



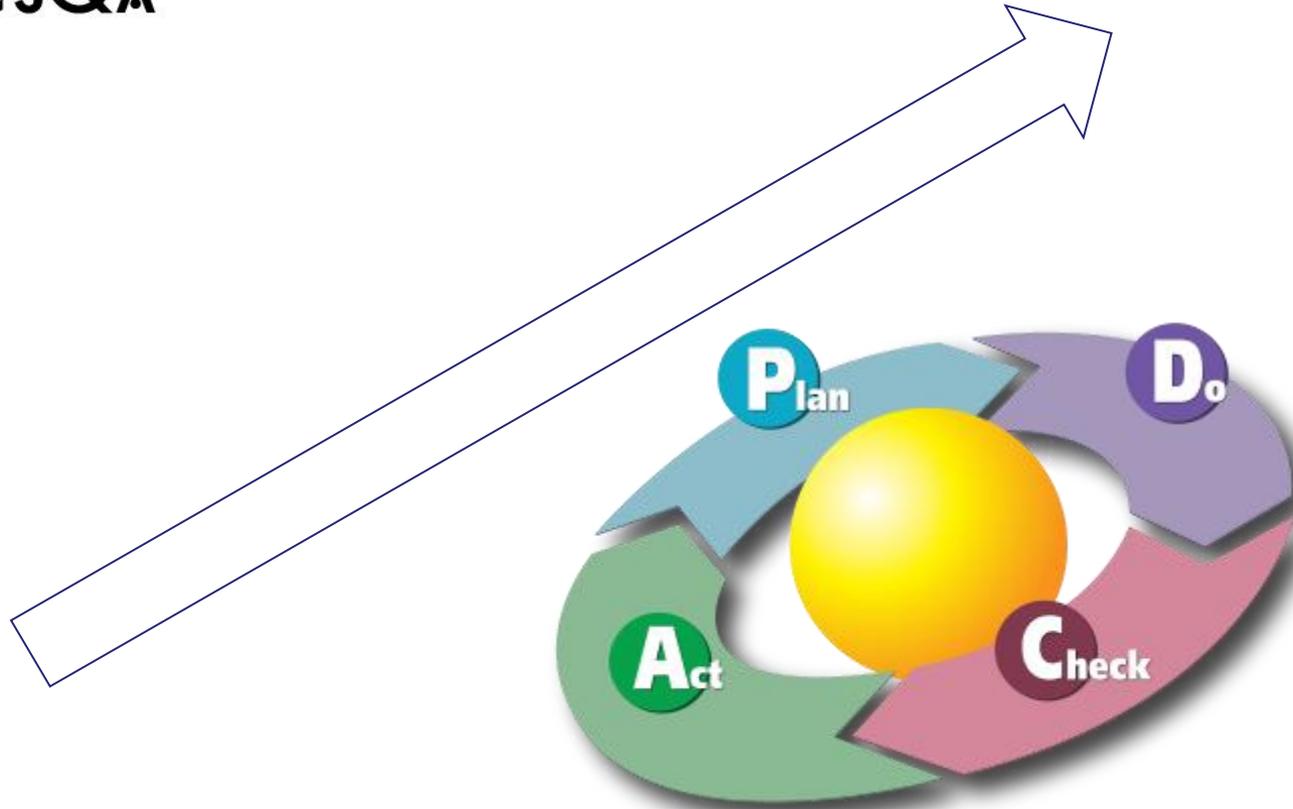
il Valore della fiducia





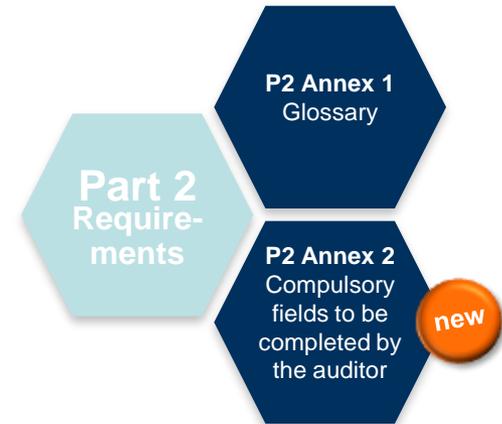
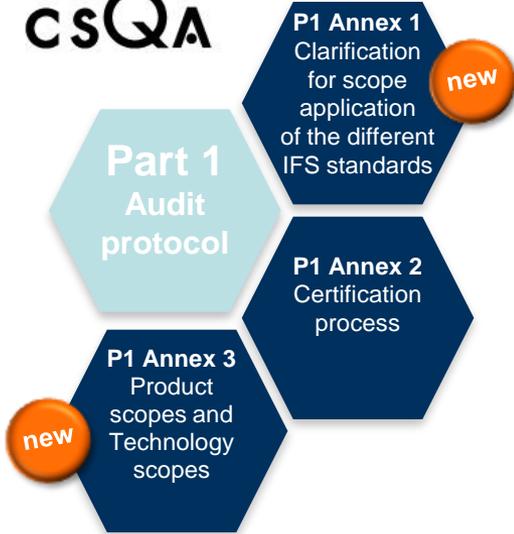
# **ASPETTI PECULIARI DELLA NUOVA VERSIONE 6 DELLO STANDARD IFS**

# MIGLIORAMENTO COSTANTE...



**...DELLO STANDARD E DELLE AZIENDE!**

Criteria	End 2004	2011
<b>IFS Food audits</b>	<b>1700</b>	<b>&gt; 11000</b>
IFS Logistics audits	-	750
Enti di certificazione	29	54
Auditors	203	800 (> 20 languages)
Retailers registrati in IFS	-	> 350



## ASPETTI CARATTERIZZANTI

Completezza  
delle attività  
coinvolte

Trasparenza  
verso i clienti

Pronta reazione  
ai cambiamenti

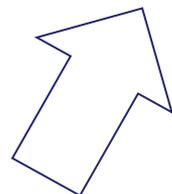
Valutazione  
del Rischio



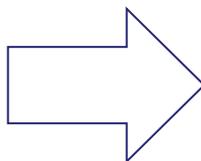
Concretezza

*Regulatory*

# Inclusione Food Defance



Completezza  
delle attività  
coinvolte



## Categorie Tecnologiche



## Filiera



## **Nuovo capitolo 6 : Sicurezza del sito**

*(prima solo nella Dottrina, volontario)*

*Tot 13 requisiti divisi in 4 paragrafi:*

- 6.1 valutazione della tutela*
- 6.2 sicurezza del sito*
- 6.3 sicurezza del personale e dei visitatori*
- 6.4 ispezioni esterne*

## **6.1 Valutazione della tutela**

- *Definizione responsabilità*
- *Valutazione del rischio documentata*
- *Condotta annualmente e dopo ogni variazione*
- *Piano di azioni correttive e preventive*
- *Evidenze sul riconoscimento del sito*

## 6.1 Valutazione della tutela

?

- quali sono le **competenze e le qualifiche** dimostrate dal personale responsabile per il programma food defense?
- il team **direzionale come supporta** le persone responsabili del programma della food defense?
- E' stato **comunicato** ai membri dell'azienda? come?

## 6.1 Valutazione della tutela

?

- quali sono i **requisiti legali/ del cliente** per la food defense applicati dall'azienda?
- qual è il processo/procedura utilizzato per **eseguire l'analisi dei pericoli e dei rischi associati**?
- le misure adottate permettono all'azienda di prevenire e/o gestire le criticità nelle diverse aree?
- con che **frequenza** viene fatto il riesame della food defense?
- quali criteri considera l'azienda al fine di determinare la frequenza per svolgere le analisi dei pericoli se non fatti annualmente?
- come viene **allertata** l'azienda di ogni violazione della food defense?
- come valuta l'azienda l'**efficacia** del programma della food defense?

## 6.1 Valutazione della tutela

?

- sulla base dei **requisiti nel paese** in cui si trova l'azienda o in cui viene venduto l'alimento, è richiesta l'applicazione formale di registrazione?
- se è necessaria la **registrazione**, chi ha le informazioni? l'azienda può dimostrarne la rispondenza?
- ci sono **requisiti per le ispezioni periodiche**? chi le svolge? con quale standard? quando è stata fatta l'ultima ispezione? quali sono stati i risultati delle ispezioni?

## **6.1 Valutazione della tutela**

**Nota al requisito 6.1.3** *“Se la legislazione impone la necessità di registrazione o di ispezioni del sito, tali evidenze devono essere fornite”:*



**Linea guida IFS Food defense e FAQ IFS v3** : “Questo requisito non è applicabile se non esiste Legislazione specifica nel paese in cui viene fatto l’audit e dove i prodotti sono venduti”.

## 6.2 Sicurezza del sito

- *Identificazione delle aree critiche e relative misure preventive*
- *Controllo dei punti di accesso*
- *Mantenimento della sicurezza nel trasporto*
- *Misure preventive e segni di manomissione*

## 6.2 Sicurezza del sito

?

- sulla base dell'analisi dei pericoli e rischi associati, quali **aree sono state identificate come critiche**?
- quali **misure di controllo** sono in uso al fine di controllare l'entrata delle merci a queste aree?
- l'azienda come mantiene i controlli su **chi entra nelle aree critiche**?
- quali sono gli **accessi** per l'ingresso di:
  - lavoratori temporanei
  - fornitori
  - visitatori
  - dipendenti
  - trasportatori

## 6.2 Sicurezza del sito

?

- l'azienda definisce procedure per identificare **manomissione** delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti ?
- ci sono **mezzi** per identificare se i prodotti sono stati manomessi?
- i **dipendenti sono stati formati** per identificare manomissioni dei prodotti?
- gli **imballi** prevedono l'identificazione di misure a prova di manomissione?
- ci sono **test per verificare** se le misure contro le manomissioni sono adeguatamente applicate?



## **6.3 Sicurezza del personale e dei visitatori**

- *Gestione degli accessi*
- *Programmi annuali di formazione*
- *Gestione delle assunzioni e dei licenziamenti*

## 6.3 Sicurezza del personale e dei visitatori

?

- la politica per l'accesso dei visitatori/ fornitori include i controlli per evitare che **nessun possa muoversi autonomamente** in azienda senza essere accompagnato?
- i **visitatori e i fornitori sono informati** circa le regole della food defense e dei relativi scopi ?
- l'azienda ha definito le misure per garantire **che i contraenti che stanno molto tempo** nelle aree aziendali sono identificati specificatamente, controllati e accompagnati?
- ci sono controlli per garantire che **gli accessi per i trasportatori** che caricano e scaricano i prodotti/materiali sia ristretto ad una area specifica dell'azienda? ci sono misure per vedere i **movimenti di personale non assunto** una volta entrati in azienda? (Es. telecamere o guardie? altre procedure?)



## **6.3 Sicurezza del personale e dei visitatori**

?

- se i fornitori o visitatori hanno un pass di accesso, questi **pass sono programmati per limitare l'accesso** ad aree specifiche di divieto?
- se gli accompagnatori sono tenuti a guidare i visitatori e fornitori nell'azienda per tutto il giorno, sono previsti dei **programmi di turnazione** ?
- le guardie o la sicurezza sanno **come comportarsi nel caso non ci siano accompagnatori** a guidare i visitatori o fornitori?



## 6.3 Sicurezza del personale e dei visitatori

?

- il programma di formazione annuale include la food defense?
- la food defense e i controlli associati sono spiegati ai nuovi dipendenti?
- ci sono registrazioni che dimostrano la formazione sulla food defense ?
- il sistema valuta l'efficacia della formazione?
- quali controlli sono svolti al momento dell'assunzione/fine rapporto del dipendente o di un fornitore di servizi ?
- i controlli di accesso sono aggiornati al momento del fine rapporto con un dipendente o quando parte del lavoro riferito nel contratto è finito?

## **6.4 Ispezioni esterne**

*“Deve esistere una procedura documentata per la gestione delle ispezioni esterne e le visite regolari. Il relativo personale deve essere formato per applicare la procedura”*

## 6.4 Ispezioni esterne

?

- c'è una procedura documentata che definisce i criteri da seguire in caso una **organizzazione esterna richiede permessi per l'accesso** in azienda?
- sono chiaramente definiti i **livelli di autorità** per fornire l'accesso a organizzazioni esterne per tutto il tempo?
- La procedura definisce i mezzi per procedere se e quando gli **organismi di vigilanza** richiedono l'accesso ai locali?
- Le funzioni rilevanti sono consapevoli delle loro **responsabilità in queste condizioni**?
- Sono definiti i livelli di autorità per quanto riguarda **il tipo di informazioni che è consentito fornire**?
- Ci sono i mezzi per assicurare una **documentazione completa delle attività svolte e dettagli della visita**?

## 6.4 Ispezioni esterne

### *Nota al requisito 6.4.1*



**Linea guida IFS Food defense e FAQ IFS v3** : “questo requisito non è applicabile se non esiste una specifica legislazione di tutela alimentare nel paese in cui è stato fatto l’audit che richieda ispezioni esterne e/o visite regolamentari o se l’azienda non esporta negli USA e non ci sono ispezioni dalla FDA.

Come risultato, **le ispezioni di sicurezza alimentare che sono svolte dalle autorità non sono coinvolte in questo requisito.**”.



## **Nuovo capitolo 6 : Sicurezza del sito**

*...UN CENNO A LINEE GUIDA...*

- ➔ *PAS 96-2010 “Defending food and drink”*
- ➔ *IFS Food v.6 Food Defence Guidelines for Implementation”*



## **Nuovo capitolo 6 : Sicurezza del sito**

*...UN CENNO A LINEE GUIDA...*

- ➔ *PAS 96-2010 “Defending food and drink”*
- ➔ *IFS Food v.6 Food Defence Guidelines for Implementation”*

## **FOOD DEFENCE**

### *FASI:*

- 1) Stabilire i pericoli di sabotaggio o danneggiamento**
- 2) Identificare i prodotti, i materiali, gli impianti che devono essere salvaguardati (asset)**
- 3) Analisi Minacce e Vulnerabilità (probabilità evento)**
- 4) Valutazione del Rischio ( $P$  evento  $\times$  impatto) e definizione del rischio accettabile**
- 5) Valutazione dei sistemi di salvaguardia**

## **FOOD DEFENCE**

### **FASI:**

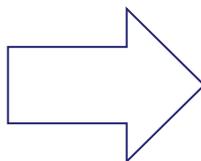
#### **5) Valutazione dei sistemi di salvaguardia:**

- ✓ ***Evitare il rischio***
- ✓ ***Trasferire il rischio***
- ✓ ***Ridurre la minaccia***
- ✓ ***Ridurre la vulnerabilità***
- ✓ ***Ridurre il possibile impatto***
- ✓ ***Rilevare eventi indesiderati, reagire ad essi, recuperare la situazione***
- ✓ ***Combinazione dei casi precedenti***

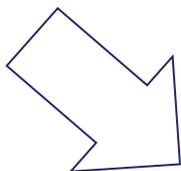
# Comunicazione



Trasparenza  
verso i clienti



**Campo di  
applicazione**



**Esito audit**



## COMUNICAZIONE

In conformità con la EN 45011 / ISO IEC Guide 65, l'azienda deve informare l'organismo di certificazione in merito ad ogni modifica o informazione riguardanti il prodotto che non siano conformi ai requisiti di certificazione (es. Richiami, allerta, ecc.).

Queste informazioni devono essere fornite entro 3 giorni lavorativi.

*(Introduzione, par 2.2)*

## COMUNICAZIONE

1.2.11: “L’azienda deve informare i propri clienti, il prima possibile, circa qualsiasi questione relativa alla specifica del prodotto, in particolare di tutte le non conformità relative ai prodotti, identificate dalle autorità competenti, che potrebbero o hanno, o hanno avuto un impatto sulla sicurezza e/o legalità dei rispettivi prodotti. Questo potrebbe includere, ma non è limitato a, questioni cautelative”.



## COMUNICAZIONE

5.9.3: “Devono essere disponibili i dati aggiornati relativi ai contatti in caso di emergenza (come nomi e numeri di telefono di fornitori, clienti e autorità competenti). **Una persona dell’azienda, che ha l’autorità per cominciare il processo di gestione degli incidenti, deve essere permanentemente disponibile”.**



## **CAMPO DI APPLICAZIONE**

I prodotti commercializzati possono essere indicati nello scope se:

- I fornitori sono certificati IFS FOOD
- Sono adeguatamente rispettati i requisiti 4.4.2.1 e 4.4.2.3
- I dettagli dell'attività svolta sono riportati nel certificato e nel report

Durante l'audit tutti i processi citati nello scope devono essere operativi.



# ESITO AUDIT

**Criterio KO (-50% punteggio)**

**Maggiore (-15% punteggio)**

Per ogni requisito possono essere assegnati 4 livelli di giudizio:

A= 100% conformità = 20 punti

B= 75% conformità = 15 punti

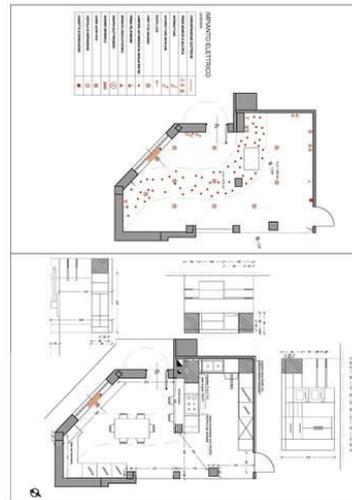
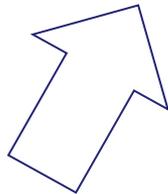
C= 25% conformità = 5 punti

D= 0% conformità = -20 punti

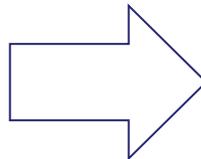
## ESITO AUDIT

Non conformity	Status	Action of the auditee	Certificate
Un solo KO a livello D	Non approvato	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ predisposizione ca plan (RAC)</li> <li>➤ pianificazione nuovo audit non prima di 6 settimane</li> </ul>	NO
> 1 Major e/o punteggio totale < 75%	Non approvato	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ predisposizione ca plan (RAC)</li> <li>➤ pianificazione nuovo audit non prima di 6 settimane</li> </ul>	NO
Max 1 Major e $\geq 75\%$ del punteggio disponibile	Non approvato, audit di followup	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ predisposizione ed invio piano di miglioramento entro 2 settimane dal ricevimento <i>preliminary report</i></li> <li>➤ Follow-up audit max 6 mesi dalla date di audit</li> </ul>	Livello Base (ise Major NC risolta)
Punteggio totale $\geq 75\%$ and < 95%	Approvato al livello base	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ predisposizione ed invio piano di miglioramento entro 2 settimane dal ricevimento <i>preliminary report</i></li> </ul>	Livello base (12 mesi)
Punteggio totale $\geq 95\%$	Approvato al livello Elevato	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ predisposizione ed invio piano di miglioramento entro 2 settimane dal ricevimento <i>preliminary report</i></li> </ul>	Livello Alto (12 mesi)

## Audit di estensione



Pronta reazione  
ai cambiamenti

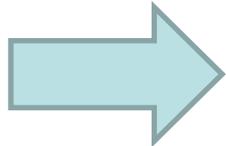


Gestione  
modifiche



## Audit di estensione (nuovo tipo)

- Aggiunto a quelli iniziale, *followup* e *renewal*
- Frapposto fra due audit di certificazione ad es. In caso di nuovi prodotti/processi, prodotti stagionali, ecc.  
L'OdC, sulla base dell'analisi del rischio, valuta l'opportunità di effettuare un audit di estensione, calcolandone argomenti e durata



**Il certificato viene rimesso con un nuovo scope nel portale.  
La data dovuta rimane quella del certificato in essere.**

## GESTIONE MODIFICHE

**2.2.1.4:** *Il sistema HACCP deve essere revisionato e devono essere apportati i necessari cambiamenti quando viene adottata qualsiasi modifica sul prodotto, processo o in qualsiasi fase.*

**2.2.3.3:** *... In caso di qualsiasi cambiamento, il diagramma di flusso deve essere aggiornato.*

**3.3.4** *I contenuti della formazione e/o addestramento devono essere riesaminati e/o aggiornati ad intervalli regolari e devono tener conto dei problemi specifici dell'azienda, della sicurezza dei prodotti alimentari e dei requisiti legali relativi ai prodotti alimentari e delle modifiche di prodotto/processo.*

## GESTIONE MODIFICHE

**4.18.4:** *Il sistema di rintracciabilità deve essere periodicamente testato - almeno annualmente, e ogni volta che il sistema di tracciabilità cambia. I test devono verificare la tracciabilità a monte e a valle (dai prodotti consegnati alle materie prime, e viceversa), includendo la verifica quantitativa. I risultati dei test devono essere registrati.*

**5.3.5:** *la validazione del processo deve essere effettuata utilizzando i dati raccolti che sono rilevanti per la sicurezza del prodotto e dei processi. Se si verificano sostanziali modifiche, deve essere fatta una rivalidazione.*

**5.6.8:** *Sulla base di qualsiasi informazione interna o esterna sui rischi del prodotto che possono avere impatto sulla sicurezza alimentare, l'azienda deve aggiornare il proprio piano di controllo e/o adottare appropriate misure per controllare/gestire l'impatto sui prodotti finiti.*

**Specifiche**



**Categorie  
Tecnologiche**



Concretezza

**Riformulazione  
KO**



**Efficacia**





## SPECIFICHE

**4.2.1.3:** *“Quando richiesto dal cliente, le specifiche di prodotto devono essere formalmente concordate.*”

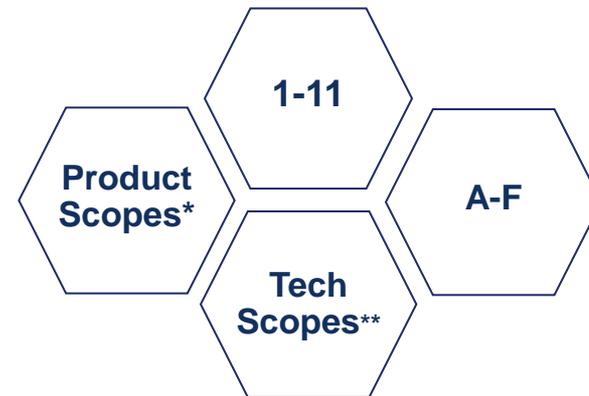
# CATEGORIE TECNOLOGICHE

## Product scopes (1-11):

Carne, pesce, uova, lattiero-caseario, frutta-verdura, molitorio/prodotti da forno, prodotti combinati, bevande, oli/grassi, prodotti secchi, *pet food*

## Tech scopes (A-F, related to process risk):

e.g. Sterilizzazione, pastorizzazione, fermentazione, surgelazione, camere bianche, taglio, ecc.





## RIFORMULAZIONE KO

N° 5	4.2.2.1	Laddove siano presenti accordi con il cliente in relazione alla formula/ricetta del prodotto e ai requisiti tecnologici, questi devono essere rispettati.
------	---------	---

## EFFICACIA

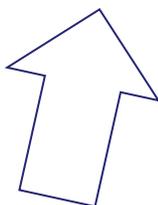
**3.3.3:** *“Devono essere disponibili le registrazioni di tutti gli eventi di formazione....*

*....Deve essere in atto una procedura o un programma per provare l’efficacia della formazione e/o di addestramento”.*

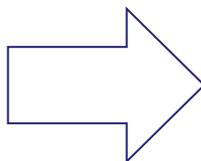
.

**3.4.9:** *“Sulla base dell’analisi dei pericoli e valutazione dei rischi associati, deve esserci un programma per il controllo dell’efficacia dell’igiene delle mani”.*

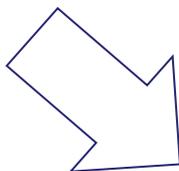
## Packeging



*Regulatory*



## Etichettatura



## Allergeni





4.3.6 Deve esistere un processo che garantisca la conformità dell'etichettatura alla legislazione corrente dei paesi di destinazione del prodotto e ai requisiti del cliente.

4.3.8 L'azienda deve dimostrare attraverso studi e/o svolgere test appropriati al fine di validare le informazioni nutrizionali o claims che sono menzionati sull'etichettatura. Ciò si applica sia per un nuovo prodotto e sia durante il suo intero ciclo di vendita.



4.5.6 Le informazioni di etichettatura devono essere leggibili, indelebili e devono essere conformi alle specifiche di prodotto del cliente. Ciò deve essere regolarmente controllato e i controlli devono essere documentati.



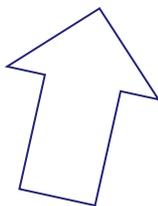
4.19.1 Per prodotti spediti a clienti e/o paesi contenenti requisiti relativi agli OGM, l'azienda deve disporre di sistemi e di procedure che consentano l'identificazione dei prodotti composti da OGM, contenenti OGM o derivati da OGM, ivi inclusi gli ingredienti, gli additivi e gli aromi.



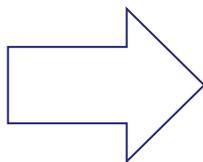
5.5.6 Se applicabile, tutte le apparecchiature utilizzate per la verifica finale devono essere legalmente approvate.



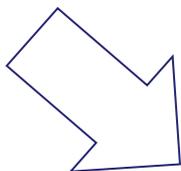
## Obiettivi



Valutazione  
del Rischio



**KO**



## Requisiti



## Obiettivi

<b>2.</b>	<b>Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare</b>
<b>2.1</b>	<b>Gestione Qualità</b>
2.1.1	Requisiti per la Documentazione
2.1.2	Gestione Registrosioni
<b>2.2</b>	<b>Gestione Rischio Alimentare</b>
2.2.1	Sistema HACCP
2.2.2	Gruppo HACCP
2.2.3	Analisi HACCP

N° 6	4.12.1	<p><b>Sulla base dell'analisi dei pericoli e valutazione dei rischi associati</b>, devono essere adottate procedure per evitare la contaminazione da parte di corpi estranei. I prodotti contaminati devono essere trattati come prodotti non conformi.</p>
------	--------	---



## REQUISITI

2.2.3.6.1 La determinazione dei pertinenti CCP deve essere facilitata attraverso l'applicazione dell'albero delle decisioni o altri strumenti che dimostrino un approccio logico ragionato.

# REQUISITI

N°	Topic where “hazard analysis [...] “ is required	N°	Topic where “hazard analysis [...] “ is required
<b>3.1.1</b>	Training of personnel work that affects product safety, legality and quality	<b>4.5.1</b>	Determination of key parameters for packaging
3.2.1.1	Requirements relating to personnel hygiene	<b>4.5.4</b>	Verification of packaging suitability
<b>3.2.1.4</b>	Exceptions for jewellery policy	4.7.3	Management of outside storage
3.2.2.5	Washing of protective clothing	<b>4.9.10.1</b>	Monitoring of compressed air quality
3.4.6	Equipment with hand hygiene facilities	4.10.1	Determination of schedules for cleaning and disinfection
<b>3.4.9</b>	Program to control effectiveness of hand hygiene	4.10.4	Verification of effectiveness of cleaning and disinfection measures
<b>3.4.10</b>	Exceptions for location of changing rooms	4.12.1	Implementation of procedures to avoid cross contamination
<b>3.4.11</b>	Specific equipment for cleaning facilities	4.12.2	Management of use of wood
<b>4.4.1.4</b>	Review of results of suppliers' assessments		

# REQUISITI

N°	Topic where “hazard analysis [...]” is required	N°	Topic where justification by documentation is required
<b>4.12.7</b>	Management of glass and brittle material	2.1.2.3	Duration of record keeping for products without shelf lives
4.12.1 1	Implementation of preventive measures for management of glass and brittle materials	4.12.8	Determination of frequency of glass checks
<b>4.13.1</b>	Implementation of pest control system	4.12.9	Management of exceptions of no recording glass breakage
4.20.3	Labelling of legally declared allergens and traces		
5.1.1	Determination of frequency of internal audit		
<b>5.2.1</b>	Determination of frequency of internal inspections		
5.6.4	Implementation of test plan for analyses		
<b>5.7.1</b>	Procedure for quarantine and release		
5.9.4	Test of withdrawal procedure		
6.1.2	Identification of area critical to security		
6.2.1	Protection of area critical to security		



**GRAZIE PER  
L'ATTENZIONE!**