, chimico, corpo estraneo fisico o qualsiasi altra sostanza che possa compromettere la sicurezza alimentare o la sua idoneità. Contaminazione può significare anche una reciproca correlazione tra confezioni.
Correzione	Azione per eliminare una deviazione rilevata e/o non conformità. La stessa deve essere implementata, al più tardi, prima dell'emissione del certificato.
DOP	Denominazione di origine protetta definita ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012.
Deviazione	Inosservanza di un requisito relativo ai prodotti e ai processi, che non ha alcun impatto sulla sicurezza alimentare. Nello standard IFS, le deviazioni sono requisiti valutati C, D e requisiti KO valutati C.
Diagramma di flusso	Una rappresentazione sistematica della sequenza di processi o di operazioni applicati nella produzione o nella fabbricazione di un particolare prodotto alimentare.

Direzione	Direzione esecutiva
Entità Legale	L'entità legale è la sede legale dell'operatore alimentare dove, secondo l'accordo contrattuale, l'operatore del settore alimentare ha la propria sede amministrativa. Essa identifica generalmente il luogo in cui è situata l'organizzazione amministrativa dell'azienda.
Finestra temporale di Assessment (Assessment non annunciato)	Periodo di tempo durante il quale può essere svolto l'Assessment non annunciato. La data di riferimento per questa finestra temporale è la data di Assessment originale (data della prima certificazione di Assessment). Nel protocollo di certificazione IFS Food (parte 1), la finestra temporale è nel ciclo di Assessment [- 16 settimane; + 2 settimane] dalla data di Assessment originale.
Food defence	Procedure attuate al fine di assicurare la protezione degli alimenti e della loro fornitura da minacce dannose e ideologicamente motivate.
Food safety culture	Sistema dei valori, convinzioni e norme condivise che influenzano la mentalità e il comportamento nei confronti della sicurezza alimentare, all'interno di un'organizzazione. Gli elementi della Food safety culture sono quegli elementi di gestione della sicurezza alimentare che la Direzione di un'azienda può utilizzare per guidare la cultura della sicurezza alimentare all'interno dell'azienda. Questi includono almeno: <ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione sulle politiche e responsabilità in materia di sicurezza alimentare • Formazione • Feedback dei dipendenti su questioni relative alla sicurezza alimentare • Valutazione delle prestazioni
Frode alimentare	Sostituzione, etichettatura, adulterazione o contraffazione intenzionale di alimenti, materie prime o materiali di confezionamento immessi sul mercato per guadagno economico. Questa definizione si applica anche ai processi esternalizzati.
Global Location Number GS1 (GLN)	Il GLN deve identificare chiaramente il sito certificato IFS nelle comunicazioni in formato elettronico nella filiera di fornitura. È obbligatorio per i siti situati all'interno dello Spazio economico europeo (SEE), nonché per i siti situati all'interno del Regno Unito se lascia il SEE il 01.01.2021. I GLN sono richiesti nel rapporto di Assessment IFS, sul certificato IFS e nel database IFS per ogni sito (o siti) certificato.
HACCP	Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici: un sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli di carattere rilevante per la sicurezza dei prodotti alimentari
IGP	Indicazione geografica protetta definita ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012.
In sicurezza	Conservare in un luogo sicuro non accessibile al personale o alle persone non autorizzate.

Incidente	Una situazione all'interno della catena di approvvigionamento in cui sono possibili e/o confermati rischi associati all'integrità del prodotto; o qualsiasi evento di forza maggiore (ad es. interruzione di risorse/servizi critici, calamità naturali, perdite, situazioni di emergenza, crisi, ecc.) che abbiano un impatto diretto sulla consegna di prodotti affidabili.
Indumenti protettivi	Indumenti forniti dall'azienda (incluse le calzature e i guanti) che vengono indossati da dipendenti, appaltatori e visitatori per proteggere l'alimento dalla contaminazione.
Ingrediente	Qualsiasi sostanza, inclusi gli additivi alimentari, utilizzata nella fabbricazione o preparazione di un alimento che rimane nel prodotto finito, anche in forma modificata.
Integrity Program	Programma implementato da IFS al fine di: <ul style="list-style-type: none"> • Monitorare, come azione preventiva, le performance degli auditor e degli enti di certificazione, così come le aziende valutate, • Gestire, come azione correttiva, qualsiasi reclamo indirizzato ad IFS.
Integrità del prodotto	La sicurezza del prodotto, la qualità e altre proprietà o criteri definiti dall'azienda o dal cliente.
Ispezione	Esame di un processo/prodotto, sviluppo prodotto o di un impianto e determinazione della sua conformità a requisiti specifici o generici, sulla base di un giudizio professionale. L'ispezione di un processo include l'ispezione delle caratteristiche del prodotto, esigenze del cliente, persone, strutture, tecnologie e metodi.
Ispezione di stabilimento (vs audit interno)	Le ispezioni di stabilimenti coprono aspetti specifici e devono essere effettuate da una persona appropriata. Il termine indica le visite a intervalli regolari presso qualsivoglia area, per qualsiasi scopo, al fine di verificarne la conformità (igiene, controllo degli animali nocivi, controllo dei prodotti, fabbricazione, pericoli relativi a corpi estranei, controllo degli ambienti circostanti ecc.).
Locali riservati al personale	Aree all'interno del sito, diverse dalle aree di produzione e di stoccaggio, utilizzate dal personale. Ad. esempio: spogliatoi, servizi igienici, mense e sale ristoro.
Lotto sulla confezione (batch number)	Codice stampato/impresso su un'etichetta che consente di tracciare la storia della produzione del prodotto.
Materia prima	Un componente di base utilizzato per la fabbricazione di un prodotto (ingredienti, additivi, materiali di confezionamento, rilavorazioni).

Materiali di confezionamento	<p>Qualsiasi materiale utilizzato per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contenere il prodotto, in relazione alla sua forma fisica e alla sua natura • Proteggere e prevenire il prodotto da danni meccanici dovuti ai rischi di distribuzione • Preservare il prodotto, prevenendo o inibendo i cambiamenti chimici, biochimici e/o il deterioramento microbiologico • fornire informazioni sul prodotto e messaggi di comunicazione, ad es.: requisiti legali, ingredienti del prodotto, modalità di utilizzo, comunicazione del marchio, ecc. • Prolungare la durata di conservazione, per mantenere o migliorare le condizioni del prodotto (materiali attivi a contatto con gli alimenti) • Monitorare le condizioni del prodotto confezionato o l'ambiente che circonda il prodotto (materiali intelligenti a contatto con alimenti) • Movimentazione, consegna e presentazione dei prodotti.
Materiali di confezionamento primario	<p>Il materiale di confezionamento primario soddisfa una o più delle seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • è a contatto e/o destinato ad essere a contatto con alimenti • può trasferire i suoi costituenti nell'alimento e, se rimosso, la qualità, la sicurezza e la legalità del suo contenuto è compromessa • è parte dell'unità di consumo.
Misura di controllo (Ex CP)	<p>Identificata attraverso l'analisi dei pericoli come misura essenziale al fine di controllare/gestire la probabilità dell'introduzione o proliferazione di un pericolo per la sicurezza alimentare nel prodotto e/o nell'ambiente. Tuttavia, la perdita di controllo a questo punto non può portare a un problema di salute.</p>
Monitoraggio	<p>L'atto di condurre una sequenza programmata di osservazioni o misurazioni dei parametri di controllo per valutare se un CCP e altre misure di Controllo sono sotto controllo.</p> <p>Vedere anche il Codex Alimentarius, Principi Generali dell'igiene Alimentare, Linee Guida per l'applicazione del sistema HACCP, sezione 9.</p>
Non conformità	<p>Il mancato adempimento di un requisito specificato. Una non conformità può essere data in caso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mancato rispetto della legislazione, • problematiche di sicurezza alimentare, • disfunzioni interne e • problemi con i clienti. <p>Nell'IFS Standard, le non conformità sono definite come Maggiori e D assegnate ai requisiti KO.</p>
Numero di autorizzazione legale sanitaria	<p>Numero di autorizzazione ufficiale del sito. In alcuni Paesi, questo numero è equivalente al numero di riconoscimento veterinario.</p>
Numero di lotto	<p>Combinazione di caratteri alfa-numeriche assegnati a un gruppo di prodotti realizzati nello stesso batch/unità produttiva.</p>
OGM	<p>Un organismo geneticamente modificato, con l'eccezione degli esseri umani, nel quale il materiale genetico è stato modificato con metodi diversi dalla moltiplicazione naturale o dalla ricombinazione naturale.</p>

Pastorizzazione	Trattamento termico progettato per ridurre il numero di agenti patogeni e di microrganismi alteranti, che è compatibile con i minimi cambiamenti chimico, fisico e organolettici nel prodotto (ad es. processo UHT, alta pressione pastorizzazione). Il processo è utilizzato in combinazione con altri fattori al fine di rendere l'alimento sicuro per un periodo di shelf life definito (pH, aW, conservazione refrigerata).
Pericolo	Un agente biologico, chimico o fisico potenzialmente in grado di causare un danno alla salute.
Periodo di blocco	Periodo nel quale l'azienda può comunicare al proprio ente di certificazione che la valutazione non annunciata non può essere svolta. Questo periodo include al massimo 10 giornate lavorative, in cui il sito di produzione non è disponibile per l'Assessment (ad es. ferie del personale, giorni di manutenzione, ecc.), nonché periodi non operativi. Nota: i dieci (10) giorni lavorativi possono essere suddivisi in un massimo di tre (3) periodi. Questi, insieme ai periodi non operativi, devono essere notificati all'ente di certificazione al momento della registrazione per l'Assessment non annunciata. L'ente di certificazione deciderà se il carattere non annunciata dell'Assessment è soddisfatto.
Periodo di non lavorazione	Periodi in cui le linee di produzione non sono in funzione, es. giornate di manutenzione programmata, festività, chiusure aziendali programmate per vacanze, ecc.
Piano di mitigazione delle frodi alimentari	Un processo che definisce quando, dove e come mitigare le attività fraudolente identificate da una valutazione di vulnerabilità alle frodi alimentari. Il risultato del piano definirà le misure ed i controlli che devono essere attuati per mitigare efficacemente i rischi identificati. Le misure di controllo da attuare variano in funzione: <ul style="list-style-type: none"> • della natura della frode alimentare (sostituzione, scorretta etichettatura, adulterazione o contraffazione), • della metodologia di rilevazione • del tipo di sorveglianza (ispezione, audit, analisi, certificazione del prodotto), • della origine e provenienza di materia prima, ingredienti e di materiali di confezionamento.
Procedura	Modo specifico di condurre un'attività o di mettere in atto un processo. Le procedure devono essere implementate e l'elaborazione delle procedure deve essere definita in documenti o descrizioni dei processi (ad es. diagramma di flusso).
Processo parzialmente in outsourcing	Fasi della produzione o parti del processo di produzione realizzate all'esterno del sito da terze parti per conto del sito di produzione certificato IFS. Nello standard IFS, l'imballaggio primario e l'etichettatura sono anche considerati fasi di produzione: se tali processi sono in outsourcing, questi devono essere considerati come processi parzialmente in outsourcing.
Prodotti commercializzati	Prodotti fabbricati, imballati ed etichettati da un'azienda diversa e con un nome diverso o un marchio non di proprietà rispetto l'azienda certificata IFS Food e che non sono prodotti a marchio del cliente.

Prodotti completamente in outsourcing	Prodotti fabbricati, confezionati ed etichettati a proprio marchio o marchio del cliente da una azienda diversa da quella valutata.
Prodotti stagionali	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.
Prodotto	Risultato di un processo o attività per trasformare input in output. Un prodotto alimentare comprende l'imballaggio.
Prodotto a marchio Cliente	Un prodotto che è realizzato nel sito di produzione e venduto a marchio del proprio cliente (ad es. marchio del distributore).
Programma di istruzioni	Un programma definito progettato per fornire istruzioni chiare e concise al personale per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e qualità degli alimenti.
Requisiti di prodotto	Un requisito relativo a prodotti include: sicurezza dei prodotti, qualità dei prodotti, legalità dei prodotti, processo e specifiche.
Revisore	<p>Un Revisore IFS è un auditor IFS Food o un Revisore puro IFS. Persona dell'ente di certificazione incaricata di valutare i rapporti di Assessment IFS prima che la decisione di certificazione sia stata presa. I compiti del revisore sono, almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controllare la coerenza complessiva dei rapporti di Assessment IFS • Controllare se i rapporti di Assessment IFS sono propriamente completati (es. campi obbligatori, ecc.) • Controllare se i rilievi sono descritti correttamente e se le giustificazioni sono pertinenti • Controllare se le correzioni e le azioni correttive, così come i termini di implementazione delle azioni proposte dall'azienda auditata siano state validate dall'auditor (o da un rappresentante dell'Ente di certificazione) e siano pertinenti. <p>Il riesame deve essere documentato.</p>
Ricetta	<p>Descrizione esaustiva di quantità e qualità delle materie prime che devono essere usate per processare i prodotti, come richiesto dalle specifiche del cliente.</p> <p>La ricetta/formula può includere parametri tecnologici e specifici "know-how" sul processo.</p>
Richiamo prodotto	Ogni misura mirata a ottenere la restituzione di un prodotto pericoloso che è già stato fornito o reso disponibile ai consumatori da parte del produttore o del distributore.
Rilavorazione	Il processo di riutilizzo di alimenti, ingredienti o materiali di confezionamento.
Rintracciabilità	Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione e della distribuzione.
Rischio	Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo nell'alimento.

Risorse	Una riserva o fornitura di denaro, materiali, personale e beni che possono essere utilizzati dall'azienda per operare in modo efficace e raggiungere obiettivi in modo continuativo.
Ritiro prodotto	Ogni misura mirata a prevenire la distribuzione, l'esposizione e l'offerta al consumatore di un prodotto fuori specifica e/o che può essere pericoloso.
Ruoli chiave	Personale che ha significative responsabilità e risponde per lo sviluppo e il mantenimento dell'integrità del prodotto.
Schede di sicurezza	Le schede di sicurezza (SDS) sono istruzioni di sicurezza per la manipolazione di sostanze pericolose, sono destinate principalmente ad essere utilizzate da utilizzatori professionali e devono consentire loro di adottare le misure necessarie per la protezione della salute, della sicurezza e dell'ambiente sul luogo di lavoro. La scheda di sicurezza può essere fornita su supporto cartaceo o elettronico, a condizione che il destinatario disponga dei mezzi necessari per riceverla.
Servizi	Un'organizzazione che fornisce un servizio di consulenza, stoccaggio o un processo. Ad esempio: trasporto, stoccaggio, realizzazione ordini (picking) o altri servizi esternalizzati, quali monitoraggio infestanti, pulizia e disinfezione.
Sign-off audit	Primo Audit testimone di un auditor dopo aver superato gli esami IFS, al fine di confermare la competenza per l'approvazione finale come auditor IFS Food. Il signoff l'audit deve essere eseguito durante una certificazione completa di Assessment IFS Food.
Sistema	Set di elementi intercorrelati o che interagiscono. Un sistema è una linea di azione pianificata, sostenibile e strutturata. Viene raccomandata una documentazione conforme al grado di complessità. Un sistema include: documentazione, descrizione delle procedure, controllo/ monitoraggio, azione correttiva, mappa del sito.
Sito produttivo	Uno stabilimento in una ubicazione fisica specifica in cui viene condotto l'Assessment IFS Food in cui è possibile realizzare ogni fase del processo di produzione e distribuzione degli alimenti. Può anche includere strutture (ad esempio reparti di produzione o magazzini) di proprietà dell'azienda in cui avvengono parte dei processi e delle operazioni.
Sterilizzazione	Trattamento termico applicato a un prodotto nel proprio imballo finale, progettato per distruggere agenti patogeni e realizzare prodotti commercialmente sterili con un'estesa (lunga) durata a temperatura ambiente (ad es. autoclave per prodotti in scatola). Il principale obiettivo è l'inattivazione delle spore più resistenti al calore del microrganismo patogeno <i>Clostridium botulinum</i> .
Struttura decentralizzata	Struttura (ad esempio un reparto di produzione o un magazzino) di proprietà dell'azienda dove sono svolte parte dei processi e delle operazioni in carico al sito di produzione.

Sviluppo prodotto	Creazione di prodotti con nuove o differenti caratteristiche che offrono vantaggi nuovi o aggiuntivi al cliente. Lo sviluppo del prodotto può coinvolgere modifiche ad un prodotto esistente o alla sua presentazione, o la formulazione di un intero nuovo prodotto che soddisfa un cliente nuovo che vuole una nicchia sul mercato. Nello standard IFS, i requisiti per il capitolo sviluppo prodotto si applicano anche se c'è solo una modifica del prodotto, uso di nuovi materiali di confezionamento o modifiche di processi produttivi.
Turni	Programmi di lavoro in cui i dipendenti cambiano o ruotano le proprie mansioni
Ubicazione	Unico indirizzo fisico in cui sono situati i siti di produzione.
Unità di consumo	Unità di prodotto destinata alla vendita agli utenti finali o consumatori, che è disponibile sul mercato, ovvero nel punto di acquisto.
Validazione	Ottenimento dell'evidenza che una misura di controllo o una combinazione di misure di controllo siano in grado di controllare il pericolo al fine di ottenere un risultato specifico.
Valutatore (per gli enti di accreditamento)	Persona incaricata da un ente di accreditamento a svolgere, da sola o come parte di un gruppo di valutazione, una valutazione di un organismo di valutazione della conformità. Nota: nello standard IFS, l'organismo di valutazione della conformità è denominato ente di certificazione.
Valutazione del rischio	Le informazioni documentate del processo di identificazione dei rischi, dell'analisi dei rischi e valutazione dei rischi per determinare le misure di controllo.
Valutazione della sede (per l'ente di accreditamento)	Valutazione della sede centrale dell'organismo di valutazione della conformità. Nota: negli standard IFS, l'organismo di valutazione della conformità è denominato ente di certificazione.

Valutazione di vulnerabilità delle frodi alimentari	<p>Una forma sistematica documentata di valutazione del rischio per identificare i rischi di possibile attività di frode alimentare all'interno della filiera di approvvigionamento (comprese tutte le materie prime, alimenti, materiali di imballaggio e processi in outsourcing).</p> <p>Il metodo di valutazione del rischio può variare da azienda a azienda, tuttavia la metodologia sistematica per la valutazione di vulnerabilità delle frodi alimentari deve comprendere almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'identificazione di potenziali attività di frode alimentare, utilizzando fonte di dati noti e affidabili. • La valutazione del livello di rischio, sia del prodotto che della fonte di approvvigionamento. • La valutazione della necessità di ulteriori misure di controllo. • Lo sviluppo e l'attuazione del piano di mitigazione delle frodi alimentari, utilizzando i risultati della valutazione della vulnerabilità. • Una revisione annuale, o più spesso se vi è un aumento del rischio identificato da modifica di determinati criteri di rischio. <p>I criteri utilizzati per valutare il livello di rischio devono essere i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia di frodi alimentari • Fattori economici • Facilità di attività fraudolente • Complessità della filiera di approvvigionamento • Misure di controllo in vigore • Fiducia del fornitore.
Valutazione in sito	<p>Ispezione e audit della zona di produzione del sito fisico, che comprende le seguenti aree:</p> <ul style="list-style-type: none"> • i processi di produzione, • le aree di ricevimento, stoccaggio e spedizione, • le GMP inclusa la manutenzione, l'igiene, il controllo infestanti e le attività di pulizia e disinfezione, • lo sviluppo del prodotto, • i laboratori in sito, e/o le strutture di manutenzione, • le strutture per il personale, • le aree esterne.
Valutazione testimone (dall'ente di accreditamento)	<p>Valutazione della conformità dell'ente di valutazione quando sta svolgendo servizi di conformità di valutazione nell'ambito del suo accreditamento.</p> <p>Nota: nello standard IFS, l'organismo di valutazione della conformità è denominato ente di certificazione.</p>
Verifica	<p>L'applicazione di metodi, procedure, test e altre valutazioni, oltre al monitoraggio, per determinare se una misura di controllo funziona o ha funzionato come previsto.</p>

L'IFS pubblica informazioni, opinioni e bollettini per una sua migliore comprensione ma non può assumersi alcuna responsabilità per eventuali errori, omissioni o possibili fraintendimenti dell'informazione nelle sue pubblicazioni, in particolar modo in questo documento.

Il proprietario dello Standard del presente documento è

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlino
Germania

Managing Director: Stephan Tromp
AG Charlottenburg
HRB 136333 B
VAT-N°: DE278799213

Bank: Berliner Sparkasse
IBAN number: DE96 1005 0000 0190 0297 65
BIC-/Swift-Code: BE LA DE BE

© IFS, 2020

Tutti i diritti sono riservati. Tutte le pubblicazioni sono protette dalla legge internazionale sul copyright. Senza l'esplicito consenso scritto del proprietario dello Standard IFS è proibito e soggetto a conseguenze legali ogni tipo di utilizzazione non autorizzata.

Questo si applica anche alla riproduzione mediante fotocopie, alla inclusione in archivi elettronici o alla riproduzione su CD-Rom.

Nessuna traduzione può essere effettuata senza l'autorizzazione del proprietario dello Standard IFS. La Versione in Inglese è il documento originale di riferimento.

Lo Standard IFS Broker è disponibile online sul sito:
www.ifs-certification.com

