



REGOLAMENTO GENERALE PER LO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE "ISO 22000: SISTEMI DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE"

| | | |
|----|---|----|
| 1 | SCOPO..... | 2 |
| | 1.1 Campo di applicazione..... | 2 |
| 2 | DOCUMENTI DI RIFERIMENTO..... | 2 |
| | 2.1 Requisiti ISO 22000 | 2 |
| | 2.2 Riferimenti dello schema di certificazione | 2 |
| 3 | POLITICA | 2 |
| | 3.1 Condizioni generali..... | 3 |
| | 3.1.1 Campo di applicazione della certificazione | 4 |
| | 3.1.2 Certificazione multi-sito..... | 4 |
| 4 | REGOLAMENTO GENERALE..... | 5 |
| | 4.1 Prezzi..... | 5 |
| | 4.2 Richiesta di certificazione | 5 |
| | 4.3 Condizioni per la conformità a ISO 22000..... | 5 |
| | 4.4 Gestione degli incidenti / ritiro dei prodotti | 5 |
| | 4.5 Classificazione delle risultanze e delle non conformità | 5 |
| | 4.5.1 Non conformità | 6 |
| | 4.5.2 Osservazione | 6 |
| | 4.5.3 Opportunità di miglioramento..... | 6 |
| | 4.5.4 Aspetto degno di nota | 6 |
| | 4.6 Gestione delle NC..... | 7 |
| | 4.6.1 NC grave cat 1 | 7 |
| | 4.6.2 NC lieve cat 2 | 7 |
| | 4.7 Procedura della certificazione | 7 |
| | 4.7.1 Verifica ispettiva Fase 1 : Riesame della documentazione (DR) e Visita iniziale (IV)..... | 8 |
| | 4.7.2 Fase 2 della Verifica ispettiva: Verifica ispettiva iniziale (IA) | 9 |
| | 4.8 Rapporto di valutazione | 9 |
| | 4.9 Emissione del certificato di conformità e autorizzazione all'impiego del logo | 10 |
| | 4.9.1 Comunicazione al pubblico | 10 |
| | 4.10 Mantenimento della certificazione | 11 |
| | 4.10.1 Verifiche ispettive di sorveglianza (PA)..... | 11 |
| | 4.10.2 Verifiche ispettive di ricertificazione (RA)..... | 11 |
| | 4.10.3 Verifiche ispettive extra | 11 |
| | 4.11 Sistema delle sanzioni..... | 12 |
| | 4.12 Verifiche ispettive combinate | 12 |
| 5 | CONVERSIONE DEI CERTIFICATI | 12 |
| 6 | MODIFICHE DEL CAMPO DI APPLICAZIONE DELLA CERTIFICAZIONE..... | 13 |
| 7 | COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE | 13 |
| | 7.1 Modifiche dello schema di certificazione..... | 13 |
| | 7.2 Comunicazione di modifiche da parte di un cliente | 13 |
| 8 | RISERVATEZZA | 14 |
| 9 | RINUNCIA, SOSPENSIONE O RITIRO DELLA CERTIFICAZIONE..... | 14 |
| | 9.1 Sospensione del certificato..... | 14 |
| | 9.2 Ritiro del certificato | 14 |
| 10 | GESTIONE DI APPELLI, RECLAMI E CONTROVERSIE..... | 15 |

Reviewed by:

PRIV - SIC

Approved by:

VM

Valid for:

All in DNV Italy

Author:

SBI

Revision:

2

Date:

2008-01-04

No.:

ICP-3-4-i3-Food-i1-f10

Page:

1 of 15



1 SCOPO

Questo documento contiene il "regolamento generale" che fissa le procedure che DNV applica al fine di assegnare, mantenere, riesaminare, ampliare, ridurre, sospendere e ritirare il certificato di Conformità a fronte dello schema "ISO 22000: Sistema di gestione della sicurezza alimentare – requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare" per le aziende dell'industria alimentare (vedere Campo di applicazione).

1.1 Campo di applicazione

Lo schema di certificazione ISO 22000 si applica a tutte le organizzazioni che operano nella filiera alimentare:

- ❖ Direttamente coinvolte nella filiera alimentare: produttori di mangimi, raccoglitori, agricoltori, produttori di ingredienti, produttori primari di alimenti, dettaglianti, operatori di servizi alimentari, operatori di servizi di catering, organizzazioni che erogano servizi (es. pulizia e disinfezione, trasporto, disinfestazione, stoccaggio e distribuzione)
- ❖ Indirettamente coinvolte nella filiera alimentare: produttori di attrezzature, produttori di agenti per la pulizia e la disinfezione, produttori di materiali di imballaggio e di altri materiali a contatto con gli alimenti.

2 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

2.1 Requisiti ISO 22000

I requisiti da soddisfare al fine di ottenere il certificato di conformità alla norma ISO 22000 sono specificati nella versione della norma stessa in vigore all'epoca del rilascio del certificato.

2.2 Riferimenti dello schema di certificazione

Nell'ambito dell'applicazione di questo schema, DNV ha tenuto conto dei seguenti documenti:

- ♦ ISO/TS 22003:2007: Food Safety Management Systems – Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems
- ♦ ISO/IEC 17021:2006: Conformity assessment – Requirements for bodies providing audit and certification of management systems

3 POLITICA

DNV eroga il servizio di certificazione del Sistema di gestione della sicurezza alimentare in conformità ai requisiti della ISO/IEC 17021, adottando procedure non discriminatorie, cioè:

- ❖ Tutte le organizzazioni le cui attività rientrano nel campo di applicazione della norma possono accedere al servizio di certificazione, a condizione di impegnarsi a rispettare il regolamento generale e la norma stessa
- ❖ Non saranno applicate indebite condizioni finanziarie e/o di altra natura
- ❖ L'accesso non sarà subordinato alle dimensioni dell'organizzazione, né all'affiliazione a qualsiasi associazione o gruppo

| | | | |
|---------------------|-------------------|------------------|------------------------|
| Reviewed by: | Valid for: | Revision: | No.: |
| PRIV - SIC | All in DNV Italy | 2 | ICP-3-4-i3-Food-i1-f10 |
| Approved by: | Author: | Date: | Page: |
| VM | SBI | 2008-01-04 | 2 of 15 |



- ❖ L'accesso non sarà subordinato al numero di certificati già rilasciati

Il Comitato di certificazione sorveglia la corretta applicazione delle condizioni e delle procedure. Tale Comitato di certificazione è formato da tutte le parti interessate alle attività di certificazione, senza il prevalere di un singolo interesse; i principi sottoelencati forniscono le linee guida per le decisioni da prendere all'insorgere di situazioni impreviste:

- ❖ Imparzialità: le decisioni si basano sull'evidenza oggettiva della conformità (o non conformità) e non sono influenzate da alti interessi, o da altre parti. Per quanto concerne gli aspetti finanziari, si riconosce che i clienti pagano per l'auditing e le attività di organizzazione/programmazione/riesame ad esso collegate e che il certificato è assegnato solo se il cliente ottempera in modo soddisfacente a tutti i requisiti.
- ❖ La competenza (capacità dimostrata di applicare conoscenze e abilità) del personale supportato dal Sistema di gestione DNV è il valore fondante di DNV "We build trust and confidence"
- ❖ Responsabilità: DNV ha la responsabilità di valutare evidenza oggettiva sufficiente, basata su una campionatura adeguata nell'ambito del sistema di gestione di un'organizzazione, sulla quale fondare una decisione di certificazione
- ❖ Apertura: DNV permette di accedere in modo appropriato, o divulga, informazioni non riservate sul proprio processo di audit e certificazione e sullo stato di certificazione di qualsiasi organizzazione. al fine di generare fiducia nell'integrità e credibilità della certificazione.
- ❖ Riservatezza: DNV tutela la riservatezza di qualsiasi informazione di proprietà di un cliente, assicurando un adeguato equilibrio tra i principi di trasparenza e riservatezza.
- ❖ Reattività ai reclami: si approfondiscono sempre i reclami delle parti interessate, affrontandoli in modo opportuno

Le politiche, l'organizzazione e le procedure DNV distinguono tra la certificazione dei sistemi di gestione e qualsiasi altra attività in cui è impegnato DNV. In particolare, DNV non fornisce servizi di consulenza per l'implementazione di sistemi di gestione della sicurezza alimentare.

3.1 Condizioni generali

La certificazione riguarda esclusivamente la conformità del sistema di gestione della sicurezza alimentare alla norma di riferimento e non l'applicazione delle leggi in vigore, la responsabilità della cui implementazione ricade esclusivamente sull'organizzazione interessata. Tuttavia, ISO 22000 impone a un'organizzazione di soddisfare tutte le prescrizioni di regolamentazione e legislative collegate alla sicurezza degli alimenti tramite il proprio sistema di gestione.

Per ottenere e mantenere la certificazione, l'organizzazione deve:

- a) rispettare la legislazione generale locale sulla sicurezza degli alimenti;
- b) rispettare le prescrizioni di tale legislazione generale
- c) rispettare i requisiti sull'impiego del certificato e del marchio di certificazione
- d) fornire tutte le istruzioni necessarie per eseguire la valutazione, incluso le disposizioni per il riesame della documentazione e l'accesso a ogni area, alle registrazioni (rapporti di verifiche ispettive interne inclusi) e al personale per la valutazione, la sorveglianza, la valutazione supplementare e la risoluzione dei reclami;
- e) pagare regolarmente le fatture emesse in conformità al contratto sottoscritto

Reviewed by:

PRIV - SIC

Approved by:

VM

Valid for:

All in DNV Italy

Author:

SBI

Revision:

2

Date:

2008-01-04

No.:

ICP-3-4-i3-Food-i1-f10

Page:

3 of 15



Durante le attività di verifica, i valutatori DNV dovranno considerare come persone da contattare i rappresentanti dell'organizzazione specificati nell'organigramma del sistema di gestione delle verifiche ispettive. Nel caso in cui l'organizzazione desideri la partecipazione di altre persone (es.: consulenti), è comunque tenuta ad assicurare che il ruolo di queste persone sia limitato a quello di "osservatori".

D'altro canto, il gruppo di verifica ispettiva DNV può comprendere un osservatore/osservatori DNV (es. valutatore dell'Organismo di *accreditamento* ; valutatore interno DNV) e/o valutatori DNV in corso di addestramento.

3.1.1 Campo di applicazione della certificazione

Al fine di mantenere l'integrità degli obiettivi della Norma, una Società può presentare la richiesta per un campo di applicazione della certificazione che escluda alcuni dei prodotti realizzati presso il sito/siti coinvolti, ma solo a condizione che i suddetti prodotti non influenzino la sicurezza alimentare dei prodotti compresi nel campo di applicazione; non si potrà escludere qualsiasi processo eseguito dall'Organizzazione coinvolta per l'ottenimento del prodotto finito. E' ammessa un'eccezione per le Aziende che svolgono fasi molto diverse della filiera alimentare, es. una Società che coltiva la vite, produce e imbottiglia vino, può escludere la coltivazione della vite (la fattoria è effettivamente un'Organizzazione diversa), ma non la produzione del vino.

3.1.2 Certificazione multi-sito

E' possibile certificare un'organizzazione multi-sito nell'ambito di un unico certificato alle seguenti condizioni:

- ❖ Tutti i siti svolgono la stessa attività e sono ubicati in uno stessa Country (Paese/Nazione)
- ❖ Tutti i siti operano nell'ambito di un SGSA controllato e amministrato a livello centralizzato
- ❖ E' stata eseguita una verifica ispettiva interna di ciascun sito nei tre anni precedenti la certificazione
- ❖ A certificazione ottenuta, sarà eseguita una verifica ispettiva interna di ciascun sito entro il periodo di validità della certificazione
- ❖ ❖ Le verifiche ispettive interne di tutti i siti dovranno essere conformi a ISO 22000
- ❖ Le risultanze delle verifiche ispettive dei singoli siti dovranno essere considerate indicative dell'intero sistema e le correzioni dovranno essere applicate in conformità.

Il campionamento nelle certificazioni multi-sito (sia per la certificazione iniziale, sia per le verifiche ispettive di sorveglianza) è possibile solo per le organizzazioni con oltre 20 siti e solo per le seguenti categorie:

- ❖ A – Produttori primari 1 (Animali)
- ❖ B – Produttori primari 2 (Vegetali)
- ❖ G – Catering
- ❖ H – Distribuzione
- ❖ J – Trasporto e stoccaggio

Reviewed by:

PRIV - SIC

Approved by:

VM

Valid for:

All in DNV Italy

Author:

SBI

Revision:

2

Date:

2008-01-04

No.:

ICP-3-4-i3-Food-i1-f10

Page:

4 of 15



4 REGOLAMENTO GENERALE

4.1 Prezzi

DNV redige e spedisce a ogni azienda che richiede una certificazione, un'offerta mirata contenente tutte le informazioni relative agli aspetti e costi tecnici, basata sui seguenti aspetti: presenza o assenza di un Sistema di Gestione Certificato (Qualità e/o HACCP) e/o di un Sistema della sicurezza alimentare certificato (es. BRC, IFS, Eurepgap, GMP-PDV), numero di gruppi di prodotti coinvolti nella certificazione, dimensioni delle unità produttive, numero e posizione geografica della/delle unità produttive, complessità e criticità dei processi di produzione.

4.2 Richiesta di certificazione

Al ricevimento di una Richiesta di certificazione, DNV esegue un riesame della richiesta e spedisce al richiedente un Accordo di certificazione per confermare ufficialmente la richiesta e le condizioni del contratto. Restituendo una copia dell'Accordo di certificazione debitamente sottoscritto, l'organizzazione dimostra la chiara volontà di proseguire con il processo di certificazione, accettando le specifiche esposte nelle clausole e condizioni generali del contratto, in questo regolamento generale e nella norma applicabile.

Le condizioni contrattuali saranno considerate valide se le attività di verifica inizieranno entro 1 (un) anno dalla data della Richiesta di certificazione. In caso contrario, DNV si riserva il diritto di rivedere le condizioni del contratto. Nel caso in cui il richiedente, prima dell'inizio delle attività, decida di risolvere il contratto, sarà comunque tenuto a corrispondere a DNV l'importo specificato nelle clausole e condizioni generali del contratto.

4.3 Condizioni per la conformità a ISO 22000

La società richiedente, con l'accettazione dell'Accordo di certificazione, si impegna a conformarsi alla norma ISO 22000 e a ottemperare ai requisiti in essa contenuti.

La norma specifica i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare che contenga i seguenti elementi chiave:

- ❖ Comunicazione interattiva
- ❖ Gestione di sistema
- ❖ Programmi dei pre-requisiti
- ❖ Principi HACCP

4.4 Gestione degli incidenti / ritiro dei prodotti

Qualora l'azienda certificata venga a conoscenza di azioni legali collegate alla sicurezza del prodotto, o l'azienda stessa metta in atto il ritiro di un prodotto, è tenuta a informarne DNV entro 3 giorni di calendario, nonché a fornire tutte le informazioni collegate all'evento, così da consentire a DNV di valutare la situazione e le implicazioni legate alla certificazione in essere

4.5 Classificazione delle risultanze e delle non conformità

Le risultanze delle verifiche ispettive sono classificate in conformità alla metodologia DNV basata sul rischio:

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| Reviewed by: PRIV - SIC | Valid for: All in DNV Italy | Revision: 2 | No.: ICP-3-4-i3-Food-i1-f10 |
| Approved by: VM | Author: SBI | Date: 2008-01-04 | Page: 5 of 15 |



- Non conformità (Cat 1 e Cat 2)
- Osservazioni
- Opportunità di miglioramento
- Aspetti degni di nota

4.5.1 Non conformità

Esiste evidenza oggettiva che un requisito non è stato trattato (intenzione), una pratica si discosta dal sistema definito (applicazione), o che il sistema non è efficace (efficacia).

4.5.1.1 NC grave (Categoria 1)

- L'assenza di uno o più degli elementi vincolanti del sistema o una situazione che solleva notevoli dubbi sulla possibilità che i prodotti o i servizi soddisfino i requisiti specificati (grave o imminente minaccia per la salute pubblica, o una non conformità alle prescrizioni regolamentari della sicurezza alimentare)
- Un gruppo di non conformità di categoria 2 che indica l'inadeguata implementazione o efficacia del sistema rispetto a un elemento della norma.
- Una non conformità persistente di categoria 2 (o una non conformità che non è stata corretta come stabilito dall'organizzazione), sarà riclassificata come non conformità di categoria 1.

4.5.1.2 NC lieve (categoria 2)

Una carenza di disciplina o controllo nell'applicazione di requisiti del sistema/procedurali, che non indica un collasso del sistema, né solleva dubbi sulla possibilità che i prodotti o i servizi soddisfino i requisiti. Il requisito del sistema nel suo complesso è definito, applicato ed è efficace

4.5.2 Osservazione

Un'osservazione è un rilievo, un elemento che potrebbe essere all'origine di una non conformità qualora non lo si corregga, o una condizione esistente che con il tempo potrebbero degenerare in non conformità e che a giudizio del valutatore devono essere tenute sotto controllo

4.5.3 Opportunità di miglioramento

Le opportunità di miglioramento si collegano ad aree e/o processi dell'organizzazione che, pur soddisfacendo il requisito minimo della norma, potrebbero essere migliorati

4.5.4 Aspetto degno di nota

Un' Aspetto degno di nota è un riconoscimento fatto al cliente sulla base di:

- Situazioni in cui l'organizzazione ha apportato notevoli miglioramenti dall'ultima verifica ispettiva
- Prestazioni che superano le aspettative in termini di efficacia e/o efficienza e potrebbero rappresentare un modello di "best practice"

Reviewed by:

PRIV - SIC

Approved by:

VM

Valid for:

All in DNV Italy

Author:

SBI

Revision:

2

Date:

2008-01-04

No.:

ICP-3-4-i3-Food-i1-f10

Page:

6 of 15



4.6 Gestione delle NC

4.6.1 NC grave cat 1

Qualora, durante la verifica ispettiva iniziale per la certificazione, emergano NC gravi, non sarà possibile ottenere il certificato. La NC deve essere corretta e la società deve attuare, entro 90 giorni, Azioni correttive (CA) adeguate che saranno poi verificate da DNV, solitamente tramite una verifica ispettiva di follow-up in sito.

Se la non conformità si collega alla documentazione di sistemi e/o procedure già messi in atto, la chiusura può essere eseguita riesaminando i documenti presentati dal cliente – cioè può così essere evitata una visita del sito.

Qualora non sia possibile chiudere la CA entro un termine di 90 giorni, su richiesta formale della Società e se ritenuto giustificato, sarà possibile ottenere una proroga della scadenza per l'azione correttiva (4 settimane al massimo).

Nel caso in cui il cliente non raggiunga la conformità entro la (nuova) data fissata, sarà necessario ripetere una verifica ispettiva completa.

Qualora si rilevino NC gravi durante la verifica ispettiva di sorveglianza o ricertificazione, il certificato sarà sospeso fino a un massimo di 3 mesi.

4.6.2 NC lieve cat 2

Il certificato può essere rilasciato anche nel caso in cui, nel corso della verifica ispettiva di certificazione iniziale, siano rilevate NC lievi, ma solo dopo l'accettazione del piano di implementazione delle azioni correttive proposte (da sottoporre a DNV entro 90 giorni). La verifica dell'efficacia sarà eseguita nel corso della verifica ispettiva periodica successiva. In caso di inefficacia della CA, la NC sarà riclassificata come Categoria 1.

Qualora, durante la verifica ispettiva di sorveglianza o ricertificazione, si rilevino NC lievi e il cliente non rispetti la data prevista per la presentazione del piano di CA, il certificato sarà sospeso fino a un massimo di 3 mesi.

4.7 Procedura della certificazione

A seguito dell'accettazione dell'offerta DNV, l'organizzazione invia una richiesta formale di certificazione (vedere 4.2) e stabilisce con DNV le date per eseguire le attività di certificazione, che coinvolgono i passi esposti nel prosieguo.

Le date delle attività di certificazione e i nomi del gruppo di verifica ispettiva incaricato saranno comunicate via fax dall'ufficio DNV di riferimento, generalmente con 1 mese di preavviso (come minimo).

L'Organizzazione ha il diritto di appellarsi (motivazioni scritte e specificate) contro la nomina dei membri del gruppo di verifica ispettiva.

Qualora non siano fatte pervenire comunicazioni di esigenze speciali di modifiche, entro 7 giorni dal ricevimento della comunicazione, le date e i valutatori indicati si intenderanno tacitamente accettati. Qualora l'organizzazione comunichi la propria impossibilità ad ospitare la verifica ispettiva quando oltre le scadenze suddette, DNV si riserva il diritto di fatturare comunque il costo dell'attività, come da offerta e conferma d'ordine.

Le verifiche ispettive DEVONO essere eseguite durante la produzione, e l'azienda oggetto della certificazione ha la responsabilità di assicurare che nel giorno della valutazione, il programma

| | | | |
|---------------------|-------------------|------------------|------------------------|
| Reviewed by: | Valid for: | Revision: | No.: |
| PRIV - SIC | All in DNV Italy | 2 | ICP-3-4-i3-Food-i1-f10 |
| Approved by: | Author: | Date: | Page: |
| VM | SBI | 2008-01-04 | 7 of 15 |



della produzione comprenda quanti più prodotti possibile tra quelli inclusi nel campo di applicazione della certificazione.

Allo scopo di verificare l'efficacia del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'organizzazione, DNV si riserva il diritto di eseguire verifiche ispettive presso i subappaltatori dell'organizzazione (nell'ambito della Verifica ispettiva iniziale e/o delle Verifiche ispettive periodiche di mantenimento), soprattutto quando, a discrezione del Valutatore, i prodotti/processi del subappaltatore possono influenzare significativamente la conformità del prodotto e/o servizio dell'organizzazione e il subappaltatore non è certificato a fronte della norma ISO 22000 da un Organismo accreditato.

4.7.1 Verifica ispettiva Fase 1 : Riesame della documentazione (DR) e Visita iniziale (IV)

Il riesame della documentazione si esegue presso il sito dell'azienda, normalmente in occasione della Visita iniziale.

Si esaminano i documenti del Sistema di gestione della sicurezza alimentare al fine di accertare la conformità ai requisiti della norma.

E' necessario mettere a disposizione di DNV i seguenti documenti:

- ❖ Politica della sicurezza alimentare e obiettivi collegati
- ❖ Verbali dei riesami della direzione
- ❖ Procedure del Sistema di gestione della sicurezza alimentare
- ❖ Analisi dei pericoli e registrazioni collegate
- ❖ Programmi di pre-requisiti operativi
- ❖ Piano HACCP
- ❖ Validazione delle misura di controllo
- ❖ Rapporto della verifica ispettiva interna

Gli Obiettivi della visita iniziale sono:

- ❖ Valutare i locali e il sito dell'organizzazione del richiedente e le specifiche condizioni del sito
- ❖ Tenere colloqui con il personale dell'organizzazione richiedente per stabilire il grado di preparazione per il successivo passo di certificazione
- ❖ Riesaminare lo stato dell'organizzazione richiedente e la comprensione dei requisiti della norma, con particolare riferimento a:
 - o Adeguata identificazione dei Programmi di pre-requisiti (PRP)
 - o Processo per identificare e valutare i pericoli della sicurezza alimentare dell'organizzazione e la relativa scelta e classificazione delle misure di controllo
 - o Programmi di validazione, verifica e miglioramento
 - o Procedure di comunicazione interna ed esterna
 - o Normativa per la sicurezza alimentare in vigore
 - o SGSA coerente alla politica per la sicurezza alimentare dell'organizzazione

Reviewed by:

PRIV - SIC

Approved by:

VM

Valid for:

All in DNV Italy

Author:

SBI

Revision:

2

Date:

2008-01-04

No.:

ICP-3-4-i3-Food-i1-f10

Page:

8 of 15



- ❖ Raccogliere le informazioni necessarie sullo scopo del sistema di gestione della sicurezza alimentare, sugli aspetti legislativi e regolamentari e sulla conformità
- ❖ Stabilire insieme con l'organizzazione richiedente i dettagli della successiva verifica ispettiva per la certificazione
- ❖ Fornire elementi essenziali per la programmazione della successiva verifica ispettiva di certificazione

Terminato il riesame della documentazione e della visita iniziale, sarà consegnato all'azienda un rapporto completo, insieme con il Programma della verifica ispettiva iniziale, basato sui risultati di DR e IV.

I risultati della fase 1 della verifica ispettiva possono portare al posticipo, o all'annullamento, della fase 2 della verifica ispettiva.

Il rapporto evidenzia qualsiasi Non conformità a fronte della norma di riferimento. In tal caso, l'organizzazione deve eseguire le modifiche necessarie entro la data fissata per la Verifica ispettiva iniziale. Il Gruppo di verifica ispettiva DNV verifica le correzioni in sede di Verifica ispettiva iniziale e appena prima di iniziarla.

In caso di valutazione positiva, o al completamento delle azioni correttive richieste, DNV procederà con la fase successiva del processo di certificazione.

Il passo successivo, la fase 2 della verifica ispettiva, dovrà essere eseguita entro 6 mesi. Qualora sia necessario un intervallo superiore, si dovrà ripetere la fase 1 della verifica ispettiva.

Qualora i documenti del sistema evidenzino molte non conformità di natura grave a fronte della norma di riferimento, il riesame della documentazione dovrà essere ripetuto. Qualora l'organizzazione decida di non proseguire, sarà comunque tenuta a pagare a DNV la parte relativa al Riesame della documentazione come specificato nell'Accordo di certificazione.

4.7.2 Fase 2 della Verifica ispettiva: Verifica ispettiva iniziale (IA)

Dopo la Fase 1 della Verifica ispettiva, sarà eseguita una valutazione in sito, che consiste nell'ispezione del sito stesso, nell'osservazione delle attività, in interviste informali con il personale, l'alta direzione e il personale operativo della struttura oggetto della verifica ispettiva inclusi e nello studio delle registrazioni che supportano la conformità del sistema. Queste ultime devono consentire una valutazione dell'applicazione sistematica dei requisiti presenti nella Norma. Il requisito si considera soddisfatto se le registrazioni risalgono ad almeno 3 mesi prima della verifica ispettiva; in caso contrario, il gruppo della verifica ispettiva dovrà accertare la presenza di attività di monitoraggio frequenti ed efficaci (es. verifiche ispettive interne mirate) che possano garantire la corretta esecuzione delle attività ancora nella fase di avvio, restando inteso che ogni attività prevista (es. riesame della direzione, verifiche ispettive interne, ecc...) deve essere stata eseguita correttamente almeno una volta.

Lo scopo delle verifiche ispettive è valutare l'attuazione e l'efficacia del Sistema di gestione della sicurezza alimentare in relazione a tutti i requisiti della norma di riferimento, inclusi i collegamenti tra le prescrizioni normative, la politica, gli obiettivi delle prestazioni, qualsiasi prescrizione legale applicabile, la responsabilità, la competenza del personale, le operazioni, le procedure, i dati delle prestazioni e i risultati delle verifiche ispettive interne.

4.8 Rapporto di valutazione

Al termine dell'IA, l'azienda riceverà un Rapporto di valutazione dettagliato. Esso dovrà contenere informazioni concise, ma complete, sulle prestazioni dell'organizzazione rispetto al Sistema di

| | | | |
|---------------------|-------------------|------------------|------------------------|
| Reviewed by: | Valid for: | Revision: | No.: |
| PRIV - SIC | All in DNV Italy | 2 | ICP-3-4-i3-Food-i1-f10 |
| Approved by: | Author: | Date: | Page: |
| VM | SBI | 2008-01-04 | 9 of 15 |



gestione della sicurezza alimentare, che evidenzino i punti di forza e le debolezze del sistema stesso, fornendo altresì gli elementi necessari a valutare il miglioramento nel tempo (tramite i successivi rapporti di sorveglianza).

Qualora non sia possibile consegnare all'azienda il rapporto completo durante la riunione di chiusura, è necessario consegnare al cliente l'elenco descrittivo di qualsiasi NC prima di lasciare il sito della verifica ispettiva. Il rapporto completo dovrà essere inviato entro 30 giorni dalla valutazione.

4.9 Emissione del certificato di conformità e autorizzazione all'impiego del logo

Qualora la valutazione iniziale abbia un esito positivo e a seguito del riesame tecnico della documentazione della valutazione eseguito da DNV, sarà assegnato all'azienda certificata un numero di registrazione univoco, e saranno fatti pervenire all'azienda il certificato di conformità e il marchio di Certificazione DNV.

L'impiego del Marchio di certificazione è limitato in conformità alla normativa DNV: il marchio non deve essere usato su un prodotto, su un imballaggio, o in qualsiasi altro modo che possa essere interpretato come sinonimo di conformità del prodotto.

L'organizzazione può comunicare al pubblico la certificazione ottenuta, ma deve prendere tutte le precauzioni necessarie a evitare qualsiasi dichiarazione fuorviante relativa alla sua certificazione. L'azienda certificata dovrà:

- ❖ dichiarare di essere certificata esclusivamente per quelle attività per le quali è stato rilasciato il certificato;
- ❖ astenersi da qualsiasi impiego della certificazione che potrebbe screditare DNV in qualsivoglia maniera; non rilasciare dichiarazioni circa la certificazione che potrebbero essere considerate ingannevoli, o non autorizzate da DNV;
- ❖ sospendere qualsiasi impiego di materiale promozionale che faccia riferimento alla certificazione a seguito della sospensione o ritiro del certificato (stato di Sospensione o ritiro del Certificato);
- ❖ usare la certificazione solo per dimostrare che il Sistema di gestione della sicurezza alimentare è conforme alla norma specifica e non usare la certificazione per indicare che i prodotti, o i servizi, sono approvati da DNV;
- ❖ garantire che nessun documento, marchio o rapporto di certificazione – o una qualsiasi loro parte – sia usata in modo ingannevole;
- ❖ conformarsi ai requisiti imposti da DNV nel citare lo stato di certificazione su mezzi di comunicazione quali documenti, materiale illustrativo o pubblicitario;

4.9.1 Comunicazione al pubblico

Le informazioni sulle organizzazioni che hanno un sistema di gestione della sicurezza alimentare certificato sono registrate nel rispettivo "Registro delle aziende certificate" gestito da DNV e in qualsiasi analoga pubblicazione emessa dal gruppo Det Norske Veritas. Tali Registri sono a disposizione del pubblico e sono aggiornati come minimo a cadenza semestrale.

Reviewed by:

PRIV - SIC

Approved by:

VM

Valid for:

All in DNV Italy

Author:

SBI

Revision:

2

Date:

2008-01-04

No.:

ICP-3-4-i3-Food-i1-f10

Page:

10 of 15



4.10 Mantenimento della certificazione

Il certificato di conformità è valido per 3 anni dalla data di approvazione/ emissione, a condizione che il Sistema di gestione della sicurezza alimentare sia attuato ed efficace in modo continuo, come dimostrato dalle Verifiche ispettive di sorveglianza.

A scadenza del Certificato sarà eseguita una verifica ispettiva di ricertificazione per iniziare un nuovo ciclo di certificazione.

4.10.1 Verifiche ispettive di sorveglianza (PA)

Le verifiche ispettive di sorveglianza si eseguono come minimo ogni 12 mesi (la data è calcolata a partire dalla Verifica ispettiva iniziale, non dall'emissione del certificato). E' prevista una frequenza maggiore in base a norme specifiche degli Organismi di accreditazione, all'accordo specifico tra le aziende e DNV, o a una situazione speciale sulla base dell'analisi dei rischi della sicurezza alimentare.

Il programma delle verifiche ispettive di sorveglianza dovrà comprendere, come minimo:

- ❖ Verifiche ispettive interne e riesame della direzione
- ❖ Riesame delle CA messe in atto rispetto alle NC identificate durante la verifica ispettiva precedente
- ❖ Trattamento dei reclami
- ❖ Efficacia del Sistema di gestione della sicurezza alimentare in relazione agli obiettivi aziendali
- ❖ Miglioramento continuo
- ❖ Controllo operativo continuo (incluso elementi selezionati dei PRP, nonché verifica e validazione del piano HACCP)
- ❖ Riesame di qualsiasi modifica
- ❖ Impiego del marchio di certificazione

Le modalità operative per la PA sono le stesse della IA, così come il relativo rapporto di valutazione.

4.10.2 Verifiche ispettive di ricertificazione (RA)

Lo scopo della RA è confermare il perdurare della conformità ed efficacia del Sistema di gestione della sicurezza alimentare nel suo complesso, e il perdurare della sua rilevanza e applicabilità allo scopo della certificazione.

La verifica ispettiva di ricertificazione copre tutti i requisiti della norma e comprende il riesame dei documenti e quello dei precedenti rapporti di sorveglianza. Le modalità operative per la RA sono le stesse dell'IA, così come il relativo rapporto di valutazione.

4.10.3 Verifiche ispettive extra

Quando ritenuto necessario (per esempio a seguito di reclami fondati o comunicazione di azioni legali rispetto alla sicurezza del prodotto), DNV può eseguire verifiche ispettive extra complete o parziali, anche a breve scadenza. I costi di tali attività aggiuntive saranno interamente a carico dell'azienda certificata.

Reviewed by:

PRIV - SIC

Approved by:

VM

Valid for:

All in DNV Italy

Author:

SBI

Revision:

2

Date:

2008-01-04

No.:

ICP-3-4-i3-Food-i1-f10

Page:

11 of 15



4.11 Sistema delle sanzioni

Qualora, dopo l'emissione del certificato, si rilevino NC gravi, DNV dovrà adottare le misure previste dal paragrafo 4.6.1 di questo regolamento generale. In caso di sospensione del certificato e di mancato completamento dell'AC, il certificato è ritirato.

E' anche possibile che il certificato sia sospeso o ritirato quando, a parere di DNV, lo impongano le condizioni risultanti da un'azione legale nei confronti dell'azienda per la sicurezza del prodotto.

Inoltre è motivo di sospensione, o ritiro del certificato, il diniego di accesso ai locali allo scopo di eseguire verifiche ispettive

4.12 Verifiche ispettive combinate

E' possibile eseguire verifiche ispettive combinate (tutte le possibili combinazioni tra i diversi tipi di verifiche ispettive sono ammessi) per la certificazione a ISO 9001:2000 e a ISO 22000. Le norme possono essere facilmente integrate e sono naturalmente complementari; è possibile emettere un rapporto integrato della verifica ispettiva.

L'Allegato A della ISO 22000 contiene un riferimento incrociato tra i requisiti ISO 9001 e ISO 22000.

E' anche possibile eseguire verifiche ispettive combinate con altre Norme per la sicurezza alimentare, come BRC, Eurepgap, GMP-PDV, ma si dovranno emettere rapporti specifici separati.

5 CONVERSIONE DEI CERTIFICATI

In caso di richiesta di conversione della certificazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare aziendale da un certificato rilasciato da un Organismo di certificazione accreditato da un Organismo di accreditazione sottoscrittore dell'Accordo multilaterale all'interno dell'International Accreditation Forum (IAF), lo schema di certificazione fissa:

- Visita preliminare e Riesame della documentazione (Fase 1 della Verifica) seguendo le procedure descritte nelle precedenti clausole. Durante la visita si verificano anche i Rapporti della verifica ispettiva emessi dall'Organismo di certificazione che ha emesso l'attuale / precedente certificato per controllare il livello di affidabilità del sistema attuato e definire / verificare le risorse da stimare (tempo, valutatore) nell'offerta per la Verifica iniziale di conversione.
- (Conversione) Verifica ispettiva iniziale – Fase 2 della Verifica ispettiva che segue le procedure descritte nelle clausole precedenti. L'attività prevede un numero minimo significativo di elementi / requisiti della norma di riferimento, inoltre il valutatore responsabile ha il diritto di estendere la verifica ispettiva ad altri elementi / requisiti della norma di riferimento importanti per valutare la conformità e l'efficacia del sistema sulla base delle informazioni raccolte durante la Visita preliminare e il Riesame della documentazione.

A seguito del risultato positivo della Verifica ispettiva iniziale di conversione, il fascicolo della documentazione è inoltrato al Gruppo di approvazione DNV per la verifica e l'approvazione della proposta di certificazione.

Il sistema certificato è sottoposto a Verifiche ispettive periodiche e a Verifiche ispettive di rivalutazione del sistema in conformità alle clausole e condizioni descritte nella relativa clausola di questo regolamento.

In caso di richiesta di conversione di una certificazione del sistema da un certificato rilasciato da un Organismo di certificazione non accreditato (in generale o nella specifica attività settore della

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| Reviewed by: PRIV - SIC | Valid for: All in DNV Italy | Revision: 2 | No.: ICP-3-4-i3-Food-i1-f10 |
| Approved by: VM | Author: SBI | Date: 2008-01-04 | Page: 12 of 15 |



richiesta di certificazione), o accreditato da un Organismo di certificazione che non è sottoscrittore dell'Accordo multilaterale all'interno dell'International Accreditation Forum (IAF), si applica in lo schema della norma in modo completo.

6 MODIFICHE DEL CAMPO DI APPLICAZIONE DELLA CERTIFICAZIONE

L'organizzazione, durante il periodo di validità della certificazione, ha il diritto di richiedere alcune modifiche del campo di validità del certificato (es.: modifica o ampliamento di prodotti / servizi; aumento, diminuzione, spostamento di unità produttive coinvolte nella certificazione); in questi casi l'organizzazione è tenuta a chiedere per iscritto le modifiche a DNV, che, a seguito delle informazioni ricevute deciderà se:

- a – le modifiche attuate non influenzano sostanzialmente le condizioni per la certificazione, e saranno verificate alla successiva verifica ispettiva periodica
- b – le modifiche attuate modificano le condizioni per la certificazione, ed è necessaria un'ulteriore valutazione. In questo caso l'azienda riceverà un'offerta specifica.
- c – le modifiche attuate hanno bisogno di una nuova certificazione

7 COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

7.1 Modifiche dello schema di certificazione

In caso di notevoli modifiche alle regole contenute nello Schema di certificazione e/ o norma di riferimento, DNV dovrà :

- informare l'organizzazione coinvolta
- prendere in considerazione qualsiasi commento rispetto alle modifiche avanzato dalle parti interessate;
- specificare la data effettiva a partire dalla quale le modifiche entreranno in vigore, garantendo un ragionevole periodo di tempo per consentire alle aziende certificate di modificare adeguatamente il proprio sistema di gestione.

L'organizzazione (già certificata o in corso di certificazione) ha il diritto di rinunciare alla certificazione se decide di non adeguare il proprio sistema alle modifiche dello schema di certificazione e/o norma di riferimento. Una tale decisione deve essere comunicata per iscritto a DNV almeno un mese in anticipo rispetto alle attività programmate / previste.

7.2 Comunicazione di modifiche da parte di un cliente

L'Azienda deve tempestivamente informare DNV di questioni che possano modificare la capacità del SGSA di continuare ad ottemperare ai requisiti, incluso per esempio:

- ❖ Lo stato organizzativo legale e commerciale, o l'assetto proprietario
- ❖ Organizzazione e gestione
- ❖ Indirizzo da contattare e siti
- ❖ Campo di applicazione delle operazioni nell'ambito del SGSA certificato
- ❖ Modifiche estese di SGSA e processi

Reviewed by:

PRIV - SIC

Approved by:

VM

Valid for:

All in DNV Italy

Author:

SBI

Revision:

2

Date:

2008-01-04

No.:

ICP-3-4-i3-Food-i1-f10

Page:

13 of 15



8 RISERVATEZZA

DNV garantisce la piena riservatezza delle informazioni ottenute durante le attività di certificazione, ad eccezione di prescrizioni legali contrastanti.

DNV dipendenti e subappaltatori accettano e si impegneranno a non rivelare a terzi qualsiasi informazione di cui entreranno in possesso durante le attività di verifica ispettiva, salvo se autorizzati per iscritto dall'azienda stessa.

9 RINUNCIA, SOSPENSIONE O RITIRO DELLA CERTIFICAZIONE

L'azienda certificata può rinunciare in qualsiasi momento alla certificazione, informandone DNV con lettera raccomandata con un preavviso minimo di 30 giorni. DNV è autorizzato a fatturare tutte le attività eseguite prima della rinuncia.

DNV può sospendere la validità del certificato (o ritirarlo) in conformità al paragrafo 4.11 di questo regolamento e di quanto segue

- ❖ Uso improprio del certificato (es. comunicazione ingannevole al pubblico)
- ❖ Fatture non pagate
- ❖ Mancanza di comunicazione a DNV di fatti importanti che possono influenzare l'efficacia e affidabilità del sistema certificato, incluso azioni legali collegate alla sicurezza alimentare
- ❖ Per qualsivoglia motivo, a seguito di accordo specifico tra DNV e l'azienda (es. sospensione del prodotto)

9.1 Sospensione del certificato

DNV, in caso di sospensione, invia la comunicazione ufficiale di sospensione tramite raccomandata o mezzo analogo, e specifica anche il termine concesso per la revoca della sospensione; la sospensione di qualsiasi certificato è resa pubblica registrandola nella corrispondente sezione del registro delle organizzazioni certificate.

Dopo che DNV avrà verificato che l'organizzazione ha effettivamente risolto le situazioni che hanno originato la sospensione, quest'ultima è revocata, informandone l'organizzazione interessata; in caso contrario DNV disporrà il Ritiro/Annullamento del Certificato.

9.2 Ritiro del certificato

Nel caso in cui le condizioni che portano alla sospensione non siano risolte entro il termine specificato nella comunicazione di sospensione, DNV disporrà il ritiro del certificato. Il Certificato può essere ritirato anche senza alcuna precedente fase di sospensione in caso di violazioni gravi da parte dell'organizzazione. Il certificato è annullato / ritirato se l'organizzazione non desidera proseguire il mantenimento della certificazione e se conferma la propria volontà tramite comunicazione scritta.

L'annullamento / ritiro del certificato è ufficialmente comunicato all'organizzazione tramite raccomandata o metodo equivalente; il ritiro o annullamento di qualsiasi certificato sono resi pubblici registrandoli nella relativa sezione del registro delle organizzazioni certificate.

Reviewed by:

PRIV - SIC

Approved by:

VM

Valid for:

All in DNV Italy

Author:

SBI

Revision:

2

Date:

2008-01-04

No.:

ICP-3-4-i3-Food-i1-f10

Page:

14 of 15



10 GESTIONE DI APPELLI, RECLAMI E CONTROVERSIE

L'organizzazione può avanzare reclami o appelli scritti.

I reclami sono collegati a un'insoddisfazione dell'organizzazione rispetto alle prestazioni tecniche o amministrative di DNV. L'Appello è il rifiuto dell'organizzazione di accettare decisioni prese da DNV durante le attività di verifica e certificazione. Le controversie nascono dal rifiuto dell'organizzazione di accettare la decisione presa da DNV in caso di appello.

Reclami e Appelli sono gestiti in conformità alla procedura ICP-3-6-i2. Sarà data una risposta iniziale entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento dei reclami, e sarà emesso un rapporto formale entro 10 giorni lavorativi.

Gli appelli saranno risolti entro 30 giorni lavorativi dal ricevimento delle informazioni.

In caso di appello con esito negativo, DNV ha il diritto di addebitare costi per l'esecuzione dell'appello.

In caso di controversia, sarà assunta una decisione tramite arbitrato: DNV procederà alla nomina di un esperto indipendente e altrettanto farà l'organizzazione. Un terzo esperto sarà nominato di comune accordo da DNV e dall'organizzazione. In caso di mancato accordo, il terzo esperto sarà nominato dalla Corte di giustizia nell'area dove ha sede l'ufficio DNV coinvolto.

Reviewed by:

PRIV - SIC

Approved by:

VM

Valid for:

All in DNV Italy

Author:

SBI

Revision:

2

Date:

2008-01-04

No.:

ICP-3-4-i3-Food-i1-f10

Page:

15 of 15