

## REGOLAMENTO PER LA CONCESSIONE E IL MANTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE (REG 01)

### ALLEGATO 4 - PRESCRIZIONI INTEGRATIVE PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE (UNI EN ISO 22000:2005 - ISO 22003) E SECONDO LO SCHEMA FSSC PER LA CERTIFICAZIONE DELLE ORGANIZZAZIONI PRODUTTRICI DI ALIMENTI (ISO TS 22002:2009 E BSI PAS 220:2008 - Additional Requirements FSSC 22000)

#### 1. CERTIFICAZIONE SGS

L'audit di Certificazione deve includere due Stage (Stage 1 e 2), da svolgersi presso l'Organizzazione richiedente.

Nel corso dello Stage 1, CERTIQUALITY verifica:

- la disponibilità delle autorizzazioni allo svolgimento delle attività produttive rientranti nello scopo della Certificazione;
- la documentazione del SGS che include almeno lo scopo della Certificazione, l'analisi dei pericoli per la sicurezza alimentare, il piano HACCP, il programma PRP, la struttura dell'Organizzazione, la politica e gli obiettivi dell'Organizzazione in termini di sicurezza alimentare.

La verifica di Stage 1 ha come scopo la verifica della preparazione dell'Organizzazione a ricevere l'audit di Certificazione.

Nel corso dello Stage 2, CERTIQUALITY verifica l'attuazione e l'efficacia del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare.

L'Istituto non può escludere parti di processi, settori, prodotti o servizi che abbiano influenza sulla sicurezza alimentare dei prodotti finiti.

I risultati dello Stage 1 possono posticipare o annullare lo Stage 2. L'intervallo tra Stage 1 e 2 non deve superare i sei mesi. Qualora si verificasse quest'ultima condizione, l'Istituto si riserva (provvede) quindi a ripetere lo Stage 1.

Qualora durante l'audit di Stage 1 si rilevassero delle differenze tra i dati forniti dall'Organizzazione su cui si è basata l'offerta e quanto rilevato in Stage 1 (ad esempio: numero di piani HACCP adottati dall'Organizzazione), l'Istituto si riserva di modificare il numero di gg/uomo. Tale verifica dev'essere effettuata in occasione di ogni audit.

Per Organizzazioni mono sito rientranti nelle Categorie A e B, gli Stage 1 e 2 possono avvenire consecutivamente. Per tutte le altre categorie, si possono prevedere Stage 1 e 2 consecutivi qualora l'Organizzazione sia già in possesso di una Certificazione BRC, IFS, UNI 10854 e GLOBALG.A.P.

In caso di Organizzazioni multi sito il rilascio di un unico Certificato può essere concesso se sono rispettate le seguenti condizioni:

- 1) Tutti i siti devono svolgere la stessa attività ed essere situati nella stessa Nazione.
- 2) Tutti i siti devono operare nell'ambito di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare controllato e gestito centralmente.

- 3) Audit interni devono essere stati condotti su ciascun sito nel triennio precedente la Certificazione.
- 4) A seguito dell'ottenimento della Certificazione, un audit interno deve essere condotto su ciascun sito entro il periodo di validità della Certificazione.
- 5) Gli audit interni, condotti in ciascun sito, devono essere effettuati in accordo ai requisiti della Norma UNI EN ISO 22000.
- 6) Le risultanze degli audit interni effettuati nei singoli siti devono essere considerate indicative per l'intero Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare e le azioni correttive devono essere implementate di conseguenza.

In caso di Organizzazioni multi sito è possibile effettuare un campionamento qualora l'Organizzazione abbia più di 20 siti ed appartenga alle seguenti categorie: A (Allevamento), B (Produzione primaria vegetale), G (Catering), H (Distribuzione), J (Trasporto e Stoccaggio). Il criterio si applica sia nell'audit di Certificazione sia nell'audit di sorveglianza.

Applicando il criterio del campionamento, deve essere garantito che:

- sia effettuato un audit annuale nella sede centrale;
- sia effettuato un audit annuale su un campione di siti che svolga attività similari;
- le risultanze di audit effettuati presso i siti campionati, siano considerate indicative per l'intero SGS e che le azioni correttive siano implementate di conseguenza.

L'audit di rinnovo può richiedere l'effettuazione di uno Stage 1 in situazioni in cui ci sono stati significativi cambiamenti nel Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, nell'Organizzazione o nel contesto di riferimento.

Il rapporto finale redatto dopo l'audit viene rilasciato all'Organizzazione. La proprietà del documento resta comunque dell'ODC e non è possibile un uso parziale della documentazione di audit da parte dell'Organizzazione.

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.

#### 2. CERTIFICAZIONE FSSC

I requisiti di seguito riportati si intendono aggiuntivi rispetto a quelli elencati nel precedente paragrafo.

La Certificazione secondo questo schema può essere effet-

---

tuata per le seguenti categorie: C-D-E-L previste dalla Norma UNI EN ISO 22000 e può essere richiesta da Aziende che producono alimenti come indicato qui di seguito:

- prodotti deperibili di origine animale (per esempio: carne rossa, pollame, uova, latte, prodotti ittici);
- prodotti deperibili di origine vegetale (per esempio: frutta fresca confezionata e succhi di frutta, conserve di frutta, verdura fresca confezionata e conserve di verdura);
- prodotti alimentari a lunga conservazione stabili a temperatura ambiente (per esempio: prodotti in scatola, biscotti, snacks, olio, acqua, bevande, pasta, farina, zucchero, sale);
- prodotti chimici e biochimici (per esempio: vitamine, additivi e bioculture) ad esclusione dei coadiuvanti tecnologici.

Qualora uno o più requisiti di PRP fossero non applicabili l'Organizzazione si impegna a fornire motivazioni scritte nella documentazione tecnica.

L'audit di Certificazione (Stage 1 e Stage 2) include la verifica di tutti i requisiti degli Standard ISO 22000 e PAS 220 e dei requisiti aggiuntivi FSSC, di cui all'Appendice IA del documento FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 - FSSC 22000 - Certification scheme for food safety systems in compliance with ISO 22000:2005 and BSI-PAS 220:2008, emesso da Foundation for Food Safety Certification.

L'audit di sorveglianza comprende:

- la verifica dell'efficacia del SGSA e della sua conformità ai requisiti degli Standard ISO 22000 e PAS 220 ed ai requisiti aggiuntivi FSSC, di cui all'Appendice IA del documento FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 - FSSC 22000 - Certification scheme for food safety systems in compliance with ISO 22000:2005 and BSI-PAS 220:2008, emesso da Foundation for Food Safety Certification;
- la verifica delle modifiche intervenute sul SGSA.

L'Organizzazione in possesso di Certificazione si impegna a comunicare a CERTIQUALITY ogni modifica, in termini di prodotto o processo, che possa avere un impatto sul pieno soddisfacimento dei requisiti dello Schema FSSC. In relazione a detto caso CERTIQUALITY effettua un audit presso l'Organizzazione per decidere se l'estensione della Certificazione può essere concessa.

L'Organizzazione in possesso di Certificazione si impegna ad informare tempestivamente CERTIQUALITY a mezzo fax/email e successivamente a mezzo lettera raccomandata A.R. di tutti i richiami di prodotto. In relazione a quanto sopra CERTIQUALITY si riserva la facoltà di eseguire opportune e tempestive verifiche ispettive straordinarie ed, eventualmente, adottare provvedimenti di sospensione e/o revoca della Certificazione rilasciata, in base alla reale non conformità accertata a carico del Sistema di Gestione dell'Organizzazione.

In caso di modifiche rilevanti di documenti dello Schema FSSC, l'Organizzazione ha sei mesi di tempo per implementare le modifiche a meno che sia espressamente previsto un diverso periodo di transizione.

Nuove informazioni relative ai requisiti dello Schema sa-

ranno comunicate da CERTIQUALITY all'Organizzazione entro due mesi.

Il Certificato verrà rilasciato da CERTIQUALITY entro 30 gg di calendario dopo aver riesaminato, verificato e accettato l'efficacia delle azioni correttive e il piano delle azioni correttive per le non conformità minori; quelle maggiori devono essere risolte prima della delibera.

Il Certificato è di proprietà di CERTIQUALITY che ne controlla la correttezza d'uso.

L'Organizzazione deve pagare annualmente un fee di 100 euro alla Fondazione tramite CERTIQUALITY. L'ammontare annuale del fee viene versato da CERTIQUALITY nel mese di marzo e includerà il fee di tutti i Certificati rilasciati entro il 31 dicembre dell'anno precedente.

L'Organizzazione verrà informata dell'eventuale modifica del fee stabilita dalla Fondazione per la Certificazione della sicurezza alimentare.

L'Organizzazione certificata viene inserita nell'apposito registro della Fondazione che gestisce lo schema FSSC reso pubblico sul loro sito. Tale comunicazione dovrà essere effettuata da CERTIQUALITY entro 15 gg dal rilascio del Certificato.

CERTIQUALITY provvede ad informare la Fondazione, entro 15 gg dalla delibera della Commissione Tecnica, di ogni decisione di sospensione o revoca del Certificato.

Se i siti sono parte di un'Azienda con una Capogruppo e tutti (non solo un campione) sono certificati secondo FSSC 22000, può essere emesso un Certificato multi sito. Nel certificato multi sito, il numero dei siti determina il fee da pagare.

Uso del Logo: l'Organizzazione non può esibire il logo della Certificazione FSSC nè indicare tale Certificazione sui propri prodotti. Il logo può essere inserito sui Certificati rilasciati da CERTIQUALITY solo se la Certificazione è rilasciata a fronte di questo Schema.

L'Organizzazione certificata può utilizzare il Logo FSSC 22000 solo in connessione con quello di CERTIQUALITY Srl secondo quanto definito dal REG 02 che integra le disposizioni qui indicate.

Il Logo FSSC 22000 deve essere riprodotto:

- rispettando i colori previsti;
- in dimensioni tali da garantirne la leggibilità;
- in dimensioni similari a quelli dov'è applicabile il Logo di CERTIQUALITY Srl.

Il Logo di FSSC 22000 non può essere riportato sul prodotto, sull'etichettatura e sul confezionamento; non può essere utilizzato in forma tale che generi confusione con la Certificazione di prodotto, processo o servizio.

CERTIQUALITY provvede alla verifica del corretto utilizzo del Logo di FSSC 22000 nel corso degli audit di sorveglianza e di rinnovo.

Ogni non conformità relativa all'uso del Logo richiede una azione correttiva sia sui documenti su cui compare sia sull'uso futuro del Logo.