

IFS Global Markets Food

Programma per lo sviluppo e valutazione
della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari



VERSIONE 2

GENNAIO 2017

ITALIANO

Contatti degli uffici IFS

BRASILE | AQUIDAUANA

IFS Office Brazil
Rua Antônio João 800
BR-79200-000 Aquidauana / MS Brazil
Telefono: +55 (0)67 98 15 145 60
E-mail: cnowak@ifs-certification.com

CHILE | SANTIAGO CHILE

IFS Office Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,
CL - Las Condes, Santiago
Telefono: +56 95 45 16 766
E-mail: ifs-chile@ifs-certification.com

CINA | SHANGHAI

IFS Office Asia
IQC (Shanghai) Co., Ltd.
Man Po International Business Center Rm 204,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
CN-200052 Shanghai
Telefono: +86 180 1998 94 51
E-mail: china@ifs-certification.com
asia@ifs-certification.com

FRANCIA | PARIGI

IFS Office Paris
14 rue de Bassano
FR-75016 Paris
Telefono: +33 (0)1 40 76 17 23
E-mail: ifs-paris@ifs-certification.com

GERMANIA | BERLINO

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1A
DE-10117 Berlin
Telefono: +49 (0)30 72 61 053 74
E-mail: info@ifs-certification.com

ITALIA | MILANO

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
IT-20122 Milan
Telefono: +39 02 8907 51 50
E-mail: ifs-milano@ifs-certification.com

POLONIA | VARSAVIA

IFS Office Central & Eastern Europe
ul. Serwituty 25
PL-02-233 Warsaw
Telefono: +48 60 19 577 01
E-mail: ifs-poland@ifs-certification.com

USA | CANADA

IFS Representative
Pius Gasser
9251 Yonge Street, Suite 8315
CA-L4C9T3 Richmond Hill, Ontario
Telefono: +1 41 65 64 28 65
E-mail: gasser@ifs-certification.com

IFS Global Markets Food

Programma per lo sviluppo e valutazione
della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari

VERSIONE 2

GENNAIO 2017

ITALIANO

RINGRAZIAMENTI

IFS vuole ringraziare tutti coloro che hanno partecipato attivamente allo sviluppo e implementazione del Programma IFS Global Markets – Food nella sua seconda versione.

Un particolare ringraziamento per il contributo alla edizione italiana del Programma IFS Global Markets – Food va a FIT-Italia.

Membri della Commissione Tecnica Internazionale IFS

Andrea Artoni	CONAD, on behalf of ANCD (Associazione Nazionale Cooperative (tra Dettaglianti), Italy
Fayçal Bellatif	Eurofins Certification, France
Sébastien Bian	Groupe Casino, France
Sabrina Bianchini	Det Norske Veritas, Italy
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spain
Andreas Dörr	COOP, Switzerland
Antonella Donato	Coop, Italy
Jürgen Eichmann	Kaufland, Germany
Gerald Erbach	METRO AG, Germany
Ricardo Fabregat	Consum Cooperativa, Spain
Frank Ferko	US Foods, USA
Massimo Ghezzi	Carrefour, Italy
Cécile Gillard-Kaplan	Groupe Carrefour, France
Almudena Hernandez	AENOR, Spain
Luc Horemans	Scamark – Groupement Leclerc, France
Dr. Horst Lang	GLOBUS SB-Warenhaus, Germany
Maria Lopez de Montenegro	DIA Group, Spain
Flavia Maré	Carrefour, Italy
Aline Maysse	Europe Snacks, France
Dr. Joachim Mehnert	DQS, Germany
Dr. Angela Moritz	REWE Group; REWE-Zentral-AG, Germany
Renate Pascarelli	Coop, Italy
Alberto Peiro	Mercadona, Spain
Bizhan Pourkomialian	Mc Donalds Europe, United Kingdom
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co KG, Germany
Gabriele Speri	Agricola Italiana Alimentare S.p.A., Italy
Stephen Thome	Dawn Food Products, USA
Lucia Tortoreto	COOP, Italy
Bert Urlings	Vion Food, The Netherlands
Karin Voß	EDEKA Zentrale AG & Co. KG, Germany

Come parte del processo di sviluppo del programma, vogliamo ringraziare le seguenti aziende per il loro coinvolgimento:

- Carrefour, Italia
- Coop, Switzerland
- Edeka, Germany
- Euro Consultants s.a., Belgium
- Grupo Éxito, Colombia
- KPS Resources Ltd., United Kingdom
- METRO GROUP, Germany
- Monoprix, France
- Quality Trust, Chile & Colombia
- REWE, Germany
- SGS Institut Fresenius, Germany

IFS Team

Chryssa Dimitriadis
Joao Stein
Nevin Rühle

IFS Food Standard Manager
IFS Global Markets Program Manager
Director Business Development

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

Sommario

PARTE 1

Protocollo di valutazione

1	La storia dell'International Featured Standards	12
2	Storia del programma IFS Global Markets – Food	13
2.1	Benefici del Programma IFS Global Markets – Food	13
3	Proposito e contenuto del protocollo di valutazione	14
4	Fasi all'interno del Programma IFS Global Markets – Food	14
5	Tipi di valutazioni	15
5.1	Auto valutazione	15
5.2	Prevalutazione	15
5.3	Valutazione iniziale	15
5.4	Ri valutazione (dopo una valutazione « non approvata »)	16
5.5	Valutazione di rinnovo	16
6	Scopo della valutazione	16
7	Il processo di valutazione	17
7.1	Auto valutazione o pre valutazione volontaria	17
7.2	Selezione dell'ente di certificazione/fornitori di servizi di consulenza – accordi contrattuali	18
7.3	Durata di una valutazione	19
7.3.1	Valutazione livello base o livello base + HACCP	19
7.3.2	Valutazione Livello Intermedio	19
7.4	Preparazione di un piano di valutazione	20
7.5	Condurre la valutazione	20
7.6	Valutazione dei requisiti	20
7.6.1	Assegnare a un requisito una deviazione	21
7.6.2	Assegnare a un requisito una non conformità	21
7.6.2.1	Non conformità Maggiore	21
7.6.3	Assegnazione di un punteggio a un requisito con N/A (non applicabile)	22
7.7	Rapporto di valutazione	22
7.7.1	Struttura del rapporto di valutazione	22
7.7.2	Le differenti fasi per il rapporto di valutazione	23
7.7.2.1	Stesura del rapporto di valutazione e della bozza del piano di azione	23
7.7.2.2	Completamento del piano di azione correttivo da parte dell'azienda	24
7.7.2.3	Validazione del piano di azione da parte del valutatore	24
7.8	Assegnazione dei punteggi e condizioni per l'emissione di un rapporto di valutazione e una lettera di accettazione	24
7.8.1	Livello Base	25
7.8.2	Livello Intermedio	26
7.9	Periodo di tempo per la valutazione IFS Global Markets Food	28

8	Ciclo di valutazione	29
9	Informazione circa le condizioni di ritiro del rapporto di valutazione e lettera di accettazione	30
10	Distribuzione e conservazione del rapporto di valutazione	30
11	Azioni supplementari	31
12	Procedura di appello	31
12.1	Procedura di appello degli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione	31
12.2	Azioni dell'assicurazione qualità dopo la notifica del reclamo	31
13	Proprietà ed uso del logo IFS Global Markets – Food	32
14	Revisione del Programma IFS Global Markets – Food	33
	ALLEGATO 1 Applicazione della Checklist	34
	ALLEGATO 2 Processo di valutazione	35
	ALLEGATO 3 Scopi di prodotto e scopi tecnologici	36
	ALLEGATO 4 Livello base + HACCP	38

PARTE 2

Lista dei requisiti di valutazione

IFS Global Markets – Food

A	Sistema di gestione della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari	42
	Specifiche incluso il rilascio del prodotto	42
	Rintracciabilità	43
	Gestione degli incidenti della sicurezza dei prodotti alimentari	44
	Controllo dei prodotti non conformi	44
	Azioni correttive	44
	Responsabilità della Direzione	45
	Requisiti della tenuta delle registrazioni	45
	Controllo delle misurazioni & dispositivi di monitoraggio	46
	Formazione	46
	Procedure	47
	Gestione dei reclami	47
	Analisi dei prodotti	47
	Accordo contrattuale e approvvigionamento	48
	Approvazione dei fornitori e monitoraggio delle prestazioni	49
B	Buone pratiche di fabbricazione (GMPs)	49
	Igiene del personale	49
	Infrastrutture e dotazioni dell'ambiente	49
	Pulizia e disinfezione	50
	Controllo contaminazione del prodotto	50
	Controllo infestanti	50
	Qualità dell'acqua	51
	Locali riservati al personale	51
	Gestione rifiuti	51
	Stoccaggio e trasporto	51
	Manutenzione della struttura e delle attrezzature	52
C	Controllo dei pericoli dei prodotti alimentari	53
	Compiti preliminari	53
	Controllo degli allergeni	53
	HACCP	54
	Food Defence	55
	ALLEGATO 1 Glossario/lista delle definizioni	56

PARTE 3

Requisiti relativi agli enti di certificazione, fornitori di servizi di valutazione, valutatori

0	Introduzione	62
1	Requisiti per gli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione	62
1.1	Enti di Certificazione	62
1.2	Fornitori di servizi di valutazione	62
1.3	Responsabilità degli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione per le valutazioni del Programma IFS Global Markets – Food (inclusi freelancer)	63
2	Requisiti per i valutatori IFS Global Markets – Food	63
2.1	Requisiti generali	63
2.2	Requisiti dei valutatori per l'applicazione iniziale	64

PARTE 4

Rapporti, Software auditXpressX™ e database IFS

0	Introduzione	66
1	Rapporto	66
1.1	Descrizione generale della valutazione (Allegato 1)	66
1.2	Rapporto di valutazione (Allegato 2)	67
1.3	Piano di azioni correttive (Allegato 3)	67
2	Software auditXpressX™	67
3	Il database IFS (www.ifs-certification.com)	68
	ALLEGATO 1 Descrizione generale della valutazione	71
	ALLEGATO 2 Rapporto di valutazione	74
	ALLEGATO 3 Piano di azioni correttive	77
	ALLEGATO 4 Bozza: lettera di accettazione	78

PARTE 1

1	La storia dell'International Featured Standards	12
2	Storia del programma IFS Global Markets – Food	13
3	Proposito e contenuto del protocollo di valutazione	14
4	Fasi all'interno del Programma IFS Global Markets – Food	14
5	Tipi di valutazioni	15
6	Scopo della valutazione	16
7	Il processo di valutazione	17
8	Ciclo di valutazione	29
9	Informazione circa le condizioni di ritiro del rapporto di valutazione e lettera di accettazione	30
10	Distribuzione e conservazione del rapporto di valutazione	30
11	Azioni supplementari	31
12	Procedura di appello	31
13	Proprietà ed uso del logo IFS Global Markets – Food	32
14	Revisione del Programma IFS Global Markets – Food	33
	ALLEGATO 1: Applicazione della Checklist	34
	ALLEGATO 2: Processo di valutazione	35
	ALLEGATO 3: Scopi di prodotto e scopi tecnologici	36
	ALLEGATO 4: Livello base + HACCP	38



PARTE 1

Protocollo di valutazione

1 La storia dell'International Featured Standards

Gli audit dei fornitori sono una caratteristica costante dei sistemi e delle procedure dei distributori ormai da molti anni. Fino al 2003 venivano eseguiti dai Servizi Qualità dei singoli distributori al dettaglio, catene cash & carry e servizi di ristorazione commerciale. Il continuo aumento delle esigenze dei consumatori, le sempre maggiori responsabilità dei distributori, il moltiplicarsi dei requisiti legali e la globalizzazione dell'offerta di prodotti hanno reso essenziale lo sviluppo di uno Standard uniforme di garanzia della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari. Si è inoltre reso necessario individuare una soluzione per ridurre i tempi associati ai numerosi audit sia per i distributori che per i fornitori.

I membri della Federazione Tedesca dei Distributori – Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) – e della sua controparte francese – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) – hanno messo a punto uno standard per la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari venduti con i marchi dei distributori, denominato IFS Food, la cui funzione è quella di consentire la valutazione, sulla base di un approccio uniforme, dei sistemi di sicurezza alimentare e di qualità dei prodotti applicati dai fornitori. Questo standard è ora gestito da IFS Management GmbH, società partecipata da FCD e HDE e vale per tutte le fasi di lavorazione dei prodotti alimentari successive all'uscita dall'azienda agricola. L'IFS Food Standard è stato confrontato con il documento guida GFSI ed è riconosciuto da GFSI (Global Food Safety Initiative).

IFS Food, il primo standard della famiglia IFS è stato lanciato in Germania nel 2003.

Nel gennaio 2004 è stata redatta una versione aggiornata dello Standard, pubblicata in collaborazione con FCD.

Durante il 2005/2006, le associazioni italiane dei distributori, Associazione Nazionale Cooperative Consumatori (ANCC), Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti (ANCD) e Federdistribuzione si sono unite all'International Food Standard (oggi International Featured Standards).

Per la versione attuale dell'IFS Food, versione 6, la Commissione Tecnica Internazionale e i gruppi di lavoro francese, tedesco, Italiano, spagnolo e Nord Americano sono stati coinvolti attivamente, così come i distributori, rappresentanti dell'industria, servizi connessi al settore alimentare e gli enti di certificazione di tutto il mondo. Suggerimenti sono stati forniti anche dai distributori dell'Asia e Sud America.

L'IFS ha cominciato con la pubblicazione dell'IFS Food e successivamente con lo sviluppo di altri standard, quali IFS Logistics, IFS Broker, IFS Wholesale/Cash & Carry, IFS PACsecure, IFS Food Store, IFS Household and Personal Care Products (HPC), questo programma IFS Global Markets – Food e l'IFS Global Markets – Logistics.

L'IFS Global Market – Food è un programma appartenente al marchio IFS (International Featured Standards).

2 Storia del programma IFS Global Markets – Food

Nel 2008, le industrie agroalimentari del GFSI hanno ritenuto necessario supportare e assistere tecnicamente le «piccole e/o medie imprese» nello sviluppo del proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare. Per «piccole e/o medie imprese» ci si riferisce allo stato dell'attività commerciale relativa alla gestione dei sistemi di sicurezza alimentare ed in particolare a quelle imprese che incontrano difficoltà nell'implementazione dell'HACCP, così come al numero di persone e volumi di produzione.

Le piccole e medie imprese per la loro grandezza, per la mancanza di esperienza tecnica, risorse economiche o natura del proprio lavoro, incontrano difficoltà nell'attuazione dell'HACCP nella loro attività di produzione alimentare in quanto le richieste del mercato all'interno della catena di fornitura spesso sono alte. Queste realtà non necessariamente hanno accesso all'esperienza, alle risorse tecniche e finanziarie per andare incontro a questi requisiti in termini di sicurezza alimentare.

Seguendo questa iniziativa, IFS ha deciso di elaborare un programma standardizzato, volontario di valutazione della sicurezza alimentare basato su un approccio graduale sulla base della checklist versione 2 del GFSI Global Markets. L'iniziativa è denominata Programma IFS Global Markets – Food versione 2 e fornirà assistenza alle «aziende di piccole e medie dimensioni», per lo sviluppo del proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare e per affrontare le prime fasi di implementazione dell'IFS Food (se pertinente).

Per semplificare il processo di raggiungimento della certificazione secondo lo Standard IFS Food, così come garantire la sicurezza alimentare e per fornire un supporto aggiuntivo e gli strumenti per confrontare i risultati di valutazione, la Check list Global Markets è stata inclusa nello schema IFS.

L'obiettivo del Programma è quello di facilitare l'accesso al mercato locale, creare una reciproca accettazione nella catena di approvvigionamento e fornire una linea guida per guidare, sviluppare e valutare le piccole e medie imprese. Il Programma include un protocollo per condurre in modo progressivo il processo di sviluppo del sistema di gestione della sicurezza alimentare e qualità.

2.1 Benefici del Programma IFS Global Markets – Food

Il Programma IFS Global Markets – Food combina la Checklist GFSI Global Markets con il protocollo di valutazione IFS, i requisiti base per gli enti di certificazione e i valutatori e il rapporto definito di valutazione.

In aggiunta, il software IFS «auditXpress» e il database IFS garantiscono che ogni rapporto di valutazione sia sviluppato allo stesso modo e caricato nel database dove tutti i distributori e produttori che supportano IFS Global Market – Food, possono seguire gli sviluppi dei propri fornitori.

I maggiori vantaggi del Programma IFS Global Market – Food sono:

- Fornire un programma di valutazione per le piccole e medie imprese
- Offrire un approccio sistematico per raggiungere lo Standard IFS Food (se applicabile) nell'arco di un tempo definito

- Stabilire un Sistema di valutazione uniforme e coerente
- Fornire un approccio per un processo di miglioramento continuo all'interno del sistema di punteggio IFS
- Lavorare con un ente di certificazione/fornitori di servizi di verifica e valutatori qualificati
- Garantire compatibilità e trasparenza attraverso l'intera catena di fornitura
- Ridurre i costi e il tempo sia per i fornitori sia per i distributori.

3 Proposito e contenuto del protocollo di valutazione

Questo protocollo di valutazione descrive i requisiti specifici di valutazione per le organizzazioni coinvolte nel Programma IFS Global Markets – Food.

Fornisce inoltre la guida per la valutazione dei requisiti di livello base ed intermedio al fine di raggiungere l'obiettivo di ottenere la piena certificazione secondo lo Standard IFS Food se richiesto.

Lo scopo del protocollo è definire i criteri che l'ente di certificazione/fornitori di servizi di valutazione devono seguire quando svolgono le valutazioni secondo i requisiti del Programma IFS Global Markets – Food, requisiti di prodotto e valutazione di processo. Esso dettaglia anche le procedure che devono essere osservate dalle aziende che sono valutate, e chiarisce la logica della loro valutazione. I requisiti IFS per gli enti di certificazione, fornitori di servizi di valutazione e i valutatori sono chiaramente descritti nella Parte 3 di questo documento.

4 Fasi all'interno del Programma IFS Global Markets – Food

Il protocollo deve essere utilizzato come guida per l'utente in relazione alle seguenti quattro fasi chiave del Programma IFS Global Markets – Food:

(0) Auto valutazione – o Pre-valutazione:

Auto valutazione o pre valutazione volontaria condotta secondo la checklist di livello Base e/o Intermedio per consentire all'azienda di decidere il livello di entrata nel Programma. Sulla base dell'esito dell'auto o pre valutazione, l'azienda dovrebbe passare sia alla fase 2 (Valutazione Livello Base), fase 3 (Valutazione Livello Intermedio) o fase 4 (Certificazione IFS Food).

(1) Valutazione con ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione:

Livello Base o Livello Base + HACCP:

Viene svolta una valutazione non accreditata dell'azienda sulla base dei requisiti specificati nella Checklist Livello Base. I requisiti tecnici di questo livello sono costituiti da circa il 35% dei requisiti chiave dello Standard IFS Food 6, inclusi i Sistemi di Sicurezza Alimentare, le Buone Pratiche di Produzione e Controllo dei Pericoli dei Alimentari. A seconda del partner commerciale, possono essere valutati ulteriori requisiti.

Per includere i requisiti della legislazione Europea, meglio attinenti ai requisiti di livello base, sono stati spostati i requisiti HACCP dalla check list del livello Intermedio alla check list del livello base. Questa check list combinata si chiama livello base + HACCP e può essere valutata al posto del livello base. Una descrizione di quali requisiti sono stati spostati dal livello intermedio a livello base + HACCP si trova nell'allegato 4.

(2) Valutazione con ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione:

Livello Intermedio:

Viene svolta una valutazione non accreditata dell'azienda sulla base dei requisiti specificati nella Checklist Livello Intermedio che include i requisiti di Livello Base e approssimativamente un ulteriori 20% degli elementi dello Standard IFS Food. A seconda del partner commerciale, possono essere valutati ulteriori requisiti.

(3) Certificazione secondo lo Standard IFS Food da un ente di certificazione:

Una certificazione ufficiale accreditata secondo lo Standard IFS Food.

Le possibili opzioni di applicazione della Checklist sono indicate nell'Allegato 1: Applicazione della Checklist.

Le fasi da 1 a 2 sono considerate come transitorie, la permanenza ad un livello non dovrebbe superare un (1) anno, a meno che esista un accordo differente con il partner commerciale. Generalmente un Programma deve essere concordato con l'azienda valutata per raggiungere i requisiti dello Standard IFS Food entro un tempo massimo di tre (3) anni.

La valutazione del rischio di prodotto e delle prestazioni del fornitore devono essere considerate quando sono consentite eccezioni.

5 Tipi di valutazioni

5.1 Auto valutazione

Viene condotta un'auto valutazione volontaria dall'azienda secondo la checklist livello base o intermedio per decidere il livello di ingresso nel Programma.

5.2 Prevalutazione

Viene condotta una valutazione volontaria con il supporto di un consulente indipendente o di un ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione secondo la checklist livello base o intermedio per decidere il livello di ingresso nel Programma.

5.3 Valutazione iniziale

Viene svolta una valutazione iniziale con un valutatore registrato IFS, che è sia prima valutazione del sito secondo la Checklist livello base o intermedio o valutazione dopo l'interruzione del ciclo di valutazione.

5.4 Ri valutazione (dopo una valutazione « non approvata »)

Viene svolta una valutazione non accreditata, del sito con un valutatore IFS registrato, secondo tutti requisiti della Checklist livello base o intermedio.

5.5 Valutazione di rinnovo

Viene svolta una valutazione non accreditata del sito con un valutatore registrato IFS, secondo la checklist livello base o intermedio dopo una valutazione iniziale all'interno del ciclo di certificazione pertinente.

Nota: Le aziende e i distributori che hanno inserito le aziende valutate tra i propri favoriti nel database IFS, riceveranno un messaggio se vi è ripetizione di un certo livello.

6 Scopo della valutazione

Lo scopo di valutazione dell' IFS Global Markets – Food deve essere definito secondo i seguenti requisiti:

- Il Programma IFS Global Markets – Food è inteso a sviluppare e valutare i prodotti alimentari a marchio della distribuzione e all'ingrosso così come altri prodotti alimentari. Il Programma è applicabile alle aziende che trasformano i prodotti alimentari o ad aziende che confezionano prodotti sfusi. Il Programma IFS Global Markets – Food può essere usato solo quando un prodotto è « trasformato/lavorato » o quando vi è un pericolo per la contaminazione del prodotto durante il confezionamento primario. Come risultato, il Programma IFS Global Markets – Food non si applica alle seguenti attività:
 - importazione (uffici, es. tipiche aziende di intermediazione)
 - trasporto, stoccaggio e distribuzione
 - commercializzazione
- Il livello pianificato e lo scopo di valutazione devono essere chiari e inequivocabili, indicati nel contratto tra l'azienda valutata e l'ente valutatore. Il livello pianificato e lo scopo di valutazione devono essere dichiarati nel rapporto di valutazione e nella lettera di accettazione.
- Lo scopo di valutazione sarà anche riesaminato dal valutatore durante la riunione di apertura di valutazione.
- Lo scopo di valutazione deve includere la completa attività dell'azienda (lo stesso tipo di produzione su linee diverse per i prodotti che recano marchi del fornitore e marchi del distributore/grossista) e non solo la linea(e) di produzioni relativa ai prodotti recanti il marchio del distributore/grossista.
- La valutazione deve essere svolta al momento in cui i prodotti definiti nello scopo di valutazione sono lavorati e/o confezionati. Per esempio, non è possibile includere nello scopo di valutazione IFS Global Markets-Food linee di produzione del sito valutato non operative durante la valutazione, a meno che tali linee di produzione riguardino lo stesso studio di valutazione del rischio e gli stessi prodotti e scopi delle linee che vengono valutate quando operative. Se durante la valutazione, alcune linee non sono operative nel sito valutato e coinvolgono studi di valutazione del rischio, prodotti e scopi diversi, il valutatore può

chiedere all'azienda di attivare le linee di produzione in un secondo momento in modo tale che tali linee siano valutate durante la giornata di valutazione.

- La valutazione deve essere specifica per il sito in cui viene effettuata l'intera lavorazione o confezionamento del prodotto. Dove vi sono strutture decentrate e la valutazione di una certa sede è insufficiente per ottenere una visione completa delle lavorazioni aziendali, allora tutte le altre sedi di pertinenza devono essere incluse nella valutazione. Tutti i dettagli devono essere documentati all'interno del profilo aziendale del rapporto di valutazione.
- La valutazione deve includere l'attività completa dell'azienda. L'attività svolta durante la valutazione deve essere riesaminata e validata all'inizio della verifica dopo una analisi iniziale dei rischi. Inoltre, queste attività potranno essere modificate dopo la valutazione del rischio (per esempio, se una ulteriore attività interferisce con quella riguardante lo scopo di valutazione).

Lo scopo di valutazione deve fare riferimento agli scopi di prodotto e scopi tecnologici valutati (vedere Allegato 3).

Esempio: per una azienda che produce carni surgelate, congelate e in scatola, lo scopo di valutazione deve fare riferimento allo scopo di prodotto 1 (carni rosse e bianche, pollame e prodotti a base di carne) e scopi tecnologici A (sterilizzazione), D (surgelazione/raffreddamento), E (processi per prevenire la contaminazione del prodotto se applicabile) e F (miscelazione, taglio, confezionamento).

- In caso di processi in outsourcing, l'ente di certificazione/fornitori di servizi di valutazione, deve fare particolare attenzione a questa condizione. Lo scopo di valutazione deve essere chiaramente descritto e specificato nel rapporto di valutazione e sulla lettera di accettazione.
- Se in **circostanze eccezionali**, l'azienda decide di escludere una gamma specifica di prodotti (linee di prodotto) dallo scopo di valutazione, l'ente di certificazione/fornitori di servizi di valutazione lo può consentire se il rischio di contaminazione tra i prodotti inclusi e quelli esclusi è correttamente controllato (e verificato dall'ente di certificazione/fornitori di servizi di valutazione). Se documentata e giustificata, l'esclusione deve sempre essere chiaramente indicata nella lettera di accettazione e nel profilo aziendale del rapporto di valutazione.

L'azienda deve informare il proprio ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione di eventuali cambiamenti che possano influenzare la propria capacità di rispettare i requisiti della valutazione (es. richiami, allerta sui prodotti, organizzazione e direzione, modifiche ai prodotti o ai metodi di produzione, indirizzi di contatto e sito di produzione, ecc.). Questa informazione deve essere fornita entro tre (3) giorni lavorativi.

7 Il processo di valutazione

7.1 Auto valutazione o pre valutazione volontaria

Prima di essere valutata, l'azienda deve leggere nel dettaglio la versione corrente dei requisiti del Programma IFS Global Markets – Food. Informazioni circa il Programma IFS Global Markets – Food e requisiti generali sono disponibili e possono essere scaricati gratuitamente dal sito web IFS. Possono essere forniti specifici requisiti contrattuali aggiuntivi dai partner commerciali o attraverso l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione.

L'auto valutazione deve essere svolta dall'azienda stessa. In alternativa, la pre valutazione può essere svolta con il supporto di un tutor di un ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione o un consulente indipendente qualificato.

L'auto valutazione o pre valutazione dei requisiti della Checklist livello base e intermedio è una fase volontaria, il cui obiettivo è di consentire all'azienda di svolgere il proprio processo di analisi delle proprie carenze e sviluppare il corrispondente piano di azioni.

7.2 Selezione dell'ente di certificazione/fornitori di servizi di consulenza – accordi contrattuali

Per garantire l'integrità del Programma IFS Global Markets – Food l'azienda che vuole raggiungere la valutazione secondo il livello base o intermedio, deve scegliere un ente di certificazione o un fornitore di servizi di valutazione i cui valutatori abbiano i corrispondenti criteri della Parte 3 di questo programma.

Una lista degli enti di certificazione e fornitori di servizi di valutazione è disponibile nel sito web IFS.

L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione può avere valutatori qualificati per uno o più scopi. La conferma degli scopi di prodotto e scopi tecnologici per i quali l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione può svolgere le valutazioni, deve essere ottenuta dallo stesso ente di certificazione/fornitori di servizi di valutazione.

Un valutatore (co-e valutatore leader) non è autorizzato a svolgere più di tre (3) valutazioni consecutive nello stesso sito aziendale (qualsiasi sia il tempo tra le valutazioni). In caso di pre valutazione, il valutatore che ha svolto questa valutazione deve essere diverso da colui che svolge la valutazione iniziale.

Deve esistere un accordo di valutazione individuale tra l'azienda valutata e l'ente di certificazione/fornitori di servizi di valutazione che dettagli lo scopo di valutazione, la data di valutazione, la durata e ulteriori requisiti di reportistica. Il contratto deve riportare:

- L'autorizzazione all'ente di certificazione/fornitori di servizi di valutazione di valutare i sistemi di gestione, le strutture, i siti produttivi e le pratiche della parte valutata;
- L'autorizzazione all'ente di certificazione/fornitori di servizi di valutazione ad aggiornare il rapporto di valutazione nel database IFS;
- Chiarimenti circa la fatturazione relativa alla valutazione.

La valutazione deve preferibilmente essere condotta nella lingua dell'azienda e l'ente di certificazione/fornitori di servizi di valutazione deve fare ogni tentativo per nominare un valutatore la cui lingua nativa o lingua principale di lavoro sia la lingua dell'azienda. La lingua del rapporto di valutazione deve essere concordata con il partner commerciale.

E' responsabilità dell'azienda valutata verificare che l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione sia approvato per svolgere valutazioni secondo l'IFS Global Marktes – Food.

7.3 Durata di una valutazione

Gli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione hanno un adeguato sistema per definire il tempo minimo necessario per una valutazione. Una valutazione della Checklist completa deve essere tipicamente da quattro (4) a otto (8) ore. La durata di valutazione non include il tempo di preparazione della valutazione e la generazione del rapporto.

Diversi fattori che sono dettagliati nel contratto tra l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione e l'azienda svolgono un ruolo nella determinazione del tempo richiesto per una idonea valutazione.

Essi includono:

- le dimensioni dell'azienda
- lo scopo di valutazione
- il numero di persone impiegate nel sito
- il numero di tutte le deviazioni riscontrate nella valutazione precedente.

$\frac{2}{3}$ della durata di valutazione deve essere utilizzato, come tempo minimo, nell'area produttiva del sito.

Nell'eventualità che non tutto riguardante lo scopo di valutazione definito sia valutato durante la giornata di valutazione pianificata, è necessario del tempo aggiuntivo.

Al valutatore è suggerito di riesaminare la documentazione e le registrazioni nell'area di produzione invece che nell'ufficio.

Indipendentemente dalla durata della valutazione, a fianco della preparazione della valutazione in sito, per la preparazione del rapporto di valutazione sono richieste dalle due (2) alle tre (3) ore.

7.3.1 Valutazione livello base o livello base + HACCP

Il valutatore svolgerà una valutazione non accreditata secondo la Checklist livello base o livello base + HACCP. La durata della valutazione dipende dalla natura e complessità dell'azienda valutata.

Nel caso in cui venga condotta una valutazione secondo il livello base + HACCP, il database IFS mostra entrambi i risultati separatamente. Il risultato livello base + HACCP è calcolato al di fuori del rapporto caricato attraverso l'aggiunta di tutti i requisiti di base e di HACCP.

7.3.2 Valutazione Livello Intermedio

Il valutatore svolgerà una valutazione non accreditata secondo la Checklist livello intermedio includendo i requisiti di livello base. La durata della valutazione dipende dalla natura e complessità dell'azienda valutata.

7.4 Preparazione di un piano di valutazione

L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve fornire il piano di valutazione. Il piano di valutazione include appropriati dettagli circa lo scopo coperto e la complessità della valutazione. Il piano di valutazione deve essere sufficientemente flessibile per rispondere a qualsiasi evento non preventivato che possa manifestarsi durante l'ispezione in sito come parte della valutazione. Il piano di valutazione tiene in considerazione il riesame del rapporto di valutazione e del piano di azione relativi alla valutazione precedente, qualsiasi sia la data in cui questa valutazione precedente sia stata svolta. Esso specifica anche quali dei prodotti o gamme di prodotti dell'azienda devono essere valutati. L'azienda può essere valutata solo nel momento in cui sta effettivamente producendo i prodotti specificati nello scopo di valutazione. Il piano di valutazione deve essere inviato all'azienda prima della valutazione, per garantire la disponibilità delle persone responsabili nel giorno definito di valutazione.

Durante la valutazione, l'azienda assisterà e coopererà con il valutatore. Il valutatore che conduce la valutazione, valuterà tutti i requisiti del Programma IFS Global Markets – Food, che sono pertinenti circa la struttura e funzione dell'azienda. Se applicabile, possono essere valutate specifiche domande e requisiti del partner commerciale.

Durante la riunione di chiusura, il valutatore deve presentare tutti i risultati e discutere tutte le deviazioni che sono state identificate. L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve emettere all'azienda un rapporto di valutazione provvisorio e delineare un piano di azione, che devono essere utilizzati come base per preparare le azioni correttive per le deviazioni e non conformità riscontrate.

7.5 Condurre la valutazione

La valutazione può essere condotta in accordo all'allegato 1: Applicazione delle Checklist.

Gli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione, devono scaricare la versione più aggiornata dal sito web IFS. Se disponibile, l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve usare la Checklist nella lingua locale dell'azienda valutata. Dove la traduzione nella lingua locale non sia disponibile, deve essere usata la versione inglese.

Il valutatore deve valutare tutti i requisiti della Checklist pertinente.

Se applicabile, devono essere valutate le singole Checklist aggiuntive del partner commerciale.

7.6 Valutazione dei requisiti

Il valutatore valuta la natura e significato di qualsiasi deviazione o non conformità.

Al fine di determinare la conformità ai requisiti di livello base o intermedio del Programma IFS Global Markets – Food, il valutatore deve valutare tutti i requisiti della Checklist concordata. Ci sono diversi livelli per classificare i risultati

7.6.1 Assegnare a un requisito una deviazione

Per i requisiti regolari del Programma IFS Global Markets – Food, ci sono le seguenti possibilità di punteggio:

- A:** Conformità completa al requisito specificato nel programma
- B:** Conformità quasi completa al requisito specificato nel programma, ma è stata rilevata una piccola deviazione
- C:** Solo una parte limitata del requisito è stata implementata
- D:** Il requisito nel programma non è stato implementato

I punteggi sono emessi per ogni singolo requisito come segue:

Tabella n° 1: Punteggio dei requisiti

Risultato	Spiegazione	Punteggi
A	Conformità completa	20 punti
B (deviazione)	Conformità quasi completa	15 punti
C (deviazione)	È stata implementata una parte limitata del requisito	5 punti
D (deviazione)	Il requisito non è stato implementato	0 punti

In aggiunta a questo punteggio, il valutatore può decidere di assegnare all'azienda una non conformità «Maggiore». Questa possibilità è spiegata nei capitoli successivi.

7.6.2 Assegnare a un requisito una non conformità

Nell'IFS Global Markets – Food v2, c'è un tipo di non conformità, che è Maggiore. Comporta la detrazione di punti dall'ammontare del punteggio totale.

7.6.2.1 Non conformità Maggiore

Una non conformità Maggiore è definita come segue:

Una non conformità maggiore può essere assegnata a ogni requisito quando viene rilevata una non conformità sostanziale nella soddisfazione dei requisiti del programma. Essa include il non rispetto dei requisiti legali, normative, sicurezza alimentare, problematiche del cliente o in casi di disfunzioni interne (es. processi completamente non regolamentati e controllati). Una Maggiore può essere assegnata quando la non conformità identificata può portare a un serio pericolo per la salute.

Una non conformità maggiore porterà a una sottrazione del 10% del possibile ammontare totale di punti.

Nel caso in cui una (nel livello intermedio) o diverse non conformità Maggiori siano emesse durante la valutazione ed è in essere un rapporto IFS Global Markets – Food e una lettera di accettazione, questi saranno ritirati nel database IFS dall'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione il prima possibile e comunque entro due (2) giorni lavorativi dopo la data di valutazione.

Nel database IFS, le spiegazioni circa le ragioni del ritiro del rapporto di valutazione in essere e della lettera di accettazione devono essere scritte in lingua inglese. Devono essere fornite chiare spiegazioni delle non conformità rilevate indicando il numero dei requisiti coinvolti. Queste spiegazioni devono essere dettagliate ed essere le medesime di quelle descritte nel piano di azione correttivo.

Nota: tutti gli utenti aventi accesso al database IFS e che hanno inserito la rispettiva azienda nella propria lista dei preferiti, riceveranno una notifica via email (con le spiegazioni delle non conformità identificate) dal database IFS, circa il ritiro del rapporto di valutazione e lettera di accettazione in essere.

Nel caso in cui sia stata identificata più di una non conformità Maggiore, deve essere svolta una completa nuova valutazione, se si desidera continuare a seguire il rispetto dell'IFS Global Markets – Food.

Se sono presenti requisiti del partner commerciale, la specifica check list deve essere assegnata separatamente.

7.6.3 Assegnazione di un punteggio a un requisito con N/A (non applicabile)

Quei requisiti considerati non applicabili all'azienda devono essere identificati e supportati da una valutazione del rischio e/o predeterminati dal partner commerciale ove applicabile. Quando il valutatore concorda che un requisito non è applicabile per una azienda, questo deve essere valutato come:

N/A: Non applicabile e fornire una breve spiegazione nel rapporto di valutazione.

I requisiti N/A non devono essere inclusi nel piano di azione, ma devono essere elencati in una tabella separata nel rapporto di valutazione.

I requisiti N/A saranno esclusi dal punteggio finale.

7.7 Rapporto di valutazione

A seguito di ogni valutazione, deve essere preparato un rapporto scritto nel formato concordato (vedere Parte 4). Deve essere emessa una lettera di accettazione se la valutazione è approvata provvisoria o solo approvata.

Il rapporto di valutazione e la lettera di accettazione devono essere caricati nel database IFS dopo la valutazione entro il termine stabilito (vedere Parte 1, capitolo 7.9). Il rapporto fornisce una visione della conformità dell'azienda. La lettera di accettazione specifica i dettagli della valutazione e il risultato finale di valutazione.

7.7.1 Struttura del rapporto di valutazione

Il rapporto di valutazione deve fornire trasparenza e confidenza al lettore e sarà redatto dal valutatore. Il rapporto di valutazione deve essere suddiviso in sezioni differenti:

- Informazioni generali sull'azienda
- Risultato generale di valutazione
- Sommario generale in un formato tabulare per tutti i capitoli.
- Riassunto della valutazione
- Riassunto e osservazioni di tutte le non conformità Maggiori stabilite
- Descrizione del follow up delle azioni correttive dalla precedente valutazione
- Lista separata (incluse le spiegazioni) di tutti i requisiti valutati con N/A (non applicabile)

Tutte le deviazioni (B, C, D) e le non conformità Maggiori identificate durante la valutazione, sono presentate in un piano di azione separato. A seguito della assegnazione del grado di valutazione per ogni deviazione e non conformità, l'azienda deve produrre un piano di azioni correttive. In questo modo, il lettore del rapporto è consapevole delle non conformità e delle deviazioni e anche delle azioni correttive che l'azienda sta intraprendendo.

Se esistente, la valutazione relativa ai requisiti specifici aggiuntivi del partner commerciale deve essere riportata separatamente.

7.7.2 Le differenti fasi per il rapporto di valutazione

7.7.2.1 Stesura del rapporto di valutazione e della bozza del piano di azione

Il valutatore deve spiegare tutte le non conformità Maggiori e le deviazioni (B, C, D) e tutti i requisiti che sono stati trovati N/A.

Il piano di azione deve includere tutti i requisiti che non sono stati valutati con A o N/A. La bozza del piano di azione deve rispettare il proforma del piano di azione del software auditXpressXTM. Essa deve includere gli elementi della tabella n° 2.

Il valutatore deve completare tutti i campi A nella tabella n° 2 spiegando e giustificando le deviazioni e le non conformità Maggiori trovate prima di inviare all'azienda la bozza del piano di azione e il rapporto preliminare di valutazione.

L'ente di certificazione/fornitore servizi di valutazione deve inviare all'azienda il rapporto preliminare di valutazione e la bozza del piano di azione entro due (2) settimane dalla data di valutazione.

Tabella n° 2: bozza del piano di azione

Numero del requisito	Requisito Programma IFS Global Markets – Food	Valutazione	Spiegazione (dal valutatore)	Azioni correttive (dall'azienda)	Correzione della causa alla fonte e azioni correttive (dall'azienda)	Rilascio da parte del valutatore
			Campo A	Campo B	Campo C	Campo D
B.A 2.1	Esiste un sistema di gestione di rintracciabilità...?	Maggiore				
B.A 2.2	Il sistema di rintracciabilità include...?	C				
B.A 2.3	Sono disponibili le registrazioni che consentono...?	B			X	
B.A 2.4	Ci sono procedure di etichettature chiare che...?	D				

7.7.2.2 Completamento del piano di azione correttivo da parte dell'azienda

L'azienda deve inserire le azioni correttive proposte (Campo B della tabella n° 2) per tutte le non conformità Maggiori e le deviazioni (B, C, D), elencate dal valutatore.

Per tutte le deviazioni valutate con punteggio C, D e non conformità Maggiore, l'azienda deve formulare chiaramente le responsabilità e le scadenze di implementazione delle azioni correttive (tabella n° 2, Campo C). Tutte le azioni correttive devono essere completate entro tre (3) mesi. Se ciò non è possibile, deve essere concordato un termine di scadenza ulteriore. L'azienda deve inviare il piano di azioni correttive all'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione entro due (2) settimane dal ricevimento del rapporto preliminare di valutazione e della bozza del piano di azione. Se questa scadenza non viene rispettata, l'azienda si deve sottoporre ad una nuova completa valutazione.

Nota: Possono essere accettati se concordati con il partner commerciale, varianti al processo di creazione del rapporto e della bozza del piano di azione.

7.7.2.3 Validazione del piano di azione da parte del valutatore

Il valutatore o un rappresentante dell'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve validare l'attinenza del piano delle azioni correttive presentate dall'azienda valutata (Campo D della tabella n° 2). Se le azioni correttive non sono valide o non sono pertinenti, l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve restituire il piano di azione all'azienda affinché quest'ultima lo completi entro la scadenza dovuta.

7.8 Assegnazione dei punteggi e condizioni per l'emissione di un rapporto di valutazione e una lettera di accettazione

L'assegnazione generale dei punteggi dei diversi livelli è descritta di seguito.

7.8.1 Livello Base

I risultati della valutazione in accordo al Livello Base possono essere:

Tabella n° 3: Valutazione risultati nel Livello Base

Risultato della valutazione	Stato	Azione da parte dell'azienda	Modulo del rapporto	Frequenza valutazione
> 1 maggiore in Livello Base e/o < 75% del punteggio totale	Non approvato	Azioni e nuova valutazione da concordare	Il rapporto dà uno stato	Ri-valutazione se desiderato
Max. 1 maggiore in Livello Base e ≥ 75% del punteggio totale	Approvazione provvisoria a livello base purché ulteriori azioni siano intraprese e validate dal partner commerciale o ente di certificazione/ fornitori di servizi di valutazione per l'approvazione finale	Inviare il piano di azioni correttive entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare. Completare il piano di azioni correttive entro 3 mesi dopo la valutazione. Implementare le azioni correttive per le non conformità Maggiori per la validazione finale.	Il rapporto include il piano di azioni correttive e dà uno stato	Dodici (12) mesi per la prossima valutazione pianificata
	Nel caso in cui non vi siano ulteriori azioni intraprese o non vi sia la validazione – non approvato al livello base	Azioni e nuova valutazione da concordare	Il rapporto dà uno stato	Ri-valutazione se desiderato
Nessuna maggiore nel Livello Base e ≥ 75% del punteggio totale	Approvato a Livello Base	Inviare il piano di azioni correttive entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare. Completare il piano di azioni correttive entro 3 mesi dopo la valutazione.	Il rapporto include il piano di azioni correttive e dà uno stato	Dodici (12) mesi per rinnovare la valutazione

I risultati sono calcolati automaticamente seguendo le regole di cui sopra.

7.8.2 Livello Intermedio

I risultati della valutazione in accordo al livello intermedio possono essere:

Tabella n° 4: Valutazione risultati livello intermedio

Risultato della valutazione	Stato	Azione da parte dell'azienda	Modulo del rapporto	Frequenza valutazione
Nessuna maggiore nel Livello Intermedio e nessuna maggiore nel Livello Base e < 75 % del punteggio totale	Non approvato a livello intermedio	Azioni e nuova valutazione da concordare	Il rapporto dà uno stato	Ri-valutazione del livello intermedio se desiderato
≥ 1 maggiore in livello intermedio e > 1 maggiore in livello base	Non approvato a livello base e livello intermedio	Azioni e nuova valutazione da concordare	Il rapporto dà uno stato	Ri-valutazione se desiderato
≥ 1 maggiore in livello intermedio e max. 1 maggiore in livello base e ≥ 75 % del punteggio totale della Checklist livello base	Approvazione provvisoria a livello base fino a ulteriori azioni intraprese e validate dal partner commerciale o ente di certificazione/fornitori di servizi di valutazione per l'approvazione finale	Inviare il piano di azioni correttive entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare. Completare il piano di azioni correttive entro 3 mesi dopo la valutazione	Il rapporto include il piano di azioni correttive e dà uno stato	Dodici (12) mesi per la prossima valutazione pianificata
	Nel caso in cui non vi siano ulteriori azioni intraprese o non vi sia la validazione – non approvato nel livello base	Azioni e nuova valutazione da concordare	Il rapporto dà uno stato	Ri-valutazione se desiderato
	Non approvato nel livello intermedio			

Risultato della valutazione	Stato	Azione da parte dell'azienda	Modulo del rapporto	Frequenza valutazione
≥ 1 maggiore in livello intermedio e Nessuna maggiore in livello base e ≥ 75% del punteggio totale della Checklist livello base	Approvato a livello base	Inviare il piano di azioni correttive entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare. Completare il piano di azioni correttive entro 3 mesi dopo la valutazione	Il rapporto include il piano di azioni correttive e dà uno stato	Dodici (12) mesi per il rinnovo della valutazione
	Non approvato a livello intermedio			
Nessuna maggiore in livello intermedio e nessuna maggiore in livello base e ≥ 75% del punteggio totale per la checklist livello base e checklisti livello intermedio	Approvato a livello intermedio	Inviare il piano di azioni correttive entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare. Completare il piano di azioni correttive entro 3 mesi dopo la valutazione	Il rapporto include il piano di azioni correttive e dà uno stato	Dodici (12) mesi per rinnovare la valutazione o certificazione IFS Food

I risultati sono calcolati automaticamente seguendo le regole di cui sopra.

Nota: il punteggio totale è calcolato come segue:

Numero totale di punti

= (numero totale dei requisiti della Checklist IFS Global Markets – Food – requisiti valutati con N/A) × 20

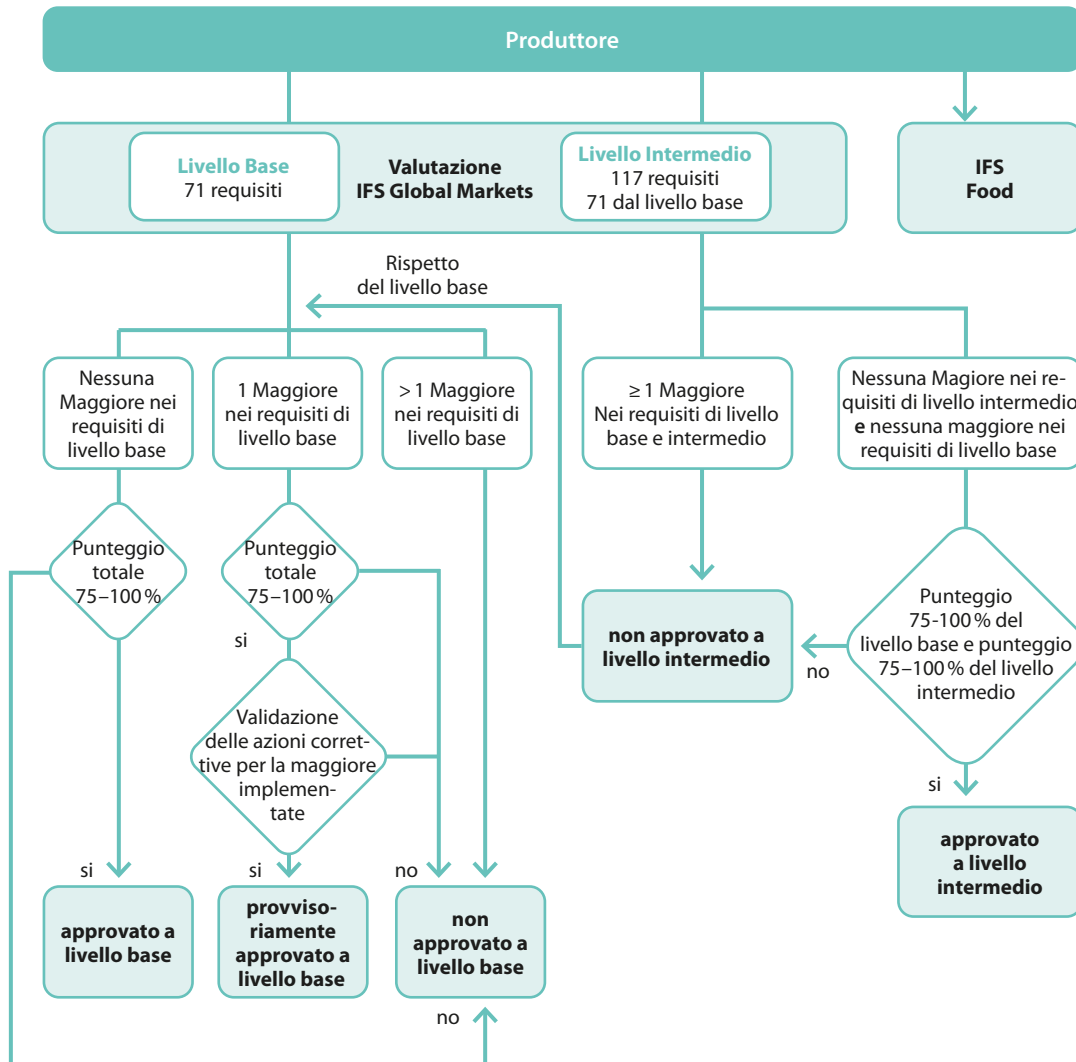
Punteggio finale (in %)

= numero di punti raggiunto/numero totale dei punti

Generalmente per la valutazione all'interno del Programma IFS Global Markets – Food non viene emesso nessun certificato ma una lettera di accettazione. Una bozza la si può trovare nella parte 4 di questo documento e può essere generata attraverso il Software IFS auditXpress™.

La valutazione è calcolata seguendo le regole delineate nell'albero delle decisioni di cui sotto e spiegata nel capitolo 7.8.1 (Livello Base) e 7.8.2 (Livello Intermedio).

Tabella n° 5: Albero delle decisioni



7.9 Periodo di tempo per la valutazione IFS Global Markets Food

Il rapporto è valido in modo effettivo dalla data di emissione indicata nel rapporto stesso e nella lettera di accettazione e termina dopo la data di audit iniziale + otto (8) settimane – un (1) giorno + un (1) anno. La data per la pianificazione della valutazione successiva deve essere calcolata dalla data di valutazione iniziale, non dalla data di emissione del rapporto/lettera di accettazione. Se la valutazione non viene svolta nel tempo dovuto, gli utenti del database IFS, che hanno l'azienda valutata nella lista dei propri favoriti, ne riceveranno informazione attraverso il database IFS.

Il tempo tra la data di valutazione e il caricamento del rapporto finale/lettera di accettazione è determinato come segue:

- Due (2) settimane per la redazione del rapporto preliminare di valutazione
- Due (2) settimane affinché l'azienda reagisca alle deviazioni e non conformità (redazione del piano di azione)

- Due (2) settimane per la verifica da parte del valutatore delle azioni correttive proposte, e per il caricamento del rapporto di valutazione/lettera di accettazione nel database IFS.

In totale: Sei (6) settimane tra la data di valutazione e il caricamento del rapporto di valutazione/lettera di accettazione nel database IFS:

- Tempo target: sei (6) settimane,
- Tempo massimo: otto (8) settimane

Nota: sono accettate varianti al processo di creazione del rapporto/lettera di accettazione e della bozza del piano di azioni se concordati con il partner commerciale.

8 Ciclo di valutazione

La valutazione di rinnovo dovrebbe iniziare da parte del partner commerciale o dell'azienda valutata.

Nota: L'azienda valutata riceve un promemoria dal database IFS tre (3) mesi prima della scadenza del rapporto di valutazione/lettera di accettazione.

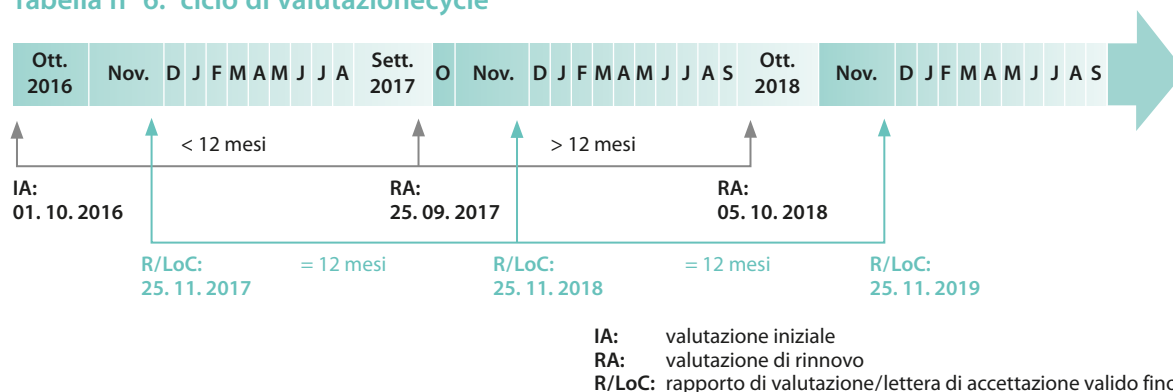
Anche se la data della valutazione di rinnovo cambia ogni anno e non corrisponde esattamente alla data dell'anniversario di valutazione, la data di validità del rapporto di valutazione/lettera di accettazione rimane la stessa ogni anno.

Ciò consente di evitare interruzioni tra due (2) rapporti di valutazione/lettere di accettazione consecutive e di evitare che quando una azienda pianifica la valutazione prima, perda alcuni mesi di validità del rapporto di valutazione/lettera di accettazione.

Esempio:

data di valutazione iniziale:	1 ottobre, 2016
Data di emissione del rapporto di valutazione/ lettera di accettazione:	21 novembre, 2016
Rapporto di valutazione/lettera di accettazione valido fino:	25 novembre, 2017
Data di rinnovo valutazione:	25 settembre, 2017
Rapporto di valutazione/lettera di accettazione valida fino:	25 novembre, 2018

Tabella n° 6: ciclo di valutazione cycle



La seguente valutazione dovrebbe essere pianificata al più presto otto (8) settimane prima e al più tardi due (2) settimane dopo la data di valutazione originale (la data di valutazione originale è la data anniversario della valutazione iniziale).

Nel caso in cui l'azienda valutata non si conforma con le regole sopra menzionate circa la pianificazione di valutazione, ciò comporterà una interruzione del ciclo di certificazione.

Nel caso in cui non venga svolta la valutazione di rinnovo, l'azienda valutata resta visibile nel database IFS per altri tre (3) mesi dalla scadenza di validità del rapporto di valutazione/lettera di accettazione.

9 Informazione circa le condizioni di ritiro del rapporto di valutazione e lettera di accettazione

Il ritiro del rapporto di valutazione e della lettera di accettazione da parte dell'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione è consentito solo quando vi sono informazioni che confermano che il prodotto non rispetta più i requisiti del programma IFS Global Markets – Food.

Unica eccezione a questa regola può essere relativa al mancato pagamento della valutazione svolta da parte dell'azienda valutata.

Il contratto tra l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione e l'azienda valutata deve essere conforme al ciclo di valutazione (vedere tabella n° 6).

10 Distribuzione e conservazione del rapporto di valutazione

I rapporti di valutazione rimangono di proprietà dell'azienda e non verranno rilasciati, per intero o in parte, a terzi senza il previo assenso dell'azienda (fatta eccezione per quanto richiesto dalla legge). Tale assenso alla distribuzione del rapporto di valutazione, deve essere rilasciato in forma

scritta e può essere concesso dall'azienda in riferimento all'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione e/o all'utente interessato. L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve conservare una copia del rapporto di valutazione. Il rapporto di valutazione deve essere conservato in modo sicuro per un periodo di cinque (5) anni.

Le condizioni di accesso alle informazioni circa i rapporti di valutazione sono pienamente dettagliate nella Parte 4.

11 Azioni supplementari

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

12 Procedura di appello

12.1 Procedura di appello degli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione

L'Ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione, devono disporre di procedure documentate per l'esame e la risoluzione dei ricorsi in appello contro i risultati di una valutazione.

Tali procedure devono essere indipendenti dal singolo valutatore e devono essere esaminate dalla Direzione dell'Ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione.

I ricorsi in appello devono venire finalizzati entro venti (20) giorni lavorativi dalla data in cui sono state ricevute informazioni dal soggetto sottoposto a valutazione.

L'Ente di Certificazione/fornitore di servizi di valutazione, devono disporre di procedure documentate per la gestione dei reclami ricevuti dalle aziende e/o da altri soggetti interessati. Entro dieci (10) giorni lavorativi dal ricevimento del reclamo deve essere fornita una risposta preliminare. Entro un massimo di cinque (5) giorni lavorativi deve essere inviata una lettera a conferma del ricevimento del reclamo. Dopo il completamento di un'indagine completa e approfondita in merito al reclamo si deve provvedere a fornire una risposta scritta definitiva.

12.2 Azioni dell'assicurazione qualità dopo la notifica del reclamo

I distributori o altre parti interessate hanno il diritto di inoltrare qualsiasi possibile reclamo ad IFS per l'indagine e la gestione.

Gli uffici IFS raccolgono i reclami circa le valutazioni IFS Global Markets – Food, i rapporti di valutazione o altre circostanze in cui l'integrità del marchio IFS è in questione. I distributori, gli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione, i dipendenti valutati secondo l'IFS Global Markets – Food o qualsiasi altra persona, possono usare il modulo reclami scaricabile

dal sito web IFS www.ifs-certification.com o possono inviare una email a complaintmanagement@ifs-certification.com per informare IFS circa una particolare problematica.

Gli uffici IFS raccoglieranno le necessarie informazioni al fine di indagare la causa del reclamo e di stabilire se ci siano carenze da parte dell'azienda valutata, ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione o del valutatore nel rispettare i requisiti IFS Global Markets – Food.

Sulla base dell'indagine, e se sono state identificate deviazioni, l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione, devono sviluppare un piano di azione appropriato.

13 Proprietà ed uso del logo IFS Global Markets – Food

I diritti d'autore di IFS Global Markets – Food ed il marchio registrato sono totalmente di proprietà di IFS Management GmbH. Il logo IFS Global Markets – Food può essere scaricato dalla «secured part» del database IFS.

Inoltre, i termini e le condizioni dichiarate di seguito, devono essere controllate dal valutatore durante la valutazione ed i risultati di questo controllo devono essere descritti nel profilo aziendale del rapporto di valutazione.

Nel caso in cui il valutatore riscontri che l'azienda non rispetta i termini e le condizioni, ne devono essere informati gli uffici IFS.

Applicazione

I presenti termini e condizioni valgono per tutti i loghi IFS in generale.

Forma, design e colore del logo IFS

Nell'usare il logo IFS Global Markets – Food bisogna attenersi alla forma e al colore del disegno in scala. Se usato in documenti, è ammesso stamparlo anche in bianco e nero.

Una azienda valutata IFS Global Markets – Food può – fatte salve le disposizioni di cui sotto – utilizzare il logo IFS Global Markets – Food nei propri documenti (per esempio, le fatture).

Il logo IFS Global Markets – Food può essere utilizzato in forma stampata, fisica ed elettronica, e in filmati, stante la condizione che le forme e i formati vengano rispettati. Le stesse condizioni valgono per l'uso del logo come timbro.

Limitazione ai commenti e alle interpretazioni

Quando un'azienda valutata con IFS Global Markets – Food, un fornitore di servizi di formazione IFS, un consulente IFS o un ente di certificazione/fornitori di servizi di valutazione pubblicano documenti che recano il logo IFS Global Markets – Food, i commenti e le interpretazioni relativi all'IFS devono essere chiaramente identificabili come tali.

Uso del logo IFS Global Markets – Food in materiali promozionali

Un'azienda valutata con IFS Global Markets – Food può usare il logo IFS per motivi promozionali e pubblicare informazioni in merito a IFS, stante la condizione che esse non siano visibili sulla confezione del prodotto finito reso disponibile al consumatore finale.

Il logo IFS Global Markets – Food e le informazioni relative alla valutazione possono essere utilizzati nelle comunicazioni con gli utenti IFS ma non in corrispondenza del consumatore finale.

Le presentazioni che richiamano a IFS in internet sono permesse solo se in diretto collegamento con la sicurezza dei prodotti (es. all'interno di informazioni circa il sistema di sicurezza/qualità).

Il logo IFS Global Markets – Food non può essere visualizzato sui prodotti stessi o su qualsiasi tipo di documentazione informativa che possa arrivare al consumatore finale (es. fiere per consumatori finali, brochure).

Deve essere garantito che tutte le informazioni riguardanti le valutazioni IFS Global Markets – Food siano chiaramente in relazione con l'IFS stesso.

Il logo IFS non deve essere usato in presentazioni che non hanno chiaro riferimento a IFS.

Ulteriori limitazioni all'uso del logo IFS Global Markets – Food

Il logo IFS Global Markets – Food non può essere utilizzato in modo tale da portare a ritenere che i proprietari dell'IFS siano responsabili della decisione di valutazione. Lo stesso vale inoltre per le opinioni e le interpretazioni che possono derivarne. In caso di sospensione o di ritiro della decisione di valutazione IFS Global Markets – Food, l'azienda valutata deve immediatamente cessare l'utilizzazione del logo IFS sui suoi documenti e cessare ogni comunicazione in merito all'IFS. L'azienda valutata deve dimostrare di aver rispettato questi requisiti.

Comunicazioni relative alla valutazione IFS Global Markets – Food

Tutte le regole di cui sopra valgono per ogni comunicazione relativa all'IFS Global Markets – Food. Ciò significa anche che l'uso dei marchi «IFS», «International Featured Standard», «IFS Global Markets – Food» o simili, non è consentito per le comunicazioni riportate sui prodotti finiti disponibili al consumatore finale.

14 Revisione del Programma IFS Global Markets – Food

Il Comitato di Revisione deve dimostrare di avere il controllo della qualità e del contenuto del programma e deve sottoporre a revisione regolare le Checklist e il protocollo al fine di garantire che essi siano ancora conformi ai requisiti IFS.

Il Comitato di Revisione è formato da tutti i partecipanti coinvolti nel processo di valutazione: rappresentanti dei distributori, rappresentanti dell'industria, consulenti ed enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione. L'obiettivo del Comitato di Revisione è quello di condividere esperienze, di discutere e decidere in merito all'apporto di cambiamenti ai requisiti delle check list del rapporto di valutazione e alla formazione dei valutatori.

ALLEGATO 1: Applicazione della Checklist

Sono possibili varianti all'applicazione delle Checklist Livello Base e Intermedio.

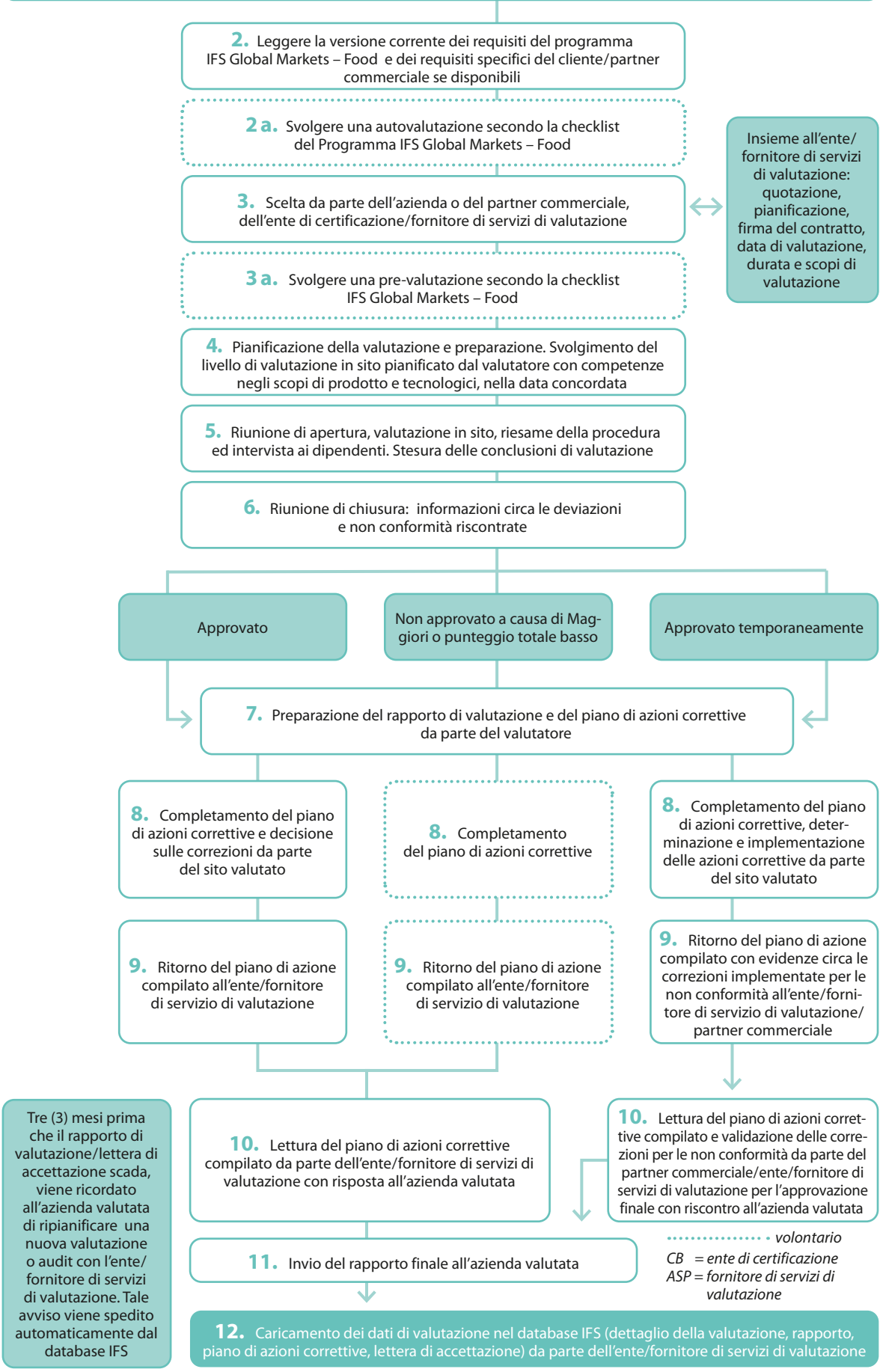
Tipicamente il tempo che intercorre tra il superamento delle valutazioni è un (1) anno e idealmente non si dovrebbe tornare indietro.

Nota: Deviazioni all'applicazione delle Checklist e al calendario possono essere concordate tra le parti commerciali.



ALLEGATO 2: Processo di valutazione

1. Decisione da parte dell'azienda di essere valutata secondo l'IFS Global Markets – Food



ALLEGATO 3: Scopi di prodotto e scopi tecnologici

Nell'IFS Global Markets – Food, tutte le attività dell'azienda devono essere associate allo scopo (i) di prodotto e scopo (i) tecnologico/i.

Tabella n° 1: Scopi di prodotto

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

Nota:

- I prodotti combinati sono prodotti che consistono di almeno due (2) differenti scopi di prodotto.
- un diagramma con esempi di prodotti e rispettive locazioni negli scopi di prodotto è disponibile sul sito web IFS: www.ifs-certification.com.

Tabella n° 2: scopi tecnologici

Scopi Tecnologici IFS	Classificazione secondo un orientamento tecnologico che tiene in considerazione anche i rischi del prodotto
A	Sterilizzazione (nella confezione finale) con lo scopo di distruggere i patogeni: Prodotti sterilizzati all'interno della confezione finale (es. in autoclave)
B	Pastorizzazione con lo scopo di ridurre i pericoli di sicurezza alimentare (e processo UHT): Pastorizzazione termica, UHT, riempimento asettico, riempimento a caldo Altre tecniche di pastorizzazione esempio pastorizzazione ad alta pressione, microne

Scopi Tecnologici IFS	Classificazione secondo un orientamento tecnologico che tiene in considerazione anche i rischi del prodotto
C	<p>Prodotti lavorati: trattamento con lo scopo di modificare il prodotto e/o estendere la shelf life e/o ridurre i pericoli di sicurezza alimentare con sistemi di conservazione e altre tecniche di lavorazione.</p> <p>Irradiazione degli alimenti Sistemi di conservazione: salatura, marinatura, aggiunta di zucchero, acidificazione, maturazione/stagionatura, affumicatura, ecc. Fermentazione/acidificazione Evaporazione/disidratazione, filtrazione sottovuoto, liofilizzazione, microfiltrazione (con filtri di maglia inferiore a 10 µ)</p> <p>Nota – eccezione: l’irradiazione è attribuito a questa categoria anche se mirato alla distruzione dei microrganismi</p>
D	<p>Sistemi, trattamenti per <u>mantenere</u> l’integrità e/o la sicurezza dei prodotti: Trattamenti con lo scopo di mantenere la qualità e/o l’integrità dei prodotti inclusi i trattamenti per rimuovere contaminazioni e/o prevenire la contaminazione. Congelamento (almeno a -18°C) incluso lo stoccaggio Surgelazione, raffreddamento, refrigerazione e rispettivi stoccaggi a freddo Trattamenti antimicrobici ad immersione, per spray e attraverso fumigazione</p>
E	<p>Sistemi, trattamenti per <u>prevenire</u> la contaminazione dei prodotti: Processi per prevenire la contaminazione dei prodotti, in particolare microbiologica, attraverso ottima gestione igienica e/o specifiche infrastrutture durante la manipolazione, trattamento e/o lavorazione e/o confezionamento.</p> <p>Confezionamento in atmosfera protettiva, confezionamento sottovuoto</p> <p>«Camera Bianca», temperatura controllata nelle sale di lavorazione con obiettivi di sicurezza alimentare, disinfezione dopo la pulizia, sistemi di gestione dei flussi dell’aria con pressione positiva (es.: filtri di maglia inferiore a 10 µ)</p> <p>Tecniche di separazione specifiche; es filtrazione per osmosi inversa, uso di filtri a carbone attivo</p>
F	<p>Ogni altra manipolazione, trattamento, lavorazione non elencate in A, B, C, D, E: Cottura, cottura in forno, imbottigliamento, riempimento di prodotti viscosi, fermentazione (es vino), birrificazione, essiccazione, frittura, arrostitimento, estrusione, zangolatura Rivestimento, impanatura, taglio, affettamento, spezzatura, sezionamento, macellazione, manipolazione, metodi di selezione, metodi di miscelazione, selezione, riempimento, manipolazione, confezionamento. Stoccaggio in condizioni controllate (atmosfera) fatta eccezione per stoccaggio a temperatura controllata Distillazione, purificazione, trattamento a vapore, idrogenazione, molitura</p>

ALLEGATO 4: Livello base + HACCP

Base	Base + HACCP	Intermedio
A: Sistema di gestione della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari		
Specifiche incluso il rilascio del prodotto (8)	Specifiche incluso il rilascio del prodotto (8)	Specifiche incluso il rilascio del prodotto (8)
Rintracciabilità (4)	Rintracciabilità (4)	Rintracciabilità (6)
Gestione degli incidenti della sicurezza dei prodotti alimentari (2)	Gestione degli incidenti della sicurezza dei prodotti alimentari (2)	Gestione degli incidenti della sicurezza dei prodotti alimentari (4)
Controllo dei prodotti non conformi (2)	Controllo dei prodotti non conformi (2)	Controllo dei prodotti non conformi (2)
Azioni correttive (2)	Azioni correttive (2)	Azioni correttive (2)
Responsabilità della Direzione (1)	Responsabilità della Direzione (1)	Responsabilità della Direzione (3)
Requisiti della tenuta delle registrazioni (2)	Requisiti della tenuta delle registrazioni (2)	Requisiti della tenuta delle registrazioni (2) Requisiti generali della documentazione (1)
Controllo delle misurazioni e dei dispositivi di monitoraggio (1)	Controllo delle misurazioni e dei dispositivi di monitoraggio (1)	Controllo delle misurazioni & dispositivi di monitoraggio (2)
Formazione (2)	Formazione (2)	Formazione (3)
		Procedure (2)
Gestione dei reclami (2)	Gestione dei reclami (2)	Gestione dei reclami (2)
Analisi dei prodotti (1)	Analisi dei prodotti (1)	Analisi dei prodotti (2)
Accordi contrattuali e approvvigionamento (2)	Accordi contrattuali e approvvigionamento (2)	Accordo contrattuale e approvvigionamento (2)
		Approvazione dei fornitori e monitoraggio delle prestazioni (2)

Base	Base + HACCP	Intermedio
B: Buone pratiche di fabbricazione (GMPs)		
Igiene del personale (6)	Igiene del personale (6)	Igiene del personale (6)
Infrastrutture e dotazione dell'ambiente (6)	Infrastrutture e dotazione dell'ambiente (6)	Infrastrutture e dotazione dell'ambiente (6)
Pulizia e disinfezione (3)	Pulizia e disinfezione (3)	Pulizia e disinfezione (3)
Controllo contaminazione dei prodotti (2)	Controllo contaminazione dei prodotti (2)	Controllo contaminazione del prodotto (2)
Controllo infestanti (3)	Controllo infestanti (3)	Controllo infestanti (3)
Qualità dell'acqua (2)	Qualità dell'acqua (2)	Qualità dell'acqua (2)
Locali riservati al personale (4)	Locali riservati al personale (4)	Locali riservati al personale (4)
Gestione dei rifiuti (2)	Gestione dei rifiuti (2)	Gestione rifiuti (2)
Stoccaggio e trasporto (3)	Stoccaggio e trasporto (3)	Stoccaggio e trasporto (6)
		Manutenzione delle strutture e delle attrezzature (5)

C: Controllo dei pericoli dei prodotti alimentari		
Compiti preliminari (6)	Compiti preliminari (6)	Compiti preliminari (6)
Controllo degli allergeni (5)	HACCP (12)	HACCP (12)
		Controllo degli allergeni (5)
	Controllo degli allergeni (5)	Food Defense (3)

PARTE 2

A Sistemi di gestione della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari	42
B Buone pratiche di fabbricazione (GMPs)	49
C Controllo dei pericoli dei prodotti alimentari	53
ALLEGATO 1: Glossario/lista delle definizioni	56



PARTE 2

Lista dei requisiti di valutazione IFS Global Markets – Food

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio
A: Sistemi di gestione della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari		
B.A 1	Specifiche incluso il rilascio del prodotto	
	L'azienda deve garantire che le specifiche del prodotto siano adeguate, accurate e assicurino la conformità con i requisiti pertinenti legali e di sicurezza e con i requisiti del cliente. L'azienda deve predisporre e attuare appropriate procedure di rilascio del prodotto.	
B.A 1.1	Le specifiche sono disponibili per tutti i prodotti in arrivo (materie prime, ingredienti, additivi, materiali di imballaggio, prodotti rilavorati) e prodotti finiti?	
B.A 1.2	Le specifiche disponibili sono conformi ai requisiti legali e di sicurezza pertinenti e ai requisiti del cliente? Le specifiche considerano la vulnerabilità alla frode alimentare?	
B.A 1.3	Esistono per tutti i materiali di imballaggio che potrebbero avere una influenza sui prodotti, i certificati di conformità conformi ai requisiti legali vigenti? Nel caso in cui non vi siano requisiti legali applicabili, sono disponibili le evidenze per dimostrare che il materiale di imballaggio è idoneo per l'uso? Questo vale per il materiale di imballaggio che potrebbe avere una influenza sulle materie prime, prodotti semi finiti e prodotti finiti?	
B.A 1.4	Le specifiche sono aggiornate, prive di ambiguità e accessibili a tutto il personale coinvolto?	
B.A 1.5	Le modifiche di tutte le specifiche sono chiaramente comunicate sia internamente sia esternamente? Il processo di comunicazione è regolamentato e conosciuto?	
B.A 1.6	E' designata una persona con la responsabilità per il controllo delle specifiche?	
B.A 1.7	Le ricette e le formule sono aggiornate, valide e in linea con le specifiche?	
B.A 1.8	E' attuato un programma per il rilascio del prodotto documentato? Il programma garantisce efficacemente che il prodotto finito (inclusa la confezione e l'etichetta) rispetta la specifica, ciò significa i requisiti interni, la specifica del cliente (compreso le formule concordate) e la legislazione del paese di destinazione? E' designata una persona con la responsabilità per il controllo delle specifiche?	

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio	
B.A 2	Rintracciabilità	I.A 2	Rintracciabilità
	<p>L'azienda deve stabilire un sistema di rintracciabilità, che consenta l'identificazione dei lotti del prodotto e loro relazione con le partite di materie prime, unità di materiali di imballaggio primari e secondari e le registrazioni delle lavorazioni e della distribuzione.</p> <p>Le registrazioni devono includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'identificazione di ogni prodotto, ingrediente o servizio in outsourcing; • Le registrazioni dei lotti di processo o di prodotto finito e di imballaggio per tutto il processo di produzione; • Le registrazioni del fornitore e della destinazione di consegna per tutti i prodotti forniti. 		<p>L'azienda deve garantire che il sistema di rintracciabilità sia testato almeno annualmente e aggiornato se necessario.</p> <p>Le registrazioni devono includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le registrazioni del test annuale del sistema di rintracciabilità; • Le registrazioni dell'aggiornamento del sistema, se pertinente.
B.A 2.1	E' attuato un sistema di rintracciabilità documentato per ogni prodotto che rispetta i requisiti regolamentari e del cliente?		
B.A 2.2	Il sistema di rintracciabilità che include i processi di lavoro, di post trattamento e di rilavorazione è pienamente operativo ed efficace?		
B.A 2.3	Sono disponibili registrazioni che consentono l'identificazione del prodotto attraverso tutte le fasi di produzione: stock/inventario, lavoro in corso, post trattamento e rilavorazione. Le registrazioni sono disponibili dall'acquisto attraverso il processo, fino alla destinazione di consegna per tutte le materie prime e materiali di imballaggio?		
B.A 2.4	Sono attuate procedure di etichettatura chiare che assicurino in continuo l'identificazione del prodotto attraverso tutte le fasi di produzione e di consegna?		
		I.A 2.5	Il sistema di rintracciabilità è testato almeno annualmente? Il sistema è aggiornato quando necessario e le registrazioni sono conservate?
		I.A 2.6	Se richiesto dal cliente, vengono identificati campioni rappresentativi per il lotto di produzione, adeguatamente stoccati e conservati fino la data di scadenza del prodotto finito «TMC» o «durata consigliata» e se necessario per un periodo di tempo oltre questa data?

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio	
B.A 3	Gestione degli incidenti della sicurezza dei prodotti alimentari	I.A 3	Gestione degli incidenti della sicurezza dei prodotti alimentari
	L'azienda deve dimostrare la capacità di ritirare e richiamare il prodotto interessato, contattare i clienti e conservare le registrazioni degli incidenti.		L'azienda deve avere una procedura efficace di gestione degli incidenti per tutti i prodotti inclusi la reportistica, le comunicazioni con i clienti, i prodotti ritirati e richiamati. Deve essere disponibile la registrazione del riesame annuale, il test e la verifica del sistema.
B.A 3.1	L'azienda può ritirare e richiamare il prodotto coinvolto?		
B.A 3.2	Le registrazioni degli incidenti sono conservate?		
		I.A 3.3	E' attuato un sistema di gestione degli incidenti documentato che consideri la reportistica degli incidenti, il richiamo del prodotto e il ritiro del prodotto?
		I.A 3.4	E' attuato un piano di comunicazione efficace che identifichi una persona responsabile incaricata a fornire informazioni ai clienti, ai consumatori e alle autorità competenti?
		I.A 3.5	Il sistema di gestione degli incidenti è riesaminato, testato e verificato almeno una volta all'anno?
		I.A 3.6	Tutti gli incidenti sono registrati e valutati per stabilire la loro gravità e rischio per il consumatore?
B.A 4	Controllo dei prodotti non conformi		
	L'azienda deve garantire che ogni prodotto non conforme ai requisiti sia chiaramente identificato e controllato per prevenire uso o consegna non intenzionale.		
B.A 4.1	E' disponibile una procedura documentata per identificare e gestire tutte le materie prime, i prodotti in entrata, i semi lavorati e i prodotti finiti, attrezzature e materiali di imballaggio non conformi?		
B.A 4.2	Il controllo del prodotto non conforme è gestito da personale competente?		
B.A 5	Azioni correttive		
	L'azienda deve garantire che le azioni correttive siano intraprese il prima possibile per impedire il verificarsi di ulteriori non conformità.		
B.A 5.1	E' attuata una procedura delle azioni correttive documentata per analizzare eventuali reclami e indagare sulle non conformità al fine di prevenire il ripetersi? Le responsabilità e le scadenze per le azioni correttive sono definite chiaramente? La documentazione è conservata in modo sicuro e facilmente accessibile?		

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio
B.A 5.2	Le azioni correttive (es. rilascio, rilavorazione, quarantena, rifiuto/smaltimento) sono identificate e efficacemente implementate per eliminare la causa della deviazione o non conformità o altra situazione non desiderata rilevata?	
B.A 6	Responsabilità della Direzione	I.A 6 Responsabilità della Direzione
	L'azienda deve garantire che la Direzione si impegni a fornire le risorse per sviluppare, attuare e rispettare la sicurezza del prodotto alimentare e il programma di qualità include le esigenze dei clienti.	L'azienda deve stabilire una struttura organizzativa chiara, che definisca e documenti le mansioni lavorative, le responsabilità e relazioni gerarchiche per almeno quel personale la cui attività ha effetto sulla sicurezza, legalità, qualità del prodotto.
B.A 6.1	C'è la prova che la Direzione si impegna a fornire le risorse necessarie per attuare e rispettare la sicurezza del prodotto alimentare e il programma di qualità include le esigenze dei clienti?	
		I.A 6.2 E' disponibile un organigramma aggiornato che descriva la struttura dell'azienda?
		I.A 6.3 Le responsabilità riguardanti la sicurezza, la qualità e la legalità del prodotto sono documentate, chiaramente definite e sono disponibili e comunicate a tutto il personale?
		I.A 6.4 I dipendenti con influenza sui requisiti di prodotto, sono consapevoli delle loro responsabilità e capaci di dimostrare di averle comprese?
B.A 7	Requisiti della tenuta delle registrazioni	I.A 7 Requisiti generali della documentazione
	L'azienda deve garantire che siano disponibili le registrazioni per dimostrare che l'azienda rispetta il sistema sicurezza alimentare e qualità che include tutti i requisiti normativi pertinenti, i requisiti del cliente e i requisiti di sicurezza del prodotto alimentare.	L'azienda deve stabilire e implementare procedure per garantire che tutta la documentazione sia conservata e mantenuta aggiornata.
B.A 7.1	Sono disponibili le registrazioni per supportare la conformità del sistema di sicurezza del prodotto alimentare e qualità dell'azienda, che comprende tutti i requisiti normativi, i requisiti del cliente e i requisiti di sicurezza del prodotto alimentare applicabili?	
B.A 7.2	L'azienda ha impostato una tempistica che rispetta i requisiti normativi o del cliente per la conservazione delle registrazioni?	
		I.A 7.1 E' attuata una procedura scritta ed è efficacemente implementata?

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio	
B.A 8	Controllo delle misurazioni & dispositivi di monitoraggio	I.A 8	Controllo delle misurazioni & dispositivi di monitoraggio
	Le misurazioni e i dispositivi di monitoraggio critici per la sicurezza dei prodotti alimentari, per la qualità (inclusi i requisiti del cliente) e per i requisiti normativi devono essere affidabili.		L'azienda deve identificare le misurazioni e i dispositivi di monitoraggio critici per la sicurezza dei prodotti alimentari e per la qualità (inclusi i requisiti del cliente) e garantire che siano calibrati e riferibili ad uno standard nazionale o internazionale riconosciuto.
B.A 8.1	Le misurazioni e i dispositivi di monitoraggio critici per la sicurezza dei prodotti alimentari, per la qualità (inclusi i requisiti del cliente) e per i requisiti normativi sono affidabili?		
		I.A 8.2	Le misurazioni e i dispositivi di monitoraggio critici per la sicurezza dei prodotti alimentari, per la qualità (inclusi i requisiti del cliente) e legalità sono identificati, calibrati e riferibili agli standard riconosciuti e sono efficacemente controllati?
		I.A 8.3	Sono intraprese e registrate azioni quando le misurazioni e i dispositivi di monitoraggio sono rilevati fuori i limiti di specifica?
B.A 9	Formazione	I.A 9	Formazione
	L'azienda deve garantire che tutto il personale sia adeguatamente formato sulle pratiche di sicurezza dei prodotti alimentari e qualità sulla base della propria responsabilità di lavoro.		L'azienda deve attuare un sistema per garantire che tutto il personale sia adeguatamente formato, addestrato e controllato sui principi e pratiche di sicurezza dei prodotti alimentari, in modo commisurato con la attività svolta.
B.A 9.1	Tutto il nuovo personale è stato efficacemente formato?		
B.A 9.2	Tutto il personale di competenza ha ricevuto una formazione di riaggiornamento?		
		I.A 9.3	E' attuato ed efficacemente implementato il programma di formazione del personale, compreso l'aggiornamento (aggiornato e ripetuto)?
		I.A 9.4	E' attuato il programma di formazione HACCP?
		I.A 9.5	Sono disponibili adeguate registrazioni della formazione?

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio	
		I.A 10	Procedure
			L'azienda deve predisporre e attuare procedure/istruzioni dettagliate per tutti i processi e attività che hanno effetto sulla sicurezza, qualità e legalità dei prodotti.
		I.A 10.1	Le procedure dettagliate sono sviluppate e implementate efficacemente per tutti i processi e attività che hanno effetto sulla sicurezza dei prodotti alimentari, qualità e legalità?
		I.A 10.2	Le procedure sono chiaramente comunicate al personale coinvolto?
B.A 11	Gestione dei reclami		
	L'azienda deve predisporre e attuare un sistema efficace per la gestione dei reclami dei clienti e consumatori. I dati dei reclami devono essere controllati e gestiti per garantire che ci siano le azioni correttive per il rispetto dei requisiti legali e di qualità e per le carenze in materia di sicurezza dei prodotti alimentari.		
B.A 11.1	E' in atto un sistema di gestione dei reclami documentato ed efficacemente attuato?		
B.A 11.2	Sono conservate le registrazioni di tutti i reclami dei clienti e dei consumatori, le indagini e le azioni correttive?		
B.A 12	Analisi dei prodotti	I.A 12	Analisi dei prodotti
	L'azienda deve attuare un piano di analisi per garantire che le analisi di prodotto ed ingrediente siano sistematicamente svolte a fronte di carenze identificate come critiche per i requisiti legali e di sicurezza dei prodotti alimentari così come per le specifiche del cliente. I risultati delle analisi devono essere raggiunti attraverso metodi riconosciuti e validati.		L'azienda deve attuare un programma per garantire che le analisi di prodotto ed ingredienti siano sistematicamente svolte a fronte di carenze identificate come critiche per i requisiti legali e di sicurezza dei prodotti alimentari così come per le specifiche del cliente. L'azienda deve garantire che i metodi utilizzati forniscano risultati validi (es. mediante procedure stabilite dalla norma ISO 17025 e/o metodi di settore riconosciuti).
B.A 12.1	E' disponibile un piano di analisi per le analisi interne ed esterne che garantisca che tutti i requisiti di prodotto specificati siano conformi, includendo i requisiti legali e le specifiche del cliente durante l'intera shelf life del prodotto? I risultati delle analisi sono documentati?		

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio	
		I.A 12.2	Sono in atto le procedure di analisi per garantire che tutti i requisiti di prodotto specificati siano conformi, includendo i requisiti legali e le specifiche del cliente durante l'intera shelf life?
		I.A 12.3	I metodi attinenti alla sicurezza dei prodotti alimentari, qualità e legalità forniscono validi risultati(es. mediante procedure stabilite dalla norma ISO 17025 e/o metodi di settore riconosciuti)?
B.A 13	Accordo contrattuale e approvvigionamento	I.A 13	Accordo contrattuale e approvvigionamento
	L'azienda deve garantire che gli accordi contrattuali attinenti la sicurezza dei prodotti alimentari e qualità siano rispettati.		L'azienda deve controllare i processi di approvvigionamento per garantire che tutti i materiali e servizi provenienti dall'esterno siano conformi ai requisiti scritti.
B.A 13.1	I requisiti definiti tra le parti contraenti sono stabiliti, concordati e riesaminati per quanto riguarda la loro accettazione prima che l'accordo di fornitura sia concluso? Tutte le clausole attinenti la qualità e sicurezza dei prodotti alimentari sono conosciute e comunicate ad ogni dipartimento di pertinenza?		
B.A 13.2	I cambiamenti agli accordi contrattuali esistenti sono documentati e comunicati tra le parti contraenti?		
		I.A 13.3	E' garantito il controllo dei processi in outsourcing con impatto sulla sicurezza dei prodotti alimentari e qualità? Il controllo di tali processi in outsourcing è identificato e documentato all'interno del sistema di gestione della sicurezza dei prodotti alimentari e qualità?
		I.A 13.4	I prodotti e i servizi acquistati sono conformi alle specifiche in vigore e agli accordi contrattuali?

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio	
			I.A 14
			L'azienda deve utilizzare procedure per l'approvazione e il monitoraggio di tutti i suoi fornitori i cui prodotti o servizi possono avere effetto sulla sicurezza del prodotto e qualità. I risultati delle valutazioni e le azioni di follow-up devono essere registrate.
		I.A 14.1	Il programma documentato di approvazione dei fornitori è presente ed efficacemente attuato?
		I.A 14.2	Il programma documentato di monitoraggio dei fornitori è presente ed efficacemente attuato?

B: Buone pratiche di fabbricazione (GMPs)

B.B 1	Igiene del personale
	L'azienda deve garantire l'attuazione di appropriate pratiche di igiene per tutto il suo personale e per i visitatori. Tali pratiche devono tradursi nella manipolazione igienica e spedizione di prodotti sicuri e di qualità ai clienti. Devono essere seguite le raccomandazioni sull'igiene del personale della Commissione del Codex Alimentarius.
B.B 1.1	I requisiti per l'igiene del personale sono attuati e sono applicabili a tutto il personale coinvolto, alle aziende di servizio esterne e ai visitatori?
B.B 1.2	I requisiti di igiene del personale sono conformi ai requisiti legali, ove applicabile?
B.B 1.3	Sono in atto procedure di comunicazione per il personale, aziende di servizio esterne e visitatori indirizzando le azioni da intraprendere in caso di malattie infettive?
B.B 1.4	C'è una persona qualificata responsabile di decidere se gli individui con sospetta malattia possono entrare nell'area produttiva alimentare e come questi individui sono controllati?
B.B 1.5	Il personale, gli appaltatori e i visitatori sono consapevoli e rispettano le norme di igiene del personale?
B.B 1.6	Il personale, le aziende di servizio esterne e i visitatori sono consapevoli e rispettano i requisiti relativi agli indumenti protettivi da indossare e cambiare nelle specifiche aree di lavoro?
B.B 2	Infrastrutture e dotazioni dell'ambiente
	La struttura dell'azienda deve essere ubicata e mantenuta in modo da ridurre il rischio di contaminazione e consentire la produzioni di prodotti sicuri e legali con la qualità richiesta.
B.B 2.1	La struttura è ubicata, progettata, costruita e mantenuta per garantire la sicurezza, legalità e qualità del prodotto?

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio
B.B 2.2	La struttura è mantenuta efficacemente, pulita e disinfettata per prevenire la contaminazione fisica, chimica e microbiologica del prodotto?	
B.B 2.3	Il sistema di illuminazione è di appropriata intensità e progettato per garantire che le pratiche di sicurezza dei prodotti alimentari e qualità siano efficaci?	
B.B 2.4	Le strutture, le superfici e i materiali, in particolare quelli a contatto con i prodotti alimentari sono di facile manutenzione, pulizia e dove appropriato facili da disinfettare?	
B.B 2.5	Gli impianti di drenaggio e smaltimento acque sono progettati in modo da non compromettere la sicurezza, la legalità e qualità dei prodotti alimentari?	
B.B 2.6	Le aree esterne e limitrofe dello stabilimento sono mantenute libere da rifiuti e accumulo di detriti?	
B.B 3	Pulizia e disinfezione	
	L'azienda deve garantire appropriati standard di pulizia e la disinfezione deve essere mantenuta in ogni momento e attraverso tutte le fasi.	
B.B 3.1	Le procedure di pulizia e disinfezione sono documentate, attuate ed efficaci, incluse le attività di verifica, per garantire la pulizia della struttura, dei servizi e delle attrezzature?	
B.B 3.2	Le attrezzature di pulizia, utensili e detergenti chimici sono chiaramente identificati, conservati in una zona segregata lontano dal prodotto, dalle attrezzature, dagli imballaggi e idonea per l'uso previsto?	
B.B 3.3	Il personale utilizzato per le pulizie e disinfezioni è qualificato e formato?	
B.B 4	Controllo contaminazione del prodotto	
	L'azienda deve garantire che appropriate strutture e procedure siano attuate per minimizzare eventuali rischi di contaminazione fisici, chimici o microbiologici del prodotto.	
B.B 4.1	Sono attuate efficaci procedure o barriere fisiche per ridurre e impedire il rischio di potenziali contaminazioni fisiche, chimiche o microbiologiche?	
B.B 4.2	I sistemi di lavorazione sono attuati per ridurre i rischi di potenziale contaminazione fisica, chimica o microbiologica?	
B.B 5	Controllo infestanti	
	L'azienda deve garantire che siano attuate misure preventive per ridurre o eliminare il rischio di infestanti (inclusi topi, insetti e uccelli).	
B.B 5.1	E' attuato un efficace programma di controllo infestanti?	
B.B 5.2	I controlli sono appropriati in relazione al prodotto, materia prima e struttura?	
B.B 5.3	Il programma di ispezioni è intrapreso da una persona competente ad una adeguata frequenza e i risultati sono presi in carico?	

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio
B.B 6	Qualità dell'acqua	
	L'azienda deve garantire che la qualità dell'acqua, del ghiaccio o vapore a contatto con i prodotti alimentari, siano idonei per l'uso designato. Tutta l'acqua che viene a contatto con i prodotti alimentari, usata come ingrediente, utilizzata nelle operazioni di pulizia e disinfezione deve provenire da una fonte di acqua potabile.	
B.B 6.1	Sono in atto procedure documentate per garantire che la qualità dell' acqua, vapore e ghiaccio non comprometta la sicurezza alimentare del prodotto finito?	
B.B 6.2	Sono in atto procedure documentate per prevenire la contaminazione crociata dell'acqua potabile da acqua non potabile?	
B.B 7	Locali riservati al personale	
	L'azienda deve garantire che i locali riservati al personale siano progettati e gestiti in modo da ridurre al minimo il rischio per la sicurezza dei prodotti alimentari.	
B.B 7.1	Sono forniti al personale idonei spogliatoi?	
B.B 7.2	I bagni sono adeguatamente segregati dalle aree di processo/manipolazione degli alimenti?	
B.B 7.3	E' fornita idonea e sufficiente attrezzatura per il lavaggio delle mani?	
B.B 7.4	Sono fornite aree ristoro per il pranzo lontano dall'area di produzione, confezionamento e stoccaggio?	
B.B 8	Gestione rifiuti	
	L'azienda deve garantire che sia attuato un adeguato sistema per la classificazione, raccolta e smaltimento del materiale di rifiuto.	
B.B 8.1	Sono in vigore adeguate disposizioni per lo stoccaggio e la rimozione dei rifiuti?	
B.B 8.2	I contenitori progettati per i prodotti non commestibili, rifiuti o sottoprodotti sono chiaramente segnalati e utilizzati correttamente?	
B.B 9	Stoccaggio e trasporto	I.B 9 Stoccaggio e trasporto
	L'azienda deve garantire che tutte le materie prime (inclusi gli imballaggi), i prodotti semi lavorati/intermedi e i prodotti finiti siano stoccati e trasportati in condizioni da proteggere il prodotto.	L'azienda deve garantire che tutte le materie prime (inclusi gli imballaggi), i prodotti semi lavorati/intermedi e i prodotti finiti siano stoccati e trasportati in condizioni da proteggere l'integrità del prodotto. Tutti i veicoli, inclusi i veicoli appaltati utilizzati per il trasporto di materie prime (inclusi gli imballaggi), i prodotti rilavorati, i prodotti semilavorati/intermedi e i prodotti finiti devono essere idonei per lo scopo, mantenuti in buone condizioni e puliti.
B.B 9.1	Ci sono strutture adeguate per lo stoccaggio dei prodotti alimentari e degli ingredienti?	

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio
B.B 9.2	Le strutture per lo stoccaggio dei prodotti alimentari sono costruite per proteggere efficacemente i materiali e i prodotti finiti dalla contaminazione durante lo stoccaggio?	
B.B 9.3	Lo stoccaggio dei prodotti alimentari è idoneo per minimizzare il deterioramento dei prodotti alimentari (es. attraverso il controllo della temperatura e dell'umidità)?	
		I.B 9.4 Esiste una procedura di trasporto del prodotto ed è efficacemente attuata?
		I.B 9.5 Esiste un programma di ispezione dei veicoli di trasporto ed è efficacemente attuato?
		I.B 9.6 Ci sono procedure di manutenzione e igiene documentate per i veicoli e le attrezzature utilizzate per il carico e lo scarico? Sono efficacemente attuate?
		I.B 10 Manutenzione della struttura e delle attrezzature
		L'azienda deve attuare un sistema di manutenzione programmata, preventiva e correttiva al fine di garantire un adeguato livello di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari nella struttura.
		I.B 10.1 E' stabilito un programma di manutenzione documentato?
		I.B 10.2 E' attuato un efficace programma di manutenzione?
		I.B 10.3 E' attuata una procedura di pulizia e igiene documentata per tutte le attività di manutenzione?
		I.B 10.4 Sono attuate efficaci procedure di igiene per le attività di manutenzione?
		I.B 10.5 Tutto il materiale utilizzato per le manutenzioni e le riparazioni è adeguato per l'uso previsto?

No

Requisito Livello Base

Requisito Livello Intermedio

C: Controllo dei pericoli dei prodotti alimentari

B.C 1	Compiti preliminari
	<p>L'azienda deve identificare e rispettare i requisiti normativi e del cliente attinenti al prodotto e alla categoria di prodotto.</p> <p>Per tutti i prodotti, deve essere incluso quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compito 1: costruire un gruppo di lavoro di sicurezza dei prodotti alimentari multi disciplinare. • Compito 2: descrivere il prodotto e la categoria di prodotto (incluso le materie prime, gli imballaggi, il prodotto finito) e le condizioni richieste per lo stoccaggio e distribuzione. • Compito 3: Descrivere l'uso previsto del prodotto e identificare il consumatore di destinazione. • Compito 4: Descrivere tutte le fasi operative per il prodotto in un diagramma di flusso di processo. • Compito 5: Confrontare il diagramma di flusso del processo con il processo produttivo per garantirne l'accuratezza.
B.C 1.1	L'azienda ha identificato e rispettato i requisiti normativi e del cliente inerenti il prodotto e le categorie di prodotto?
B.C 1.2	Il gruppo di lavoro con diverse responsabilità per la sicurezza dei prodotti alimentari ha considerato i compiti descritti in questa sezione della checklist (compiti 2-5)?
B.C 1.3	E' disponibile una descrizione del prodotto/categoria del prodotto completa che include tutti gli ingredienti comprese le materie prime, gli imballaggi, il prodotto finito e le condizioni di stoccaggio e distribuzione?
B.C 1.4	L'uso previsto del prodotto è stato descritto e sono stati identificati i consumatori di destinazione?
B.C 1.5	Sono state considerate tutte le fasi di processo per produrre il prodotto descritto nel diagramma di flusso di processo?
B.C 1.6	Il diagramma di flusso di processo è stato confrontato per assicurare che riflette accuratamente il processo?
B.C 2	Controllo degli allergeni
	<p>L'azienda deve garantire che siano applicate adeguate misure di controllo per prevenire la contaminazione crociata degli allergeni.</p> <p>Tutti gli ingredienti noti come causa di allergie alimentari devono essere chiaramente identificati e comunicati al consumatore.</p>
B.C 2.1	E' in atto un programma documentato di controllo allergeni per controllare gli allergeni e per prevenire la contaminazione dei prodotti da fonti di allergeni in tutte le fasi di produzione?
B.C 2.2	Nello sviluppo del programma di controllo allergeni sono stati considerati i requisiti del cliente e della legislazione pertinenti?
B.C 2.3	Sono state identificate le potenziali cause di contaminazione crociata e stabilite le procedure per la manipolazione delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti per evitare la contaminazione crociata?

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio
B.C 2.4	Le procedure relative alla pulizia e sanificazione delle superfici a contatto con il prodotto sono attuate e sono efficaci per rimuovere tutti i potenziali allergeni dalle superfici a contatto con gli alimenti?	
B.C 2.5	E' attuato un chiaro sistema di etichettatura che garantisca l'identificazione continua del prodotto in tutte le fasi di produzione e spedizione?	

	I.C 3	HACCP
		L'azienda deve svolgere un'analisi dei pericoli del proprio processo produttivo come fase minima per determinare se ci sono pericoli associati alla produzione dei propri prodotti. L'azienda deve usare lo strumento HACCP [Hazard Analysis Critical Control Point] per realizzare questa valutazione. Se sono identificati dei pericoli nel processo produttivo, si prevede che l'azienda adotterà appropriate azioni necessarie per sviluppare un piano HACCP che soddisfi i sette (7) principi del Codex Alimentarius.
	I.C 3.1	Principio 1: viene condotta un'analisi dei pericoli per ogni fase di processo nella produzione di ogni prodotto?
	I.C 3.2	L'analisi del pericolo è stata condotta da un gruppo di lavoro competente?
	I.C 3.3	Principio 2: se l'analisi dei pericoli indica la presenza di qualsiasi significativo pericolo non minimizzato o eliminato dalle Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP) che sono presenti nel processo di produzione alimentare, sono identificati come punti critici di controllo (CCP)?
	I.C 3.4	Principio 3: sono stabiliti per ogni CCP i limiti critici?
	I.C 3.5	Principio 4: sono stabilite per ogni CCP le procedure di monitoraggio?
	I.C 3.6	I CCP sono implementati efficacemente?
	I.C 3.7	Principio 5: sono stabilite per ogni CCP le azioni correttive nell'eventualità di superamento dei limiti critici?

No	Requisito Livello Base	Requisito Livello Intermedio
		I.C 3.8 Principio 6: Sono stabilite le procedure di verifica?
		I.C 3.9 Le procedure di verifica sono efficacemente implementate?
		I.C 3.10 Principio 7: Sono stabilite le procedure per la conservazione delle registrazioni e per la documentazione HACCP
		I.C 3.11 Le procedure per la conservazione delle registrazioni e per la documentazione relativa all'HACCP sono efficacemente implementate?
		I.C 3.12 L'azienda ha implementato specifiche misure di controllo per tutte le fasi rilevanti non identificate come CCP?
		I.C 4 Food Defence
		L'azienda deve valutare la propria capacità di prevenire manomissioni del prodotto contaminazioni intenzionali e mettere in atto appropriate misure di controllo preventive.
		I.C 4.1 Sono state valutate le ripercussioni sul prodotto a seguito di manomissione/contaminazione intenzionale?
		I.C 4.2 Sono stati identificati e posti ad ulteriore controllo dell'accesso, quei punti del processo che sono vulnerabili a manomissione/contaminazione intenzionale del prodotto?
		I.C 4.3 Sono predisposte delle misure che indicano come gestire il prodotto nei casi in cui ci siano evidenze che non è stato rispettato il divieto di accesso ad aree protette e che il prodotto potrebbe essere stato manomesso/contaminato intenzionalmente?

ALLEGATO 1: Glossario/lista delle definizioni

Le definizioni che non vengono riportate nel glossario possono essere reperite nei rispettivi regolamenti e direttive. Per i termini utilizzati nel presente documento verranno applicate e rispettate le seguenti definizioni:

Allergeni (EU)	<p>Alimenti che causano una reazione avversa mediata da una reazione immunologica. Gli allergeni definiti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; • Crostacei e relativi prodotti derivati • Uova e prodotti derivati • Pesce e prodotti derivati • Arachidi e prodotti derivati • Soia e prodotti derivati • Latte e prodotti derivati (ivi incluso il lattosio) • Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati • Sedano e prodotti derivati • Lupino e prodotti derivati • Molluschi e prodotti derivati • Senape e prodotti derivati • Semi di sesamo e prodotti derivati • Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come SO₂. <p>Direttiva N° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio</p>
Analisi del pericolo	Il processo che consiste nella raccolta e nella valutazione di informazioni relative ai pericoli e alle condizioni che portano alla loro presenza, al fine di decidere quali di essi sono importanti per la sicurezza dei prodotti alimentari e pertanto andranno affrontati nell'ambito del piano HACCP.
Azienda	Organizzazione generale (mentre il sito produttivo è un'unità dell'azienda)
Azienda valutata	Il fornitore/azienda di produzione da valutare
Azione correttiva	Azione mirata a eliminare la causa di una non conformità, deviazione o di un'altra situazione indesiderabile rilevata.
Calibratura	Insieme di operazioni che stabiliscono, sotto condizioni specificate, la relazione tra i valori indicati da uno strumento di misura o da un sistema di misura o i valori rappresentati da una misura materiale o materiale di riferimento e i corrispondenti valori forniti dagli standard.
CCP – Critical Control Point (Punto Critico di Controllo)	Fase nella quale il controllo è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza dell'alimento o per ridurlo a un livello accettabile.
Cliente	Impresa o persona alla quale i prodotti vengono venduti come prodotti finiti o come semilavorati.

Consulenti	I consulenti sono persone, indipendenti dall'azienda valutata o parte di enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione, che forniscono consulenza professionale o pareri come esperti relativamente al Programma IFS Global Markets Program. Essi supportano la parte valutata nella sua implementazione pratica dei requisiti IFS Global Markets Food. Nello scopo del Programma IFS Global Markets Food, i consulenti non conducono valutazioni a fianco della pre valutazione.
Consumatore finale	Il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.
Contaminazione	Introduzione o comparsa di un contaminante in prodotti alimentari o in un ambiente di produzione alimentare. La contaminazione include la contaminazione fisica, quella chimica e quella biologica. Contaminazione può significare anche contaminazione tra le confezioni.
Contratto di valutazione individuale	Contratto individuale tra l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione e l'azienda valutata, attraverso il quale l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve fornire la valutazione.
Corporate	= Azienda
Correzione	Azione mirata a eliminare una deviazione o non conformità rilevata.
Deviazione	Non conformità ad un requisito IFS Global Markets Food ma che non ha impatto sulla sicurezza dei prodotti alimentari per quanto riguarda i prodotti e i processi. Nell'IFS Global Markets Food, le deviazioni sono requisiti valutati con una B,C o D.
Diagramma di flusso	Una rappresentazione sistematica della sequenza di fasi o di operazioni eseguite nella produzione o nella fabbricazione di un particolare prodotto alimentare.
Ente di Certificazione	Queste sono organizzazioni accreditate secondo la ISO 17065 e/o ISO 17021 per la certificazione degli schemi di sicurezza alimentare e conducono audit riguardo la sicurezza alimentare (e qualità) emettendo certificati accreditati se l'audit ha avuto un esito positivo (audit di terza parte). Nello scopo del Programma di IFS Global Markets – Food e con procedure non accreditate, gli Enti di Certificazione possono fornire tutoraggio alla parte valutata e possono essere incaricati di svolgere la valutazione, senza l'emissione di un certificato accreditato. La valutazione deve essere svolta da una persona imparziale e in modo indipendente.
Food defense	Food Defense è il termine comune utilizzato da US Food and Drug Administration (FDA), United States Department of Agriculture (USDA), Department of Homeland Security (DHS), etc. per comprendere le attività associate alla protezione della fornitura di alimenti del Paese da atti di contaminazione o contraffazione deliberati o intenzionali. Questo termine comprende altri termini simili (i.e., bioterrorismo (BT)). Il USDA Food Safety and Inspection Service definisce Food Defense come « la protezione dei prodotti alimentari da un'adulterazione intenzionale da agenti biologici, chimici, fisici o radiologici. »

Fornitori di servizi di valutazione	Queste sono aziende non accreditate secondo la ISO 17065 e/o ISO17021 per la certificazione di schemi di sicurezza alimentare ma sono qualificate per questo. Nel programma IFS Global Markets – Food, sono autorizzate a condurre la valutazione, se rispettano le regole indicate nella parte 3 di questo documento. La valutazione deve essere svolta da un valutatore imparziale e in modo indipendente.
HACCP	Un sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli di carattere rilevante per la sicurezza dei prodotti alimentari.
Maggiore (non conformità)	Una non conformità che può essere data a qualsiasi requisito quando vi è una sostanziale carenza a rispettare i requisiti del programma. Questa include il mancato rispetto della normativa, della legislazione, della sicurezza alimentare, delle problematiche con il cliente o in caso di disfunzione interna (es. processi completamente non regolati e controllati). Un non conformità Maggiore può essere data quando la non conformità identificata comporta un serio pericolo per la salute.
Monitoraggio	L'atto di condurre una sequenza programmata di osservazioni o misurazioni dei parametri di controllo per valutare se un CCP è sotto controllo. Vedere anche il Codex Alimentarius, Principi Generali dell'igiene Alimentare, Linee Guida per l'applicazione del sistema HACCP, sezione 9.
Pastorizzazione	Processo applicato ad un prodotto con l'obiettivo di minimizzare i possibili pericoli per la salute derivanti da microrganismi patogeni associati al prodotto (es. latte, creme, gelato, uova, succhi di frutta, prodotti fermentati, zuppe, altre bevande ecc.) che comprende minimi cambiamenti chimici, fisici e organolettici del prodotto.
Pericolo	Un agente biologico, chimico o fisico potenzialmente in grado di causare un danno alla salute.
Prodotto	Risultato di un processo o di attività che trasformano degli input in output. Nei prodotti si includono i servizi.
Requisito relativo a prodotti	Un requisito relativo a prodotti include: sicurezza dei prodotti, qualità dei prodotti, legalità dei prodotti, e tecniche di produzione specifiche.
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.
Rintracciabilità	Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione 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 di prodotti	Ogni misura mirata a prevenire la distribuzione, l'esposizione e l'offerta al consumatore di un prodotto pericoloso.
Servizi	Si veda la definizione di prodotto.

Sistema	Set di elementi intercorrelati o che interagiscono. Un sistema è una linea di azione pianificata, sostenibile e strutturata. Viene raccomandata una documentazione conforme al grado di complessità. Un sistema include: documentazione, descrizione delle procedure, controllo/monitoraggio, azione correttiva, pianta del sito.
Sito	Un'unità produttiva dell'azienda
Sterilizzazione	Processo applicato a un prodotto nella sua confezione finale (es. latte, prodotti fermentati, zuppe, bevande, ecc.) con l'obiettivo di produrre prodotti commercialmente sterili, con una shelf-life prolungata a temperatura ambiente. La principale preoccupazione è l'inattivazione della spora patogena maggiormente resistente al calore, cioè <i>C. botulinum</i> .
Validazione	Conferma, mediante la messa a disposizione di evidenze oggettive, che i requisiti relativi agli specifici impieghi o applicazioni previste sono stati soddisfatti.
Valutazione	La valutazione di un'azienda svolta nel rispetto di un Contratto di Valutazione Individuale.
Verifica	Conferma, mediante la messa a disposizione di evidenze oggettive, che i requisiti specificati sono stati soddisfatti.

PARTE 3

0	Introduzione	62
1	Requisiti per gli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione	62
2	Requisiti per i valutatori IFS Global Markets – Food	63



PARTE 3

Requisiti relativi agli enti di certificazione, fornitori di servizi di valutazione, valutatori

0 Introduzione

Il Programma IFS Global Markets – Food comprende la valutazione dei prodotti e dei processi. Tutti gli enti coinvolti devono essere conformi ai requisiti delle regole internazionali e a quelli specifici IFS descritti in questo documento. La Parte 3 del Programma IFS Global Markets – Food riguarda principalmente gli enti di certificazione, i fornitori di servizi di valutazione e i valutatori.

1 Requisiti per gli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione

Gli enti di certificazione e i fornitori di servizi di valutazione che intendono svolgere valutazioni inerenti il Programma IFS Global Markets – Food, devono adempiere alle seguenti regole.

1.1 Enti di Certificazione

L'ente di certificazione deve essere accreditato secondo la ISO 17065 e/o ISO 17021 per la certificazione degli schemi di sicurezza alimentare da un ente di accreditamento riconosciuto IAF o EA.

Gli enti di certificazione devono aver firmato un contratto separato con IFS Management GmbH. Il contratto comprende l'accettazione del Programma IFS Global Markets – Food e consente l'accesso al database IFS.

1.2 Fornitori di servizi di valutazione

Il fornitore di servizi di valutazione deve fornire evidenza scritta circa il proprio coinvolgimento nel processo di valutazione per conto del retailer o del partner commerciale.

Il fornitore di servizi di valutazione deve aver firmato un contratto separato con IFS Management GmbH.

Il contratto comprende l'accettazione del Programma IFS Global Markets – Food e consente l'accesso al database IFS.

1.3 Responsabilità degli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione per le valutazioni del Programma IFS Global Markets – Food (inclusi freelancer)

Gli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione hanno le seguenti responsabilità:

- Garantire che:
 - Il valutatore sia competente per lo scopo della valutazione e per la sua esecuzione,
 - Il valutatore sia in grado di avere accesso e applicare le normative pertinenti e i regolamenti e avere conoscenza delle pratiche di igiene e sicurezza alimentare.
 - la valutazione sia condotta in modo indipendente e da un valutatore imparziale,
 - le evidenze delle competenze del valutatore siano mantenute,
 - sia organizzato un (1) giorno di formazione per i valutatori del programma IFS Global Markets Food una volta all'anno con il proposito di scambiare le esperienze, calibrarsi e aggiornare le conoscenze sui requisiti legali pertinenti, ecc

L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve mantenere queste competenze (continua supervisione da parte dell'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione) e deve monitorare l'esecuzione della valutazione mediante una valutazione testimone in sito.

Nota: Se i valutatori son già auditor qualificati IFS Food, essi sono esentati dall'ultimo requisito riguardante la formazione sull'ISF Global Markets – Food.

L'ente di certificazione/il fornitore di servizi di valutazione è responsabile della scelta del valutatore con lo scopo, lingua, competenza, ecc. corrispondente ad ogni valutazione del Programma IFS Global Markets – Food.

Per la registrazione nel database IFS, prima della prima valutazione IFS Global Markets-Food da parte del valutatore, l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve contattare IFS Management.

2 Requisiti per i valutatori IFS Global Markets – Food

Durante una valutazione IFS Global Markets – Food, i valutatori devono utilizzare campioni rappresentativi di prodotto e riesaminare la documentazione per stabilire la conformità con i requisiti IFS Global Markets – Food.

2.1 Requisiti generali

I valutatori IFS Global Markets – Food devono aver adempiuto ai seguenti requisiti:

- Devono aver firmato un contratto con l'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione,
- Devono aver sottoposto all'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione tutte le informazioni pertinenti le loro competenze,
- Devono comunicare chiaramente all'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione se la dovuta imparzialità possa essere compromessa.

L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione deve aver osservato e confermato la qualifica professionale e la competenza del valutatore.

2.2 Requisiti dei valutatori per l'applicazione iniziale

I candidati che fanno richiesta per ottenere la qualifica come valutatore del Programma IFS Global Markets – Food devono adempiere ai seguenti requisiti minimi:

a) Titoli di studio relativi al settore alimentare

1) Educazione professione in una disciplina collegata ai prodotti alimentari (diploma universitario) e due (2) anni di esperienza professionale nel settore alimentare – in aree collegate alla produzione di alimenti (qualità, produzione, R & D, ...).

O

2) Se il candidato ha iniziato direttamente come auditor dopo avere conseguito il proprio diploma universitario in una disciplina collegata agli alimenti, dovrà avere due (2) anni di esperienza professionale nel settore della lavorazione dei prodotti alimentari come auditor/valutatore.

b) seguire come osservatore 2 valutazioni o audit relativamente alla sicurezza alimentare, se non ha esperienza di audit e di valutazione.

c) superare un corso di igiene alimentare (incluso l'HACCP) sulla base del Codex General Principles for Food Hygiene

d) aver conoscenza della legislazione locale, e se pertinente, del paese di destinazione

e) aver conoscenza del prodotto e processo dello scopo valutato (vedere Allegato 1)

f) aver conoscenza della lingua locale

Se il valutatore vuole svolgere valutazioni in altre lingue, differenti dalla propria lingua nativa, deve essere in grado di fornire evidenza di parlare fluentemente tali lingue.

g) partecipare ad un corso per valutatori IFS Global Markets – Food se non è un auditor con esperienza nel condurre audit secondo schemi riconosciuti GFSI attinenti la sicurezza alimentare nel settore di produzione alimentare.

Il corso per valutatori IFS Global Markets – Food (menzionato al punto g) è organizzato da IFS o può essere svolto internamente dall'ente di certificazione, fatto dal trainer qualificato IFS. Il materiale del corso di formazione da utilizzare è fornito da IFS Management GmbH.

La seconda opzione è possibile solo per i valutatori. Questi valutatori devono avere un contratto valido per svolgere valutazioni IFS Global Markets – Food attraverso l'incarico assegnato dall'ente di certificazione che fornisce il corso di formazione.

Nota: se tale corso non è disponibile nel paese di provenienza o se il cliente ha requisiti differenti, possono essere accettati altri corsi (che devono essere validati dal cliente).

PARTE 4

0	Introduzione	66
1	Rapporto	66
2	Software auditXpressXTM	67
3	Il database IFS (www.ifs-certification.com)	68
	ALLEGATO 1: Descrizione generale della valutazione	71
	ALLEGATO 2: Rapporto di valutazione	74
	ALLEGATO 3: Piano di azioni correttive	77
	ALLEGATO 4: Bozza: lettera di accettazione	78



PARTE 4

Rapporti, Software auditXpressX™ e database IFS

0 Introduzione

Dopo l'esecuzione di una valutazione del Programma IFS Global Markets – Food, deve essere redatto un rapporto di valutazione dettagliato e ben strutturato. In generale, la lingua del rapporto deve essere la lingua madre o di lavoro dell'azienda. In casi speciali, quando la lingua madre dei distributori o degli acquirenti è diversa dalla lingua dell'azienda, potrà essere preparata anche una versione del rapporto in lingua inglese.

Il rapporto di valutazione IFS Global Markets – Food deve essere preparato secondo il seguente formato.

1 Rapporto

1.1 Descrizione generale della valutazione (Allegato 1)

La prima parte del rapporto di valutazione deve contenere le seguenti informazioni generali:

Dettagli valutazione

La **pagina di copertina** del rapporto di valutazione deve includere:

- Risultato e livello della valutazione
- Nome dell'azienda valutata o sito
- Nome e indirizzo dell'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione
- Il logo dell'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione
- Data di valutazione.

Queste **prime pagine** devono fornire un riassunto delle voci più importanti del rapporto di valutazione e deve includere:

- Nome e indirizzo del sito oggetto di valutazione
- nome e indirizzo dell'azienda (se sede centrale)
- GLN Numero di Localizzazione Globale, se disponibile
- Numero di registrazione (secondo reg.CE 852/2004)/Numero di approvazione (secondo reg. CE 853/2004) in caso di prodotti di origine animale
- COID, come definito nel database IFS
- Data di valutazione
- Durata della valutazione
- Data della valutazione precedente

- Il nome dell'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione e del valutatore che ha svolto la precedente valutazione
- Scopo di valutazione (descrizioni dettagliate dei processi/prodotti oggetto di incarico).
- Codici/numeri degli scopi di prodotto e scopi tecnologici
- Elenco del personale chiave che ha presenziato alla valutazione
- Nome/i del valutatore/i
- Nome e firma della/e persona/e dell'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione responsabile della decisione del risultato della valutazione
- Risultato della valutazione
- Elenco dei dettagli dell'azienda: informazioni generali dell'azienda (numero di dipendenti, dimensioni, struttura, attività dettagliata dell'azienda ecc.),
- Profilo aziendale
- Ulteriori spiegazioni circa il punteggio

1.2 Rapporto di valutazione (Allegato 2)

Il rapporto di valutazione deve avere la seguente struttura:

- Risultato della valutazione con il livello e percentuale
- Tabelle riassuntive generali e grafici per tutti i capitoli
- Un riassunto generale della valutazione
- Lista delle non conformità Maggiori stabilite e relative osservazioni
- Descrizione delle azioni correttive di follow-up dalla valutazione precedente (opzionale, da concordare con il partner commerciale)
- Osservazioni sulle maggiori (opzionale, da concordare con il partner commerciale)
- Una lista separata (incluse le spiegazioni) di tutti i requisiti valutati con N/A (non applicabile)

1.3 Piano di azioni correttive (Allegato 3)

L'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione/il valutatore descrive e spiega tutte le deviazioni e non conformità Maggiori riscontrate in ogni capitolo nel piano di azioni correttive, che deve avere un formato specifico riportato nell'allegato.

2 Software auditXpressX™

Il software AuditXpressX è stato sviluppato al fine di aumentare la standardizzazione dei rapporti IFS. Offre i seguenti vantaggi:

- facile raccolta dei dati di valutazione tramite un'interfaccia user-friendly
- produzione rapida e priva di errori di rapporti di valutazione IFS
- valutazione automatica dei risultati della valutazione mediante un calcolo dinamico di tutte le voci pertinenti

- generazione automatica di un rapporto di valutazione standardizzato
- memorizzazione temporanea dei dati di valutazione provvisori ai fini di un loro successivo completamento
- esportazione semplice e sicura nel portale di audit IFS dei rapporti di verifica completati
- scambio di file di valutazione in maniera semplice tra i valutatori e il rispettivo ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione
- lavoro offline, non è necessaria una connessione Internet permanente
- un'opzione di aggiornamento fornisce un accesso costante alla versione più recente del database IFS.

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

Ogni rapporto dell'IFS Global Markets – Food deve essere aggiornato nel database IFS dall'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione (aggiornamento del rapporto, piano di azioni correttive, lettera di accettazione).

Ci sono diversi gruppi di utenti che hanno accesso al database IFS:

- Gli auditor
- Gli enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione
- Consulenti
- Aziende valutate
- Distributori e altri utenti

I diritti di accesso dei singoli gruppi sono i seguenti:

Auditor/valutatori:

- Gestire i propri dati
- Scaricare il proprio profilo di auditor/valutatore, che include tutte le informazioni disponibili nel database IFS circa gli standard IFS per i quali l'auditor/valutatore è qualificato, gli scopi, gli esami IFS, una visione generale degli audit e valutazioni svolte
- Ricevere le Newsletter IFS
- Avere accesso come utente del gruppo a specifiche informazioni.

Enti di certificazione/fornitori di servizi di valutazione:

- gestire le proprie aziende valutate e caricare i rapporti di valutazione, i piani di azioni correttive e le lettere di accettazione
- possibilità di sospendere i rapporti in situazioni specifiche
- possibilità di gestire i dati delle valutazioni IFS tramite la funzione agenda, consentendo ai distributori e alle aziende di avere un'utile panoramica delle valutazioni pianificate.
- Gestire i propri account
- Avere la possibilità di confrontare due rapporti di valutazione consecutivi e piani di azioni correttive, per le formazioni e la calibrazione interne di valutazione
- Scaricare i loghi IFS

Aziende valutate:

- avere accesso ai propri dati di valutazione
- avere la possibilità di autorizzare i distributori e altri utenti alla visualizzazione della propria percentuale raggiunta, del rapporto di valutazione e piano di azioni correttive
- avere la possibilità di confrontare due rapporti di valutazione e piani di azione consecutivi per propositi di miglioramento
- scaricare il logo IFS Global Markets – Food
- gestire i propri ente di certificazione/fornitori di servizi di valutazione
- gestire l'accesso del personale dell'azienda (creazione di sub-account) ai dati di valutazione
- ricercare altre aziende valutate
- gestire i propri fornitori mediante l'opzione «preferiti».

Accesso per le sedi centrali dell'azienda valutate

Per le aziende valutate può essere impostato un accesso «di sede centrale» che consente alla sede centrale di un'azienda di amministrare tutte le proprie sedi valutate tramite un unico punto di accesso.

Consulenti

- gestire i propri dati circa gli standard cui si è qualificati, gli scopi, le lingue ecc.
- visibilità nel sito pubblico IFS – incluse le valutazioni da parte dei clienti
- avere accesso al gruppo utenti specifico per le informazioni.

Distributori ed altri utenti:


- ricerca delle aziende valutate
- gestione delle proprie aziende valutate tramite un'opzione «preferiti»
- ricevere un messaggio e-mail se un determinato livello di valutazione è ripetuto
- ricevere via email informazione in caso di sospensione del rapporto di valutazione di un'azienda inserita tra «preferiti»

I manuali del database IFS per gli utenti sono disponibili nelle rispettive aree sicure di ogni gruppo di utenti.

Sicurezza del portale di audit IFS

Il sistema di sicurezza utilizzato per il database IFS si basa su sistemi internazionali riconosciuti e ampiamente sperimentati. L'accesso dei distributori e delle aziende valutate consente di ottenere informazioni generali su tutte le aziende valutate. Senza l'autorizzazione specifica da parte dell'azienda valutata, entrambi i gruppi di utenti (distributore e aziende) potranno vedere solo le seguenti informazioni:

- nome e indirizzo dell'azienda
- nome e indirizzo dell'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione
- nome del valutatore
- scopo della valutazione
- data e durata della valutazione
- livello conseguito della valutazione
- data di emissione del rapporto IFS Global Markets – Food e sua validità



Utilizzando il proprio log-in di sicurezza, le stesse aziende valutate possono consentire l'accesso alla visione alle seguenti informazioni dettagliate:

- rapporto di valutazione, piano di azioni correttive, lettera di accettazione.

I distributori e altri utenti/aziende valutate ottengono automaticamente l'accesso ai dati sbloccati dall'azienda valutata dopo che i dati sono stati sbloccati. Le comunicazioni ai distributori e altri utenti/aziende valutate avvengono tramite un processo Web sicuro, tale da garantire che solo i distributori e altri utenti/aziende valutate autorizzati possano visualizzare dati specifici delle aziende valutate.

ALLEGATO 1: Descrizione generale della valutazione

Copertina

Logo dell'ente di certificazione/
fornitore di servizi di valutazione



IFS Global Markets – Food
Versione 2, Gennaio 2017

[Livello] [approvato/approvato provvisoriamente/non approvato]

Valutazione finale del rapporto

Azienda/sito: [nome]

Data di valutazione: [gg. mm. aaaa]

Nome e indirizzo dell'ente di certificazione/
fornitore di servizi di valutazione

Prima pagina del rapporto di valutazione

IFS Global Markets – Food					
[Livello] [approvato/provvisoriamente approvato/non approvato]					
Dettagli azienda					
Valutatore leader:		Data/durata di valutazione:		Data dell'ultima valutazione:	
Co-valutatore:				Ente di Certificazione/Fornitore di servizi di valutazione/valutatore dell'ultima valutazione:	
Nome completo e firma della persona dell'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione, responsabile dell'approvazione dell'esito finale della valutazione:					
Nome e indirizzo dell'azienda (o ufficio centrale):			Nome e indirizzo del sito valutato:		
			Persona responsabile:		
			Nome e telefono per emergenze:		
Telefono:	Fax:	Telefono:	Fax:	Telefono:	Fax:
GLN No:			COID IFS:		
Numero di registrazione (secondo reg. CE 852/2004)/Numero di approvazione (secondo reg. CE 853/2004) in caso di prodotti di origine animale:					
Anno di costruzione:			Numero di dipendenti (tempo pieno/part time):		
Ultima ristrutturazione (quando e cosa):			turni di lavoro:		
Dimensioni del sito:			prodotti esclusi:		
Età del sito:			Volume produzione:		
Prodotti trasformati nel sito:			Stoccaggio prodotto finito in sito/fuori sito:		
Numero di linee di produzione:			Prodotti/processi in outsourcing:		
Trasporto proprio/appaltato:					
Scopo					
Scopo (i) di prodotto e scopo (i) tecnologico					
Dettagli sullo scopo					
Partecipanti alla valutazione					
Nome	Funzione	Riunione di apertura	Sito ispezionato	Procedura di riesame	Riunione di chiusura
Profilo dell'azienda					
qui minimo: <ul style="list-style-type: none"> • L'azienda rispetta i requisiti sull'uso del logo IFS? • il sito è certificato con altri schemi? Se si quali? • L'azienda/il sito produttivo ha prodotti commercializzati? Se si quali 					

Spiegazione del rapporto di valutazione

Valutazione dei requisiti

Valutazione	Spiegazione	Punteggio
A	Conformità completa	20 punti
B (deviazione)	Conformità quasi completa	15 punti
C (deviazione)	È stata implementata una parte limitata del requisito	5 punti
D (deviazione)	Il requisito non è stato implementato	0 punti
Non conformità Maggiore	Mancato rispetto del requisito del programma, inclusi requisiti legali, normativi, di sicurezza alimentare, problematiche del cliente e in caso di disfunzioni interne (es. processi completamente non regolati e controllati). Una maggiore può essere data anche quando la non conformità identificata comporta un serio pericolo per la salute.	10% del possibile punteggio totale viene sottratto
N/A	Non applicabile Requisito non applicabile per l'azienda	N/A i requisiti saranno esclusi dal punteggio finale.

ALLEGATO 2: Rapporto di valutazione

IFS Global Markets – Food
[Livello] [approvato/approvato provvisoriamente/non approvato]

Rapporto di valutazione

N° di non conformità Maggiori nei requisiti della check list livello base: _____

N° di non conformità Maggiori nei requisiti della check list livello Intermedio: _____

Risultato totale %: _____ %

% Livello: _____

Risultato: _____

Riassunto dei capitoli

		Capitolo			
		capitolo A	capitolo B	capitolo C	capitolo aggiuntivo
percentuale	Base				
	Intermedio				

Riassunto della valutazione

	Base				Intermedio			
	A. Sistema di gestione della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari	B. Buone pratiche di fabbricazione	C. Pericoli alimentari	capitolo aggiuntivo	A. Sistema di gestione della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari	B. Buone pratiche di fabbricazione	C. Pericoli alimentari	capitolo aggiuntivo
A								
B								
C								
D								
Maggiore								
N/A								

Sommario generale di valutazione

Sommario della valutazione

Indicare almeno:

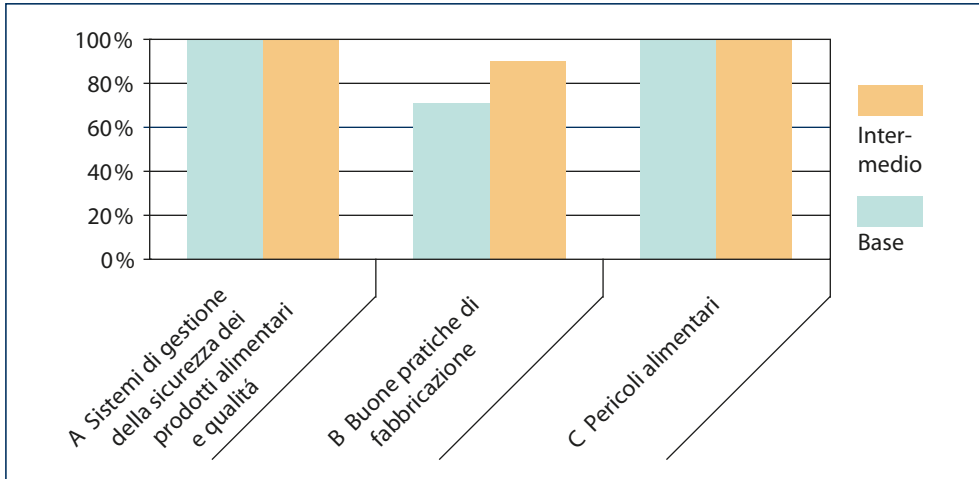
- Le specifiche del prodotto, es. quali specifiche sono state controllate durante la valutazione.
- Descrivere il sistema di rintracciabilità e riassumere i risultati del test di rintracciabilità.
- Il valutatore deve fornire le seguenti informazioni:
 - Quanti ritiri e richiami sono avvenuti dall'ultima valutazione?
 - Specificare i prodotti coinvolti
 - Specificare la causa del ritiro e richiamo del prodotto.
- Informazione sull'origine e analisi dell'acqua utilizzata dal sito
- Informazioni sui dispositivi di monitoraggio/controllo infestanti
- Quali allergeni sono gestiti nel sito e come?
- Lista dei CCP e relativi limiti critici.

Osservazioni sulle non conformità Maggiori

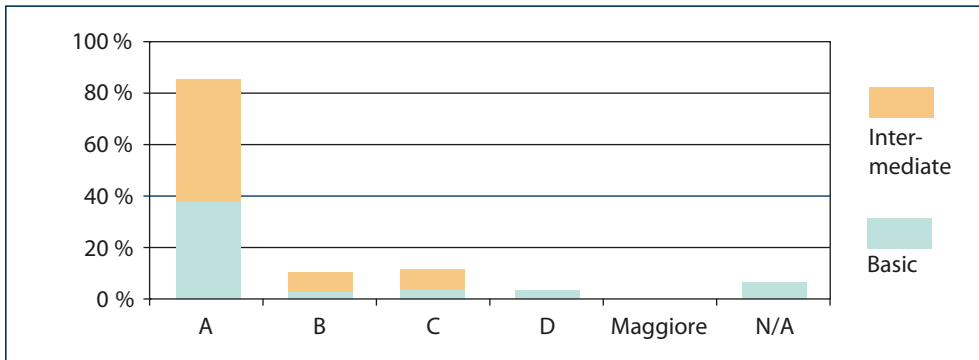
Descrizione del follow-up delle azioni correttive dalla precedente valutazione

Tabella

Percentuali



Capitolo A. Sistema di gestione della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari



Sommario di tutte le valutazioni N/A

No	Riferimento	IFS Global Markets – Food requisiti	Valutazione	Spiegazione
1.				

ALLEGATO 3: Piano di azioni correttive

Nome e indirizzo dell'azienda/sito valutata

Il piano di azioni correttive deve essere restituito all'ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione prima del: _____

Numero del requisito	Requisito IFS Global Markets – Food	Valutazione	Spiegazione (dal valutatore)	Azione correttiva (dall'azienda)	Responsabilità/Data/ Stato dell'implementazione (dall'azienda)	Rilasciato dal valutatore

ALLEGATO 4: Bozza: lettera di accettazione

Lettera di accettazione



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

Nome ente di certificazione/fornitore di servizi di valutazione

Conferma che le attività di

Nome sito valutato

indirizzo

COID

(sede centrale)

Per lo scopo di valutazione:

Descrizione dettagliata dei prodotti/processi

È stato approvato/approvato provvisoriamente
secondo i requisiti dell'

IFS Global Markets – Food Versione 2, Gennaio 2017

e altri documenti normative associate

a livello base/intermedio

Con punteggio XX% (se richiesto)

Data di valutazione

Data di emissione lettera di accettazione

Lettera di accettazione valida fino

Prossima valutazione da svolgersi entro il periodo di tempo:

(specificare la data di valutazione più prossima e ultima secondo i requisiti del protocollo di valutazione, Parte 1)

- data e luogo
- Nome e firma del responsabile dell'ente di certificazione/
fornitore di servizi di valutazione
- Indirizzo ente/fornitore Servizi valutaizone

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

Il proprietario del presente documento è:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Germania

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

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

© IFS, 2017

Tutti i diritti sono riservati. Tutte le pubblicazioni sono protette dalla legge internazionale sul copyright. Senza l'esplicito consenso scritto dei proprietari dello standard IFS è proibita e sog- getta a conseguenze legali ogni tipo di utilizzazione non autorizzata.

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

Nessuna traduzione può essere effettuata senza l'autorizzazione dei proprietari dello standard IFS. La versione in Inglese è il documento originale di riferimento.

Il Programma IFS Global Markets – Food è disponibile online via:

www.ifs-certification.com

O per posta, Fax e E-mail agli indirizzi:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Germania

Telefono: +49-(0) 30-72 62 50-74
Fax: +49-(0) 30-72 62 50-79
E-Mail: info@ifs-certification.com

