

IFS Food

Standard per l'audit di conformità dei prodotti
e dei processi per la sicurezza alimentare e per la qualità



VERSIONE 8

APRILE 2023

ITALIANO

Contatti degli uffici IFS

GERMANIA

IFS Office Berlin
Am Weidendamm 1A
DE - 10117 Berlin
Telefono: +49(0)30726105374
E-mail: info@ifs-certification.com

ITALIA

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
IT - 20122 Milan
Telefono: +390289075150
Email: ifs-milano@ifs-certification.com

POLONIA | EUROPA CENTRO-ORIENTALE

IFS Representative CEE &
CEE Market Development Manager Agnieszka Wryk
IFS Representative CEE Marek Marzec
ul. Serwituty 25
PL - 02-233 Warsaw
Telefono: +48 451136888
Email: ifs-poland@ifs-certification.com

REPUBBLICA CECA

IFS Representative Miroslav Šuška
Telefono: +420603893590
Email: msuska@qualifood.cz

BRASILE

IFS Office Brazil
Rua Antônio João 800
BR - 79200-000 Aquidauana / MS Brazil
Telefono: +55 67981514560
Email: cnowak@ifs-certification.com

AMERICA DEL NORD

IFS Representative Pius Gasser
Telefono: +1 4165642865
Email: gasser@ifs-certification.com

FRANCIA

IFS Office Paris
14 rue de Bassano
FR - 75016 Paris
Telefono: +33 140761723
Email: ifs-paris@ifs-certification.com

SPAGNA

IFS Representative Beatriz Torres Carrió
Telefono: +34 610306047
Email: torres@ifs-certification.com

UNGHERIA

IFS Representative László Gyórfi
Telefono: +36 301901342
Email: gyorfi@ifs-certification.com

TURCHIA

IFS Representative Ezgi Dedebas Ugur
Telefono: +90 5459637458
Email: ifs-turkiye@ifs-certification.com

ROMANIA

IFS Representative Ionut Nache
Telefono: +40 722517971
Email: ionut.nache@inaq.ro

AMERICA LATINA

IFS Office Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,
CL - Las Condes, Santiago
Telefono: +56 954516766
Email: chile@ifs-certification.com

ASIA

IFS Office Asia
IQC (Shanghai) Co., Ltd.
Man Po International Business Center Rm 205,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
CN - 200052 Shanghai
Telefono: +86 18019989451
Email: china@ifs-certification.com
asia@ifs-certification.com



IFS Food

Standard per l'audit di conformità dei prodotti
e dei processi per la sicurezza alimentare e per la qualità

VERSIONE 8

APRILE 2023

ITALIANO

Ringraziamenti

IFS vuole ringraziare tutti coloro che hanno risposto alla pubblica consultazione svolta in maggio 2022. I vostri commenti e le vostre opinioni sono stati di grande supporto ad IFS per migliorare lo Standard IFS Food. Abbiamo apprezzato il tempo che avete dedicato nel rispondere costruttivamente. IFS è grata ai membri dei gruppi di lavoro IFS, del Comitato Internazionale e ai relativi gruppi di lavoro nazionali in Francia, Germania, Italia, Spagna e Polonia.

Membri del Comitato Tecnico Internazionale

Alberto Peiró	Mercadona, Spagna
Andrea Artoni	CONAD, Italia
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Svizzera
Belén Barber	Kiwa España, Spagna
Bert Urlings	Vion Food Group, Paesi Bassi
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Germania
Christina Brüggemann	Aldi Süd Dienstleistungs- SE &Co. oHG, Germania
Christophe Quéré	SILL, Francia
Claudio Truzzi	METRO Italia Cash and Carry S.p.A., Italia per conto di Federdistribuzione
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spagna
Dr. Horst Lang	GLOBUS-SB-Warenhaus GmbH & Co. KG, Germania
Dr. Jean Charles Gander	Migros-Genossenschafts-Bund, Svizzera
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Germania
Fayçal Bellatif	Eurofins, Francia
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., Italia
Guillaume Hurtrez	Auchan, Francia
Isabel Barcenilla	DIA, Spagna
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Germania
Karin Voß	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Germania
Lucia Tortoreto	Coop Italia società cooperativa, Italia
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Germania
Michael Zschocke	Rewe Group, Germania
Sabrina Bianchini	DNV Assurance Italy S.r.l., Italia
Stefan Follmann	KFC Europe, Germania
Ute Pieper	METRO AG, Germania

Team IFS

Chryssa Dimitriadis

Joachim Schulz

Britta Müller Wahl

Director IFS Standard Management

Director Quality Assurance / Integrity Program

Director Auditor & CB Management

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

Sommario

0	Introduzione	12
0.1	Storia dell'International Featured Standards	12
0.2	Obiettivi, Missione e Visione IFS	12
0.3	Ambito dello Standard IFS Food	13
0.4	Contenuto dello Standard IFS Food	13
0.5	Revisione dello Standard IFS Food	13

PARTE 1

PROTOCOLLO DI CERTIFICAZIONE IFS FOOD

0	Scopo e contenuto	16
1	Il processo di certificazione IFS Food	16
2	Prima dell'audit IFS Food	19
2.1	Sottoscrizione un contratto con l'ente di certificazione	19
2.2	Scopo dell'audit IFS Food	21
2.2.1	Processi in outsourcing e scopo di audit IFS Food	22
2.2.2	Realizzazione dell'audit IFS Food nel caso di diversi tipi di siti produttivi	24
2.3	Tipologie di audit IFS Food	26
2.3.1	Audit iniziale	26
2.3.2	Audit di ricertificazione	27
2.3.3	Audit di follow-up	27
2.3.4	Audit di estensione	28
2.4	Opzioni di audit IFS Food annunciato e non annunciato	29
2.4.1	Opzione di audit annunciato	30
2.4.2	Opzione di audit non annunciato	30
2.5	Programmazione dell'audit IFS Food	32
2.5.1	Preparazione del piano di audit	33
3	Realizzazione dell' audit IFS Food	33
3.1	Durata dell'audit	34
3.2	Esecuzione dell' audit	36
3.2.1	Sistema di punteggio IFS	36
4	Azioni dopo l'audit IFS Food	39
4.1	Piano di azione	39
4.1.1	Completamento del piano di azione da parte dell'azienda	39
4.1.2	Validazione del piano di azione	40
4.1.3	Revisione tecnica	40

4.2	Emissione del certificato IFS	41
4.2.1	Assegnazione dei punteggi ed emissione del rapporto di audit IFS e certificato IFS	41
4.2.1.1	Gestione specifica del processo di audit in caso di una o più non conformità e/o punteggio < 75%	42
4.2.1.2	Scadenze per l'emissione del certificato FS	42
4.3	Ciclo di certificazione	43
4.3.1	Informazioni circa le condizioni di ritiro/sospensione del certificato	43
4.4	Distribuzione e archiviazione del rapporto di audit	44
5	Integrity Program IFS	44
5.1	Attività dell'Integrity Program IFS	45
5.1.1	Analisi del database IFS	45
5.1.2	Controlli Integrity IFS in sito	45
5.1.3	Audit Integrity IFS presso l'ufficio dell'ente di certificazione	46
5.1.4	Audit testimone Integrity IFS	46
5.2	Gestione dei reclami IFS	46
5.3	Sanzioni	46
6	Logo IFS	48

PARTE 2

CHECKLIST IFS FOOD

ELENCO DEI REQUISITI DI AUDIT IFS FOOD

1	Governance aziendale e impegno della Direzione	52
1.1	Politica	52
1.2	Struttura aziendale	52
1.3	Riesame della Direzione	53
2	Sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità	54
2.1	Gestione della qualità	54
2.1.1	Gestione della documentazione	54
2.1.2	Registrazioni e informazioni documentate	55
2.2	Gestione della sicurezza alimentare	55
2.2.1	Piano HACCP	55
2.3	Analisi HACCP	55
2.3.1	Gruppo HACCP	55
2.3.2	Descrizione del prodotto	56
2.3.3	Identificazione dell'uso previsto e degli utilizzatori del prodotto	56
2.3.5	Conferma in sito del diagramma di flusso	56
2.3.6	Esecuzione dell'analisi dei pericoli per ogni fase	56
2.3.7	Definizione dei punti critici di controllo e delle altre misure di controllo	57
2.3.8	Definizione dei limiti critici validati per ogni CCP	57
2.3.9	Definizione di un sistema di monitoraggio per ogni CCP	57
2.3.10	Definizione delle azioni correttive	57
2.3.11	Validazione del piano HACCP e definizione delle procedure di verifica	57
2.3.12	Definizione della documentazione e conservazione delle registrazioni	58
3	Gestione delle risorse	58
3.1	Risorse umane	58
3.2	Igiene personale	58
3.3	Formazione e addestramento	60
3.4	Locali riservati al personale	60
4	Processi operativi	62
4.1	Attenzione al cliente e accordo contrattuale	62
4.2	Specifiche e formule	62
4.2.1	Specifiche	62
4.3	Sviluppo del prodotto / Modifica del prodotto / Modifica dei processi produttivi	63
4.4	Approvvigionamento	63
4.5	Confezionamento del prodotto	64
4.6	Ubicazione dello stabilimento	65
4.7	Aree esterne	65
4.8	Layout degli impianti e flusso di lavorazione	65
4.9	Locali di produzione e stoccaggio	66
4.9.1	Requisiti strutturali	66
4.9.2	Pareti	66

4.9.3	Pavimenti	66
4.9.4	Soffitti / Elementi sospesi	67
4.9.5	Finestre e altre aperture	67
4.9.6	Porte e portoni	67
4.9.7	Illuminazione	68
4.9.8	Aria condizionata / Ventilazione	68
4.9.9	Acqua	68
4.9.10	Aria compressa e gas	68
4.10	Pulizia e disinfezione	69
4.11	Gestione dei rifiuti	70
4.12	Mitigazione del rischio corpi estranei e del rischio chimico	70
4.13	Monitoraggio e controllo degli infestanti	71
4.14	Ricevimento e stoccaggio delle merci	72
4.15	Trasporto	73
4.16	Manutenzione e riparazioni	74
4.17	Impianti e Attrezzature	74
4.18	Rintracciabilità	75
4.19	Mitigazione del rischio allergeni	76
4.20	Frode alimentare	76
4.21	Food defence	77
5	Misurazioni, analisi, miglioramenti	77
5.1	Audit interni	77
5.2	Ispezioni dello stabilimento	77
5.3	Validazione e controllo del processo	78
5.4	Calibrazione, regolazione e controllo dei dispositivi di misurazione e di monitoraggio	78
5.5	Monitoraggio del controllo quantità	78
5.6	Analisi dei prodotti e monitoraggio ambientale	79
5.7	Rilascio del prodotto	80
5.8	Gestione dei reclami da parte di autorità e clienti	80
5.9	Gestione dei richiami di prodotto, ritiri di prodotto e incidenti	80
5.10	Gestione dei prodotti non conformi	81
5.11	Gestione delle deviazioni, delle non conformità, delle correzioni e azioni correttive	81

PARTE 3

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

PROCESSO DI ACCREDITAMENTO E CERTIFICAZIONE IFS

0	Introduzione	84
1	Requisiti per gli enti di accreditamento	84
1.1	Requisiti generali	84
1.2	Formazione del comitato di accreditamento (o della persona competente)	84
1.3	Competenze dei valutatori dell'ente di accreditamento	85
1.4	Frequenza delle valutazioni degli enti di certificazione	85
1.5	Accreditamento di un ente di certificazione attivo a livello internazionale	86
1.6	Condizioni per riottenere l'accREDITAMENTO dopo il ritiro o la sospensione	86
2	Requisiti per gli enti di certificazione	86
2.1	Contratto con IFS Management GmbH	86
2.2	Processo di accreditamento IFS secondo la norma ISO/ IEC 17065:2012	87
2.3	Procedura per reclami e ricorsi	87
2.4	Decisione di certificazione	88
2.5	Trasferimento del certificato	88
2.6	Responsabilità degli enti di certificazione per gli auditor, i revisori, i formatori in house e gli auditor testimone IFS	88
3	Requisiti per gli auditor IFS Food, i revisori IFS Food, i formatori in-house IFS Food e gli auditor testimone IFS Food	90
3.1	Requisiti per gli auditor IFS Food	90
3.1.1	Processo di approvazione degli auditor	90
3.1.2	Requisiti generali degli auditor quando presentano domanda per gli esami IFS	90
3.1.3	Processo di esame IFS e sign-off audit	95
3.1.4	Opzione di conversione per gli auditor approvati per altri standard di certificazione di sicurezza alimentare nelle lavorazioni di post- raccolta riconosciuti GFSI, accreditati secondo la norma ISO/IEC 17065:2012, per essere approvati per lo Standard IFS Food	96
3.1.5	Mantenimento dell'approvazione dell' auditor	96
3.1.6	Specifica situazione di temporanea inattività dell'auditor	98
3.1.7	Estensione di scopo per gli auditor approvati IFS Food	98
3.1.8	Ulteriori regole e chiarimenti riguardanti l'approccio non esclusivo	99
3.1.9	Regole generali del team di audit	99
3.2	Requisiti per i revisori IFS	100
3.2.1	Requisiti generali per i revisori puri IFS	100
3.2.2	Mantenimento della qualifica per i revisori IFS puri	101
3.3	Requisiti per i formatori in-house IFS	101
3.3.1	Requisiti generali per i formatori in-house IFS	101
3.3.2	Mantenimento della qualifica di formatore in-house IFS	102
3.4	Requisiti per gli auditor testimone IFS	102
3.5	Panoramica dei requisiti per l'approvazione iniziale e di mantenimento e compiti di ogni ruolo IFS nell'ente di certificazione	103

PARTE 4

REPORTISTICA, IL SOFTWARE IFS E IL DATABASE IFS

1	Introduzione	108
2	Reportistica	108
2.1	Requisiti minimi per il rapporto di audit IFS: Sintesi dell'audit (ALLEGATO 9)	108
2.2	Requisiti minimi per il rapporto di audit IFS: Contenuto principale (ALLEGATO 10)	110
2.3	Il piano di azione (ALLEGATO 7)	110
2.4	Requisiti minimi per il certificato IFS (ALLEGATO 11)	110
2.4.1	Codice QR sul certificato IFS	111
3	Il software IFS	112
4	Il database IFS (www.ifs-certification.com)	112

ALLEGATI

ALLEGATO 1:	Scopo di applicazione dei diversi Standard IFS e Programmi IFS	116
ALLEGATO 2:	Processo di certificazione	119
ALLEGATO 3:	Scopi di prodotto e scopi tecnologici	120
ALLEGATO 4:	Albero delle esclusioni	123
ALLEGATO 5:	Diagramma di flusso per la gestione di una non conformità Maggiore e punteggio totale $\geq 75\%$	125
ALLEGATO 6:	Diagramma di flusso per la gestione del requisito KO valutato con "D"	126
ALLEGATO 7:	Piano di azione	127
ALLEGATO 8:	Diagramma di flusso per la gestione di una o più non conformità Maggiori e/o punteggio totale $< 75\%$	128
ALLEGATO 9:	Rapporto di audit IFS: Sintesi dell'audit	129
ALLEGATO 10:	Rapporto di audit IFS: Contenuto principale	132
ALLEGATO 11:	Certificato IFS	140
ALLEGATO 12:	Glossario	141

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 sicurezza alimentare e la qualità per consentire l'audit dei fornitori di prodotti alimentari. L'audit fornisce un approccio uniforme nella filiera di approvvigionamento. Questa è stata la prima versione 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 sicurezza e qualità 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 stakeholders 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 sicurezza alimentare e della qualità. Tuttavia, l'enfasi principale è quella di infondere fiducia nei prodotti e nei processi, il che significa che la sicurezza, la qualità, la legalità, l'autenticità e la conformità ai requisiti specifici del cliente sono garantiti attraverso una valutazione in sito e il riesame ed ispezione della documentazione.

L'IFS Food versione 8 è stato rivisitato dai seguenti gruppi di lavoro: Gruppi di Lavoro Nazionali, Comitato Tecnico Internazionale e 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 dei citati gruppi di lavoro, raccogliendo ed elaborando i commenti provenienti dall'Europa, dal Nord e Sud America e dall'Asia.

Sarà possibile svolgere audit IFS Food v.8 dal 1 ottobre 2023. A partire dal 1 gennaio 2024 gli audit secondo la versione IFS Food 8 saranno obbligatori.

0.2 Obiettivi, Missione e Visione IFS

L'obiettivo della certificazione IFS è di valutare se le attività di processo di un produttore siano in grado di realizzare un prodotto sicuro, legale e conforme alle specifiche dei clienti. Per questo motivo la sicurezza del prodotto e la qualità sono componenti essenziali di tutti gli Standard IFS. Gli audit IFS sono incentrati sui prodotti e sui processi. Ciò garantisce lo sviluppo di prodotti di alta qualità attraverso i corrispondenti processi operativi.

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, 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 il sito produttivo ha implementato un sistema efficace di gestione della sicurezza di prodotto e della qualità, IFS insieme alla sua estesa rete di contatti, aumenta e ottimizza continuamente il proprio portafoglio di standard e programmi, protocolli di audit, strumenti di supporto e documentazione. Pertanto, IFS ha definito come proprio obiettivo per oggi e per il futuro: "Fornire standard e servizi affidabili per cooperare all'interno della filiera di approvvigionamento per migliorare l'integrità del prodotto". Il miglioramento continuo non è esclusivamente un obiettivo per le aziende certificate, si applica anche a IFS Mangament GmbH.

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 che trasformano alimenti e/o per le aziende che confezionano prodotti alimentari sfusi.

Per chiarimenti circa lo scopo di audit 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 – Checklist IFS Food (elenco dei requisiti di audit IFS Food)

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

Parte 4 – Reportistica, software IFS 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. Entrambi i documenti sono normativi e devono essere implementati seguendo le date definite, dopo la pubblicazione ufficiale dei documenti.

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. Ciò include una revisione annuale, per garantire la conformità a tutti i requisiti pertinenti. I membri del gruppo di lavoro rappresentano tutti gli stakeholder coinvolti nel processo di audit: retailer, enti di certificazione, industria alimentare e fornitori di servizi. Oltre alla revisione annuale, gli obiettivi principali dei gruppi di lavoro sono condividere esperienze pratiche, riesaminare le modifiche o gli allineamenti dello Standard IFS Food e le esigenze di chiarimento per la dottrina IFS Food, discutere i requisiti del rapporto di audit e decidere le esigenze di formazione.

PARTE 1

0	Scopo e contenuto	16
1	Il processo di certificazione IFS Food	16
2	Prima dell'audit IFS Food	19
3	Realizzazione dell' audit IFS Food	33
4	Azioni dopo l'audit IFS Food	39
5	Integrity Program IFS	44
6	Logo IFS	48



PARTE 1

Protocollo di certificazione IFS Food

0 Scopo e contenuto

Questa parte fornisce una descrizione dettagliata delle procedure da seguire prima, durante e dopo un audit 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

Prima di iniziare il processo di certificazione, l'azienda deve leggere le versioni in corso di validità dei due (2) documenti normativi: lo Standard IFS Food e la dottrina IFS Food.

Le aziende si preparano con largo anticipo al processo di certificazione IFS Food, che comprende le diverse fasi indicate nell'Allegato 2.

L'audit IFS è la parte centrale del processo di certificazione, in quanto il sito produttivo e i suoi processi produttivi saranno valutati secondo tutti i requisiti specificati nella checklist IFS Food (Parte 2), al fine di valutare la conformità ai prodotti e ai processi di produzione.

La certificazione IFS è una certificazione di prodotto e di processo. Pertanto, la parte principale di questo processo di certificazione consiste nell'audit IFS. L'auditor utilizza la checklist per valutare le aziende sottoposte ad audit determinando il livello di conformità dei processi e dei prodotti. Un audit è sempre incentrato sui seguenti elementi fondamentali:

a) Approccio prodotto e processo (PPA)

L'approccio PPA (Approccio prodotto e processo) implica la valutazione della conformità alle specifiche relative al cliente, nonché la conformità legale dei prodotti, a seconda dei paesi di produzione e destinazione.

Per garantire il PPA, le certificazioni IFS Food sono sempre specifiche per un sito produttivo. Tutti i prodotti e i processi del sito produttivo devono essere inclusi nello scopo di audit IFS Food.

Durante l'audit IFS Food, l'auditor deve raccogliere tutte le evidenze oggettive per valutare la conformità ai requisiti della checklist IFS Food (vedere Parte 2).

Uno degli elementi chiave per condurre l'audit IFS Food e per garantire una elevata uniformità nell'applicazione del PPA è seguire un percorso di audit. Questo percorso di audit è costituito dai seguenti passaggi principali:

- **Campionamento del prodotto:**

La selezione dei campioni deve essere basata sul rischio, ma può anche seguire altri criteri. L'obiettivo è quello di effettuare una selezione rappresentativa di tutti i prodotti e processi inclusi nello scopo di certificazione al fine di ottenere le informazioni necessarie sul sito produttivo e sui suoi prodotti.

L'utilizzo di campioni di prodotto pertinenti (campionati dall'auditor in sito all'inizio o prima dell'audit) è essenziale e consente all'auditor IFS di seguire un percorso uniforme per ottenere tutte le evidenze necessarie. Inoltre, durante l'audit, l'auditor deve svolgere un test di rintracciabilità sui prodotti campionati.

Nota: IFS ha pubblicato delle linee guida (es. IFS Auditor Guideline, IFS Good Audit Practices (GAP) Guideline) che forniscono ulteriori informazioni sugli argomenti da controllare e/o richiesti all'azienda sottoposta ad audit FS Food.

- **Valutazione complessiva in sito:**

Almeno il 50% della durata totale dell'audit IFS deve essere assegnato alla valutazione in sito (all'interno delle aree di lavorazione del sito produttivo). Ciò consente all'auditor di svolgere l'audit sui prodotti e i processi in modo completo. La valutazione in sito deve essere eseguita il prima possibile. Può essere ridotta a 1/3 se un sito produttivo ha processi semplici e la durata totale dell'audit dopo la riduzione, è minimo 1,25 giorni (vedere il capitolo 3.1, parte 1).

La valutazione in sito del sito produttivo deve includere (ma non essere limitata a) le seguenti aree:

- Processi di produzione,
- Aree di ricevimento, stoccaggio e spedizione,
- Buone pratiche di lavorazione (GMP), inclusa la manutenzione, l'igiene, il controllo degli infestanti e le attività di pulizia e disinfezione,
- Sviluppo dei prodotti,
- Laboratorio in sito,
- Strutture di manutenzione,
- Locali riservati al personale e servizi igienici,
- Aree esterne.

L'auditor deve inoltre utilizzare questo tempo per valutare i processi operativi, attraverso i seguenti controlli:

- controllare le misure di controllo definite per i CCP e le altre misure di controllo, nonché il loro monitoraggio al fine di effettuare un controllo incrociato con le informazioni del piano HACCP
- osservare e intervistare i dipendenti
- ispezionare il prodotto e le caratteristiche tecnologiche
- se necessario, prendere ulteriori campioni per il controllo incrociato
- riesaminare le ricette utilizzate durante il processo di produzione
- osservare l'effettiva spedizione dei prodotti finiti e/o la consegna della materie prime
- valutare nella pratica il sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità implementato.
- **Riesame ed ispezione della documentazione e delle registrazioni:**
La valutazione in sito è seguita da un completo riesame ed ispezione della documentazione e delle registrazioni, inclusa la verifica incrociata dei documenti correlati. Questa parte dell'audit mira a verificare le informazioni raccolte durante la valutazione in sito e a verificare ulteriori requisiti.

Per gestire il percorso di audit IFS, gli auditor devono valutare in modo approfondito la conformità del sito produttivo. Ulteriori spiegazioni ed esempi sono forniti nell'e-learning "IFS Approccio prodotto e processo".

Il riepilogo delle fasi principali è riportato nella tabella seguente (tabella 1).

Nota: Questo grafico mostra le fasi principali di un audit IFS annunciato. Le fasi da 2 a 5 possono essere eseguite alternativamente. Le percentuali sono indicate a titolo indicativo.

Tabella 1: L'approccio prodotto e processo di un audit IFS



b) Qualifica dell'auditor IFS

La competenza specifica dell'auditor è la base fondamentale per l'audit del sito produttivo. Avere auditor IFS approvati per gli specifici scopi di prodotto e processo è essenziale a garantire un alto livello di qualità e riproducibilità delle evidenze di audit. Ulteriori informazioni sono disponibili nella Parte 3.

c) Ciclo annuale di certificazione

Il sito produttivo svolgerà un processo di certificazione IFS Food completo, che include un audit IFS Food ogni anno. Ciò include l'audit secondo l'intera checklist IFS Food (Parte 2). Se pertinente, deve essere verificata anche l'implementazione del piano di azione dall'ultimo audit IFS. Ulteriori informazioni sul ciclo di certificazione sono disponibili nel capitolo 4.3, Parte 1.

d) Certificazione degli enti di certificazione accreditati secondo la norma ISO/IEC 17065:2012 e a contratto con IFS Management GmbH

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 specifiche regole descritte nella Parte 3.

e) Sorveglianza da parte del proprietario dello Standard IFS e armonizzazione delle regole

Nell'ambito delle attività dell'Assicurazione Qualità di IFS, l'Integrity Program IFS, che garantisce la qualità e l'integrità dell'applicazione degli Standard IFS, ha implementato procedure per monitorare le prestazioni degli enti di certificazione approvati IFS, delle aziende certificate IFS e degli auditor 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'Integrity Program IFS. Ulteriori informazioni sull'Integrity Program IFS sono disponibili nel capitolo 5, parte 1.

2 Prima dell'audit IFS Food

Al fine di preparare l'audit iniziale, il sito produttivo può eseguire un audit preliminare volontario per valutare il proprio stato e livello. L'audit preliminare non può essere caricato nel database IFS e deve essere eseguito da un auditor diverso da colui che eseguirà il successivo audit IFS.

Qualsiasi sito produttivo che inizi attività produttive, deve garantire che tutti i requisiti di IFS possano essere auditati al momento dell'audit iniziale. IFS raccomanda un minimo di tre (3) mesi di attività produttiva prima di intraprendere il primo audit.

2.1 Sottoscrizione di un contratto con l'ente di certificazione

Per svolgere un audit 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).

Per l'audit di certificazione, tra l'azienda e l'ente di certificazione deve esistere un contratto che riporti le seguenti informazioni:

a) Informazioni sul processo di certificazione

Queste devono includere, come minimo:

- Lo scopo di audit concordato tra entrambe le parti. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo 2.2, Parte 1 e Allegato 3.
- Durata dell'audit. Ulteriori informazioni sono disponibili nel capitolo 3.1, Parte 1.
- Informazioni dettagliate sul rapporto e sul certificato. Ulteriori informazioni sono disponibili nel capitolo 2.2. e 2.4, Parte 4.
- Riferimento all'Integrity Program IFS. Ulteriori informazioni sono disponibili nel capitolo 5, Parte 1.
- Indicare che le informazioni relative all'azienda e ai suoi dipendenti sono archiviate nel database IFS in linea con il regolamento generale sulla protezione dei dati. Ulteriori informazioni sono disponibili nel capitolo 4, Parte 4.

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

L'ente di certificazione deve garantire che l'auditor IFS sia qualificato per gli scopi di prodotto e scopi tecnologici dell'audit, nonché per la versione in corso di validità dello Standard IFS.

L'azienda deve fornire all'ente di certificazione informazioni chiare circa i seguenti argomenti, affinché l'auditor IFS Food possa preparare l'audit:

- Tutti i prodotti e i relativi processi svolti in sito che rientrano nello scopo di audit IFS Food, incluse le strutture decentralizzate.
- Le situazioni in cui parte delle attività produttive o i prodotti sono svolti in outsourcing da una terza parte e sotto la responsabilità dell'azienda certificata IFS Food.
- Elenco dei prodotti esportati, inclusi i differenti paesi di destinazione in cui i prodotti sono venduti.
- In circostanze eccezionali, eventuali richieste di esclusione di gruppi di prodotto. Tale richiesta deve essere comunicata chiaramente all'ente di certificazione, affinché lo stesso possa verificare se l'esclusione sia possibile.
- Storia dello stato di certificazione di IFS o di qualsiasi altro standard riconosciuto GFSI, ad esempio tipo di certificazione/scopo, data dell'ultimo audit di certificazione (anche se eseguito da un altro ente di certificazione), anno dell'ultimo audit non annunciato, se un certificato è stato ritirato in passato, ecc.

Ulteriori informazioni sui processi in outsourcing e le esclusioni sono disponibili nel capitolo 2.2.1, Parte 1 e Allegato 4.

Se l'audit IFS Food viene eseguito insieme a (un) altri standard/norme, devono essere soddisfatti tutti i requisiti IFS (ad esempio, pianificazione dei tempi di audit, durata dell'audit, competenze dell'auditor, ecc.).

c) Notifiche all'ente di certificazione

Durante il ciclo di certificazione, la Direzione 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. richiamo, allerta sui prodotti, cambiamenti nell'organizzazione e nella Direzione, importanti modifiche ai prodotti e/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 checklist IFS Food (Parte 2), requisito 1.2.6, alcune situazioni specifiche richiedono una notifica all'ente di certificazione entro tre (3) giorni lavorativi.

Dopo aver ricevuto tali informazioni dai siti (limitatamente alle tre (3) specifiche situazioni menzionate nel requisito 1.2.6 della checklist IFS Food) l'ente di certificazione deve:

- Compilare il relativo modulo di informazioni straordinarie fornito nel database IFS in inglese e rispedirlo a IFS Management GmbH entro tre (3) giorni lavorativi dalla ricezione delle informazioni dal sito produttivo.
- Fornire a IFS Management GmbH un'analisi delle cause profonde e un rapporto sullo stato di avanzamento dell'indagine entro dieci (10) giorni lavorativi (dopo l'invio del modulo).

È responsabilità dell'ente di certificazione investigare ogni situazione e decidere eventuali azioni sullo stato della certificazione IFS.

d) Lingua dell'audit IFS Food

L'audit IFS Food deve essere svolto nella lingua lavorativa parlata dal sito produttivo. In caso di necessità di traduzione, l'ente di certificazione deve fornire un interprete qualificato non affiliato all'azienda. Ulteriori informazioni sono disponibili nel capitolo 3.1.2, Parte 3.

2.2 Scopo dell'audit IFS Food

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

Lo scopo di audit deve essere concordato tra le parti prima che l'audit abbia inizio.

Lo scopo di audit include tutte le attività del sito, comprese tutte le linee di produzione e i prodotti lavorati dal sito produttivo (sia i prodotti a marchio del cliente sia i prodotti a marchio dell'azienda).

Ulteriori informazioni sulla demarcazione dello scopo di audit tra IFS Food e gli altri Standard IFS sono riportate nell'Allegato 1.

La certificazione è sempre sito specifica (una entità legale, un indirizzo, un certificato), in accordo alle attività produttive in essere del sito produttivo. Le strutture decentralizzate appartenenti allo stesso sito produttivo devono essere sottoposte ad audit ed essere parte dello scopo di audit al fine di ottenere una visione completa dei processi. Ulteriori informazioni sui diversi tipi di siti produttivi e informazioni da fornire nel rapporto di audit e nel certificato sono disponibili nel capitolo 2.2.2, Parte 1.

Per definire lo scopo di audit del sito produttivo, IFS fornisce una tabella di scopi di prodotto e scopi tecnologici da seguire.

La scelta dello scopo di prodotto dipende dai prodotti finiti lavorati nel sito produttivo. Gli scopi tecnologici vengono selezionati in base alle fasi di processo coinvolte nella lavorazione dei prodotti finiti.

Tutti gli scopi applicabili devono essere menzionati nel certificato e rapporto IFS Food.

Per ulteriori informazioni sulla determinazione dello scopo di audit, vedere:

- Allegato 3 di questo standard.
- Le linee guida per l'attribuzione degli scopi di prodotto e fasi di processo IFS Food è disponibile nel sito web IFS.

Esempio: Per un sito produttivo che produce gelati, lo scopo di audit deve fare riferimento allo scopo di prodotto 4 (prodotti lattiero caseari) e agli scopi tecnologici B (pastorizzazione), D (surge-lazione/raffreddamento) e F (miscelazione/confezionamento). A seconda del dettaglio dei processi del sito produttivo, è possibile aggiungere o eliminare ulteriori scopi tecnologici.

Lo scopo di audit deve essere descritto nel dettaglio nel rapporto di audit e nel certificato. Esso deve essere chiaro, inequivocabile e deve soddisfare le seguenti regole:

- I diversi tipi di prodotti devono essere descritti in modo sufficientemente dettagliato:
Esempio di corretta descrizione: produzione di "salsiccia fermentata (asciugata e/o stagionata), salsiccia cotta e affumicata, prosciutto cotto e prosciutto crudo stagionato".
Esempio di descrizione errata: produzione di "prodotti derivati dalla carne".
- Deve essere descritto il tipo di materiale di confezionamento (ad esempio: "confezionato in film plastico (sottovuoto o in atmosfera protettiva), busta in plastica).
- I processi più caratteristici che differenziano il prodotto dagli altri e che non sono auto esplicativi devono essere menzionati chiaramente, ad esempio:
 - Produzione, taglio, essiccazione, frittura e confezionamento di patatine in barattolo
 - Produzione, taglio, molitura, cottura e confezionamento di patatine in barattolo

- Produzione di formaggio a latte crudo in porzioni confezionato in scatole di cartone
- Produzione di formaggio pastorizzato in porzioni confezionato in scatole di cartone.

I seguenti elementi non devono essere menzionati nello scopo:

- Alcune attività di un sito produttivo sono sempre parte dell'audit IFS Food e pertanto non devono essere menzionate in modo specifico. Quindi, nella descrizione dello scopo, non devono essere menzionati i seguenti termini: stoccaggio, trasporto, vendita, distribuzione, ricerca, sviluppo e progettazione. Le attività di etichettatura devono essere menzionate solo quando si tratta di una fase di processo essenziale/rilevante del sito produttivo, ad esempio se si tratta dell'unica fase di processo rilevante della produzione di un prodotto parzialmente dato in outsourcing.
- Le informazioni sul marchio non sono consentite, in quanto non forniscono alcuna informazione sui prodotti e sui processi del sito produttivo.
- Il riferimento ai claim non è consentito. Tuttavia, è consentito indicare nello scopo del certificato la denominazione del prodotto, quando rientra negli schemi di indicazione geografica (secondo il regolamento (UE) n. 1151/2012 e sue modifiche), ad esempio DOP (Denominazione di Origine Protetta)/IGP (Indicazione Geografica Protetta). Poiché i claim relativi agli schemi di indicazione geografica non rientrano nella certificazione IFS Food, sul certificato sotto lo scopo, deve essere aggiunta una clausola di esonero di responsabilità "Lo schema di indicazione geografica "XXX" è una qualità estrinseca del prodotto, ma la sua valutazione non rientra nello scopo di certificazione IFS Food".

Esempio:

- "Lo schema di indicazione geografica per "Feta" è una qualità estrinseca del prodotto, ma la sua valutazione non rientra nello scopo di certificazione IFS Food."

Le informazioni su ulteriori claim possono essere descritte solo nel rapporto.

- Esclusioni di processi di produzione, inclusi lo stoccaggio e il trasporto non sono consentite.
- L'esclusione del prodotto in generale non è consentita, ma può essere accettata in specifiche condizioni elencate nell'Allegato 4.

Lo scopo concordato deve essere menzionato nel contratto e deve essere revisionato e confermato dall'auditor durante la riunione di apertura dell'audit IFS Food.

2.2.1 Processi in outsourcing e scopo di audit IFS Food

a) Processi parzialmente in outsourcing:

Nello Standard IFS Food, un **processo parzialmente in outsourcing** è definito come una fase di produzione o parte di un processo di produzione (incluso il confezionamento primario e l'etichettatura) svolto fuori dal sito produttivo da una terza parte e per conto del sito oggetto di certificazione IFS Food. Esso include i processi che sono assegnati parzialmente in outsourcing ad una affiliata dell'azienda appartenente allo stesso gruppo aziendale e si applica sia ai prodotti a marchio del cliente sia ai prodotti a marchio dell'azienda.

Nota 1: Le attività di stoccaggio e/o trasporto svolte da terza parte non rientrano nella definizione di cui sopra di processi parzialmente in outsourcing e devono essere valutate secondo i pertinenti capitoli della checklist IFS Food (4.14 e 4.15, Parte 2), nello specifico i requisiti 4.14.6 e 4.15.7.

Nota 2: Nell'IFS, la differenza tra una materia prima e un prodotto proveniente da un processo parzialmente in outsourcing si basa sulla proprietà:

- Una materia prima viene acquistata da un fornitore (nessuna proprietà e responsabilità legale prima) e lavorata (ulteriormente) dal sito produttivo auditato da IFS.
- Un prodotto proveniente da un processo parzialmente in outsourcing appartiene sempre al sito produttivo auditato.

Quando una azienda ha processi parzialmente in outsourcing, si applicano le seguenti regole:

- Si applicano i requisiti 4.4.5, 4.4.6 e 4.4.7 della checklist IFS Food (Parte 2) e devono essere valutati dall'auditor per accertare che il sito produttivo auditato garantisca il controllo di tali processi.
- Per lo scopo di audit (e per la qualifica dell'auditor), le fasi di processo relative ai processi parzialmente in outsourcing non devono essere selezionate. Lo scopo di audit deve menzionare solo i processi gestiti dal sito produttivo auditato, non quelli di terza parte.
- Nel rapporto di audit del sito produttivo auditato (sintesi di audit): i processi parzialmente in outsourcing devono essere descritti dettagliatamente e deve essere fornito il relativo stato di certificazione della terza parte incaricata di questi processi.
- Se la parte terza incaricata del processo parzialmente in outsourcing è certificata IFS Food, può essere menzionato il COID (Codice numerico identificativo IFS).
- Se i processi parzialmente in outsourcing riguardano solo l'attività di congelamento e/o scongelamento, può essere accettata anche la certificazione IFS Logistics o altro standard equivalente riconosciuto GFSI.
- Nel certificato del sito produttivo auditato, sotto la descrizione degli scopi di prodotto e processo, in aggiunta allo scopo di audit, deve essere riportata la seguente frase: "Oltre alla produzione propria, l'azienda ha processi parzialmente in outsourcing". Per ulteriori informazioni sul certificato IFS, consultare il capitolo 2.4, Parte 4 e l'Allegato 11.

b) Prodotti completamente in outsourcing e prodotti commercializzati

Un prodotto completamente in outsourcing è un prodotto lavorato, confezionato ed etichettato a marchio proprio dell'azienda o a marchio del cliente, da un sito produttivo diverso da quello auditato.

Un prodotto commercializzato è un prodotto lavorato, confezionato ed etichettato da e per conto di un'azienda diversa del sito produttivo certificato IFS Food.

I prodotti completamente in outsourcing e i prodotti commercializzati non sono, per natura, coperti dalla certificazione IFS Food.

Si raccomanda che queste attività siano certificate con IFS Broker o qualsiasi altro standard di certificazione di sicurezza alimentare equivalente, secondo la norma ISO/IEC 17065:2012 riconosciuto GFSI (es. può essere svolto un audit combinato IFS Food/IFS Broker, vedere Allegato 1).

Indipendentemente dal fatto che tali attività siano certificate o meno, la seguente frase deve essere aggiunta nel certificato e nella sezione del profilo aziendale del rapporto di audit: "L'azienda ha proprie attività di commercializzazione che sono/non sono certificate IFS Broker/ altri standard di certificazione riconosciuti GFSI".

2.2.2 Realizzazione dell'audit IFS Food nel caso di diversi tipi di siti produttivi

L'Audit IFS è sito-specifico: un sito produttivo è soggetto ad un audit 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(e):**

1) **Sito produttivo singolo:**

Un sito produttivo singolo è un sito di produzione che non è gestito centralmente da una direzione/ufficio centrale, ha una sola entità legale e non ha alcuna struttura decentralizzata. Tale sito deve avere ricevere un audit, un COID, un rapporto e un certificato.

2) **Sito produttivo multi-ubicazione:**

I siti produttivi multi-ubicazione si riferiscono a un'azienda con più siti produttivi in diverse ubicazioni, che può avere una direzione/ufficio centrale. Per questi due (2) casi si applicano le seguenti regole:

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

Quando la direzione/ufficio centrale svolge anche attività di produzione, il sito deve essere auditato e ricevere il proprio certificato e rapporto di audit IFS Food.

Quando la direzione/ufficio centrale non ha attività produttive, non può ricevere un certificato IFS Food. L'azienda può decidere se organizzare un audit specifico (che in questo caso può anche essere da remoto) per le attività gestite dalla direzione/ufficio centrale. Questo deve essere definito in anticipo con l'ente di certificazione, prima che l'audit abbia luogo:

- Se non viene eseguito alcun audit della direzione/ufficio centrale: l'azienda deve garantire che tutte le informazioni necessarie e il personale responsabile della direzione/ufficio centrale siano disponibili (quando necessario) durante l'audit a ciascun sito produttivo, per garantire che l'auditor possa valutare correttamente le attività gestite centralmente. Ad esempio, un rappresentante della direzione/ufficio centrale può assistere l'audit dei siti produttivi, la documentazione della direzione/ufficio centrale è disponibile in sito, ecc.
- Se viene svolto un audit alla direzione/ufficio centrale, si applicano le seguenti regole:
 - L'audit alla direzione/ufficio centrale deve avvenire sempre prima dell'audit ad ogni sito produttivo associato al ciclo di certificazione.
 - Il periodo massimo tra l'audit alla direzione/ufficio centrale e l'audit a tutti i siti produttivi è di dodici (12) mesi.
 - L'ente di certificazione deve determinare quali parti dell'audit alla direzione/ufficio centrale coprono le parti operative del sito.
 - Ogni sito produttivo deve ottenere un certificato e un rapporto individuale.
 - Le attività gestite centralmente, così come i risultati derivanti dall'audit alla direzione/ufficio centrale, devono essere descritti nel rapporto di audit di ogni sito produttivo.

- Le deviazioni identificate durante l'audit alla direzione/ufficio centrale non possono essere parzialmente risolte nei rapporti di audit di ogni sito produttivo. Le deviazioni possono essere declassate, ad esempio, ad una non conformità, ma né fissate né migliorate ad un punteggio migliore.
- Se è stata emessa una non conformità durante l'audit alla direzione/ufficio centrale, tutti i siti produttivi auditati ne sono coinvolti e i certificati di questi siti produttivi devono anch'essi essere sospesi. Dopo l'audit 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 audit ai siti produttivi può rendersi necessario.
- Sia le date di audit del sito produttivo sia della sede direzione/ufficio centrale devono essere visibili nel rapporto di audit.
- Tutti i COID dei siti produttivi collegati alla direzione/ufficio centrale devono essere menzionati in ogni rapporto di audit.

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 audit e avere un COID, 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 produttivo 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, si applicano le seguenti regole:

- deve essere svolto un audit
- il certificato e il rapporto devono essere duplicati per ciascuna entità legale
- ogni entità legale ha il proprio COID.

b) Se un sito produttivo ha entità legali multiple in un'unica ubicazione ma con scopi differenti, si applicano le seguenti regole:

- ogni entità legale deve avere il proprio COID, rapporto e certificato
- la durata dell'audit deve essere calcolata individualmente per ogni COID. Può essere organizzato un audit di direzione/ufficio centrale che può consentire una riduzione della durata di audit di un massimo di 0,5 giorni (come per l'approccio multi-ubicazione).

In entrambi i casi, se esiste una relazione contrattuale tra le entità legali, i COID di ogni entità legale devono essere collegati nel database IFS. Se il certificato di una entità legale viene sospeso/ritirato, i certificati di tutte le altre entità legali collegate saranno sospesi/ritirati, a meno che l'ente di certificazione non dimostri che le altre entità legali non sono coinvolte.

4) Sito produttivo con struttura(e) decentralizzata(e):

Una struttura decentralizzata è uno stabilimento (per esempio un reparto) di proprietà dell'azienda, nel quale si svolgono parte dei processi e operazioni del sito produttivo. Quando l'audit del sito produttivo è insufficiente per ottenere una visione esaustiva dei processi dell'azienda, allora tutte le altre strutture pertinenti devono anch'esse essere auditate ed incluse nello scopo di audit. Lo scopo e i dettagli completi devono essere documentati nella sitensi di audit del rapporto di audit.

2.3 Tipologie di audit IFS Food

Possono essere condotte diverse tipologie di audit, a seconda dello stato e ciclo di certificazione del sito produttivo.

Audit IFS (completo in sito):

Un audit IFS Food deve sempre essere svolto in sito e durante giornate lavorative consecutive, per entrambe le opzioni di audit annunciato e non annunciato.

IFS Split Audit:

In circostanze eccezionali (ad esempio a causa di una crisi ampiamente diffusa) e quando è difficilmente possibile effettuare un audit completo in sito, l'azienda può concordare con l'ente di certificazione l'esecuzione di un IFS Split Audit (combinato in sito e da remoto). La parte in sito di questo audit deve essere eseguita per prima, seguita da una parte da remoto con utilizzo delle TIC (tecnologie dell'informazione e della comunicazione). Per eseguire un IFS Split Audit, è necessario utilizzare il documento normativo "Protocollo IFS Split Audit" e fornire una giustificazione sufficiente nel rapporto di audit IFS. Ulteriori informazioni sono disponibili nel Protocollo IFS Split Audit.

2.3.1 Audit iniziale

Descrizione dell'audit:

Esistono due (2) tipi di audit iniziali:

A) "Primo" audit iniziale

Il primo audit iniziale si riferisce alla prima certificazione di audit IFS Food di un sito produttivo durante la quale tutti i requisiti della checklist IFS Food devono essere auditati dall'auditor. Questo tipo di audit è applicabile solo quando non è disponibile una cronologia delle certificazioni precedenti.

b) "Nuovo" audit iniziale

Il nuovo audit iniziale è l'audit IFS Food eseguito:

- dopo una interruzione del ciclo di certificazione (vedere capitolo 4.3, Parte 1) o
- dopo un audit di certificazione non superato a causa di una o più non conformità o di un punteggio totale < 75 % o
- dopo un audit di follow-up non superato o
- dopo un audit di estensione non superato.

In questi casi si applicano le seguenti regole:

- Deve essere controllata la cronologia della certificazione IFS Food per garantire che sia soddisfatta la regola sulla frequenza dell'audit non annunciato (ulteriori informazioni sull'audit non annunciato sono disponibili nel capitolo 2.4.2, Parte 1).
- Il rapporto di audit e il piano di azione del precedente audit IFS Food devono essere riesaminati dall'auditor per controllare l'attuazione e l'efficacia delle correzioni e delle azioni correttive. Ciò vale anche se un altro ente di certificazione ha rilasciato il rapporto di audit.

Nota: Se un audit IFS Food iniziale non viene superato, il rapporto di audit IFS Food deve essere caricato nel database IFS e questo audit non può essere considerato come un audit preliminare.

Per il “primo” audit iniziale e/o il “nuovo” audit iniziale eseguito in accordo ad una nuova versione dello standard, si applicano tutte le regole e i requisiti della versione applicabile dello standard. Tali requisiti devono essere implementati e validati (ad esempio tramite audit interni, riesame della Direzione, ecc.) prima che l’audit abbia luogo. Ciò include anche i requisiti in caso di richiesta di riesame annuale.

Opzioni di audit:

È possibile eseguire un audit iniziale annunciato o non annunciato. Ulteriori informazioni sono disponibili nel capitolo 2.4, Parte 1.

2.3.2 Audit di ricertificazione

Descrizione dell’audit:

Per mantenere la certificazione, il sito produttivo deve essere ricertificato ogni anno. Pertanto, l’audit di ricertificazione è un audit completo di un sito produttivo, durante il quale tutti i requisiti della checklist IFS Food devono essere auditati dall’auditor comportando il rinnovo dell’attuale certificazione IFS Food.

Il periodo durante il quale deve essere effettuato un audit di ricertificazione è indicato sul certificato e l’audit deve essere svolto durante tale periodo per mantenere il ciclo di certificazione.

È responsabilità del sito produttivo rinnovare la certificazione in tempo utile. Tutte le aziende certificate IFS Food riceveranno un avviso dal database IFS tre (3) mesi prima che il certificato scada.

Se l’audit non è svolto nel tempo dovuto, tutti gli utenti del database IFS che hanno il rispettivo sito produttivo nella propria lista dei preferiti, riceveranno dal database IFS una e-mail di notifica.

L’auditor deve riesaminare il piano di azione del precedente audit IFS Food per verificare l’attuazione e l’efficacia delle correzioni e delle azioni correttive. Se il sito produttivo cambia ente di certificazione, il sito produttivo deve aggiornare queste informazioni nel database IFS e deve informare il nuovo ente di certificazione in modo che l’auditor possa verificare il piano di azione dell’audit precedente.

Se sono ancora presenti deviazioni durante l’audit di ricertificazione in corso o se il punteggio si è abbassato, l’auditor deve valutare la situazione secondo il capitolo 5.11 della checklist IFS Food, Parte 2.

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

Opzioni di audit:

Un audit di ricertificazione può essere svolto sia annunciato che non annunciato. Ulteriori informazioni sono disponibili nel capitolo 2.4, Parte 1.

2.3.3 Audit di follow-up

Descrizione dell’audit:

Un audit di follow-up è richiesto in una situazione specifica in cui i risultati dell’audit (iniziale o di ricertificazione) non consentono il conferimento del certificato a causa dell’emissione di una (1) non conformità Maggiore e punteggio totale $\geq 75\%$.

L'audit di follow-up è incentrato sull'attuazione delle azioni intraprese per risolvere la non conformità Maggiore e deve rispettare le seguenti regole:

- Deve essere eseguita in sito.
- E' generalmente svolto dallo stesso auditor che ha svolto l'audit principale (iniziale o ricertificazione).
- Deve essere eseguito non prima di sei (6) settimane e non oltre sei (6) mesi dopo l'audit principale. Se tale termine non è rispettato o se il sito produttivo decide di non svolgere un audit di follow-up, deve essere svolto un nuovo audit iniziale.

Risultati dell'audit:

- Se l'audit di follow-up ha esito positivo:
 - il risultato positivo dell'audit di follow-up deve essere indicato nel rapporto di audit
 - il rapporto aggiornato deve essere caricato nel database IFS
 - il certificato deve essere rilasciato solo a livello base, anche se il punteggio totale finale è $\geq 95\%$.
 - la validità del certificato resta nel ciclo di certificazione, come descritto nel capitolo 4.3, Parte 1.
- Se l'audit di follow-up non è stato superato:
 - il rapporto di audit di follow-up con esito negativo deve essere caricato nel database IFS.
 - un nuovo audit iniziale deve essere svolto e programmato non prima di sei (6) settimane dopo l'audit di follow-up.

Un diagramma di flusso dettagliato, con tutte le fasi, è riportato nell'Allegato 5. Il caricamento di un rapporto di audit di follow-up è gratuito.

Opzioni di audit:

Un audit di follow-up può essere eseguito solo annunciato.

2.3.4 Audit di estensione

Descrizione dell'audit:

Un audit di estensione è un audit aggiuntivo per estendere lo scopo di certificazione in essere. Questo tipo di audit deve essere sempre eseguito in sito. Inoltre, esso è effettuato durante il periodo di validità del certificato esistente, nelle seguenti situazioni:

- Se alcune linee di produzione non erano in esecuzione durante l'audit di certificazione principale, coinvolgendo scopi di prodotto e/o scopi tecnologici e/o piani HACCP (in particolare i CCP) diversi da quelli auditati durante l'audit iniziale/ricertificazione.
- Per i prodotti stagionali, che non hanno potuto essere auditati durante il funzionamento al momento dell'audit principale. Nell'anno successivo, ci sarà una ricertificazione e un audit di estensione al fine di coprire tutti i prodotti e processi. L'audit principale deve essere sempre eseguito quando viene svolta la fase di processo più pericolosa.
- Se si verificano cambiamenti significativi nel processo di produzione e/o nelle aree lavorative tra due (2) audit di certificazione. Ciò vale, ad esempio, quando vengono introdotti nuovi processi o prodotti diversi da quelli inclusi nello scopo del certificato in corso di validità. In entrambi i casi si applicano le seguenti regole:
 - l'ente di certificazione decide, sulla base di una valutazione del rischio, se sia necessario un audit di estensione

- la valutazione dei rischi si deve basare sui rischi di igiene e di sicurezza alimentare e deve essere documentata.

Risultati dell'audit:

Le condizioni per il superamento dell'audit di estensione sono le medesime di un audit iniziale o di ricertificazione, ma sono focalizzate esclusivamente sugli specifici requisiti auditati. Il punteggio originale dell'audit sul certificato IFS non deve essere modificato; tuttavia il certificato deve essere ritirato nel caso in cui l'audit di estensione risultasse non superato.

Per un audit di estensione sono possibili i seguenti due (2) risultati:

- l'audit di estensione ha esito positivo e si applicano le seguenti disposizioni:
 - il certificato è aggiornato con il nuovo scopo
 - il certificato deve conservare la stessa data di scadenza del certificato dell'audit principale
 - Il rapporto di audit di estensione e il certificato aggiornati devono essere caricati nel database IFS.
- L'audit di estensione non è stato superato nelle seguenti situazioni:
 - in caso di una o più non conformità
- Quando l'audit di estensione non è stato superato, le seguenti conseguenze devono essere rafforzate:
 - l'audit completo (compreso quello principale) non è stato superato e
 - il certificato in corso di validità deve essere ritirato.

Il rapporto di audit di estensione è un rapporto separato e deve essere allegato al rapporto di audit già esistente. Il caricamento dell'audit di estensione è gratuito.

IFS fornisce il seguente esempio di un sito produttivo che trasforma due tipi di prodotti (A e B) in diversi periodi dell'anno:

- L'audit principale è incentrato sulle attività di trasformazione del prodotto A e sulla documentazione relativa alla trasformazione dei prodotti A e B.
- Dopo tale audit, il certificato e il rapporto devono specificare: "Produzione del prodotto A — la produzione del prodotto B sarà controllata nel corso di un audit di estensione" e un audit di estensione deve essere svolto successivamente per verificare le attività di trasformazione del prodotto B in sito.
- Dopo l'audit di estensione, il certificato deve essere aggiornato specificando "Produzione dei prodotti A e B [...]".
- Ogni anno si applicherà la stessa procedura annuale di cui sopra.

Opzioni di audit:

Un audit di estensione può essere svolto solo annunciato.

2.4 Opzioni di audit IFS Food annunciato e non annunciato

Prima di programmare ed eseguire l'audit IFS Food, l'ente di certificazione deve decidere ed informare il sito produttivo se l'audit sarà svolto su base annunciata o non annunciata, assicurando, a partire dal 1° gennaio 2021 (indipendentemente dalla versione dello Standard IFS Food), che almeno una volta ogni tre, l'audit IFS Food sia svolto non annunciato.

L'ente di certificazione deve contattare le proprie aziende in anticipo per definire una data per un nuovo audit annunciato o per la registrazione ad un audit non annunciato.

2.4.1 Opzione di audit annunciato

L'audit annunciato è condotto in un tempo e data concordati tra il sito produttivo e l'ente di certificazione selezionato e deve essere svolto in giorni consecutivi. L'audit annunciato di ricertificazione deve essere programmato al più presto otto (8) settimane prima e al più tardi due (2) settimane dopo la data anniversario di audit (data di audit iniziale).

2.4.2 Opzione di audit non annunciato

L'audit non annunciato è svolto all'interno di una finestra temporale [–sedici (16) settimane prima; + due (2) settimane dopo la data anniversario di audit]. L'audit deve avvenire senza comunicarne la data al sito produttivo, al fine di garantire la caratteristica di audit non annunciato.

Tutti i requisiti della checklist IFS devono essere implementati prima dell'inizio della finestra temporale dell'audit.

Un sito che ha sostenuto un audit non annunciato otterrà lo stato di stella IFS che sarà visibile nel database IFS e nel certificato IFS. Lo stato sarà ritirato nel momento in cui sarà svolto un audit annunciato.

A partire dal 1° gennaio 2021, un audit non annunciato deve essere svolto almeno una volta ogni tre audit IFS Food.

Un audit annunciato non superato, non conta per la regola "un audit non annunciato almeno una volta ogni tre audit IFS Food". Spetta all'ente di certificazione decidere, insieme al sito produttivo, se il prossimo audit debba essere non annunciato per le esigenze del cliente o se possa essere annunciato. Un audit non annunciato conta per questa regola, indipendentemente dal fatto che il risultato di audit sia superato o non superato.

Se il ciclo di certificazione viene interrotto in previsione di un audit non annunciato, il successivo audit di certificazione (= nuovo audit iniziale) deve essere svolto non annunciato.

L'ente di certificazione deve:

- decidere in quale anno sarà svolto il primo audit non annunciato obbligatorio e informare il sito produttivo almeno sei (6) mesi prima della data anniversario di audit.
- assicurarsi che questa frequenza sia soddisfatta, anche se il sito produttivo (COID) cambia il proprio ente di certificazione.

Oltre a questa frequenza minima obbligatoria, gli audit non annunciati possono essere eseguiti più frequentemente in base alla decisione del sito produttivo.

Nota: In caso di diversi Standard IFS, la frequenza di certificazione non annunciata conta separatamente.

Il sito produttivo è responsabile di informare l'ente di certificazione delle seguenti informazioni al più tardi quattro (4) settimane prima dell'inizio della finestra temporale di audit (per consentire all'ente di certificazione di registrarle nel database IFS):

- Nome della persona da contattare presso il sito produttivo.
- Se necessario, periodo di blocco di un massimo di dieci (10) giorni lavorativi quando il sito produttivo non è disponibile per l'audit, nonché i periodi non operativi. I dieci (10) giorni lavorativi rientranti nel periodo di blocco, possono essere suddivisi in un massimo di tre (3) periodi.

- Se il sito produce prodotti stagionali, le date di produzione stagionali previste devono essere notificate e la finestra temporale [- sedici (16) settimane, + due (2) settimane] non si applica. In questa situazione non è consentito prevedere un periodo di blocco e l'audit non annunciato deve aver luogo in qualsiasi momento durante questo periodo di produzione stagionale.

Se un sito produttivo nega l'accesso all'auditor (escluse cause di forza maggiore), l'ente di certificazione deve ritirare il certificato IFS in corso di validità entro un massimo di due (2) giorni lavorativi dalla data di audit. Tutti gli stakeholders con accesso al database IFS e con il rispettivo sito produttivo nella propria lista dei preferiti riceveranno una notifica via e-mail dal database IFS che li informa del ritiro del certificato. Questa informazione sarà visibile nel database IFS nello storico del profilo del sito produttivo. Al sito produttivo sarà fatturato il costo totale dell'audit da parte dell'ente di certificazione.

La registrazione degli audit non annunciati per i siti produttivi multi-ubicazione con una direzione/ufficio centrale, deve essere conforme alle seguenti regole:

- La direzione/ufficio centrale può svolgere sia un audit annunciato sia un audit non annunciato.
- L'audit alla direzione/ufficio centrale deve avvenire sempre prima dell'audit ad ogni sito produttivo e deve essere svolto prima dell'inizio della finestra temporale dell'audit non annunciato ai siti produttivi.
- Quando la direzione/ufficio centrale svolge un audit annunciato: l'audit annunciato alla direzione/ufficio centrale e l'audit non annunciato al sito produttivo non possono essere svolti durante giornate consecutive (es. quando la direzione/ufficio centrale è ubicata in uno dei siti produttivi, devono essere svolti due (2) audit diversi: un audit annunciato per i processi centralizzati ed un audit non annunciato per il sito produttivo).
- Quando la direzione/ufficio centrale svolge un audit non annunciato: gli audit non annunciati alla direzione/ufficio centrale e al sito produttivo possono essere svolti nella stessa giornata (es. se la direzione/ufficio centrale è ubicata in uno dei siti produttivi, può essere svolto un unico audit, ossia un audit non annunciato per i processi organizzati a livello centralizzato e per il sito produttivo). Questo audit deve cominciare con i processi produttivi.

La panoramica delle tipologie di audit e opzioni è riportata nella tabella seguente (tabella 2).

Tabella 2: Tipologie di audit e opzioni

		Modalità di esecuzione dell' Audit IFS					
		Audit IFS completo in sito		IFS Split Audit			
		Opzioni di Audit IFS					
		Tipologia di audit	Spiegazione	Annunciato	Non annunciato	Annunciato	Non annunciato
Un audit non annunciato deve essere svolto almeno una volta ogni tre (3) audit	Audit iniziale	Primo iniziale: Audit di un sito produttivo che non ha una cronologia di certificazione IFS precedente.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> (non consigliato)	<input checked="" type="checkbox"/> (non consigliato)	
		Nuovo iniziale: Audit eseguito dopo l'interruzione del ciclo di certificazione o dopo un audit non superato.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Audit di ricertificazione	Audit per rinnovare il certificato esistente dopo aver rivalutato tutti i requisiti.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Audit di follow-up	L'audit deve essere svolto quando una non conformità Maggiore è stata emessa durante l'audit principale e il punteggio totale è $\geq 75\%$.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Audit di estensione	Audit per estendere lo scopo di certificazione in essere risultante dall'audit iniziale/ricertificazione.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

2.5 Programmazione dell'audit IFS Food

- Nel caso di audit annunciato, il primo audit deve essere inserito nel database IFS attraverso la funzione agenda almeno due (2) settimane (14 giorni di calendario) prima del primo giorno di audit.

- Per un audit non annunciato, l'ente di certificazione decide l'anno in cui avrà luogo un audit non annunciato e il sito produttivo deve fornire le informazioni necessarie per la registrazione all'opzione non annunciato al più tardi quattro (4) settimane prima dell'inizio della finestra temporale dell'audit. Tutti i giorni di audit devono essere dentro la finestra temporale di audit non annunciato per garantire lo stato di assenza di preavviso.

2.5.1 Preparazione del piano di audit

L'ente di certificazione deve fornire al sito produttivo il piano temporale di audit che deve:

- includere dettagli adeguati riguardo lo scopo di audit
- includere la durata dell'audit
- essere sufficientemente flessibile da consentire di reagire ad ogni evento inatteso che possa verificarsi nel sito durante lo svolgimento dell'audit
- prendere in considerazione il riesame del rapporto di audit e il piano di azione relativi al precedente audit
- specificare i prodotti o gamme di prodotti del sito produttivo destinati ad essere auditati
- in caso di team di audit: indicare quale auditor svolge quale parte dell'audit. Le informazioni relative alle date e all'orario dell'audit devono essere fornite nel database IFS per ciascun auditor.
- In caso di IFS Split Audit: indicare le date e l'ora in cui le TIC verranno utilizzate per valutare i requisiti della checklist.
- Se l'audit IFS Food viene eseguito insieme a un altro standard/norma: indicare quando e quale parte di ogni standard/norma è stata auditata.

Se è stata scelta l'opzione audit annunciato, il piano di audit deve essere inviato al sito produttivo prima dell'audit, in modo da garantire la disponibilità delle persone responsabili il giorno dell'audit.

Per un audit non annunciato, il piano di audit deve essere condiviso durante la riunione di apertura. Esso può subire un cambiamento o un adattamento a seconda della disponibilità di coloro che partecipano all'audit.

3 Realizzazione dell' audit IFS Food

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

- L'audit deve aver luogo nel momento in cui i prodotti inclusi nello scopo di audit sono in lavorazione (per auditare tutte le fasi di lavorazione).
- Le linee di produzione devono essere operative durante l'audit IFS Food.

Se alcune linee di produzione non sono operative durante l'audit IFS e i prodotti e/o gli scopi tecnologici e/o il piano HACCP (in particolare i CCP) sono diversi da quelli operativi, sono possibili due (2) opzioni:

- le linee produttive possono essere messe in funzione successivamente durante l'audit ed essere incluse nello scopo di audit originale;
- le linee di produzione non possono essere messe in funzione durante l'audit e deve essere svolto un audit di estensione. Ulteriori informazioni sono disponibili nel capitolo 2.3.4, Parte 1.

3.1 Durata dell'audit

Durata minima dell'audit fornita dallo strumento di calcolo IFS:

IFS ha sviluppato uno strumento di calcolo obbligatorio, disponibile sul sito web IFS, per calcolare la durata minima di audit IFS Food da applicare nel sito produttivo, in base ai seguenti criteri:

- numero totale dei dipendenti (numero massimo di dipendenti in sito, inclusi lavoratori part time, turnisti, lavoratori temporanei, personale amministrativo, ecc.), considerando il numero totale massimo possibile di dipendenti nell'arco di un anno,
- numero di scopi di prodotto,
- numero di fasi di processo.

Per facilitare la selezione degli scopi di prodotto e delle fasi di processo corretti, IFS ha pubblicato una guida sull'assegnazione degli scopi e delle fasi di processo che viene frequentemente riesaminata e aggiornata quando necessario. Questo documento è disponibile sul sito web IFS.

Nota sullo scopo di prodotto 7:

- Per calcolare la durata dell'audit, per lo scopo di prodotto 7, devono essere selezionati in aggiunta, gli scopi di prodotto pertinenti per la trasformazione delle materie prime.
- Per determinare le competenze dell'auditor e definire lo scopo di audit sul certificato IFS, questi scopi di prodotto aggiunti non devono essere selezionati.

La durata minima di audit, come previsto dallo strumento di calcolo, sarà sempre di due (2) giorni (16 ore). Una giornata di audit equivale a otto (8) ore (pausa pranzo esclusa) e non deve mai eccedere le dieci (10) ore.

Fattori che possono estendere la durata di audit:

La determinazione della durata di audit finale è responsabilità dell'ente di certificazione e può essere superiore alla durata minima calcolata.

I fattori tipici che possono portare ad un aumento della durata minima calcolata sono i seguenti:

- audit iniziale: l'auditor può richiedere un tempo aggiuntivo, ad esempio per le riunioni di apertura e chiusura
- numero di linee di produzione, ad esempio per un riesame HACCP più lungo
- complessità dei processi di produzione
- dimensioni ed anno del sito produttivo
- problemi di comunicazione, ad esempio lingua, TIC (in caso di IFS Split Audit)
- qualità della preparazione del sito produttivo, ad esempio documentazione, piano HACCP
- numero di deviazioni/non conformità rispetto all'audit precedente
- problemi durante l'audit che richiedono ulteriori indagini
- ulteriori aree di stoccaggio, locali.

Nel caso di un team di audit, devono essere aggiunte minimo due (2) ore al tempo di audit calcolato dallo strumento. Questo tempo aggiuntivo deve essere assegnato al team per attività che coinvolgono l'intero team e non solo l'auditor (es. riunioni di apertura e chiusura, discussione sulle evidenze di audit, ecc.).

Fattori che possono ridurre la durata di audit:

In situazioni specifiche, e solo in uno dei seguenti casi limite, l'ente di certificazione può decidere di ridurre di 0,5 giorni la durata minima calcolata dell'audit:

- Audit combinati IFS: es. IFS Food/IFS Logistics, IFS Food/IFS Broker, a condizione che alcune parti siano auditate in comune per entrambi gli standard.
- Aziende multi-ubicazione, se alcuni requisiti sono già stati auditati presso il sito della direzione/ufficio centrale.
- Sito produttivo con entità legali multiple: se le entità legali hanno scopi diversi in un'unica ubicazione ed è stata nominata una direzione/ufficio centrale.
- Per siti con intensi processi ripetitivi semplici, sulla base di una valutazione del rischio. Pochi processi, pochi dipendenti e/o piccole aree non sono considerati una motivazione valida.
- Per l'audit principale di un sito in cui deve essere eseguito un audit di estensione ogni anno, in quanto prodotti/processi stagionali.
- Per i siti in cui non è stato possibile auditare tutti i processi durante un audit non annunciato e quindi è necessario un audit di estensione.

In situazioni specifiche, e solo in uno dei seguenti casi limite, l'ente di certificazione può decidere di ridurre di 0,75 giorni la durata minima calcolata dell'audit:

- Per un sito con scopo di prodotto 5 (frutta e verdura), che svolge una manipolazione semplice e non ha attività che trasformi significativamente il prodotto rispetto alla sua forma originale di raccolta (in accordo al GFSI scopo BIII).
- Per un sito con scopo di prodotto 3, 6, 8, 9, 10 e/o 11, che ha processi semplici limitati a:
 - cernita/classificazione
 - imbottigliamento
 - semplice confezionamento (es. no confezionamento in atmosfera protettiva o sottovuoto)
 - solo per lo scopo di prodotto 10: miscelazione.

L'ente di certificazione/auditor deve giustificare la decisione per una riduzione nel rapporto di audit IFS.

Gli unici motivi di riduzione accettabili sono quelli definiti nello Standard IFS Food. Non è possibile una combinazione di diversi motivi di riduzione, anche nel caso di un audit IFS combinato.

L'Integrity Program IFS esaminerà regolarmente le giustificazioni per la riduzione dei tempi di audit per assicurarsi che siano pertinenti e allineate con le regole sopra riportate.

Nota: Se l'audit IFS Food è combinato e/o integrato con (un) altri standard/norme, l'ente di certificazione deve garantire che tutti i requisiti per la durata dell'audit IFS Food siano soddisfatti e che la durata complessiva sia superiore alla durata di audit IFS Food.

Almeno il 50% della durata totale di audit IFS deve essere destinata alla valutazione in sito (nelle aree di produzione del sito produttivo) per consentire all'auditor di avere tempo sufficiente per un audit completo e per ispezionare i prodotti e i processi. Il 50% può essere ridotto a 1/3 se il sito produttivo ha processi semplici (come indicato sopra) e la durata totale dell'audit, dopo la riduzione, è minimo di 1,25 giorni.

Oltre alla durata di audit calcolata, deve essere aggiunto come minimo, il seguente tempo:

- due (2) ore per la preparazione dell'audit
- 0,75 giorni (sei (6) ore) per la redazione del rapporto di audit.

3.2 Esecuzione dell'audit

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

- Riunione di apertura. La riunione di apertura e la valutazione del sistema esistente di gestione della sicurezza alimentare e della qualità devono essere brevi per consentire all'auditor di iniziare la valutazione in sito il prima possibile (preferibilmente 30 minuti dopo l'ingresso nel sito).
- Valutazione dello stato dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare e della qualità esistenti, da ottenere mediante verifica della documentazione (piani HACCP, documentazione della direzione qualità ecc.).
- Valutazione in sito: osservazione dettagliata di tutte le aree di produzione del sito, delle linee di produzione e dei processi di produzione, incluse le interviste con il personale e la raccolta di informazioni sui parametri chiave di processo, come il monitoraggio delle misure di controllo definite per i CCP e altre misure di controllo per il controllo incrociato con le informazioni del piano HACCP.
- Riesame ed ispezione 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.
- Conclusioni finali tratte dall'audit.
- Riunione di chiusura: alla fine dell'audit, l'auditor (o lead auditor in caso di team di audit) deve presentare tutti i risultati e discutere tutte le deviazioni e non conformità (Maggiori e/o requisiti KO valutati come D) che sono emerse durante l'audit.

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

Nota: Durante l'audit, 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 audit.

IFS richiede all'ente di certificazione/auditor di fornire un documento obbligatorio che rifletta e confermi l'effettiva presenza degli auditor e dei rappresentanti del sito produttivo auditato durante l'audit. Il presente documento deve:

- indicare l'orario di inizio e fine audit di ogni giornata.
- essere firmato da un rappresentante del sito produttivo, dall'auditor e, se pertinente, dal tirocinante, dall'auditor sotto osservazione, dall'auditor testimone o da qualsiasi altro osservatore presente, al più tardi entro l'ultimo giorno dell'audit.

Questo documento è parte della documentazione di audit che deve essere resa disponibile dall'ente di certificazione su richiesta.

3.2.1 Sistema di punteggio IFS

Al fine di determinare se la conformità a un requisito IFS Food sia stata soddisfatta, l'auditor deve valutare tutti i requisiti classificati come ordinari e come requisiti KO nella checklist IFS Food (Parte 2). Il sistema di punteggio IFS copre una gamma di punteggio basato sul livello di conformità del requisito – dalla piena conformità alla deviazione e/o non conformità.

Durante la valutazione di ogni requisito, l'auditor deve valutare se il requisito è soddisfatto.

L'auditor deve anche valutare l'efficacia delle misure che l'azienda ha intrapreso per implementare un requisito. Se le misure intraprese non sono efficaci, nel senso che risultano con un impatto negativo sulla sicurezza alimentare, con una violazione dei requisiti legali dei paesi di produzione o di destinazione o con una violazione degli accordi contrattuali con i clienti, l'auditor deve valutare il requisito come una deviazione o una non conformità.

Nello Standard IFS Food, sono disponibili sei (6) possibilità di punteggio e l'opzione di non applicabilità. I punteggi sono assegnati ad ogni requisito secondo la seguente tabella (tabella 3).

Tabella 3: Sistema di Punteggio IFS

Risultato	Spiegazione	Punteggio
A	Conformità completa	20 punti
B (deviazione)	Conformità quasi completa	15 punti
C (deviazione)	Parte del requisito non è implementata	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 alimentare 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 alimentare. 	La non conformità Maggiore sottrae il 15% alla possibile somma di punti totale; il certificato non può essere rilasciato.
Requisito KO valutato con una D (non conformità)	Il requisito non è implementato	La non conformità KO sottrae il 50% alla possibile somma di punti totale; il certificato non può essere rilasciato.
N/A Non applicabile	Il requisito non è implementato N/A può essere assegnato a qualsiasi requisito, ad eccezione dei requisiti KO numeri 1, 3 e da 5 a 10. L'auditor deve fornire una spiegazione nel rapporto.	Non incluso nel calcolo del punteggio totale.

Requisiti KO

Lo Standard IFS Food prevede specifici requisiti definiti come requisiti KO. Questi requisiti sono essenziali e riguardano temi fondamentali che il sito produttivo deve sviluppare per raggiungere la conformità.

Lo Standard IFS Food prevede i seguenti dieci (10) requisiti KO:

- 1) 1.2.1 Governance aziendale e impegno della Direzione
- 2) 2.3.9.1 Sistema di monitoraggio per ogni CCP
- 3) 3.2.2 Igiene personale

- 4) 4.1.3 Accordo contrattuale
- 5) 4.2.1.3 Specifiche delle materie prime
- 6) 4.12.1 Mitigazione del rischio corpi estranei
- 7) 4.18.1 Rintracciabilità
- 8) 5.1.1 Audit interni
- 9) 5.9.1 Procedure di richiami, ritiri e incidenti
- 10) 5.11.3 Azioni correttive

Il sistema di punteggio dei requisiti KO è illustrato nella seguente tabella (tabella 4).

Tabella 4: Punteggio dei requisiti KO

Risultato	Spiegazione	Punteggio
A	Conformità completa	20 punti
KO B Deviazione	Una piccola parte del requisito non è implementata, senza alcun impatto sulla sicurezza alimentare, sulla legalità e sui requisiti dei clienti.	0 punti
C (deviazione)		Il punteggio "C" non è possibile
D (= KO non conformità)	Il requisito non è implementato	la non conformità KO sottrae il 50% al possibile punteggio totale, il certificato non può essere rilasciato.

Se l'auditor emette una o più non conformità Maggiore e/o KO, la certificazione non può essere rilasciata e, se si tratta di un audit di ricertificazione, il certificato IFS in corso di validità deve essere ritirato, secondo le seguenti regole:

- L'ente di certificazione deve ritirare nel database IFS il certificato IFS in corso di validità il prima possibile e comunque non oltre due (2) giorni lavorativi dopo l'ultimo giorno di audit.
- Nel database IFS, l'ente di certificazione deve fornire spiegazioni in inglese sui motivi per i quali è stato ritirato il certificato in corso di validità, incluso il numero del requisito della non conformità. Tali spiegazioni devono fornire gli stessi dettagli descritti nel piano di azione.

Nota: Tutti gli utenti che hanno accesso al database IFS e hanno il sito produttivo nella lista dei favoriti, riceveranno dal database IFS una e-mail di notifica (con spiegazione delle non conformità identificate) che li informa circa il ritiro del certificato in corso di validità.

Ulteriori informazioni sull'Integrity Program IFS sono disponibili nel capitolo 4.2.1.1, Parte 1.

Se ci sono numerosi requisiti non applicabili, il punteggio totale di audit può condurre a un'interpretazione errata. Di conseguenza, il sistema di punteggio IFS si basa sulla percentuale del punteggio totale possibile, utilizzata per decidere lo stato di certificazione del sito produttivo, cioè certificazione a livello base o a livello superiore.

Il punteggio totale viene calcolato come segue:

Numero totale di punti = (numero totale dei requisiti IFS Food (punti) – requisiti valutati come N/A (punti)) × venti (20)

Punteggio finale (in %) = numero di punti raggiunto/numero totale dei punti.

L'auditor deve fornire spiegazioni nel rapporto di audit per:

- i requisiti definiti come campi obbligatori anche quando viene attribuito un punteggio A,
- tutti i requisiti con punteggio B, C, D,
- le non conformità Maggiore/KO,
- i requisiti auditati come non applicabili.

4 Azioni dopo l'audit IFS Food

4.1 Piano di azione

L'auditor e/o l'ente di certificazione deve emettere il piano di azione (con la lista delle evidenze) all'azienda entro due (2) settimane dall'ultimo giorno di audit. Su richiesta può essere disponibile un punteggio e un rapporto provvisori.

Questo piano di azione deve essere utilizzato dall'azienda come base per la messa a punto delle correzioni e azioni correttive relativamente alle deviazioni e alle non conformità riscontrate. Ulteriori informazioni sono disponibili nell' Allegato 7.

4.1.1 Completamento del piano di azione da parte dell'azienda

L'azienda nel piano di azione deve fornire:

- le evidenze di implementazione delle correzioni e le azioni correttive proposte per tutte le deviazioni (B, C, D) e requisiti KO con punteggio B così come le non conformità (Maggiore 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 5).

Tabella 5: Scadenze per le correzioni e le azioni correttive

Scadenze	
Correzioni Fornite e implementate entro quattro (4) settimane	Azioni correttive Fornite entro quattro (4) settimane, ma possono essere implementate successivamente
L'evidenza dell'implementazione deve essere inviata all'ente di certificazione entro massimo quattro (4) settimane dopo il ricevimento del piano di azione per il completamento.	Rilevanti per una implementazione sostenibile ed efficace (che può richiedere più tempo rispetto la scadenza per l'emissione del certificato, devono essere giustificate dall'azienda). Implementate al più tardi prima dell'audit di ricertificazione.

Esempi di evidenze accettabili per l'attuazione delle correzioni:

- RegISTRAZIONI della formazione
- Procedure aggiornate con modifiche tracciabili
- Foto prima e dopo
- Evidenza (es. e-mail) della comunicazione dei documenti al personale competente
- Audit interno o rapporto di ispezione

- Fatture delle riparazioni. I preventivi per la riparazione non sono accettati, in quanto sono solo la prova dell'intenzione di correzione, non l'evidenza di correzione
- Nuova procedura di monitoraggio (es. per un'infrastruttura danneggiata)
- Per un documento aggiornato, potrebbe essere necessario ottenere le evidenze di formazione e/o comunicazione relativa al documento aggiornato al personale dell'azienda, nel caso in cui altri dipendenti/reparti lo utilizzino
- Per un modulo aggiornato, in base alla sua importanza e alla sua frequenza di utilizzo, può essere necessario inviare un modulo compilato all'ente di certificazione/auditor.

L'azienda deve trasmettere il piano di azione completato, compresa l'evidenza dell'attuazione delle correzioni, all'ente di certificazione/auditor entro un massimo di quattro (4) settimane dal ricevimento del piano di azione.

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

4.1.2 Validazione del piano di azione

L'auditor o un rappresentante dell'ente di certificazione deve validare:

- la pertinenza delle correzioni, delle azioni correttive e delle relative date di implementazione
- l'evidenza dell'implementazione delle correzioni
- le azioni correttive

nella colonna prevista del piano di azione, prima dell'emissione del rapporto finale di audit.

Se le evidenze delle correzioni e/o delle azioni correttive non sono valide o sono 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 relativo completamento nel tempo dovuto. Se il piano di azione non viene validato nel tempo dovuto, il certificato potrebbe non essere rilasciato.

Il piano di azione e 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). La mancanza di chiarezza o dubbi circa i risultati e i relativi punteggi, devono essere chiariti tra l'auditor e il revisore IFS. La revisione tecnica deve includere, come minimo, tutti i compiti di un revisore IFS (Allegato 12, definizione revisore IFS).

Sulla base del risultato della revisione tecnica, il revisore designato può raccomandare l'emissione del certificato IFS Food oppure no.

4.2 Emissione del certificato IFS

Sulla base del risultato della revisione tecnica, l'ente di certificazione è responsabile della decisione finale circa l'emissione del certificato IFS Food. La decisione è fatta da una persona diversa da colui che ha svolto l'audit.

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

Tabella 6: Assegnazione dei punteggi ed emissione del certificato

Risultato dell'audit	Stato	Azione da parte dell'azienda	Rapporto di audit	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 piano di azione con la lista delle evidenze.	Il rapporto, incluso il piano di azione, conferisce lo stato	Sì, certificato a livello superiore, 12 mesi di validità. Il certificato può essere emesso solo quando le correzioni sono implementate.
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 azione completato entro quattro (4) settimane dal ricevimento del piano di azione con la lista delle evidenze.	Il rapporto, incluso il piano di azione, conferisce lo stato	Sì, certificato a livello base, 12 mesi di validità. Il certificato può essere emesso solo quando le correzioni sono implementate.
Massimo una Maggiore e punteggio totale $\geq 75\%$	Non approvato fino a quando non verranno intraprese ulteriori azioni, validate dopo l'audit di follow-up	Inviare il piano di azione completato entro quattro (4) settimane dal ricevimento del piano di azione con la lista delle evidenze. Audit di follow-up massimo sei (6) mesi dopo la data di audit.	Il rapporto, incluso il piano di azione, conferisce lo stato	Certificato a livello base, se la non conformità Maggiore è efficacemente risolta durante l'audit di follow-up. Il certificato può essere emesso solo quando le correzioni sono implementate.
> una Maggiore > 1 Maggiore e/o punteggio totale $< 75\%$	Non approvato	Azioni e nuovo audit iniziale da convenire	Il rapporto, incluso il piano di azione, conferisce lo stato	No
Almeno un requisito KO valutato con D	Non approvato	Azioni e nuovo audit iniziale da convenire	Il rapporto, incluso il piano di azione, conferisce lo stato	No

4.2.1.1 Gestione specifica del processo di audit in caso di una o più non conformità e/o punteggio < 75%

Si devono applicare specifiche regole in funzione del tipo e del numero di non conformità rilasciate e del punteggio totale.

- **Se viene emessa una sola non conformità Maggiore, con un punteggio totale $\geq 75\%$:**
è possibile un audit di follow-up. Ulteriori informazioni sull'Integrity Program IFS sono disponibili nel capitolo 2.3.3, Parte 1.
- **Se più di 1 Maggiore o 1 o più KO con D non conformità e/o punteggio totale $\leq 75\%$:**
L'audit IFS Food non è superato, il certificato non verrà rilasciato e si applicano le seguenti regole:
 - Per un audit di ricertificazione: il certificato in corso di validità deve essere ritirato.
 - Il termine per il ritiro del certificato in corso di validità è il seguente:
 - 2 (due) giorni lavorativi se l'audit non è stato superato a causa di una o più non conformità.
 - 2 (due) giorni lavorativi dopo la decisione di certificazione se l'audit non è stato superato a causa di un punteggio totale < 75% in assenza di non conformità.
 - L'audit deve essere completato e tutti i requisiti devono essere valutati al fine di fornire all'azienda una visione completa circa la propria situazione.
 - Si consiglia di completare il piano di azione a scopo di miglioramento.
 - Deve essere svolto un nuovo audit completo, programmato non prima di sei (6) settimane dopo l'audit in cui è stata emessa la non conformità.

Nota: Qualsiasi audit IFS Food non superato non deve essere considerato come un audit preliminare.

Ulteriori informazioni sugli audit non superati e il processo di ritiro del certificato sono disponibili nel capitolo 4.3.1, Parte 1 e negli Allegati 5, 6 e 8.

4.2.1.2 Scadenze per l'emissione del certificato FS

Se l'auditor e il revisore designato raccomandano la certificazione IFS Food dopo la validazione positiva delle evidenze di implementazione delle correzioni, l'ente di certificazione può prendere la decisione di emettere il certificato. Il rapporto di audit, il piano di azione e il certificato vengono quindi caricati nel database IFS tra le sei (6) e le otto (8) settimane dall'ultimo giorno di audit, in base al seguente calendario:

- L'auditor inoltra all'azienda il piano di azione: massimo due (2) settimane dall'ultimo giorno di audit
- L'azienda completa il piano di azione e fornisce la prova delle evidenze delle correzioni: massimo quattro (4) settimane
- L'ente di certificazione che esegue la revisione tecnica, prende la decisione di certificazione, emette il rapporto/certificato e li carica nel database IFS: massimo due (2) settimane.

Ulteriori informazioni sono disponibili nella Parte 2.

4.3 Ciclo di certificazione

La validità del certificato IFS Food è definita come segue:

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

La finestra temporale per pianificare la ricertificazione dell'audit è:

- per un audit annunciato [- otto (8) settimane; + due (2) settimane] dall'ultimo giorno dell'audit iniziale (data anniversario di audit).
- Per un audit non annunciato [-16 settimane; + due (2) settimane dall'ultimo giorno della data anniversario di audit].

La data di audit di ricertificazione deve essere calcolata dalla data di audit iniziale e non dalla data di emissione del certificato. In questo modo, la validità del certificato rimane invariata, anche se la data di audit di ricertificazione cambia ogni anno e non corrisponde esattamente alla data anniversario.

Se l'audit annunciato di ricertificazione non è programmato in tempo o se le tappe del processo di certificazione non sono state completate, avviene una interruzione del ciclo di certificazione e si deve iniziare un nuovo ciclo di certificato iniziale.

Il rapporto di audit e certificato precedenti, rimangono visibile nel database IFS per altri tre (3) mesi (dopo la fine di validità del certificato). Se l'audit di ricertificazione avviene dopo i tre (3) mesi sopra menzionati, la certificazione dell'azienda non sarà più visibile e il COID verrà automaticamente impostato in stato inattivo nel database IFS.

4.3.1 Informazioni circa le condizioni di ritiro/sospensione del certificato

Il certificato IFS deve essere ritirato dall'ente di certificazione nelle situazioni quali:

- Quando qualsiasi informazione indica che i prodotti/processi non possono più soddisfare i requisiti del sistema di certificazione, in particolare in caso di non conformità identificata durante l'audit (audit principale o audit di follow-up) o quando l'accesso al sito viene negato (salvo casi di forza maggiore).
- Nel caso in cui la produzione sia stata fermata e spostata in una nuova ubicazione.
- In caso di cancellazione dell'audit di certificazione (tra l'ente di certificazione e l'azienda).

Nota: Per quanto riguarda le regole sopra descritte, il ritiro dei certificati è a discrezione dell'ente di certificazione.

Un certificato IFS deve essere sospeso dall'ente di certificazione nelle situazioni quali:

- In caso di indagini in corso da parte dell'ente di certificazione, a seguito di un incidente relativo alla sicurezza alimentare o altro evento.
- Per i certificati di tutte le aziende collegate ad una direzione/ufficio centrale, quando è stata emessa una non conformità durante l'audit alla direzione/ufficio centrale.
- In caso di mancato pagamento dell'audit in corso da parte dell'azienda auditata.

Se la sospensione viene revocata, l'ente di certificazione deve apportare tutte le modifiche necessarie alle informazioni pubbliche, alle autorizzazioni all'uso dei marchi, ecc. per garantire trasparenza e garantire che i prodotti/processi continuino ad essere certificati.

Se viene presa la 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 audit

I rapporti di audit 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, dagli enti di accreditamento e/o dalle attività di monitoraggio del GFSI). L'assenso alla distribuzione del rapporto di audit IFS Food deve essere rilasciato in forma scritta e può essere concesso dall'azienda all'ente di certificazione e/o al relativo utente. L'ente di certificazione deve conservare in modo sicuro e protetto una copia del rapporto di audit IFS Food e la documentazione associata incluse le note dell'auditor, per un periodo di cinque (5) anni. Ulteriori informazioni sulle condizioni di accesso alle informazioni sui rapporti di audit nel database IFS sono disponibili nella parte 4.

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 Integrity Program IFS

L'Integrity Program IFS, lanciato a inizio 2010, include diverse misure atte a garantire la qualità degli Standard di certificazione IFS mediante la revisione dei rapporti di audit IFS delle aziende certificate e l'adozione di diverse misure volte ad analizzare le attività svolte dagli enti di certificazione e dagli auditor. Inoltre, l'Integrity Program IFS mira a garantire che gli operatori del mercato non ottengano un vantaggio competitivo non rispettando le regole IFS. La maggior parte delle attività dell'Integrity Program IFS seguono un approccio basato sul rischio (monitoraggio basato sul rischio), con una parte minore basata sui reclami (gestione dei reclami). L'Integrity Program IFS rafforza l'affidabilità e la confidenza degli Standard IFS monitorando la loro implementazione nella pratica.

Le procedure principali dell'Integrity Program IFS vengono illustrate nell'Allegato 4 del contratto IFS "IFS Framework Agreement on the auditing and certification of the International Featured Standards (IFS)" tra IFS Management GmbH e l'ente di certificazione. Tali procedure sono state elaborate dal gruppo di lavoro IFS Quality Assurance (Assicurazione qualità IFS) composto da membri internazionali. L'Allegato 4 del contratto IFS - IFS Framework Agreement- deve essere firmato da tutti gli enti di certificazione che hanno un contratto con IFS Management GmbH. Gli auditor che eseguono gli audit IFS devono accettare le procedure dell'Integrity Program IFS prima di procedere a qualsiasi audit IFS.

Gli enti di certificazione devono obbligatoriamente informare i propri clienti richiedenti un audit IFS, circa i contenuti di cui all'Allegato 4 del contratto IFS - IFS Framework Agreement – versione in corso di validità e includere l'applicazione nei loro contratti.

5.1 Attività dell'Integrity Program IFS

L'Integrity Program IFS verte principalmente sulle seguenti attività:

5.1.1 Analisi del database IFS

Ogni rapporto caricato nel database IFS viene automaticamente controllato in base a parametri definiti, come la qualifica degli auditor e la durata di audit.

Le discrepanze che emergono sono chiarite con gli enti di certificazione. A tale scopo, l'Integrity Program IFS potrebbe richiedere dichiarazioni complete e dettagliate.

Per la preparazione degli audit presso l'ufficio dell'ente di certificazione, viene inoltre svolta una valutazione basata sul rischio dei dati caricati.

5.1.2 Controlli Integrity IFS in sito

I controlli Integrity IFS in sito sono eseguiti per valutare i siti certificati IFS e possono essere organizzati in base al rischio o a seguito di reclami. In generale, i controlli Integrity IFS in sito sono eseguiti non annunciati (comunicato 30 minuti prima dell'inizio). In alcune specifiche circostanze può avvenire su base annunciata (in genere comunicato circa 48 ore prima). In caso di controlli Integrity IFS in sito annunciati, gli enti di certificazione possono presenziare durante il controllo. Tuttavia, è vietato il contatto preventivo con i siti selezionati.

I siti produttivi in possesso di un certificato IFS in corso di validità devono accettare l'eventuale controllo Integrity IFS in sito non annunciato/annunciato e devono consentire l'accesso all'auditor Integrity incaricato e fornirgli supporto. Il consenso all'Integrity Program IFS è parte dei regolamenti di tutti gli Standard IFS.

Se, durante un controllo Integrity IFS in sito, sulla base di evidenze oggettive, viene identificata una non conformità Maggiore o KO, questa situazione ha lo stesso impatto sul certificato IFS in corso di validità come durante un regolare audit IFS.

Se il sito produttivo nega all'auditor Integrity Program l'accesso, lo si deve considerare come una violazione del contratto, che generalmente comporta il ritiro del certificato IFS in corso di validità.

Per ogni controllo Integrity IFS in sito, viene preparato un rapporto messo a disposizione solo dell'azienda, dell'ente di certificazione responsabile e, su richiesta, delle autorità, degli enti di accreditamento e del GFSI. In caso di controllo Integrity IFS in sito basato su un reclamo, il rapporto può essere condiviso anche con colui che ha segnalato il reclamo.

5.1.3 Audit Integrity IFS presso l'ufficio dell'ente di certificazione

Per garantire la corretta implementazione di tutte le procedure descritte negli Standard IFS e nei rispettivi documenti normativi, l'Integrity Program IFS conduce audit regolari presso gli uffici degli enti di certificazione (Integrity IFS Certification Body Office Audits). Durante questi audit presso gli uffici, vengono esaminate le prestazioni lavorative degli enti di certificazione e del loro personale mediante il campionamento dei rapporti di audit e le informazioni provenienti dal database. Se durante questi audit Integrity IFS presso gli uffici degli enti di certificazione fosse necessario chiarire alcuni argomenti, potrebbero essere svolti anche audit testimone Integrity IFS agli auditor IFS o controlli IFS Integrity in sito presso le aziende certificate dal rispettivo ente di certificazione.

5.1.4 Audit testimone Integrity IFS

Gli audit testimone Integrity IFS sono una parte di routine delle attività dell'Integrity Program IFS; possono essere avviate mediante l'approccio basato sul rischio o basato sul reclamo. Dopo ogni audit presso l'ufficio dell'ente di certificazione, viene eseguito almeno un audit testimone Integrity IFS. Le aziende devono acconsentire agli audit testimone come parte di regolari audit IFS. Per motivi organizzativi, gli audit testimone Integrity IFS possono essere annunciati con brevissimo preavviso.

Nota: I controlli Integrity in sito, gli audit testimone Integrity, nonché gli audit Integrity presso gli uffici degli enti di certificazione condotti nell'ambito dell'Integrity Program IFS, sono eseguiti da auditor Integrity IFS alle dipendenze di o commissionati da IFS Management GmbH. Gli auditor Integrity IFS sono completamente indipendenti dai soggetti auditati e dagli enti di certificazione IFS.

5.2 Gestione dei reclami IFS

Nel contesto dell'Integrity Program i retailer o altre parti interessate hanno il diritto di inoltrare a IFS eventuali reclami o altre problematiche a scopo di indagine. 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.

Tutti i reclami sono trattati con riservatezza. Il personale dell'Integrity Program IFS valuterà in modo neutrale tutti i reclami. Per investigare in modo completo 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. Per chiarire se un reclamo è giustificato, è possibile utilizzare una o più delle suddette attività dell'Integrity Program IFS.

Se del caso, il denunciante sarà informato del risultato dell'analisi.

5.3 Sanzioni

Se a seguito di un reclamo o a seguito dell'approccio basato sul rischio e del monitoraggio da parte dell'Assicurazione Qualità, emerge che la causa di un'inadempienza sia imputabile a un ente di certificazione e/o a un auditor, IFS invierà in forma anonima tutte le informazioni del caso a un comitato sanzioni indipendente. Tale comitato, che è composto da un avvocato, da membri dell'industria, della grande distribuzione organizzata e degli enti di certificazione, decide se sussistano violazioni e il relativo livello di gravità.

Sulla base delle indagini all'interno del database, eventuali errori amministrativi degli enti di certificazione possono essere valutati direttamente dall'Assicurazione Qualità IFS ma devono essere confermati dal presidente (avvocato) del comitato sanzioni.

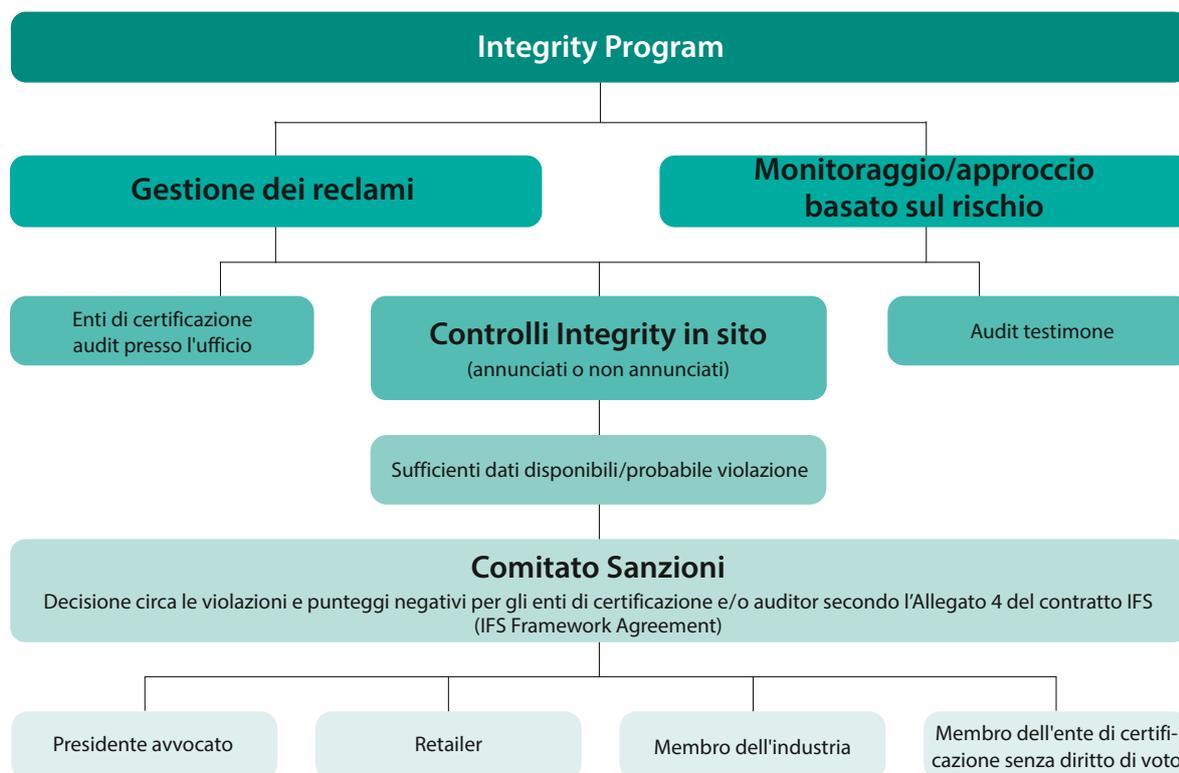
Se il comitato sanzioni conclude che è stata commessa una violazione verranno emesse sanzioni e/o penalità all'ente di certificazione e/o ai suoi auditor. Il tipo di sanzione e/o di penalità dipende dalla gravità della violazione.

Per ogni violazione definitivamente accertata, l'ente di certificazione e/o l'auditor ricevono un certo numero di «punti negativi». Questi «punti negativi» si sommano in un periodo limitato di due (2) anni (sistema incrementale). Solo in casi molto gravi, gli enti di certificazione o gli auditor potrebbero essere sospesi per un certo periodo di tempo o i contratti potrebbero essere annullati (ulteriori informazioni sono disponibili nell'Allegato 4 dell'IFS Framework Agreement).

Se sono state accertate violazioni a carico dell'ente di certificazione e/o dell'auditor, IFS Management GmbH lo comunica all'ente di accreditamento responsabile.

Tutte le procedure relative a violazioni, sanzioni e «punti negativi» sono stabilite nell'allegato 4 del contratto (IFS Framework Agreement) tra IFS e i singoli enti di certificazione (vedere tabella 7).

Tabella 7: Riassunto delle attività dell'Integrity Program IFS



6 Logo 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 nell'area riservata del database IFS.

Inoltre, i termini e le condizioni seguenti devono essere comunicati all'azienda auditata dall'ente di certificazione e verificate dall'auditor durante l'audit. I risultati di questa verifica devono essere descritti nel profilo aziendale del rapporto di audit 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/applicazione IFS Food

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 corrispondente può essere utilizzato dalla comunicazione della certificazione IFS conseguita fino alla fine della validità della certificazione.

Il logo IFS generico può essere usato solo per esprimere che l'ente di certificazione o il consulente IFS supportano le aziende certificate IFS o quando l'ente di certificazione offre certificazioni per più di uno Standard IFS. Tutti gli altri usi devono essere concordati con IFS.

Il logo IFS Food può essere utilizzato in forma stampata, elettronica e in video, stante la condizione che la forma e le dimensioni siano rispettate. 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 recanti il logo IFS, i commenti e le interpretazioni relativi a 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, sulle confezioni del prodotto o su qualsiasi tipo di documento pubblicitario che possa raggiungere il consumatore finale (ad es. confezioni per vendita interaziendali, eventi pubblici 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 sicurezza e della qualità. 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 a 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 propri fornitori o da fornitori di servizi (broker, fornitore di servizi logistici o grossista) o un ente di certificazione IFS, possono utilizzare il logo IFS generico per motivi promozionali e per pubblicare informazioni sulla certificazione IFS. Se i fornitori 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 produttivo auditato e l'azienda devono immediatamente cessare l'utilizzo dei loghi IFS sui propri documenti e/o siti web ecc. In caso di esclusione nello scopo di audit, è possibile utilizzare il logo IFS Food, ma deve essere riportata la seguente dichiarazione sotto lo scopo: "Alcuni prodotti sono esclusi dallo scopo di audit IFS Food. I dettagli dell'esclusione possono essere forniti su richiesta." È inoltre possibile elencare solo i prodotti che rientrano nella rispettiva certificazione IFS.

Comunicazione relativa alla certificazione IFS Food

Tutte le regole di cui sopra valgono per ogni comunicazione relativa a 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

1	Governance aziendale e impegno della Direzione	52
2	Sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità	54
3	Gestione delle risorse	58
4	Processi operativi	62
5	Misurazioni, analisi, miglioramenti	77



PARTE 2

Checklist IFS Food

Elenco dei requisiti di audit IFS Food

I requisiti con un "*" richiedono informazioni obbligatorie nella sintesi del rapporto 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, la qualità, la legalità e l'autenticità dei prodotti
- l'attenzione al cliente
- la cultura della sicurezza alimentare
- la sostenibilità.

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

Gli obiettivi relativi alla cultura della sicurezza alimentare devono includere, come minimo, la comunicazione relativa alle politiche e le responsabilità in materia di sicurezza alimentare, la formazione, il riscontro dei dipendenti sulle tematiche relative alla sicurezza alimentare e la misurazione delle prestazioni.

1.1.2 Tutte le informazioni rilevanti relative alla sicurezza alimentare, alla qualità dei prodotti, alla legalità e all'autenticità devono essere comunicate in maniera efficace e 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 implementati meccanismi al fine di monitorare l'efficacia del loro operato. Tali meccanismi devono essere identificati e documentati.**

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

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

- 1.2.4 La Direzione deve garantire che tutti i processi (documentati e non documentati) siano noti al personale pertinente e siano applicati sistematicamente.
- 1.2.5* La Direzione deve mantenere un sistema che garantisca l'azienda di essere informata su tutta la legislazione pertinente, sugli sviluppi scientifici e tecnologici, sulle pratiche industriali, sulle tematiche relative alla sicurezza alimentare e alla qualità dei prodotti ed 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 di qualsiasi variazione che possa influenzare la capacità dell'azienda di essere conforme ai requisiti di certificazione. Questo include, come minimo:
- qualsiasi modifica dell'entità legale
 - qualsiasi variazione di ubicazione del sito produttivo.
- Per le seguenti specifiche situazioni:
- qualsiasi richiamo del prodotto
 - qualsiasi richiamo e/o ritiro del prodotto deciso dalle autorità per motivi legati alla sicurezza alimentare e/o frode alimentare
 - qualsiasi visita da parte delle autorità che comporti un'azione obbligatoria connessa alla sicurezza alimentare e/o a frodi alimentari
- l'ente di certificazione deve essere informato entro tre (3) giorni lavorativi.

1.3 Riesame della Direzione

- 1.3.1* La Direzione deve garantire che il sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità sia riesaminato. Questa attività deve essere pianificata entro un periodo di 12 mesi con esecuzione che non superi i 15 mesi. Tali riesami devono includere come minimo:
- un riesame degli obiettivi e delle politiche, inclusi gli elementi della cultura della sicurezza alimentare
 - i risultati degli audit e delle ispezioni in sito
 - i riscontri positivi e negativi dai clienti
 - la conformità dei processi
 - il risultato della valutazione delle frodi alimentari
 - il risultato della valutazione della food defence
 - le problematiche relative alla conformità
 - lo stato delle correzioni e delle azioni correttive
 - le notifiche da parte delle autorità.
- 1.3.2 Le azioni risultanti dal riesame della Direzione devono essere finalizzate a supportare 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 sul sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità. Il riesame della Direzione deve essere completamente documentato.

1.3.3 La Direzione deve individuare e riesaminare (ad esempio mediante audit interni o ispezioni in sito) l'infrastruttura e l'ambiente di lavoro necessari per garantire la sicurezza alimentare, la qualità, la legalità e l'autenticità dei prodotti, almeno una volta entro un periodo di 12 mesi o ogni volta si verificano cambiamenti significativi.

Questo include come minimo:

- gli edifici
- i sistemi di approvvigionamento
- gli impianti e le attrezzature
- i trasporti
- le strutture destinate al personale
- le condizioni ambientali
- le condizioni igieniche
- la progettazione degli ambienti di lavoro
- le influenze esterne (ad esempio rumore, vibrazioni).

Sulla base dei rischi, i risultati del riesame devono essere presi in considerazione per la pianificazione degli investimenti.

2 Sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità

2.1 Gestione della qualità

2.1.1 Gestione della documentazione

2.1.1.1 Deve essere documentata, implementata e mantenuta una procedura per il controllo dei documenti e delle relative modifiche. Tutti i documenti necessari per conseguire la conformità alla sicurezza alimentare, alla qualità, alla legalità, all'autenticità dei prodotti e ai requisiti del cliente devono essere disponibili nella loro ultima versione. Le motivazioni che hanno portato all'aggiornamento dei documenti di importanza critica per tali requisiti, devono essere registrate.

2.1.1.2 Il sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità deve essere documentato, implementato e mantenuto e deve essere conservato in un luogo sicuro. Ciò si applica ai sistemi documentati fisici e/o digitali.

2.1.1.3* Tutta la documentazione deve essere chiaramente leggibile, priva di ambiguità ed esaustiva. La documentazione deve essere accessibile al personale pertinente in ogni momento.

2.1.2 Registrazioni e informazioni documentate

- 2.1.2.1 Le registrazioni e le informazioni documentate devono essere leggibili, completate adeguatamente ed autentiche. Le stesse devono essere mantenute in modo tale che siano proibite successive revisioni o correzioni. 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 definiti, le registrazioni e le informazioni documentate devono essere mantenute per un minimo di un anno oltre la shelf life. Per i prodotti che non hanno una shelf life, il tempo di tenuta delle registrazioni e delle informazioni documentate deve essere giustificato 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, delle buone pratiche di fabbricazione, delle buone pratiche igieniche 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 del prodotto.
- 2.2.1.3 Il piano HACCP si deve basare su letteratura scientifica o su pareri di esperti provenienti da altre fonti, che possono includere: associazioni di categoria e di settore, esperti indipendenti e autorità. Tali informazioni devono essere mantenute in linea con lo sviluppo di ogni nuovo processo tecnologico.
- 2.2.1.4 In caso di modifiche delle materie prime, dei materiali di confezionamento, dei metodi di lavorazione, delle infrastrutture e/o degli impianti, il piano HACCP deve essere riesaminato al fine di garantire il rispetto dei requisiti di sicurezza del prodotto.

2.3 Analisi HACCP

2.3.1 Gruppo HACCP

2.3.1.1 Formazione del gruppo HACCP

Il gruppo HACCP deve avere le conoscenze e le competenze specifiche appropriate, essere multidisciplinare e includere il personale operativo.

- 2.3.1.2 Le persone responsabili per lo sviluppo e il mantenimento del piano HACCP devono avere un team leader interno e devono aver ricevuto una adeguata formazione nell'applicazione dei principi HACCP, nonché avere specifica conoscenza dei prodotti e dei processi.

2.3.2 Descrizione del prodotto

- 2.3.2.1 Deve essere documentata e mantenuta una descrizione completa del prodotto che contenga tutte le informazioni rilevanti per la sicurezza del prodotto, che includono come minimo:

- composizione
- caratteristiche fisiche, organolettiche, chimiche e microbiologiche
- requisiti legali per la sicurezza alimentare del prodotto
- metodi di trattamento, confezionamento, durata di conservazione prevista del prodotto (shelf life)
- condizioni di stoccaggio, modalità di trasporto e di distribuzione.

2.3.3 Identificazione dell'uso previsto e degli utilizzatori del prodotto

- 2.3.3.1 L'uso previsto del prodotto deve essere descritto in relazione all'utilizzo atteso del prodotto da parte del consumatore finale, tenendo in considerazione i gruppi di consumatori vulnerabili.

2.3.4 Costruzione del diagramma di flusso

- 2.3.4.1 Deve esistere un diagramma di flusso documentato e mantenuto per ogni prodotto o gruppo di prodotti e per tutte le variazioni dei processi e dei sotto-processi (incluso le rilavorazioni e i ri-trattamenti). Il diagramma di flusso deve identificare ogni fase e ogni misura di controllo definita per i CCP e le altre misure di controllo. Esso deve riportare la data e, in caso di modifica, essere aggiornato.

2.3.5 Conferma in sito del diagramma di flusso

- 2.3.5.1 I rappresentanti del gruppo HACCP devono verificare il diagramma di flusso mediante verifiche in sito in tutte le fasi operative e turni di lavoro. Ove necessario, devono essere apportate modifiche al diagramma di flusso.

2.3.6 Esecuzione dell'analisi dei pericoli per ogni fase

- 2.3.6.1 Deve essere condotta un'analisi dei pericoli per tutti i pericoli fisici, chimici (incluso il pericolo radiologico e gli allergeni) e biologici possibili e prevedibili. L'analisi deve includere anche i pericoli collegati ai materiali a contatto con l'alimento, ai materiali di confezionamento così come ai 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 significativo.

2.3.7 Definizione dei punti critici di controllo e delle altre misure di controllo

2.3.7.1 La determinazione se la fase in cui viene applicata una misura di controllo è un CCP nel sistema HACCP deve essere facilitata utilizzando l'albero delle decisioni o altri strumenti che dimostrino un approccio logico e ragionato.

2.3.8 Definizione dei limiti critici validati per ogni CCP

2.3.8.1* Per ciascun CCP devono essere definiti e validati i limiti critici al fine di identificare quando un processo è fuori controllo.

2.3.9 Definizione di un sistema di monitoraggio per ogni CCP

2.3.9.1* KO N° 2: Per ogni CCP devono essere documentate, implementate e mantenute specifiche procedure di monitoraggio in termini di metodo, frequenza di misurazione o osservazione e registrazione dei risultati, per rilevare qualsiasi perdita di controllo di tale CCP. Ogni CCP definito deve essere sotto controllo. Il monitoraggio e il controllo di ogni CCP deve essere dimostrato mediante registrazioni.

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

2.3.9.3 Il personale operativo incaricato del monitoraggio delle misure di controllo definite per i CCP e delle altre misure di controllo deve aver ricevuto specifica formazione/addestramento.

2.3.9.4 Le misure di controllo, nonché quelle definite per i CCP, devono essere monitorate, registrate e controllate mediante criteri misurabili o osservabili.

2.3.10 Definizione delle azioni correttive

2.3.10.1 Nel caso in cui il monitoraggio indichi che una particolare misura di controllo definita per un CCP o qualsiasi altra misura di controllo non è sotto controllo, devono essere documentate e implementate azioni correttive. Tali azioni correttive devono anche considerare qualsiasi azione nei confronti dei prodotti non conformi da adottare e identificare le cause profonde (root cause) che hanno generato la perdita di controllo del CCP.

2.3.11 Validazione del piano HACCP e definizione delle procedure di verifica

2.3.11.1 Le procedure di validazione, compresa la rivalidazione dopo qualsiasi modifica che possa aver impatto sulla sicurezza alimentare, devono essere documentate, implementate e mantenute per assicurare che il piano HACCP sia idoneo a controllare efficacemente i pericoli identificati.

2.3.11.2* Le procedure di verifica devono essere documentate, implementate e mantenute al fine di confermare che il piano HACCP funzioni correttamente. Le attività di verifica del piano HACCP, che possono includere ad esempio:

- audit interni

- analisi
- campionamenti
- deviazioni e non conformità
- reclami

devono essere eseguite almeno una volta entro un periodo di 12 mesi o ogni volta si verificano cambiamenti significativi. I risultati di questa verifica devono essere registrati e inclusi nel piano HACCP.

2.3.12 Definizione della documentazione e conservazione delle registrazioni

2.3.12.1 La documentazione e le registrazioni relative all'HACCP, quali ad esempio:

- l'analisi dei pericoli
- la definizione delle misure di controllo definite per i CCP e per le altre misure di controllo
- la definizione dei limiti critici
- i processi
- le procedure
- i risultati delle attività di monitoraggio delle misure di controllo definite per i CCP e delle altre misure di controllo
- le registrazioni della formazione del personale incaricato del monitoraggio CCP
- le deviazioni e le non conformità osservate e l'implementazione delle azioni correttive devono essere disponibili.

3 Gestione delle risorse

3.1 Risorse umane

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

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 documentate, implementate e mantenute. I ruoli chiave devono essere assegnati.

3.2 Igiene personale

3.2.1* Sulla base del rischio devono essere documentati, implementati e mantenuti requisiti relativi all'igiene personale, che devono includere, come minimo, i seguenti aspetti :

- capelli e barba
- indumenti protettivi (incluse le loro condizioni di utilizzo negli spogliatoi)
- lavaggio, disinfezione e igiene delle mani
- consumo di alimenti, bevande, fumo/sigarette elettroniche o altro uso di tabacco

- azioni da intraprendere in caso di tagli o abrasioni della pelle
- unghie, gioielli, unghie/ciglia finte e oggetti personali (inclusi i medicinali)
- notifica di malattie infettive e condizioni che incidono sulla sicurezza alimentare attraverso una procedura di screening medico.

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

3.2.3 Il rispetto dei requisiti di igiene personale deve essere monitorato con una frequenza basata sui rischi, ma almeno una volta entro un periodo di 3 mesi.

3.2.4 Deve essere implementato e mantenuto un programma basato sul rischio per controllare l'efficacia dell'igiene delle mani.

3.2.5 Non devono essere indossati oggetti di gioielleria visibili (inclusi piercing) e orologi. Qualsiasi eccezione deve essere stata valutata in maniera esaustiva sulla base dei rischi e deve essere efficacemente gestita.

3.2.6 I tagli e le abrasioni della pelle devono essere coperti da un cerotto/bendaggio che non presenti rischi di contaminazione. I cerotti/bendaggi devono essere impermeabili e colorati in modo diverso dal colore del prodotto. Dove pertinente:

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

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

3.2.8* Devono essere implementate le regole di utilizzo per le aree di lavoro/attività in cui è richiesto di indossare guanti (colorati in modo diverso dal colore del prodotto).

3.2.9 Devono essere forniti in quantità sufficiente per ogni dipendente adeguati indumenti protettivi.

3.2.10 Tutti gli indumenti protettivi devono essere accuratamente e regolarmente lavati in sito, da appaltatori approvati o dai dipendenti. Tale decisione deve essere documentata e basata sui rischi. I requisiti relativi al lavaggio degli indumenti protettivi devono assicurare come minimo quanto segue:

- in ogni momento una sufficiente segregazione tra gli indumenti sporchi e gli indumenti puliti
- le modalità di lavaggio relative la temperatura dell'acqua e il dosaggio del detergente
- le modalità di gestione al fine di evitare contaminazioni fino al successivo utilizzo.

L'efficacia del lavaggio deve essere monitorata.

3.2.11 In caso di problemi di salute o di malattie infettive, che possono avere un impatto sulla sicurezza alimentare, devono essere adottate azioni al fine di ridurre al minimo i rischi di contaminazione.

3.3 Formazione e addestramento

3.3.1* Programmi documentati di formazione e/o addestramento devono essere implementati in funzione dei requisiti dei prodotti e dei processi e delle esigenze di formazione dei dipendenti, in base alle loro mansioni, e devono includere:

- i contenuti della formazione
- la frequenza della formazione
- le mansioni dei dipendenti
- le lingue
- il docente/tutor qualificato
- la valutazione dell'efficacia della formazione.

3.3.2* I programmi documentati di formazione/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 documentati di formazione/addestramento.

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

- l'elenco dei partecipanti (incluse le relative firme)
- la data
- la durata
- i contenuti della formazione
- il nome del docente/tutor.

Deve essere documentata, implementata e mantenuta una procedura o un programma per verificare l'efficacia della formazione e/o addestramento.

3.3.4 I contenuti della formazione e/o addestramento devono essere riesaminati e, se necessario, aggiornati. Come minimo deve essere riservata particolare attenzione alle seguenti specifiche tematiche:

- sicurezza alimentare
- autenticità del prodotto, compresa la frode alimentare
- qualità dei prodotti
- food defence
- requisiti legali relativi ai prodotti alimentari
- modifiche dei prodotti/processi
- riscontri dai precedenti programmi documentati di formazione/addestramento.

3.4 Locali riservati al personale

3.4.1* Devono essere messi a disposizione adeguati locali riservati al personale che siano proporzionati al numero di persone in termini di dimensioni e di dotazioni, progettati e controllati in modo da minimizzare i rischi di sicurezza alimentare. Tali locali devono essere mantenuti in modo da prevenire la contaminazione.

- 3.4.2 Il rischio di contaminazione dei prodotti da cibo, bevande e/o corpi estranei deve essere minimizzato. Particolare attenzione deve essere riservata 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 sono manipolati i prodotti alimentari non confezionati. Quando l'infrastruttura non lo consente, devono essere attuate e mantenute misure alternative per minimizzare i rischi di contaminazione del prodotto. Gli indumenti civili e gli indumenti da lavoro devono essere custoditi separatamente, a meno che non vengano adottate e mantenute misure alternative per prevenire i rischi di contaminazione.
- 3.4.4 I servizi igienici non devono avere accesso diretto alle aree dove vengono manipolati prodotti, né rappresentare un rischio di contaminazione. 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 come minimo devono:
- essere dotati di un adeguato numero di lavabi
 - essere opportunamente posizionati nei punti di accesso e/o all'interno delle aree di produzione
 - essere progettati solo per la pulizia delle mani.
- La necessità di attrezzature simili in ulteriori aree (ad es. area di confezionamento) deve essere basata sul rischio.
- 3.4.6 I dispositivi per l'igiene delle mani devono essere provvisti di:
- acqua potabile corrente a temperatura adeguata
 - attrezzatura adeguata al lavaggio e alla disinfezione
 - mezzi adeguati all'asciugatura delle mani.
- 3.4.7 Laddove i processi richiedano un più elevato controllo 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 Laddove necessario, devono essere disponibili ed utilizzati dispositivi per la pulizia e la sanificazione di stivali, scarpe e altri indumenti protettivi.

4 Processi operativi

4.1 Attenzione al cliente e accordo contrattuale

4.1.1 Deve essere implementato e documentato un processo al fine di identificare le esigenze fondamentali e le aspettative dei clienti. Il riscontro ottenuto da questo processo deve essere utilizzato come stimolo per il miglioramento continuo aziendale.

4.1.2 Tutti i requisiti relativi alla sicurezza alimentare e alla qualità del prodotto, nell'ambito dell'accordo contrattuale, e ogni revisione di queste clausole, devono essere comunicati e applicati in ogni reparto pertinente.

4.1.3* **KO N° 4: Qualora siano presenti accordi con il cliente in merito a:**

- **ricetta prodotto (incluse le caratteristiche delle materie prime)**
- **processo**
- **requisiti tecnologici**
- **piani di analisi e monitoraggio**
- **confezionamento**
- **etichettatura**

questi devono essere rispettati.

4.1.4 In accordo con i requisiti del cliente, la Direzione deve informare il prima possibile i propri clienti coinvolti, in merito ad ogni problematica relativa alla sicurezza o alla legalità del prodotto, comprese le deviazioni e le non conformità identificate dalle autorità competenti.

4.2 Specifiche e formule

4.2.1 Specifiche

4.2.1.1* Le specifiche devono essere documentate e implementate 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 documentata, implementata e mantenuta una procedura al fine di controllare la creazione, l'approvazione e la modifica delle specifiche, che deve includere, se richiesto, l'accettazione da parte dei clienti. Se richiesto dai clienti, le specifiche dei prodotti devono essere formalmente concordate.

Questa procedura deve includere l'aggiornamento delle specifiche 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° 5:** Devono essere documentate e implementate 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 definiti, 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 sia richiesto che i prodotti siano etichettati e/o pubblicizzati con claim o quando si escludono determinati metodi di trattamento o di produzione, devono essere implementate misure per dimostrare la conformità a tali dichiarazioni.

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

4.3.1 Deve essere documentata, implementata e mantenuta una procedura per lo sviluppo o la modifica dei prodotti e/o dei processi che deve includere, come minimo, un'analisi dei pericoli e una valutazione dei rischi associati.

4.3.2* La procedura deve assicurare che l'etichettatura sia conforme con la legislazione vigente dei paesi di destinazione del prodotto e con i requisiti del cliente.

4.3.3* Il processo di sviluppo e/o di modifica deve risultare in specifiche relative alla formula, alla rilavorazione, ai materiali di confezionamento, ai processi di lavorazione e rispettare la sicurezza alimentare, la qualità, la legalità, l'autenticità del prodotto e le esigenze del cliente. Ciò include prove in stabilimento, test sui prodotti e monitoraggio dei processi. L'avanzamento e i risultati dello sviluppo/modifica del prodotto devono essere registrati.

4.3.4 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. La shelf life deve essere definita in base a questa valutazione.

4.3.5 Le raccomandazioni per la preparazione e/o le istruzioni di utilizzo dei prodotti alimentari relativi alla sicurezza alimentare e/o alla qualità del prodotto devono essere validate e documentate.

4.3.6 Le informazioni nutrizionali o i claim che sono dichiarati in etichetta devono essere validati mediante studi e/o prove per tutta la shelf dei prodotti.

4.4 Approvvigionamento

4.4.1* Deve essere documentata, implementata e mantenuta una procedura per l'approvvigionamento di materie prime, prodotti semilavorati e materiali di confezionamento e per l'approvazione e il monitoraggio dei fornitori (interni ed esterni).

Questa procedura deve includere come minimo:

- le materie prime e/o rischi dei fornitori
- gli standard prestazionali richiesti (ad es. certificazione, origine, ecc.)
- le situazioni eccezionali (ad es. approvvigionamento di emergenza)

e, sulla base dei rischi, criteri aggiuntivi, quali ad esempio:

- audit eseguiti da una persona esperta e competente
- risultati delle analisi
- affidabilità dei fornitori
- reclami
- questionario fornitore.

4.4.2 I materiali acquistati devono essere valutati, sulla base dei rischi e lo stato dei fornitori, per quanto riguarda la sicurezza alimentare, la qualità del prodotto, la legalità e l'autenticità. I risultati devono essere la base per i piani di analisi e di monitoraggio.

4.4.3* I servizi acquistati che, sulla base dei rischi, hanno un impatto sulla sicurezza alimentare e sulla qualità dei prodotti, devono essere valutati per assicurare che siano conformi a requisiti definiti. Ciò deve considerare come minimo:

- i requisiti del servizio
- lo stato del fornitore (secondo la sua valutazione)
- l'impatto del servizio sul prodotto finito.

4.4.4* Quando una parte del processo di lavorazione e/o del confezionamento primario e/o dell'etichettatura è dato in outsourcing, ciò deve essere documentato nel sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità e tali processi devono essere controllati per garantire che la sicurezza alimentare, la qualità, la legalità e l'autenticità del prodotto non siano compromesse. Il controllo di tali processi in outsourcing deve essere identificato e documentato. Qualora richiesto dal cliente, deve essere fornita evidenza che il cliente sia stato informato e abbia accettato tale processo in outsourcing.

4.4.5 Un accordo contrattuale deve essere documentato ed implementato e deve includere i processi in outsourcing e descrivere qualsiasi accordo ad esso collegato, compresi i controlli di processo, i piani di analisi e di monitoraggio.

4.4.6 I fornitori dei processi in outsourcing devono essere approvati attraverso:

- certificazione 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.

4.4.7 L'approvvigionamento dei materiali e le valutazioni dei fornitori devono essere riesaminate almeno una volta entro un periodo di 12 mesi o ogni volta si verifichino cambiamenti significativi. Le registrazioni dei riesami e le conseguenti azioni della valutazione devono essere documentate.

4.5 Confezionamento del prodotto

4.5.1 * Sulla base dei rischi e dell'uso previsto, i parametri chiave per i materiali di confezionamento devono essere definiti in specifiche dettagliate conformi alla legislazione vigente e ad altri pericoli o rischi pertinenti.

L'idoneità dei materiali di confezionamento a contatto con gli alimenti e l'esistenza di barriere funzionali devono essere validate per ciascun prodotto pertinente. Queste devono essere dimostrate attraverso test/analisi, ad esempio:

- 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 essere documentate le dichiarazioni 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 confezionamento siano idonei all'uso. Ciò vale per i materiali di confezionamento che potrebbero avere un'influenza sulle materie prime, i prodotti semilavorati e i prodotti finiti.

4.5.3 Il materiale di confezionamento utilizzato e l'etichettatura devono corrispondere al prodotto che è stato confezionato e devono essere conformi alle specifiche del prodotto concordate con il cliente. Le informazioni di etichettatura devono essere leggibili e indelebili. Ciò deve essere monitorato e documentato almeno all'inizio e alla fine di un ciclo di produzione e ad ogni cambio di prodotto.

4.6 Ubicazione dello stabilimento

4.6.1* Devono essere indagati i potenziali effetti negativi sulla sicurezza alimentare e/o sulla qualità del prodotto provenienti dall'ambiente circostante lo stabilimento (ad es. aria, terreno). Qualora siano stati identificati rischi (ad es. aria estremamente polverosa, odori pungenti),devono essere documentate e implementate misure, la cui efficacia deve essere riesaminata almeno una volta entro un periodo di 12 mesi o ogni volta si verificano cambiamenti significativi.

4.7 Aree esterne

4.7.1 Tutte le aree esterne dello stabilimento devono essere pulite, ordinate, progettate e mantenute in modo da evitare contaminazioni. Laddove il drenaggio naturale sia inadeguato, deve essere installato un idoneo sistema di drenaggio.

4.7.2 Lo stoccaggio all'aperto deve essere minimizzato. Laddove le merci vengano stoccate all'esterno, deve essere assicurato 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 flusso di lavorazione

4.8.1 Deve essere documentata e mantenuta una mappa del sito che includa tutti gli edifici e descriva, come minimo, il flusso di lavorazione dei:

- prodotti finiti
- prodotti semilavorati, incluse le rilavorazioni
- materiali di confezionamento

- materie prime
 - personale
 - rifiuti
 - acqua.
- 4.8.2 Il flusso di lavorazione, dal ricevimento delle merci alla spedizione, deve essere implementato, mantenuto, riesaminato e, se necessario, modificato al fine di assicurare 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 minimizzati mediante misure efficaci.
- 4.8.3 In caso siano state identificate aree sensibili ai rischi microbiologici, chimici e fisici, queste devono essere progettate e gestite in modo tale da assicurare 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, costruiti e mantenuti in modo tale da assicurare la sicurezza alimentare.

4.9.2 Pareti

- 4.9.2.1 Le pareti devono essere progettate e costruite per soddisfare i requisiti di produzione in modo da prevenire la contaminazione, ridurre il formarsi di condensa e la crescita di muffe, facilitare la pulizia e, se necessario, la disinfezione.
- 4.9.2.2 Le superfici delle pareti devono essere mantenute in modo tale da prevenire la contaminazione e facili da pulire; devono essere impenetrabili e resistenti all'usura al fine di minimizzare 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 e se necessario la disinfezione.

4.9.3 Pavimenti

- 4.9.3.1 Il rivestimento dei pavimenti deve essere progettato e costruito per soddisfare i requisiti di produzione e deve essere mantenuto in modo tale da prevenire la contaminazione e facilitare la pulizia e, se necessario, la disinfezione. Le superfici devono essere impermeabili e resistenti all'usura.

4.9.3.2 Deve essere assicurato lo smaltimento igienico delle acque e degli altri liquidi. I sistemi di drenaggio devono essere progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da minimizzare i rischi di contaminazione del prodotto (ad es. ingresso di infestanti, aree sensibili alla trasmissione di odori o contaminanti) e devono essere facili da pulire.

4.9.3.3 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. L'acqua e altri liquidi devono raggiungere il drenaggio senza difficoltà, utilizzando misure appropriate. I ristagni di acqua devono essere evitati.

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 progettati, costruiti e mantenuti in modo da minimizzare 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 da evitare l'accumulo di sporcizia e mantenute in modo tale da prevenire la contaminazione.

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 pulibili o di altre misure per evitare qualsiasi contaminazione.

4.9.5.4 Nelle aree in cui vengono 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 mantenuti in modo tale da prevenire la contaminazione ed essere facili da pulire. Devono essere progettati e costruiti con materiali non assorbenti al fine di evitare:

- parti scheggiate
- vernici scrostate
- corrosioni.

4.9.6.2 Le porte e i portoni esterni devono essere costruiti in modo da impedire l'accesso degli infestanti.

- 4.9.6.3 Le tendine in materiale plastico per la separazione delle aree, devono essere mantenute in modo tale da evitare le contaminazioni ed essere 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 Adeguata ventilazione naturale e/o artificiale deve essere progettata, costruita e mantenuta 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 e monitorati, 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 progettati, costruiti e mantenuti impianti per l'estrazione delle stesse.

4.9.9 Acqua

- 4.9.9.1* L'acqua utilizzata per il lavaggio delle mani, la pulizia e la disinfezione o come ingrediente del processo di produzione deve essere di qualità potabile al punto di utilizzo ed erogata in quantità sufficiente.
- 4.9.9.2 La qualità dell'acqua (inclusa l'acqua riciclata), del vapore o del ghiaccio deve essere monitorata seguendo un piano di campionamento basato sul rischio.
- 4.9.9.3 L'acqua riciclata, utilizzata nel processo, non deve comportare rischi di contaminazione.
- 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 prevenire la contaminazione delle fonti di acqua potabile o dell'ambiente dello stabilimento.

4.9.10 Aria compressa e gas

- 4.9.10.1* La qualità dell'aria compressa che viene a diretto contatto con l'alimento o con i materiali a contatto con gli alimenti deve essere monitorata sulla base dei rischi. L'aria compressa non deve presentare rischi di contaminazione.
- 4.9.10.2 Deve essere dimostrata la sicurezza e la qualità per l'uso previsto dei gas che vengono a contatto diretto con gli alimenti o i materiali a contatto con gli alimenti

4.10 Pulizia e disinfezione

- 4.10.1* Devono essere validati, documentati e implementati i programmi di pulizia e disinfezione basati sul rischio. Tali programmi devono specificare:
- gli obiettivi
 - le responsabilità
 - i prodotti utilizzati e le relative istruzioni per l'uso
 - il dosaggio dei prodotti chimici per la pulizia e la disinfezione
 - le aree e le fasce orarie per le attività di pulizia e disinfezione
 - la frequenza di pulizia e disinfezione
 - i criteri dei sistemi di pulizia automatici (CIP), se applicabile
 - i requisiti della documentazione
 - i simboli di pericolo (se necessario).
- 4.10.2 Devono essere implementate le attività di pulizia e la disinfezione che devono risultare in strutture e attrezzature efficacemente pulite.
- 4.10.3 Le attività di pulizia e disinfezione devono essere documentate e tali registrazioni devono essere verificate da una persona designata responsabile in azienda.
- 4.10.4* Le attività di pulizia e disinfezione devono essere eseguite esclusivamente da personale competente. Tale personale deve essere addestrato e ri-addestrato alla messa in atto dei programmi di pulizia e disinfezione.
- 4.10.5 L'uso previsto dell'attrezzatura per la pulizia e la disinfezione deve essere chiaramente specificato. La stessa deve essere utilizzata e conservata in modo da evitare contaminazioni.
- 4.10.6 Devono essere disponibili in sito le schede di sicurezza e le istruzioni d'uso per i prodotti chimici di pulizia e disinfezione. Il personale responsabile delle attività di pulizia e disinfezione deve essere in grado di dimostrare la conoscenza di tali istruzioni.
- 4.10.7 L'efficacia delle misure di pulizia e disinfezione deve essere verificata. La verifica deve fare affidamento su un programma di campionamento basato sul rischio e deve considerare una o più azioni, ad esempio:
- l'ispezione visiva
 - i test rapidi
 - i metodi analitici.
- Le azioni risultanti devono essere documentate.
- 4.10.8 In caso di modifica dei prodotti, dei processi o degli impianti / attrezzature di pulizia e disinfezione, i programmi di pulizia e disinfezione devono essere riesaminati e, se necessario, modificati.
- 4.10.9 Quando per le attività di pulizia e disinfezione nelle aree di produzione vengono utilizzati fornitori di servizi esterni, tutti i requisiti sopra riportati devono essere documentati nel contratto di servizio.

4.11 Gestione dei rifiuti

- 4.11.1* Una procedura di gestione dei rifiuti deve essere documentata, implementata e mantenuta per prevenire le contaminazioni crociate.
- 4.11.2 Per lo smaltimento dei rifiuti devono essere soddisfatti tutti i requisiti legali locali.
- 4.11.3 I rifiuti alimentari e gli altri rifiuti devono essere rimossi il più rapidamente 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 e mantenuti, 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 implementate misure o procedure al fine di prevenire la contaminazione o il deterioramento di questo materiale.
- 4.11.6 I rifiuti devono essere raccolti in contenitori separati in conformità ai 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 e del rischio chimico

- 4.12.1* **KO N°6: Sulla base dei rischi, devono essere documentate, implementate e mantenute procedure per prevenire la contaminazione da corpi estranei. I prodotti contaminati devono essere trattati come prodotti non conformi.**
- 4.12.2 I prodotti in lavorazione devono essere protetti dalla contaminazione fisica, questo include, ma non è limitato a:
- contaminanti ambientali
 - oli o ricadute di liquidi dai macchinari
 - ricadute di polveri.
- Particolare attenzione deve anche essere posta al rischio di contaminazione del prodotto da:
- attrezzature e utensili
 - tubazioni
 - passerelle
 - piattaforme
 - scale.
- Se, per caratteristiche e/o esigenze tecnologiche, non fosse possibile proteggere il prodotto, devono essere definite e applicate adeguate misure di controllo.
- 4.12.3 Tutte le sostanze chimiche presenti nel sito devono essere idonee allo scopo, etichettate, conservate e maneggiate in modo da non presentare rischi di contaminazione.

- 4.12.4 Qualora si rendano necessari dispositivi di rilevamento di metalli e/o di altri corpi estranei, gli stessi devono essere installati in modo tale da assicurare la massima efficienza di rilevamento al fine di prevenire la successiva contaminazione. I dispositivi di rilevamento devono essere sottoposti a manutenzione per evitare malfunzionamenti almeno una volta entro un periodo di 12 mesi o ogni volta si verificano cambiamenti significativi.
- 4.12.5 L'accuratezza di tutte le apparecchiature e dei metodi progettati per rilevare e/o eliminare i corpi estranei deve essere specificata. I controlli di funzionalità di tali apparecchiature e metodi devono essere svolti con una frequenza basata sul rischio. In caso di malfunzionamento o guasto, deve essere valutato l'impatto sui prodotti e sui processi.
- 4.12.6 I prodotti potenzialmente contaminati devono essere segregati. L'accesso e le azioni per ulteriori interventi di manipolazione o test di questi prodotti segregati devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato.
- 4.12.7 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.
- 4.12.8 Devono essere implementate e mantenute misure basate sul rischio per la manipolazione delle confezioni di vetro, dei contenitori di vetro o 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.
- 4.12.9 Devono essere documentate, implementate e mantenute 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 e, se necessario, la disinfezione dell'ambiente di produzione e il rilascio della linea di produzione al fine di continuare la produzione.
- 4.12.10 Tutte le rotture di vetro e di materiali fragili devono essere registrate. Le eccezioni devono essere giustificate e documentate.
- 4.12.11 Laddove sia utilizzata un'ispezione visiva per rilevare i corpi estranei, il personale deve essere formato e devono essere svolti cambi operativi con una frequenza appropriata al fine di massimizzare l'efficacia del processo.
- 4.12.12 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 comportare rischi per la sicurezza del prodotto.

4.13 Monitoraggio e controllo degli infestanti

- 4.13.1 I locali e le attrezzature del sito devono essere progettati, costruiti e mantenuti in modo da prevenire le infestazioni.

- 4.13.2* Devono essere documentate, implementate e mantenute misure di controllo degli infestanti basate sul rischio. Le stesse devono essere conformi ai requisiti legali locali e prendere in considerazione come minimo:
- l'ambiente dello stabilimento (infestanti potenziali e bersaglio)
 - 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, per esempio 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.
- 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 documentati nel contratto di servizio. Una persona competente dell'azienda deve essere nominata per monitorare le attività 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) devono rimanere all'interno dell'azienda.
- 4.13.4 Le ispezioni volte al controllo degli infestanti e le risultanti azioni 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 la contaminazione.
- 4.13.6 Le forniture in ingresso devono essere ispezionate all'arrivo per verificare l'assenza di infestanti. Qualsiasi riscontro deve essere registrato.
- 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 nel rispetto delle specifiche e di un determinato piano di monitoraggio basato sul rischio. Il piano di monitoraggio deve essere giustificato dalla valutazione del rischio. Devono essere disponibili le registrazioni di tali monitoraggi.
- 4.14.2* Le condizioni di stoccaggio delle materie prime, dei prodotti semilavorati, dei prodotti finiti e dei materiali di confezionamento devono corrispondere alle specifiche del prodotto e non devono avere un impatto negativo sugli altri prodotti.

- 4.14.3 Le materie prime, i materiali di confezionamento, i semilavorati e i prodotti finiti devono essere stoccati in modo da minimizzare i rischi di contaminazione o altri effetti negativi.
- 4.14.4 Devono essere disponibili adeguate strutture per la gestione e lo stoccaggio degli utensili da lavoro, coadiuvanti di processo e additivi. Il personale responsabile della gestione dei magazzini di stoccaggio deve essere formato.
- 4.14.5* Tutti i prodotti devono essere identificati. 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 un'azienda incarica un fornitore terzo per il servizio di stoccaggio, il fornitore di servizio deve essere certificato secondo lo Standard IFS Logistics o qualsiasi altro standard di certificazione riconosciuto GFSI che copra il rispettivo scopo di attività. 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 veicoli relative all'assenza, ad esempio di :
- odori anomali
 - elevato carico di polvere
 - umidità
 - infestanti
 - muffe
- devono essere controllate prima del carico e documentate per assicurare il rispetto delle condizioni definite.
- 4.15.2 Laddove le merci vengano trasportate a determinate temperature, la temperatura all'interno dei veicoli deve essere controllata e documentata prima del carico.
- 4.15.3 Devono essere documentate, implementate e mantenute procedure per prevenire la contaminazione durante il trasporto, incluso il carico e lo scarico. Tali procedure devono considerare, se applicabile, diverse categorie di prodotti (alimentari/non alimentari).
- 4.15.4 Laddove le merci vengano trasportate a determinate temperature, deve essere assicurato e documentato il mantenimento di un appropriato intervallo di temperatura durante il trasporto.
- 4.15.5 Sulla base del rischio devono essere implementati requisiti igienici per tutti i veicoli di trasporto e le attrezzature utilizzate per il carico/scarico (ad es. tubi flessibili dei silos). Le misure adottate devono essere registrate.
- 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 e, se necessario, la disinfezione possa essere eseguita facilmente.

- 4.15.7 Quando un'azienda incarica un fornitore terzo per il servizio di trasporto, il fornitore di servizio deve essere certificato secondo lo Standard IFS Logistics o qualsiasi altro standard di certificazione riconosciuto GFSI che copra il pertinente scopo di attività. 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 documentato, implementato e mantenuto un piano di manutenzione che copra tutti gli impianti / attrezzature critiche (compresi gli impianti di stoccaggio e trasporto) per assicurare la sicurezza alimentare, la qualità e la legalità dei prodotti. 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 La sicurezza alimentare, la qualità, la legalità e l'autenticità del prodotto devono essere assicurate durante e dopo gli interventi di manutenzione e 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 alimentare e la qualità del prodotto devono essere identificati, 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 evitare di 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, al fine di prevenire qualsiasi contaminazione del prodotto, tutti i requisiti specificati dall'azienda riguardanti i materiali, le attrezzature e le regole operative devono essere definiti, documentati e mantenuti nel contratto di servizio.

4.17 Impianti e Attrezzature

- 4.17.1* Gli impianti / e attrezzature devono essere progettati in maniera adeguata e definita per l'uso previsto. Prima della messa in funzione di nuovi impianti / attrezzature deve esserne validata la conformità alla sicurezza alimentare, alla qualità, alla legalità, all'autenticità del prodotto e ai requisiti del cliente.
- 4.17.2 Per tutti gli impianti / attrezzature e gli utensili che potrebbero avere un impatto sul prodotto, devono essere disponibili evidenze che dimostrino il rispetto dei requisiti legali. Nel caso in cui non siano in vigore requisiti legali specifici, devono essere disponibili evidenze quali:
- certificati di conformità
 - specifiche tecniche
 - autodichiarazione del produttore
- al fine di dimostrare che gli impianti / attrezzature siano adatti all'uso previsto.

- 4.17.3 Gli impianti / attrezzature devono essere posizionati in modo tale da consentire efficaci operazioni di pulizia, disinfezione e manutenzione.
- 4.17.4 Tutti gli impianti /attrezzature coinvolti nella realizzazione del prodotto devono essere in condizioni tali da non compromettere la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto.
- 4.17.5 In caso di modifiche agli impianti / attrezzature, le caratteristiche del processo devono essere riesaminate per assicurare che siano rispettate la sicurezza alimentare, la qualità, la legalità, l'autenticità del prodotto e le esigenze del cliente.

4.18 Rintracciabilità

4.18.1* KO N° 7: Deve essere documentato, implementato e mantenuto un sistema di rintracciabilità che consenta l'identificazione dei lotti di prodotto e la loro relazione con i lotti di materie prime e i materiali di confezionamento a contatto con gli alimenti, e/o i materiali che recano informazioni legali e/o pertinenti alla sicurezza alimentare. Il sistema di rintracciabilità deve includere tutte le registrazioni relative a:

- ricevimento
- lavorazione in tutte le fasi
- utilizzo di rilavorazioni
- distribuzione.

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

- 4.18.2* Il sistema di rintracciabilità, compreso il bilancio di massa, deve essere testato almeno una volta entro un periodo di 12 mesi o ogni volta si verificano cambiamenti significativi. I campioni utilizzati per il test devono rappresentare la complessità della gamma di prodotti realizzati dell'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).
- 4.18.3 La rintracciabilità dai prodotti finiti alle materie prime e ai clienti deve essere svolta entro massimo quattro (4) ore. I risultati dei test, incluso il periodo di tempo impiegato per ottenere le informazioni, devono essere registrati e, ove necessario, devono essere intraprese azioni. Gli obiettivi temporali devono essere conformi ai requisiti del cliente, se sono necessarie meno di quattro (4) ore.
- 4.18.4 L'etichettatura dei lotti dei prodotti semilavorati o dei prodotti finiti deve essere effettuata direttamente nel momento in cui il prodotto viene confezionato per assicurare la chiara rintracciabilità del prodotto. Ove i prodotti siano etichettati 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 definita utilizzando il lotto di produzione originale.
- 4.18.5 Se richiesto dal cliente, campioni identificati rappresentativi del lotto di produzione/confezionamento, devono essere 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 Per tutte le materie prime, deve essere svolta una valutazione del rischio per identificare gli allergeni che richiedono dichiarazioni, comprese le contaminazioni crociate accidentali o tecnicamente inevitabili di allergeni legalmente dichiarati e tracce. Tali informazioni devono essere disponibili e pertinenti al paese/i di vendita dei prodotti finiti e devono essere documentate e mantenute per tutte le materie prime. Deve essere mantenuto un elenco costantemente aggiornato di tutte le materie prime contenenti allergeni utilizzate nello stabilimento. Questo elenco deve inoltre identificare tutte le miscele e le formule alle quali tali materie prime contenenti allergeni sono aggiunte.
- 4.19.2* Misure basate sul rischio devono essere implementate e mantenute dal ricevimento alla spedizione, per assicurare che la potenziale contaminazione crociata dei prodotti da parte degli allergeni sia minimizzata. Devono essere considerati i potenziali rischi di contaminazione crociata relativi come minimo a:
- l'ambiente
 - il trasporto
 - lo stoccaggio
 - le materie prime
 - il personale (compresi appaltatori e visitatori).
- Le misure implementate devono essere monitorate.
- 4.19.3 I prodotti finiti contenenti allergeni che richiedono dichiarazioni devono essere dichiarati in accordo ai requisiti legali. Le contaminazioni crociate accidentali o tecnicamente inevitabili di allergeni legalmente dichiarati e le tracce, devono essere riportate in etichetta. La decisione deve essere basata sul rischio. La potenziale contaminazione crociata con allergeni, derivanti da materie prime lavorate in azienda, deve anch'essa essere presa in considerazione per l'etichettatura del prodotto.

4.20 Frode alimentare

- 4.20.1 Le responsabilità per la valutazione di vulnerabilità alla frode alimentare e il piano di mitigazione devono essere chiaramente definite. La persona o le persone responsabili devono possedere conoscenze specifiche e appropriate.
- 4.20.2* Una valutazione documentata della vulnerabilità alla frode alimentare, compresi i criteri di valutazione, deve essere documentata, implementata e mantenuta. Lo scopo della valutazione deve coprire tutte le materie prime, gli ingredienti, i materiali di confezionamento e i processi in outsourcing, al fine di determinare il rischio di attività fraudolenta dovuto a sostituzione, etichettatura scorretta, adulterazione o contraffazione.
- 4.20.3 Un piano di mitigazione della frode alimentare deve essere documentato, implementato e mantenuto con riferimento alla valutazione di vulnerabilità e deve comprendere i metodi di prova e di monitoraggio.
- 4.20.4* La valutazione di vulnerabilità legata alla frode alimentare deve essere riesaminata almeno una volta entro un periodo di 12 mesi o ogni volta si verificano cambiamenti significativi. Se necessario, il piano di mitigazione della frode alimentare deve essere riesaminato/aggiornato di conseguenza.

4.21 Food defence

- 4.21.1 Devono essere definite le responsabilità per la food defence. La persona o le persone responsabili devono possedere conoscenze specifiche e appropriate.
- 4.21.2* Devono essere documentati, implementati e mantenuti una procedura e un piano di food defence per individuare le potenziali minacce e definire le misure di tutela alimentare. Ciò deve includere come minimo:
- 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
 - come gestire le ispezioni esterne e le visite governative.
 - qualsiasi altra misura di controllo appropriata.
- 4.21.3 Il piano food defence deve essere testato per verificarne l'efficacia e riesaminato almeno una volta entro un periodo di 12 mesi o ogni volta si verifichino cambiamenti significativi.

5 Misurazioni, analisi, miglioramenti

5.1 Audit interni

- 5.1.1* **KO N° 8: Deve essere documentato, implementato e mantenuto un efficace programma di audit interni che deve assicurare, come minimo, che tutti i requisiti dello Standard IFS siano auditati. Questa attività deve essere pianificata entro un periodo di 12 mesi con esecuzione che non superi i 15 mesi. L'azienda deve disporre di una valutazione dei rischi qualora attività, critiche per la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti, debbano essere auditate con maggiore frequenza. Gli audit interni devono includere anche i magazzini di stoccaggio esterni di proprietà o in affitto.**
- 5.1.2 Gli auditor devono essere competenti e indipendenti dal reparto oggetto di audit.
- 5.1.3 Gli audit interni devono essere documentati e i risultati comunicati alla Direzione e alle persone responsabili delle attività coinvolte. Le conformità, le deviazioni e le non conformità devono essere documentate e comunicate alle persone pertinenti.

5.2 Ispezioni dello stabilimento

- 5.2.1* Le ispezioni del sito e dello stabilimento devono essere pianificate ed eseguite per specifici aspetti quali per esempio:
- lo stato costruttivo dei locali di produzione e stoccaggio
 - le aree esterne
 - il controllo del prodotto durante la lavorazione

- l'igiene durante la lavorazione e all'interno dell'infrastruttura
- i pericoli da corpi estranei
- l'igiene personale.

La frequenza delle ispezioni si deve basare sui rischi e sullo storico dei precedenti risultati.

5.3 Validazione e controllo del processo

- 5.3.1 I criteri per la validazione e controllo del processo devono essere definiti.
- 5.3.2 I parametri di processo (temperatura, tempo, pressione, proprietà chimiche, ecc.) essenziali per assicurare la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto devono essere monitorati, registrati in modo continuo e/o a intervalli appropriati e protetti contro accessi e/o modifiche non autorizzati.
- 5.3.3* Tutte le operazioni di rilavorazione devono essere validate, monitorate e documentate. Tali operazioni non devono influire sulla sicurezza alimentare e la qualità del prodotto.
- 5.3.4 Devono essere documentate, implementate e mantenute procedure per la tempestiva notifica, registrazione e monitoraggio del malfunzionamento degli impianti e delle deviazioni del processo.
- 5.3.5 La validazione del processo deve essere eseguita utilizzando i dati raccolti, rilevanti per la sicurezza alimentare e dei processi. In caso si verificano modifiche sostanziali, deve essere effettuata una nuova validazione.

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

- 5.4.1* I dispositivi di misurazione e di monitoraggio necessari per garantire la conformità ai requisiti di sicurezza alimentare e di qualità del prodotto devono essere identificati e registrati. 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, monitorati, regolati e calibrati a intervalli definiti, in conformità a standard/metodi definiti e riconosciuti ed entro limiti pertinenti ai valori dei parametri di processo. I risultati 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 è stato identificato un malfunzionamento, deve essere valutato l'impatto sui processi e sui prodotti per determinare se sono stati lavorati prodotti non conformi.

5.5 Monitoraggio del controllo quantità

- 5.5.1* Devono essere definiti i criteri di conformità per il controllo della quantità del lotto. La frequenza e il metodo per il controllo delle quantità devono essere definiti così da soddisfare i requisiti normativi dei paesi di destinazione e le specifiche dei clienti.

- 5.5.2 I controlli della quantità devono essere implementati e registrati secondo un piano di campionamento che assicuri una corretta rappresentazione del lotto di fabbricazione. I risultati di questi monitoraggi devono essere conformi ai criteri definiti per tutti i prodotti pronti per la consegna.

5.6 Analisi dei prodotti e monitoraggio ambientale

- 5.6.1* I piani di controllo e monitoraggio per le analisi interne ed esterne devono essere documentati, implementati e basati sul rischio al fine di assicurare che siano soddisfatti i requisiti di sicurezza, qualità, legalità e autenticità del prodotto e i requisiti specifici del cliente. I piani devono includere come minimo:
- materie prime
 - prodotti semilavorati (se applicabile)
 - prodotti finiti
 - materiali di confezionamento
 - superfici a contatto degli impianti di processo
 - parametri pertinenti per il monitoraggio ambientale.
- Tutti i risultati delle analisi devono essere registrati.
- 5.6.2* Sulla base dei rischi, i criteri per il programma di monitoraggio ambientale devono essere documentati, implementati e mantenuti.
- 5.6.3* Le analisi rilevanti ai fini della sicurezza dei prodotti devono essere eseguite, preferibilmente, da laboratori aventi appropriati programmi/metodi accreditati (ISO/IEC 17025). Se le analisi sono eseguite internamente o da un laboratorio senza i programmi/metodi accreditati appropriati, i risultati devono essere sottoposti a controlli crociati con i risultati delle prove dei laboratori accreditati a tali programmi/metodi (ISO/IEC 17025) almeno una volta entro un periodo di 12 mesi o ogni volta si verificano cambiamenti significativi.
- 5.6.4 Le procedure devono essere documentate, implementate e mantenute per assicurare l'affidabilità dei risultati delle analisi interne, sulla base di metodi di analisi ufficialmente riconosciuti. Ciò deve essere dimostrato mediante ring test o altri proficiency test.
- 5.6.5 I risultati delle analisi devono essere valutati tempestivamente da personale competente. Devono essere adottate appropriate azioni correttive per i risultati insoddisfacenti. Sulla base dei rischi e dei requisiti legali, deve essere definita la frequenza per riesaminare i risultati delle analisi e del monitoraggio al fine di identificare le tendenze. Quando si individuano tendenze insoddisfacenti, deve essere valutato l'impatto sui processi e sui prodotti, così come la necessità di azioni.
- 5.6.6 Laddove vengano effettuate analisi o controlli interni, questi devono essere eseguiti secondo procedure definite, in aree o laboratori definiti, da personale competente e approvato e utilizzando attrezzature adeguate.
- 5.6.7 Per il monitoraggio della qualità dei prodotti finiti, devono essere effettuati 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.
- 5.6.8 I piani di controllo e monitoraggio devono essere regolarmente riesaminati e aggiornati, 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* Deve essere documentata, implementata e mantenuta una procedura di quarantena (blocco/vincolo) per assicurare che siano processate e spedite esclusivamente le materie prime, i semilavorati, i prodotti finiti e i materiali di confezionamento conformi alla sicurezza alimentare, alla qualità, alla legalità, all'autenticità del prodotto e ai requisiti del cliente.

5.8 Gestione dei reclami da parte di autorità e clienti

5.8.1 Deve essere documentata, implementata e mantenuta una procedura per la gestione dei reclami relativi ai prodotti e di qualsiasi notifica formale ricevuta dalle autorità competenti – nell'ambito dei controlli ufficiali – che includa qualsiasi disposizione o misura da adottare quando sia stata identificata una non conformità.

5.8.2* Tutti i reclami devono essere registrati, essere prontamente accessibili e valutati da personale competente. Ove ciò sia giustificato, devono essere adottate immediatamente misure.

5.8.3 I reclami devono essere analizzati con l'intenzione di implementare azioni per evitare il ripetersi delle deviazioni e/o non conformità.

5.8.4 I risultati relativi all'analisi dei dati dei reclami devono essere disponibili alle persone responsabili pertinenti.

5.9 Gestione dei richiami di prodotto, ritiri di prodotto e incidenti

5.9.1* **KO N° 9: Deve essere documentata, implementata e mantenuta una procedura efficace per la gestione dei richiami, dei ritiri, degli incidenti e delle potenziali situazioni di emergenza con un impatto sulla sicurezza alimentare, qualità, legalità e autenticità dei prodotti. Questa deve includere, come minimo:**

- l'assegnazione delle responsabilità
- la formazione delle persone responsabili
- il processo decisionale
- la nomina di una persona, autorizzata dall'azienda e sempre reperibile, che avvii il processo necessario in modo tempestivo
- un elenco aggiornato dei contatti da allertare, che includa le informazioni dei clienti, le fonti di consulenza legale e la disponibilità dei contatti
- un piano di comunicazione che includa i clienti, le autorità e, ove applicabile, i consumatori.

5.9.2* La procedura deve essere sottoposta a test interni per il richiamo/ritiro, coprendo il processo dall'inizio alla fine. Questa attività deve essere pianificata entro un periodo di 12 mesi con esecuzione che non superi i 15 mesi. Il risultato del test deve essere riesaminato per il miglioramento continuo.

5.10 Gestione dei prodotti non conformi

- 5.10.1* Deve essere documentata, implementata e mantenuta una procedura per la gestione di tutte le materie prime, i prodotti semilavorati, i prodotti finiti, gli impianti / attrezzature di lavorazione e i materiali di confezionamento non conformi. Questo deve includere come minimo:
- la definizione delle responsabilità
 - le procedure di isolamento/quarantena
 - la valutazione del rischio
 - l'identificazione, inclusa l'etichettatura
 - le decisioni sull'ulteriore utilizzo, quali rilascio, rilavorazione / ri-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 identificati prodotti non conformi, devono essere adottate azioni immediate al fine di assicurare il rispetto della sicurezza alimentare e dei requisiti di qualità del prodotto.
- 5.10.4 I prodotti finiti (compreso il materiale di confezionamento) a marchio terzi fuori specifica, non devono essere immessi sul mercato a meno che non sia disponibile un'approvazione scritta da parte del proprietario del marchio.

5.11 Gestione delle deviazioni, delle non conformità, delle correzioni e azioni correttive

- 5.11.1* Deve essere documentata, implementata e mantenuta una procedura per la gestione delle correzioni e delle azioni correttive per la registrazione, l'analisi e la comunicazione alle persone interessate delle deviazioni, delle non conformità e dei prodotti non conformi, con l'obiettivo di chiudere le deviazioni e/o le non conformità ed evitare ricorrenze attraverso azioni correttive. Ciò deve includere un'analisi delle cause profonde almeno per le deviazioni e le non conformità relative alla sicurezza alimentare, alla legalità, all'autenticità dei prodotti e/o al ripetersi delle deviazioni e delle non conformità.
- 5.11.2 Ove siano identificate deviazioni e non conformità, devono essere implementate correzioni.
- 5.11.3* **KO N° 10: Le azioni correttive devono essere formulate, documentate e implementate nel più breve tempo possibile al fine di evitare l'insorgenza di ulteriori deviazioni e non conformità. Le responsabilità e i tempi per le azioni correttive devono essere definiti.**
- 5.11.4 L'efficacia delle correzioni e azioni correttive implementate deve essere valutata e i risultati della valutazione documentati.

PARTE 3

0	Introduzione	84
1	Requisiti per gli enti di accreditamento	84
2	Requisiti per gli enti di certificazione	86
3	Requisiti per gli auditor IFS Food, i revisori IFS Food, i formatori in-house IFS Food e gli auditor testimone IFS Food	90



PARTE 3

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

Processo di accreditamento e 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 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 del settore 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 in una sessione di formazione IFS (corso “Train the Trainer” (TTT)) organizzata da 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 gli auditor), sulla Parte 4 (Reportistica, il software IFS e il database IFS) dello Standard IFS Food, della dottrina IFS Food e del processo di esami degli auditor IFS.

1.3 Competenze dei valutatori dell'ente di accreditamento

Il valutatore dell'ente di accreditamento è responsabile per:

- L'accompagnamento dell'auditor IFS Food durante gli audit IFS Food registrati (valutazione testimone di accreditamento)
- La valutazione della sede centrale dell'ente di certificazione (valutazione della sede centrale) in conformità alla norma ISO/IEC 17065:2012 e ai 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/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 due (2) anni di esperienza nel settore dell'industria alimentare.

I valutatori della sede centrale devono, come minimo:

- Avere specifica conoscenza delle versioni in corso dei documenti normativi IFS.

1.4 Frequenza delle valutazioni degli enti 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 deve essere eseguita durante una valutazione iniziale.

L'ente di certificazione è autorizzato ad eseguire un massimo di dieci (10) audit IFS Food e ad operare per un massimo di un anno prima di ottenere l'accredimento per IFS Food. In questo caso, almeno uno degli audit IFS deve essere valutato dall'ente di accreditamento (valutazione testimone di accreditamento) e tutti gli audit IFS (compreso almeno un processo di certificazione completo) saranno revisionati dall'ente di accreditamento durante la valutazione iniziale della sede centrale. Per la valutazione di rinnovo, devono essere effettuate una valutazione della sede centrale (con la revisione di 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.

Nel corso delle valutazioni della sede centrale, viene campionata e valutata almeno la seguente documentazione:

- Per gli enti di certificazione fino a 200 certificati: almeno tre (3) file di certificazione IFS Food di sito.
- Per gli enti di certificazione fino a 400 certificati: almeno cinque (5) file di certificazione IFS Food di sito.

Per ogni numero aggiuntivo di certificati fino a 200: almeno un (1) file di certificazione IFS Food di sito aggiunto.

- 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.

Per ogni numero aggiuntivo di auditor fino a 20, almeno un (1) file dell'auditor aggiunto.

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, 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 testimone 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 dello 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 il ritiro o la sospensione

Nel caso l'ente di accreditamento decida di ritirare o sospendere l'accreditamento, gli enti di certificazione devono interrompere lo svolgimento degli audit 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 di un ente di certificazione.

2 Requisiti per gli enti di certificazione

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

2.1 Contratto con IFS Management GmbH

L'ente di certificazione deve aver firmato il contratto IFS Framework Agreement prima di essere autorizzato a svolgere audit IFS (incluso il primo audit durante il processo di accreditamento). L'ente di certificazione deve dimostrare che l'accreditamento alla norma ISO/IEC 17065:2012 per IFS Food

sia in corso di richiesta. 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 in house 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 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) audit inclusa la valutazione testimone di accreditamento prima di conseguire lo stato di accreditamento. Tutti gli audit (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 audit 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 audit IFS. Tali procedure saranno indipendenti dal singolo auditor e saranno considerate dalla Direzione dell'ente di certificazione. I ricorsi saranno finalizzati entro 20 giorni lavorativi dal ricevimento delle informazioni da parte del sito auditato.

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 compimento 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 IFS Framework Agreement con gli enti di certificazione:

- Se il reclamo riguarda la qualità degli audit IFS o il contenuto dei rapporti di audit IFS, gli uffici IFS richiedono all'ente di certificazione di fornire una dichiarazione sulla causa e sulle misure identificate per correggere il problema entro dieci (10) giorni lavorativi.
- Se il reclamo riguarda errori amministrativi, ad esempio nei rapporti di audit IFS, nei certificati IFS o nel database IFS, gli uffici IFS chiedono all'ente di certificazione di fornire una dichiarazione e di risolvere il problema entro cinque (5) giorni lavorativi. 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 8). Inoltre, la decisione può essere presa esclusivamente da una persona differente da quella che ha svolto l'audit.

Tabella 8: Funzioni e responsabilità relative al processo di decisione di certificazione

Funzione	Profilo/requisiti	Ulteriori requisiti
Riesame tecnico del rapporto e raccomandazione per la decisione di certificazione	Da parte di una persona designata dall'ente di certificazione, approvata come auditor IFS Food o revisore puro IFS Food.	Questa persona non deve essere la persona che ha svolto l'audit. Il riesame deve essere documentato.
Decisione di certificazione	Da parte dell'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 può essere presa dall'ente di certificazione, sia da una persona nominata che lavora esclusivamente per l'ente di certificazione o da un comitato senza coinvolgimento della persona che ha svolto l'audit.

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 in corso di validità, per decidere se siano necessarie ulteriori azioni (es. ritiro di un certificato in corso di validità o pianificazione di un audit di ricertificazione IFS).

2.6 Responsabilità degli enti di certificazione per gli auditor, i revisori, i formatori in house e gli auditor testimone IFS

L'ente di certificazione è obbligato a garantire il rispetto della norma ISO/IEC 17065:2012 e il contratto IFS Framework Agreement.

È responsabilità dell'ente di certificazione garantire che siano in atto i processi per monitorare e mantenere le competenze di tutti gli auditor e revisori al livello richiesto dallo Standard IFS. Gli enti di certificazione hanno quindi le seguenti responsabilità:

- Gestire gli audit/valutazioni testimone (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 audit siano qualificati per l'intero scopo di audit e siano capaci di applicare le leggi, i regolamenti, i requisiti IFS pertinenti e le regole dell'ente di certificazione.
- Mantenere le competenze dell'auditor (supervisione continua da parte dell'ente di certificazione) e monitoraggio dell'esecuzione dell'audit di ogni auditor attraverso un audit testimone in sito

almeno una volta ogni due (2) anni (vedere più dettagli nel capitolo 3.1.5, Parte 3). Tutte le informazioni relative all'adempimento dei requisiti per il mantenimento dell'approvazione devono essere mantenute aggiornate nel database IFS.

- Svolgere l'audit testimone agli auditor che sono già auditor IFS Food – ma nuovi all'ente di certificazione – quando iniziano ad eseguire gli audit IFS per l'ente di certificazione (questo audit testimone può essere contato come un regolare audit 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 auditata durante i precedenti due (2) anni).
- Garantire che nessun auditor abbia svolto più di tre (3) audit IFS Food consecutivi nello stesso sito produttivo (ciò si applica solo per gli audit completi, indipendentemente dal tempo intercorso tra gli stessi; ciò non si applica per gli audit di follow-up, di estensione e in osservazione in qualità di tirocinante).
- Garantire che tutti gli auditor e i revisori abbiano un contratto valido con l'ente di certificazione.
- Avere una conferma scritta dall'auditor per ogni audit 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, compresa una dichiarazione in caso di qualsiasi associazione con l'azienda sottoposta ad audit, in corso o nei precedenti ultimi due (2) anni.

Questa conferma può essere coperta da una conferma generale di un auditor che lavora come dipendente permanente per l'ente di certificazione.

- Garantire che almeno un membro dello staff dell'ente di certificazione sia responsabile dei corsi di formazione In-house IFS dell'ente di certificazione. Questo formatore In-house approvato IFS deve avere preso parte al corso TTT organizzato da IFS.

Nota: Per un ente di certificazione che comincia le attività IFS, il corso In-house può essere organizzato da IFS su richiesta

- Organizzare 16 ore di corso In-house per gli auditor IFS e i revisori IFS 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 In-house 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 intera di incontro in presenza. Le altre otto (8) ore di formazione possono essere svolte sia con incontri in presenza sia attraverso sessioni online, purché siano dedicate ad IFS. La lista delle firme, l'agenda e il materiale 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 audit 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 del team di audit con gli scopi di prodotto e tecnologici, la lingua, le competenze, ecc. corrispondenti per ogni audit IFS.

Ogni ente di certificazione deve avere un minimo di un (1) auditor a contratto, un (1) revisore a contratto, un (1) formatore in-house 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 IFS Food, i revisori IFS Food, i formatori in-house IFS Food e gli auditor testimone IFS Food

Gli enti di certificazione devono garantire che i ruoli e le funzioni specifiche del personale degli enti di certificazione siano conformi alle seguenti regole.

3.1 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.

Gli auditor esclusivi devono aver presentato all'ente di certificazione tutte le informazioni necessarie relative alle proprie competenze e l'ente di certificazione deve aver valutato e confermato tali competenze prima di registrarli nel database IFS come nuovi auditor esclusivi.

Gli auditor non esclusivi sono pienamente responsabili della propria candidatura come auditor IFS e devono registrarsi in autonomia nel database IFS come nuovi auditor non esclusivi. Le competenze per un auditor non esclusivo sono valutate direttamente dall'IFS Auditor Management attraverso il CV online.

3.1.1 Processo di approvazione degli auditor

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

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

L'auditor non esclusivo può firmare il contratto con uno (o più) enti di certificazione dopo gli esami IFS.

Tutti gli auditor devono aver accettato il documento "General terms and licensing conditions of IFS Management GmbH for IFS Auditors" (Termini e condizioni generali di licenza di IFS Management GmbH per gli auditor IFS) e il documento "Integrity Program rules for Auditors" (Regole dell'Integrity Program per gli auditor).

3.1.2 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 e fornirne evidenza al momento della 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 o messa in atto di misure di 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 (1) anno, se comprovata da contratti con i clienti, fatture, ordini o lettere di conferma.

c) Qualifiche

I candidati devono avere:

- preso parte ad un corso riconosciuto di lead auditor di sistema di gestione (es. IFS, 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

- **Se il candidato ha esperienza di audit:** L'auditor deve aver effettuato un minimo di sette (7) audit completi di sicurezza alimentare (audit di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI e/o audit riconosciuti di seconda parte) e/o valutazioni IFS Progress Food (livello intermedio o almeno otto (8) ore di durata di valutazione) svolti nell'industria alimentare nel corso dei cinque (5) anni precedenti (secondo il documento "Positive list of recognizable audit experience for IFS Food" fornito da IFS all'ente di certificazione).
- **Se il candidato non ha esperienza di audit:** Nel caso in cui il candidato non abbia una propria esperienza di audit, il candidato deve partecipare a sette (7) audit IFS Food o a qualsiasi audit completo di sicurezza alimentare (audit di standard di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI e/o audit riconosciuti di seconda parte) e/o valutazioni IFS Progress Food (livello intermedio o almeno otto (8) ore di durata di valutazione (secondo il documento "Positive list of recognizable audit experience for IFS Food" fornito da IFS all'ente di certificazione). Il candidato deve partecipare in modo inattivo nei primi due (2) audit come osservatore. Durante gli audit da tre (3) a sette (7), il candidato deve partecipare attivamente nell'audit sotto la supervisione e la responsabilità di un lead auditor esperto. Il tirocinante e il lead auditor non devono mai separarsi durante gli audit. Le pianificazioni degli audit per gli audit da tre (3) a sette (7) devono riflettere le parti che il tirocinante sta auditando. Tali pianificazioni devono essere rese disponibili su richiesta agli uffici IFS.
- **Combinazione di esperienza di audit e nessuna esperienza di audit:** La combinazione tra la propria esperienza di audit e gli audit in formazione è possibile purché siano rispettati i requisiti sopra menzionati per il tipo di audit e di supervisione durante gli audit dei tirocinanti.
- **Per tutti i candidati:** L'audit numero otto (8) e nove (9) deve essere un audit IFS Food completo in cui è richiesta la partecipazione attiva come tirocinante sotto la supervisione e la responsabilità di un auditor IFS approvato. Le pianificazioni degli audit per questi audit devono riflettere le parti che il tirocinante sta auditando. Tali pianificazioni devono essere rese disponibili su richiesta agli uffici IFS.
Gli audit sono accettati per le estensioni di scopo e possono essere svolti in qualsiasi scopo di prodotto e scopo tecnologico.

Gli audit devono essere svolti in siti produttivi differenti, sono accettati un massimo di tre (3) audit nello stesso sito produttivo.

Il candidato deve aver eseguito o osservato come minimo due (2) audit al momento della domanda di esame. L'audit otto (8) e nove (9) devono essere eseguiti solo dopo che il candidato ha superato gli esami scritti generali e gli esami orali. L'esperienza generale di audit deve essere completata prima dell'esecuzione del sign-off audit.

Il processo di approvazione completo dal superamento dell'esame orale fino all'attivazione nel database IFS non deve richiedere più di due (2) anni.

Tabella 9: Esperienza generale di audit più sign-off audit

N° di audit Valutazione	Attività/ruolo	Audit possibile / Tipi di valutazione
1-2 L'esame può essere sostenuto dopo l'audit 1 e 2	Audit eseguiti come lead o co-auditor o partecipazione come tirocinante (nessuna partecipazione attiva)	Audit completi di sicurezza alimentare (audit di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI e/o audit riconosciuti di seconda parte) e/o valutazioni IFS Progress Food (livello intermedio o almeno otto (8) ore di durata di valutazione) devono essere svolti dall'auditor nell'industria alimentare o Audit IFS Food (possibile solo come tirocinante)
3-7	Audit eseguiti come lead o co-auditor o partecipazione attiva come tirocinante negli audit/valutazioni sotto la supervisione e la responsabilità di un lead auditor esperto	Audit completi di sicurezza alimentare (audit di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI e/o audit riconosciuti di seconda parte) e/o valutazioni IFS Progress Food (livello intermedio o almeno otto (8) ore di durata di valutazione) devono essere svolti dall'auditor nell'industria alimentare o Audit IFS Food (possibile solo come tirocinante)
Gli esami scritti generali e gli esami orali devono essere superati prima dell'audit 8 e 9		
8-9	Partecipazione attiva come tirocinante agli audit IFS sotto la supervisione e la responsabilità di un auditor approvato IFS	Audit IFS Food
10	Auditor sotto osservazione nel sign-off audit (vedi glossario)	Audit IFS Food essere svolto in una azienda il cui scopo di audit rispecchi gli scopi di prodotto e tecnologici per i quali l'"auditor sotto osservazione" richiede l'approvazione

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 un (1) anno 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 in relazione alle attività di produzione possono essere riconosciute come parte di esperienza lavorativa per un massimo di (6) mesi, se comprovata dai contratti con i clienti, fatture, ordini e lettere di conferma.

o

- almeno cinque (5) audit per scopo, secondo le seguenti categorie:
 - audit di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI (per i quali sono accettati anche gli audit in formazione, se comprovati da evidenza della partecipazione)
 - valutazioni IFS Progress Food (livello intermedio o almeno otto (8) ore di durata di valutazione),
 - audit di seconda parte che includano aspetti di sicurezza alimentare e qualità con evidenza comprovata (secondo il documento "Positive list of recognizable audit experience for IFS Food" fornita da IFS all'ente di certificazione).

Il candidato deve aver partecipato a tutte le fasi dell'audit (audit in sito e processi decisionali presi in sito dall'auditor). 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 non sono sufficienti singolarmente per soddisfare il requisito relativo ad uno scopo di prodotto, può essere accettata la combinazione dei due (es. (6) mesi di esperienza di lavoro più tre (3) audit o combinazioni equivalenti).

Per avere l'approvazione per lo scopo 7 (prodotti combinati), l'auditor deve:

- Avere almeno un anno di esperienza professionale nello scopo o cinque (5) audit di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI nello scopo e/o audit di seconda parte, compresi gli aspetti relativi alla sicurezza alimentare e alla qualità, con evidenza confermata nello scopo

E

- Deve essere approvato come minimo per uno scopo da 1 a 4

E

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

Per ottenere l'approvazione per lo scopo 11 (alimenti per animali), l'audior deve:

- Avere almeno un anno di esperienza professionale nello scopo o cinque (5) audit di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI nello scopo e/o audit di seconda parte, compresi gli aspetti relativi alla sicurezza alimentare e alla qualità, con evidenze confermate nello scopo

E

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

E

- Deve aver ricevuto formazione sulla legislazione specifica.

Per gli scopi tecnologici:

- Almeno un anno 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 sei (6) mesi, se comprovata dai contratti con i clienti, fatture, altro o lettere di conferma.

o

- almeno cinque (5) audit per scopo, secondo le seguenti categorie:
 - audit di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI (per i quali sono accettati anche gli audit in formazione, se comprovati da evidenza della partecipazione)
 - Valutazioni IFS Progress Food (livello intermedio o almeno otto (8) ore di durata di valutazione)
 - Audit di seconda parte che includano aspetti di sicurezza alimentare e qualità con evidenze comprovate (secondo il documento "Positive list of recognizable audit experience for IFS Food").

L'auditor deve aver partecipato a tutte le fasi degli audit (audit in sito, e processi decisionali presi in sito dall'auditor). Gli audit devono essere svolti preferibilmente 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 non sono sufficienti singolarmente per soddisfare il requisito relativo ad uno scopo tecnologico, può essere accettata la combinazione dei due (es. sei (6) mesi di esperienza lavorativa più tre (3) audit o combinazioni equivalenti).

f) Lingua

Se gli auditor desiderano eseguire audit in lingue diverse dalla propria lingua madre, devono essere in grado di fornire evidenza della conoscenza in questa/queste altre lingue e fornire la seguente evidenza agli uffici IFS:

- Accettazione di certificati linguistici paragonabili al CEFR (quadro comune europeo di riferimento per le lingue) di livello B2 e superiore

o

- Due (2) anni di esperienza lavorativa nel settore alimentare nel rispettivo paese

o

- Almeno dieci (10) audit svolti nella rispettiva lingua del paese (non sono accettati gli audit dei tirocinanti) che includano la stesura dei rapporti in questa lingua senza un interprete

o

- Solo per l'approvazione iniziale: superamento dell'esame scritto generale o orale nella rispettiva lingua senza interprete.

g) Corso iniziale In-house IFS (due (2) giorni/16 ore)

Il candidato deve aver partecipato ad un corso iniziale in-house 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 in-house approvato e che copra la sicurezza alimentare, la legislazione alimentare, le buone pratiche di audit ecc.) o ad un corso di formazione iniziale organizzato da IFS. Il corso iniziale In-house IFS non deve essere stato svolto più di un (1) anno prima della data di domanda iniziale agli esami IFS. L'obiettivo di questo corso è preparare i candidati all'esame IFS.

H) e-learning fornito da IFS (approccio modulare)

Formazione sull'approccio prodotto e processo IFS.

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

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

Nota: Gli uffici IFS hanno la possibilità di ritirare l'approvazione di un auditor IFS o non ammetterlo agli esami, se l'informazione fornita nel CV risultasse falsa.

Tutti i requisiti per l'approvazione degli auditor devono essere valutati dall'ente di certificazione, in conformità alla norma ISO/IEC 17065:2012.

3.1.3 Processo di esame IFS e sign-off audit

Gli auditor che soddisfano i requisiti menzionati nel capitolo 3.1.2, Parte 3 possono prendere parte all'esame scritto IFS e, a seguito di esito positivo, all'esame orale IFS.

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

Una volta completati gli esami IFS scritti e orali con esito positivo e soddisfatta l'esperienza di audit generale richiesta (vedere capitolo 3.1.2 d)), l'auditor deve svolgere il sign-off audit in qualità di lead auditor durante il primo audit IFS Food sotto l'osservazione dell'auditor testimone pienamente qualificato (vedere anche il glossario per la definizione del sign-off audit).

L'audit deve essere:

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

Il rapporto del sign-off audit deve essere documentato nel modello fornito da IFS.

Nel momento in cui le evidenze del sign-off audit svolto con successo sono approvate da IFS, l'auditor sarà attivato come auditor IFS Food nel database IFS e gli verrà conferito il certificato personale: IFS Auditor Certificate. 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, gli auditor possono svolgere audit IFS Food per gli scopi di prodotto e scopi tecnologici per i quali hanno ottenuto l'autorizzazione dagli uffici IFS. La validità del certificato inizia dalla data di attivazione nel database IFS e si basa sulla data in cui l'esame orale IFS è stato superato con successo. La validità termina alla fine del secondo anno di calendario, indipendentemente dalla data di attivazione come IFS Food Auditor.

Esempio: Se un auditor passa l'esame orale il 20.10.2022, il certificato sarà valido fino al 31.12.2024.

3.1.4 Opzione di conversione per gli auditor approvati per altri standard di certificazione di sicurezza alimentare nelle lavorazioni di post-raccolta riconosciuti GFSI, accreditati secondo la norma ISO/IEC 17065:2012, per essere approvati per lo Standard IFS Food

Il candidato deve:

- Essere approvato da almeno due (2) anni per lo standard di certificazione di sicurezza alimentare nelle lavorazioni di post-raccolta, riconosciuto GFSI e accreditato secondo la norma ISO/IEC 17065:2012
- Partecipare alla formazione In-house IFS di due (2) giorni
- Partecipare all'e-learning Approccio prodotto e processo IFS
- Superare l'esame IFS orale (e gli esami scritti per l'approvazione degli scopi tecnologici IFS)
- Svolgere un audit testimone sign-off.

Gli scopi di prodotto e tecnologici saranno accettati in base all'esperienza di lavoro e di audit descritta nel capitolo 3.1.2 e), Parte 3.

3.1.5 Mantenimento dell'approvazione dell'auditor

L'approvazione dell'auditor deve essere rivalutata prima della fine della validità dei propri certificati.

Per mantenere la propria approvazione, gli auditor esclusivi devono soddisfare i seguenti requisiti:

- Ogni anno: aver preso parte a due (2) giorni/16 ore di formazione In-house tenuta dall'ente di certificazione (vedere le specifiche su questa formazione nel capitolo 2.6, Parte 3). Questo è applicabile a partire dall'anno in cui l'esame orale è stato superato.
- Ogni anno: aver svolto un minimo di cinque (5) audit 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 di calendario: aver partecipato e completato con successo due (2) giornate di Calibration Training IFS organizzate da IFS. Dopo aver superato gli esami IFS, il primo Calibration Training IFS obbligatorio deve essere completato nel secondo anno di calendario che segue la data in cui l'esame orale IFS è stato superato.
- Ogni due (2) anni: essere valutati dall'ente di certificazione durante un completo audit IFS Food (audit testimone di monitoraggio in sito), per valutare le competenze. Questo audit può essere svolto in qualsiasi momento nel corso del secondo anno di calendario successivo all'anno in cui ha avuto luogo l'ultimo audit testimone. Può essere sostituito ogni seconda volta (ogni quattro (4) anni) da un completo audit testimone in sito, svolto durante un altro audit di standard di certificazione di sicurezza alimentare di lavorazione post-raccolta, riconosciuto GFSI e accreditato secondo la norma ISO/IEC 17065:2012. L'audit testimone non deve essere parte dell'audit (in qualità di membro del team). Per l'audit testimone in sito eseguito durante un audit IFS Food, l'audit testimone deve essere un auditor approvato IFS Food e deve soddisfare i requisiti dell'audit testimone IFS, come definito nel capitolo 3.2. L'ente di certificazione deve specificare il nome dell'audit testimone nel rapporto di audit IFS. Per dimostrare l'esito dell'audit testimone, deve essere disponibile un rapporto di audit testimone completo, utilizzando il modello Witness Report IFS.

Gli auditor non esclusivi sono responsabili del mantenimento della propria approvazione IFS.

Per mantenere la propria approvazione, gli auditor non esclusivi devono soddisfare gli stessi requisiti degli auditor esclusivi, con le seguenti varianti (in grassetto):

- Ogni anno: aver preso parte a due (2) giorni/16 ore di formazione In-house tenuta 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) audit 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** un audit IFS Food completo (audit testimone di monitoraggio in sito).

Nota 1: Gli audit testimone di monitoraggio devono sempre riflettere gli scopi per i quali l'auditor è approvato.

Nota 2: Se l'audit testimone è svolto durante un altro audit di standard di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuto GFSI, l'auditor testimone deve osservare l'auditor durante l'intera durata di audit calcolata. Oltre a questa regola citata, si applicano le regole per l'auditor testimone e per il modello di reportistica per il rispettivo standard.

Nota 3: Gli audit testimoni completati con successo dagli enti di accreditamento o dall'Integrity Program IFS durante gli audit IFS Food possono sostituire gli audit testimoni dell'ente di certificazione.

Nota 4: Per un team di audit, il lead auditor può essere osservato solo se il team di audit non si divide durante l'audit.

Tutti i risultati del processo di monitoraggio degli auditor approvati IFS, nonché le formazioni interne ed esterne, devono essere valutati dall'ente di certificazione, in conformità alla norma ISO/IEC 17065:2012.

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

Nota: In caso di situazione straordinaria (ad es. mercati emergenti), in cui le regole standard non possono essere rispettate, è obbligatorio contattare il dipartimento IFS Auditor Management per una decisione caso per caso.

IFS gestisce il rinnovo dell'approvazione dell'auditor ogni due (2) anni:

- Se tutti i requisiti sono soddisfatti, IFS rimette un nuovo certificato all'auditor con validità di altri due (2) anni.
- Se non tutti i requisiti sono soddisfatti, il certificato dell'auditor non sarà mantenuto. L'auditor deve partecipare con successo all'esame orale iniziale IFS e al sign-off audit per essere approvato nuovamente come auditor IFS Food.

Esempio di situazione in cui tutti i requisiti sono soddisfatti:

- Data in cui l'esame orale è stato superato: 25 maggio 2022
- Data di fine validità dell'IFS Auditor Certificate (approvazione iniziale): 31 dicembre 2024
- L'auditor deve partecipare al Calibration Training IFS tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2024.
- L'auditor è autorizzato a svolgere audit IFS dalla data di attivazione nel database IFS fino al 31 dicembre 2024.

- Nel 2024, se l'auditor ha:
 - preso parte al Calibration Training IFS (es. 8 e 9 settembre 2024) e
 - rispettato tutte le altre regole di cui al capitolo 3.1.6
- La nuova data di fine validità per l'IFS Auditor Certificate (riapprovazione) è: 31 dicembre 2026.

3.1.6 Specifica situazione di temporanea inattività dell'auditor

Se un auditor ha necessità di assentarsi (es. una pausa dalla propria attività come auditor IFS per almeno sei (6) mesi e non più di tre (3) anni), a causa di, 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 assenza. Gli auditor non esclusivi devono fornire le informazioni richieste di cui sopra, a IFS Auditor Management.

Se, a causa del periodo di assenza, i requisiti di cui al capitolo 3.1.5 per mantenere l'approvazione dell'auditor non sono soddisfatti (formazione in-house 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 assenza e prima di riprendere la propria attività come auditor IFS Food. In caso contrario, l'auditor perderà l'approvazione IFS Food e dovrà partecipare con successo all'esame orale IFS e al sign-off audit per essere nuovamente approvato come auditor IFS Food.

Nel caso in cui la versione dello standard venga modificata durante questa temporanea assenza, si applica il processo di conversione dell'auditor.

3.1.7 Estensione di scopo per gli auditor approvati IFS Food

Durante la validità del proprio certificato di auditor IFS, gli auditor possono estendere la propria qualifica per gli scopi di prodotto e/o tecnologici, sulla base dell'ulteriore esperienza acquisita dopo la richiesta iniziale come auditor IFS Food.

Per l'estensione degli scopi di prodotto e tecnologici, l'auditor deve fornire la stessa evidenza data per il processo di approvazione iniziale (capitolo 3.1.2 e), sulla base delle esperienze almeno o in parte nuove e diverse da quelle fornite per la domanda iniziale.

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

Nota 1: Gli audit IFS Food svolti sotto la supervisione di un auditor testimone, possono valere per l'auditor testimone per richiedere l'estensione di scopo di prodotto o scopo tecnologico. Per richiedere un'estensione di scopo di prodotto o tecnologico, può anche contare la partecipazione a un audit IFS Food come esperto tecnico o interprete.

Nota 2: In caso di un team di audit, per poter utilizzare l'audit IFS eseguito come evidenza di richiesta di estensione, gli auditor devono stare insieme durante l'intero audit IFS.

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 10.

Tabella 10: 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 dagli scopi da 1 a 6	Uno scopo di prodotto dagli scopi da 1 a 4 (origine animale) + 1 scopo di prodotto dagli scopi da 1 a 6
Esperienza di audit	Dieci (10) audit completi IFS Food in qualsiasi scopo di prodotto (svolti come lead o co-auditor)		
Formazione in-house specifica per il prodotto da parte dell'ente di certificazione	Durata di almeno quattro (4) ore	Durata di almeno otto (8) ore	Durata di almeno otto (8) ore
Audit testimone	Osservazione da parte dell'ente di certificazione durante il primo audit 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 alla formazione devono essere disponibili su richiesta ad IFS.

L'ente di certificazione deve presentare la domanda per lo scopo di estensione all'IFS Auditor Management dopo **che l'audit testimone è stato eseguito e valutato ma prima che il rapporto di audit IFS venga caricato nel database IFS.**

3.1.8 Ulteriori regole e chiarimenti riguardanti 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 le due modalità.

Un auditor non esclusivo è collegato ad un ente di certificazione nel database IFS attraverso il caricamento, da parte dell'ente di certificazione, dell'audit testimone eseguito.

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

Gli accordi di prestito per gli audit individuali e gli accordi di gruppi di lavoro IFS non sono possibili per gli auditor non esclusivi.

3.1.9 Regole generali del team di audit

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

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

- Un team di audit IFS è composto da auditor IFS Food i cui profili combinati (scopi di prodotto e scopi tecnologici) sono conformi allo scopo del sito produttivo auditato.
- 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 audit.
- Minimo due (2) ore devono essere aggiunte alla durata di audit calcolata. Questo tempo aggiuntivo deve essere assegnato al team, e non all'auditor individualmente, per gli argomenti comuni (es. riunioni di apertura e di chiusura, discussione sulle evidenze di audit, ecc.).
- Il tempo rimanente può essere suddiviso, a condizione che le approvazioni degli auditor per gli scopi di prodotto e gli scopi tecnologici siano sempre garantite durante l'audit. Se il lead auditor o i co-auditor non hanno individualmente tutti gli scopi di prodotto e gli scopi tecnologici necessari per l'audit, devono rimanere uniti durante tutte le parti dell'audit in cui sono necessarie le approvazioni di entrambi gli auditor. Solo un auditor con tutti gli scopi di prodotto e scopi tecnologici pertinenti è autorizzato a eseguire le rispettive parti dell'audit separatamente.

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

3.2 Requisiti per i revisori IFS

Un revisore IFS può essere un auditor IFS Food approvato o un revisore IFS puro (se non è un auditor IFS Food). La sezione seguente dettaglia i requisiti per essere approvato come revisore puro. I revisori puri IFS possono lavorare su base esclusiva con un unico ente di certificazione o su base non esclusiva con uno o più enti di certificazione.

3.2.1 Requisiti generali per i revisori puri IFS

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

a) Titoli di studio ed esperienza lavorativa

Stessa esperienza professionale e di lavoro richiesta per gli auditor IFS.

b) Qualifiche

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

c) Esperienza di audit generale

Il candidato deve aver partecipato a due (2) audit IFS Food completi (in qualità di osservatore).

d) Lingua

Se il candidato desidera revisionare i rapporti di audit scritti in lingue diverse dalla propria, deve avere padronanza di 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.

Corso di formazione In-house IFS e Corso Scoring IFS

Il candidato deve aver preso parte ai seguenti corsi:

- Un giorno dedicato alla formazione in-house da parte dell'ente di certificazione

E

- Un giorno dedicato al corso scoring organizzato da IFS.

f) E-learning fornito da IFS ("formazione sull'approccio prodotto e processo IFS")

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 audit 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.

3.2.2 Mantenimento della qualifica per i revisori IFS puri

L'approvazione del revisore puro IFS 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 alla formazione in-house 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 audit IFS Food completo.
- Ogni due (2) anni di calendario: aver partecipato e completato con successo due (2) giornate di Calibration Training IFS organizzate da IFS. Il primo Calibration Training IFS obbligatorio, deve essere completato il secondo anno di calendario dopo la data di approvazione iniziale.

I revisori puri non esclusivi sono responsabili del mantenimento della propria approvazione di revisori puri IFS.

Per mantenere la propria approvazione, il revisore puro deve soddisfare gli stessi requisiti del revisore puro esclusivo, con le seguenti varianti (in grassetto):

- Ogni anno: aver preso parte a due (2) giorni/16 ore di formazione in-house tenuta **da ogni ente di certificazione** con cui il revisore puro non esclusivo è collegato nel database IFS.
- Ogni due (2) anni: aver preso parte (come osservatore) ad un audit IFS Food completo **per ogni ente di certificazione**.

Nota: Quando si inizia con un nuovo ente di certificazione, un revisore puro deve partecipare ad un giorno di attività formativa in-house dell'ente di certificazione.

3.3 Requisiti per i formatori in-house IFS

3.3.1 Requisiti generali per i formatori in-house IFS

I candidati che richiedono la qualifica come formatore in-house IFS devono soddisfare i seguenti requisiti minimi e fornirne evidenza con i documenti di candidatura:

a) Titoli di studio ed esperienza lavorativa

Stessa esperienza professionale e di lavoro richiesta per gli auditor IFS.

b) 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

c) Esperienza di audit generale

L'auditor deve avere effettuato un minimo di sette (7) audit completi di sicurezza alimentare (audit di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuti GFSI e/o audit riconosciuti di seconda parte) e/o valutazioni IFS Progress Food (livello intermedio o almeno otto (8) ore di durata di valutazione) svolti nell'industria alimentare nel corso dei cinque (5) anni precedenti (secondo il documento "Positive list of recognizable audit experience for IFS Food" fornito da IFS all'ente di certificazione).

In aggiunta, devono aver partecipato a due (2) audit di certificazione IFS Food completi come lead o co-auditor o come tirocinante durante gli ultimi due (2) anni.

d) Lingua

Il formatore In-house IFS deve avere padronanza dell'inglese e della lingua utilizzata quando conduce le sue formazioni.

E) E-learning fornito da IFS ("Formazione sull'approccio prodotto e processo IFS")

3.3.2 Mantenimento della qualifica di formatore in-house IFS

Per mantenere la qualifica, il formatore in-house IFS deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Ogni anno: svolgere o aver preso parte a due (2) giorni/16 ore di formazione in-house organizzata dall'ente di certificazione.
- Permanentemente: essere informato circa ogni novità riguardante lo Standard IFS Food (fornita da IFS al proprio ente di certificazione).
- Conversione allo Standard IFS Food v8: aver preso parte al nuovo corso "Train the Trainer" organizzato da IFS e svolgere una formazione in-house a tutti i propri auditor e revisori approvati IFS prima che gli stessi svolgano audit e revisioni tecniche sulla base della nuova versione. La durata di questa formazione in-house IFS deve essere di un giorno ed è obbligatoria per tutti gli auditor, i revisori e i formatori IFS e deve essere svolta in aggiunta alla formazione annuale in-house.
- Quando viene pubblicata una nuova versione della dottrina IFS: bisogna formare tutti i propri auditor e revisori approvati IFS prima che gli stessi svolgano nuovi audit o revisioni tecniche (questo corso può essere fatto in presenza, online o via webinar).

3.4 Requisiti per gli auditor testimone IFS

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

- a) Essere un auditor IFS Food esperto
- b) Aver già svolto almeno dieci (10) audit IFS Food completi come lead auditor
- c) Aver preso parte al corso e-learning IFS Witness Auditor (fornito da IFS)

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

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

L'auditor testimone deve fornire un comprensivo rapporto di audit testimone utilizzando il modulo IFS in caso di audit testimone IFS, che deve essere disponibile su richiesta ad IFS.

Opzione aggiuntiva:

Un formatore in-house IFS, che è anche un revisore puro IFS approvato, può ottenere l'approvazione come auditor testimone per il monitorare gli audit testimone ma non per i sign-off audit. Per ottenere l'approvazione a svolgere gli audit testimone di monitoraggio, devono essere soddisfatti i requisiti da c) a e) di cui sopra.

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

La seguente tabella (tabella 11) fornisce una panoramica circa i requisiti per l'approvazione iniziale e il mantenimento, nonché i compiti specifici dei diversi ruoli IFS in un ente di certificazione.

Tabella 11: Panoramica dei requisiti per l'approvazione iniziale e di mantenimento e 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	Attività
Auditor IFS (vedere capitolo 3.1, Parte 3)	<ul style="list-style-type: none"> • Titolo di studio • Esperienza lavorativa • Qualifiche • Esperienza di audit (generale e per scopo) • Due (2) giorni di formazione iniziale In-house svolta dall'ente di certificazione • E-learning fornito da IFS ("Formazione approccio prodotto e processo IFS"). • Aver superato gli esami IFS (scritto e orale) • Sign-off audit 	<ul style="list-style-type: none"> • Ogni anno: due (2) giorni di formazione in-house svolta dall'ente di certificazione • Ogni anno: cinque (5) audit IFS Food • Ogni due (2) anni: un audit testimone IFS Food (ogni seconda volta, es. ogni quattro (4) anni, può essere sostituito da un completo audit testimone in sito durante un altro audit di standard di certificazione di sicurezza alimentare riconosciuto GFSI e accreditato secondo la norma ISO/IEC 17065:2012) • Ogni due (2) anni: Calibration Training organizzato da IFS 	<ul style="list-style-type: none"> • Svolgere audit IFS • Revisionare i rapporti di audit IFS (se non si è svolto l'audit personalmente)

Funzione/ ruolo nell'ente di certifica- zione	Profilo/requisiti per l'approvazione iniziale	Requisiti per il mantenimento dell'approvazione	Attività
Revisore IFS (vedere capitolo 3.2, Parte 3)	Auditor IFS Food o revisore puro IFS: <ul style="list-style-type: none"> • Titolo di studio • Esperienza lavorativa • Qualifiche • Esperienza di audit (come osservatore o come esecutore in prima persona) • Una giornata di formazione In-house da parte dell'ente di certificazione • Corso Scoring organizzato da IFS • E-learning fornito da IFS ("Formazione approccio prodotto e processo IFS"). 	<ul style="list-style-type: none"> • Ogni anno: due (2) giorni di formazione In-house svolta dall'ente di certificazione • Ogni due (2) anni: un audit IFS Food come osservatore • Ogni due (2) anni: Calibration Training organizzato da IFS 	Revisionare i rapporti di audit IFS Food (compiti tecnici) controllare, come minimo: <ul style="list-style-type: none"> • la coerenza generale dei rapporti di audit IFS • se i risultati sono ben descritti e corrispondenti alla valutazione • se le correzioni e le azioni correttive, nonché i termini di attuazione proposti dall'azienda auditata, sono stati validati dall'auditor (o da un rappresentante dell'ente di certificazione) e sono pertinenti

Funzione/ ruolo nell'ente di certifica- zione	Profilo/requisiti per l'approvazione iniziale	Requisiti per il mantenimento dell'approvazione	Attività
Formatore In-house IFS (vedere capitolo 3.3, Parte 3)	<ul style="list-style-type: none"> • Titolo di studio • Esperienza lavorativa • Qualifiche • Esperienza di audit • Corso TTT organizzato da IFS • Padronanza della lingua inglese • E-learning fornito da IFS ("Formazione approccio prodotto e processo IFS"). 	<ul style="list-style-type: none"> • Ogni anno: due (2) giorni di formazione In-house (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 • In caso di una nuova dottrina: formare tutti gli auditor IFS e i revisori IFS approvati, su tutte le modifiche e le nuove informazioni della dottrina IFS prima che eseguano qualsiasi nuovo audit o revisione tecnica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formare gli auditor e i revisori • Creare il contenuto del programma di formazione per tutti gli auditor IFS Food e i revisori puri dell'ente di certificazione • Formazione iniziale In-house per i nuovi candidati • Quando viene pubblicata una nuova versione della dottrina IFS, formare tutti gli auditor IFS Food e i revisori puri approvati, prima che gli stessi svolgano nuovi audit o revisioni tecniche (questo corso può essere fatto in presenza, online o via webinar).
Auditor testimone IFS (vedere capitolo 3.4, Parte 3)	<ul style="list-style-type: none"> • Auditor IFS con esperienza (svolti almeno 10 audit IFS Food) o un formatore In-house IFS che è anche un revisore puro IFS (solo per il monitoraggio degli audit testimone) • Corso auditor testimone fornito da IFS 	Collegato al mantenimento della approvazione come auditor IFS Food o formatore In-house IFS /revisore puro IFS	<ul style="list-style-type: none"> • Svolgere gli audit testimone secondo i requisiti IFS per conto dell'ente di certificazione, includendo gli audit testimone in sito e il rapporto <p>Nota: Solo gli auditor IFS Food approvati come auditor testimone e che coprono l'intero scopo dell'audit testimone possono svolgere i sign-off audit</p>

PARTE 4

1	Introduzione	108
2	Reportistica	108
3	Il software IFS	112
4	Il database IFS (www.ifs-certification.com)	112



PARTE 4

Reportistica, il software IFS e il database IFS

1 Introduzione

Dopo lo svolgimento di un audit IFS Food, deve essere redatto un rapporto di audit dettagliato e ben strutturato. La lingua del rapporto di audit deve essere la lingua di lavoro dell'azienda. In casi speciali, definiti dall'ente di certificazione, quando la lingua madre dei retailer o degli acquirenti 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 audit devono essere tradotti in inglese.

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

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

- sintesi dell'audit (capitolo 2,1, Parte 4)
- contenuti principali (capitolo 2.2, Parte 4).

2 Reportistica

2.1 Requisiti minimi per il rapporto di audit IFS: Sintesi dell'audit (ALLEGATO 9)

Copertina

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

- nome e/o logo ed indirizzo dell'ente di certificazione
- Logo IFS Food
- Nome del sito auditato e numero di autorizzazione legale sanitaria, se pertinente
- GS1 GLN(s) (Numero di Localizzazione Globale) relativo al sito(i) che è stato auditato durante l'audit. Questo numero è obbligatorio per i siti situati all'interno dello spazio economico europeo (SEE), nonché per il Regno Unito e per i paesi che hanno firmato accordi bilaterali con l'Unione Europea e considerati integrati nel SEE, come la Svizzera.
- date dell'audit
- stato dell'audit annunciato o non annunciato
- dettagli di accreditamento dell'ente di certificazione.

Sintesi dell'audit

La sintesi dell'audit del rapporto IFS deve includere le seguenti informazioni obbligatorie:

- **dettagli dell'audit**
 - nome del lead auditor, del revisore (persona incaricata della revisione tecnica del rapporto), del co-auditor, del tirocinante e dell'auditor testimone, se applicabili
 - date dell'audit (in caso di audit di follow-up, deve essere specificata anche la data dell'audit di follow-up)
 - durata dell'audit (orario di inizio e di fine di ogni giorno di audit)
 - data dell'audit precedente (orario di inizio e di fine di ogni giorno di audit)
 - nome dell'ente di certificazione e dell'auditor che ha svolto l'audit precedente
 - nome ed indirizzo del sito auditato
 - nome ed indirizzo dell'azienda (o direzione/ufficio centrale)
 - COID (numero di codice di identificazione 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 audit**
 - descrizione dettagliata dei processi e dei prodotti
 - codici/numeri degli scopi di prodotto e degli scopi tecnologici.
- **Informazioni aggiuntive:**
 - descrizione delle esclusioni, se applicabile
 - descrizione dei processi parzialmente in outsourcing (spiegazioni, numero di appaltatori, descrizione degli appaltatori, incluso nome, indirizzo e stato di certificazione, COID), se applicabili
 - descrizione della struttura decentralizzata, se applicabile, e magazzino fuori sede (indicare l'ubicazione):
 - se certificato IFS Logistics, fornire il COID.
 - descrizione dei siti produttivi multi-ubicazione, se applicabile, vedere capitolo 2.2.2, Parte 1.
- **Risultato finale dell'audit**
 - risultato finale dell'audit con livello e percentuale (in caso di audit di follow-up, specificare che è stato svolto un audit di follow-up e se la non conformità Maggiore sia stata risolta o meno)
 - la scadenza in cui la ricertificazione di audit deve essere svolta o se sarà svolta non annunciata.
- **Osservazioni relative alle non conformità (Deviazioni D su requisiti KO e Maggiore)**
In caso di audit 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 audit (entrambe devono essere attuate in modo sostenibile ed efficace).
- **Profilo aziendale**
Il profilo aziendale richiede informazioni obbligatorie sulla struttura aziendale e sull'attività ed è diviso in due (2) sezioni standardizzate: dati dell'azienda e dati di audit. Ciò consente ai lettori di comprendere chiaramente la struttura aziendale, la struttura dell'organizzazione, della produzione, dei processi ecc. In aggiunta alle informazioni obbligatorie richieste, l'auditor può aggiungere ulteriori informazioni in ogni sezione.
Il profilo aziendale, che include i campi obbligatori, deve essere tradotto in inglese.

2.2 Requisiti minimi per il rapporto di audit IFS: Contenuto principale (ALLEGATO 10)

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

- Riepilogo generale in formato tabulare per tutti i capitoli, indicando il numero di requisiti auditati per punteggio assegnato per ciascun capitolo e il risultato (in percentuale) per capitolo.
- Sintesi generale: tabella dei campi obbligatori per specifici requisiti di audit IFS Food. Per tali requisiti specifici, l'auditor deve fornire ulteriori giustificazioni e/o ulteriori informazioni di base, anche in caso di valutazione A. Ciò consente un rapporto più significativo e descrittivo, anche se il sito auditato 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 di tutte le deviazioni e non conformità definite per ogni requisito e per capitolo.
- Lista (incluse le spiegazioni) di tutti i requisiti valutati con N/A (non applicabile)
- Rapporto di audit dettagliato (checklist).
- Allegato del rapporto di audit, che include:
 - Lista dei partecipanti all'audit: lista delle persone con ruoli di responsabilità presenti durante l'audit.
 - Promemoria delle regole IFS: tabelle degli scopi di prodotto e scopi tecnologici, spiegazioni delle fasi di processo, sistema di punteggio IFS e condizioni per l'emissione del certificato.

2.3 Il piano di azione (ALLEGATO 7)

Per ogni requisito di audit, l'auditor IFS deve descrivere e spiegare nel piano di azione tutte le deviazioni e le non conformità identificate (valutazioni D dei requisiti KO, Maggiore), secondo il formato definito. 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 audit IFS Food, l'ente di certificazione deve emettere un certificato. Ai fini del riconoscimento internazionale e per garantire la coerenza generale, il certificato IFS Food emesso dall'ente di certificazione deve contenere come minimo:

- nome e/o logo ed indirizzo dell'ente di certificazione
- il nome e/o logo dell'ente di accreditamento (utilizzato conformemente alle norme dell'ente di accreditamento) e numero di registrazione
- nome ed indirizzo del sito auditato
- COID (numero di codice di identificazione IFS) come definito nel database IFS
- se applicabile, numero di autorizzazione legale sanitaria
- GS1 GLN(s) relativo ai siti che sono stati auditati durante l'audit (inclusi i magazzini fuori dal sito, se applicabile)
- Nel caso di siti produttivi multi-ubicazione: nome ed indirizzo della sede/ufficio centrale del sito, se applicabile
- descrizione dello scopo di audit, che deve sempre essere tradotta in inglese
- descrizione dei processi/prodotti

- nome e numero degli scopi di prodotto e degli scopi tecnologici
- 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 delle esclusioni di prodotto, se applicabile
- in caso di attività di commercializzazione aggiuntive: Stato della certificazione scrivendo la frase: "L'azienda ha proprie attività di commercializzazione che sono/non sono certificate IFS Broker/ altri standard di certificazione riconosciuti GFSI". (Per ulteriori informazioni, vedere capitolo 2.2.1, Parte 1 e allegato 1)
- livello raggiunto
- punteggio dell'audit in percentuale
- data dell'ultimo audit non annunciato (ultimo giorno dell'audit). Se un audit IFS Food non annunciato non è stato ancora svolto per il rispettivo COID, il certificato deve indicare quanto segue: "Ultimo audit svolto non annunciato: N/A".
- nel caso in cui l'audit è stato svolto non annunciato, lo stato viene indicato con una stella (il simbolo della stella deve essere aggiunto vicino al logo IFS Food)
- date e tempi di audit
- data di audit di follow-up, se pertinente
- prossimo periodo di audit (audit 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 Food in corso di validità
- codice QR con un collegamento di verifica al sito web IFS.

Nota: Il software IFS include un layout del certificato con il minimo contenuto richiesto, ma ogni ente di certificazione accreditato per IFS secondo la norma ISO/IEC 17065:2012 può utilizzare il proprio layout, a condizione che includa questa informazione obbligatoria.

2.4.1 Codice QR sul certificato IFS

Codice QR sul certificato via Software IFS

Il codice QR sarà creato automaticamente quando si esporta il certificato via Software IFS. Il codice QR rappresenta un collegamento al database IFS che verifica l'autenticità del certificato.

Codice QR per la creazione di un certificato senza l'uso del Software IFS

Per gli enti di certificazione che generano certificati e non utilizzano il Software IFS, esiste un'area nel database IFS dove è possibile scaricare un codice QR per il rispettivo COID.

Posizione sul certificato IFS Food

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

3 Il software IFS

Per migliorare la standardizzazione delle informazioni di reportistica dopo l'audit IFS, è stato sviluppato un software IFS che deve essere utilizzato per generare il rapporto IFS.

Ulteriori informazioni sul suo utilizzo sono fornite separatamente in un manuale.

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

L'ente di certificazione deve caricare ogni audit IFS nel database IFS (caricamento del rapporto, del piano di azione e del certificato).

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

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

In generale, solo le aziende certificate e il rispettivo ente di certificazione che ha svolto l'audit hanno accesso al rapporto completo.

Tutti gli altri gruppi di utenti possono visualizzare solo lo stato di certificazione delle aziende certificate e utilizzare le seguenti funzioni:

- Ricercare le aziende certificate
- Gestire le aziende certificate utilizzando l'opzione "preferiti" tramite "gestione fornitori"
- Vedere le date imminenti degli audit delle aziende
- Ricevere le notifiche e specifici documenti, che possono essere impostati singolarmente

Il rapporto completo è disponibile solo se l'azienda certificata concede l'autorizzazione al rispettivo utente.

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 tutti i regolamenti sulla protezione dei dati applicabili all'azienda. La politica dei dati di IFS Management GmbH è disponibile nel sito web www.ifs-certification.com.

Dopo che l'azienda certificata ha sbloccato i propri dati agli utenti che ha selezionati nel database IFS, gli stessi otterranno automaticamente l'accesso ai dati aziendali. 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 previa autorizzazione, possano visualizzare i dati specifici delle aziende/fornitori certificati. Per ulteriori informazioni, vedere il sito web IFS.

Strumento "gestione fornitori"

Lo strumento "gestione fornitori" consente ai retailer, alle autorità e alle aziende certificate, di selezionare nel database IFS, i propri preferiti dall'elenco di tutte le aziende certificatee di conservarli in una lista separata.

Per ogni sito certificato elencato come preferito sotto "gestione fornitori", l'utente può pre impostare le notifiche che arrivano via e-mail.

ALLEGATI



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



IFS Food

Standard per gli audit ai produttori di prodotti alimentari

Lo Standard 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 gli audit a persone e/o aziende che possono o non possono essere proprietari dei 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 mailbox, uffici ecc.).

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



IFS HPC

Standard per gli audit alle aziende che producono prodotti per il governo della casa e cura della persona o aziende che confezionano prodotti sfusi per il governo della casa e cura della persona. L'IFS HPC si applica solo quando un prodotto è "processato" o quando vi è un pericolo di contaminazione del prodotto derivante dal confezionamento primario.



IFS Logistics

Standard per gli audit alle 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.

Gli Standard IFS di prodotto, nel sotto capitolo specifico sul trasporto e/o lo stoccaggio, coprono già le attività logistiche di una azienda di produzione. 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 gli audit alle aziende di produzione, lavorazione e/o conversione di componenti e/o materiali di confezionamento per prodotti alimentari e non alimentari.



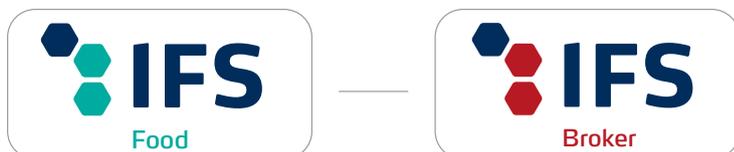
IFS Wholesale/Cash & Carry

Standard per gli audit alle aziende che svolgono attività all'ingrosso di prodotti alimentari, prodotti per il governo della casa e per la cura della persona e/o materiali di confezionamento. Sono inoltre coperte dallo standard anche alcune attività di trattamento e/o attività di lavorazione. Questo standard è applicabile anche ad aziende di confezionamento di frutta e verdura e/o uova.

IFS Progress

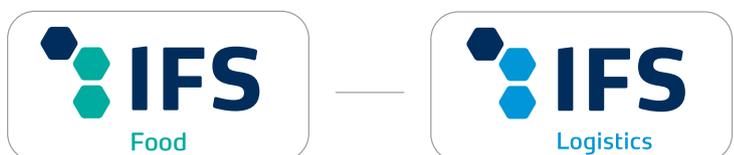
I programmi IFS Progress sono programmi di valutazione che consentono ai fornitori di stabilire e sviluppare processi adeguati per gestire la sicurezza dei prodotti e la qualità. I programmi si basano su requisiti standardizzati e sono strutturati su due livelli. Aiutano i fornitori a progredire verso la certificazione IFS in un arco di tempo definito. Insieme ai propri clienti, i fornitori possono definire il loro percorso verso la certificazione, compresi il ritmo e le tappe fondamentali. IFS offre i Programmi Progress per i fornitori di prodotti alimentari, servizi logistici, materiali di confezionamento e prodotti per il governo della casa e cura della persona (HPC).

Determinazione dello scopo tra IFS Food e gli 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 audit combinato IFS Food/IFS Broker. In caso di audit 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:

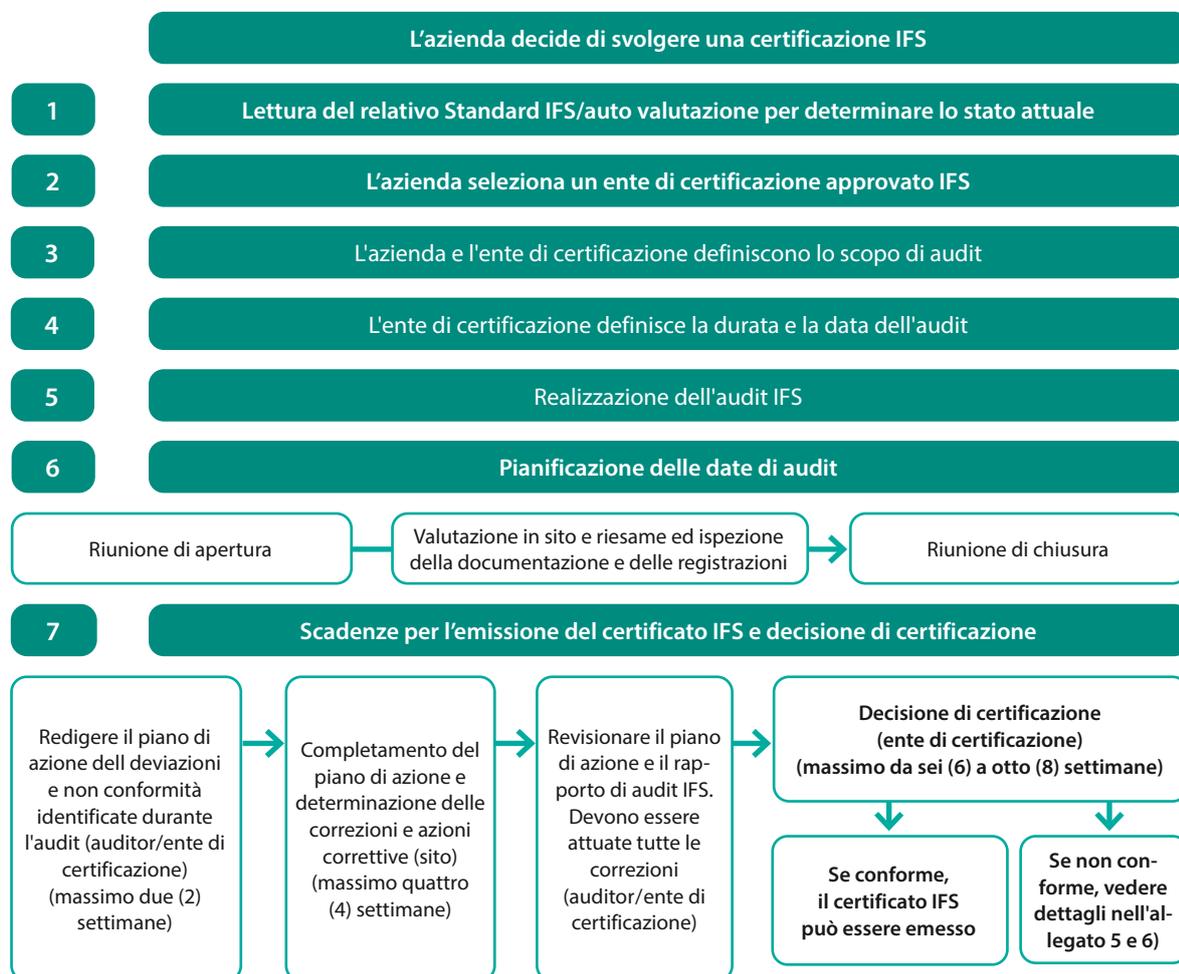
- IFS Logistics riguarda esclusivamente attività logistiche di aziende che hanno un contatto fisico con prodotti già confezionati nel loro confezionamento primario (trasporto, confezionamento di prodotti alimentari preconfezionati, stoccaggio e/o distribuzione, trasporto e stoccaggio di pallet, bags in box). Esso si applica anche a specifiche merci non confezionate, come le carcasse di carne o il trasporto di prodotti sfusi/cisterne (scioppo di glucosio, latte, cereali, ecc.).

- Per qualsiasi tipo di servizi di lavorazione logistica, vale a dire quando le caratteristiche del prodotto vengono modificate (o viene effettuato il confezionamento primario), l'IFS Logistics non è applicabile, ad eccezione di specifici servizi di lavorazione logistica.
- Quando un'azienda di produzione alimentare svolge proprie attività logistiche e/o di trasporto (stoccaggio e distribuzione), questa attività è inclusa nello Standard IFS Food nei capitoli relativi al trasporto o allo stoccaggio.

Nota:

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

ALLEGATO 2: Processo di certificazione



ALLEGATO 3: Scopi di prodotto e scopi tecnologici

Nello Standard 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 verdura
6.	Cereali e prodotti cerealicoli, prodotti di panetteria e pasticceria industriale, dolci, snack
7.	Prodotti combinati
8.	Bevande
9.	Oli e grassi
10.	Prodotti essiccati, altri ingredienti e integratori
11.	Alimenti per animali

Scopi tecnologici

IFS Tecnologico Scopo	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 asettico, riempimento a caldo Altre tecniche di pastorizzazione, es. pastorizzazione ad alta pressione, microonde	Qualsiasi trattamento termico (o ad alta pressione) allo scopo di ridurre i rischi per la sicurezza alimentare sulla base del piano HACCP dell'azienda.
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 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, fermentazione, ecc.	
	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 mantenere l'integrità e/o la sicurezza dei prodotti Trattamenti con lo scopo di mantenere la qualità e/o l'integrità dei prodotti, inclusi i trattamenti per rimuovere le contaminazioni e/o prevenire la contaminazione
	P7	Trattamenti antimicrobici ad immersione/spray e attraverso fumigazione	

IFS Tecnologico Scopo	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	Sistemi, trattamenti per prevenire la contaminazione del prodotto 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 ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> • disinfezione delle attrezzature + temperatura 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	Processi per prevenire la contaminazione del prodotto, specialmente la contaminazione microbiologica, mediante elevato controllo igienico e specifiche infrastrutture, durante la manipolazione, il trattamento e/o la lavorazione es.: "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)	
	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	Qualsiasi altra manipolazione, trattamento, processo non elencato in A, B, C, D, E.
	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: Solo gli scopi tecnologici (da A a F) vengono utilizzati per le competenze dell'auditor IFS. Le fasi di processo (da P1 a P13) sono utilizzate solo per calcolare la durata dell'audit.

ALLEGATO 4: Albero delle esclusioni

Per definizione, tutti i processi alimentari sono gestiti sotto la responsabilità dell'entità legale, nella stessa ubicazione, devono essere inclusi nello scopo di audit IFS Food (es. macellazione, disossamento, sezionamento della carne, lavorazione della carne, ecc.).

Tutte le fasi di processo (P) devono essere auditate in quanto l'esclusione è relativa ai prodotti trasformati finiti. Il concetto chiave è l'analisi del rischio di prodotto che confermerà se l'esclusione è eccezionalmente possibile e non ha alcun impatto sulla sicurezza alimentare e sulla qualità.

Solo in queste situazioni eccezionali, dove l'azienda auditata IFS Food voglia escludere il prodotto dallo scopo di audit IFS Food, il seguente questionario deve essere compilato dall'ente di certificazione.

Le esclusioni, quando definite e convalidate dall'ente di certificazione (dopo la presentazione del presente questionario), devono sempre essere spiegate nel profilo aziendale del rapporto di audit e devono essere chiaramente specificate nello scopo di audit di rapporto di audit e del certificato.

Se sono definite esclusioni di prodotti (in circostanze eccezionali e in applicazione del presente questionario), esse devono sempre essere ridefinite e riesaminate ogni anno dall'ente di certificazione per garantire che l'esclusione di prodotti sia ancora valida e che lo scopo di audit sia ancora aggiornato.

Inoltre, nel caso in cui l'azienda lavori nuovi prodotti/marchi privati durante il ciclo di certificazione IFS, 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).

In tutti i casi (a prescindere che alcune esclusioni siano definite), per calcolare la durata di audit deve sempre essere considerato il numero totale dei dipendenti (e non solo il numero dei dipendenti coinvolti nell'attività che non è esclusa).

Qualsiasi esclusione, che non sarebbe stata giustificata e notata dall'auditor durante l'audit, deve essere auditata sia direttamente durante l'audit (con un necessario riesame dello scopo di audit e forse della durata di audit) o successivamente mediante un audit di estensione.

Nota 1: L'unica eccezione a questa regola sono i processi stagionali, che possono essere esclusi, a condizione che lo scopo di certificazione non sia ambiguo e tenga conto solo del processo in funzione valutato.

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

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

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

Nome azienda: _____ COID: _____

Scopo di audit pianificato: _____ Data di audi pianificata: _____

Data di validazione 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: _____

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

No Sì → **Esclusione NON possibile**

2) Il prodotto è stagionale/sporadico?

No Sì

↓

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

No Sì → **Il prodotto può essere incluso con una documentale Valutazione in sito o può essere escluso**

3) Il prodotto è chiaramente differenziabile dai prodotti inclusi nello scopo di audit?

Sì No → **Esclusione NON possibile**

4) Le fasi iniziali di produzione del prodotto da escludere sono comuni con quelle dei prodotti inclusi?

Sì 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 audit?

Sì No → **Esclusione NON possibile**

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

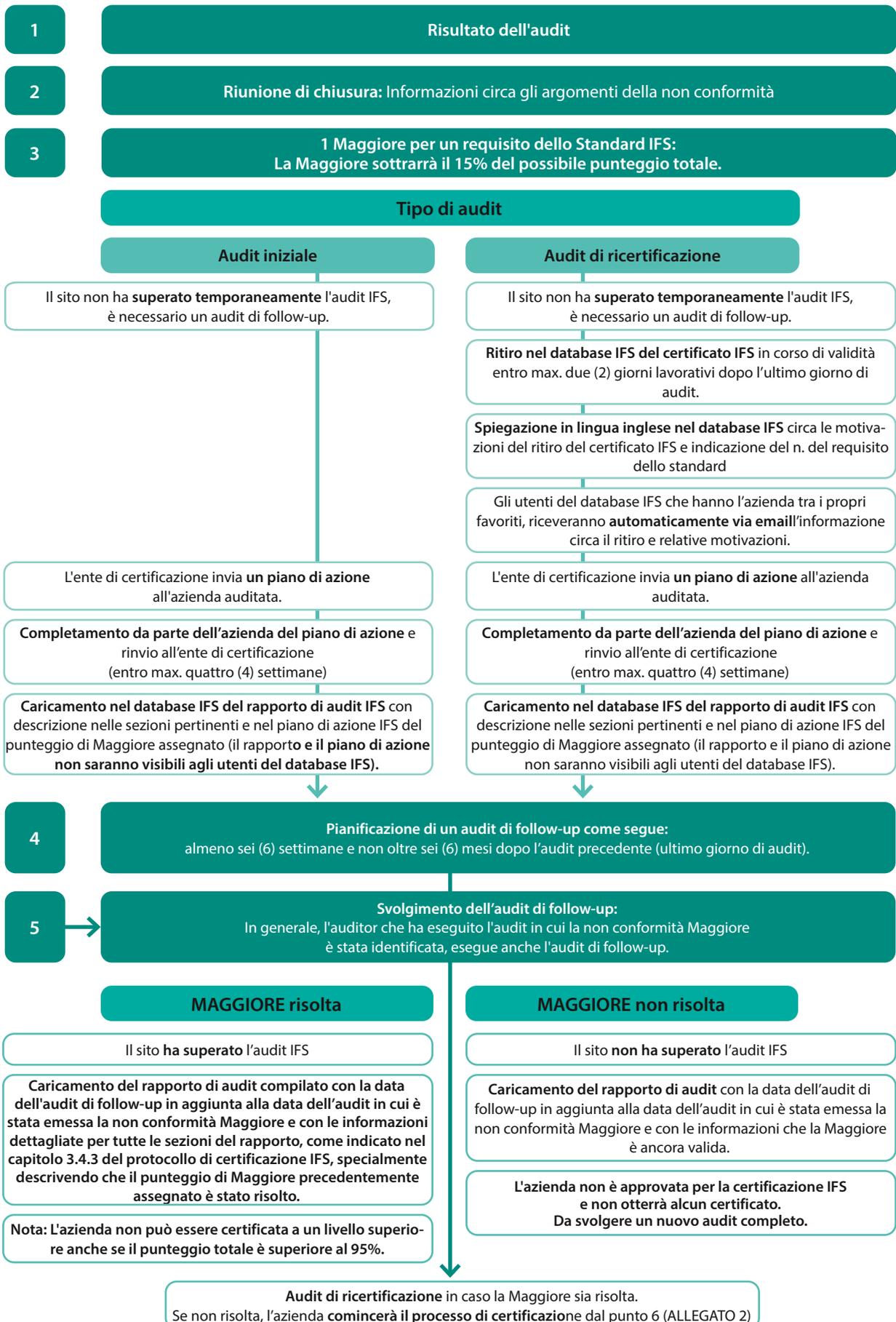
Il produttore deve dimostrare il controllo del rischio di contaminazione tra il prodotto escluso e quello incluso (pericoli allergeni, fisici, chimici, microbiologici, anche a livello di stoccaggio e magazzino). Il diagramma di flusso di processo relativo al prodotto da escludere deve essere inviato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

No Sì → **Esclusione possibile**

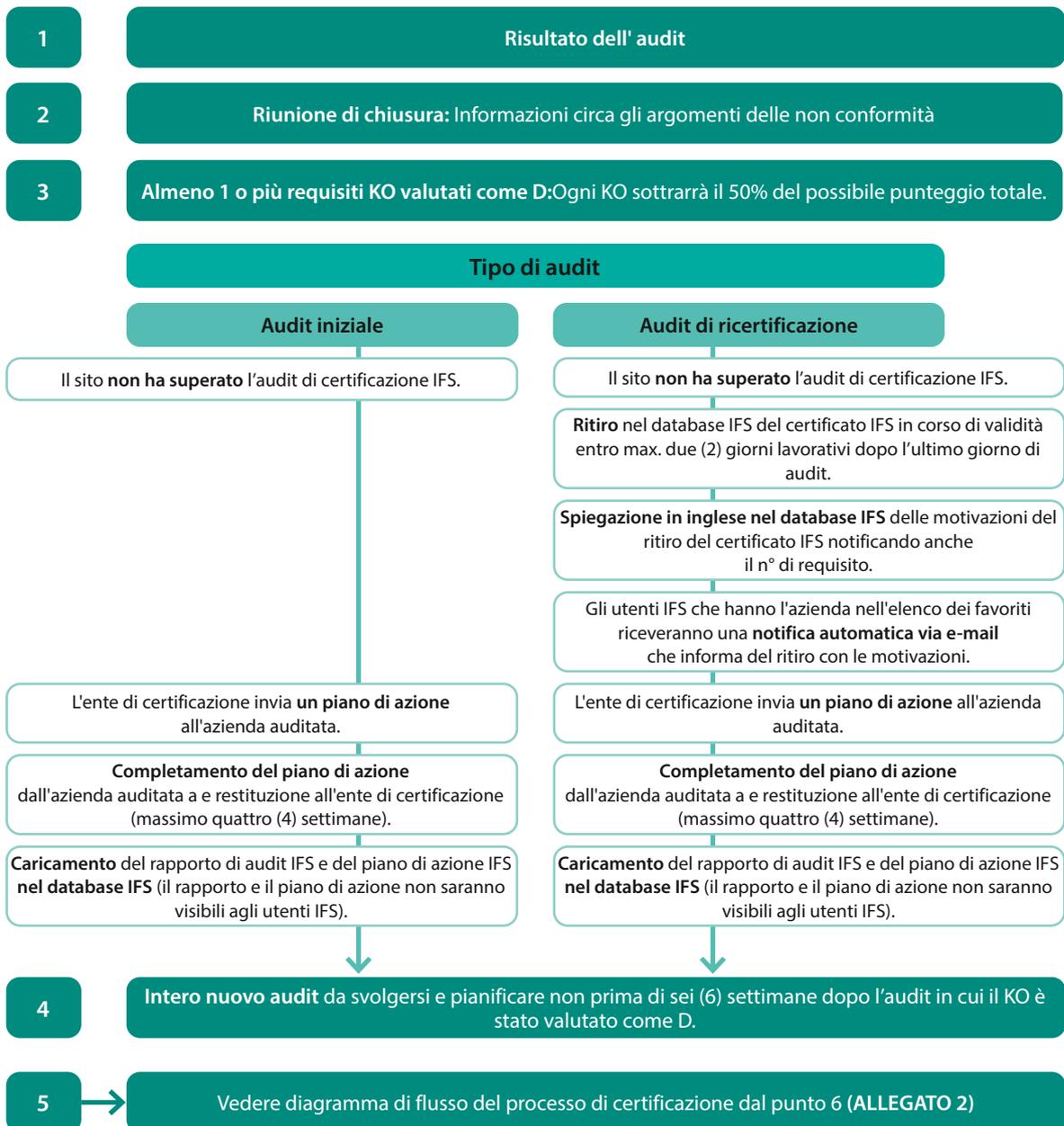
Esclusione NON possibile

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 $\geq 75\%$



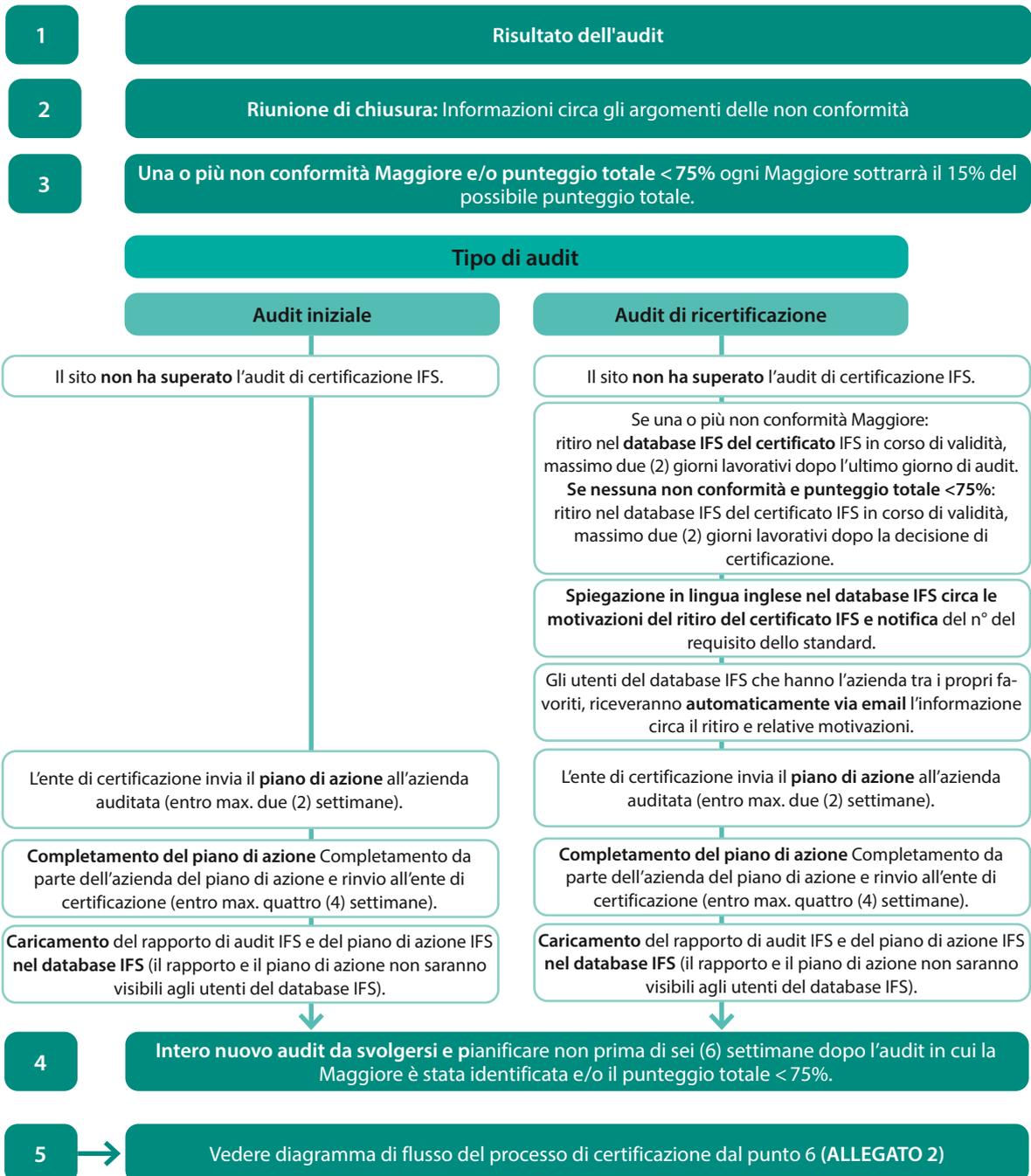
ALLEGATO 6: Diagramma di flusso per la gestione del requisito KO valutato con "D"



ALLEGATO 7: Piano di azione

N° del requisito	IFS Requisito	Valutazione	Spiegazione (dall'auditor)	Correzione (dall'azienda)	Responsabilità (dall'azienda)	Data (dall'azienda)	Stato di implementazione (dall'azienda)	Azione correttiva (dall'azienda)	Responsabilità (dall'azienda)	Data (dall'azienda)	Rilascio (dall'auditor)	Data di validazione (dall'auditor)
1.1.2	Tutte le informazioni rilevanti e relative alla sicurezza alimentare ...	C										
1.2.4	La Direzione deve garantire che i dipendenti...	B										
1.2.1	KO n°1: La Direzione deve garantire che i dipendenti...	KO B										
1.2.2	La Direzione deve mettere a disposizione risorse sufficienti ...	D										
1.2.3	Il reparto responsabile della qualità ...	Maggiore										
2.3.9.1	KO n°2: Le specifiche procedure di monitoraggio in termini di metodo...	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 audit IFS: Sintesi dell'audit

Copertina

<div data-bbox="504 696 1051 831" style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"><p>Logo dell' ente di certificazione</p></div>
<p>IFS Food versione 8 Aprile, 2023</p>
<p>Rapporto finale di audit IFS annunciato/non annunciato</p>
<p>Azienda auditata: "Frutta & Verdura SPA" [GS1 GLN(s) e dove applicabile il codice di confezionamento e numero di autorizzazione legale sanitaria]</p>
<p>Data di audit: 02.11./ 03.11.2023</p>
<p>Nome e indirizzo dell'ente di certificazione Numero di accreditamento dell'ente di certificazione</p>

Sintesi dell'audit
IFS Food Versione 8, aprile 2023

dettagli dell'audit

Lead auditor: Mario Rossi data/ora: Co-auditor: data/ora: Tirocinante: Auditor testimone: Revisore: Interprete: Esperto tecnico:	Data/ora dell'audit svolto: 02.11.2023 (09:00 – 18:00) 03.11.2023 (08:30 – 17:30)	Data/ora dell'audit precedente: 09.11.2022 (09:00 – 18:00) 10.11.2022 (08:30 – 17:30) Ente di certificazione e auditor dell'audit precedente: TEST GmbH / Test Frank
---	--	--

Nome e indirizzo dell'azienda (o sede centrale): Frutta & Verdura srl Via Roma 12345 Salerno Italia	nome ed indirizzo del sito auditato: Frutta & Verdura SPA Via Savoia 12346 Torino Italia
--	---

Telefono: 0 12 34 56 Fax: 01 23 45 67 89	Telefono: 0 12 34 57 Fax: 01 23 45 67 88
---	---

Nome e indirizzo del sito auditato: COID: Persona di contatto in caso di emergenza (ad esempio, richiamo): [Nome, e-mail e numero di telefono, come minimo]:

Scopo di audit

Produzione di fragole congelate in buste PET e purea UHT di lamponi in buste
(Traduzione in inglese dello scopo di audit obbligatoria)

Scopi di prodotto: 5
Scopi tecnologici: B, D, F

Informazioni aggiuntive:

Esclusioni: [sì/no] e [descrizione]
Processi parzialmente in outsourcing: [sì/no] e [descrizione]
Strutture decentralizzate: [sì/no] e [descrizione]
Sito produttivo multi-ubicazione: [sì/no] e [descrizione]

Risultato finale di audit

Come risultato dell'audit svolto il 02.11 e il 03.11.2023, "xyz" ha rilevato che le attività di lavorazione di Frutta&Verdura SPA per lo scopo di audit di cui sopra, sono conformi ai requisiti indicati nello Standard IFS Food, Versione 8, a livello base , con il punteggio XX%.	Audit di ricertificazione tra XX. XX e XX. XX. in caso di audit annunciato e tra XX.XX e XX.XX in caso di audit non annunciato.
---	---

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

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

Profilo aziendale
Dati dell'azienda
Anno di costruzione del sito oggetto di audit:
Se il sito è stato totalmente ristrutturato, indicare l'anno:
Area di produzione del sito:
Numero e descrizione di edifici, piani e linee di produzione (incluse le strutture decentrate, se applicabili):
Numero massimo di dipendenti durante il picco stagionale e all'interno dell'anno di calendario, spiegazione:
Descrizione dettagliata dei gruppi di prodotto e prodotti per scopo, lavorati dall'azienda: Panoramica 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:
Se ci sono interruzioni stagionali del processo di produzione per più di una settimana, specificarne le date e fornirne spiegazione:
Il sito oggetto di audit ha prodotti completamente in outsourcing oltre ai propri principali processi/prodotti? Se "sì": specificare quali prodotti, specificare 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 auditato ha prodotti commercializzati oltre alle proprie produzioni/prodotti? Se "sì": specificare quali prodotti, specificare 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:
Descrivere gli investimenti strategici relativi alla produzione e riguardanti la sicurezza del prodotto e qualità, messi in atto 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)? Se "No", fornire una spiegazione:
Lingua parlata 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:
Informazioni aggiuntive:
Dati di audit
Lingua nella quale è stato eseguito l'audit IFS Food:
Durata di audit (solo per audit IFS Food):
Nel caso di riduzione/estensione della durata di audit, giustificare:
Quali prodotti erano lavorati e quali processi erano operativi durante l'audit in sito?
Informazioni aggiuntive:

ALLEGATO 10: Rapporto di audit IFS: Contenuto principale

IFS FOOD
Versione 8, aprile 2023

Rapporto di audit IFS

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

	Capitolo 1	Capitolo 2	Capitolo 3	Capitolo 4	Capitolo 5
	Governance aziendale e impegno della Direzione	Sistemi di gestione della sicurezza alimentare e della qualità	Gestione delle risorse	Processi operativi	Misure, analisi, miglioramento
Non conformità KO	0	0	0	0	0
Non conformità Maggiore	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0
Risultato per capitolo (%)					

Sintesi generale: Tabella dei campi obbligatori per specifici requisiti di audit IFS Food ed elementi chiave

Parte del rapporto di audit IFS	N° IFS Food V8 Requisito	Informazione obbligatoria da aggiungere
Politica	1.1.1	Riepilogo*
Struttura aziendale	1.2.1 KO 1	Riepilogo*
	1.2.3	Riepilogo*
	1.2.5	Riepilogo*
	1.2.6	<ul style="list-style-type: none"> Nome dell'autorità competente: Nome: Ultima visita delle autorità competenti (anche se si è verificata più di 12 mesi fa): Data Sono state intraprese azioni obbligatorie in relazione alla sicurezza alimentare, alla frode alimentare e/o alla legalità del prodotto? [si/no]
Riesame della Direzione	1.3.1	Riepilogo*
Gestione della documentazione	2.1.1.3	Riepilogo*
Registrazioni e informazioni documentate	2.1.2.2	Riepilogo*
Piano HACCP	2.2.1.1	Riepilogo*
	2.2.1.2	Riepilogo*
Sistema HACCP	2.3.8.1	Ci sono [numero] CCP nell'azienda. I seguenti diversi CCP [Elenco di tutti i CCP] sono implementati.
	2.3.9.1 KO 2	<ul style="list-style-type: none"> CCP [numero]: <ul style="list-style-type: none"> fase del processo: [informazioni] metodo di controllo: [informazioni] limiti critici: [informazioni] frequenza di controllo: [informazioni] In caso di valutazione N/A, fornire spiegazioni
	2.3.11.2	Riepilogo*
Igiene personale	3.2.1	Riepilogo*
	3.2.2 KO 3	Riepilogo*
	3.2.8	Riepilogo*

Parte del rapporto di audit IFS	N° IFS Food V8 Requisito	Informazione obbligatoria da aggiungere
Formazione e addestramento	3.3.1	Riepilogo*
	3.3.2	Riepilogo*
Locali riservati al personale	3.4.1	Riepilogo*
	3.4.5	Riepilogo*
Attenzione al cliente e accordo contrattuale	4.1.3 KO 4	<p>Quale dei seguenti 6 tipi di contratti con i clienti si riferisce a [checkbox]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ricetta • processo • requisiti tecnologici • piani di analisi e monitoraggio • confezionamento • etichettatura <p>Nota: Se non ci sono accordi contrattuali con il cliente è possibile la valutazione N/A.</p>
Specifiche/prodotti finiti	4.2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Durante l'audit sono state esaminate le seguenti specifiche del prodotto finito (minimo 2): [prodotto/ultima data di aggiornamento] • Le specifiche del prodotto finito per i marchi retail che sono state riesaminate durante l'audit sono state concordate con i clienti: [si/no]
Specifiche/materie prime	4.2.1.3 KO 5	<ul style="list-style-type: none"> • Durante l'audit sono state esaminate le seguenti specifiche relative alle materie prime (almeno 5, sulla base dei rischi identificati, potrebbe essere necessario un numero maggiore): [aggiungere materie e ultima data di aggiornamento] • Riepilogo*
Dichiarazioni/claim	4.2.1.5	<ul style="list-style-type: none"> • Esistono requisiti specifici per i claim da parte dei clienti: [si/no] / [elenco] • Esistono requisiti specifici per i clienti che escludono determinati metodi di trattamento o di produzione (ad esempio OGM, irradiazione): [si/no] / [elenco] • L'azienda lavora prodotti/materie prime OGM, che contengono OGM o derivate da OGM? [si/no] / [elenco]
Sviluppo del prodotto	4.3.2	Riepilogo*
	4.3.3	Riepilogo*
Approvvigionamento	4.4.1	Riepilogo*
	4.4.3	Riepilogo*
	4.4.4	Riepilogo*
Confezionamento dei prodotti	4.5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Elencare il tipo di materiali di confezionamento a contatto con gli alimenti utilizzati per i prodotti finiti. [elenco]

Parte del rapporto di audit IFS	N° IFS Food V8 Requisito	Informazione obbligatoria da aggiungere
Ubicazione dello stabilimento	4.6.1	Riepilogo*
Layout degli impianti e flussi di lavorazione	4.8.2	<ul style="list-style-type: none"> • Da compilare esclusivamente per i siti di macellazione degli animali: [Aggiungere ulteriori dettagli se al momento della stabulazione e/o dell'eviscerazione è in atto un piano di ispezione per garantire che gli animali siano idonei o meno al consumo umano.] • Se sì: Descrizione del piano.
Requisiti strutturali	4.9.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Riepilogo generale delle condizioni dell'infrastruttura: Condizioni generali, misure di controllo, monitoraggio, qual è il rischio di contaminazione del prodotto, ecc. [Descrizione]
Erogazione dell'acqua	4.9.9.1	<ul style="list-style-type: none"> • Origine dell'acqua potabile/acqua usata: • Fonte propria: [sì/no] • Fornitore locale di acqua: [sì/no] • Laboratorio interno: [sì/no] • Laboratorio esterno: [sì/no] • Frequenza delle analisi dell'acqua: [informazioni] • Analisi eseguite: • Microbiologica (parametri): [elenco] • Chimica (parametri): [elenco]
Aria e gas compressi	4.9.10.1	Riepilogo*
Pulizia e disinfezione	4.10.1	Riepilogo*
	4.10.4	Riepilogo*
	4.10.5	Riepilogo*
Gestione dei rifiuti	4.11.1	Riepilogo*
Mitigazione del rischio corpi estranei	4.12.1 KO 6	<ul style="list-style-type: none"> • Per controllare e mitigare il rischio di contaminazione da corpi estranei, l'azienda utilizza le seguenti attrezzature e metodi: [elenco delle attrezzature e ubicazione] • Per i rilevatori di corpi estranei non definiti come CCP, vengono utilizzati i seguenti tester e dimensioni: <ul style="list-style-type: none"> • Ferroso: [dimensioni o gamma di dimensioni] • Non ferroso: [dimensioni o gamma di dimensioni] • Acciaio inox: [dimensioni o gamma di dimensioni] • Altri: [materiale/dimensione o gamma di dimensioni] • Se non è disponibile alcuna apparecchiatura per il rilevamento di corpi estranei, sono state implementate le seguenti misure per ridurre il rischio di contaminazione di corpi estranei: [elenco]

Parte del rapporto di audit IFS	N° IFS Food V8 Requisito	Informazione obbligatoria da aggiungere
Monitoraggio e controllo degli infestanti	4.13.2	<ul style="list-style-type: none"> Fornitore di servizi esterno: [sì/no] Le attività di monitoraggio degli infestanti sono svolte internamente dai propri dipendenti: [sì/no] Frequenza: [giornaliero, settimanale, mensile] Le ispezioni includono: [organismi bersaglio] Ultima ispezione: Data I rapporti di ispezione non mostrano particolari attività di infestazione all'interno delle strutture dall'ultimo audit IFS. <p>o</p> <ul style="list-style-type: none"> I rapporti di ispezione mostrano attività di infestazione all'interno delle strutture dall'ultimo audit IFS con le seguenti azioni: [tipo di azione]
Ricevimento e stoccaggio delle merci	4.14.1	Riepilogo*
	4.14.2	Riepilogo*
	4.14.5	Riepilogo*
Trasporto	4.15.1	Riepilogo*
Manutenzione e riparazioni	4.16.1	Riepilogo*
Attrezzature	4.17.1	Riepilogo*
Rintracciabilità	4.18.1 KO 7	<ul style="list-style-type: none"> Durante l'audit, è stato condotto il seguente test di rintracciabilità, avviato dall'auditor. Origine del campione di prodotto: <ul style="list-style-type: none"> Punto vendita: [sì/no] Selezionato in sito dall'auditor: [sì/no] prodotti finiti: [articolo n°/prodotto/lotto n°/data di scadenza/data di produzione] In base al campione di rintracciabilità utilizzato per verificare la rintracciabilità a monte e a valle (dai prodotti consegnati alle materie prime e viceversa), è stato possibile dimostrare i tempi previsti, compresi la confezione e il bilancio di massa: [ora] Nell'ambito del test di rintracciabilità sono state verificate le seguenti specifiche degli ingredienti e dei materiali di confezionamento: <ul style="list-style-type: none"> [materiale/data o versione della specifica] Il risultato del test di rintracciabilità durante l'audit è risultato conforme.
	4.18.2	Riepilogo*
Mitigazione del rischio allergeni	4.19.2	<ul style="list-style-type: none"> Allergeni presenti nel sito: [elenco] Misure di mitigazione in vigore: [elenco]

Parte del rapporto di audit IFS	N° IFS Food V8 Requisito	Informazione obbligatoria da aggiungere
Frode alimentare	4.20.2	<ul style="list-style-type: none"> Gruppi di materie prime/gruppi di prodotti identificati come rischiosi nella valutazione di vulnerabilità: [elenco] Spiegare quali criteri sono stati selezionati nella valutazione di vulnerabilità [descrizione] Fornire i dettagli della valutazione di vulnerabilità (data, responsabilità, punti di discussione, ecc).
	4.20.4	Riepilogo*
Food defence	4.21.2	Riepilogo*
Audit interni	5.1.1 KO 8	Riepilogo*
Ispezioni del sito e dello stabilimento	5.2.1	Riepilogo*
Validazione e controllo del processo	5.3.3	Riepilogo*
Dispositivi di misurazione e monitoraggio	5.4.1	Riepilogo*
	5.4.2	Riepilogo*
Monitoraggio del controllo quantità	5.5.1	<ul style="list-style-type: none"> Descrizione della frequenza e metodologia dei controlli quantitativi: [descrizione] Specificare se l'azienda utilizza la marcatura "e" sulla confezione: [sì/no]
Analisi dei prodotti e monitoraggio ambientale	5.6.1	<ul style="list-style-type: none"> Internamente: Vengono eseguite le seguenti analisi: [parametro analitico o gruppo di parametri] Esternamente: Vengono eseguite le seguenti analisi: [parametro analitico o gruppo di parametri]
	5.6.2	<ul style="list-style-type: none"> Elenco dei parametri del programma di monitoraggio ambientale: [elenco] [Da compilare solo per i siti di macellazione degli animali:] Sono stati definiti i parametri di tempo e temperatura dopo la macellazione in relazione alla refrigerazione o al congelamento di un prodotto. [tempo - parametri di temperatura]
	5.6.3	Riepilogo*
Rilascio del prodotto	5.7.1	Riepilogo*

Parte del rapporto di audit IFS	N° IFS Food V8 Requisito	Informazione obbligatoria da aggiungere
Gestione dei reclami	5.8.1	Riepilogo*
	5.8.2	<ul style="list-style-type: none"> • Reclami sui prodotti (nei 12 mesi): • Totale: [numero] • Dai consumatori: [numero] • Dai retailer/clienti: [numero] • Dalle autorità: [numero incl. motivi del reclamo] • Principali motivazioni dei reclami da parte di consumatori/retailer: [elenco dei primi 3] • Reclami per corpi estranei (nei 12 mesi): [numero] [tipo di corpo estraneo] • Corpi estranei con reclami più frequenti: [elenco dei primi 3]
Richiamo, ritiro, incidenti	5.9.1 KO 9	<ul style="list-style-type: none"> • Numero di ritiri effettuati dall'ultimo audit: [numero] • Numero di richiami eseguiti dall'ultimo audit: [numero] • Causa dei ritiri: [descrizione] • Descrizione delle problematiche di sicurezza alimentare in caso di richiami: [descrizione]
	5.9.2	Riepilogo*
Gestione di prodotti non conformi	5.10.1	Riepilogo*
Gestione delle deviazioni, delle non conformità, correzioni e azioni correttive	5.11.1	Riepilogo*
	5.11.3 KO 10	Riepilogo*
Se pertinenti, informazioni aggiuntive		
<p>Nota: Possono anche essere inserite informazioni aggiuntive per i requisiti non elencati come campi obbligatori o per qualsiasi altra nota dell'auditor.</p>		

Riepilogo *: Nessun testo libero ma un riepilogo che deve essere controllato e validato dall'auditor.

RIASSUNTO DI TUTTE LE DEVIAZIONI E NON CONFORMITÀ RILEVATE PER CAPITOLO E REQUISITO:

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

RIEPILOGO DI TUTTI I REQUISITI CONSIDERATI NON APPLICABILI (N/A):

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

RAPPORTO DETTAGLIATO DI AUDIT

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

ALLEGATO AL RAPPORTO DI AUDIT IFS

elenco dei principali partecipanti

Partecipanti all'audit					
Nome:	Posizione:	Riunione di apertura	Valutazione in sito	Riesame della documentazione	Riunione di chiusura
Dott. Fontana	Resp. Qualità	X	X	X	X
Dott. Costa	Direttore generale	X			X
Dott.ssa Romano	Interprete	X	X	X	X

Scopi di prodotto e scopi tecnologici (vedere ALLEGATO 3)

Sistema di punteggio IFS (basato sulla tabella 3, parte 1)

Punteggio ed emissione del certificato (basato sulla tabella 6, parte 1)

ALLEGATO 11: Certificato IFS

Certificato



Con il presente, l'ente di certificazione

Nome dell'ente di certificazione

accreditato ISO/IEC 17065 per la certificazione IFS e firmatario del contratto con il proprietario IFS Management GmbH, conferma che le attività di lavorazione di

Nome dell'azienda auditata

Indirizzo

(GS1 GLN e, dove applicabile, numero di autorizzazione legale sanitaria) COID,
(nome e indirizzo della sede centrale se applicabile)

per lo scopo di audit:

(descrizioni dettagliate dei processi/prodotti),
informazioni aggiuntive:

In presenza di 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 applicabile,

se l'azienda svolge ulteriori attività di commercializzazione, fornire lo stato della certificazione scrivendo la frase: "L'azienda ha proprie attività di commercializzazione che sono/non sono certificate IFS Broker/ altri standard di certificazione riconosciuti GFSI".

Numero e nome degli scopi di prodotto, numero degli scopi tecnologici
soddisfa i requisiti definiti nell'

IFS Food Versione 8, aprile 2023

A livello base/livello superiore
e altri documenti normativi associati
con un punteggio di XX%

Stato Stella IFS per l'audit non annunciato, se applicabile
(+ simbolo di stella da aggiungere vicino al logo IFS Food)

Certificato – numero di registrazione:

Data dell'ultimo audit non annunciato (ultimo giorno di audit):

Nel caso non sia ancora stato condotto l'audit non annunciato IFS Food per il rispettivo COID,
il certificato deve indicare quanto segue:

"Ultimo audit svolto non annunciato: N/A"

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

Data di 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 audit deve essere eseguito entro il seguente intervallo temporale:

(Audit di ricertificazione tra XX.XX e XX.XX in caso di audit annunciato
e tra XX.XX e XX.XX in caso di audit non annunciato)

Data e luogo:

Nome e firma della persona responsabile
nell'ente di certificazione:

Indirizzo dell'ente di certificazione:

Logo e/o nome dell'ente di
accreditamento e numero di
registrazione
Logo e/o nome dell'ente di
certificazione



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.
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 (es. grano, segala, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati• Crostacei e prodotti derivati• Uova e prodotti derivati• Pesci e prodotti derivati• Arachidi e prodotti derivati• Soia e prodotti derivati• Latte e prodotti derivati (ivi incluso il lattosio)• Frutta a guscio ovvero mandorla (<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 a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂. <p>Regolamento (UE) n. 1169 / 2011 del Parlamento europeo e del Consiglio.</p>

Allergeni (US)	<p>Esistono 9 principali allergeni riconosciuti negli Stati Uniti secondo il U.S. Food and Drug Administration (FDA) Model Food Code 2009, Sezione Definizioni, pagina 12 e il FASTER Act, 2023.</p> <p>(1) "allergene alimentare principale" ovvero:</p> <p>(a) latte, uova, pesce (quali branzino, platessa, merluzzo, compresi i crostacei quali granchio, aragosta o gamberetti), noci (quali mandorle, noci pecan o noci), grano, arachidi, sesamo e soia</p> <p>(b) Un ingrediente alimentare contenente proteine derivate da un alimento, come specificato al paragrafo 1 (a) della presente definizione.</p> <p>(2) L'allergene alimentare principale non include:</p> <p>(a) Qualsiasi olio altamente raffinato derivato da un alimento specificato nella lettera (a) della presente definizione e qualsiasi ingrediente derivato da tale olio altamente raffinato</p> <p>o</p> <p>(b) Qualsiasi ingrediente escluso ai sensi della petizione di notifica specificato nella Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act del 2004 (legge pubblica 108-282).</p>
Analisi del pericolo	<p>Il processo di raccolta e valutazione delle informazioni sui pericoli identificati nelle materie prime e negli altri ingredienti, nell'ambiente, nella trasformazione o nel consumo alimentare e nelle condizioni che ne determinano la presenza, per decidere se si tratta o meno di pericoli significativi.</p>
Analisi delle cause profonde	<p>Processo o procedura che aiuta a comprendere le cause di un problema, al fine di identificare l'azione correttiva appropriata che impedirà il ripetersi di un problema.</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 comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processi di produzione, • Aree di ricevimento, stoccaggio e spedizione • Buone pratiche di lavorazione (GMP), inclusa manutenzione, igiene, controllo degli infestanti e attività di pulizia e disinfezione, • Sviluppo dei prodotti, • Laboratorio in sito • Strutture di manutenzione, • Locali riservati al personale e servizi igienici, • Aree esterne.
Attrezzature	<p>Macchine, strumenti, apparecchi, utensili o impianti utilizzati o dei quali 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 per ottenere informazioni pertinenti su un oggetto della valutazione della conformità e valutarle obiettivamente per determinare in che misura siano soddisfatti i requisiti specificati.</p> <p>Include tutte le attività di valutazione applicabili, quali ispezione, test e audit di sistema di gestione.</p>
Audit interno	<p>Processo generale di audit, per tutte le attività in un'azienda. Condotta da o per conto dell'azienda per scopi interni.</p> <p>L'audit interno è una attività di garanzia indipendente e obiettiva, finalizzata a dare valore aggiunto e migliorare l'operatività di una organizzazione. L'audit interno 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 che deve essere svolto ogni due (2) anni, per gli auditor IFS Food approvati (monitoraggio audit testimone)	<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 di calendario 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'audit (come membro del team). • deve essere un auditor IFS esperto (vedere i requisiti di cui al capitolo 3.2, Parte 3). <p>Non è obbligatorio che l'auditor sia qualificato per tutti gli scopi di prodotti e tecnologici dell'audit.</p> <p>L'ente di certificazione deve specificare il nome dell'auditor testimone nell'elenco dei partecipanti del rapporto di audit IFS e deve essere in grado di fornire, su richiesta, il relativo rapporto di audit testimone.</p> <p>Ogni seconda volta (ogni quattro (4) anni), può essere sostituito da un completo audit testimone in sito durante un altro audit di certificazione di sicurezza alimentare di lavorazione post-raccolta riconosciuto GFSI e accreditato secondo la norma ISO/IEC 17065:2012.</p> <p>Nota 1: Nel caso di un team di audit in cui il team può separarsi durante l'audit (poiché entrambi gli auditor hanno gli scopi di prodotto e tecnologici del sito produttivo), non è possibile eseguire un audit testimone, in quanto l'auditor testimone non esegue un audit IFS completo. Ma se il team non si separa, il lead auditor può svolgere l'audit testimone, poiché sarà possibile osservare l'auditor durante un audit IFS completo.</p> <p>Nota 2: Le valutazioni testimone di accreditamento eseguite dagli enti di accreditamento sono accettate in sostituzione di un audit testimone eseguito da un osservatore dell'ente di certificazione.</p> <p>Nota 3: Gli audit testimone eseguiti dall' Integrity Program IFS, durante un audit IFS Food completo, possono anch'essi essere accettati.</p>
Autenticità alimentare	<p>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).</p>

Azienda	Qualsiasi stabilimento che può essere costituito da uno o più siti produttivi in cui si svolge qualsiasi fase della produzione e distribuzione degli alimenti. 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. Per il piano di azione della certificazione di audit IFS, l'azione correttiva deve essere implementata, al più tardi, prima dell'audit di ricertificazione.
Bilancio di massa	Test svolto per misurare la quantità in ingresso degli ingredienti e la quantità in uscita dei prodotti finiti durante un test di rintracciabilità.
Calibratura	Insieme di operazioni che stabiliscono, in specifiche condizioni, 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.
CCP (Punto di controllo critico)	Una fase in cui una misura di controllo o misure di controllo, essenziali per controllare un pericolo significativo, viene applicata in un sistema HACCP.

<p>Claim</p>	<p>Qualsiasi messaggio o rappresentazione, compresa la rappresentazione pittorica, grafica o simbolica, in qualsiasi forma (etichetta del prodotto, imballaggio, pubblicità, specifiche, inserti del prodotto), che affermi, suggerisce o implichi che il prodotto abbia particolari caratteristiche o effetti non inerenti al prodotto e/o che generalmente non sono presenti in prodotti simili.</p> <p>La seguente lista di esempi di caratteristiche particolari e/o di effetti non pretende di essere esaustiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> • natura o composizione (ad es. biologico, "naturale", "privo di", "fonte di", "ridotto", ecc.), • standard di identità dei prodotti (ad es. prodotti a base di carne, etichette specifiche, ecc.), • origine o provenienza (ad es. "made in ...", "prodotto di ...", DOP/IGP, ecc.), • metodi di produzione/trasformazione (ad es. commercio equo e solidale, claim religiose, ecc.), • proprietà specifiche, struttura e/o funzione relative a una riduzione del rischio per i clienti e/o i consumatori (ad es. legati alla prevenzione o alla riduzione del rischio di malattie, alla prevenzione della contaminazione da parte di microrganismi aleranti o patogeni, ecc.) • proprietà specifiche, benefici e/o effetti per i clienti e/o i consumatori dovuti all'uso del prodotto (ad es. effetto anti-invecchiamento nei cosmetici, prolungamento della durata di conservazione del cibo nell'imballaggio, miglioramento o modifica attraverso l'alimento, di una funzione fisiologica o di un'attività biologica associata alla salute, ecc.). <p>I claim legati al prodotto possono essere dichiarati solo se:</p> <ul style="list-style-type: none"> • È disponibile un supporto probatorio per dimostrare la loro veridicità, onestà, correttezza e conformità legale. • Sono approvati per essere utilizzati dall'autorità competente, quando applicabile. • Vengono fornite informazioni chiare e comprensibili agli utilizzatori (cliente, consumatore e/o utente finale, a seconda dei casi) circa le caratteristiche particolari e/o gli effetti dichiarati in relazione all'uso previsto del prodotto. <p>Nello Standard IFS Food: Solo gli schemi di indicazione geografica (ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e sue modifiche) possono essere menzionati nello scopo del certificato IFS Food (ad esempio DOP (Denominazione di origine protetta)/ IGP (indicazione geografica protetta). Ulteriori informazioni sono disponibili nel capitolo 2.2, Parte 1.</p>
<p>Cliente</p>	<p>Il cliente è una impresa o una persona alla quale i prodotti vengono venduti come prodotto finito o come parte semilavorata del prodotto finito.</p>
<p>Contaminazione</p>	<p>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 o fisico, corpo estraneo o qualsiasi altra sostanza non intenzionalmente aggiunta all'alimento, che possa compromettere la sicurezza alimentare o la sua idoneità. Contaminazione può significare anche una reciproca correlazione tra confezioni.</p>

Correzione	Azione per eliminare una deviazione e /o una non conformità rilevata. Per il piano di azione della certificazione di audit IFS, la correzione deve essere implementata, al più tardi, prima del rilascio del certificato.
Cultura della sicurezza alimentare	<p>Sistema dei valori, convinzioni e norme condivise che influenzano la mentalità e il comportamento nei confronti della sicurezza alimentare all'interno di un'organizzazione.</p> <p>Gli elementi della cultura della sicurezza alimentare 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.</p> <p>Questi includono, come minimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione sulle politiche e le responsabilità in materia di sicurezza alimentare • Formazione • Riscontri dei dipendenti sulle questioni relative alla sicurezza alimentare • Misurazione delle prestazioni.
Deviazione	<p>Nello Standard IFS Food:</p> <p>Mancato soddisfacimento di un requisito relativo ai prodotti e ai processi, senza alcun impatto sulla sicurezza alimentare.</p> <p>Le deviazioni sono requisiti valutati con una B, C, D e B su requisito KO.</p>
Diagramma di flusso	Rappresentazione sistematica della sequenza delle fasi applicati nella produzione o nella lavorazione di un particolare prodotto alimentare.
Direzione	Direzione esecutiva
Entità legale	L'entità legale è la sede legale dell'operatore del settore alimentare dove, secondo l'accordo contrattuale, l'operatore del settore alimentare ha la propria sede amministrativa. L'entità legale identifica generalmente il luogo in cui è situata l'organizzazione amministrativa dell'azienda.
Finestra temporale di audit (audit non annunciato)	<p>Periodo di tempo durante il quale può essere svolto l'audit non annunciato. La data di riferimento per questa finestra temporale è la data di audit originale all'interno del ciclo di audit (data della prima certificazione di audit).</p> <p>Nel protocollo di certificazione IFS Food (parte 1), la finestra temporale è [- 16 settimane; + 2 settimane] dalla data di audit originale.</p>
Food defence	Procedure attuate al fine di assicurare la protezione degli alimenti e della loro fornitura da minacce dannose e ideologicamente motivate.
Formula/ricetta	Descrizione esaustiva di quantità e qualità delle materie prime che devono essere usate per processare i prodotti, come richiesto dalle specifiche del cliente. La formula / ricetta può includere parametri tecnologici e specifici "know-how" sul processo.
Fornitore di servizi	Organizzazione che fornisce servizi ad un'altra azienda, ad esempio trasporto, stoccaggio, controllo del picking, pulizia e disinfezione, ecc.
Frode alimentare	Sostituzione, scorretta etichettatura, adulterazione o contraffazione intenzionale di alimenti, materie prime o materiali di confezionamento immessi sul mercato per profitto economico. Questa definizione si applica anche ai processi dati in outsourcing.

Global Location Number GS1 (GLN)	<p>Nelle comunicazioni in formato elettronico nella filiera di approvvigionamento, il GLN deve identificare chiaramente il sito certificato IFS. È obbligatorio per i siti situati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • All'interno dell'Area Economica Europea (EEA), • nel Regno Unito, • all'interno di paesi che hanno firmato accordi bilaterali con l'Unione Europea e che sono stati considerati integrati nell' EEA, come la Svizzera. <p>I GLN sono richiesti nel rapporto di audit IFS, sul certificato IFS e nel database IFS per ogni sito certificato.</p>
HACCP	<p>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</p>
Incidente	<p>Una situazione all'interno della filiera di approvvigionamento in cui sono possibili e /o confermati rischi associati alla sicurezza, qualità, legalità e autenticità del prodotto; o qualsiasi evento di forza maggiore (ad es. risorse critiche / interruzione di servizi, calamità naturali, perdite, situazioni di emergenza, crisi, ecc.) che abbiano un impatto diretto sulla consegna di prodotti affidabili.</p>
Indumenti protettivi	<p>Indumenti forniti dall'azienda (incluse le calzature e i guanti) che vengono indossati da dipendenti, appaltatori e visitatori per proteggere l'alimento dalla contaminazione.</p>
Ingrediente	<p>Qualsiasi sostanza, inclusi gli additivi alimentari, utilizzata nella fabbricazione o preparazione di un alimento che rimane nel prodotto finito, anche in forma modificata.</p>
Integrity Program	<p>Programma implementato da IFS al fine di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monitorare, come azioni preventive, le prestazioni degli auditor e degli enti di certificazione, nonché delle aziende auditate, • Gestire, come azioni correttive, eventuali reclami indirizzati a IFS.
Ispezione	<p>Esame di un processo / prodotto, di uno sviluppo del prodotto o di un impianto e determinazione della sua conformità a requisiti specifici o generici, sulla base di un giudizio professionale.</p> <p>L'ispezione di un processo include l'ispezione delle caratteristiche del prodotto, delle esigenze del cliente, delle persone, delle strutture, delle tecnologie e dei metodi.</p>
Ispezione di stabilimento (vs audit interno)	<p>Le ispezioni di stabilimenti coprono aspetti specifici e devono essere effettuate da una persona competente. Il termine indica le visite a intervalli regolari presso qualsiasi area, per qualsiasi scopo, al fine di verificarne la conformità (igiene, controllo degli infestanti, controllo dei prodotti, fabbricazione, pericoli relativi a corpi estranei, controllo degli ambienti circostanti ecc.).</p>
Locali riservati al personale	<p>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.</p>
Lotto sulla confezione	<p>Codice stampato / impresso su un'etichetta che consente di tracciare la storia della produzione del prodotto.</p>

Materiali di confezionamento a contatto con gli alimenti	<p>Materiali che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sono destinati ad entrare a contatto con gli alimenti oppure • sono già a contatto con gli alimenti e saranno destinati a tale scopo oppure • si può prevedere che vengano a contatto con gli alimenti o che trasferiscano i loro costituenti agli alimenti in condizioni d'uso normali o prevedibili.
Materie prime	Un componente di base utilizzato per la fabbricazione di un prodotto (ingredienti, additivi, materiali di confezionamento, rilavorazioni).
Misura di controllo	Qualsiasi azione o attività che può essere utilizzata per prevenire o eliminare un pericolo o ridurlo a un livello accettabile.
Monitoraggio	<p>Determinazione dello stato di un sistema, di un processo, di un prodotto, di un servizio o di un'attività.</p> <p>Per le misure di controllo definite per un CCP e altre misure di controllo: l'atto di condurre una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni dei parametri di controllo per valutare se le misure di controllo definite per un CCP e altre misure di controllo sono sotto controllo.</p>
Non conformità	<p>Nello Standard IFS, le non conformità sono definite come Maggiori e D assegnate ai requisiti KO.</p> <p>Una non conformità può essere assegnata in caso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mancato rispetto della legislazione, • problematiche relative alla sicurezza alimentare, • disfunzioni interne, e • problematiche relative al cliente.
Numero di lotto	Combinazione di caratteri alfa-numeriche assegnati a un gruppo di prodotti realizzati nello stesso batch / unità produttiva.
OGM	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.
Pastorizzazione	Trattamento termico progettato per ridurre il numero di agenti patogeni e di microrganismi alteranti, che è compatibile con cambiamenti minimi chimici, fisici e organolettici nel prodotto (ad es. processo UHT, pastorizzazione ad alta pressione). 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	<p>Periodo nel quale l'azienda può comunicare al proprio ente di certificazione che l'audit non annunciato non può essere svolto. Questo periodo include al massimo dieci (10) giornate lavorative, in cui il sito produttivo non è disponibile per l'audit (ad es. ferie del personale, giorni di manutenzione, ecc.), nonché periodi non operativi.</p> <p>Nota: I dieci (10) giorni operativi possono essere suddivisi in un massimo di tre (3) periodi. Queste giornate, insieme ai periodi non operativi, devono essere notificate all'ente di certificazione al momento della registrazione per l'audit non annunciato. L'ente di certificazione deciderà se il carattere non annunciato dell'audit è soddisfatto.</p>
Periodo non operativo	<p>Periodi in cui le linee di produzione non sono operative, es. giornate di manutenzione programmata, festività, interruzione della produzione programmata per vacanze, ecc.</p>
Piano di mitigazione delle frodi alimentari	<p>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.</p> <p>Le misure di controllo da attuare variano in funzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • della frode alimentare (sostituzione, etichettatura errata, adulterazione o contraffazione) • della metodologia di rilevamento • del tipo di sorveglianza (ispezione, audit, analisi, certificazione del prodotto) • della fonte delle materie prime e dei materiali di confezionamento.
Piano HACCP	<p>Documentazione o insieme di documenti, preparati in conformità ai principi di HACCP, per assicurare il controllo dei pericoli significativi nel settore alimentare.</p>
Processo parzialmente in outsourcing	<p>Fasi della produzione o parti del processo di produzione realizzate all'esterno del sito da terze parti per conto del sito produttivo certificato IFS. Nello Standard IFS, il confezionamento 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.</p>
Prodotti commercializzati	<p>Prodotti fabbricati, confezionati ed etichettati da e con un nome aziendale diverso da quello del sito produttivo certificato IFS Food e che non sono prodotti a marchio del cliente.</p>
Prodotti completamente in outsourcing	<p>Prodotti lavorati, confezionati ed etichettati a proprio marchio o marchio del cliente da un sito produttivo diverso da quello auditato.</p>
Prodotti stagionali	<p>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.</p>
Prodotto	<p>Risultato di un processo o attività per trasformare input in output. Comprende la confezione.</p>
Prodotto a marchio del cliente	<p>Prodotto realizzato nel sito produttivo e venduto a marchio del proprio cliente (ad es. private label).</p>

Programma di addestramento	Un programma definito, progettato per fornire un chiaro e conciso addestramento al personale, per soddisfare gli obiettivi di sicurezza alimentare e qualità.
Revisore	<p>Persona dell'ente di certificazione incaricata di valutare i rapporti di audit IFS prima che la decisione di certificazione sia stata presa.</p> <p>Un revisore IFS è un auditor IFS Food o un revisore puro IFS.</p> <p>I compiti del revisore sono come minimo di controllare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La coerenza generale dei rapporti di audit IFS • Se i rapporti di audit IFS sono compilati correttamente (ad esempio, campi obbligatori, ecc.). • Se i risultati sono ben descritti e in accordo alla valutazione. • Se le correzioni e le azioni correttive, nonché i termini di attuazione proposti dal sito produttivo auditato, sono stati validati dall'auditor (o da un rappresentante dell'ente di certificazione) e sono pertinenti. <p>Il riesame deve essere documentato.</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 (di un certificato IFS Food)	<p>Si applica quando non è né previsto né possibile ripristinare lo stesso certificato (con lo stesso numero di emissione, la stessa validità, ecc.).</p> <p>Esempi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quando qualsiasi informazione indica che i prodotti/processi non possono più soddisfare i requisiti del sistema di certificazione, in particolare in caso di non conformità identificata durante l'audit (audit principale o audit di follow-up) o quando l'accesso al sito viene negato (salvo casi di forza maggiore). • Nel caso in cui la produzione sia stata fermata e spostata in una nuova ubicazione. • In caso di cancellazione dell'audit di certificazione (tra l'ente di certificazione e l'azienda).
Ritiro prodotto	Ogni misura mirata a prevenire la distribuzione, l'esposizione e l'offerta di un prodotto fuori specifica e/o potenzialmente pericoloso per il consumatore.
Ruoli chiave	Personale che ha responsabilità strategiche e risponde per lo sviluppo e il mantenimento della sicurezza, qualità, legalità e autenticità 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.
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 sign-off l'audit deve essere eseguito durante un audit di certificazione IFS Food completo.
Sistema	Set di elementi intercorrelati o che interagiscono. Un sistema è una linea di azione pianificata, sostenibile e strutturata. Si raccomanda una documentazione conforme al grado di complessità. Un sistema include: la documentazione, la descrizione delle procedure, il controllo / monitoraggio, l'azione correttiva, la mappa del sito.
Sito o sito produttivo	Uno stabilimento in una ubicazione fisica specifica in cui viene condotto l'audit IFS Food e 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.
Sospensione (di un certificato IFS Food)	Si applica quando si intende ripristinare lo stesso certificato (con lo stesso numero di emissione, la stessa validità, ecc.) nel caso in cui la sospensione venga revocata. Esempi: <ul style="list-style-type: none"> • In caso di indagini in corso da parte dell'ente di certificazione, a seguito di un incidente o di un altro evento relativo alla sicurezza alimentare. • Per i certificati di tutte le aziende collegate ad una direzione/ufficio centrale, quando è stata emessa una non conformità durante l'audit alla direzione/ufficio centrale. • In caso di mancato pagamento dell'audit in corso da parte dell'azienda auditata.
Sterilizzazione	Trattamento termico applicato a un prodotto nella propria confezione finale, progettato per distruggere agenti patogeni e realizzare prodotti commercialmente sterili con un'estesa (lunga) shelf life 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	Sstabilimento fuori sito (per esempio un reparto) di proprietà dell'azienda, nel quale si svolgono parte dei processi e operazioni del sito produttivo.

Sviluppo del prodotto	<p>Creazione di prodotti con nuove o differenti caratteristiche che offrono al cliente vantaggi nuovi o aggiuntivi.</p> <p>Lo sviluppo del prodotto può riguardare le modifiche ad un prodotto esistente o alla sua presentazione, o la formulazione di un prodotto completamente nuovo, che soddisfa un nuovo cliente, il quale richiede un prodotto di nicchia. Nello Standard IFS, i requisiti all'interno del capitolo "Sviluppo del prodotto" si applicano anche per qualsiasi modifica del prodotto, uso di nuovi materiali di confezionamento o modifiche di processi produttivi.</p>
Ubicazione	Unico indirizzo fisico in cui sono situati i siti produttivi.
Validazione	<p>Conferma, attraverso evidenze oggettive, che i requisiti per un uso o un'applicazione specifica sono stati rispettati. La validazione delle misure di controllo definite per i CCP e le altre misure di controllo è l'ottenimento di evidenze che una misura di controllo o una combinazione di misure di controllo, se correttamente attuata, sia in grado di controllare il pericolo per uno specifico risultato.</p> <p>Nota: Per i piani HACCP preesistenti, le procedure di verifica condotte in modo continuativo e documentato possono fungere da validazione.</p>
Valutatore (per gli enti di accreditamento)	<p>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.</p> <p>Nota: Nello Standard IFS, l'organismo di valutazione della conformità è denominato ente di certificazione.</p>
Valutazione della sede (per l'ente di accreditamento)	<p>Valutazione della sede centrale dell'organismo di valutazione della conformità.</p> <p>Nota: Nello Standard IFS, l'organismo di valutazione della conformità è denominato ente di certificazione.</p>

<p>Valutazione di vulnerabilità alle frodi alimentari</p>	<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, gli alimenti, i materiali di confezionamento e i 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 alle frodi alimentari deve comprendere almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'identificazione di potenziali attività di frode alimentare, utilizzando fonti 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 alla vulnerabilità. • Una revisione annuale, o più frequente, se vi è un aumento del rischio identificato alla luce di una modifica di determinati criteri di rischio. <p>I criteri utilizzati per valutare il livello di rischio devono essere i seguenti, per es.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia degli incidenti di frode alimentare • Fattori economici • Facilità di attività fraudolente • Complessità della filiera di approvvigionamento • Misure attualmente attuate • Fiducia dei fornitori.
<p>Valutazione in sito</p>	<p>Ispezione e audit dell'area di produzione del sito produttivo, che comprende le seguenti aree:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processi di produzione, • Aree di ricevimento, stoccaggio e spedizione • Buone pratiche di lavorazione (GMP), inclusa manutenzione, igiene, controllo degli infestanti e attività di pulizia e disinfezione, • Sviluppo dei prodotti, • Laboratorio in sito • Strutture di manutenzione, • Locali riservati al personale e servizi igienici, • Aree esterne.
<p>Valutazione testimone (dall'ente di accreditamento)</p>	<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>
<p>Verifica</p>	<p>Conferma, attraverso evidenze oggettive, che i requisiti specificati sono stati soddisfatti.</p> <p>La verifica delle misure di controllo definite per i CCP e le altre misure di controllo, è 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>

IFS pubblica informazioni, opinioni e bollettini al meglio delle sue conoscenze, ma non può assumersi alcuna responsabilità per eventuali errori, omissioni o informazioni che possano essere fuorvianti nelle sue pubblicazioni, in particolare in questo documento.

Il proprietario del presente documento è:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Germany

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

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

© IFS, prima edizione aprile 2023, nuova edizione marzo 2024

Tutti i diritti riservati. Tutte le pubblicazioni sono protette dalle leggi internazionali sul diritto d'autore. Senza l'esplicito consenso scritto del proprietario del documento, qualsiasi tipo di utilizzo non autorizzato è vietato e soggetto ad azioni legali.

Ciò vale anche per la riproduzione con fotocopiatrice, l'inserimento in un database/software elettronico o la riproduzione su CD-Rom.

Nessuna traduzione può essere effettuata senza il permesso ufficiale del proprietario del documento.

La versione inglese è il documento originale e di riferimento.

I documenti IFS sono disponibili online via:

www.ifs-certification.com

