

**IFS Food**

**Gruppo Gelati**



# **LO STANDARD IFS**

## **International Food Standard**

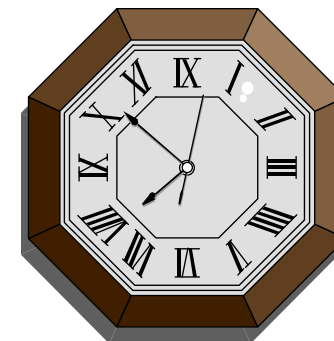
**Corso Avanzato di Formazione**  
**Camera di Commercio di Pisa**

**20 Maggio 2014**

**Dott. Denny Righini - Gruppo Gelati**



# SOMMARIO



- 1. PRELIMINARY**
- 2. REQUISITI DELLO STANDARD IFS FOOD**
- 3. CONDUZIONE DI UN AUDIT IFS**
- 4. DOCUMENTAZIONE DELL'AUDIT**

# 1

# PRELIMINARY



# CERTIFICAZIONE

*La certificazione e' l'atto mediante il quale una terza parte indipendente dichiara che, con ragionevole attendibilita', un determinato prodotto, processo o servizio e' conforme ad una specifica norma o altro documento normativo*



# CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

- **Sistema Qualita': UNI EN ISO 9001:00**
- **Sistema di Gestione Ambientale: UNI EN ISO 14001:96 – EMAS**
- **Sistema di Gestione della Sicurezza: BSI OHSAS 18001:99**
- **Sistema di Gestione della Responsabilita' Sociale: SA 8000**



# CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO

➤ **Cogenti: DOP, IGP, STG, AS**



➤ **Volontarie: Prodotto (Specifica Tecnica Aziendale), Filiera (UNI 10939), AIC, ...**



➤ **Agricoltura Biologica**



➤ **Global-gap**



➤ **Farm Assurance**



# CERTIFICAZIONI DI PERSONALE

➤ **AICQ – SICEV**



➤ **CEPAS**



➤ **IRCA**



# CERTIFICAZIONI BRC E IFS

- Forme miste tra certificazione di sistema e di prodotti
- L'audit viene eseguito sulla base di un prodotto o di un gruppo di prodotti. Nel corso dell'audit si verificano l'HACCP, il sistema di Quality Management, la sicurezza della sede, i requisiti strutturali, igienico-sanitari e comportamentali del personale, il controllo del prodotto e dei processi
- I requisiti del BRC e dell'IFS possono essere integrati nei processi aziendali e, con ISO 9001 e ISO 22000, possono costituire un sistema di gestione globale



## ⇒ **La marca privata: situazione**

- **IL PRODOTTO A MARCHIO**

**BRAND di proprietà del RETAILER**

- **CONSEGUENZE PER IL RETAILER**

Orientamento al consumatore

Aumento della responsabilità legale

Il **RETAILER** diventa, per il consumatore finale, il **PRODUTTORE**

⇒ **Il contesto in cui si sono sviluppati gli standard**

- **SVILUPPO DI TECNICHE DIFFERENTI DI VERIFICA DA PARTE DELLE ORGANIZZAZIONI DELLA DISTRIBUZIONE**
- **MANCANZA DI RIFERIMENTI UNIVOCI PER I PRODUTTORI (COSA FARE PER ESSERE CONFORMI)**
- **STESSE AZIENDE VERIFICATE PIÙ VOLTE DALLE DIVERSE ORGANIZZAZIONI DELLA DISTRIBUZIONE (RICHIESTI I MEDESIMI REQUISITI PIÙ VOLTE)**

## ⇒ Cronistoria di IFS

- ✓ Nel 2002, retailers tedeschi associati ad HDE sviluppano un comune standard per la sicurezza alimentare chiamato IFS
- ✓ L'IFS fu lanciato in Maggio 2003 ed il primo audit fu effettuato da un auditor approvato IFS da un organismo di certificazione accreditato in conformita alla norma EN 45011 per IFS
- ✓ Nel 2003, retailers francesi associati a FCD si sono inseriti nell'IFS Working Group ed hanno contribuito allo sviluppo di IFS versione 4
- ✓ La versione 4 di IFS e' stata pubblicata in Marzo 2004
- ✓ In Maggio 2005 e' stata pubblicata una dottrina con spiegazioni generali di IFS e relative modifiche
- ✓ A partire da Novembre 2005 e' partito il processo di revisione di IFS 4 - coinvolgendo organismi di certificazione, fornitori e retailers
- ✓ Retailers Italiani sono entrati nell'IFS Working Group
- ✓ Giugno 2006: viene lanciato un nuovo standard - IFS Logistic, versione 1 - chiudera' il gap tra I produttori e le aziende di logistica e completera' la trasparenza della filiera alimentare
- ✓ Estate 2007 nuova versione - IFS Food Version 5 e' operativa dall'1.8.07
- ✓ Febbraio 2012 - IFS Version 6

## ⇒ IFS Version 6

- Un nuovo calcolo della durata di audit
- Un processo di certificazione semplificato
- Una nuova valutazione "D" (con sottrazione di punteggio)
- Più requisiti relativi all'assicurazione qualità
- Requisiti ampliati per il materiale a contatto con gli alimenti
- Nuovi criteri per i prodotti finiti acquistati e direttamente venduti
- Food defence: linee guida e checklist
- Assicurazione qualità IFS : "Integrity Program"
- Criteri potenziati per l'approvazione degli auditor

## Comitato di revisione composto da:

- Membri tedeschi e francesi del Working Group
- 2 rappresentanti dell'industria tedesca e francese
- 2 rappresentanti degli organismi di certificazione tedeschi e francesi
- Rappresentanti dei retailres italiani (ANCD/CONAD, ANCC/COOP, federdistribuzione)



HDE

Hauptverband des  
Deutschen Einzelhandels



**L'Associazione Nazionale  
Cooperative di Consumatori  
– COOP**



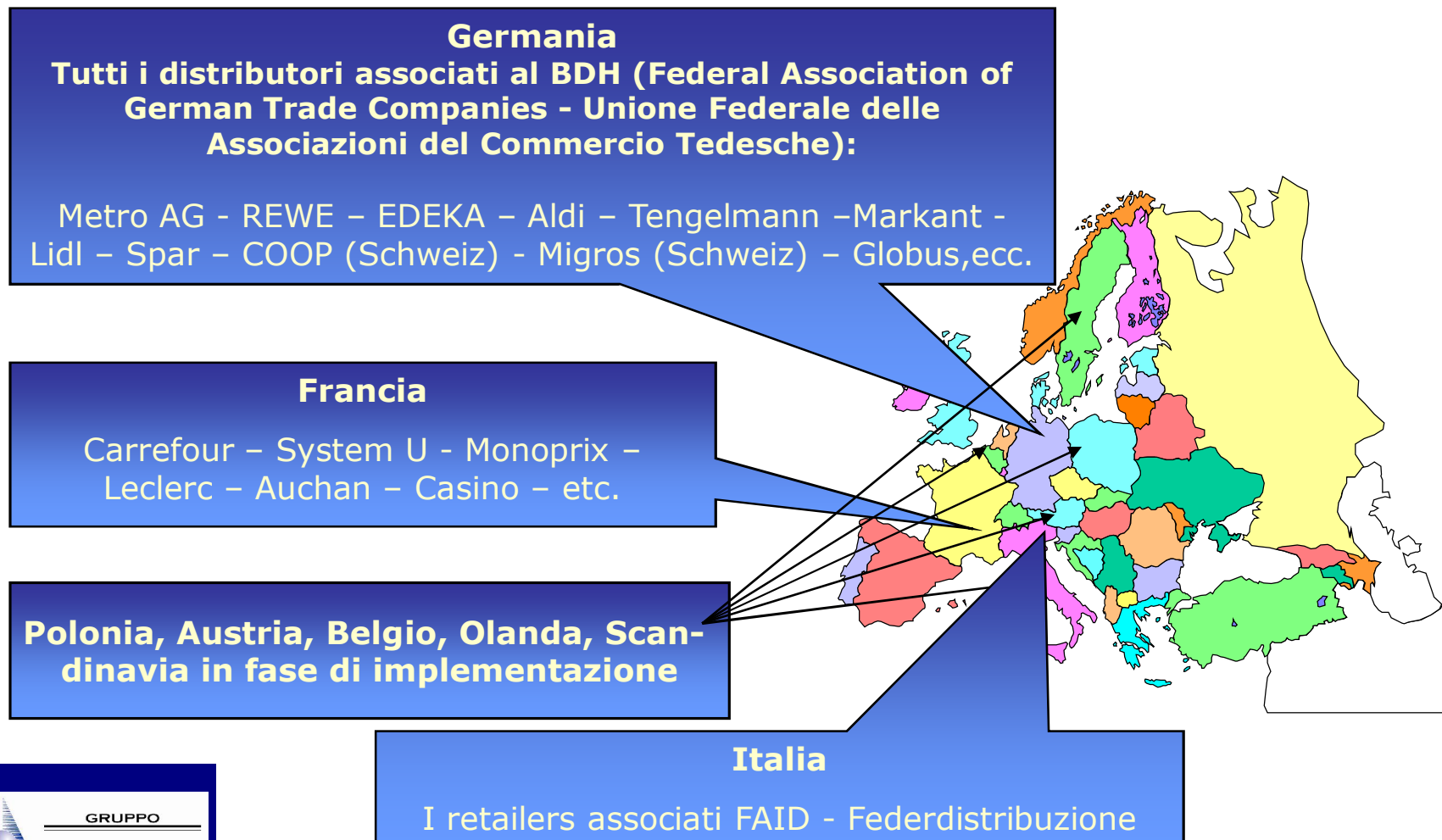
## ⇒ **Le principali caratteristiche**

Gli audit secondo lo standard IFS danno come risultato un **punteggio** che consente di:

- misurare lo stato di conformità dell'azienda
- monitorarne il miglioramento nel tempo

Le frequenze degli audit sono definite in base alla criticità del Prodotto e del risultato della precedente valutazione

## ⇒ Quali retailers adottano lo standard IFS



# IFS – Alcune Organizzazioni Europee di Retailer interessate





# 2

# REQUISITI DELLO STANDARD IFS FOOD



# Requisiti dello Standard IFS Food

**IFS Food**



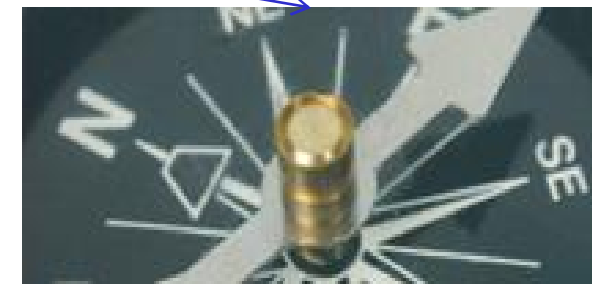
**IFS Logistics**



**IFS**



**IFS HPC**



**IFS Broker**

**IFS copre standard di audit accettati sul piano internazionale per incrementare continuamente la sicurezza dei consumatori**

# IFS FOOD

- Nato nel **2003**, **IFS Food** è stato il primo standard IFS
- Attualmente è disponibile nella sua **Versione 6** (in vigore dal 1 Luglio 2012)
- Ad Aprile 2014 è stata pubblicata un'extension della **Versione 6**

**L'IFS Food** è uno standard per i fornitori di prodotti alimentari a marchio della distribuzione al dettaglio e all'ingrosso e riguarda soltanto le **aziende alimentari** o le aziende che confezionano prodotti alimentari sfusi

Può essere utilizzato quando un prodotto è "lavorato" o se sussiste un rischio di contaminazione del prodotto durante la fase di confezionamento primaria



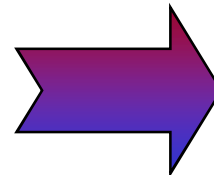
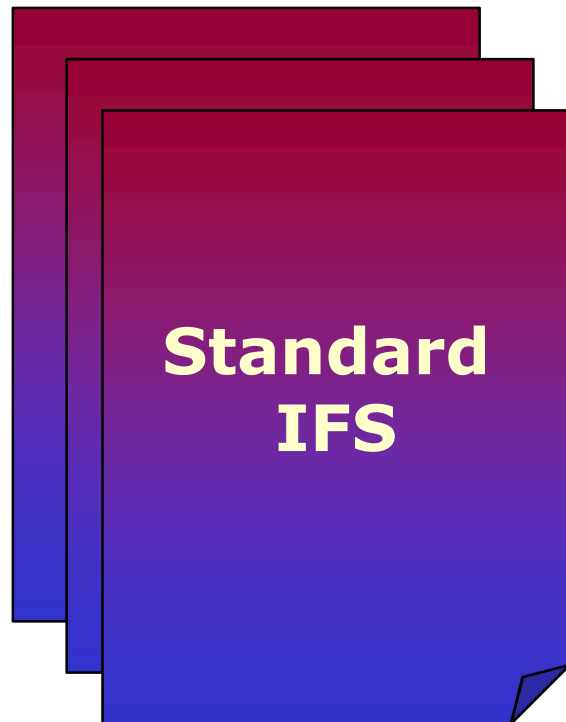
## Requisiti dello Standard IFS Food

### IFS FOOD

Lo standard può essere applicato a:

- ✓ **Trasformazione**
- ✓ **Manipolazione di prodotti sfusi**
- ✓ **Attività di imballaggio primario**
- ✓ **Attività di scongelamento, gestione delle condizioni di temperatura per prodotti dove non sono presenti imballi primari**
- ✓ **Attività logistica e/o stoccaggio/distribuzione appartenenti a un'azienda che effettua attività di trasformazione dei prodotti alimentari**





## Contenuti:

- 1** Responsabilità alta direzione (22 req.)
- 2** Sistema di gestione della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari (35 req.)
- 3** Gestione delle risorse (28 req.)
- 4** Pianificazione e processo di produzione (135 req.)
- 5** Misurazioni, analisi e miglioramento (40 req.)
- 6** Food Defence ed ispezioni esterne ( 8 req.)

# 3

# CONDUZIONE DI UN AUDIT IFS



### PREPARAZIONE DI UN AUDIT

- ❖ **Preparazione:** L'azienda deve acquisire la versione corrente dello standard e può richiedere un audit preliminare destinato unicamente a usi interni
- ❖ **Selezione dell'ente di certificazione:** L'azienda deve nominare un ente di certificazione approvato da IFS
- ❖ **Durata dell'audit:** 1,5 giorni (audit) + 0,5 giorni (rapporto di audit)

### ORGANIZZAZIONE DELL'AUDIT

- ❖ **Riunione d'apertura**
- ❖ **Valutazione dello stato dei sistemi di qualità e sicurezza dei prodotti alimentari in atto, ottenuta mediante la verifica della documentazione (HACCP, Gestione della qualità)**
- ❖ **Ispezione del sito e interviste al personale**
- ❖ **Preparazione finale delle conclusioni tratte dall'audit**
- ❖ **Riunione di chiusura**



### TIPI DI AUDIT

- ❖ **Audit iniziale:** Primo audit di un'azienda basato sull'IFS dove vengono valutati tutti i requisiti. Qualora vi sia un audit preliminare, l'auditor che lo esegue dovrà essere diverso da quello che effettua l'audit iniziale
- ❖ **Audit di follow-up:** Si concentra sull'implementazione delle azioni messe in atto al fine di correggere Non conformità segnalate nel precedente audit
- ❖ **Audit di rinnovo:** Viene eseguito dopo un determinato periodo di tempo definito in base all'esito del precedente audit

# VALUTAZIONE DEI REQUISITI

## A, B, C, D



Risultato	Significato	Punteggio
D	Il requisito non è stato implementato	0 punti
C	Implementata una parte limitata del requisito	5 punti
B	Implementato per la massima parte	15 punti
A	Conformità al requisito	20 punti

## NA non applicabile

In caso di requisito non applicabile, l'auditor deve darne spiegazione nel report

## VALUTAZIONE KO

### KO-Criteri

- ✓ Se un criterio KO è valutato con una "D", allora il 50% dei punti disponibili viene sottratto e l'audit automaticamente non viene superato
- ✓ Un criterio KO non può essere valutato con la lettera "C"

# 4

# DOCUMENTAZIONE DELL'AUDIT



## CHECK LIST

- La check list consiste in una tabella dove sono riportati: i requisiti da verificare, la valutazione, i commenti dell'auditor

Numero	Requisito dell'IFS Food	Valutazione	Valutazione				Commento
			KO/ Maggiore/ NA	A	B	C	
4.2.2 KO	Saranno disponibili e in atto specifiche relative a tutte le materie prime (materie prime/ingredienti, additivi, materiali di confezionamento, semilavorati). Le specifiche saranno aggiornate, prive di ambiguità, accessibili e sempre conformi ai requisiti legali.						
4.2.3 KO	Deve essere rispettata la ricetta menzionata nella specifica del cliente relativa al prodotto finito.						
4.2.4	Le specifiche e/o i loro contenuti devono essere messe a disposizione nelle aree interessate e devono essere accessibili a tutto il personale coinvolto.						
4.2.5	Vi sarà una procedura per l'aggiornamento e l'approvazione delle specifiche relative a tutte le parti del processo.						

# RAPPORTO DI AUDIT

- **Il Rapporto di audit viene completato dall'auditor ed è diviso in più sezioni:**
  - ✓ Riassunto dell'audit con descrizione dettagliata del campo di applicazione
  - ✓ Riassunto generale di tutti i capitoli
  - ✓ Osservazioni riguardanti i requisiti KO e Maggiori
  - ✓ Riassunto delle Non conformità rilevate per ogni capitolo
  - ✓ Elenco di tutti i requisiti valutati con N.A.
  - ✓ Un rapporto di audit dettagliato



## PIANO D'AZIONE

- L'ente di certificazione deve inviare all'azienda sia il rapporto sia il piano d'azione entro 2 settimane dalla data dell'audit

Numero del requisito	Requisito IFS	Valutazione	Spiegazione (dell'auditor)	Azione correttiva (da parte dell'azienda)	Data della scadenza di implementazione (da parte dell'azienda)	Rilascio da parte dell'auditor
			Campo A	Campo B	Campo C	Campo D
1.2.1	Un diagramma organizzativo ...	B				
1.2.2	Competenze e responsabilità ...	C				
1.2.3	Vi sarà una descrizione delle mansioni ...	D				
1.2.4 KO	La Direzione garantisce ...	KO/D				
1.2.5	Dipendenti che esercitano un'influenza ...	Grave				
2.1.3.8 KO	Le procedure specifiche di monitoraggio saranno ...	KO/B				

## CERTIFICAZIONE

**CERTIFICATO**

Con la presente, l'ente di certificazione

**Nome dell'ente di certificazione**  
che è un ente di certificazione accreditato EN 45011 per la certificazione IFS  
e ha firmato un contratto con i proprietari di IFS, conferma che

**Nome dell'azienda oggetto di audit**  
**Indirizzo**  
(codice di confezionamento)  
(Numero dell'accordo veterinario)  
(Sede centrale)  
per la categoria(e) di prodotti

**Numero di codice della(e) categoria(e) di prodotti**  
**Campo di applicazione dell'audit**  
soddisfa i requisiti riportati nell'

**International Food Standard (IFS Food)**  
**Versione 5, agosto 2007**  
**al Livello di Base/Livello Superiore**

Numero di certificato – registro: \_\_\_\_\_

Data dell'audit: \_\_\_\_\_

Data di emissione del certificato: \_\_\_\_\_

Certificato valido fino al: \_\_\_\_\_

Il prossimo audit deve essere eseguito prima del: \_\_\_\_\_

Data e luogo \_\_\_\_\_

Nome e firma della persona responsabile presso l'ente di certificazione \_\_\_\_\_

Indirizzo dell'ente di certificazione \_\_\_\_\_

Logo dell'organismo di certificazione \_\_\_\_\_





## Requisiti per gli Organismi di Certificazione e per gli Auditor

Part 3

- Accredитamento rispetto allo standard IFS
- Contratto con i proprietari dello standard IFS (HDE e FCD)
- Auditor accreditati da Organismo di Certificazione accreditato IFS
- Competenza dell'Auditor

Formazione ed esperienza	IFS auditor	Note
Formazione di base	X	
Esperienza di audit	X	Minimo 10 audits negli ultimi 2 anni
Formazione HACCP	X	Formazione HACCP
Conoscenza del Sistema Qualita'	X	1 settimana di studio
Qualifica di settore	X	Minimo 2 anni di esperienza professionale nel settore o minimo 10 audits in quel settore
Conoscenze professionali rispetto all'IFS	X	Partecipazione registrata ad una sessione di formazione « In-House IFS training » e superamento di esame scritto e orale

## Portale IFS [www.food-care.info](http://www.food-care.info)

### Organismi di Certificazione:

- Possibilita' di integrare l'audit report ed il certificato nel database
- Sono gli unici che hanno l'autorizzazione a modificare ed aggiungere elementi
- **Accesso riservato ai report ed ai certificati emessi**

### Fornitori:

- Accesso riservato ai propri dati ed ai propri audit report
- **Possibilita' di inibire l'accesso ai propri dati da parte dei retailer**

### Retailers (e Wholesalers):

- **Accesso ai reports solo quando e' stato autorizzato dai rispettivi fornitori**

## Principali differenze tra BRC e IFS

- **53 % dei requisiti sono comuni**
- **27% dei requisiti sono parzialmente differenti**
- **20% dei requisiti sono totalmente differenti**

***Grazie per l'attenzione !***

**Dott. Denny Righini**  
***Gruppo Gelati***



***Per informazioni contattare:***

***GRUPPO GELATI***

***Via Marconi, 47***

***43058 SORBOLO PR***

***Tel. 0521 697525***

***Fax 0521 698018***

***e-mail [mgelati@gruppogelati.it](mailto:mgelati@gruppogelati.it)***