



**REGOLAMENTO PER LA CONCESSIONE E IL MANTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE  
DEI SISTEMI DI GESTIONE DI SICUREZZA ALIMENTARE  
IN CONFORMITA' ALLA NORMA  
UNI EN ISO 22000:2005 E ALLO SCHEMA FSSC22000 vers. 4.1**

### 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 FSSC22000, Certiquality opera in conformità anche a fronte delle specifiche tecniche emesse dalla Foundation for Food Safety Certification.

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 di 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 UNI EN ISO 22000 e la FSSC 22000 sono dei Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare; definiscono i requisiti che consentono alle

organizzazioni di controllare i pericoli per la sicurezza alimentare.

La ISO 22000 è applicabile a tutte le organizzazioni che operano nella filiera alimentare, indipendentemente dalle dimensioni e complessità. Non possono essere escluse attività, processi, prodotti o servizi laddove abbiano un'influenza sulla sicurezza alimentare del prodotto finito. I settori in cui è applicabile sono riportati nell'Allegato 1 al presente Regolamento.

Lo standard FSSC 22000 è applicabile a quelle organizzazioni che producono o lavorano prodotti animali, prodotti vegetali, prodotti a lunga conservazione, ingredienti alimentari come additivi, vitamine e colture biologiche, imballi e mangimi. Non possono essere escluse attività, processi, prodotti o servizi laddove abbiano un'influenza sulla sicurezza alimentare del prodotto finito.

Gran parte dei requisiti FSSC 22000 si basano sulla norma ISO 22000 in particolare al paragrafo 7.2 (PRP-programmi dei prerequisiti) per il quale gli stakeholder hanno sviluppato dettagliate specifiche tecniche che coprono i PRP dei diversi settori.

FSSC 22000 rappresenta quindi uno schema di certificazione per i settori in cui sono state dettagliati i PRP specifici.

L'audit comprende inoltre anche la verifica dei "Additional requirements FSSC" e "Technical specifications for sector PRPs" di cui al documento "Part II: Requirements for Certification" emesso da Foundation for Food Safety Certification.

NOTA: I requisiti specifici FSSC e ulteriori rispetto a quanto previsto per 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 FSSC22000 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 di 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 FSSC22000 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 e riportate negli allegati 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 conforme ai requisiti applicabili della normativa di riferimento e 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, nelle norme di riferimento e le condizioni comunicate dall'Istituto.
- 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 oggetto di certificazione.

### 4.5 Modifiche ai requisiti di certificazione

Possono verificarsi modifiche dei requisiti di certificazione per:

- modifiche delle norme di riferimento;
- modifiche 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.

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 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 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](http://www.certiquality.it). L'Istituto rende pubblici i dati anche in caso di sospensione, revoca e rinuncia alla certificazione.

Per la certificazione FSSC, l'Istituto aggiorna anche il database della Fondazione (vedi Allegato 2 al presente Regolamento).

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 all'Istituto 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](http://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 la 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.

### **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 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 per il quale è stata richiesta la Certificazione e tutte le registrazioni relative all'applicazione del 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 della 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 per la Sicurezza Alimentare, sia esso a fronte della ISO 22000 che della FSSC 22000 deve essere distinto in due fasi: stage 1 e stage 2.

L'audit di certificazione FSSC 22000 deve comprendere la valutazione dei requisiti ISO 22000, la specifica tecnica applicabile per il settore oggetto di audit e i requisiti aggiuntivi FSSC come riportato nel Allegato 2.

L'obiettivo dello stage 1 è quello di poter pianificare l'audit di stage 2 dopo aver compreso il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare dell'organizzazione e il livello di preparazione per lo stage 2.

Laddove un'organizzazione abbia implementato una combinazione di misure di controllo sviluppate esternamente, l'audit di stage 1 deve riesaminare la documentazione compresa nel Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare per determinare se la combinazione delle misure di controllo è:

- adeguata per l'organizzazione,
- sviluppata in conformità con i requisiti della norma,
- mantenuta aggiornata.

Quando si raccolgono le informazioni in merito alla conformità legislativa, verrà verificata la disponibilità delle pertinenti autorizzazioni.

L'organizzazione viene opportunamente informata laddove l'esito dello stage 1 porti a posticipare o cancellare lo stage 2.

L'intervallo di tempo tra lo stage 1 e stage 2 non può essere superiore ai 6 mesi; nel caso di un intervallo di tempo superiore, lo stage 1 deve essere ripetuto.

Lo stage 2 deve prevedere una visita dello stabilimento e deve coprire un numero rappresentativo di linee di prodotto, categorie e settori coperti dalla certificazione. In particolare per la certificazione FSSC 22000, nel corso dello stage 2 bisogna riesaminare l'implementazione dei CCP e PRP operativi, e deve comprendere un campionamento significativo dei PRP. La visita allo stabilimento deve comprendere tutte le aree che possono influenzare la sicurezza alimentare. La durata minima dell'audit on-site per verificare la realizzazione del prodotto e/o servizio deve essere il 50% della durata totale dell'audit (non comprende quindi attività collegate con lo sviluppo del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, la formazione, il controllo, gli audit, il riesame e il 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 rispondenza del Sistema di Gestione 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 predispose 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 gli ispettori valuteranno la natura e la gravità delle non conformità emerse e ne discuteranno con l'azienda in sede di riunione di chiusura.

Per la certificazione FSSC 22000, più non conformità minori a fronte del medesimo requisito o principio, potrebbero portare a una sola non conformità maggiore.

In caso di NC minore l'organizzazione deve presentare un piano di azioni correttive entro 3 mesi dall'audit e le azioni correttive devono essere realizzate entro 12 mesi, per poi essere riesaminate nell'audit successivo.

In caso di NC maggiore l'organizzazione deve fare un'analisi approfondita delle cause e presentare un piano di azioni correttive entro 14 giorni dall'audit e le azioni correttive devono essere realizzate entro i successivi 14 giorni.

Nel caso la NC maggiore metta in dubbio la sicurezza alimentare, il certificato deve essere revocato entro 5 giorni.

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

Quando non vi è 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 messo in atto dall'Organizzazione verrà valutata dall'Istituto in occasione della verifica successiva.

**5.2.5** La documentazione relativa alle fasi di valutazione del Sistema di Gestione 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) in cui sono pianificate, controllate o gestite alcune attività legate al Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare e una rete di siti in cui tali attività sono totalmente o parzialmente realizzate.

E' possibile certificare ISO 22000 un'azienda multi-sito sotto lo stesso sistema di gestione ed emettere un unico certificato.

Non è invece possibile certificare FSSC 22000 un'azienda multi-sito sotto lo stesso sistema di gestione in quanto ogni sito deve avere un proprio audit, report e certificato. (vedi Allegato 2).

E' possibile certificare ISO 22000 un'azienda multi-sito purché si dimostri che:

- tutti i siti operano sotto il controllo e la gestione di un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare centralizzato,
- è stato condotto un audit interno presso ogni sito nell'anno prima della certificazione,
- i risultati dell'audit di ogni singolo sito sono stati considerati significativi per l'intero sistema e di conseguenza sono state intraprese delle correzioni.

E' possibile campionare i siti solo per le categorie A, B, E, F, G e nell'ambito di queste categorie, per organizzazioni con più di 20 siti operativi con processi similari.

In caso di campionamento dei siti, bisogna utilizzare una logica per assicurare un efficace audit del sistema di gestione per la sicurezza alimentare e devono essere soddisfatti i seguenti requisiti:

- in caso di organizzazioni con un numero uguale o inferiore ai 20 siti, tutti i siti devono essere

auditati. In caso di più di 20 siti la logica del campionamento deve essere 1 sito campionato ogni 5 siti. Tutti i siti devono essere selezionati in maniera casuale;

- almeno annualmente deve essere svolto l'audit della sede centrale;
- almeno annualmente deve essere effettuato un audit di sorveglianza presso un campione di siti;
- i risultati degli audit presso i siti campionati devono essere considerati indicativi per l'intero sistema e di conseguenza devono essere implementate delle azioni correttive.

**5.2.8** A seguito della delibera della Certificazione e del pagamento di tutti gli importi dovuti dall'Organizzazione, l'Istituto invia il certificato e iscrive l'Organizzazione nel Registro delle Organizzazioni in possesso di Certificazione CERTIQUALITY come previsto al par. 4.6.

Per la certificazione FSSC, l'Istituto aggiorna il database della Fondazione (vedi Allegato 2).

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.

Le verifiche di sorveglianza sono annunciate ed effettuate in una unica fase.

Nel corso degli audit di sorveglianza viene verificata l'efficacia del sistema per la sicurezza alimentare, la conformità ai requisiti della norma ISO 22000 e, in caso di certificazione secondo FSSC 22000, l'auditor deve verificare la conformità a fronte di tutti i requisiti della ISO 22000, ai PRP applicabili ed ai requisiti addizionali di FSSC (vedi Allegato 2).

Durante la verifica di mantenimento è possibile campionare le attività, le linee di prodotto, categorie e settori coperti dallo scopo di certificazione. Il campione definito deve 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 (salvo diverse prescrizioni per schemi specifici) inviando una richiesta scritta e

motivata all'Istituto. L'Istituto si riserva di valutare l'accettabilità della richiesta.

I mesi di posticipo concessi verranno poi 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 le visite 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 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 venire effettuate visite di sorveglianza straordinarie non programmate, 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".

## **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 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 rispetto allo scopo di certificazione. L'audit deve essere pianificato in modo da consentire all'azienda

di gestire eventuali rilievi e a Certiquality di deliberare entro la scadenza del certificato. Le verifiche di rinnovo sono normalmente effettuate in una unica fase, in caso di modifiche significative dell'Organizzazione o del suo sistema di gestione l'Istituto si riserva la facoltà di effettuare il rinnovo in due stage.

In occasione dell'audit di rinnovo è obbligatorio cambiare il GVI per assicurare maggiore indipendenza ed efficacia dell'attività di audit.

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**

**7.1** A 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 come qualsiasi logo relativo a norme di sistema non può essere applicato sul prodotto.

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

**7.2** La 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 desidera 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.

**7.3** L'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;

- 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 FSSC ed assisterli durante gli audit; nel caso di rifiuto dell'Organizzazione di ricevere gli Osservatori dell'Istituto o di Enti di controllo e 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 GVI di Certiquality: in questo caso gli Ispettori Accredia possono effettuare domande dirette all'Organizzazione certificata;

- attuare le azioni correttive al proprio Sistema di Gestione 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 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'azienda è tenuta a comunicare entro 3 giorni lavorativi a Certiquality mezzo fax/e-mail e successivamente a mezzo lettera raccomandata A.R. o PEC :

- eventuali procedimenti giudiziari e/o amministrativi in corso, riguardanti l'oggetto della certificazione, fatti salvi i limiti posti dalla legge;

- richiami dei prodotti,
- danni significativi alla sede (es. disastri naturali, incendi),

- modifiche anagrafiche od organizzative, cambi di proprietà, variazioni dell'assetto societario,
- cambiamenti significativi delle procedure operative o dell'ambito di applicazione.

- tutte le situazioni difformi rilevate dalle Autorità di controllo, eventuali sospensioni o revoche di autorizzazioni, concessioni, ecc. relative alla produzione/erogazione di prodotti e/o servizi connessi alla certificazione

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

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.

**7.5** In caso di certificazioni rilasciate sotto accreditamento, le Organizzazioni s'impegnano a conoscere ed applicare tutte le disposizioni previste dai Regolamenti Tecnici Accredia, reperibili sul sito Internet: [www.accredia.it](http://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 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 Aziendale;
- se vi sono problematiche aventi per oggetto i requisiti cogenti del prodotto /servizio erogato o del Sistema di Gestione 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.

## **9. REVOCA DELLA CERTIFICAZIONE**

**9.1** La revoca e, conseguentemente, la cancellazione e il ritiro della Certificazione del Sistema di Gestione 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 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.

#### **10. RINUNCIA ALLA CERTIFICAZIONE**

L'Organizzazione può rinunciare alla Certificazione del Sistema di Gestione 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, 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 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. Nel caso in cui informazioni relative all'Organizzazione debbano essere divulgate per obblighi di legge,

L'Istituto ne darà avviso all'Organizzazione stessa.

Ad eccezione di questi casi Certiquality non divulga informazioni sulle Organizzazioni certificate senza il consenso scritto delle stesse.

L'Istituto opera comunque in piena conformità alle prescrizioni del D. Lgs. 30 giugno 2003 n 196 (trattamento dei dati personali).

#### **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 e 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 FSSC22000 è inoltre tenuta al pagamento annuale per ciascun sito certificato della quota amministrativa di competenza di FSSC; tale importo definito dalla Foundation for Food Safety Certification può variare periodicamente. Le variazioni vengono immediatamente comunicate alle aziende certificate (vedi 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 degli auditor 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 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 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 s.m.i. (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. CONTENZIOSI**

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)
			All	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	

I cluster sono definiti e utilizzati per definire gli scopi di accreditamento.  
 NOTA 1: "Confezionamento e stoccaggio in azienda" è il confezionamento senza che il prodotto venga modificato e lavorato.  
 NOTA 2: "confezionamento associato" è il confezionamento senza che il prodotto venga modificato e lavorato.  
 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:  
 - 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 FSSC22000

### SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Nel presente Allegato vengono definiti i requisiti specifici definiti dallo standard FSSC22000 applicabili alle Organizzazioni che intendano ottenere e far registrare la Certificazione del proprio Sistema di Gestione di Sicurezza Alimentare a fronte della versione 4.1 dei Requisiti FSSC22000.

### Accreditamento

Certiquality è accreditata da Accredia per l'attività di certificazione per FSSC22000.

Nel caso intervengano cambiamenti nello status di accreditamento, Certiquality si impegna a darne comunicazione per iscritto alla Fondazione entro 3 giorni lavorativi, specificando le circostanze e le azioni correttive definite.

Certiquality informa la Fondazione anche in caso di modifiche al proprio assetto sociale, struttura e statuto, e in caso di problemi o conflitti.

### Aziende certificate

Certiquality informa la Fondazione entro 3 giorni lavorativi circa le seguenti modifiche relative allo status dei certificati FSCC emessi:

- sospensione o revoca;
- reintegro da sospensione o revoca.

Certiquality comunica inoltre alla Fondazione qualsiasi evento significativo che può avere impatto diretto sulla sicurezza alimentare o sull'integrità della certificazione delle aziende incluse nel registro delle aziende certificate FSSC22000.

### Aggiornamento Database

- 1) Entro 4 settimane dalla finalizzazione del rapporto, Certiquality lo inserisce sul database FSSC22000.
- 2) Entro 4 settimane dalla decisione sulla certificazione (delibera), Certiquality inserisce i dati del certificato sul database per l'inserimento nel registro delle Aziende certificate.

### Modifiche allo schema

In caso di modifiche allo schema o di pubblicazione di informative relative ai requisiti FSSC22000, Certiquality si impegna a inviare entro 1 mese alle aziende certificate specifiche comunicazioni in merito.

### Utilizzo del logo FSSC22000

Le aziende certificate sono autorizzate ad utilizzare il logo FSSC22000 su stampati, sito web e altro materiale promozionale.

Il logo deve rispettare i seguenti requisiti:

colore	PMS	CMYK	RGB	#
Verde	348 U	82/25/76/7	33/132/85	218455
Grigio	60% nero	0/0/0/60	135/136/138	87888°

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

- a) Sul prodotto
- b) Sulle etichette
- c) Sul packaging
- d) In modo che possa dare l'impressione che sia certificato un prodotto, un processo o un servizio fornito dall'azienda.

### Quota annuale a carico delle aziende certificate

Le aziende certificate a fronte dello schema FSSC22000 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.

## **Comunicazione**

L'azienda certificata deve comunicare entro 3 giorni lavorativi a Certiquality ogni eventuale cambiamento significativo che possa avere effetti sulla capacità del sistema di gestione di mantenere la conformità ai requisiti dello schema FSSC22000.

L'azienda certificata deve comunicare immediatamente a Certiquality ogni situazione critica che può avere un impatto sulla sicurezza alimentare e/o sull'integrità della certificazione dell'azienda stessa.

Secondo quanto previsto dallo schema, con la firma del contratto l'azienda accetta:

- a) che Certiquality condivida con la Fondazione informazioni relative alle aziende certificate,
- b) che Certiquality pubblichi informazioni relative allo stato del certificato nel Registro delle aziende certificate presente sul sito web della Fondazione,
- c) che nell'ambito del Integrity Program FSSC22000, gli auditor della Fondazione siano presenti durante la verifica effettuata da auditor Certiquality al fine verificarne le attività.

## **Certificato**

La proprietà del certificato FSSC22000 e del rapporto di audit rimane di Certiquality.

## **Sospensione e ritiro del certificato, riduzione dello scopo**

- a) Certiquality è tenuta a sospendere la certificazione quando c'è evidenza che l'azienda non è in grado o non intende dimostrare e mantenere la conformità ai requisiti dello schema FSSC22000 entro i tempi stabiliti per la rimozione di una non conformità maggiore;
- b) Certiquality è tenuta a ritirare la certificazione quando c'è evidenza che l'azienda non è in grado o non intende dimostrare e mantenere la conformità ai requisiti dello schema FSSC22000 entro i tempi stabiliti per la rimozione di una non conformità critica;
- c) Certiquality è tenuta a ridurre lo scopo del certificato quando ha evidenza che l'azienda ha una certificazione il cui scopo eccede le capacità di gestione dell'azienda stessa.

Esempi delle situazioni descritte sono : azienda che persiste nel non mantenere la conformità ai requisiti dello schema FSSC22000; immediato rischio per la sicurezza del prodotto che ha impatto diretto sulla salute dei consumatori; l'azienda non consente l'effettuazione delle verifiche di sorveglianza o rinnovo entro i termini stabiliti; l'azienda richiede una sospensione volontaria.

## **Azioni successive alla sospensione e ritiro del certificato, riduzione dello scopo**

- 1) In caso di ritiro o sospensione la certificazione del sistema di gestione dell'azienda non è valido. Certiquality provvede a :
  - a) cambiare immediatamente lo status del certificato nel database FSSC22000 e nell'elenco interno delle aziende certificate ed effettuare ogni altra azione appropriata;
  - b) informare per iscritto l'azienda in merito alla decisione di sospensione o ritiro del certificato entro 3 giorni dalla decisione stessa;
  - c) informare l'azienda delle attività più appropriate per comunicare ai propri clienti la sospensione o ritiro del certificato.
- 2) In caso di riduzione dello scopo del certificato, Certiquality provvede immediatamente:
  - a) cambiare immediatamente lo scopo del certificato nel database FSSC22000 e nell'elenco interno delle aziende certificate ed effettuare ogni altra azione appropriata;
  - b) informare per iscritto l'azienda in merito alla conferma della modifica dello scopo del certificato, entro 3 giorni dall'ultimo giorno di audit o da ogni altra attività in merito;
  - c) informare l'azienda delle attività più appropriate per comunicare ai propri clienti la riduzione dello scopo del certificato.

## **Eventi straordinari**

Un evento straordinario può impedire temporaneamente a Certiquality o all'azienda di effettuare l'audit on site pianificato. Nel caso si verifichi questa situazione, Certiquality dovrà stabilire un ragionevole piano di azione e valutare il rischio di mantenere la certificazione dell'azienda. Se il rischio valutato è basso, Certiquality può considerare dei metodi alternativi per la verifica del mantenimento della conformità del sistema di gestione dell'azienda.

## **Pianificazione e gestione degli audit**

- 1) Deve essere effettuato almeno un audit all'anno per mantenere la validità del certificato o per assicurare che il rinnovo del certificato si effettua prima della scadenza.
- 2) La verifica deve essere effettuata on site presso l'azienda e si tratta di un audit completo a fronte di tutti i requisiti dello schema FSSC22000.

### **Timing degli audit**

#### a) prima sorveglianza

Normalmente il primo audit di sorveglianza dopo la certificazione deve essere effettuato entro 12 mesi dall'ultimo giorno dello stage 2.

#### b) audit di rinnovo

normalmente, prima della scadenza del certificato deve essere completata la verifica di rinnovo e deve essere presa la decisione in merito alla certificazione.

Tutte le eventuali deviazioni alle regole stabilite ai punti a) – b) precedenti, e quindi alla programmazione stabilita, devono essere giustificate, registrate e condivise da Certiquality con la Fondazione FSSC.

### **Audit non annunciati – frequenza**

- 1) Certiquality deve assicurare che per ogni azienda certificata venga effettuato almeno un audit non annunciato dopo la certificazione e uno nell'arco di ogni triennio successivo;
- 2) Le aziende certificate possono volontariamente decidere di sostituire tutte le verifiche di sorveglianza con audit non annunciati;
- 3) La verifica di certificazione (stage 1 e stage 2) e la verifica di rinnovo non possono essere sostituite da audit non annunciati.

### **Audit non annunciati – esecuzione**

- 1) Certiquality definisce quale delle due verifiche di sorveglianza sarà non annunciata e la data della verifica che non viene comunicata all'azienda;
- 2) La verifica viene effettuata nell'orario di lavoro aziendale, compreso il turno notturno se esiste;
- 3) In presenza di legittime motivazioni lavorative, l'azienda e Certiquality possono preventivamente concordare dei periodi "blackout days" in cui per l'azienda sarebbe estremamente difficoltoso partecipare alla verifica oppure in cui non c'è produzione;
- 4) L'audit non annunciato è una verifica di sorveglianza completa in cui l'auditor deve impiegare almeno il 50% del tempo di audit nell'area produttiva per la valutazione dell'implementazione degli applicabili CCPs, PRPs e OPRPs;
- 5) Entro un'ora dall'arrivo dell'ispettore nel sito, l'audit inizia con un'ispezione alle strutture aziendali; in caso ci siano più edifici/strutture aziendali nello stesso sito, il valutatore in base ad una valutazione dei rischi definisce l'ordine in cui verranno verificati tutti gli edifici;
- 6) Il valutatore deve verificare le attività aziendali su un numero rappresentativo delle linee produttive coperte dello scopo del certificato;
- 7) Se l'azienda rifiuta di effettuare la verifica non annunciata, il certificato verrà immediatamente sospeso e se la verifica non annunciata non verrà condotta nei sei mesi successivi, il certificato verrà ritirato;
- 8) I costi del valutatore verranno addebitati all'azienda anche in caso non consenta all'ispettore di accedere al sito e di effettuare la verifica non annunciata,
- 9) Se la sede principale dell'azienda che controlla alcune funzioni pertinenti alla certificazione è separata dai siti operativi, non verrà auditata nell'ambito delle verifiche non annunciate ma verrà valutata con modalità regolari;
- 10) I siti secondari, i depositi secondari, magazzini e strutture distributive vengono verificate nell'ambito dell'audit non annunciato.

### **Multisito**

La certificazione di un'azienda multisito e il campionamento dei siti multipli non è applicabile alle seguenti categorie : C I, CII, CIII, CIV – DI, DII – I – K.

Quindi ogni sito deve avere:

- a) un audit separato,
- b) un rapporto separato,
- c) un certificato specifico,

e ogni singolo sito verrà inserito separatamente sul database FSSC.

### **Livelli di Non Conformità**

Lo Schema FSSC prevede tre livelli di non conformità:

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

a) Quando viene emessa una Non conformità minore al termine di un audit, l'azienda deve fornire entro 3 mesi dalla verifica: l'evidenza dell'analisi delle cause, dei rischi e proporre un piano di azione

correttiva che deve essere completato entro 12 mesi della verifica. Certiquality deve valutare il piano di azioni correttive ed approvarlo.

Il completamento delle azioni definite verrà verificato al più tardi nel corso del successivo audit.

Nel caso in cui emerga che il piano non è stato completato secondo quanto proposto ed approvato, verrà emessa una non conformità maggiore.

b) Quando viene emessa una Non conformità Maggiore al termine di un audit, l'azienda deve fornire entro 14 giorni dalla verifica: l'evidenza dell'analisi delle cause, dei rischi e proporre un piano di azione correttiva che deve essere completato entro 14 giorni.

La non conformità maggiore deve essere chiusa da Certiquality entro i 14 giorni successivi all'implementazione delle azioni correttive da parte dell'azienda che deve fornire evidenza della chiusura.

Certiquality valuta ed approva il piano di azioni correttive ed effettua un audit specifico (follow up audit) per la verifica dell'implementazione delle azioni correttive e per la chiusura della non conformità maggiore. Certiquality definisce se l'audit sarà on site o documentale.

Se il piano di azioni correttive non è completato come previsto ed approvato, verrà emessa una non conformità critica.

c) Una non conformità Critica viene emessa quando durante l'audit viene individuato un aspetto che ha diretto impatto sulla sicurezza alimentare o quando è a rischio la legalità o l'integrità della certificazione.

Quando viene emessa una non conformità Critica, il certificato viene immediatamente sospeso per un periodo da definire e comunque non superiore a 6 mesi.

Quando viene emessa una Non conformità Critica al termine di un audit, l'azienda deve fornire entro 14 giorni dalla verifica: l'evidenza dell'analisi delle cause, dei rischi e proporre un piano di azione correttiva che deve essere completato entro 14 giorni.

Certiquality valuta ed approva il piano di azioni correttive ed entro sei mesi effettua un audit specifico (follow up audit) per la verifica dell'implementazione delle azioni correttive e per la chiusura della non conformità. Se il piano di azioni correttive non è completato come previsto ed approvato il certificato verrà ritirato.

In caso di non conformità critica emessa in audit di certificazione, dovrà essere ripetuto un audit completo.

#### **Audit report**

1) Certiquality fornisce un report scritto per ogni audit.

a) Il rapporto di audit FSSC rimane di proprietà di Certiquality che mantiene confidenziali i contenuti dello stesso.

b) A discrezione del cliente, il rapporto può essere reso disponibile alle parti autorizzate; fatti salvi gli obblighi di legge.

2) Il rapporto di audit deve confermare che tutti i requisiti dello schema FSSC siano stati verificati che sia stata fornita una dichiarazione sulla conformità di ciascuno.

a. Devono essere verificati sia agli aspetti procedurali che quelli operativi del sistema di gestione della sicurezza alimentare al fine di valutarne l'efficacia e la conformità a fronte dei requisiti dello schema FSSC22000;

b. Certiquality deve definire lo scopo del certificato dell'azienda. In casi eccezionali possono essere giudicati non applicabili alcuni requisiti. Non possono essere escluse attività, processi, prodotti o servizi che possono avere un'influenza sulla sicurezza alimentare dei prodotti compresi nello scopo del certificato.

c. Le eventuali esclusioni devono essere verificate e giustificate nel report.

#### **FSSC 22000 – certificazione qualità**

Si tratta di un modulo volontario che si aggiunge ai requisiti FSSC22000 e integra questi requisiti con quelli della norma ISO 9001:2015 risultando così un certificato combinato.

#### **Integrity Program**

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

Le attività di competenza del Integrity Program sono dirette principalmente alla verifica dell'attività degli Enti di Certificazione ed i loro auditor ed in alcuni casi possono coinvolgere anche le aziende certificate.

Gli ambiti di intervento di questo programma

sono:

1) Audit di sorveglianza svolti presso gli uffici degli Enti di certificazione al fine di valutare il sistema FSSC 22000;

- 2) Audit documentali a distanza finalizzati alla revisione della documentazione di audit;  
 2) Audit di sorveglianza svolti presso aziende certificate. Tali audit sono annunciati con breve preavviso e finalizzati a verificare la valutazione fatta dell'ente.

**CERTIFICAZIONE FSSC22000: CATEGORIE APPLICABILI IN BASE ALLA ISO/TS 22003:2013**

CATEGORIA – Sub-categoria		ESEMPI	SPECIFICHE TECNICHE APPLICABILI	
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)	ISO/TS 22002-3
		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.	ISO/TS 22002-3
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	ISO/TS 22002-1
		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	ISO/TS 22002-1
		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	ISO/TS 22002-1
		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	ISO/TS 22002-1
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	PAS 222
		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	PAS 222 ISO/TS 22002-1
I	Produzione di imballi e materiali per il confezionamento di alimenti	Produzione di materiali per imballi alimentari	ISO/TS 22002-4	
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	ISO/TS 22002-1	

NOTA 1: "Confezionamento e stoccaggio in azienda" è il confezionamento senza che il prodotto venga modificato e lavorato.