

REGOLAMENTO PER LA CONCESSIONE E IL MANTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE DI SICUREZZA ALIMENTARE IN CONFORMITA' ALLA NORMA UNI EN ISO 22000:2018 E ALLO SCHEMA FSSC22000 VERSIONE 5.1

1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

CERTIQUALITY S.r.l. è un Istituto di Certificazione che opera secondo i criteri generali definiti dalle Norme UNI CEI EN ISO/IEC 17021, e ISO/TS 22003 e che, quale Organismo indipendente, provvede a fornire alle Organizzazioni richiedenti servizi di valutazione e di Certificazione di conformità dei propri Sistemi di Gestione alle prescrizioni delle Norme di riferimento.

Nel caso di certificazione secondo lo schema FSSC 22000, Certiquality opera anche in conformità ai requisiti previsti nello schema FSSC 22000 dalla Fondazione FSSC 22000 (di seguito Fondazione).

CERTIQUALITY S.r.l. non effettua, né direttamente né attraverso rapporti di agenzia con sub-contrattori, alcun servizio di consulenza per supportare le Organizzazioni a mettere a punto un Sistema di Gestione o a redigere la relativa documentazione. Lo stato giuridico dell'Istituto è descritto nello Statuto.

Il sostegno finanziario per l'attività dell'Istituto è fornito dall'applicazione delle tariffe per la Certificazione.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Nel presente Regolamento vengono definiti i rapporti tra CERTIQUALITY S.r.l. - nel testo denominato Istituto - e le Organizzazioni che intendono

ottenere e far registrare la Certificazione del proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare.

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

Il Certificato CERTIQUALITY è il documento con il quale l'Istituto attesta che l'Organizzazione richiedente opera con un Sistema di Gestione conforme ad una Norma di riferimento.

La norma UNI EN ISO 22000:2018 e lo schema FSSC 22000 definiscono i requisiti per un Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare.

La norma ISO 22000:2018 è strutturata secondo la HLS - high level structure e basta sui principi del "risk based thinking" e del "process approach" ed è applicabile a tutte le organizzazioni che operano nella filiera alimentare, indipendentemente dalle dimensioni e complessità. L'Organizzazione deve determinare i confini e l'applicabilità del sistema di gestione di sicurezza alimentare per stabilirne il relativo campo di applicazione.

Il campo di applicazione deve specificare i prodotti e i servizi, i processi e il/i siti di produzione che sono inclusi nel SGSA.

Il campo di applicazione deve includere le attività, i processi, i prodotti o servizi che possono avere un'influenza sulla sicurezza alimentare dei prodotti finali.

I settori, in cui la norma ISO 22000:2018 è applicabile, sono riportati nella norma ISO/TS 22003:2013.

Lo schema FSSC 22000 fornisce un modello di certificazione volontaria che può essere applicato all'intera catena di fornitura alimentare. Può coprire i settori della catena di approvvigionamento in cui sono stati sviluppati e accettati programmi specifici di prerequisiti (PRP). I settori, in cui lo schema FSSC 22000 è applicabile, sono riportati nella norma ISO/TS 22003:2013 con le limitazioni previste dalla Fondazione nello schema FSSC 22000 versione 5.1.

Lo schema FSSC 22000 è basato sulle seguenti norme e specifiche tecniche:

- a) la norma ISO 22000:2018, requisiti per il sistema di gestione della sicurezza alimentare;
- b) la norma ISO 9001:2015 requisiti applicabili in caso sia richiesto e applicabile lo specifico schema 'FSSC 22000-Quality';
- c) il programma di prerequisiti (PRPs) basato sulle specifiche tecniche di settore (e.g. ISO/TS 22002-x; PAS xyz);
- d) i Requisiti Addizionali di FSSC 22000 compresi nello schema FSSC 22000;
- e) le decisioni contenute nel documento Board of Stakeholders list, aggiornato periodicamente dal Board of Stakeholder di FSSC 22000.

Lo schema FSSC 22000 dal 2010 è riconosciuto dal Global Food Safety Organization (GFSI).

NOTA: I requisiti specifici per lo schema FSSC 22000 ed aggiuntivi rispetto a quanto previsto per la norma ISO 22000 sono riportati nell'ALLEGATO 2 al presente Regolamento.

3. DEFINIZIONI

Valgono in generale le definizioni riportate nelle Norme UNI EN ISO/IEC 17021, ISO/TS 22003, UNI EN ISO 22000 e nello schema FSSC 22000 ed i seguenti termini usati nel testo.

3.1 Organizzazione

Termine usato per indicare il Soggetto che ha presentato domanda di Certificazione.

3.2 Sito

L'intera area in cui sono svolte le attività sotto il controllo di una Organizzazione, nonché qualsiasi cantiere o magazzino contiguo o collegato di materie prime, sottoprodotti, prodotti intermedi, prodotti finali e materiali di rifiuto, e qualsiasi infrastruttura e qualsiasi impianto, fissi o meno, utilizzati nell'esercizio di queste attività.

3.3 Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare.

Insieme di elementi correlati o interagenti per stabilire politica e obiettivi e per raggiungere gli obiettivi, utilizzato per dirigere e organizzare un'azienda con riferimento alla sicurezza alimentare.

3.4 Non conformità

Non conformità minore: carenza a fronte di un requisito del sistema di gestione che non impatta la capacità di raggiungere i risultati previsti.

Non conformità maggiore: carenza a fronte di un requisito del sistema di gestione che fa sorgere dubbi sulla capacità del sistema di raggiungere i risultati previsti di sicurezza alimentare o di saper efficacemente controllare il processo.

4. CONDIZIONI GENERALI

4.1 La certificazione secondo la norma ISO 22000 e la certificazione secondo lo schema FSSC 22000 possono essere richieste da aziende del settore alimentare che sono riconducibili ad una o più categorie come definite nell'Annex A alla norma ISO/TS 22003 con le eventuali limitazioni previste dalla schema FSSC 22000 e riportate negli allegato 1 e 2 al presente regolamento.

4.2 Perché venga attivato l'iter di certificazione da parte dell'Istituto, l'Organizzazione richiedente deve:

- disporre di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare conforme ai requisiti applicabili della normativa di riferimento ed alle eventuali prescrizioni particolari stabilite per tipologie di prodotto/processo/servizio;
- descrivere tale Sistema in appositi documenti (Manuale di Gestione, Procedure, ecc.);
- accettare le regole fissate dal presente Regolamento e le condizioni comunicate dall'Istituto.

4.3 L'accettazione della domanda, il rilascio della Certificazione e il suo mantenimento comportano il pagamento degli importi previsti; il mancato adempimento di tali obblighi alla scadenza stabilita comporta la sospensione o la revoca del Certificato secondo quanto previsto agli artt. 8 e 9.

4.4 L'Organizzazione si impegna a mantenere conformi i propri prodotti e/o servizi a tutti i requisiti applicabili di legge e di natura cogente (quali direttive, leggi, regolamenti). L'Istituto ha la responsabilità di verificare sulla base di un campionamento, congruente con i tempi di audit, che l'Organizzazione conosca e sia in grado di gestire tutti gli aspetti cogenti connessi al Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare oggetto di certificazione.

4.5 Modifiche ai requisiti di certificazione

Possono verificarsi modifiche dei requisiti di certificazione per:

- modifica delle norme di riferimento;
- modifica delle condizioni di rilascio della Certificazione.

In ogni caso, entro due mesi dalla pubblicazione degli aggiornamenti, l'Istituto ne dà comunicazione alle Organizzazioni certificate e/o in iter di Certificazione e ai valutatori.

Nel caso di aggiornamenti applicabili allo schema FSSC 22000, Certiquality darà comunicazione a tutte le parti interessate entro 1 mese dalla pubblicazione e, comunque, in accordo con le prescrizioni della Fondazione.

Se non stabilito dall'Ente di Accreditamento o dalla norma stessa, l'Istituto definirà la data a partire dalla quale entreranno in vigore le modifiche e definirà un periodo di tempo ragionevole affinché le Organizzazioni si adeguino alle nuove prescrizioni.

Le Organizzazioni che non intendano adeguare il proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare alle modifiche delle normative di riferimento o delle condizioni di rilascio della Certificazione possono rinunciare alla Certificazione purché ne diano comunicazione all'Istituto secondo le modalità indicate all'art. 10 del presente Regolamento.

L'Istituto, nel caso di variazioni delle Norme di riferimento, si riserva il diritto di verificare la conformità dell'adeguatezza del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare dell'Organizzazione alle nuove prescrizioni della normativa.

Le spese per eventuali audit sono a carico dell'Organizzazione certificata.

4.6 L'Istituto gestisce un elenco delle Organizzazioni certificate disponibile sul sito Internet: www.certiquality.it. L'Istituto rende pubblici i dati anche in caso di sospensione, revoca e rinuncia alla certificazione laddove richiesto.

Per la certificazione FSSC, l'Istituto aggiorna anche il Portale della Fondazione (vedi Allegato 2 al presente Regolamento) con i riferimenti dell'azienda certificata.

Analoghe informazioni sono trasmesse agli Organismi con i quali Certiquality ha definito accordi di riconoscimento. L'Organizzazione potrà inoltre essere inserita nella banca dati degli Enti di Accreditamento. Gli enti di accreditamento possono rendere disponibili le informazioni presenti sul sito anche ad Enti firmatari di accordi (ad es. Camere di Commercio).

5. PROCEDURA PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE

Prima di avviare l'iter di Certificazione l'Organizzazione può richiedere una visita preliminare con l'obiettivo di individuare il grado di preparazione in relazione ai requisiti della Norma di riferimento. Tale visita è documentata ma non viene considerata ai fini dell'audit di Certificazione.

5.1 Richiesta di Offerta / Domanda di Certificazione e accettazione offerta

L'Organizzazione che intenda essere certificata deve richiedere un'offerta presentando la domanda corredata dalla documentazione richiesta. L'Istituto procede all'esame formale della documentazione presentata al fine di verificare la completezza e l'adeguatezza delle informazioni generali e provvede a predisporre ed inviare l'offerta.

Con la sottoscrizione e l'accettazione dell'offerta si perfeziona il rapporto contrattuale fra le parti. L'Organizzazione si obbliga inoltre a rispettare ed accettare quanto previsto nelle norme di riferimento per la certificazione, nel presente Regolamento e successive modifiche, che costituisce parte integrante dell'offerta e di cui l'Organizzazione dichiara di conoscere il contenuto.

I Regolamenti dell'Istituto sono disponibili sul sito Internet: www.certiquality.it.

Per la Certificazione di Organizzazioni estere, valgono tutte le condizioni che regolano la concessione della certificazione alle Organizzazioni nazionali, salvo disposizioni particolari nel rispetto degli accordi presi dall'Istituto in campo internazionale.

In caso di gare d'appalto è possibile che, in funzione di quanto prescritto dalle regole contenute nei bandi di gara, venga seguito un iter o venga utilizzata della documentazione diversa da quanto descritto nel presente Regolamento.

Se nel corso degli audit dovessero essere riscontrate significative differenze tra i dati forniti

dall'azienda e quanto rilevato in sede di verifica, Certiquality si riserva di rivalutare l'offerta.

Non si possono iniziare le attività di certificazione se il contratto non è prima firmato dal Cliente per accettazione.

La certificazione viene rilasciata e mantenuta solo in presenza di un contratto di certificazione valido.

5.2 Rilascio della Certificazione

A seguito dell'accettazione dell'offerta, l'Istituto concorda con l'Organizzazione il periodo di effettuazione dell'audit.

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

L'Istituto nomina il Gruppo di Valutazione e lo comunica all'Organizzazione. Qualora sussistano giustificati motivi che non riguardino la professionalità dei Valutatori, l'Organizzazione può chiedere per iscritto la sostituzione di uno o più Valutatori indicandone le motivazioni.

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

Nel caso di Organizzazioni di piccole o medie dimensioni il Gruppo di Valutazione può anche essere costituito da una sola persona.

5.2.1 Condizione necessaria per l'effettuazione dell'audit è la piena operatività del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare rispetto ai requisiti della norma di riferimento ed in particolare che l'Organizzazione abbia effettuato un intero ciclo di audit interni ed almeno un riesame da parte della Direzione.

L'Organizzazione deve assicurare che:

- a) tutti i documenti relativi al Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare per il quale è stata richiesta la Certificazione e tutte le registra-

zioni relative all'applicazione del medesimo Sistema di Gestione siano disponibili per i Valutatori;

- b) i Valutatori siano assistiti durante la verifica;
- c) in funzione delle necessità dell'audit, sia consentito l'accesso al Sistema Informativo.

5.2.2 La valutazione ha lo scopo di effettuare una verifica del rispetto dei requisiti della norma di riferimento e di tutti i processi ed attività rientranti nell'oggetto della certificazione.

Il Gruppo di Valutazione inizia le attività di valutazione in entrambi gli stage effettuando una riunione di apertura con la Direzione dell'Organizzazione in cui viene illustrato il piano della verifica.

5.2.3 Stage 1 e Stage 2

L'audit iniziale di certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, sia esso a fronte della norma ISO 22000 che dello schema FSSC 22000 deve essere distinto in due fasi: stage 1 e stage 2 che devono essere effettuate on site e separatamente.

L'audit di certificazione secondo lo schema FSSC 22000 deve comprendere la valutazione dei requisiti della norma ISO 22000 e dello specifico programma settoriale dei prerequisiti (PRP) (specifica tecnica della serie ISO/TS 22000-x oltre norma di riferimento per i PRP) e la valutazione dei requisiti aggiuntivi di FSSC 22000 come riportato nell'Allegato 2.

L'obiettivo dell'audit di stage 1 è quello di acquisire una conoscenza del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare dell'Organizzazione e della sua relativa preparazione all'audit di stage 2 ai fini della pianificazione dello stesso.

Qualora l'organizzazione abbia implementato una combinazione di misure di controllo sviluppate esternamente, nel corso dell'audit di stage 1 viene riesaminata la documentazione compresa nel Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare per

determinare se la combinazione delle misure di controllo è:

- adeguata all'organizzazione,
- sviluppata in conformità con i requisiti della norma ISO 22000,
- mantenuta aggiornata.

La disponibilità delle pertinenti autorizzazioni viene verificata nel corso dell'audit di stage 1 nell'ambito della verifica degli aspetti di conformità legislativa.

L'organizzazione viene informata qualora l'esito dell'audit di stage 1 comporti la necessità di posticipare o di cancellare l'audit di stage 2.

L'intervallo di tempo tra l'audit di stage 1 e l'audit di stage 2 non può essere superiore ai 6 mesi. Nel caso di un intervallo di tempo superiore, l'audit di stage 1 viene ripetuto.

L'audit di stage 2 prevede una visita delle aree produttive e deve coprire un numero rappresentativo di linee di prodotto, categorie e settori coperti dalla certificazione. Viene esaminata l'implementazione dei CCP e dei PRP operativi. L'audit in sito comprende tutte le aree che possono influenzare la sicurezza alimentare.

La verifica dei processi di realizzazione del prodotto e/o del servizio copre almeno il 50% della durata totale dell'audit. Questo tempo di audit non comprende la verifica delle attività collegate con lo sviluppo del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, la formazione, il controllo, gli audit, il riesame ed il processo di miglioramento.

Al termine dell'audit, il Gruppo di Valutazione si riunisce per riesaminare le risultanze ed elaborare i dati raccolti.

In sede di riunione di chiusura ed alla presenza della Direzione dell'Organizzazione, il Gruppo di Valutazione illustra i rilievi in merito alla rispon-

denza del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare rispetto alla norma di riferimento, precisando gli eventuali scostamenti riscontrati.

L'Organizzazione in tale sede ha l'opportunità di confrontarsi con il Gruppo di Valutazione e di chiarire la propria posizione su quanto comunicato.

Al termine di ogni audit il valutatore predispone un rapporto con la sintesi dei risultati dell'audit e lo consegna all'Organizzazione che lo controfirma per presa visione ed accettazione dei contenuti.

5.2.4 Non conformità

Al termine della verifica i valutatori esaminano la natura e la gravità delle non conformità emerse e ne discutono con l'azienda in sede di riunione di chiusura.

Qualora vengano rilevate non conformità, l'Organizzazione deve presentare all'Istituto un programma d'attuazione delle necessarie azioni correttive per soddisfare i requisiti richiesti per il rilascio della Certificazione.

Inoltre, l'Organizzazione deve dimostrare che le azioni correttive siano state tutte attuate e verificate dalla stessa o che ci sia un suo preciso e credibile impegno a raggiungere la piena conformità in un tempo definito.

La gestione dei rilievi per la certificazione secondo lo schema FSSC 22000 è descritta nell'Allegato 2.

In ogni caso Certiquality può richiedere l'invio di documentazione a supporto della gestione delle azioni correttive.

Qualora non venga resa disponibile una evidenza oggettiva del raggiungimento della piena conformità o quando i tempi di implementazione delle azioni correttive risultano particolarmente lunghi (ad esempio in caso di attesa per l'ottenimento di autorizzazioni o di modifiche strutturali), l'Istituto

può procedere ad un ulteriore audit suppletivo di valutazione parziale o totale.

L'efficacia del piano di azioni correttive attuato dall'Organizzazione viene valutata dall'Istituto in occasione della verifica successiva.

5.2.5 La documentazione relativa alle fasi di valutazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare viene sottoposta alla delibera della Commissione Tecnica dell'Istituto per il rilascio della Certificazione.

In base all'esito della verifica la Commissione Tecnica può richiedere un audit addizionale, che si aggiunge a quello annuale, finalizzato a verificare con tempestività le criticità rilevate.

5.2.6 Procedure speciali per cooperazioni internazionali con altri Enti possono di volta in volta essere ammesse, purché non in contrasto con il presente Regolamento.

5.2.7 Organizzazioni Multisito

Un'organizzazione multi-sito è un'azienda che possiede una sede centrale (che non deve essere necessariamente il quartier generale dell'impresa) che pianifica, controlla o gestisce alcune attività legate al Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare e una rete di siti in cui tali attività sono totalmente o parzialmente realizzate.

Un'organizzazione multisito può essere certificata secondo la norma ISO 22000 qualora possa dimostrare che:

- tutti i siti operano nell'ambito di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare controllato e gestito centralmente;
- un audit interno è stato condotto presso ogni sito nell'anno precedente la certificazione;
- i risultati dell'audit presso ciascun sito sono stati considerati significativi per l'intero sistema e di conseguenza sono state intraprese delle correzioni.

In caso di organizzazione appartenente alle categorie A, B, E, F, G e con più di 20 siti operativi con processi similari, è possibile effettuare un campionamento dei siti da sottoporre ad audit.

L'audit viene effettuato garantendo il rispetto dei seguenti requisiti:

- in organizzazioni con un numero uguale o inferiore a 20 siti, tutti i siti vengono sottoposti ad audit;
- in organizzazioni con un numero di siti superiore a 20, viene campionato 1 sito ogni 5. I siti da sottoporre ad audit vengono selezionati in maniera casuale;
- almeno annualmente viene svolto l'audit della sede centrale;
- almeno annualmente viene effettuato un audit di sorveglianza presso un campione di siti selezionati in maniera casuale;
- i risultati degli audit presso i siti campionati sono considerati indicativi per l'intero sistema e di conseguenza l'organizzazione deve implementare le opportune azioni correttive.

I requisiti per la certificazione di organizzazioni multisito secondo lo schema FSSC 22000 sono descritti nell'Allegato 2.

5.2.8 A seguito del rilascio della Certificazione e del pagamento di tutti gli importi dovuti dall'Organizzazione, l'Istituto emette il certificato, trasmette tutte le informazioni relative allo stato del certificato agli Organismi di accreditamento nazionali ed internazionali e a quelli con i quali ha accordi di cooperazione o mutuo riconoscimento e a tutti i soggetti che ne facciano richiesta e ne pubblica inoltre la notizia attraverso il proprio sito Internet.

Per la certificazione secondo lo schema FSSC 22000, l'Istituto aggiorna il Portale della Fondazione secondo quanto indicato nell'Allegato 2.

I certificati riportano 4 date: data di prima emissione, data della delibera da parte della Commissione Tecnica, data di scadenza triennale e data di

emissione corrente che può coincidere con la data di delibera oppure essere successiva in caso di ristampa o modifiche editoriali al certificato che non comportino attività di delibera.

L'oggetto del certificato descrive l'ambito di applicazione della certificazione ed è formulato rispettando le regole previste dalla norma di riferimento della certificazione.

5.3 Sorveglianza dell'Organizzazione in possesso di Certificazione

Le delibere delle Commissioni Tecniche sono tempestivamente comunicate all'Organizzazione. Il mese indicato nella comunicazione è il termine ultimo per l'effettuazione dell'audit di sorveglianza e deve essere rispettato dalle Organizzazioni certificate. La prima sorveglianza del primo triennio di certificazione deve essere effettuata tassativamente entro un anno dall'ultimo giorno dell'audit di certificazione.

Gli audit di sorveglianza secondo la norma ISO 22000 sono annunciate ed effettuate in una unica fase. Gli audit di sorveglianza secondo lo schema FSSC 22000 possono essere condotte in modalità non annunciata come previsto nell'Allegato 2.

Nel corso degli audit di sorveglianza viene verificata l'efficacia del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, la conformità ai requisiti della norma ISO 22000 e, in caso di certificazione secondo lo schema FSSC 22000, la conformità ai PRP applicabile ed ai Requisiti Addizionali di FSSC 22000.

Durante l'audit di sorveglianza vengono campionate le attività, le linee di prodotto, le categorie ed i settori coperti dallo scopo di certificazione.

Il campione viene definito in modo da risultare rappresentativo dell'implementazione dello schema.

In casi eccezionali, allo scopo di soddisfare alcune giustificate esigenze aziendali (far coincidere l'audit di sorveglianza con altre verifiche di estensione e/o rinnovo di Certificazione, o con verifiche relative allo stesso Gruppo, per comprovati motivi organizzativi o logistici, ecc.), è possibile posticipare la data di effettuazione dell'audit fino ad un massimo di 4 mesi purchè entro l'anno solare di riferimento inviando una richiesta scritta e motivata all'Istituto. L'Istituto si riserva di valutare l'accettabilità della richiesta.

I mesi di posticipo concessi vengono successivamente recuperati in occasione dell'audit successivo in modo da non ridurre la prevista periodicità di audit.

Nel corso del triennio è prevista una sola possibilità di richiesta di posticipo dell'audit.

In caso di mancato rispetto di queste prescrizioni l'Istituto avvierà l'iter di sospensione ed eventuale successiva revoca della certificazione.

Durante gli audit di sorveglianza, i Valutatori dell'Istituto devono essere messi in grado di verificare che non siano variate le condizioni che hanno determinato il rilascio della Certificazione ed in particolare che non siano variate le condizioni che impattano sulla capacità del Sistema di Gestione di Gestione della Sicurezza Alimentare di raggiungere i propri obiettivi, operando in conformità alla norma di riferimento.

5.3.1 Produzioni stagionali

Qualora le produzioni oggetto della certificazione siano caratterizzate da stagionalità, Certiquality si riserva di effettuare una programmazione degli audit tale da garantire la verifica di un numero rappresentativo di linee di produzione, di categorie e settori coperti dalla certificazione.

5.4 Audit straordinari

5.4.1 Possono essere effettuati audit di sorveglianza straordinari non programmati, con avviso

minimo di due giorni lavorativi, quando l'Istituto lo ritenga opportuno. Ad esempio: per verificare la corretta gestione dei reclami pervenuti all'Istituto; per verificare gli impatti derivanti da modifiche organizzative; per richieste degli enti di controllo (in questo caso gli Enti stessi possono essere presenti all'audit); in caso sia evidente o probabile la presenza di una non conformità.

In questi casi l'Organizzazione non può chiedere la sostituzione dei Valutatori incaricati dall'Istituto.

Sia nel caso di rifiuto ad accogliere i Valutatori, sia nel caso di riscontro di "non conformità", il costo dell'audit non programmato viene addebitato all'Organizzazione.

Nulla viene addebitato nel caso che l'audit non programmato non metta in evidenza alcuna "non conformità".

5.5 Audit non annunciati

Gli audit non annunciati sono specifici per lo schema FSSC 22000. Le modalità di effettuazione sono descritte nell'Allegato 2.

6. VALIDITÀ DELLA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE

La Certificazione rilasciata da Certiquality è subordinata a sorveglianza periodica almeno annuale e al riesame completo del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare con periodicità triennale; il certificato rilasciato riporta la data di scadenza triennale.

L'audit di rinnovo deve essere condotto con l'obiettivo di valutare il continuo rispetto di tutti i requisiti e di confermare la continua conformità ed efficacia del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare rispetto allo scopo di certificazione. L'audit deve essere pianificato in modo da consentire all'azienda di gestire eventuali rilievi ed a Certiquality di deliberare entro la scadenza del certificato.

Gli audit di rinnovo sono normalmente effettuati in una unica fase. In caso di modifiche significative dell'Organizzazione o del suo Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare l'Istituto si riserva la facoltà di effettuare l'audit di rinnovo in due stage.

Il mantenimento della Certificazione è subordinato inoltre alla applicazione di quanto indicato all'art. 12 del presente Regolamento

7. DIRITTI E DOVERI DELL'ORGANIZZAZIONE IN POSSESSO DI CERTIFICAZIONE

7.1A seguito del conseguimento della Certificazione l'Organizzazione può darne pubblicità nei modi che ritiene più opportuni, purché sia fatto sempre corretto riferimento all'oggetto e ai limiti della Certificazione ottenuta secondo quanto stabilito dal REG 02 "Regolamento per l'uso dei certificati e dei marchi", tenendo presente che il logo per la certificazione ISO 22000 segue le regole di utilizzo generali dei sistemi di gestione.

Il logo FSSC22000 e il logo ISO 22000 non possono essere applicati sul prodotto (vedere requisiti specifici in Allegato2 per FSSC).

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

7.2La Certificazione è rilasciata all'Organizzazione a fronte della Norma e limitatamente alle attività certificate e alle unità operative menzionate nel Certificato e non è trasferibile ad altre unità.

L'Organizzazione che desideri ampliare il campo di applicazione deve farne richiesta all'Istituto che provvede a istruire una opportuna pratica di estensione.

Modifiche anagrafiche od organizzative, cambi di proprietà, variazioni dell'assetto societario o lievi

cambiamenti della descrizione e degli aspetti editoriali dell'oggetto della Certificazione devono essere comunicati all'Istituto e possono consentire il mantenimento della Certificazione, con eventuale nuova emissione del Certificato. In funzione dell'entità delle modifiche, l'Istituto si riserva la facoltà di richiedere ulteriore documentazione o di effettuare visite presso l'Organizzazione, al fine di verificare che le modifiche non alterino la conformità del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare.

7.3L'Organizzazione in possesso di Certificazione si impegna a:

- mantenere la propria struttura conforme ai requisiti della norma di riferimento;
- accettare, a proprie spese, le visite di valutazione che si rendessero necessarie per mantenere valida la Certificazione rilasciata;
- non utilizzare la propria certificazione in modo tale da poter danneggiare la reputazione dell'Istituto e/o del sistema di certificazione e compromettere la fiducia del pubblico;
- cooperare con Certiquality per consentire l'effettuazione di witness audit da parte dell'Ente di Accreditamento e della Fondazione FSSC 22000;
- consentire, per le finalità connesse alla verifica, l'accesso ai propri locali e la consultazione del proprio sistema informativo ai Valutatori dell'Istituto, agli eventuali Osservatori od Esperti e ai Valutatori di Accredia e della Fondazione FSSC 22000 ed assisterli durante gli audit. Nel caso di rifiuto dell'Organizzazione di ricevere gli Osservatori dell'Istituto o di Enti di controllo e di accreditamento in accompagnamento ai Valutatori Certiquality, l'Istituto può disporre la mancata concessione, la sospensione o la revoca della Certificazione. Accredia può inoltre effettuare delle "control visit" presso l'Organizzazione con la presenza del gruppo di valutazione di Certiquality. In questo caso, i valutatori di Accredia possono effettuare domande dirette all'Organizzazione certificata;
- attuare le azioni correttive al proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare a seguito degli scostamenti rilevati;

- tenere una registrazione di tutti i reclami dei propri clienti e delle relative azioni correttive e preventive intraprese e metterle a disposizione dell'Istituto e dei suoi valutatori in occasione delle visite di sorveglianza;
- cessare l'esibizione o qualsiasi altro uso dei documenti di Certificazione (e, se applicabile, di simboli o loghi di Certiquality) appena dopo la scadenza, la sospensione, la revoca, la rinuncia e il conseguente ritiro della Certificazione; in caso di riduzione del campo di applicazione della certificazione rettificare di conseguenza tutti i documenti pertinenti.

7.4 Obbligo di informazione

L'organizzazione certificata secondo la norma ISO 22000 o secondo lo schema FSSC22000 è tenuta a comunicare entro 3 giorni lavorativi a Certiquality mezzo fax/e-mail e successivamente a mezzo lettera raccomandata A.R. o PEC:

- tutte le situazioni difformi rilevate dalle Autorità di controllo, eventuali sospensioni o revocche di autorizzazioni, concessioni, ecc. relative alla produzione/erogazione di prodotti e/o servizi connessi alla certificazione;
- eventuali procedimenti giudiziari e/o amministrativi in corso, riguardanti l'oggetto della certificazione, fatti salvi i limiti posti dalla legge;
- eventi pubblici riguardanti la sicurezza alimentare (come ad esempio richiami pubblici, calamità, focolai di sicurezza alimentare, ecc.);
- modifiche alla ragione sociale dell'organizzazione, all'indirizzo di contatto ed al sito oggetto di certificazione;
- modifiche all'organizzazione (ad es. stato giuridico, commerciale, organizzativo o proprietà) e alla direzione (ad es. personale dirigente, decisionale o tecnico);
- modifiche al Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, allo scopo e alle categorie di prodotti coperte dal sistema di gestione certificato;
- qualsiasi altra modifica che renda inaccurate le informazioni sul certificato.

L'Organizzazione è tenuta a mantenere informato l'Istituto sugli sviluppi dei suddetti procedimenti.

Obblighi integrativi per la certificazione secondo lo schema FSSC 22000 sono riportati nell'Allegato 2.

In relazione a quanto sopra Certiquality si riserva la facoltà di eseguire opportune e tempestive verifiche ispettive straordinarie e, eventualmente, adottare provvedimenti di sospensione, riduzione, e/o revoca della certificazione rilasciata, in base agli impatti sul Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare dell'Organizzazione.

7.5 Le Organizzazioni in possesso di certificazioni rilasciate sotto accreditamento s'impegnano a conoscere ed applicare tutte le disposizioni previste dai Regolamenti Tecnici Accredia, reperibili sul sito Internet: www.accredia.it

8. SOSPENSIONE DELLA CERTIFICAZIONE

In caso di situazioni problematiche o del perdurare di scostamenti dopo il termine concordato per la loro eliminazione, l'Istituto può sospendere la Certificazione.

Esempi di tali gravi carenze sono:

- se la sorveglianza indica non conformità a requisiti rilevanti, ma una revoca non è considerata necessaria;
- se l'Organizzazione non invia nei tempi prescritti le evidenze relative alla gestione di non conformità maggiori rilasciate in sede di audit;
- se l'Organizzazione rifiuta l'effettuazione degli audit periodici secondo quanto previsto dall'art. 5.3;
- se l'Organizzazione rifiuta l'effettuazione di audit addizionali o suppletivi;
- se l'Organizzazione non comunica all'Istituto modifiche significative al proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare e/o alla propria organizzazione,
- se perdura un uso improprio della Certificazione, (simboli o loghi);
- se vi sia stata una qualsiasi altra inadempienza alle prescrizioni dello schema certificativo o del presente Regolamento o delle procedure dell'Istituto;

- se sono presenti provvedimenti da parte della Pubblica Autorità che pregiudichino l'attuazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare;
- se vi sono problematiche aventi per oggetto i requisiti cogenti del prodotto/servizio erogato o del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare interessato;
- se l'Organizzazione non informa l'Istituto in base a quanto indicato al par. 7.4
- se non è in regola con i pagamenti delle attività già effettuate dall'Istituto e relative a ogni tipo di servizio fornito da Certiquality anche diverso dalla certificazione; qualora l'Organizzazione, nel corso del triennio risulti nuovamente inadempiente la certificazione verrà immediatamente revocata.

A seguito della delibera della Commissione Tecnica la sospensione viene comunicata per mezzo di lettera raccomandata A.R., indicando la data di decorrenza, la durata, il divieto di promuovere qualunque azione relativa all'uso della certificazione, ivi compreso l'uso per la partecipazione a bandi di gara e le condizioni alle quali la sospensione può essere revocata.

L'Organizzazione certificata è responsabile di intraprendere pronte e adeguate azioni per correggere ogni inadempienza alle prescrizioni dell'Istituto e di informare formalmente lo stesso delle azioni correttive proposte o attuate.

La sospensione è rimossa solo quando l'Istituto abbia accertato il soddisfacente ripristino della conformità ai requisiti certificati. L'Istituto si riserva di effettuare una verifica presso l'Organizzazione prima di rimuovere la sospensione.

Qualora le cause che hanno determinato la sospensione non siano eliminate entro il termine definito dall'Istituto, lo stesso sottopone la proposta di revoca alla delibera della Commissione Tecnica.

In casi eccezionali, e solo per una volta durante il triennio di Certificazione, l'Organizzazione può

chiedere, per un periodo massimo di sei mesi, la sospensione della Certificazione; la decisione è sottoposta a delibera da parte della Commissione Tecnica.

In Allegato 2 sono riportati i requisiti aggiuntivi per lo schema FSSC 22000.

9. REVOCA DELLA CERTIFICAZIONE

9.1 La revoca e, conseguentemente, la cancellazione e il ritiro della Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare viene deliberata dalla Commissione Tecnica dell'Istituto a seguito di:

- mancata eliminazione delle cause che hanno provocato la sospensione allo scadere del termine definito dall'Istituto;
- se i casi indicati al par. 8 sono di tale gravità da rendere necessaria una immediata revoca;
- persistere della condizione di morosità per oltre un mese dalla ricezione della sospensione amministrativa (diffida) inviata dall'Istituto con lettera raccomandata A.R.;
- violazione di leggi o regolamenti cogenti inerenti i prodotti o i processi oggetto di certificazione.

La decisione di revoca della Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare viene comunicata all'Organizzazione mediante lettera raccomandata A.R.

9.2 In seguito alla delibera di revoca l'Organizzazione si impegna a:

- restituire o distruggere l'originale del Certificato CERTIQUALITY;
- non utilizzarne le eventuali copie e riproduzioni;
- eliminare dalla carta intestata, documentazione tecnica e pubblicitaria ogni riferimento o simbolo della Certificazione CERTIQUALITY;
- darne informazione ai committenti, con particolare riferimento alla partecipazione ai bandi di gara, in maniera analoga a come era stata comunicata l'avvenuta certificazione.

9.3 In seguito alla delibera di revoca Certiquality provvede a cancellare l'Organizzazione dagli elenchi delle Organizzazioni certificate.

Nel caso di revoca per motivi amministrativi, l'Organizzazione che regolarizza la sua posizione entro un mese può chiedere il reintegro della Certificazione.

L'attuazione di revoca della Certificazione non dà diritto ad alcun rimborso di quanto già pagato e comporta il pagamento di una penale secondo quanto previsto dall'art. 12.1.

In Allegato 2 sono riportati i requisiti aggiuntivi per FSSC22000.

10. RINUNCIA ALLA CERTIFICAZIONE

L'Organizzazione può rinunciare alla Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare in suo possesso:

- a) alla scadenza del triennio dandone formale disdetta con un preavviso di almeno 3 mesi;
- b) in caso di variazione delle Norme di riferimento, come precisato all'art. 4.5 del presente Regolamento;
- c) in caso di non accettazione di eventuali revisioni del presente Regolamento;
- d) in caso di non accettazione delle variazioni delle condizioni economiche stabilite dall'Istituto;
- e) in caso di: cessazione dell'attività o cessione di ramo di azienda a soggetto giuridico diverso da quello che ha ottenuto la Certificazione del proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, disposizioni di legge, fallimento o liquidazione dell'Organizzazione.

Nel caso di rinuncia a seguito di cessione a soggetto diverso, la validità del contratto continua sino al termine del triennio, previa verifica da parte dell'Istituto del mantenimento di tutte le condizioni che hanno portato al rilascio della certificazione.

Nei casi b), c) e d) la comunicazione deve essere inviata dall'Organizzazione entro 1 mese dalla data di notifica delle variazioni apportate dall'Istituto.

Nei casi b), c), d), e) la rinuncia diventa effettiva dalla data di comunicazione da parte dell'Istituto con cui si prende atto della rinuncia stessa, con contestuale decadenza della validità della certificazione.

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

Nel caso di rinuncia per motivi diversi da quelli precedentemente indicati l'Organizzazione è tenuta al pagamento di una penale secondo quanto previsto dall'art. 12.1.

11. RISERVATEZZA

Gli atti (documentazione, lettere, comunicazioni) relativi alle attività di Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare della Organizzazione richiedente sono considerati riservati e l'accesso ad essi è regolamentato da apposita procedura interna.

Le persone dell'Istituto che nel corso dell'espletamento delle proprie funzioni vengano a conoscenza dei contenuti di tali atti, sono tenute al segreto professionale.

L'accesso e la consultazione dei documenti relativi alla certificazione sono riservati solo alle funzioni dell'Istituto coinvolte nell'iter di certificazione e all'Organizzazione certificata e agli Enti di controllo e accreditamento.

Certiquality divulga informazioni sulle Organizzazioni approvate con il consenso scritto delle stesse, tranne quando a ciò tenuta in osservanza degli obblighi di legge.

Certiquality opera in conformità alla vigente normativa in materia di trattamento dei dati personali. Per ogni ulteriore informazione è possibile consultare il sito web aziendale alla pagina <https://www.certiquality.it/Trattamento-deidati-e-Privacy-Policy>.

12. CONDIZIONI CONTRATTUALI ECONOMICHE

12.1 Tariffe

Le offerte predisposte dall'Istituto si basano su principi e criteri economici approvati dal Consiglio di Amministrazione.

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

Come previsto dagli artt. 9 e 10 del presente Regolamento, in caso di revoca e rinuncia della Certificazione l'Organizzazione è tenuta a pagare all'Istituto una penale pari al 20% del valore totale del contratto nel triennio con un minimo di 500 euro ed un massimo di 5000 Euro.

Ogni richiesta di variazione del programma degli audit, effettuata dall'Organizzazione, può comportare il pagamento di un supplemento da definire in funzione di maggiori oneri incontrati.

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

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

L'azienda certificata secondo lo schema FSSC 22000 è inoltre tenuta al pagamento annuale, per ciascun sito certificato, della quota amministrativa di competenza della Fondazione FSSC 22000. L'importo definito dalla Fondazione FSSC 22000 può variare periodicamente. Le variazioni vengono immediatamente comunicate alle aziende certificate come riportato nell'Allegato 2.

12.2 Condizioni di pagamento

Gli importi relativi alle attività inerenti la Certificazione ed il suo mantenimento devono essere versati all'Istituto secondo le indicazioni riportate sulle fatture emesse di volta in volta.

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

13. RESPONSABILITA'

L'Organizzazione si impegna a garantire la completezza e la veridicità dei documenti e delle informazioni messe a disposizione dei valutatori incaricati dall'Istituto.

Certiquality è esplicitamente esonerato da ogni responsabilità in caso di mancata o incompleta comunicazione di dati, come pure nel caso gli stessi non corrispondano alla reale situazione aziendale.

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

La Certificazione da parte di Certiquality del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare non esime l'Organizzazione dagli obblighi di legge derivanti dai prodotti, processi e servizi forniti e dagli obblighi contrattuali verso i propri clienti, con esclusione di qualsiasi responsabilità od obbligo di garanzia da parte dell'Istituto.

In particolare si conviene che nessuna responsabilità può derivare all'Istituto per difetti di prodotti, processi e servizi forniti dall'Organizzazione a terzi, nei casi contemplati dal D. Lgs. 6/09/2005 n.206 e

smi (Codice del consumo) della Direttiva CEE 85/374, in materia di responsabilità per danno di prodotti difettosi e per comportamenti, sistematici od occasionali, dell'Organizzazione stessa, non allineati a Leggi e/o Regolamenti.

L'Istituto non è responsabile di inadeguatezze o danni di alcun tipo provocati dall'attività dell'Organizzazione o dai suoi prodotti, processi o servizi.

Certiquality non è responsabile per eventuali inesattezze contenute in banche dati di Enti di Accreditamento e Controllo in particolare qualora i dati vengano dagli stessi trasmessi ad altre entità.

14. RICORSI

L'Organizzazione interessata può presentare ricorso contro le decisioni di Certiquality.

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

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

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

Le spese sono a carico della parte soccombente.

15. LEGGE APPLICABILE E CONTENZIOSI

Ogni rapporto fra l'Organizzazione e Certiquality è regolato dalla legge italiana. Ogni controversia relativa all'applicazione o all'interpretazione del presente regolamento sarà devoluta alla competenza esclusiva del Foro di Milano.

16. RECLAMI

Chiunque ha facoltà di presentare delle segnalazioni/reclami a fronte di possibili comportamenti dell'Istituto e delle Organizzazioni certificate non in linea con le norme di riferimento.

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

L'Istituto si impegna a tenere informato il segnalante sugli esiti del reclamo.

Segnalazioni/reclami anonimi non sono presi in considerazione dall'Istituto.

ALLEGATO 1

CERTIFICAZIONE ISO 22000: CATEGORIE APPLICABILI IN BASE ALLA ISO/TS 22003:2013

CLUSTER	CATEGORIA		SOTTO-CATEGORIA		ESEMPI DI ATTIVITA' COMPRESSE
Primario	A	Allevamenti	AI	Allevamento di animali da carne/latte/uova/miele	Allevare animali (tranne pesci e frutti di mare) per la carne, uova, latte e miele Crescere, prendere, catturare, cacciare (macellazione nel punto di caccia) Confezionamento e stoccaggio in azienda. (NOTA 1)
			AII	Allevamento di pesci e frutti di mare	Allevare pesci e frutti di mare per la carne Crescere, catturare e pescare (macellazione nel punto di cattura) Confezionamento e stoccaggio in azienda.
	B	Agricoltura	BI	Coltivazioni (tranne cereali e legumi)	Crescita o raccolta (tranne che di cereali e legumi): prodotti orticoli – frutta, verdura, spezie, funghi, ecc; colture idroponiche per scopi alimentari. Confezionamento e stoccaggio in azienda.
			BII	Coltivazioni di cereali e legumi	Crescita o raccolta di cereali e legumi per scopi alimentari Confezionamento e stoccaggio in azienda.
Produzione di alimenti e mangimi	C	Produzioni alimentari	CI	Lavorazione di prodotti deperibili di origine animale	Produzione di prodotti di origine animale come pesce, frutti di mare, carne, uova, latticini e prodotti a base di pesce
			CII	Lavorazione di prodotti deperibili di origine vegetale	Produzione di prodotti di origine vegetali come frutta e succhi freschi, verdure, cereali, frutta a guscio e legumi
			CIII	Lavorazione di prodotti deperibili di origine animale e vegetale (prodotti misti)	Produzione di prodotti misti a base animale e vegetale come pizza, lasagne, sandwich, ravioli, piatti pronti
			CIV	Lavorazione di prodotti stabili a temperatura ambiente	Produzione di alimenti di qualsiasi origine che sono stoccati e venduti a temperatura ambiente, come i prodotti in scatola, biscotti, snack, olio, acqua, bevande, pasta, farina, zucchero, sale
	D	Produzione di mangimi	DI	Produzione di mangimi	Produzione di mangimi con un solo ingrediente o una miscela, per animali destinati alla produzione di cibo
			DII	Produzione di cibo per animali domestici	Produzione di mangimi con un solo ingrediente o una miscela, per animali non destinati alla produzione di cibo
Ristorazione	E	Ristorazione			Preparazione, stoccaggio e, quando necessario, consegna dei pasti, presso il luogo di preparazione o in sedi distaccate

Commercio, trasporto e stoccaggio	F	Distribuzione	FI	Commercio - ingrosso	Fornitura ai clienti di prodotti finiti (punti vendita, negozi, grossisti)
			FII	Intermediari – commerciali	Compra vendita di alimenti per conto proprio o per altri come agente Confezionamento associato (NOTA 2)
	G	Trasporto e stoccaggio	GI	Trasporto e stoccaggio di cibo e mangimi deperibili	Strutture per lo stoccaggio e veicoli per la distribuzione di cibo e mangimi deperibili Confezionamento associato
			GII	Trasporto e stoccaggio di cibo e mangimi stabili a temperatura ambiente	Strutture per lo stoccaggio e veicoli per la distribuzione di cibo e mangimi stabili a temperatura ambiente Confezionamento associato
Servizi ausiliari	H	Servizi (NOTA 3)			Fornitura di servizi finalizzati alla produzione di alimenti sicuri come la fornitura di acqua, controllo infestanti, servizi di pulizia, gestione rifiuti
	I	Produzione di imballi e materiali per il confezionamento di alimenti			Produzione di materiali per imballi alimentari
	J	Produzione di impianti			Realizzazione e sviluppo di impianti per la produzione alimentari e distributori automatici
Biochimici	K	Produzione di prodotti (bio)chimici			Produzione di additivi, vitamine, minerali, bio-colture (starter per caseificazione; colture batteriche), aromi, enzimi e additivi Pesticidi, farmaci, fertilizzanti, agenti pulenti
<p>I cluster sono definiti e utilizzati per definire gli scopi di accreditamento.</p> <p>NOTA 1: “Confezionamento e stoccaggio in azienda” è il confezionamento senza che il prodotto venga modificato e lavorato.</p> <p>NOTA 2: “confezionamento associato” è il confezionamento senza che il prodotto venga modificato e lavorato.</p> <p>NOTA 3: Nell’ambito della categoria “servizi” alcuni di questi possono essere esclusi dall’ambito di un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare; al fine di determinare se sono compresi è necessario rispondere positivamente a una delle seguenti domande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l’organizzazione/il servizio è in grado di introdurre un pericolo alimentare nell’ambito della food chain? - l’organizzazione/il fornitore di servizio ha un’influenza decisiva e un’autorità nei processi legati al food? 					

ALLEGATO 2

REQUISITI INTEGRATIVI SPECIFICI PER LO SCHEMA FSSC 22000 VERSIONE 5.1

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Nel presente Allegato vengono definiti i requisiti specifici definiti dallo schema FSSC 22000 applicabili alle Organizzazioni che intendano ottenere e far registrare la Certificazione del proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare a fronte della versione 5.1 dello schema FSSC 22000.

Lo schema FSSC 22000:

- Comprende:
 - a) la norma ISO 22000:2018, requisiti per l'applicazione di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare;
 - b) la norma ISO 9001:2015, requisiti applicabili nel caso sia applicabile lo specifico schema 'FSSC 22000-Quality';
 - c) il programma di prerequisiti (PRPs) basato sulle specifiche tecniche di settore (e.g. ISO/TS 22002-x; PAS xyz);
 - d) i Requisiti Addizionali di FSSC 22000 compresi nello schema FSSC 22000;
 - e) le decisioni contenute nel document Board of Stakeholders list, aggiornato periodicamente dal Board of Stakeholder di FSSC 22000;
 - f) requisiti legali e regolamentari.
- è riconosciuto dalla Global Food Safety Initiative (di seguito GFSI);
- consente l'integrazione con altri standard riguardanti i sistemi di gestione quali qualità, ambiente, salute e sicurezza ecc;
- è governato dalla Fondazione FSSC 22000 senza fini di lucro e gestita da un Consiglio delle parti interessate (Board of Stakeholders) indipendente;

- aumenta la trasparenza lungo tutta la catena di approvvigionamento alimentare;
- offre un 'Registro delle organizzazioni certificate FSSC 22000' accessibile pubblicamente.

I settori, in cui lo schema FSSC 22000 è applicabile, sono riportati nella norma ISO/TS

22003:2013 con le limitazioni previste dalla Fondazione nello schema FSSC 22000 versione 5.1.

2. PROGRAMMA DI PREREQUISITI

Lo schema specifica l'applicazione obbligatoria delle specifiche tecniche che descrivono in dettaglio i programmi pre-requisiti (PRP) come indicato nella clausola 8.2 della norma ISO 22000:2018.

Questi requisiti PRP sono specificati nelle norme della serie ISO / TS 22002-x e/o nello standard BSI / PAS 221.

3. ADDITIONAL REQUIREMENTS

Certiquality verifica nel corso degli audit secondo lo schema FSSC 22000, l'applicazione da parte dell'organizzazione dei Requisiti Addizionali come descritti nel documento FSSC 22000 Scheme, Version 5.1:

- Management of services and purchased materials.
- Product Labelling;
- Food Defense;
- Food Fraud Mitigation;
- Logo use;

- Management of allergens (Food Chain Categories C, E, FI, G, I e K);
- Environmental monitoring (Food Chain Categories C, I & K);
- Formulation of product (Food Chain Category D);
- Transport and Delivery (Food Chain Category FI);
- Storage and Warehousing (All Food Chain Categories);
- Hazard control and measures for preventing cross-contamination (Food Chain Categories C & I);
- PRP Verification (Food Chain Categories C, D, G, I & K);
- Product development (Food Chain Categories C, D, E, F, I & K);
- Health Status (Food Chain Category D);
- Requirements for organizations with multi-site certification (Food Chain Category A, E, FI & G).

4. ACCREDITAMENTO

Certiquality è accreditata da Accredia, Ente Italiano per l'accreditamento, per l'attività di certificazione secondo lo schema FSSC 22000. Le categorie accreditate sono riportate nel certificato di accreditamento disponibile aggiornato sul sito web www.certiquality.it.

5. MODIFICHE ALLO SCHEMA FSSC 22000

In caso di modifiche allo schema o di pubblicazione di informative relative ai requisiti dello schema FSSC 22000, Certiquality si impegna ad inviare, entro 1 mese, specifiche comunicazioni alle aziende certificate.

6. UPGRADE AUDIT

Nel caso in cui la Fondazione apporti modifiche significative ai requisiti dello schema FSSC 22000, Certiquality effettua un 'Upgrade Audit' secondo quanto stabilito dalla stessa Fondazione.

Le modifiche possono comportare la necessità di integrare il tempo di audit con giornate aggiuntive. Nello specifico caso, Certiquality provvede ad informare l'azienda delle variazioni contrattuali.

Se previsto dalla Fondazione, a seguito di esito positivo dell'audit, inclusa la chiusura delle non conformità, Certiquality emette una versione aggiornata del certificato.

7. AUDIT DI TRANSIZIONE

- 1) Gli audit di transizione sono consentiti a partire da certificazioni secondo la norma ISO 22000 e da certificazioni secondo schemi riconosciuti da GFSI con scopi equivalenti.
- 2) Gli audit di transizione comportano l'avvio di un nuovo ciclo di certificazione e vengono effettuati come audit di stage 2. A discrezione di Certiquality può essere eseguito un audit di stage 1.
- 3) Il certificato di conformità allo schema FSSC 22000, rilasciato al termine del processo di certificazione, ha una validità di 3 anni.

8. OBBLIGHI

L'organizzazione certificata secondo lo schema FSSC 22000 è tenuta a comunicare entro 3 giorni lavorativi a Certiquality mezzo fax/e-mail e successivamente a mezzo lettera raccomandata A.R. o PEC:

- a) ogni eventuale modifica significativa che possa avere effetti sulla capacità del sistema di gestione di mantenere la conformità ai requisiti dello schema FSSC 22000. In caso di incertezza sulla significatività della modifica, l'Organizzazione deve informare Certiquality;
- b) eventi gravi che possono avere un impatto sul Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare oppure sul sistema 'FSSC 22000-Quality', sulla legalità e/o sull'integrità della certificazione. Sono inclusi procedimenti legali, procedimenti giudiziari, situazioni che minacciano la sicurezza alimentare, la qualità oppure l'integrità della certificazione come risultato di disastri naturali o determinati dall'uomo (ad esempio, guerre, scioperi, terrorismo, crimine, inondazioni, terremoti, crimini informatici);
- c) eventi pubblici riguardanti la sicurezza alimentare (ad esempio, richiami di prodotto, calamità, emergenze sanitarie collegata ad alimenti);
- d) ogni eventuale modifica riguardante la denominazione sociale, l'indirizzo della persona di contatto ed il sito dell'organizzazione;
- e) ogni eventuale modifica riguardante l'organizzazione (ad esempio, modifiche riguardanti lo stato giuridico, commerciale ed organizzativo o riguardanti la proprietà) e la direzione (ad esempio, modifiche riguardanti figure chiave a livello manageriale, decisionale e tecnico);
- f) ogni eventuale modifica al Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, all'ambito di attività ed alle categorie di prodotto coperte dal sistema di gestione certificato;
- g) ogni altra modifica che può rendere inaccurate le informazioni riportate sul certificato.

Certiquality provvede ad informare la Fondazione qualora un'azienda certificata abbia effet-

tuato un richiamo di prodotto a seguito di decesso e/o ricovero di persone oppure abbia effettuato un richiamo di prodotto che ha generato una significativa diffusione di notizie sui media. La comunicazione viene trasmessa alla Fondazione entro 3 giorni dalla ricezione dell'informativa da parte dell'azienda certificata.

Con la firma del contratto l'Organizzazione accetta che:

- a) Certiquality condivide con la Fondazione FSSC 22000, con GFSI, con l'ente di accreditamento Accredia, e con le Autorità Competenti informazioni relative al processo di certificazione e verifica;
- b) Certiquality pubblica informazioni relative allo stato del certificato nel Registro delle aziende certificate presente sul sito web www.certiquality.it e nel Portale della Fondazione;
- c) nell'ambito del processo di Integrity Program, rappresentanti della Fondazione siano presenti durante l'audit per verificare l'operato dei valutatori di Certiquality.

9. SOSPENSIONE E RITIRO DEL CERTIFICATO E RIDUZIONE DELLO SCOPO DEL CERTIFICATO

- a) Certiquality sospende immediatamente la certificazione quando in corso di audit viene rilasciata una non conformità critica e/o quando riscontra evidenza che l'organizzazione non è in grado o non intende dimostrare e mantenere la conformità ai requisiti dello schema FSSC 22000.
- b) Certiquality ritira la certificazione nei seguenti casi:
 - quando non sussistono le condizioni per annullare la sospensione del certificato entro il tempo massimo di sei mesi,

- quando l'organizzazione cessa le attività oggetto del certificato di conformità allo schema FSSC 22000,
 - in ogni altro caso in cui l'integrità della certificazione o del processo di audit è seriamente compromessa.
- c) Certiquality riduce lo scopo del certificato quando ha evidenza che l'organizzazione ha una certificazione il cui scopo eccede le capacità dell'organizzazione stessa di soddisfare i requisiti dello schema FSSC 22000. Attività, processi, prodotti o servizi non possono essere esclusi dal campo di applicazione della certificazione quando tali attività, processi, prodotti o servizi possono influenzare la sicurezza alimentare dei prodotti finiti come definiti nel campo di applicazione della certificazione.

10. AZIONI SUCCESSIVE ALLA SOSPENSIONE E RITIRO DEL CERTIFICATO E RIDUZIONE DELLO SCOPO DEL CERTIFICATO

- 1) In caso di ritiro o sospensione del certificato, la certificazione secondo lo schema FSSC 22000 cessa di validità. Entro 3 giorni dalla decisione, Certiquality provvede a:
- a) cambiare lo stato del certificato nel Portale della Fondazione e nel proprio registro delle organizzazioni certificate ed ad effettuare ogni altra azione ritenuta appropriata;
 - b) informare per iscritto l'organizzazione in merito alla decisione di sospensione o ritiro del certificato;
 - c) informare l'organizzazione delle attività più appropriate per comunicare ai propri clienti la sospensione o ritiro del certificato.
- 2) In caso di riduzione dello scopo del certificato, la certificazione secondo lo schema FSSC 22000 rimane valida limitatamente allo

scopo ridotto riportato nella nuova versione del certificato. Entro 3 giorni dalla decisione, Certiquality provvede a:

- a) modificare lo scopo del certificato nel Portale della Fondazione e nel proprio registro delle organizzazioni certificate ed ad effettuare ogni altra azione ritenuta appropriata;
- b) informare per iscritto l'organizzazione in merito alla modifica dello scopo del certificato;
- c) informare l'organizzazione delle attività più appropriate per comunicare ai propri clienti la riduzione dello scopo del certificato.

11. EVENTI STRAORDINARI

In caso di eventi straordinari che possono impedire temporaneamente lo svolgimento degli audit annuali, Certiquality valuta il rischio del mantenimento della certificazione per assicurare che l'integrità della certificazione stessa venga mantenuta.

Certiquality informa l'Organizzazione delle modalità adottate per la valutazione del rischio e dei relativi risultati e delle azioni pianificate.

In caso di rischio basso, Certiquality può considerare dei metodi alternativi per la verifica del mantenimento della conformità del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare dell'Organizzazione.

Eventuali costi aggiuntivi derivanti dal processo di valutazione del rischio sono a carico dell'Organizzazione ed ad esse comunicati.

Qualora, la sorveglianza annuale non possa essere condotta nel corso dell'anno di competenza, Certiquality può richiedere una deroga alla Fondazione o sospendere il certificato.

12. DURATA DELL'AUDIT

Certiquality in quanto Ente accreditato calcola la durata dell'audit in base alle informazioni contenute nella modulistica di domanda compilata dall'organizzazione e seguendo i requisiti delle norme ISO / IEC 17021-1 ed ISO / TS 22003 e dello schema FSSC 22000.

La durata dell'audit viene comunicata all'azienda con l'offerta, la cui sottoscrizione e ed accettazione perfeziona il rapporto contrattuale fra le parti.

La durata minima di audit viene sempre rispettata ogni audit annuale.

13. UTILIZZO DI TECNOLOGIE INFORMATICHE E DI COMUNICAZIONE

Qualora l'organizzazione intenda ricevere una parte dell'audit in remoto, mediante l'utilizzo di tecnologie informatiche e di comunicazione, Certiquality adotta i requisiti del documento IAF MD 4 - IAF MANDATORY DOCUMENT FOR THE USE OF INFORMATION AND COMMUNICATION TECHNOLOGY (ICT) FOR AUDITING/ASSESSMENT PURPOSES.

Le tecnologie informatiche e di comunicazione possono essere utilizzate nei seguenti casi:

- a) conduzione di interviste con il personale e riesame delle politiche, delle procedure e

delle registrazioni come parte dell'audit on-site;

- b) nel caso dell'utilizzo dell'ICT Audit Approach' come descritto nell'allegato 9 dello schema FSSC 22000.

14. PIANIFICAZIONE E GESTIONE DEGLI AUDIT

- 1) L'audit iniziale di certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare viene effettuato on site in due fasi separate: stage 1 e stage 2.

Il tempo massimo che può intercorrere tra le due fasi è 6 mesi, oltre questo termine lo stage 1 deve essere ripetuto.

- 2) E' previsto l'effettuazione di almeno un audit all'anno per mantenere la validità del certificato o per assicurare che il rinnovo della certificazione sia completato prima della scadenza del certificato.
- 3) L'audit annuale viene effettuato presso il sito dell'organizzazione ed è un audit completo condotto in modo tale da verificare tutti i requisiti dello schema FSSC 22000. Gli audit di sorveglianza vengono effettuati entro l'anno solare.
- 4) L'audit viene effettuato in giornate consecutive per la durata prevista negli accordi contrattuali. Nel caso di utilizzo di tecnologie informatiche e di comunicazione, si applicano i requisiti della sezione 'UTILIZZO DI TECNOLOGIE INFORMATICHE E DI COMUNICAZIONE' del presente Regolamento.
- 5) In caso di audit all'estero, Certiquality concorda con l'Organizzazione la lingua che verrà utilizzata. Se necessario, il gruppo di valutazione può comprendere un interprete. I costi per la presenza di un interprete sono a carico dell'azienda.
- 6) Il ciclo triennale di validità della certificazione deve essere rispettato.

Certiquality esegue gli audit utilizzando valutatori qualificati per lo schema FSSC 22000 garantendone la sostituzione almeno ogni due cicli triennali di certificazione presso lo stesso sito certificato oppure dopo 6 anni di presenza consecutiva sul sito certificato.

15. PERIODICITA' DEGLI AUDIT

Le seguenti periodicità di audit devono essere rispettate.

- a) Prima sorveglianza: il primo audit di sorveglianza dopo la certificazione viene effettuato entro 12 mesi dall'ultimo giorno dell'audit di stage 2.
- b) Audit di rinnovo: l'audit di rinnovo viene effettuato almeno 60 giorni prima della scadenza del certificato.

16. SPECIAL AUDIT

Certiquality può effettuare 'Special audit' in aggiunta, ma non in sostituzione, degli audit annuali di sorveglianza oppure di rinnovo.

Gli 'Special audit' sono documentati e caricati nel Portale della Fondazione.

17. FUNZIONI MULTIPLE GESTITE IN PIU' DI UN SITO

Sede Centrale (Head Office)

Funzioni aziendali pertinenti alla certificazione, che sono controllate da una Sede Centrale (Head Office), quali, a titolo esemplificativo, l'approvvigionamento, l'approvazione dei fornitori, l'assicurazione della qualità, vengono verificate mediante interviste con il personale avente la responsabilità per dette funzioni come descritto nel Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare.

Le funzioni presso la sede centrale vengono verificate separatamente se non fanno parte di un sito oggetto di valutazione.

L'audit della sede centrale viene documentato e deve essere effettuato prima dell'audit in sito.

Gli audit presso i siti oggetto di certificazione, dipendenti da una sede centrale, devono essere completati entro 12 mesi dalla conclusione dell'audit presso la sede centrale.

Ogni sito riceve:

- a) un audit separato;
- b) un rapporto separato;
- c) un certificato separato.

La sede centrale non può ricevere un proprio certificato separato, ma viene menzionata nel certificato del sito.

Attività Off-site

- 1) Un processo di produzione o di erogazione di servizi suddiviso su più di un indirizzo fisico può essere verificato da un unico audit a condizione che i differenti indirizzi fisici appartengano alla medesima entità legale, siano coperti dal medesimo Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare e siano l'unico destinatario / cliente l'uno dell'altro.
- 2) I magazzini presso un'altra sede sono compresi nello stesso audit, purché soddisfino i requisiti di cui sopra.
- 3) Ciascuna sede verificate viene riportata nel certificato rilasciato al sito con l'indicazione delle attività svolte.

18. CERTIFICAZIONE MULTISITO

La certificazione di un'organizzazione multisito e il campionamento dei siti è applicabile esclusivamente alle seguenti categorie:

- 1) A – Animal Farming.
- 2) E – Catering.
- 3) FI – Retail/wholesale.
- 4) G – Storage and distribution.

Un'Organizzazione multisito può comprendere differenti Entità Legali. Ciascuna Entità Legale deve avere un accordo contrattuale con la funzione centrale e deve far parte di un unico sistema di gestione implementato, stabilito e sottoposto a continua sorveglianza ed ad audit interni da parte della citata funzione centrale.

La funzione centrale viene verificata almeno una volta all'anno e precedentemente l'audit nei siti eventualmente campionati. Se necessario, l'audit di un limitato numero di siti può precedere l'audit sulla funzione centrale.

La certificazione di una organizzazione permette l'emissione di un certificato di gruppo.

E' possibile applicare un campionamento dei siti da sottoporre ad audit, a partire dal ventunesimo sito. Il campionamento viene definito sulla base dei requisiti della norma ISO/TS 22003 e dello schema FSSC 22000 nelle versioni in vigore.

Nuovi siti, a cui deve essere estesa la certificazione, devono essere sottoposti ad audit.

Ogni 3 anni, l'audit annuale viene condotto completamente 'non annunciato'. Detto audit comprende la funzione centrale ed i siti sul territorio.

La funzione centrale deve assumersi la responsabilità di coordinare, affrontare ed eliminare le non conformità rilevate a livello di sito in collaborazione con i siti coinvolti.

Nel caso in cui la funzione centrale oppure uno qualsiasi dei siti non siano in grado di rispettare i requisiti dello schema FSSC 22000, Certiquality non rilascia la certificazione. Qualora la certificazione fosse già stata rilasciata, Certiquality avvia il processo di sospensione della certificazione nel suo complesso.

Certiquality sospende una certificazione multisito entro 3 giorni dal rilievo di una non conformità critica indipendentemente che l'audit sia stato completato.

Qualora nel corso dell'audit venga riscontrata una non conformità maggiore e l'audit preveda una durata superiore a 30 giorni di calendario per il suo completamento (audit presso la funzione centrale e siti sul territorio), l'organizzazione deve presentare a Certiquality un piano di azioni correttive, comprendenti le misure temporanee oppure i controlli necessari a mitigare il rischio fintanto che la non conformità sia stata chiusa.

19. AUDIT NON ANNUNCIATI

Frequenza

- 1) Certiquality effettua audit non annunciati almeno una volta nel triennio di validità della certificazione.
- 2) Un'organizzazione certificata può volontariamente decidere di sostituire tutti gli audit di sorveglianza con audit non annunciati. L'organizzazione può inoltre chiedere che

anche l'audit di rinnovo venga effettuato non annunciato;

- 3) L'audit di certificazione (stage 1 e stage 2) non può essere sostituito da un audit non annunciato.

Esecuzione

- 1) La data dell'audit non annunciato non viene comunicata all'organizzazione ed il piano di audit non viene preventivamente inviato all'Organizzazione.
- 2) L'audit non annunciato viene effettuato nel corso dell'orario di lavoro aziendale, compreso il turno notturno se previsto.
- 3) L'Organizzazione deve comunicare a Certiquality i giorni (black-out days) in cui avrebbe estrema difficoltà a partecipare all'audit oppure in cui non c'è produzione.
- 4) Entro un'ora dall'arrivo in sito, il valutatore inizia l'audit con un'ispezione alle aree produttive. In caso di compresenza di molteplici edifici/strutture aziendali nello stesso sito, il valutatore definisce l'ordine in cui verranno verificati tutti gli edifici sulla base di una valutazione dei rischi;
- 5) Il valutatore esamina tutti i requisiti dello schema FSSC 22000, compresi i processi di produzione o di servizio in corso. Qualora parti del piano di audit non possano essere verificate, Certiquality programma un audit di follow-up da effettuarsi annunciato entro 4 settimane dalla conclusione dell'audit non annunciato. I costi dell'audit di follow-up sono a carico dell'Organizzazione.
- 6) Certiquality definisce quale delle sorveglianze annuali dovrà essere effettuata in modalità non annunciata, considerando che l'audit non annunciato deve essere effettuato una volta ogni 3 anni e che deve essere rispettato il requisito di effettuazione di un audit entro l'anno solare.
- 7) Nel caso in cui l'Organizzazione rifiuti di ricevere l'audit non annunciato, Certiquality sospende immediatamente il certificato.

Qualora l'audit non annunciato non possa essere effettuato entro i sei mesi successivi, Certiquality ritira il certificato rilasciato.

- 8) L'audit presso una Sede Centrale (Head Office) separata dal sito viene sempre effettuato in forma annunciata.
- 9) I siti secondari, i depositi secondari, magazzini e strutture distributive vengono verificati nell'ambito dell'audit non annunciato.

I costi dell'audit verranno addebitati all'Organizzazione anche nel caso in cui venga impedito ai valutatori di entrare in sito e di effettuare l'audit non annunciato.

20. NON CONFORMITA'

Lo Schema FSSC prevede tre livelli di non conformità:

- a) minore,
- b) maggiore,
- c) critica.

Non conformità minore

Una non conformità minore viene emessa quando il rilievo non pregiudica la capacità del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare di raggiungere i risultati previsti. In questo caso:

- 1) L'Organizzazione deve fornire a Certiquality evidenze oggettive della correzione, evidenze dell'analisi della causa, dei rischi e il piano d'azione correttive proposto;
- 2) Certiquality riesamina il piano di azioni correttive e le evidenze fornite e lo approva quando accettabile.

L'approvazione viene completata entro 28 giorni dall'ultimo giorno dell'audit. Il superamento di questo termine comporta la sospensione del certificato;

- 3) L'Organizzazione deve attuare le azioni correttive nei tempi concordati con Certiquality;
- 4) Certiquality verifica l'efficacia del piano di azioni correttive, al più tardi, nel corso del successivo audit.

Non conformità maggiore

Una non conformità maggiore viene emessa quando il rilievo influisce sulla capacità del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare di raggiungere i risultati previsti. In questo caso:

- 1) L'Organizzazione deve fornire a Certiquality evidenze oggettive dell'analisi delle cause, dei rischi ed evidenze di una effettiva implementazione.
- 2) Certiquality riesamina il piano di azioni correttive ed effettua un audit di follow-up presso l'Organizzazione per verificare l'implementazione delle azioni correttive e per chiudere la non conformità maggiore. Nei casi in cui le evidenze documentali siano sufficienti per dimostrare la chiusura della non conformità maggiore, Certiquality può decidere di eseguire una verifica documentale. L'audit di follow up deve comunque essere effettuato entro 28 giorni di calendario dalla conclusione dell'audit.
- 3) La non conformità maggiore viene chiusa da Certiquality entro 28 giorni di calendario dalla conclusione dell'audit. Qualora la non conformità non possa essere chiusa in questo lasso di tempo, Certiquality sospende il certificato.
- 4) Qualora il completamento delle azioni correttive possa richiedere più tempo, l'Organizzazione deve comprendere nel piano di azioni correttive tutte le misure temporanee o i controlli necessari per mitigare il rischio fino all'attuazione dell'azione correttiva definitiva.

Non conformità critica

Una non conformità critica viene emessa quando durante l'audit viene osservato un impatto diretto sulla sicurezza alimentare senza azioni appropriate o quando sono a rischio la legalità e / o l'integrità della certificazione. In questo caso:

- 1) Certiquality sospende il certificato entro tre giorni lavorativi dall'emissione di una non conformità critica. La sospensione viene estesa ad un massimo di 6 mesi.
- 2) L'Organizzazione deve fornire a Certiquality, entro quattordici giorni di calendario dalla conclusione dell'audit, l'evidenza dell'analisi delle cause, dei rischi e proporre un piano di azione correttiva
- 3) Certiquality effettua un audit di follow-up nel periodo tra le sei settimane ed i sei mesi dopo l'audit al fine di verificare l'implementazione delle azioni correttive e la chiusura della non conformità. Certiquality effettua un audit completo presso l'azienda con una durata minima di un giorno. A seguito di un audit di follow-up con esito positivo, Certiquality ripristina il certificato e il ciclo di audit. L'audit successivo viene programmato da Certiquality secondo le scadenze originalmente previste. L'audit di follow-up non sostituisce l'audit annuale.
- 4) Qualora l'Organizzazione non dovesse completare efficacemente il piano azioni correttive entro 6 mesi dalla conclusione dell'audit, Certiquality ritira il certificato.
- 5) In caso di non conformità critica emessa nel corso di un audit di certificazione, l'audit viene ripetuto completamente.

21. RAPPORTO DI AUDIT

Certiquality fornisce un rapporto scritto per ogni audit.

Certiquality fornisce all'Organizzazione il rapporto completo di audit entro due settimane dalla data di decisione della certificazione.

L'azienda certificata è proprietaria del rapporto di audit mentre Certiquality è responsabile per i dati contenuti nel rapporto.

Dati che Certiquality mantiene confidenziali.

Nel caso in cui informazioni relative all'Organizzazione debbano essere divulgate per obblighi di legge, l'Istituto ne darà avviso all'Organizzazione stessa.

22. CERTIFICATO FSSC 22000

L'azienda certificata possiede il certificato ma non ne ha la proprietà. Certiquality è proprietario del certificato e dei dati contenuti.

23. TRASFERIMENTO DEL CERTIFICATO

Nel caso in cui un'Organizzazione richieda il trasferimento del certificato secondo lo schema FSSC 22000 da altro Ente di Certificazione, Certiquality applica i requisiti del documento IAF MD 2:2017 Mandatory Document for the Transfer of Accredited Certification of Management Systems.

24. QUOTA ANNUALE

Le Organizzazioni certificate a fronte dello schema FSSC 22000 sono tenute a pagare una quota annuale che Certiquality fattura per conto della Fondazione ed alla quale versa poi l'intero importo ricevuto.

La Fondazione decide annualmente l'importo di tale quota.

25. UTILIZZO DEL LOGO DI FSSC 22000

L'organizzazione certificata può utilizzare il logo FSSC 22000 per finalità promozionali su stampati, sito web ed altro materiale promozionale.

L'organizzazione che utilizza il logo di FSSC 22000 deve rispettare le seguenti specifiche

Il logo deve rispettare i seguenti requisiti:

Color	Green	Grey
PMS	348 U	60% black
CMYK	82/25/76/7	0/0/0/60
RGB	33/132/85	135/136/138
#	218455	87888a

L'utilizzo del logo in bianco e nero è autorizzato quando anche il testo e le altre immagini sono in bianco e nero.

Al fine di evitare l'impressione che Certiquality abbia certificato un prodotto, un processo o un servizio fornito dall'organizzazione certificata FSSC22000, non è consentito l'utilizzo del logo:

- sul prodotto;
- sulle etichette;
- sul packaging (primario, secondario o di qualsiasi altro tipo);
- in modo che possa dare l'impressione che risulti certificato un prodotto, un processo o un servizio fornito dall'Organizzazione.

26. PORTALE DELLA FONDAZIONE FSSC 22000

Lo stato del certificato di conformità allo schema FSSC 22000, rilasciato all'Organizzazione, è pubblicato sul Portale della Fondazione.

Per qualunque tipo di audit, Certiquality carica nel Portale della Fondazione i dati ed i documenti richiesti entro 28 giorni di calendario dalla decisione di certificazione e, comunque, non oltre i 2 mesi dall'ultimo giorno dell'audit.

Se richiesto dall'Organizzazione, Certiquality fornisce le credenziale di accesso al Portale per le sezioni Organization Profile, Audit e Certification. Le credenziali vengono fornite a persona autorizzata dall'Organizzazione.

27. INTEGRITY PROGRAM

FSSC ha introdotto una serie di misure volte a garantire la corretta applicazione dello schema FSSC 22000 denominate "Integrity Program".

Le attività di competenza dell'Integrity Program

sono dirette principalmente alla verifica dell'attività degli Enti di Certificazione ed dei loro valutatori.

L'Integrity Program può coinvolgere anche un'Organizzazione certificata, la quale deve cooperare permettendo l'effettuazione della verifica da parte dei valutatori di FSSC 22000 o di soggetti da essa delegati.

Gli ambiti di intervento di questo programma sono:

- 1) Audit di sorveglianza svolti presso gli uffici di Certiquality.
- 2) Audit documentali a distanza finalizzati alla revisione della documentazione di audit.
- 3) Audit di sorveglianza svolti presso organizzazioni certificate. Tali audit sono annunciati con breve preavviso e sono finalizzati a verificare la valutazione fatta da Certiquality.

CERTIFICAZIONE FSSC22000: (SUB)CATEGORIE APPLICABILI IN BASE ALLA ISO/TS 22003:2013

CATEGORIA – Sub-categoria		ESEMPI	DOCUMENTI NORMATIVI APPLICABILI
A	Allevamenti	AI: Allevamento di animali da carne/latte/uova/miele	ISO 22000, ISO/TS 22002-3, FSSC 22000 Additional requirements
		AI: Allevamento di pesci e frutti di mare	ISO 22000, ISO/TS 22002-3, FSSC 22000 Additional requirements
C	Produzioni alimentari	CI: Lavorazione di prodotti deperibili di origine animale	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
		CII: Lavorazione di prodotti deperibili di origine vegetale	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
		CIII: Lavorazione di prodotti deperibili di origine animale e vegetale (prodotti misti)	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
		CIV: Lavorazione di prodotti stabili a temperatura ambiente	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements

			semble, distillazione, essiccazione, inscatolamento, pastorizzazione, sterilizzazione. Esempi di prodotti finali: conserve, biscotti, pane, snack, olio, acqua potabile, bevande alcoliche e analcoliche, pasta, farina, zucchero, sale alimentare, latticini a lunga conservazione, margarine.	
D	Produzione di mangimi	DI: Produzione di mangimi	Produzione di prodotti singoli o multipli, trasformati, semilavorati o grezzi, destinati all'alimentazione di animali da produzione alimentare	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-6:2016, FSSC 22000 Additional requirements
		DIIa: Produzione di cibo per animali domestici (pet food solo per cani e gatti)	Produzione di prodotti singoli o multipli, trasformati, semilavorati o crudi, destinati all'alimentazione di animali non destinati alla produzione alimentare quali cani e gatti. Esempi: alimenti per animali domestici secchi e umidi, snack, refrigerati, refrigerati, congelati e stabili nell'ambiente.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements
		DIIb: Produzione di cibo per animali domestici (pet food per tutti gli altri animali domestici)	Produzione di prodotti singoli o multipli, trasformati, semilavorati o grezzi, destinati all'alimentazione di animali non destinati alla produzione di alimenti diversi dai cani e dai gatti. Esempi: alimenti per animali domestici secchi e umidi, snack, refrigerati, refrigerati, congelati e stabili nell'ambiente.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-6:2016, FSSC 22000 Additional requirements
E	Catering		Attività in ristoranti, hotel, mense sul posto di lavoro, movimentazione di alimenti in siti remoti, trasporto e consegna direttamente ai consumatori. Attività per bar, food truck e catering per eventi.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-2:2013, FSSC 22000 Additional requirements
F	Vendita al dettaglio / all'ingrosso		Attività: ricevimento, raccolta, deposito, esposizione di prodotti alimentari, spedizione, trasporto e consegna. Esempi: supermercati; ipermercati; minimarket; Cash and Carry; negozi di massa / club, grossisti che vendono ai ristoranti	ISO 22000:2018, BSI/PAS 221:2013, FSSC 22000 Additional requirements
G	GI	Fornitura di servizi di trasporto e magazzinaggio per alimenti e mangimi deperibili.	Trasporto e conservazione con temperature di raffreddamento, refrigerazione o congelate. Attività aggiuntive come il reimpallaggio del prodotto imballato, il congelamento e lo scongelamento.	ISO 22000:2018, NEN/NTA 8069:2016, FSSC 22000 Additional requirements
	GII	Fornitura di servizi di trasporto e magazzinaggio per alimenti e mangimi stabili nell'ambiente.	Trasporto e stoccaggio. Attività aggiuntive come il reimpallaggio del prodotto imballato.	ISO 22000:2018, NEN/NTA 8069:2016, FSSC 22000 Additional requirements

I	Produzione di imballi e materiali per il confezionamento di alimenti	All manufacturing activities for plastic, carton, paper, metal, glass, wood and other materials to be used as packaging materials in the food/feed industry. Examples: bottles, boxes, jars, barrels, cork, cans; devices for closing packaging materials such as tape, plastic strips, or other when the manufacturer can prove that they belong to a food/ feed packaging material; Production of labels with direct food contact.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-4:2013, FSSC 22000 Additional requirements
K	Produzione di prodotti (bio)chimici	Miscelazione, cottura, confezionamento, distillazione, essiccazione, inscatolamento, sterilizzazione per tutti i prodotti a temperatura ambiente, refrigerata e congelata. Prodotti finali: ad es. additivi per alimenti e mangimi, vitamine, minerali, biocolture, aromi, enzimi e coadiuvanti tecnologici, gas come ingredienti e / o gas di imballaggio.	ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 Additional requirements