

IFS Local Check

Strumento di controllo per la sicurezza alimentare
e conformità dei prodotti essenziali per i produttori
alimentari in piccola scala locali



VERSIONE 1

GENNAIO 2026

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: +39 0289075150
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 CEECA

IFS Representative Miroslav Šuška
Telefono: +420 603893590
Email: msuska@qualifood.cz

BRASILE

IFS Office Brazil
Rua Joaquim Nabuco 490
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 Dedevas 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 Local Check

**Strumento di controllo per la sicurezza alimentare
e conformità dei prodotti essenziali per i produttori
alimentari in piccola scala locali**

VERSIONE 1

GENNAIO 2026

ITALIANO

RINGRAZIAMENTI

IFS desidera ringraziare tutti i partecipanti che hanno contribuito con il loro apporto allo sviluppo di IFS Local Check.

IFS è grato ai membri del Gruppo di Lavoro IFS Local Check, del Comitato Tecnico Internazionale IFS e dei Gruppi di Lavoro Nazionali IFS associati in Francia, Germania, Italia, Spagna e Polonia.

Membri del Comitato Tecnico Internazionale IFS

Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Switzerland
Angels Millan Sans	Mercadona, Spain
Belén Barber	Global Food Assurance Knowledge Solution SGS Group
Bert Urlings	Vion Food Group, Netherlands
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Germany
Christophe Quéré	SILL, France
Claudio Truzzi	METRO Italia (on behalf of Federdistribuzione), Italy
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spain
Doris Magni	Selex Gruppo Commerciale S.p.A., Italy
Dr. Horst Lang	Globus Markthallen Holding GmbH&Co. KG, Germany
Fayçal Bellatif	Eurofins, France
Katarzyna Gabryszuk Lomnicka	Zabka, Poland
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., Italy
Guillaume Hurtrez	Auchan, France
Guillaume Rousseau	Groupe Casino, France
Grygier Sylwia	Zabka, Poland
Isabel Barcenilla	DIA, Spain
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Germany
Michael Zschocke	Rewe Group, Germany
Monika Betschart-Oechslin	Migros-Genossenschafts-Bund, Switzerland
Patryk Niewczas	Biedronka, Poland
Ralf-Thomas Reichrath	EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG, Germany
Sabrina Bianchini	DNV Assurance Italy S.r.l., Italy
Sierra Pajares	LGAI Technological Center (APPLUS), S.A., Spain
Stefan Follmann	KFC Europe, Germany
Ute Pieper	METRO AG, Germany

Membri del Gruppo di Lavoro IFS Local Check

Bahlsen Group, Poland
Coop Genossenschaft, Switzerland
DIA, Spain
EDEKA, Germany
Kaufland Stiftung & Co. KG, Germany
Metro Italia spa, Italy
Migros Ticaret A.Ş., Türkiye
Rewe Group, Germany
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH, Germany
Wirtschaftskammer Österreich/Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Austria

Membri del Gruppo di Lavoro IFS Local Check Esteso

Coop Genossenschaft, Switzerland
Globus Markthallen Holding GmbH & Co. KG, Germany
Groupe Casino, France

Gruppo IFS

Britta Müller-Wahl	Director Auditor & CB Management
Chryssa Dimitriadis	Director of Standard Management
Joachim Schulz	Director Quality Assurance & Integrity Program
João Stein	Head of IFS Development Programs

Nell'ambito dello sviluppo di IFS Local Check, sono stati eseguiti dei controlli di prova. IFS desidera ringraziare le aziende coinvolte, le parti interessate e gli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione per il loro sostegno e impegno.

In caso di domande relative all'interpretazione degli Standard, dei Programmi e dei Controlli IFS la preghiamo di contattare standardmanagement@ifs-certification.com

CONTENUTO

Introduzione

7

PARTE 1

PROTOCOLLO IFS LOCAL CHECK

1	Applicabilità e idoneità a IFS Local Check	9
2	Tipi di requisiti in IFS Local Check	11
2.1	Verifica dei requisiti fondamentali	11
2.2	Verifica dei requisiti basati su HACCP	12
2.3	Check dei requisiti complementari	12
3	Condizioni per IFS Local Check	13
3.1	Condizioni generali	13
3.2	Scopo IFS Local Check	13
3.3	Pianificazione e durata di IFS Local Check	14
3.4	Possibilità e frequenza di IFS Local Check	14
3.5	Valutatori IFS Local Check	15
3.6	Notifiche all'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione	17
4	Sistema di punteggio IFS Local Check	18
5	Esecuzione di un IFS Local Check	19
6	Risultati IFS Local Check	20
6.1	Calcolo del risultato IFS Local Check	20
6.2	Risultati possibili del IFS Local Check	20
6.2.1	Condizioni di approvazione	20
6.2.2	Requisiti fondamentali valutati con uno o più punteggi "non conforme - Critico (D)" o risultato <75%	21
7	Azioni dopo IFS Local Check	22
7.1	Completamento del piano di azione	22
7.2	Emissione del Rapporto IFS Local Check	23
7.3	Emissione della Lettera di Accettazione IFS Local Check	24
7.4	Tempistica dopo il Check	24
8	Ciclo del check	25
9	Ulteriori considerazioni	26
9.1	Logo IFS	26
9.2	Distribuzione e archiviazione del rapporto di controllo	26
9.3	Trasferimento del Check	26
9.4	Responsabilità	26
9.5	Il software IFS	26
9.6	Il database IFS (www.ifs-certification.com)	26

PARTE 2

ELENCO DEI REQUISITI IFS LOCAL CHECK

1	Informazioni sui requisiti IFS Local Check	29
1.1	Essenza dei requisiti	29
1.2	Considerazioni per il Check dei requisiti	29
2	Elenco dei requisiti IFS Local Check	30
3	Guida di IFS Local Check	35
4	Percezione del livello di consapevolezza della sicurezza alimentare e prospettive di controllo complessive	36

ALLEGATI

Allegato 1	Piano di azione IFS Local Check	38
Allegato 2	Rapporto IFS Local Check	39
Allegato 3	Lettera di Accettazione IFS Local Check	45
Allegato 4	Glossario	46



INTRODUZIONE

IFS è il partner di lunga data di molte aziende. Da oltre 20 anni abbiamo creato standard e servizi solidi che valutano la sicurezza, la qualità e l'integrità degli alimenti e dei prodotti in conformità ai requisiti legali e dei clienti.

IFS Local Check è una nuova aggiunta alla famiglia degli Standard, Programmi e Controlli IFS, introdotto per sostenere i piccoli produttori alimentari locali nel loro percorso di conformità e nella loro disponibilità a fornire prodotti sicuri e conformi. Inoltre IFS Local Check è uno strumento basato sui fornitori che consente ai partner commerciali di monitorare l'implementazione essenziale dei fornitori locali.

IFS offre diversi servizi come formazione e strumenti informatici per supportare i fornitori, gli enti di certificazione o i fornitori di servizi di valutazione e le aziende di vendita al dettaglio che lavorano con questo controllo.

Visiti il nostro sito web per saperne di più.

1



PARTE 1

PROTOCOLLO IFS LOCAL CHECK

1 Applicabilità e idoneità a IFS Local Check

IFS Local Check è uno strumento autonomo per controllare e monitorare la sicurezza alimentare, la conformità legale ed essenziale del prodotto a livello dei piccoli produttori alimentari locali.

Inoltre lo strumento mira a motivare, qualificare, consigliare e supportare queste aziende durante il loro percorso di conformità, tenendo in considerazione la rispettiva natura di lavorazione, le risorse, le competenze di prodotto e di processo e le circostanze di produzione specifiche, fornendo alla catena di approvvigionamento la garanzia che i prodotti provenienti da un livello di produzione locale su piccola scala siano conformi ai requisiti minimi, garantendo così che:

- Gli alimenti sono sicuri e i pericoli e i rischi imminenti sono conosciuti, affrontati e controllati.
- I prodotti sono conformi ai rispettivi requisiti legali.
- La conformità essenziale del prodotto è soddisfatta (non solo per quanto riguarda la sicurezza e la legalità, ma anche per quanto riguarda gli aspetti intrinseci, la composizione, la stabilità e la qualità intrinseca; l'assenza di manomissioni e contaminazioni; il materiale di confezionamento corretto in base allo scopo, ecc.).

Nota: Le disposizioni di flessibilità all'interno del rispettivo quadro giuridico devono essere considerate in funzione dei siti di produzione locali, ove applicabili, e in base alla rispettiva idoneità (tuttavia la flessibilità non deve compromettere la sicurezza alimentare). La conformità legale si applica tenendo conto dei paesi di produzione e di destinazione.

Questo check è applicabile solo ai produttori alimentari in piccola scala di prodotti a marchio proprio e/o a marchio privato. Nell'ambito del suo campo di applicazione, può essere utilizzato esclusivamente per le aziende che trasformano prodotti alimentari e/o per le aziende che confezionano prodotti alimentari sfusi.

L'IFS Local Check può essere utilizzato volontariamente dai produttori alimentari in piccola scala. Se richiesto dai rispettivi partner della catena di approvvigionamento, si devono concordare le condizioni, l'idoneità, la permanenza e l'accettazione di IFS Local Check.

L'elenco non esaustivo che segue (comprese le possibili combinazioni) fornisce ulteriori esempi della natura di un produttore alimentare locale in piccola scala, che caratterizza tali aziende e fornisce un supporto per affrontare l'idoneità a IFS Local Check:

- Microimprese, aziende a conduzione familiare, produttori collettivi/cooperative, siti di produzione su piccola scala.
- Produttori di prodotti artigianali, fatti a mano, tradizionali o legati all'origine.
- Produttori di alimenti che utilizzano metodi di lavorazione tradizionali.
- Siti di produzione di piccole dimensioni, struttura (numero di linee, dipendenti e volumi di produzione).

- Produttori di alimenti in paesi o regioni in cui la consapevolezza della sicurezza alimentare è in crescita.
- Piccoli siti produttivi idonei alla flessibilità nell'ambito del rispettivo quadro giuridico.
- Di solito ambienti/processi di produzione a bassa complessità.
- Aziende che forniscono a livello locale, regionale o nazionale.
- Aziende che producono ed esportano prodotti tradizionali su piccola scala.

Oltre agli elementi di supporto sopra elencati (e alle possibili combinazioni che possono caratterizzare un fornitore locale idoneo all'IFS Local Check), affinché l'azienda sia idonea all'IFS Local Check devono essere soddisfatti tutti i seguenti criteri:

- L'azienda deve essere un unico sito di produzione.
- L'azienda non deve avere processi in outsourcing.
- Non è presente alcun aspetto gestionale o organizzativo aziendale all'interno della compagnia (il che significa che non esistono procedure/sistemi complessi o sistemi di gestione della sicurezza alimentare e della qualità).

Non è previsto che le aziende già inquadrare nel Programma o Certificazione facciano domanda/ siano sottoposte al controllo IFS Local Check, in quanto IFS Local Check è destinato alle aziende idonee come sopra indicato.

Se tali condizioni non sono soddisfatte, l'accettazione dell'IFS Local Check deve essere preventivamente concordata con i rispettivi partner commerciali.

Oltre ai criteri sopra citati ogni partner commerciale può gestire la propria idoneità all'IFS Local Check in base ai propri criteri e alla natura del mercato (ad esempio numero di dipendenti, fatturato aziendale e/o bilancio annuale, volumi di produzione, protocolli di sviluppo dei fornitori).

Esempi di aziende di produzione alimentare su piccola scala che possono beneficiare dell'IFS Local Check:

- Laboratorio di lavorazione carni (es. una macelleria) che produce tagli bovini confezionati, polpette e carne suina impanata, con 5 dipendenti e il proprietario.
- Sito di produzione lattiero-caseario a conduzione familiare con 1 linea per la produzione di formaggio a pasta molle secondo le tecniche tradizionali e 1 linea per la produzione di latte imbottigliato, con etichetta propria e venduto presso specifici punti vendita al dettaglio.
- Sito di produzione artigianale di verdure in salamoia a marchio privato e pesce aromatizzato in olio confezionati in vasi di vetro, con l'utilizzo di semplici metodi di acidificazione e termici.
- Panificio che produce prodotti da forno stagionali venduti nel reparto panetteria del rivenditore durante la stagione a fine anno, dove il proprietario del sito è responsabile della sicurezza alimentare e dei processi di qualità.
- Piccolo produttore regionale di polpa di açaí pastorizzata di alta qualità che esporta in piccole quantità.
- Cooperativa di produttori di riso e orzo che confeziona diversi tipi di riso e orzo biologici.

2 Tipi di requisiti in IFS Local Check

I requisiti IFS Local Check affrontano elementi rilevanti per la sicurezza alimentare, la conformità legale e la conformità essenziale del prodotto.

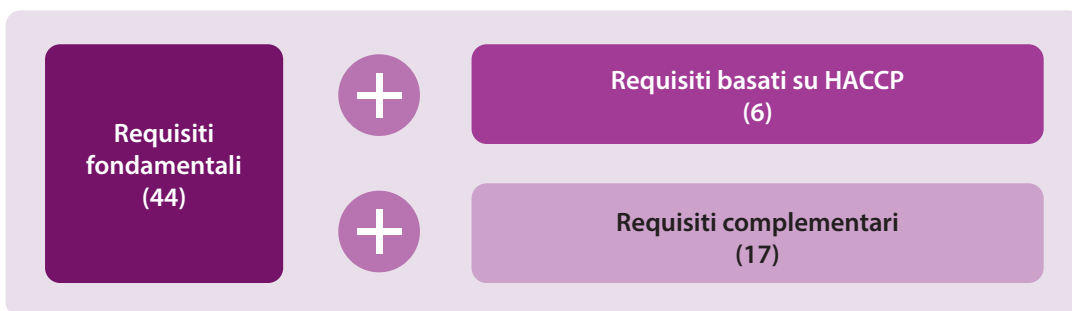
La base del check è la solida attuazione di buone pratiche igieniche e di buona fabbricazione e laddove applicabile e in conformità con il prodotto, riguarda il processo e la natura del piccolo produttore locale, l'attuazione di adeguate misure essenziali che vanno oltre tali principi, per controllare i pericoli e i rischi della sicurezza alimentare.

Una parte aggiuntiva del check assicura che i prodotti siano conformi ai requisiti legali esistenti e alla natura delle pratiche di produzione applicate e dei rispettivi controlli.

Tali elementi sono trattati nei requisiti fondamentali IFS Local Check.

Ove applicabile i requisiti basati su HACCP e/o i requisiti complementari possono essere ulteriormente aggiunti ai requisiti fondamentali per facilitare, completare/aumentare il livello di conformità, come mostrato nel grafico 1 e descritto di seguito.

Tabella 1: Possibilità IFS Local Check



Nota: Il punteggio totale e il risultato di ciascun gruppo di requisiti sono presentati separatamente nel Rapporto IFS Local Check e nella Lettera di Accettazione.

La decisione sul tipo di requisiti da controllare in aggiunta ai requisiti fondamentali si deve basare sull'idoneità, sulle disposizioni legali di attuazione dell'HACCP, sulla natura e sugli obiettivi del sito di produzione e sulle condizioni e gli accordi di fornitura stabiliti con i rispettivi partner commerciali (ad esempio in caso di produzione di prodotti a marchio privato).

2.1 Verifica dei requisiti fondamentali

Il controllo dei requisiti fondamentali riguarda i requisiti base per il controllo della sicurezza alimentare, della legalità e della conformità essenziale del prodotto.

Tali requisiti sono la base di IFS Local Check, dove i fornitori locali devono dimostrare nella pratica:

- Come viene garantita la sicurezza alimentare attraverso un controllo efficace dei pericoli e dei rischi.
- La consapevolezza dei requisiti legali e del modo in cui questi requisiti vengono rispettati.

- Come vengono determinate le caratteristiche del prodotto e le pratiche applicate per garantire la conformità essenziale del prodotto.

Il numero totale dei requisiti fondamentali è: 44.

Nota: Quando la sicurezza alimentare, la legalità e la conformità essenziale del prodotto sono a rischio, i rispettivi requisiti fondamentali devono essere affrontati e valutati con "non conforme - Critico (D)".

2.2 Verifica dei requisiti basati su HACCP

I requisiti basati su HACCP possono essere aggiunti ai requisiti fondamentali.

I requisiti basati su HACCP sono stabiliti come basi adatte per integrare e documentare il controllo dei pericoli e dei rischi utilizzando elementi del metodo/struttura HACCP, sostenendo così ulteriori miglioramenti per controllare efficacemente i pericoli o come percorso verso l'implementazione di un approccio completo del sistema HACCP, ove applicabile.

I requisiti basati su HACCP possono essere aggiunti e applicati tenendo conto (ma non solo) delle seguenti condizioni:

- Nei casi in cui l'HACCP è imposto da requisiti di legge, anche se idoneo a disposizioni di flessibilità o a un'implementazione HACCP completa basata sul Codex Alimentarius (la sua inclusione è obbligatoria).
- Quando in base alla natura, alla complessità e alle circostanze del prodotto e dei processi, anche a livello di produzione locale, si desidera o si richiede un'implementazione basata sul sistema HACCP per sostenere e migliorare il controllo dei pericoli o la necessità di un approccio di implementazione HACCP completo (ad esempio Codex Alimentarius).
- Quando l'implementazione basata sul sistema HACCP è richiesta in base alle condizioni di fornitura o agli accordi definiti dai partner commerciali.

Il numero totale di requisiti basati su HACCP è 6.

Nota: Se il controllo dei requisiti fondamentali ha esito negativo, il check dei requisiti basati su HACCP non può essere superato.

2.3 Check dei requisiti complementari

Oltre ai requisiti fondamentali (e ai requisiti basati su HACCP ove applicabile), possono essere aggiunti anche i requisiti complementari.

I requisiti complementari sono stabiliti per completare/migliorare ulteriormente la sicurezza alimentare, la legalità e la conformità essenziale del prodotto. I requisiti complementari sono principalmente un'estensione dei requisiti fondamentali, che riguardano la documentazione e altri elementi rilevanti, ma sempre a livello base e di piccoli produttori alimentari locali.

Tali requisiti possono essere controllati anche quando l'implementazione è richiesta dalle condizioni di fornitura o dagli accordi definiti dai partner commerciali.

Il numero totale dei requisiti complementari è 17.

Nota: Se il controllo dei requisiti fondamentali ha esito negativo, il check dei requisiti complementari non può essere approvato.

3 Condizioni per IFS Local Check

3.1 Condizioni generali

Per sottoporsi a un IFS Local Check l'azienda deve nominare un ente di certificazione o un fornitore di servizi di valutazione con un contratto IFS firmato e il corrispondente valutatore o auditor IFS approvato. La lista di tutti gli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione che hanno un contratto valido con IFS Management GmbH è disponibile per paese nel sito web IFS (www.ifs-certification.com).

Tra l'azienda sottoposta a controllo e l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve esistere un accordo individuale che specifichi almeno lo scopo, il tipo di check, la data, i dettagli della durata, i dettagli del rapporto (compreso il suo riesame), la Lettera di Accettazione e le rispettive considerazioni sull'autorizzazione/protezione dei dati.

Le condizioni per gli enti di certificazione e i fornitori di servizi di valutazione si applicano come per l'attuale IFS Progress Food.

3.2 Scopo IFS Local Check

Lo scopo del check deve essere concordato tra le parti prima che si svolga il controllo. È responsabilità del sito di produzione sottoposto al controllo mantenere una comunicazione adeguata e fornire all'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione informazioni sulle attività del sito di produzione e i rispettivi dettagli rilevanti.

Lo scopo IFS Local Check deve essere definito e considerare le attività di lavorazione necessarie e i rispettivi prodotti per una valutazione completa in base allo scopo previsto. Poiché IFS Local Check è specifico per il sito, il controllo deve svolgersi quando i prodotti dello scopo definito sono processati e/o confezionati.

Nel caso in cui si applichino eccezioni rilevanti allo scopo del check o sia necessario riportare ulteriori dettagli pertinenti, le spiegazioni e i dettagli devono essere menzionati nel rapporto (informazioni aggiuntive sullo scopo) per la trasparenza dello stesso. Per esempio:

- Prodotti che non sono destinati a essere valutati o che non sono stati inclusi nello scopo.
- Prodotti commercializzati che vengono venduti solo dall'azienda e non prodotti da essa.
- Produzione discontinua oppure l'azienda ha una parte del processo esterna al sito fisico principale (ad esempio una sala di maturazione) sotto la sua responsabilità.

Il check concordato e pianificato che considera i requisiti fondamentali, i requisiti basati su HACCP e i requisiti complementari deve essere indicato nel rapporto IFS Local Check e nella Lettera di Accettazione in modo chiaro e inequivocabile.

Lo scopo del check deve fare riferimento agli scopi di prodotto e scopi tecnologici IFS e le rispettive informazioni pertinenti devono essere indicate in modo trasparente e chiaro nel Rapporto IFS Local Check e nella Lettera di Accettazione. La descrizione dello scopo del check deve sempre essere tradotta in inglese.

3.3 Pianificazione e durata di IFS Local Check

L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve fornire al sito di produzione la pianificazione del controllo IFS Local Check in anticipo, in cui sono indicati la durata del check e le attività.

La durata del check deve essere stimata dall'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione in base alla natura e alle dimensioni del sito di produzione locale e al tipo di requisiti che saranno controllati in aggiunta ai requisiti fondamentali (requisiti basati su HACCP e/o requisiti complementari).

Generalmente IFS Local Check dovrebbe durare da due (2) a sei (6) ore. La durata massima, considerando tutti i requisiti di IFS Local Check, dovrebbe essere di otto (8) ore.

Oltre alla durata stimata del check l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve considerare un tempo adeguato per la preparazione del check e la stesura del rapporto.

3.4 Possibilità e frequenza di IFS Local Check

IFS Local Check deve sempre essere eseguito annunciato e comprendere i requisiti definiti (fondamentali, basati su HACCP, requisiti complementari come descritto nella tabella 1, capitolo 2).

Devono essere condotte diverse tipologie di check a seconda dello stato e ciclo del sito di produzione, definiti come segue:

- **Self-check (auto-valutazione) o Pre-check (pre-valutazione):** check volontario condotto dall'azienda o con il supporto di un consulente indipendente o di un ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione per fornire una diagnosi iniziale sui requisiti previsti da controllare. Tali check non possono essere caricati nel database IFS.
- **Primo check iniziale:** il vero primo IFS Local Check (nessun IFS Local Check eseguito in precedenza).
- **Nuovo check iniziale:** IFS Local Check eseguito dopo un'interruzione del ciclo di check o a causa di un IFS Local Check con esito negativo (compreso il re-check (ri-verifica)).
- **Check di rinnovo:** eseguito per rinnovare l'IFS Local Check esistente. Dovrebbe essere avviato dal sito di produzione valutato o dal partner commerciale. Tutte le aziende valutate IFS Local Check ricevono un avviso dal database IFS, tre (3) mesi prima che la Lettera di Accettazione scada. Se il check non è svolto nel tempo dovuto tutti gli utenti del database IFS che hanno il rispettivo sito di produzione nel proprio elenco dei favoriti, riceveranno dal database IFS una e-mail di notifica.
- **Re-check (ri-verifica):** richiesta in una situazione specifica in cui il risultato di un check iniziale o di rinnovo non ha consentito di emettere una Lettera di Accettazione a causa di uno o più requisiti non conformi - critici e di un punteggio totale $\geq 75\%$ per i requisiti fondamentali. Il re-check (ri-verifica) deve essere eseguito preferibilmente in sito dallo stesso auditor/valutatore che ha svolto il check principale. In condizioni specifiche e giustificate e laddove non vi siano pregiudizi sulla sua applicazione, l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione può considerare la possibilità di un re-check (ri-verifica) da remoto.

Nota: Il caricamento del re-check (ri-verifica) è gratuito.

IFS Local Check è un check annuale. Se l'azienda deve essere controllata anche per i requisiti basati su HACCP e/o per i requisiti complementari, questi devono essere valutati allo stesso tempo dei requisiti fondamentali.

Se si intende valutare i requisiti basati su HACCP e/o i requisiti complementari in una fase successiva, ma ancora all'interno del ciclo di check corrente (ad esempio dopo 6 mesi dal check principale), è necessaria la valutazione completa dei requisiti fondamentali.

3.5 Valutatori IFS Local Check

I valutatori IFS Local Check devono aver firmato un contratto con l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione;

L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione è responsabile di garantire che:

- I valutatori abbiano una conoscenza delle pratiche di sicurezza e igiene alimentare e una qualifica sufficiente per gli scopi del prodotto e gli scopi tecnologici da controllare.
- I valutatori siano consapevoli delle leggi e dei regolamenti pertinenti e relativa applicazione.
- I valutatori comprendano e applichino le regole e i requisiti generali di IFS Local Check e i requisiti generali dell'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione.
- I valutatori abbiano familiarità con l'approccio basato sul rischio e approccio basato sul prodotto e processo e siano qualificati per l'intero scopo del check.
- I valutatori abbiano completato il corso per Valutatori IFS Local Check (con una durata minima di quattro (4) ore).
- I valutatori soddisfino la qualifica minima indicata nel grafico 2.
- I valutatori ricevano una formazione interna essenziale e pertinente, con una frequenza adeguata, in materia di sicurezza alimentare, normative, buone pratiche di audit, argomenti IFS applicabili, scambi sulle particolarità dei produttori locali, ecc. (per i valutatori IFS Progress Food e gli auditor IFS Food già approvati non è richiesta una formazione interna IFS Local Check specifica e completa, ma come buona prassi o in base alle esigenze, può essere una piccola parte della rispettiva formazione interna IFS Progress Food).
- Mentre sono attivi, i criteri di qualifica dei valutatori vengono mantenuti e controllati di conseguenza su base regolare.

Nota: È importante e rilevante che i valutatori comprendano la natura e le circostanze dei produttori alimentari locali di piccola scala e siano consapevoli delle possibili flessibilità quando vengono imposte dai requisiti legali. È auspicabile che i valutatori abbiano già un'esperienza (ad esempio di valutazione, audit, controllo) a livello di produzione locale.

Tabella 2: Esperienza generale richiesta al valutatore IFS Local Check

Titolo di studio	Esperienza lavorativa	Requisiti aggiuntivi
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.	Due (2) anni di esperienza professionale a tempo pieno nell'industria alimentare che includa le seguenti funzioni: funzioni relative alle attività di produzione alimentare (ad esempio assicurazione qualità e sicurezza alimentare, R&D) nell'industria alimentare o nella distribuzione; audit/ valutazione e/o ispezione nella sicurezza alimentare. Nota: 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.	• Aver superato una formazione sull'igiene alimentare (compreso l'HACCP) sulla base dei principi generali del Codex per l'igiene alimentare. • Avere conoscenza della legislazione locale e se applicabile, della legislazione del paese di destinazione per lo scopo del check definito. • Avere una conoscenza dettagliata dell'approccio basato sul rischio e prodotto e processo. • Conoscere la lingua locale. Se il valutatore desidera eseguire check in lingue diverse dalla propria lingua madre, deve essere in grado di fornire evidenze circa la conoscenza a livello fluente delle altre lingue. • Aver completato con successo il corso per Valutatori IFS Local Check Assessor della durata minima di quattro (4) ore. • Nel caso in cui il candidato non abbia esperienza di valutazione o audit, il candidato deve aver partecipato ad un totale di almeno (2) due valutazioni/audit di seconda parte e/o terza parte di sicurezza alimentare come osservatore o tirocinante.

Nota: Il materiale del corso per Valutatori IFS Local Check fornito da IFS Management GmbH è disponibile e la formazione può essere svolta in presenza o da remoto da:

- Membri designati del team IFS o da rappresentanti/formatori IFS designati e formati.
- L'ente di certificazione internamente attraverso il formatore approvato IFS Train the Trainer o da auditor approvato IFS Food/valutatore approvato IFS Progress, quando a sua volta è stato formato su IFS Local Check.

Per attivare il valutatore nel Database IFS, gli attestati di partecipazione al corso per Valutatori IFS Local Check emessi da IFS Academy o dall'ente di certificazione devono essere caricati nel Portale Auditor IFS.

In generale tutti i valutatori IFS Progress Food e gli auditor IFS Food sono autorizzati a eseguire IFS Local Check, a condizione che abbiano concluso con successo il corso per Valutatori IFS Local Check, della durata minima di quattro (4) ore.

L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve aver riesaminato e confermato la qualifica professionale e la competenza del valutatore prima di registrarlo nel Portale Auditor IFS.

L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione è responsabile della scelta di un valutatore con la qualifica appropriata per gli scopi, la lingua, le competenze, per ogni IFS Local Check.

Nota: Per il controllo della qualifica in relazione all'esperienza relativa allo scopo, si raccomanda che l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione consideri il background del valutatore nello scopo per esempio, esperienza professionale nell'industria (anche come consulente), valutazioni/audit (come leader/co-valutatore o tirocinante), formazione, ecc.

Nel caso in cui i requisiti non siano più soddisfatti è responsabilità dell'ente di certificazione/fornitore del servizio di valutazione informare IFS di disattivare il valutatore.

Poiché IFS Local Check è un check volontario con natura di monitoraggio e supporto, gli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione devono sottolineare ai valutatori il fatto che il ruolo di consulenza è considerato un valore aggiunto nell'ambito del controllo, attraverso (ma non solo): istruzioni, supporto all'implementazione e ai miglioramenti, condivisione delle migliori prassi, indicazione dei rischi potenziali e consulenza su correzioni e azioni correttive. Le informazioni rilevanti devono essere riportate nel Rapporto IFS Local Check alla voce "Check data".

3.6 Notifiche all'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione

Durante il ciclo del Check il sito di produzione deve garantire che l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione sia informato tempestivamente di qualsiasi cambiamento che possa influire sulla capacità del sito di produzione di soddisfare i requisiti del Check (ad esempio richiamo, allerta sui prodotti, qualsiasi richiamo e/o ritiro di prodotti deciso dalle autorità per motivi di sicurezza alimentare; qualsiasi visita da parte delle autorità che abbia comportato un'azione obbligatoria connessa alla sicurezza alimentare; modifiche importanti ai prodotti e/o ai metodi di produzione, cambiamenti nell'indirizzo di contatto e nei siti di produzione, nuovi indirizzi del sito di produzione). Tale informazione deve essere fornita entro i termini previsti.

4 Sistema di punteggio IFS Local Check

Per determinare se sia stata soddisfatta la conformità a un requisito IFS Local Check, il sistema di punteggio IFS Local Check comprende una semplice scala di livelli di conformità e affronta la criticità per la sicurezza alimentare, il prodotto essenziale e la conformità legale, come illustrato nella tabella 3.

Tabella 3: Sistema di punteggio IFS Local Check

Risultato		Spiegazione	Punteggio
Conforme	A	Il requisito è conforme. Piena conformità o solida implementazione con un piccolo spazio per i miglioramenti.	4 punti
Parzialmente conforme	B	Il requisito è parzialmente implementato o c'è un'implementazione di base con necessità di miglioramenti, senza impatto sulla sicurezza alimentare, sul prodotto essenziale e sulla conformità legale.	2 punti
Non conformità	C	Il requisito non è implementato o è implementato in modo improprio/insoddisfacente, senza impatto sulla sicurezza alimentare, sul prodotto essenziale e sulla conformità legale.	0 punti
	D	Critico: quando la sicurezza alimentare e/o il prodotto essenziale e/o la conformità legale sono compromessi a causa di non conformità critiche, guasti sostanziali, mancanza di controlli che portano a prodotti non sicuri e/o non conformi. Nota: Una "D" può essere assegnata solo per i requisiti fondamentali, in quanto questi requisiti sono la parte fondamentale di IFS Local Check.	Sarà sottratto il 10% alla possibile somma di punti totale e la Lettera di Accettazione non può essere rilasciata.
N/A		Quando il requisito non è applicabile deve essere fornita una giustificazione adeguata. Non può essere applicato quando la sicurezza alimentare, il prodotto essenziale e il controllo della conformità legale sono interessati.	Non incluso nel calcolo del punteggio totale.

Poiché la sicurezza alimentare, la conformità legale e la conformità essenziale del prodotto sono la base del check fondamentale e considerando che i requisiti basati su HACCP e complementari sono ulteriori miglioramenti, un "non conforme - Critico (D)" può essere assegnato solo ai requisiti fondamentali.

Se il valutatore assegna a uno o più requisiti fondamentali il punteggio "non conforme - Critico (D)" e se si tratta di un check di rinnovo, la Lettera di Accettazione IFS Local Check esistente deve essere ritirata in accordo alle seguenti regole:

- L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve ritirarla nel database IFS il prima possibile e comunque non oltre due (2) giorni lavorativi dopo l'ultimo giorno di controllo.
- Nel database IFS l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve fornire spiegazioni in inglese sulle motivazioni per le quali è stata ritirata la Lettera di Accettazione in corso di validità, incluso il numero del requisito valutato come "non conforme - Critico (D).

Nota: Il sistema di punteggio IFS Local Check si differenzia dai Programmi e dagli Standard IFS poiché affronta diverse applicabilità a seconda degli obiettivi di controllo.

Le osservazioni relative ai requisiti critici non conformi devono essere fornite (numero del requisito e dettagli dei rispettivi risultati) nel campo specificato del Rapporto IFS Local Check.

5 Esecuzione di un IFS Local Check

Il Check deve essere annunciato e preferibilmente effettuato nella lingua di lavoro del sito di produzione e deve avvenire in un momento in cui i prodotti inclusi nello scopo sono lavorati e le linee di produzione sono operative.

Devono essere controllati tutti i requisiti fondamentali dell'IFS Local Check e laddove definiti e applicabili, possono essere controllati anche i requisiti basati su HACCP e/o requisiti complementari.

Il controllo deve essere pianificato sulla base dei seguenti punti:

- Breve riunione di apertura.
- Valutazione delle informazioni essenziali prima dell'inizio del controllo.
- Valutazione del piano di azione precedente (se applicabile).
- Controllo in sito (si prevede che una quantità significativa di tempo sia dedicata al controllo in sito, poiché IFS è orientato al prodotto e al processo).
- Riesame ed ispezione della documentazione e delle registrazioni (in base al livello di documentazione richiesto a ciascun livello).
- Conclusioni finali tratte dal controllo.
- Riunione di chiusura.

Tutti i requisiti designati devono essere valutati di conseguenza, utilizzando il sistema di punteggio IFS Local Check.

6 Risultati IFS Local Check

6.1 Calcolo del risultato IFS Local Check

Il risultato dell'IFS Local Check viene calcolato prendendo in considerazione ogni tipo di requisito separatamente (fondamentale, basato su HACCP e complementare), come segue:

Numero totale di punti = (numero totale dei requisiti IFS Local Check (punti) – requisiti valutati con N/A (punti)) × quattro (4)

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

6.2 Risultati possibili del IFS Local Check

6.2.1 Condizioni di approvazione

In IFS Local Check le condizioni per l'approvazione nei controlli dei rispettivi requisiti sono:

- **Controllo dei requisiti fondamentali:** $\geq 75\%$ e nessun requisito ha ottenuto il punteggio di "non conforme - Critico (D)".
Dove applicabile:
- **Controllo dei requisiti basati su HACCP:** approvazione nel Check fondamentale e $\geq 75\%$ nel Check dei requisiti basati su HACCP.
- **Controllo dei requisiti complementari:** approvazione nel Check fondamentale e $\geq 75\%$ nel controllo dei requisiti complementari.

Quando le rispettive condizioni sono soddisfatte e il piano di azione IFS Local Check è validato, devono essere emessi il Rapporto e la Lettera di Accettazione, caricati nel Database IFS e il Check di rinnovo deve svolgersi entro dodici (12) mesi, in base alle date del Check di rinnovo indicate nel Rapporto e nella Lettera di Accettazione.

Quando il controllo è approvato i possibili risultati dei Check sono indicati separatamente:

- Approvato a Check fondamentale/punteggio XX%.
- Approvato a Check basato su HACCP/punteggio XX% (dove applicabile e se approvato il Check fondamentale).
- Approvato a Check complementare/punteggio XX% (se applicabile e se approvato il Check fondamentale).

Nota: Nel caso in cui i requisiti basati su HACCP e/o i requisiti complementari abbiamo un esito non superato ($< 75\%$ ciascuno), un nuovo controllo di questi requisiti è possibile solo insieme ad un nuovo controllo dei requisiti fondamentali.

6.2.2 Requisiti fondamentali valutati con uno o più punteggi "non conforme - Critico (D)" o risultato <75%

Se viene valutato almeno un punteggio "non conforme - Critico (D)" in un requisito fondamentale:

- Significa che gli altri possibili check non possono essere approvati.
- L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione ritira, se esistente, la Lettera di Accettazione in corso di validità (entro un massimo di due (2) giorni lavorativi).
- Se il risultato è $\geq 75\%$, dopo il completamento e validazione del piano di azione, può essere svolto un re-check (ri-verifica) non oltre tre (3) mesi dal check principale, per confermare che la criticità sia chiusa. Nel caso in cui il re-check (ri-verifica) non sia superato o non venga eseguito, deve essere eseguito un nuovo check iniziale.

Se il punteggio è <75% nel check fondamentale:

- Significa che gli altri possibili check non possono essere approvati.
- L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione ritira, se esistente, la Lettera di Accettazione in corso di validità (entro un massimo di due (2) giorni lavorativi dopo la decisione del risultato del controllo).
- Deve essere eseguito un nuovo check iniziale.

Nel Database IFS l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve fornire spiegazioni in inglese sul motivo per il quale la Lettera di Accettazione in corso di validità sia stata ritirata. Tutti gli utenti che hanno accesso al database IFS e hanno il sito di produzione nella lista dei preferiti, riceveranno dal database IFS una e-mail di notifica (con spiegazioni) che li informa circa il ritiro della Lettera di Accettazione in corso di validità.

Nota: Quando le informazioni indicano che i prodotti/processi non sono più conformi ai requisiti di IFS Local Check, la Lettera di Accettazione in corso di validità viene ritirata.

Le condizioni per il ritiro e sospensione della Lettera di Accettazione sono soggette alle regole generali di IFS.

7 Azioni dopo IFS Local Check

7.1 Completamento del piano di azione

Il valutatore e/o l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve emettere e spedire il piano di azione (con l'elenco delle evidenze e spiegazioni) all'azienda entro due (2) settimane dall'ultimo giorno di controllo. Il modello di piano di azione fornito nell'Allegato 1 deve essere utilizzato dall'azienda come base per l'elaborazione delle correzioni e se del caso, delle azioni correttive.

In base ai punteggi e alle spiegazioni fornite dal valutatore durante il controllo, l'azienda deve compilare il piano di azione considerando i seguenti criteri (riassunti nella tabella 4) e dichiarare:

- **Correzioni:** per tutti i requisiti che hanno ottenuto un punteggio B, C e non conforme - Critico (D) nel check fondamentale, basato su HACCP e check complementare.
 - Il valutatore/ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione valuta l'adeguatezza e la pertinenza delle azioni proposte e le rispettive tempistiche.
 - IFS Local Check non prevede una tempistica specifica per l'implementazione delle correzioni B e C. Una tempistica di implementazione fino a 3 mesi può essere considerata una buona pratica/raccomandazione, soprattutto per i requisiti fondamentali, tuttavia ogni azienda deve definire le date per la conclusione della correzione, considerando un'implementazione sostenibile e adeguata che deve essere validata dal valutatore. L'efficacia dell'implementazione sarà controllata durante il check di rinnovo.
 - Quando un requisito fondamentale viene valutato con un punteggio "non-conforme - Critico (D)", le correzioni devono essere implementate il prima possibile e il sito di produzione è idoneo ad un re-check (ri-verifica) (vedere capitolo 6.2.2).
- **Azioni correttive:** per tutti i requisiti valutati "non-conforme - Critico (D)" nei requisiti fondamentali.
 - Il valutatore/ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione valuta l'adeguatezza e la pertinenza delle azioni proposte e le rispettive tempistiche.
 - Quando viene assegnato un punteggio "non-conforme - Critico (D)", le azioni correttive devono essere implementate il prima possibile e il sito di produzione è idoneo ad un re-check (ri-verifica) (vedere capitolo 6.2.2).
 - Indicare le azioni correttive per un punteggio B e C non è obbligatorio, ma auspicabile e consigliato.

Tabella 4: Criteri per il piano di azione IFS Local Check

Risultato		Correzioni	Azioni correttive
Parzialmente conforme	B	obbligatorio	auspicabile/raccomandato*
Non conforme	C	obbligatorio	auspicabile/raccomandato*
	D	obbligatorio, applicabile ai requisiti fondamentali, implementato il prima possibile	obbligatorio, applicabile ai requisiti fondamentali, implementato il prima possibile

* Laddove è auspicabile/raccomandato, le azioni correttive non sono obbligatorie e se non indicate, non incidono sulla validazione del piano di azione e sullo stato di approvazione, a meno che il partner commerciale non definisca le azioni correttive come obbligatorie nei propri accordi contrattuali di fornitura.

L'azienda trasmette il piano di azione completato all'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione/valutatore entro un massimo di due (2) settimane dal ricevimento del piano di azione.

Il valutatore o un rappresentante dell'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve validare il piano di azione presentato dal sito di produzione considerando:

- La pertinenza delle correzioni e delle azioni correttive ove applicabile.
- La pertinenza delle date/scadenze di implementazione.

Se le correzioni e ove applicabile, le azioni correttive proposte non sono valide, coerenti o sono inadeguate e/o se le date di implementazione non sono pertinenti, l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve rimandare il piano di azione all'azienda per il relativo completamento nel tempo dovuto. Se il piano di azione non viene completato e validato nel tempo dovuto, la Lettera di Accettazione potrebbe non essere rilasciata.

La valutazione del livello di attuazione del piano di azione deve essere considerata nel check di rinnovo. Il follow-up delle correzioni e se del caso, delle azioni correttive dell'ultimo check deve essere riportato nel campo specifico indicato nel Rapporto IFS Local Check.

Per la definizione di correzioni e azioni correttive vedere l'Allegato 4 - Glossario.

7.2 Emissione del Rapporto IFS Local Check

Dopo ogni controllo il valutatore deve completare e preparare un rapporto scritto dell'IFS Local Check nel Software IFS, seguendo il modello fornito nell'Allegato 2, che include tutte le informazioni minime richieste.

In generale la lingua del rapporto deve essere la lingua di lavoro dell'azienda o quella concordata individualmente.

Il rapporto fornisce una sintesi delle informazioni rilevanti del controllo e del livello di conformità del sito di produzione, garantendo trasparenza e fiducia.

Il rapporto è composto dalle seguenti parti:

- Copertina.
- Sintesi del check (sintesi, dettagli, scopo e informazioni aggiuntive).
- Profilo aziendale (dati aziendali e data del controllo).
- Contenuto principale del rapporto (sintesi dei risultati, riepilogo di tutti i requisiti critici non conformi per capitolo, Rapporto IFS Local Check dettagliato, riepilogo delle valutazioni N/A).
- Allegato al Rapporto IFS Local Check (elenco dei partecipanti e sistema di punteggio IFS Local Check).

Un riesame del risultato del check e della coerenza del rapporto sarà condotto da una persona o più persone nominate dall'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione (diversa da quella che ha condotto il check) prima di emettere il risultato finale.

Il Rapporto IFS Local Check deve essere caricato dall'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione nel database IFS, indipendentemente dallo stato di approvazione.

7.3 Emissione della Lettera di Accettazione IFS Local Check

Sulla base dei risultati dell'IFS Local Check, del piano di azione validato e del riesame del rapporto, l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve decidere lo stato finale/risultato del check e decidere se emettere o meno la Lettera di Accettazione IFS Local Check.

L'esito del check è definito in base alle regole delineate nel capitolo 6.2 e sarà emesso solo se lo stato/risultato del check è considerato approvato.

Il modello della Lettera di Accettazione IFS Local Check è riportato nell'Allegato 3. Il software IFS include un layout della Lettera di Accettazione con il minimo contenuto richiesto, ma ogni ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione può utilizzare il proprio layout, a condizione che includa questa informazione obbligatoria (incluso il codice QR) indicata nell'Allegato 3.

Il codice QR è creato automaticamente quando si crea la Lettera di Accettazione con il Software IFS. Il codice QR rappresenta un collegamento pubblico al sito web IFS che controlla l'autenticità della Lettera di Accettazione.

La validità della Lettera di Accettazione IFS Local Check inizia dalla data della sua emissione e viene calcolata automaticamente secondo l'approccio di calcolo del rinnovo IFS.

Una volta emessa la Lettera di Accettazione IFS Local Check deve essere caricata nel database IFS.

7.4 Tempistica dopo il Check

In generale il tempo che intercorre tra la data del controllo e il caricamento del Rapporto finale/Lettera di Accettazione è determinato come segue:

- Due (2) settimane per l'invio del piano di azione (con l'elenco delle evidenze e delle spiegazioni) da parte del valutatore e/o ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione.
- Due (2) settimane per completare il piano di azione.
- Due (2) settimane affinché il valutatore o un rappresentante dell'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione validi e rilasci il piano di azione proposto e che l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione intraprenda il riesame del rapporto, decida lo stato/risultato finale del controllo e carichi il Rapporto, il piano di azione e la Lettera di Accettazione nel database IFS.

In totale entro e non oltre otto (8) settimane dalla data del check al caricamento del Rapporto, del piano di azione e della Lettera di Accettazione nel database IFS:

- Tempo obiettivo: sei (6) settimane
- Tempo massimo: otto (8) settimane

8 Ciclo del check

IFS Local Check è un controllo annuale, il che significa che i requisiti fondamentali (e quelli basati su HACCP e complementari, se applicabili/desiderati) devono essere controllati ogni dodici (12) mesi entro la finestra temporale calcolata automaticamente e stabilita nella Lettera di Accettazione (tempistica del check di rinnovo secondo l'approccio IFS).

Se il check di rinnovo non viene pianificato nel tempo richiesto, o se le fasi della tempistica del check non sono completate in tempo, avviene una interruzione del ciclo di controllo e si deve iniziare un nuovo check iniziale. Il Rapporto e la Lettera di Accettazione precedenti, rimangono visibili nel database IFS per altri tre (3) mesi (dopo la fine di validità della Lettera di Accettazione).

Se il check di rinnovo avviene dopo la finestra temporale sopra menzionata, il check dell'azienda non sarà più visibile e il COID sarà automaticamente impostato in stato inattivo nel database IFS.



9 Ulteriori considerazioni

9.1 Logo IFS

Le condizioni di utilizzo del logo IFS devono essere rispettate secondo le regole di utilizzo IFS.

9.2 Distribuzione e archiviazione del rapporto di controllo

I Rapporti IFS Local Check devono rimanere di proprietà dell'azienda e non devono essere rilasciati per intero o in parte a terzi, senza il preventivo consenso dell'azienda (fatta eccezione dove richiesto per legge). L'assenso alla distribuzione del Rapporto IFS Local Check deve essere rilasciato in forma scritta e può essere concesso dall'azienda all'ente di certificazione e/o fornitore di servizi di valutazione e/o al distributore.

9.3 Trasferimento del Check

Quando le attività di IFS Local Check vengono trasferite da un ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione a un altro, il nuovo ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve controllare tutti gli attuali Rapporti IFS Local Check/Lettera di Accettazione, al fine di decidere le azioni successive.

9.4 Responsabilità

Nel caso in cui IFS Management GmbH abbia buone ragioni per ritenere che l'integrità del marchio IFS e/o la responsabilità del programma siano in discussione, IFS Management GmbH può contattare le parti coinvolte per ottenere dichiarazioni chiarificatrici e la definizione di potenziali azioni.

9.5 Il software IFS

Per migliorare la standardizzazione delle informazioni di reportistica dopo IFS Local Check, è stato sviluppato un software IFS che deve essere utilizzato per generare il Rapporto, il piano di azione e la Lettera di Accettazione.

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

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

L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve caricare ogni IFS Local Check nel database IFS (caricamento del rapporto, del piano di azione e della Lettera di Accettazione).

Sicurezza del database IFS

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

In generale solo le aziende certificate/valutate/controllate e il rispettivo ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione che ha svolto l'audit/valutazione/check hanno accesso al rapporto completo. Il rapporto completo è disponibile solo se l'azienda certificata/valutata/controllata concede l'autorizzazione al rispettivo utente.

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 di IFS Management GmbH è disponibile nel sito web www.ifs-certification.com.

Dopo che l'azienda certificata/valutata/controllata ha sbloccato i propri dati agli utenti che ha selezionato 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/valutate/controllate previa autorizzazione, possano visualizzare i dati specifici delle aziende/fornitori certificati/valutati/controllati. Per ulteriori informazioni, vedere il sito web IFS.



2



PARTE 2

ELENCO DEI REQUISITI IFS LOCAL CHECK

1 Informazioni sui requisiti IFS Local Check

1.1 Essenza dei requisiti

IFS Local Check ha l'obiettivo di guidare l'implementazione e il controllo su come i produttori alimentari in piccola scala locali assicurano che gli alimenti siano sicuri e conformi, tenendo conto dei requisiti legali, dei principi di base di buona igiene e di produzione e inoltre, se necessario, dell'applicazione di misure di controllo adeguate che vadano oltre tali principi.

Pertanto i requisiti IFS Local Check sono stabiliti per supportare il controllo e il monitoraggio di:

- Livello di sicurezza alimentare e come vengono controllati i pericoli e i rischi imminenti.
- Conformità legale
- Conformità essenziale del prodotto (per quanto riguarda i suoi aspetti intrinseci come la composizione, la stabilità, la qualità intrinseca, l'assenza di manomissioni e contaminazioni, il materiale di confezionamento corretto in base al suo scopo, ecc.).

Gli elementi sopra elencati sono la base essenziale e devono essere considerati in termini di implementazione e valutazione di ogni requisito, al fine di definire il livello di conformità.

1.2 Considerazioni per il Check dei requisiti

Durante il controllo, i valutatori devono utilizzare un campionamento pertinente (deve essere scelto un campione di prodotto rappresentativo) insieme a tecniche di ispezione e di riesame della documentazione (se applicabili) per stabilire la conformità ai requisiti IFS Local Check.

IFS Local Check deve essere focalizzato su prodotti e processi e orientato all'applicazione pratica in sito.

Il valutatore deve considerare le particolarità e i fattori che caratterizzano la natura della produzione locale; i rischi esistenti devono essere valutati considerando i riferimenti (ad esempio i requisiti legali), il livello di implementazione e i controlli applicati, con conseguente verifica del livello di conformità. Queste particolarità e fattori includono:

- Natura dell'attività, del prodotto e del processo (ad esempio metodi di produzione tradizionali).
- Rischi di prodotto e di processo.
- Tipo e dimensioni della struttura e delle sue risorse (umane e finanziarie).
- Struttura, attrezzature e ausili per la lavorazione in base alle rispettive tecniche di lavorazione.
- Normative applicabili e laddove applicate, rispettive flessibilità concesse a determinati produttori alimentari in base alla loro natura e dimensione (ad esempio deroghe, esenzioni, adattamenti, esclusioni, adozione di misure locali/nazionali e altre considerazioni che possono essere applicabili in base ai requisiti legali).

- Flessibilità affrontate da standard riconosciuti e organismi competenti.
- Considerazioni sulla sorveglianza delle autorità competenti, in linea con i rispettivi requisiti legali.
- Il tipo e il livello di documentazione richiesti dipendono dal tipo e dall'obiettivo del requisito:
 - Considerando la natura del fornitore locale in termini di documentazione disponibile, le documentazioni preesistenti/prefissate (ad esempio fornite da linee guida ufficiali, autorità, rispettive camere e associazioni; guide settoriali generiche; moduli standard e generici, grafici, modelli e documenti provenienti da letteratura, esperti, consulenti, formatori, autorità competenti, università, enti competenti e altre fonti affidabili; documentazione del fornitore) devono essere riconosciute come prove valide.
 - Gli aspetti documentati sono attesi quando si controllano i requisiti basati su HACCP e i complementari, poiché ci si aspetta un'applicazione pratica ed efficace a livello fondamentale.
- Ulteriori riferimenti/informazioni a supporto del controllo del livello di conformità: richiami e ritiri esistenti, risultati delle ispezioni delle autorità, reclami critici, non conformità esistenti, risultati dei controlli esistenti; elementi esplicativi e prove, ecc.

Nota: Laddove applicabile e previsto dalla legge, la flessibilità non è intesa a ridurre il livello di controllo dell'igiene e della sicurezza alimentare, quindi non deve compromettere la sicurezza alimentare.

2 Elenco dei requisiti IFS Local Check

N°	Tipo di requisito	Requisito IFS Local Check
1	Conformità legale	
1.1	Fondamentale	I requisiti fondamentali per la produzione alimentare, la sicurezza alimentare e i requisiti legali dei prodotti sono conformi?
1.2	Complementare	Esiste una comunicazione adeguata per garantire che l'azienda sia informata di tutti i requisiti legali pertinenti?
2	Prerequisiti per la sicurezza alimentare e la conformità dei prodotti	
2.1	Qualifica, formazione e addestramento del personale	
2.1.1	Fondamentale	Il personale è sufficientemente addestrato/qualificato in base alle rispettive mansioni?
2.1.2	Complementare	Le attività di formazione e/o addestramento sono svolte in conformità con la mansione del dipendente?
2.2	Igiene personale	
2.2.1	Fondamentale	Le norme di igiene personale sono definite, comprese e applicate da tutto il personale interessato, dagli appaltatori e dai visitatori?

2.2.2	Fondamentale	Ogni dipendente ha a disposizione e utilizza un abbigliamento protettivo adeguato?
2.2.3	Fondamentale	I dipendenti sono consapevoli della necessità di avvisare in caso di lesioni, problemi di salute o malattie infettive che possono avere un impatto sulla sicurezza alimentare?
2.2.4	Complementare	Le regole di igiene personale sono documentate?
2.2.5	Complementare	Il rispetto delle norme di igiene personale viene controllato regolarmente?
2.3	Ubicazione del sito produttivo, ambiente ed esterno	
2.3.1	Fondamentale	Le aree esterne del sito produttivo sono pulite, organizzate, adeguate e mantenute in modo da evitare contaminazioni?
2.3.2	Fondamentale	Il sito produttivo è situato, costruito e mantenuto in modo da evitare il rischio di contaminazione?
2.3.3	Fondamentale	I locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, trattati, trasformati e immagazzinati sono costruiti, gestiti e mantenuti per garantire la sicurezza alimentare?
2.4	Locali riservati al personale	
2.4.1	Fondamentale	Dove richiesto, esistono aree e/o strutture designate (o adattate) per consentire ai dipendenti di indossare gli indumenti protettivi e riporre gli effetti personali?
2.4.2	Fondamentale	Sono disponibili servizi igienici adeguati, puliti e ben mantenuti per i dipendenti?
2.4.3	Fondamentale	Sono disponibili strutture adeguate per il lavaggio delle mani dei dipendenti?
2.4.4	Fondamentale	Laddove richiesto, sono disponibili dispositivi per la pulizia e la sanificazione delle calzature e degli altri indumenti protettivi?
2.4.5	Complementare	Laddove necessario, sono disponibili spogliatoi adeguati, puliti e ben tenuti per i dipendenti?
2.5	Layout degli impianti e flussi di lavorazione	
2.5.1	Fondamentale	I locali del sito produttivo e i flussi di processo sono disposti in modo da non comportare rischi di contaminazione?
2.5.2	Complementare	Esiste un piano del sito documentato che copra tutti i locali del sito produttivo e i flussi di processo?
2.6	Requisiti strutturali (locali di produzione e stoccaggio)	
2.6.1	Fondamentale	Le pareti sono costruite e mantenute in modo adeguato per soddisfare i requisiti di produzione e per prevenire la contaminazione?
2.6.2	Fondamentale	I pavimenti sono costruiti e mantenuti in modo adeguato per soddisfare i requisiti di produzione e per prevenire la contaminazione?
2.6.3	Fondamentale	I sistemi di drenaggio sono costruiti e mantenuti in modo adeguato per soddisfare i requisiti di produzione e per prevenire la contaminazione?

2.6.4	Fondamentale	I soffitti e le installazioni sospese, sono costruiti e mantenuti in modo adeguato per soddisfare i requisiti di produzione e per prevenire la contaminazione?
2.6.5	Fondamentale	Le finestre e le altre aperture sono costruite e mantenute in modo adeguato per soddisfare i requisiti di produzione e per prevenire la contaminazione?
2.6.6	Fondamentale	Le porte, tendine e portoni sono costruiti e mantenuti in modo adeguato per soddisfare i requisiti di produzione e per prevenire la contaminazione?
2.6.7	Complementare	Sono previste attività di ispezione in sito per identificare i rischi di contaminazione in relazione allo stabilimento?
2.7	Impianti e Attrezzature	
2.7.1	Fondamentale	Gli impianti e le attrezzature sono posizionati in modo da consentire la pulizia, la disinfezione e la manutenzione e sono in condizioni tali da non comportare rischi per la sicurezza alimentare?
2.8	Acqua, ghiaccio, vapore, gas, aria e ventilazione	
2.8.1	Fondamentale	L'acqua utilizzata nei locali (compresa l'acqua riciclata, il vapore e il ghiaccio) è di qualità potabile o è acqua che non presenta rischi di contaminazione secondo i requisiti legali applicabili, al punto di utilizzo?
2.8.2	Fondamentale	Gli impianti di ventilazione, condizionamento e di flusso d'aria generato artificialmente sono mantenuti in modo tale da non rappresentare un rischio per la sicurezza alimentare?
2.8.3	Fondamentale	I gas o l'aria compressa a diretto contatto con gli alimenti o i materiali a contatto con gli alimenti sono adeguati in modo da non rappresentare un rischio per la sicurezza alimentare?
2.9	Pulizia e disinfezione	
2.9.1	Fondamentale	I locali, le strutture e le attrezzature sono puliti ed esiste qualche forma di prova che siano state eseguite adeguate attività di pulizia e disinfezione?
2.9.2	Complementare	Le pratiche di pulizia e disinfezione sono registrate e descritte nelle istruzioni di lavoro?
2.9.3	Complementare	Vengono svolti controlli per garantire che le attività/metodi di pulizia e disinfezione siano adeguati?
2.10	Monitoraggio e controllo degli infestanti	
2.10.1	Fondamentale	Vengono svolte adeguate attività di monitoraggio e di controllo degli infestanti per ridurre o eliminare il rischio di accesso, di rifugio e di infestazione ed esiste una qualche forma di prova in merito?
2.10.2	Fondamentale	Sono adottate misure in caso di incidenza e/o infestazioni di infestanti?
2.10.3	Complementare	Le attività di monitoraggio e controllo degli infestanti vengono registrate/documentate?
2.11	Gestione dei rifiuti	
2.11.1	Fondamentale	I rifiuti vengono rimossi/stoccati in modo appropriato e gestiti in modo da non accumularsi e da non comportare rischi di contaminazione?
2.12	Manutenzione e riparazioni	
2.12.1	Fondamentale	Gli impianti di produzione, lo stoccaggio, le attrezzature e gli utensili di lavorazione sono ben mantenuti?

2.12.2	Fondamentale	I prodotti chimici, i materiali e gli utensili utilizzati per la manutenzione e la riparazione sono adatti all'uso previsto e non presentano un rischio di contaminazione?
2.12.3	Complementare	Vengono svolte attività di manutenzione e riparazione per prevenire o mitigare i rischi considerando le attrezzature critiche e gli impianti di produzione/stoccaggio, e c'è qualche forma di prova in merito?
2.13	Dispositivi di misurazione e monitoraggio	
2.13.1	Fondamentale	I dispositivi di misurazione e monitoraggio pertinenti sono affidabili e conformi alla funzionalità prevista?
2.14	Stoccaggio	
2.14.1	Fondamentale	Le condizioni di conservazione sono adeguate e controllate?
2.14.2	Fondamentale	Esistono misure per ridurre al minimo i rischi di contaminazione o altri impatti negativi legati all'ambiente e alle operazioni di stoccaggio?
2.15	Trasporto	
2.15.1	Fondamentale	Le condizioni di trasporto sono adeguate e controllate?
2.16	Rintracciabilità	
2.16.1	Fondamentale	Il sito produttivo è in grado di identificare e rintracciare i lotti di prodotti e di stabilire la loro relazione rispettivamente con: • materie prime • materiali di confezionamento • i processi nelle diverse fasi della produzione fino alla consegna al cliente?
2.16.2	Fondamentale	Le merci sono identificabili per garantire una chiara rintracciabilità?
2.16.3	Complementare	Sono svolti dei controlli per garantire che la rintracciabilità sia gestita in modo efficace?
2.17	Non conformità, misure e azioni	
2.17.1	Fondamentale	C'è un controllo per le non conformità? Le non conformità sono gestite in modo adeguato?
2.17.2	Fondamentale	Quando vengono identificate delle non conformità, le correzioni vengono attuate in tempo utile (considerando i rischi e gli impatti)?
2.17.3	Complementare	Quando vengono identificate delle non conformità, le azioni correttive vengono implementate in tempo utile (considerando i rischi e gli impatti)?
2.18	Richiamo di prodotto, ritiro di prodotto, incidenti, crisi e reclami critici	
2.18.1	Fondamentale	Il sito produttivo può identificare quando è necessario il ritiro o il richiamo di un prodotto ed eseguirlo, ove necessario?
2.18.2	Fondamentale	Il sito produttivo può fornire risposte in tempo utile per: • incidenti • crisi • notifiche da parte delle autorità • e reclami critici?

2.18.3	Complementare	Le non conformità, i richiami, i ritiri, gli incidenti, le crisi e i reclami critici sono registrati/documentati?
3	Controllo dei pericoli per la sicurezza alimentare	
3.1	Misure per mitigare i pericoli biologici, fisici e chimici	
3.1.1	Fondamentale	Sono state adottate misure sufficienti per controllare i pericoli biologici?
3.1.2	Fondamentale	Esistono misure sufficienti per controllare i corpi estranei e i pericoli fisici?
3.1.3	Fondamentale	Esistono misure sufficienti per controllare i pericoli chimici?
3.1.4	Fondamentale	Gli allergeni sono etichettati correttamente secondo i rispettivi requisiti legali? Sono messe in atto misure sufficienti per mitigare la contaminazione crociata degli allergeni?
3.1.5	Complementare	Le misure preventive essenziali di sicurezza alimentare applicate e le misure di controllo specifiche sono descritte nelle istruzioni di lavoro e registrate?
3.2	Controllo dei pericoli per la sicurezza alimentare basato sul sistema HACCP	
3.2.1	Basato su HACCP	Esiste consapevolezza degli elementi fondamentali per strutturare le attività basate sull'HACCP a sostegno del controllo dei pericoli per la sicurezza alimentare?
3.2.2	Basato su HACCP	C'è una o più persone responsabili qualificate per le attività basate sul sistema HACCP?
3.2.3	Basato su HACCP	Sono definite le fasi preliminari delle attività basate sull'HACCP, tenendo conto: • la descrizione o specifica del prodotto • l'identificazione dell'uso previsto e degli utilizzatori del prodotto • le informazioni documentate sulle fasi del processo?
3.2.4	Basato su HACCP	Vengono analizzati i pericoli significativi?
3.2.5	Basato su HACCP	I punti critici di controllo sono identificati e controllati entro i limiti critici definiti? Vengono intraprese azioni nel caso in cui un punto di controllo critico sia fuori controllo?
3.2.6	Basato su HACCP	È stata implementata la documentazione essenziale relativa al protocollo HACCP?
4	Conformità dei processi e dei prodotti	
4.1	Fondamentale	I processi e i prodotti sono conformi?
4.2	Complementare	Ci sono le specifiche del prodotto finito?
4.3	Complementare	Vengono eseguiti ulteriori controlli in base alle specifiche o agli accordi contrattuali con i clienti?

3 Guida di IFS Local Check

Insieme alla checklist di IFS Local Check viene fornito un ulteriore documento separato: la Guida di IFS Local Check. Lo scopo della guida è aiutare le aziende e i valutatori nell'interpretazione dei requisiti, fornendo così un approccio comune a quanto atteso.

Il contenuto è incentrato su esempi di elementi essenziali e informazioni aggiuntive di supporto per ciascun requisito, in quanto l'intenzione è che ogni azienda sia in grado di riflettere sullo scopo/obiettivo del requisito e determinare come implementarlo in base alla natura, ai rischi, ai processi e ai prodotti di ciascun sito di produzione. L'interpretazione dipende sempre dalla situazione di ogni singola azienda. Inoltre supporta il valutatore a raggiungere una prestazione soddisfacente di IFS Local Check, poiché in generale fornisce l'indagine minima che il valutatore deve soddisfare.

Un riepilogo degli elementi di guida del requisito e dell'interpretazione del suo utilizzo è riportato nella tabella 5.

Tabella 5: Elementi guida del requisito e interpretazione

N°	Tipo di requisito	Requisito IFS Local Check	Guida e spiegazione dei suoi elementi	
Numero del requisito IFS Local Check	Requisito fondamentale oppure Requisito basato su HACCP oppure Requisito complementare		Cosa bisogna considerare?	Tratta gli elementi essenziali e le note a supporto dell'attuazione del requisito ed è un riferimento per orientare i valutatori sugli elementi che supportano un controllo completo e adeguato.
			(!) Esempi di ciò che può essere considerato critico	Indicazione di possibili situazioni/esempi (ma non solo) in cui vengono veicolati rischi per la sicurezza alimentare, la conformità legale ed essenziale del prodotto e che possono portare a un punteggio critico in un requisito fondamentale. Il valutatore deve controllare ogni singola situazione.
			Elementi che possono migliorare l'attuazione	Per alcuni requisiti specifici vengono forniti ulteriori elementi, in modo che l'azienda controllata possa considerare di migliorare ulteriormente l'attuazione. La mancata implementazione di questi elementi non ha alcun impatto sul livello di conformità del requisito e sul relativo punteggio.
			Retroscena o informazioni aggiuntive	Informazioni di supporto come ulteriori spiegazioni, definizioni, esempi specifici, rilevanza del requisito per la creazione di consapevolezza sulla sicurezza alimentare in azienda, ecc.

La Guida di IFS Local Check è disponibile per essere scaricata dal sito web dell'IFS:
www.ifs-certification.com

4 Percezione del livello di consapevolezza della sicurezza alimentare e prospettive di controllo complessive

Il valutatore deve raccogliere informazioni durante il controllo IFS Local Check per fornire una prospettiva del livello di consapevolezza della sicurezza alimentare nel sito di produzione locale. Tali prospettive devono essere indicate nel Rapporto IFS Local Check nel campo specificato (profilo aziendale):

- Descrizione del livello percepito dal valutatore di consapevolezza della sicurezza alimentare dell'azienda.

Nella guida ai requisiti, le informazioni vengono fornite quando la natura del requisito ha un legame diretto con la generazione di consapevolezza della sicurezza alimentare all'interno dell'azienda.

Inoltre poiché IFS Local Check supporta l'implementazione, l'azienda locale sottoposta al controllo dovrebbe ricevere consigli ed essere informata sulla prospettiva complessiva di conformità del valutatore (punti di attenzione, miglioramenti necessari, aspetti positivi, indicazione dei miglioramenti identificati da un controllo all'altro, ecc.).

Tali informazioni e prospettive si trovano nel campo specificato (profilo aziendale) del Rapporto IFS Local Check:

- Descrizione dei punti di attenzione osservati dal valutatore.
- Descrizione degli aspetti positivi/dei punti di miglioramento osservati dal valutatore.

Allegati



ALLEGATO 1

PIANO DI AZIONE IFS LOCAL CHECK

N° del requisito	Requisito IFS Local Check	Valutazione	Spiegazione (dal valutatore)	Correzione (dall'azienda)	Responsabilità (dall'azienda)	Data (dall'azienda)	Stato di implementazione (dall'azienda)	Azione correttiva (dall'azienda)	Responsabilità (dall'azienda)	Data (dall'azienda)	Stato di implementazione (dall'azienda)	Rilascio (dal valutatore)	Data di validazione (dal valutatore)
2.2.1	Le norme di igiene personale sono definite, comprese e applicate da tutto il personale interessato, dagli appaltatori e dai visitatori?	D (Non conforme - Critico)	...	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	...	...
2.2.5	Il rispetto delle norme di igiene personale viene controllato regolarmente?	B (Parzialmente conforme)	...	(1)	(1)	(1)	(1)	(2)	(2)	(2)	(2)	...	...

Basato sulle spiegazioni del capitolo 7.1, a titolo esemplificativo:

(1) Obbligatorio

(2) Desiderato/Raccomandato

ALLEGATO 2

RAPPORTO IFS LOCAL CHECK

Copertina

Logo ente di certificazione/fornitore
di servizio di valutazione



IFS Local Check Versione 1
Gennaio, 2026

Controllato per: Requisiti
[fondamentali/basati su HACCP/
complementari]

Risultato: [Approvato/Non approvato] al check fondamentale
[Approvato/Non approvato] al check basato su HACCP
[Approvato/Non approvato] al check complementare

Rapporto finale IFS Local Check

Azienda controllata: "Frutta e Verdura SPA"

[GLN GS1(s) se disponibile e se del caso, numero di autorizzazione
legale sanitaria]

Data del controllo: (gg.mm.aaaa)

Nome e indirizzo dell'ente di certificazione/fornitore di servizio di valutazione:

Panoramica del Check

IFS Local Check Versione 1, gennaio 2026

Dettagli del Check

Valutatore leader: Mario Rossi data/ora: Co-valutatore: data/ora: Tirocinante: Revisore:	Data/ora del controllo corrente: gg.mm.yyyy (xx:xx-xx:xx) (Nel caso in cui venga effettuato un re-check (ri-verifica) dovrà essere specificato anche la data del re-check (ri-verifica))	Data/ora del controllo precedente: gg.mm.yyyy (xx:xx-xx:xx) Ente di certificazione/fornitore di servizio di valutazione e valutatore del controllo precedente: TEST GmbH/Test Frank
---	---	--

Nome e indirizzo dell'azienda: Frutta e Verdura SPA Via Esempio 12345 Esempio di città Italia	Nome ed indirizzo del sito controllato: Frutta e Verdura SPA Stradalunga 12346 Milano Italia
--	---

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

Telefono: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Telefono: 0 12 34 57	Fax: 01 23 45 67 88
Sito web: www.fruttaeverdura.it	Email: info@fruttaeverdura.com	Sito web: www.fruttaeverdura.it	Email: info@fruttaeverdura.it

Scopo IFS Local Check

Produzione di fragole surgelate in sacchetti PET.
(Traduzione in inglese dello scopo di controllo obbligatoria)

Scopi di prodotto: 5
Scopo tecnologico: D, F

Informazioni aggiuntive sullo scopo

Risultato finale IFS Local Check

[Approvato/Non approvato] al check fondamentale/punteggio XX%. [Approvato/Non approvato] al check basato su HACCP/punteggio XX%. [Approvato/Non approvato] al check complementare/punteggio XX%.	Check di rinnovo tra XX.XX.XXXX e XX.XX.XXXX.
--	---

Le osservazioni relative ai requisiti hanno ottenuto il punteggio di "non conforme - Critico (D)":

Profilo aziendale
Dati dell'azienda
Anno di costruzione/ricostruzione del sito oggetto di controllo:
Area di produzione del sito:
Descrizione del/i piano/i di produzione e della/e linea/e di produzione:
Numero massimo di dipendenti durante il picco stagionale all'interno dell'anno di calendario e spiegazione:
L'azienda produce prodotti a marchio privato? Se "sì", fornisca informazioni (le informazioni sul marchio non sono consentite):
Descrizione dettagliata dei gruppi di prodotto e prodotti per scopo, lavorati dall'azienda: Riepilogo delle lavorazioni in sito dell'azienda (dal ricevimento delle materie prime ai prodotti finiti):
Quando è stata effettuata l'ultima visita/ispezione/sorveglianza dell'ente regolatore/autorità? (Riepilogo dei dettagli rilevanti per IFS Local Check):
Descrizione di eventuali precedenti richiami, ritiri e/o qualsiasi visita da parte delle autorità che abbia comportato un'azione obbligatoria legata alla sicurezza alimentare e/o alla legalità:
Il sito controllato ha una produzione stagionale/interruzioni di produzione stagionali? Se "sì", fornire una descrizione:
L'azienda soddisfa i requisiti per l'utilizzo del logo IFS Local Check?
Lingua di lavoro del sito di produzione:
Informazioni aggiuntive:
Dati del Check
Sintesi del Check (riepilogo generale della valutazione):
Lingua nella quale è stato eseguito IFS Local Check:
Durata del Check:
Quali prodotti erano lavorati e quali processi erano operativi durante il controllo in sito?
Descrizione del livello percepito di consapevolezza della sicurezza alimentare dell'azienda:
Descrizione dei punti di attenzione osservati dal valutatore:
Descrizione degli aspetti positivi/dei punti di miglioramento osservati dal valutatore:
Seguire le correzioni e se del caso, le azioni correttive dell'ultimo controllo:
Informazioni aggiuntive:

Contenuto principale del Rapporto Check

IFS Local Check Versione 1, gennaio 2026

Controllato per: Requisiti [fondamentali/basati su HACCP/complementari]

[Approvato/Non approvato] a check fondamentale/punteggio XX%

[Approvato/Non approvato] a check basato su HACCP/punteggio XX%

[Approvato/Non approvato] a check complementare/punteggio XX%

Numero di requisiti critici non conformi al check fondamentale: X

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

Capitolo	1	2	3	4
Tipo di Check	Conformità legale	Prerequisiti per la sicurezza alimentare e la conformità dei prodotti	Controllo dei pericoli per la sicurezza alimentare	Conformità dei processi e dei prodotti
Fondamentale	0	0	0	0
Basato su HACCP	/	/	0	/
Complementare	0	0	0	0

Tabella riassuntiva del punteggio per tipo di check

Punteggio	Conforme (A)	Parzialmente conforme (B)	Non conforme (C)	Non conforme - Critico (D)
Fondamentale	0	0	0	0
Basato su HACCP	0	0	0	Non possibile
Complementare	0	0	0	Non possibile

Riepilogo di tutti i requisiti che hanno ottenuto il punteggio "non conforme - Critico (D)" (per capitolo):

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

Riepilogo delle valutazioni N/A:

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

Rapporto dettagliato IFS Local Check:

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

ALLEGATO al Rapporto IFS Local Check
Elenco dei partecipanti chiave:

Partecipanti al Check				
Nome	Posizione	Riunione di apertura	Check (durante il controllo)	Riunione di chiusura
Dott. Fontana		X	X	X
Sig. Proprietario		X		X
Sig. Interprete		X	X	X

Sistema di punteggio IFS Local Check

Risultato		Spiegazione	Punteggio
Conforme	A	Il requisito è conforme. Piena conformità o solida implementazione con un piccolo spazio per i miglioramenti.	4 punti
Parzialmente conforme	B	Il requisito è parzialmente implementato o c'è un'attuazione molto basica con necessità di miglioramenti, senza impatto sulla sicurezza alimentare, sul prodotto essenziale e sulla conformità legale.	2 punti
Non conforme	C	Il requisito non è stato implementato o è stato implementato in modo improprio/insoddisfacente, senza impatto sulla sicurezza alimentare, sul prodotto essenziale e sulla conformità legale.	0 punti
	D	Critico: Quando la sicurezza alimentare e/o il prodotto essenziale e/o la conformità legale sono compromessi a causa di non conformità critiche, guasti sostanziali, mancanza di controlli, che portano a prodotti non sicuri e/o non conformi. Nota: Una "D" può essere assegnata solo per i requisiti fondamentali, in quanto questi requisiti sono parte fondamentale di IFS Local Check.	Sottrae il 10% alla possibile somma di punti totale e la Lettera di Accettazione non può essere rilasciata.
N/A		Quando il requisito non è applicabile deve essere fornita una giustificazione adeguata. Non può essere utilizzato quando la sicurezza alimentare, il prodotto essenziale e il controllo della conformità legale sono interessati.	Non incluso nel calcolo del punteggio totale.

ALLEGATO 3

LETTERA DI ACCETTAZIONE IFS LOCAL CHECK

Lettera di Accettazione



Di seguito l'ente di certificazione/fornitore di servizio di valutazione

Nome dell'ente di certificazione/fornitore di servizio di valutazione

dopo aver firmato un accordo con IFS Management GmbH, conferma che le attività di lavorazione di

Nome dell'azienda controllata
Indirizzo

(GLN GS1 se disponibile e se del caso, numero di autorizzazione legale sanitaria), COID,

per lo scopo check:

(descrizioni dettagliate del/i processo/i/scopo/i di prodotto - traduzione obbligatoria in inglese)

Numero e nome dello scopo di prodotto, numero dello scopo tecnologico
è stata controllata per i requisiti (fondamentali/basati su HACCP/complementari) di

IFS Local Check Versione 1, gennaio 2026
e ha ottenuto il seguente risultato:

[Approvato] a check fondamentale/punteggio XX%.
[Approvato] a check basato su HACCP/punteggio XX%.
[Approvato] a check complementare/punteggio XX%.

Data del check (se pertinente: anche la data del re-check (ri-verifica)):

Data di emissione della Lettera di Accettazione:

Data di scadenza della Lettera di Accettazione: (la validità della Lettera di Accettazione deve rimanere uguale ogni anno)

Prossimo check da eseguire entro il periodo di tempo previsto: (check di rinnovo tra XX.XX e XX.XX)

Data e luogo:

Nome e firma della persona responsabile
nell'ente di certificazione/fornitore di servizio di valutazione.

Indirizzo dell'ente di certificazione/fornitore
di servizio di valutazione

Nome e/o logo dell'ente
di certificazione/fornitore
di servizio di valutazione



ALLEGATO 4

GLOSSARIO

Il glossario indica le definizioni correlate, essenziali e rilevanti per la sicurezza alimentare e la conformità dei prodotti, utilizzate nel protocollo IFS Local Check, checklist e linea guida.

Acqua potabile	Acqua adatta al consumo umano o animale (ad esempio 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.
Allergene (EU)	Alimenti che causano una reazione avversa mediata da una reazione immunologica. Gli allergeni definiti sono: • Cereali contenenti glutine (es. grano, segale, 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 mandorle (<i>amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</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 • Lupini e prodotti derivati • Molluschi e prodotti derivati • Senape e prodotti derivati • Semi di sesamo e prodotti derivati • Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂. Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio.
Analisi delle cause profonde	Processo che aiuta a comprendere le cause scatenanti di un problema, al fine di identificare l'azione correttiva appropriata che impedirà il ripetersi di un problema.
Analisi del pericolo	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.
Appaltatore	Una azienda o una persona incaricata dall'azienda per eseguire lavori all'interno del sito.

Area di produzione	Parte del sito produttivo che comprende: • Processi di produzione, • Aree di ricevimento, stoccaggio e spedizione, • Buone pratiche di lavorazione e di igiene (GMP e GHP) inclusa la manutenzione, l'igiene, il controllo degli infestanti e le attività di pulizia e disinfezione, • Laboratorio in sito, • Strutture di manutenzione, • Locali riservati al personale e servizi igienici, • Aree esterne.
Attrezzature	Macchine, strumenti, apparecchi, utensili o impianti utilizzati o dei quali sia previsto l'uso o coinvolti nella movimentazione degli alimenti, comprese le attrezzature usate o destinate ad essere utilizzate per la pulizia e disinfezione dei locali o delle attrezzature ad uso alimentari.
Azione correttiva	Azione per eliminare la causa di una non conformità rilevata. Inoltre in IFS Local Check, le azioni correttive sono obbligatoriamente richieste come parte del piano di azione dove siano state identificate inadempienze critiche e i requisiti siano classificati come non conformi (D). Per i requisiti valutati con B e C, le azioni correttive non sono obbligatorie per concludere il check (ma auspicabili e consigliate).
Bilancio di massa	Test svolto per misurare la quantità in ingresso degli ingredienti e la quantità in uscita dei prodotti finiti.
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 critico di controllo)	Una fase in cui una misura di controllo o misure di controllo, essenziali per controllare un pericolo significativo, viene applicata in un sistema HACCP.

Claim	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, suggerisca o implichi che il prodotto abbia particolari caratteristiche o effetti non inerenti al prodotto e/o che generalmente non sono presenti in prodotti simili. La seguente lista di esempi di caratteristiche particolari e/o di effetti non pretende di essere esaustiva: • Natura o composizione (ad esempio biologico, "naturale", "privo di", "fonte di", "ridotto", ecc.). • Standard di identità dei prodotti (ad esempio prodotti a base di carne, etichette specifiche, ecc.). • Origine o provenienza (ad esempio "made in ...", "prodotto di ...", DOP/IGP, ecc.). • Metodi di produzione/trasformazione (ad esempio commercio equo e solidale, claim religiosi, ecc.). • Proprietà specifiche, struttura e/o funzione relative a una riduzione del rischio per i clienti e/o i consumatori (ad esempio legati alla prevenzione o alla riduzione del rischio di malattie, alla prevenzione della contaminazione da parte di microrganismi alteranti o patogeni, ecc.). • Proprietà specifiche, benefici e/o effetti per i clienti e/o i consumatori dovuti all'uso del prodotto (ad esempio 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.). I claim legati al prodotto possono essere dichiarati solo se: • 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.
Cliente	Il cliente è una impresa o una persona alla quale i prodotti vengono venduti come prodotto finito o come parte semilavorata del prodotto finito.
Contaminazione	Introduzione o presenza di un contaminante negli alimenti o nell'ambiente in cui è realizzato il prodotto alimentare. Un contaminante può essere qualsiasi agente biologico, chimico 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.

Controllo in sito	Ispezione e valutazione dell'area di produzione del sito produttivo, che comprende le seguenti aree: • Processi di produzione, • Aree di ricevimento, stoccaggio e spedizione, • Buone pratiche di lavorazione e di igiene (GMP e GHP), inclusa la manutenzione, l'igiene, il controllo degli infestanti e le attività di pulizia e disinfezione, • Laboratorio in sito, • Strutture di manutenzione, • Locali riservati al personale e servizi igienici, • Aree esterne.
Correzione	Azione per eliminare una non conformità. Inoltre in IFS Local Check, le correzioni sono azioni obbligatoriamente richieste come parte del piano di azione. Si applica quando sono stati identificati determinati livelli di inadempienza e i requisiti sono classificati come parzialmente conformi (B) e non conformi (C e D).
Diagramma di flusso	Rappresentazione sistematica della sequenza delle fasi applicata nella produzione o nella lavorazione di un prodotto alimentare.
Fornitore di servizi	Organizzazione che fornisce servizi ad un'altra azienda ad esempio trasporto, stoccaggio, controllo del picking, controllo infestanti, pulizia e disinfezione, ecc.
HACCP	Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici: un sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli di carattere rilevante per la sicurezza dei prodotti alimentari
Incidente	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 esempio risorse critiche/interruzione di servizi, calamità naturali, perdite, situazioni di emergenza, crisi, ecc.) che abbia un impatto diretto sulla consegna di prodotti affidabili.
Indumenti protettivi	Indumenti forniti dall'azienda (incluse le calzature e i guanti) che vengono indossati da dipendenti, appaltatori e visitatori per proteggere l'alimento dalla contaminazione.
Ingrediente	Qualsiasi sostanza, inclusi gli additivi alimentari, utilizzata nella produzione, fabbricazione o preparazione di un alimento che rimane nel prodotto finito, anche in forma modificata.
Lettera di Accettazione	Dichiarazione scritta finale rilasciata dall'ente di certificazione/fornitore di servizio di valutazione, che conferma che un sito produttivo ha superato con successo la valutazione.
Locali riservati al personale	Aree all'interno del sito, diverse dalle aree di produzione e di stoccaggio, utilizzate dal personale, ad esempio: spogliatoi, servizi igienici, mense e sale ristoro.
Materiali di confezionamento a contatto con gli alimenti	Materiali che: • Sono destinati ad entrare a contatto con gli alimenti o • Sono già a contatto con gli alimenti ed erano destinati a tale scopo o • 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/lavorazione 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.
Non conformità	Inadempienza/non conformità di uno standard, un processo, una procedura, un requisito specifico con impatto sulla sicurezza alimentare, la legalità e la conformità essenziale del prodotto.
Numero di lotto	Combinazione di caratteri alfa-numeriche assegnati a un gruppo di prodotti realizzati nello stesso batch/unità produttiva.
Numero lotto	Indicazione stampata su un'etichetta che consenta di tracciare la storia della produzione del prodotto.
OGM	Organismo geneticamente modificato: un organismo, con l'eccezione degli esseri umani, nel quale il materiale genetico è stato modificato utilizzando metodi diversi dalla moltiplicazione naturale o dalla ricombinazione naturale.
Pericolo	Un agente biologico, chimico o fisico potenzialmente in grado di causare un danno alla salute.
Piano HACCP	Documentazione o insieme di documenti preparati in conformità ai principi di HACCP, per assicurare il controllo dei pericoli significativi nel settore alimentare.
Prodotto	Risultato di un processo o attività per trasformare input in output. Comprende la confezione.
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 che si prevede sarà incorporata in un alimento o 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.
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.
Schede di sicurezza (SDS)	Le schede di sicurezza (SDS) sono istruzioni di sicurezza per la manipolazione di sostanze pericolose. Le stesse 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.
Sito o sito produttivo	Uno stabilimento in una ubicazione fisica specifica in cui viene condotto l'IFS Local Check e in cui è possibile realizzare ogni fase del processo di produzione e distribuzione degli alimenti.

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, 2025

Tutti i diritti riservati. Tutte le pubblicazioni sono protette dalle leggi internazionali sul diritto d'autore. Senza l'espresso 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 supporti di archiviazione.

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

