

SINCERT
 CERTIFICAZIONE SICUREZZA E QUALITÀ FOOD

LA NORMA ISO 22000: il sistema di gestione della sicurezza alimentare

Udine, 29 settembre 2006

L'ACCREDITAMENTO SECONDO I REQUISITI DELLA NORMA ISO 22003

Dott.ssa Silvia Tramontin

ISO 22000 series on food safety management

- **EN ISO 22000:2005** "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti per le organizzazioni della filiera alimentare" (2005-11-17)
- **ISO/TS 22004:2005** "Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2005" (2005-11-10)
- **ISO/TS 22003** "Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems"
- **ISO 22005** "Traceability in the feed and food chain - General principles and based requirements for system design and development"
- **ISO/PDTS 2200x** Food safety management systems — Basic hygiene elements for prerequisite programmes in food producing and handling organisations
- **ISO 22001** "Guidelines for the application of ISO 9001:2000 in the food and drink industry"
- **ISO 22002** "Quality management systems - Guidance on the application of ISO 9001:2000 for crop production"

Tramontin 29/09/06 2

Gruppo di lavoro AICQ triveneta

Obiettivo: realizzare una linea guida applicativa comprensiva di esempi pratici, finalizzata alle PMI.

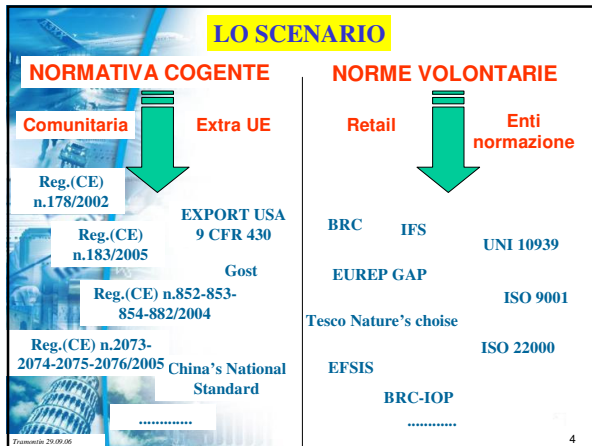
Realizzato dal GdL AICQ-TV a cui hanno collaborato i seguenti esperti:
 Cristina Azzoni, Patrizia Battistini, Leonardo Benatti, Pietro Bonato, Alessia Bortolozzo, Piero Cappelletti, Silvia Casazza, Luigi Cazzola, Isabella Crepaldi, Emanuela Cugola, Vanessa Di Pietro, Luigi Disegna, Gloria Fortin, Marco Gariboldi, Aldo Ghizzinardi, Moreno Giordani, Silvano Maistro, Camilla Malocco, Nadia Molinarolo, Raimondo Nonnato, Massimo Pradella, Simona Rigattieri, Ivano Scorzato, Cristina Serra, Luigi Sperati, Ugo Ullimini, Marco Vedovetto, Pierluigi Vignaga, Corrado Vittadello, coordinati da Silvia Tramontin e Franco Zamuner

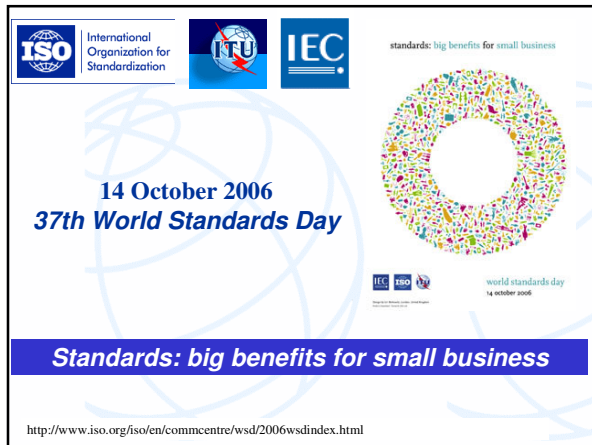
Presentano

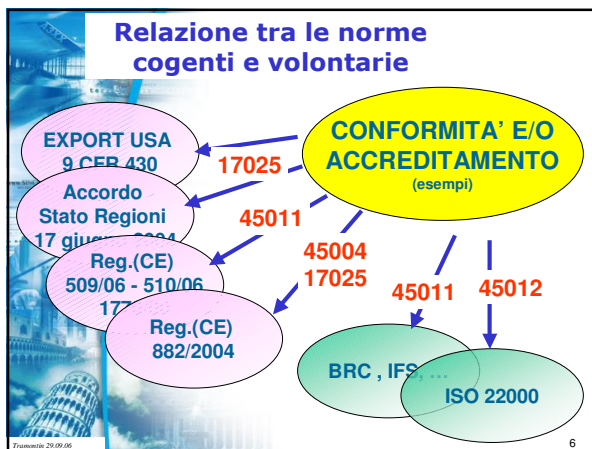
ESEMPI APPLICATIVI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE CON RIFERIMENTO ALLA NORMA ISO 22000:2005

Per informazioni: www.aicqtv.it

Realizzato dal Nucleo del settore Alimentare di Aicq TRIVENETA







L'accreditamento è garanzia di:

- **IMPARZIALITA'**
- **INDIPENDENZA**
- **COMPETENZA**
- **INTERNAZIONALITA'**

Tramonto 29/09/06 7

Il sistema di accreditamento e di certificazione

• **Accordo di Mutuo Riconoscimento (MLA):** 31 Enti di Accreditamento europei

• **Accordo Bilaterale** con 9 Membri extra europei

```

    graph TD
      IAF[IAF International Accreditation Forum] --- EA[EA European Cooperation for Accreditation]
      ILAC[ILAC International Laboratory Cooperation] --- EA
      EA --- FIDEA[FIDEA]
      FIDEA --- SINCERT[SINCERT]
      FIDEA --- SINAL[SINAL]
      FIDEA --- SIT[SIT]
      SINCERT --- OdC[OdC - OdI]
      SINAL --- Lab[Laboratori di prova]
      SIT --- Tar[Centri di taratura]
  
```

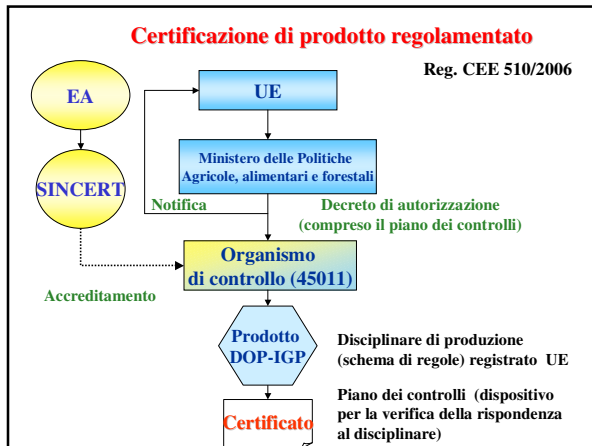
Tramonto 29/09/06 8

L'ACCREDITAMENTO SINCERT

In virtù della partecipazione di SINCERT agli Accordi internazionali di **Mutuo Riconoscimento** tra Enti di accreditamento dei diversi paesi, le certificazioni di prodotti, sistemi e personale, nonché i rapporti di ispezione, emessi sotto accreditamento SINCERT, sono riconosciuti ed accettati in Europa e nel mondo.

- **MLA** (Multilateral Agreement),
- **l'EA** (European co-operation for Accreditation),
- **Multilateral Recognition Agreement** in sede **IAF** (International Accreditation Forum)

Tramonto 29/09/06 9



ISO 22000 series on food safety management

- EN ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per le organizzazioni della filiera alimentare"
- ISO/TS 22004:2005 "Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2005"
- **ISO/TS 22003** "Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems"
- ISO 22005 "Traceability in the feed and food chain - General principles and based requirements for system design and development"
- ISO/PDTS 2200x Food safety management systems — Basic hygiene elements for prerequisite programmes in food producing and handling organisations

14

Nel frattempo SINCERT ha predisposto uno schema di accreditamento basato sulle bozze della TS 22003 e su uno schema analogo emesso dall'ente di accreditamento olandese (RvA).

Titolo	Accreditamento di Organismi di Certificazione rilasciando certificazioni a fronte della norma ISO 22000:2005
Sigla	PRO FSMS
Revisione	Draft
Data	2006 - 09-14

ISO number	ISO/CD TS 22003
Title	Food safety management systems -- Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems
Current Stage	30.20
Stage date	2006-05-30

5

SINCERT rilascerà gli accreditamenti, per la certificazione a fronte della norma ISO 22000:2005, in conformità ai requisiti della UNI CEI EN 45012 e della linea guida EA 7/01 (*Guidelines on the application of EN 45012*) completati dalla ISO TS 22003

↓

Certificazione del sistema di gestione della Sicurezza Alimentare

Tramonto 29/09/06 16

Documenti di riferimento

Lo schema di accreditamento è basato su:

- UNI CEI EN 45012
- EA 7/01
- ISO/TS 22003
- schema analogo emesso dall'ente di accreditamento olandese (RvA)
- Sincert PRO FSMS

Tramonto 29/09/06 17

ITER DI ACCREDITAMENTO

```

    graph TD
      A[Presentazione domanda di accreditamento a Sincert] --> B[Esame documentale]
      B --> C[Verifica iniziale c/o OdC]
      C --> D[Verifica in accompagnamento]
      D --> E[Accreditamento]
      E --> F[Sorveglianza]
      F --> G[Rinnovo]
  
```

Tramonto 29/09/06 18

CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO

Il certificato di accreditamento verrà formulato sulla base delle categorie (*vedi Allegato A*)

LIMITAZIONI ALLO SCOPO DI ACCREDITAMENTO

Proposte da OdC

Decise da SINCERT

Tramontin 11.05.06 19

CLASSIFICAZIONE DELLE CATEGORIE

A	Produzione primaria animale
B	Produzione primaria vegetale
C	Prodotti freschi di origine animale
D	Prodotti freschi di origine vegetale
E	Prodotti alimentari a lunga conservazione
F	Produzione di mangimi
G1	Catering e gastronomia
G2	Distribuzione e commercializzazione
H1	Servizi pulizie, disinfestazioni derattizzazioni
H2	Trasporti e logistica
I	Fabbricaz. di macchine ed apparecchi meccanici per l'industria alimentare
J	Produz. di prodotti chimici e biologici per l'industria alimentare e zootecnica
K	Produzione di materiale da imballo ed imballaggi per l'industria alimentare

Tramontin 29.09.06 PRO - FSMS - Allegato A 20



STAGE 1 Obiettivo dello Stage 1

Raccogliere informazioni riguardanti :

- lo scopo della certificazione
- la conduzione dell'analisi dei rischi e la selezione dei PRP
- la metodologia impiegata per la valutazione dei rischi e le giustificazioni per la determinazione dei livelli di accettabilità
- PRP e/o piano HACCP per i processi e i siti
- aspetti legali e regolamentati e la conseguente applicazione

Tramontin 29.09.06 22

STAGE 1 In particolare verificare che :

- ✓ il sistema documentale sia correttamente attuato
- ✓ la comunicazione interna e la comunicazione con i principali fornitori e clienti, nonché delle parti interessate, sia stata avviata
- ✓ gli audit interni e i riesami della direzione siano stati pianificati ed eseguiti (*adeguatezza, congruità ed efficienza del FSMS*)
- ✓ l'attività di validazione, verifica e l'implementazione del sistema sia conforme allo standard FSMS

Tramontin 29.09.06 23

STAGE 1 La verifica di stage 1 deve essere svolta *in situ*

In casi eccezionali lo stage 1 *può essere* effettuato *senza* la visita in azienda. La decisione di non visitare il sito deve essere giustificata e documentata

Le motivazioni devono essere basate su

- siti dell'organizzazione
- impatto sulla sicurezza
- conoscenza dell'organizzazione
-

Tramontin 11.05.06 24

STAGE 2

Obiettivo dello Stage 2

Lo scopo della verifica di stage 2 è quello di valutare **l'implementazione e l'efficacia** del sistema di gestione della **sicurezza alimentare**

Tramontin 29.09.06 25

STAGE 2

In particolare:

- ✓ informazioni ed evidenze sulla conformità ai requisiti dello standard e ad altri applicabili
- ✓ monitoraggio delle prestazioni, misure, rapporti e delle rivalutazioni delle prestazioni in merito agli obiettivi
- ✓ controlli operativi di processo
- ✓ verifiche interne e riesame della direzione.
- ✓ relazioni tra requisiti normativi, politica, prestazioni ed obiettivi (corrispondenza con le richieste del FSMS o altro documento di riferimento), responsabilità, competenze del personale,

Tramontin 29.09.06 26

Visita iniziale

STAGE 1

rivalutazione delle informazioni
riesame delle risorse da impiegare nello stage 2
pianificazione dello stage 2

OdC azienda

Risoluzione dei rilievi emessi in stage 1

STAGE 2

GVI

valutazione dei rilievi
conclusioni della verifica

Tramontin 11.05.06 27

RAPPORTO DI AUDIT

- (...)
- Il **campo di applicazione** dell'audit, in modo particolare:
 - descrizione dell'organizzazione, delle funzioni, e processi, dei prodotti/servizi verificati
- Le **risultanze dell'audit** in relazione agli obiettivi:
 - descrizione dei PRP adottati dall'organizzazione
 - riassunto delle osservazioni più importanti, sia positive che negative, (*implementazione ed efficacia del FSMS*)
 - descrizione/spiegazione delle non conformità emerse
- Le **conclusioni** dell'audit: il risultato della verifica dopo aver considerato gli obiettivi della verifica e i risultati della verifica.

Il rapporto di audit redatto dopo lo stage 2, deve essere inviato alle aziende

Tramontin 29.09.06 28

CERTIFICATI

Soltanto le organizzazioni dove **nessuna** non-conformità critica è stata rivelata nel loro sistema di gestione della sicurezza alimentare, possono essere certificate a fronte della ISO 22000.

↓

Gli Organismi di certificazione sono tenuti a definire **criteri** per l'applicazione delle non-conformità critiche e non critiche, nel rispetto delle specifiche guide di riferimento IAF e/o EA pertinenti alla UNI CEI EN 45012.

Tramontin 11.05.06 29

CERTIFICATI

*I certificati emessi dagli OdC dovrebbero fornire ai compratori, consumatori ed altre parti interessate **assicurazione** che la gestione ed il controllo della sicurezza dei prodotti alimentari risponde ai criteri di un sistema di gestione della sicurezza alimentare basato sul metodo HACCP e, così facendo, sono soddisfatte anche le richieste legislative*

I certificati ISO 22000 saranno emessi soltanto sulla base delle **condizioni reali** del sistema di FSMS e non in base alle misure proposte o previste

Lo **scopo di certificazione** deve riflettere adeguatamente il sistema di gestione della sicurezza alimentare e dei prodotti coperti dal sistema **stesso**

Tramontin 11.05.06 30

ESCLUSIONI

SINCERT non accetta che l'OdC escluda dal sistema di gestione della sicurezza certificato, parte dei processi, attività, prodotti o servizi ecc., quando questi hanno un'influenza sulla sicurezza igienico sanitaria dei prodotti finali.

↓

SINCERT, qualora esistano i presupposti di escludibilità, non accetta esclusioni che non possono essere identificate e comunicate chiaramente attraverso il certificato.

Tramontin 29.09.06 31

Visite di sorveglianza

monitoraggio su base regolare delle aree rappresentative dello scopo di certificazione del FSMS

Durante i primi **tre anni** di certificazione gli audit di sorveglianza dovranno essere condotti ogni **sei mesi**.
La prima verifica di sorveglianza non potrà essere eseguita oltre i sei mesi dalla data dello stage 2.

La sorveglianza semestrale può essere portata ad annuale a condizione che siano rispettati alcune condizioni

Tramontin 11.05.06 32

Audit time

Per la determinazione dei tempi di verifica necessari l'OdC dovrebbe tenere in considerazione:

- ✓ i tempi minimi indicati nei documenti di riferimento
- ✓ il numero di dipendenti
- ✓ la superficie dei fabbricati

Il tempo per la visita stage 2 può essere incrementato o diminuito a seguito di fattori significativi

<p style="text-align: center;">DIMINUZIONE</p> <p><i>Ad esempio</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ organizzazioni certificate per altri sistemi di gestione quali ✓ impiego di linee guida e/o organizzazioni certificate a fronte di documenti specifici avente come oggetto la sicurezza alimentare 	<p style="text-align: center;">AUMENTO</p> <p><i>Ad esempio</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ mancato impiego di quanto riportato al punto precedente ✓ più piani HACCP per sito
--	--

Tramontin 11.0. 33

Concludendo

SINCERT è impegnato a fornire un **servizio di accreditamento** basato su criteri di :

- ✓ eccellenza tecnica,
- ✓ rigore procedurale,
- ✓ indipendenza,
- ✓ imparzialità ed integrità,
- ✓ efficienza gestionale ed efficacia operativa
- ✓ **massima cura nell'accertamento della competenza dei Soggetti richiedenti l'accREDITamento**

↓

Accreditamento: strumento di garanzia della competenza e serietà professionale degli Organismi di Certificazione

Transonic 20/09/06 34

SINCERT
Accreditamento e Servizi Certificazione

LA NORMA ISO 22000: il sistema di gestione della sicurezza alimentare

Udine, 29 settembre 2006

SINCERT
PUNTO DI RIFERIMENTO PER LA QUALITÀ
QUALITÀ • QUANTITÀ • SERietà • LEaltà

Grazie per l'attenzione!

Silvia Tranowicz
