



REGOLE PARTICOLARI PER I SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DELLE ORGANIZZAZIONI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

INDICE

Art. 1	Oggetto del Regolamento
Art. 2	Documenti di riferimento
2.1	Requisiti della norma UNI EN ISO 22000:2005
2.2	Riferimenti della certificazione
Art. 3	Regole particolari
3.1	Scelta della categoria dell'Organizzazione
3.2	Prezzi
3.3	Condizioni per la conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2005
3.4	Classificazione delle carenze
3.5	Iter di certificazione
3.6	Rapporto di verifica
3.7	Emissione del certificato ed autorizzazione all'uso del marchio
3.8	Visite di mantenimento/rinnovo
3.9	Sospensione/ revoca della certificazione
Art. 4	Contratto di certificazione
Art. 5	Reclami, appelli e penali

11/01/16	005/12	1	Seconda Emissione	S. Torielli	R. Gatti
01/06/12	005/12	0	Prima Emissione	S. Torielli	P. Cau
Data	Doc. N.	Rev.	Descrizione	Visto	Approvato

Art. 1 Oggetto del Regolamento

La presente Regola Particolare contiene elementi aggiuntivi rispetto a quanto contenuto nel regolamento CSICERT Doc. 002/04 (regolamento per la concessione ed il mantenimento della certificazione dei sistemi di gestione) indirizzati alle organizzazioni che intraprendono l'iter di certificazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000:2005.

Art. 2 Documenti di riferimento

2.1 Requisiti della norma UNI EN ISO 22000:2005

I requisiti che l'Organizzazione deve possedere per ottenere/mantenere la certificazione sono contenuti all'interno della Norma UNI EN ISO 22000:2005 – Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare.

La norma UNI EN ISO 22000:2005 stabilisce i requisiti relativi alla gestione per la sicurezza alimentare lungo l'intera filiera alimentare, garantendo, altresì, un linguaggio unificato in tema di HACCP e GMP. Gli elementi chiave sono:

- L'adozione di un sistema di comunicazione interattiva
- L'implementazione di Sistema di gestione SGSA (Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare)
- L'implementazione un Programma di prerequisiti (PRP's)
- Il soddisfacimento dei principi del sistema HACCP

Le aree principali della norma UNI EN ISO 22000:2005 sono due :

- SGSA (Sistema di gestione sicurezza alimentare) che deve essere definito, implementato, attuato
- la sinergia tra i Programmi di Prerequisiti PRP, l'approccio metodologico H.A.C.C.P e la relativa analisi dei pericoli.

2.2 Riferimenti della certificazione

I principali documenti di riferimento sono:

- Regolamento per la concessione ed il mantenimento della certificazione dei sistemi di gestione – Doc. CSICERT 002/04;
- Regolamento per l'utilizzo del marchio di certificazione nell'ambito del sistema di certificazione CSICERT - Doc. CSICERT 001/01;
- Norma UNI EN ISO 22000:2005 – Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare;
- ISO/TS 22003:2013 – Food safety management systems – Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems;
- ISO/TS 22002-1 – Prerequisite programmes on food safety – Part 1: Food manufacturing;
- ISO/TS 22002-4 – Prerequisite programmes on food safety – Part 4: Food packaging manufacturing;
- ISO/TS 22004:2005 - Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2005.

Art. 3 Regole particolari

3.1 Scelta della categoria dell'Organizzazione

In fase di formulazione dell'offerta, CSICERT identifica la categoria di appartenenza dell'organizzazione all'interno della filiera alimentare così come esemplificato nella tabella B e come indicato nella norma ISO TS 22003:2013.

3.2 Prezzi

CSICERT elabora e trasmette, ad ogni azienda richiedente la quotazione, un'offerta specifica, completa di tutte le informazioni relative agli aspetti tecnici e di costo. I valori economici sono stabiliti secondo quanto previsto dal listino CSICERT.

3.3 Condizioni per la conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2005

Con la presentazione della domanda, l'Azienda da certificare si impegna a rispettare le presenti regole particolari e i documenti di riferimento applicabili per la certificazione secondo la norma UNI EN ISO 22000:2005 e a soddisfarne i requisiti in esso contenuti.

3.4 Classificazione delle carenze

Per la classificazione delle carenze si rimanda a quanto contenuto nel regolamento per la concessione ed il mantenimento della certificazione dei sistemi di gestione – Doc. CSICERT 002/04.

Nella tabella A è riportata un'esemplificazione delle casistiche di carenze, attività a carico dell'Organizzazione e di CSICERT.

3.5 Iter di certificazione

All'accettazione dell'offerta da parte dell'Azienda, l'organizzazione invia la domanda di certificazione e concorda con CSICERT le date per lo svolgimento delle attività di certificazione, che prevede le fasi descritte nel seguito.

Un processo di certificazione a fronte della norma UNI EN ISO 22000:2005 richiede un tempo variabile in funzione di vari fattori, quali per esempio la dimensione e tipologia dell'organizzazione/azienda (monosito e/o multisito), la tipologia di prodotti/servizi trattati.

La durata minima della verifica di fase 1, della verifica di fase 2, delle verifiche di mantenimento e verifiche di rinnovo è soggetta ai requisiti riportati nell'Annex B della ISO/TS 22003:2013.

In particolare la durata minima delle verifiche di mantenimento / rinnovo è almeno pari ad 1,00gg (0,5gg per le categorie A e B).

Se opportunamente documentato e giustificato, il tempo minimo di audit in mantenimento / rinnovo si può ridurre in organizzazioni poco complesse (sulla base del numero di dipendenti, dimensione dell'organizzazione e/o volumi di produzione) o per quelle categorie aventi un tempo minimo di audit iniziale di meno di 1,5gg.

Il numero di giorni necessari è comunque sempre specificato in offerta.

In particolare il campionamento in una organizzazione multisite è possibile solo per le categorie A, B, E, F e G (vedi tabella B) e per le organizzazioni che hanno più di 20 siti con processi simili e riconducibili alla/e stessa/e categoria/e. Dal 21esimo sito è possibile applicare un campionamento seguendo il criterio di 1 sito da auditare ogni 5 a partire dal 21esimo (per i dettagli si rimanda alla ISO/TS 22003/2013).

E' inoltre possibile effettuare presso l'Organizzazione verifiche consecutive, che abbinino cioè la valutazione ai fini della certificazione a fronte della norma UNI EN ISO 22000:2005 a quella finalizzata alla certificazione a fronte degli standard BRC GSFS, BRC IoP, IFS (ove applicabili), nonché congiunte a fronte della norma UNI EN ISO 9001 ove applicabile.

Il tempo minimo di audit on- site (al reparto produttivo e/o per la realizzazione del servizio) deve essere il 50% del tempo minimo di audit (applicabile a tutte le tipologie di audit: verifiche iniziali, di mantenimento, di rinnovo, ecc.).

3.5.1 Verifica iniziale di certificazione

L'attività di certificazione a fronte della norma UNI EN ISO 22000:2005 è organizzata in 2 fasi sequenziali temporalmente distinte:

Fase1 :

Si tratta di una analisi dei documenti di definizione del SGSA (Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare) dell'organizzazione al fine di acquisire conoscenza sul grado di implementazione del sistema HACCP, dei PRP (Programmi di prerequisiti) e OPRP (Programmi di prerequisiti operativi), politiche ed obiettivi del sistema di gestione sicurezza alimentare. Detta fase deve essere condotta in azienda.

Di seguito si riportano gli elementi di dettaglio oggetto di verifica.

- Responsabilità della direzione e politica del SGSA.
- Gli aspetti organizzativi, delle risorse, degli aspetti tecnici della azienda.
- Il rispetto dei requisiti cogenti, le autorizzazioni di carattere igienico sanitario, i risultati delle valutazioni condotte dalle autorità competenti.
- Le informazioni circa lo scopo del SGSA, informazioni utilizzate per condurre l'analisi dei pericoli (passi preliminari), la selezione dei programmi di prerequisiti (PRP), la valutazione dei pericoli e la loro giustificazione, la definizione dei livelli di accettabilità.
- Le informazioni relative alla definizione dei programmi di prerequisiti operativi (OPRP) e i punti critici di controllo nel piano HACCP (CCPs), gli aspetti legali e cogenti applicabili al processo ed alla organizzazione.
- La pianificazione delle attività di validazione, monitoraggio e verifica di processo e prodotto.
- Le verifiche interne, il riesame della direzione: si valuterà se sono stati pianificati ed eseguiti confermando che l'organizzazione è pronta per procedere verso la fase 2.
- La individuazione degli indicatori significativi, degli obiettivi del sistema di gestione sicurezza alimentare (SGSA).

La fase 1 prevede inoltre la visita ai reparti di produzione.

I documenti resi disponibili da parte della organizzazione sono i seguenti (lista non esaustiva):

- Struttura organizzativa
- Politica sistema di gestione sicurezza alimentare
- Procedure del sistema di gestione sicurezza alimentare (PRP)
- Studio HACCP

- Piano HACCP e relative procedure di gestione (CCP e PRP)
- Procedure relative alla validazione delle misure di controllo e del sistema di gestione sicurezza alimentare
- Procedure relative alla attività monitoraggio e verifica dei processi e del prodotto
- Le registrazioni relativamente alla conduzione delle verifiche ispettive interne e del riesame della direzione

Fase2 :

Avviene solo nel caso in cui la documentazione predisposta dalla organizzazione risulta conforme ed operativa. Si tratta della verifica "in campo" interessando la struttura della organizzazione ed i relativi processi ed è finalizzata alla valutazione del sistema implementato.

Di seguito si riportano gli elementi di dettaglio oggetto di verifica.

- Struttura e reparti di produzione, comportamento del personale.
- Monitoraggio delle prestazioni
- Gestione dei CCPs ed i programmi di prerequisiti operativi OPRPs.
- Attività di monitoraggio, verifica e riesame del SGSA.
- Competenze e gestione del personale.

Il tempo intercorso tra la fase 1 e la fase 2 varia in funzione di quanto emerso durante la fase 1 e la necessità dell'azienda a conformare il proprio SGSA. Tale tempo non può essere superiore ai 6 mesi. Nel caso in cui l'intervallo venisse superato si renderà necessaria l'esecuzione di un nuovo audit fase 1.

L'organizzazione richiedente la certificazione deve completare almeno un ciclo di verifiche ispettive interne ed un riesame della direzione prima di intraprendere l'iter di certificazione.

3.6 Rapporto di verifica

Fase 1

I risultati della fase1 sono riportati nel rapporto di valutazione di fase 1, contengono le conclusioni in merito all'analisi preliminare del SGSA e sono propedeutici alla preparazione alla fase 2.

Fase 2

Il rapporto di valutazione di fase 2 viene notificato all'organizzazione in occasione della verifica ispettiva oppure inviato all'organizzazione successivamente alla visita entro 2 giorni lavorativi dalla data della stessa. Il rapporto di valutazione è un documento di proprietà dell'organizzazione.

3.7 Emissione del certificato e autorizzazione all'uso del marchio

I risultati della verifica ispettiva sono da considerarsi preliminari per quanto attiene all'esito della valutazione ai fini certificativi; la decisione di rilasciare la certificazione verrà infatti presa dal Comitato di Certificazione CSICERT, sulla base delle risultanze presenti nel

rapporto di valutazione nonché delle azioni correttive ed evidenze fornite dall'Organizzazione. (vedi tabella A).

Il certificato emesso ha una durata triennale, subordinata oltre che dal perdurare del rapporto contrattuale con CSICERT, all'esito positivo delle visite di mantenimento secondo le modalità indicate all'art. 3.8.

Le regole sull'uso del marchio di certificazione sono contenute nel regolamento per l'utilizzo del marchio di certificazione nell'ambito del sistema di certificazione CSICERT - Doc. CSICERT 001/01.

3.8 Visite di mantenimento/ rinnovo

In aggiunta a quanto riportato all'interno del regolamento per la concessione ed il mantenimento della certificazione dei sistemi di gestione – Doc. CSICERT 002/04, si ricorda che:

- Il controllo periodico dell'Organizzazione certificata avviene attraverso visite con una frequenza di 12 mesi, calcolati sulla base della data dell'audit di fase 2.
- Entro 36 mesi dalla data dell'audit iniziale di fase 2 (o dell'ultimo rinnovo) deve essere eseguito l'audit di rinnovo del SGSA dell'organizzazione, che deve comunque essere eseguito con sufficiente anticipo dalla data di scadenza del certificato.

3.9 Sospensione/revoca della certificazione

Sospensione

In aggiunta ai casi riportati nel regolamento per la concessione ed il mantenimento della certificazione dei sistemi di gestione – Doc. CSICERT 002/04 il certificato viene sospeso nelle seguenti circostanze:

- in presenza di una deviazione classificata come NON CONFORMITA' che non venga chiusa nei tempi previsti (riportati in tabella A).
- nel caso in cui l'Organizzazione certificata non rispetti la programmazione della visita di mantenimento con frequenza di 12 mesi calcolati dalla data della verifica di fase 2. Eventuali posticipi saranno valutati caso per caso da CSICERT, l'organizzazione certificata dovrà presentare richiesta scritta indicando le motivazioni oggettive di tale richiesta. Il posticipo non potrà comunque essere superiore ai 3 mesi di tempo. Al trascorre dei 3 mesi di posticipo (totale 15 mesi dalla precedente visita) l'azienda sarà sospesa.

Revoca della certificazione

In aggiunta ai casi riportati nel regolamento per la concessione ed il mantenimento della certificazione dei sistemi di gestione – Doc. CSICERT 002/04 la certificazione viene revocata nel caso in cui non sussistano i presupposti per ripristinare un certificato sospeso per i due motivi sopraccitati.

Art. 4 Contratto di certificazione

Fra l'azienda da certificare e CSICERT viene definito un contratto di certificazione che definisce le modalità e i vincoli per l'erogazione del servizio.

Il contratto dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti.

Art. 5 Reclami, Appelli e Penali

Si rimanda a quanto contenuto nel Doc. CSICERT 002/04 - Regolamento per la concessione ed il mantenimento della certificazione dei sistemi di gestione.

In particolare la procedura di reclami, appelli e segnalazioni potrà essere richiesta inviando una mail alla AQ di CSI.

Tabella A – Riepilogo dell'iter certificativo

Tipologia deviazione	Iter di certificazione
NON CONFORMITA'	<p>Visita di certificazione: Nessun rilascio del certificato fino a chiusura non conformità e verifica efficace da parte dell'organismo (o attraverso adeguata documentazione fornita dall'organizzazione stessa o attraverso una verifica supplementare presso l'organizzazione) Chiusura entro 90 giorni o nuova verifica completa</p> <p>Verifica di sorveglianza: Nessuna conferma del certificato fino a chiusura non conformità e verifica efficace da parte dell'organismo (o attraverso adeguata documentazione fornita dall'organizzazione stessa o attraverso una verifica supplementare presso l'organizzazione) Chiusura entro 90 giorni o nuova verifica completa</p>
OSSERVAZIONE	<p>Visita di certificazione: Rilascio del Certificato dopo formulazione proposte di risoluzione delle Osservazioni entro 10 giorni dalla data di verifica Verifica delle proposte di risoluzione Osservazioni Sorveglianza successiva entro 12 mesi</p> <p>Verifica di sorveglianza: Mantenimento della certificazione dopo formulazione proposte di risoluzione delle Osservazioni entro 10 giorni dalla data di verifica Verifica delle proposte di risoluzione Osservazioni Sorveglianza successiva entro 12 mesi</p>
COMMENTO	<p>Visita di certificazione: Rilascio del Certificato Sorveglianza successiva entro 12 mesi</p> <p>Verifica di sorveglianza: Conferma della certificazione Sorveglianza successiva entro 12 mesi</p>

Tabella B - Classificazione delle categorie della filiera alimentare e delle relative attività

Cluster	Categoria		Sotto-categoria		Esempi di attività
FARMING	A	ALLEVAMENTO DI ANIMALI	AI	Produzione primaria animale (CARNE, UOVA, LATTE, MIELE)	Allevamento bestiame; produzione di uova; produzione di latte; apicoltura; prodotti non trasformati derivati dalle attività di cacciagione Confezionamento all'origine (senza processo ne modifiche di prodotto)
			AII	Produzione primaria pesce, prodotti della pesca	Allevamento ittico, prodotti non trasformati derivati dalle attività di pesca Confezionamento all'origine (senza processo ne modifiche di prodotto)
	B	COLTIVAZIONE DI PIANTE	BI	Produzione primaria vegetale (diversa da grano e legumi)	Frutta; verdura; grano; spezie; prodotti orticoli Confezionamento all'origine (senza processo ne modifiche di prodotto)
			BII	Produzione primaria di grano e legumi	Grano e legumi Confezionamento all'origine (senza processo ne modifiche di prodotto)

Cluster	Categoria		Sotto-categoria		Esempi di attività	
FOOD AND FEED PROCESSING	C	TRASFORMAZIONE DI ALIMENTI	CI	Prodotti lavorati di origine animale deperibili (include tutte le attività successive alla produzione primaria, esempio: macellazione)	Prodotti carnei e derivati; prodotti avicoli e derivati; ovo prodotti; prodotti caseari; prodotti della pesca e derivati	
			CII	Prodotti lavorati di origine vegetale deperibili	Prodotti vegetali (frutta, succhi, verdure, legumi, grano, frutta in guscio)	
			CIII	Lavorazione di prodotti di origine animale e vegetale deperibili	Prodotti combinati (lasagne, sandwich, pizza, pasti pronti, gnocchi)	
			CIV	Lavorazione di prodotti stabili a temperatura ambiente	Biscotti, conserve, olio, acqua, bevande, farina, zuccheri, sale	
	D	Mangimi	DI	Mangimi	Mangimi per alimentazione animale	
			DII	Pet food	Cibo per animali di compagnia	
	CATERING	E	CATERING			Preparazione, stoccaggio e ove applicabile, trasporto di pasti al luogo di somministrazione

Cluster	Categoria		Sotto-categoria		Esempi di attività
RETAIL, TRANSPORT and STORAGE	F	DISTRIBUZIONE	FI	Distribuzione al dettaglio/all'ingrosso	Distribuzione al cliente
			FII	Broker commercializzazione	Compra vendita di prodotti per conto proprio o terzi Confezionamento senza modifica di prodotto e senza alterare l'imballaggio primario
	G	SERVIZI DI TRASPORTO STOCCAGGIO	GI	Trasporto e stoccaggio di prodotti deperibili e mangimi	Trasporto e stoccaggio di prodotti deperibili e mangimi Confezionamento senza modifica di prodotto e senza alterare l'imballaggio primario
			GII	Trasporto e stoccaggio di prodotti stabili a temperatura ambiente e mangimi	Trasporto e stoccaggio di prodotti stabili a temperatura ambiente e mangimi Confezionamento senza modifica di prodotto e senza alterare l'imballaggio primario

Cluster	Categoria		Sotto-categoria		Esempi di attività
AUXILIARY SERVICES	H	SERVIZI			Fornitura di servizi correlati alla produzione sicura di alimenti, quali forniture di acqua; servizi di pulizia, di pest control, smaltimento rifiuti
	I	PRODUZIONE DI MATERIALI E IMBALLAGGI PER ALIMENTI	II	Produttori di packaging plastico	Produzione di imballaggi destinati al contatto con alimenti
			III	Produttori di packaging carta	
			III	Produttori di packaging metallico	
IV			Produttori di packaging in vetro		
IV			Produttori di legno e altri materiali		
J	IMPIANTI e ATTREZZATURE			Progettazione e produzione di impianti, attrezzature e vending machine	
BIOCHEMICAL	K	PRODOTTI BIOCHIMICI			Vitamine additivi, minerali, aromi, enzimi, coadiuvanti tecnologici Pesticidi, fertilizzanti, prodotti chimici per la pulizia