

STANDARD BRC/IFS

SOGGETTI INTERESSATI

- AZIENDE DISTRIBUTRICI
- AZIENDE PRODUTTRICI

PRODOTTI INTERESSATI

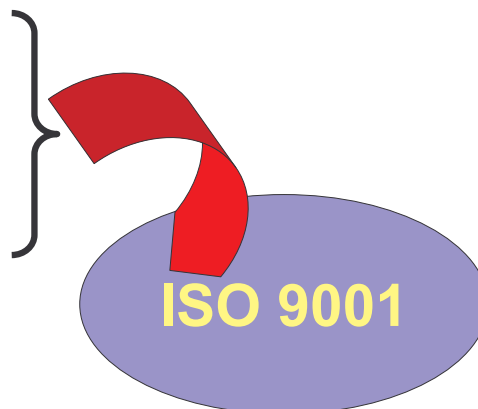
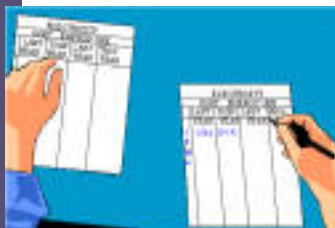
- PRODOTTI A MARCHIO DEL DISTRIBUTORE

CP02-sez1-BRC-mag08

1

STANDARD BRC/IFS LE BASI DEGLI STANDARD

- HACCP
- GMP
- PRASSI
- LEGISLAZIONE



CP02-sez1-BRC-mag08

2

STANDARD BRC/IFS

LE RICHIESTE DELLO STANDARD

- L'adozione di un sistema formalizzato per l'analisi dei pericoli
- Un sistema **documentato** per la gestione per la qualità
- Il controllo degli standard aziendali, dei processi, dei prodotti e del personale
- L'impegno della DIR

CP02-sez1-BRC-mag08

3

STANDARD BRC/IFS

- Individuare uno schema di verifica, nei confronti dei prodotti alimentari e del relativo imballaggio per assicurare l'affidabilità dei processi di:
 - sviluppo
 - realizzazione
 - distribuzione
 - vendita



CP02-sez1-BRC-mag08

4

STANDARD BRC/IFS BENEFICI ATTESI

- Stabilire un protocollo comune certificabile
- Diminuire gli audit
- Standard applicabile alle aree qualità, igiene, sicurezza del prodotto, personale, strutture ed attrezzature, direzionale, gestione strategica
- Applicabile per prodotti e per imballaggi
- Miglioramento continuo del sistema

CP02-sez1-BRC-mag08

5

STANDARD BRC/IFS

- La durata del processo di valutazione dipende:

Dimensioni aziendali

Tipologia di processi produttivi e di stoccaggio dei prodotti

Numero di siti e di linee di produzione

Numero dipendenti coinvolti



CP02-sez1-BRC-mag08

6

PER UNA MIGLIORE QUALITÀ DELLA VITA
CERTIQUALITY
ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

STANDARD BRC/IFS

- La conduzione del processo di valutazione prevede:



Riunione apertura

Verifica del SQ e delle procedure

Applicazione di quanto sopra

Ispezione del sito produttivo

Riunione chiusura

CERTIFICAZIONE

CP02-sez1-BRC-mag08

7

PER UNA MIGLIORE QUALITÀ DELLA VITA
CERTIQUALITY
ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

STANDARD BRC/IFS

- La conduzione del processo di valutazione prevede:



La messa a disposizione delle risorse e delle registrazioni

La documentazione delle evidenze, con il diario dell'attività, e la loro valutazione

La documentazione delle NC

La documentazione delle raccomandazioni

La formulazione del rapporto

CP02-sez1-BRC-mag08

8

LO STANDARD E' SUDDIVISO IN CAPITOLI:

	BRC	IFS
1	Responsabilità della DIR	Responsabilità della DIR
2	HACCP	SGQ e HACCP
3	SGQ e sicurezza dell'alimento	Gestione Risorse
4	Standard Igienici	Realizzazione Prodotto
5	Controllo prodotto	Misurazioni e Miglioramento
6	Controllo Processo	
7	Gestione Personale	

LO STANDARD, vers.5



CP02-sez1-BRC-mag08

10



NOVITA' IFS vers. 5

- ✳ Non vi è più distinzione dei requisiti in "Higher" e "Foundation" Level
- ✳ Non esistono più le "Recomandations"
- ✳ Riduzione del numero dei requisiti del 25% circa: da 336 a 250
- ✳ Maggior enfasi nell'approccio basato sull'analisi dei rischi
- ✳ Maggior enfasi sui processi e procedure
- ✳ Nuovo sistema di punteggio
- ✳ Audit di sorveglianza sempre a 12 mesi
- ✳ Requisiti KO sono 10

CP02-sez1-BRC-mag08

11




STANDARD IFS

- ✓ 1.2.4 **Responsabilità della DIR** OLD
- ✓ 2.1.3.8 **Monitoraggio del sistema HACCP** OLD
- ✓ 3.2.1.2 **Igiene del personale**
- ✓ 4.2.2 **Specifiche delle MP**
- ✓ 4.2.3 **Specifiche del PF (ricetta)**

12

CP02-sez1-BRC-mag08

12




STANDARD IFS

- ✓ **4.9.1 Gestione dei corpi estranei**
- ✓ **4.16.1 Sistema di rintracciabilità**
- ✓ **5.1.1 Audit interni**
- ✓ **5.9.2 procedure di richiamo e ritiro**
- ✓ **5.11.2 AC**

OLD

OLD

13
CP02-sez1-BRC-mag08
13



1 L'alta direzione deve garantire che i dipendenti siano consapevoli delle responsabilità e che siano in atto meccanismi per monitorare l'efficacia del loro modo di operare – 1.2.4

2 Stabilire un sistema di monitoraggio per ogni CCP (Fase 9 – Principio 4) – 2.1.3.8

Devono essere stabilite procedure di monitoraggio specifiche per ciascun CCP al fine di rilevare ogni perdita di controllo in corrispondenza di tale CCP. Ogni CCP definito deve essere sotto controllo.

La documentazione relativa al monitoraggio deve essere conservata per un periodo pertinente. Si deve provvedere a dimostrare rispettivamente il monitoraggio e il controllo di ogni CCP mediante una documentazione. La rispettiva documentazione deve specificare la persona responsabile, nonché la data e l'esito.

CP02-sez1-BRC-mag08
14

3

Devono essere implementati requisiti di igiene personale che devono essere applicati a tutti gli addetti, gli appaltatori e i visitatori pertinenti. La conformità ai requisiti deve essere verificata a intervalli regolari – 3.2.1.2

4

Devono essere disponibili e in atto specifiche relative a tutte le materie prime: materie prime/ingredienti, additivi, materiali di confezionamento, rilavorazione.

Le specifiche devono essere aggiornate, prive di ambiguità, accessibili e sempre conformi ai requisiti legali – 4.2.2

5

Devono essere rispettata la ricetta menzionata nelle specifiche del cliente relative al prodotto finito – 4.2.3

CP02-sez1-BRC-mag08

15

6

Sulla base di un'analisi dei rischi devono essere identificate le potenziali fonti di corpi estranei (per es. materie prime, materiali di confezionamento, dispositivi per il confezionamento, utensili dello stabilimento, componenti di macchinari ecc.).

Devono essere adottate procedure per evitare la contaminazione da parte di corpi estranei. I prodotti contaminati verranno trattati come prodotti non conformi – 4.9.1

7

Deve essere in atto un sistema di tracciabilità che consenta l'identificazione dei lotti di prodotti e permetta di metterli in relazione con partite di materie prime, di confezioni a diretto contatto con gli alimenti, di confezioni destinate a essere in contatto diretto con gli alimenti o che si prevede lo possano essere. Il sistema di tracciabilità deve includere tutta la documentazione pertinente relativa alla lavorazione e alla distribuzione. Il sistema di rintracciabilità includerà gli OGM e gli allergeni – 4.16.1

8

Gli audit interni devono essere condotti in conformità a un piano concordato. L'ambito (che includerà le aree esterne) e la frequenza devono essere determinati mediante un'analisi dei rischi – 5.1.1

9

Deve essere in atto una procedura efficace per il ritiro e il richiamo dei prodotti, tale da garantire che tutti i clienti coinvolti vengano informati nel minor tempo possibile. Tale procedura includerà un'assegnazione delle responsabilità descritta con chiarezza – 5.9.2

10

Devono essere chiaramente formulate, documentate e intraprese azioni correttive, nel più breve tempo possibile, al fine di prevenire un ripetersi della non conformità. Le responsabilità relative all'azione correttiva e alla tempistica di quest'ultima saranno chiaramente definite. La documentazione verrà conservata in maniera sicura e sarà facilmente accessibile – 5.11.2

PUNTEGGIO

- A = Piena conformità
- B = Conformità quasi completa, rilevata solo piccola deviazione
- C = Solo una piccola parte del requisito è stata implementata
- D = Il requisito non è stato implementato

PUNTEGGIO	SPIEGAZIONE	PUNTI
A	CONFORME	20 punti
B	QUASI CONFORME	15 punti
C	CONFORME IN PICCOLA PARTE	5 punti
D	NON CONFORME	0 punti

L'auditor deve spiegare e giustificare tutti i "B", "C" e "D"

L'auditor deve spiegare e giustificare tutti gli N/A

Requisito con punteggio "C" o "D": se la AC non sono state implementate, la NC nell'audit successivo diventa MAGGIORE!

CP02-sez1-BRC-mag08

18



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

NON CONFORMITA'



MAGGIORE

SOSTANZIALE INADEMPIENZA
NELL'IMPLEMENTAZIONE DI UN
REQUISITO.

Non conformità che riguarda la
sicurezza del prodotto e/o i requisiti
legali di conformità del paese di
produzione-destinazione




KO

SOSTANZIALE INADEMPIENZA
NELL'IMPLEMENTAZIONE DI UN
REQUISITO KO.


ESITO	PUNTI	RISULTATO
MAGGIORE	-15% DEL TOT	INCERTIFICABILE

CP02-sez1-BRC-mag08
19




ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ


NON CONFORMITA'



MAGGIORE



KO



ESITO	PUNTI	RISULTATO
MAGGIORE	-15% DEL TOT	INCERTIFICABILE

PUNTEGGIO	SPIEGAZIONE	PUNTI
A	CONFORME	20 punti
B	QUASI CONFORME	15 punti
C	CONFORME IN PICCOLA PARTE	NON SI PUO' DARE UN "C"
KO (=D)	NON CONFORME	- 50% DEL TOT INCERTIFICABILE!!!

CP02-sez1-BRC-mag08
20

NC	STATUS	AZIONE AZIENDA	RAPPORTO	CERTIFICATO
1 KO	NON APPROVATO	Nuova verifica iniziale	RAPPORTO EVIDENZIA STATUS	NO
> 1 Maggiore e/o <75% requisiti conformi	NON APPROVATO	Nuova verifica iniziale	RAPPORTO EVIDENZIA STATUS	NO
Max 1 Maggiore e/o ≥75% requisiti conformi	NON APPROVATO PROVVISORIAMENTE	AC entro 2 settimane; follow up audit entro 6 mesi	RAPPORTO + AC EVIDENZIA STATUS	DIPENDE DALL'ESITO DEL FOLLOW UP AUDIT
PUNTEGGIO TOTALE ≥75% E < 95%	APPROVATO DOPO AC	AC entro 2 settimane dal rapporto preliminare	RAPPORTO + AC EVIDENZIA STATUS	SI' FOUNDATION LEVEL
PUNTEGGIO TOTALE ≥95%	APPROVATO DOPO AC	AC entro 2 settimane dal rapporto preliminare	RAPPORTO + AC EVIDENZIA STATUS	SI' HIGHER LEVEL

CP02-sez1-BRC-mag08

21

FUNDAMENTAL

dello standard, porta ad una valutazione negativa con la conseguente non certificabilità'

CP02-sez1-BRC-mag08

22

Requisiti BRC

NC Critical –

- mancanza sostanziale che presenta rischi per la sicurezza o la legalità

NC Major –

- mancanza sostanziale verso un requisito
- mancanza sostanziale verso un requisito dello standard
- una situazione che può far sorgere dubbi sulla conformità del prodotto fornito

NC Minor –

- mancanza parziale verso un requisito senza dubbi sulla conformità del prodotto
- mancanza parziale verso un requisito dello standard senza dubbi sulla conformità del prodotto

23

CP02-sez1-BRC-mag08


23


NC	AC valutando	ODC
Critica verso requisito non F	Attuare AC	No certificato e suppletiva per verificare AC Certificazione entro 42 giorni
Critica verso requisito F	Attuare AC	No certificato Nuovo audit completo
Major verso requisito non F	Attuare e confermare AC entro 28 giorni	Verifica AC con o senza suppletiva Certificazione entro 42 giorni oppure audit completo se AC non attuate entro tre mesi
Major verso requisito F	Attuare AC	No certificato Nuovo audit completo
Minor	Attuare e confermare AC entro 28 giorni	Verifica AC con o senza suppletiva Certificazione entro 42 giorni

24

CP02-sez1-BRC-mag08

24

<div> <div>  </div> <div>ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ</div> </div>		
STANDARD BRC sorveglianza		
NC	AC valutando	ODC
Critica verso requisito non F	Sospendere la prod Informare cliente Attuare AC	Sospende certificato e suppletiva per verificare AC Certificazione entro 42 giorni
Critica verso requisito F	Sospendere la prod Informare cliente Attuare AC	Sospende certificato Nuovo audit completo
Major verso requisito non F	Attuare e confermare AC entro 28 giorni	Verifica AC con o senza suppletiva Certificazione entro 42 giorni
Major verso requisito F	Informare cliente Attuare AC	No certificato Nuovo audit completo
Minor	Attuare e confermare AC entro 28 giorni	Verifica AC con o senza suppletiva Certificazione entro 42 giorni
25	CP02-sez1-BRC-mag08	25

<div> <div>  </div> <div>ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ</div> </div>						
GRADING CRITERIA						
GRADE	Critical-major fundamental	CRITICAL	MAJOR	MINOR	AC	Frequenza VI
A			0	≤ 10	28 gg	12 mesi
B			1	≤ 10	28 gg	12 mesi
B			0	> 11, < 20	28 gg	12 mesi
C			2	≤ 20	Suppletiva 28 gg	6 mesi
C			< 2	≤ 30	Suppletiva 28 gg	6 mesi
D	≥ 1				Nuova VI	
D		≥ 1			Nuova VI	
D			≥ 3		Nuova VI	
D			2	≥ 21	Nuova VI	
D			< 2	≥ 31	Nuova VI	

- ✓ **Impegno della Direzione**
(requisito 1=dic di intenti)
- ✓ **Piano HACCP**
(requisito 2=dic di intenti)
- ✓ **Audit interni**
(requisito 3.5)
- ✓ **Azioni correttive e preventive**
(requisito 3.8)
- ✓ **Rintracciabilità**
(requisito 3.9)

**BRC version 5
FUNDAMENTAL**

27

CP02-sez1-BRC-mag08

27

- ✓ **Layout, Flusso del prodotto e segregazione**
(requisito 4.3.1)
- ✓ **Pulizia e igiene**
(requisito 4.9)
- ✓ **Requisiti per manipolazione prodotti speciali, con allergeni, Dop**
(requisito 5.2)
- ✓ **Controllo delle operazioni**
(requisito 6.1)
- ✓ **Formazione**
(requisito 7.1)

**BRC version 5
FUNDAMENTAL**

28

CP02-sez1-BRC-mag08

28

STANDARD BRC / IFS

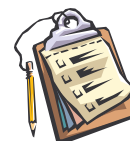


■ PROCEDURA:

Attività pianificata che comprende regolazioni, prassi, controlli ecc. applicata nella operatività

■ PROCEDURA DOCUMENTATA:

Documento che descrive le modalità attuate nell'operatività per regolazioni, prassi, controlli ecc.



CP02-sez1-BRC-mag08

29

I nuovi requisiti

- ✿ Riduzione del numero dei requisiti da 336 a 250

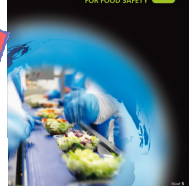


international food standard



BRC

GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY



- ✿ Aumentano i requisiti, da 270 a 326

30

IFS		I nuovi requisiti
1.1.4	RIESAME DIR ANNUALE	
1.2.6	RAPPRESENTANTE IFS.	
1.2.8	RAQ CHE RIFERISCE ALLA DIR	
1.3.1	GESTIONE ASPETTATIVE CLIENTE	
1.3.2	OBIETTIVI DELLA SODDISFAZIONE DELLE ASPETTATIVE DEL CLIENTE	
1.4.3	GESTIONE AUDIT INTERNI	
1.4.4	AUDIT PER AMBIENTE DI LAVORO	
2.1.1.1	HACCP SECONDO CODEX	
2.1.1.2	ESTENSIONE HACCP	

CP02-sez1-BRC-mag08 31

IFS		I nuovi requisiti
2.1.3.1	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
2.1.3.2	IDENTIFICARE L'USO DESIGNATO	
2.1.3.3	DIAGRAMMA DI FLUSSO	
2.1.3.4	CONFERMA IN SITO DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO	
2.1.3.5	ANALISI DEI PERICOLI PER OGNI FASE	
2.1.3.5.2	GESTIONE DELLE FASI CP	
2.1.3.6	DETERMINAZIONE DI PUNTI DI CONTROLLO CRITICI	
2.1.3.7	LIMITI CRITICI PER OGNI CCP	
2.1.3.9	AZIONI CORRETTIVE	

CP02-sez1-BRC-mag08 32

IFS		I nuovi requisiti
2.1.3.10	PROCEDURE DI VERIFICA	
2.1.3.11	GESTIONE DOCUMENTAZIONE E DELLE REGISTRAZIONI	
2.3.3	REGOLE CONSERVAZIONE DELLE REGISTRAZIONI	
3.2.2.3	REGOLE USO GUANTI	
3.3.1	PROGRAMMI DI FORMAZIONE	
3.3.2	FORMAZIONE RESPONSABILI HACCP	
3.3.4	GESTIONE FORMAZIONE	
3.3.5	CONTENUTI FORMATIVI	
3.4.2	CONTAMINAZIONE PRODOTTO DA AREE DEL PERSONALE	
3.4.6	CARATTERISTICHE DISPOSITIVI LAVAGGIO MANI	
3.4.7	MANIPOLAZIONE PRODOTTI DEPERIBILI	

IFS		I nuovi requisiti
3.4.8	CARATTERISTICHE SPOGLIATOI	
4.2.1	ST PRODOTTI FINITI	
4.3.1	GESTIONE RICERCA E SVILUPPO	
4.3.4	TEST MICROBIOLOGICI FINO ALLA SCADENZA	
4.3.5	RACCOMANDAZIONI PER L'USO DEL PRODOTTO	
4.4.2	IDENTIFICAZIONE PROVENIENZA DI OGNI PRODOTTO	
4.5.2	ST PACKAGING	
4.5.3	CERTIFICATI CONFORMITA' PACKAGING	
4.5.4	TEST IDONEITA' CONTATTO ALIMENTARE IMPIANTI	

CP02-sez1-BRC-mag08

34

IFS		I nuovi requisiti
4.5.5	CARATTERISTICHE PACKAGING	
4.5.8	REALIZZAZIONE DI NUOVE ETICHETTE	
4.5.9	CONFORMITA' PRODOTTO ALL'ETICHETTA	
4.6.2.1	AUDIT AREE ESTERNE	
4.6.3.3	CONTROPRESSIONE PER AREE BIANCHE	
4.6.3.6	REGOLE PER ESECUZIONE PULIZIE	
4.6.4.2.2	SUPERFICI MURARIE	
4.6.4.4.1	SOFFITTI E STRUTTURE SOSPese	
4.6.4.5.4	PROTEZIONE VETRI	
4.6.4.6.2	PORTE VERSO ESTERNO CON CHIUSURA AUTOMATICA	
CP02-sez1-BRC-mag08		35

IFS		I nuovi requisiti
4.6.4.6.3	SEPARAZIONE TRA AREE CON PORTE	
4.6.4.8.3	CONTAMINAZIONE DA ARIA COMPRESSA	
4.6.4.9.2	RICICLO ACQUA	
4.6.4.9.4	GESTIONE ACQUA NON POTABILE	
4.7.3	VALUTAZIONE EFFICACIA PULIZIE	
4.7.4	VALIDAZIONE PULIZIE	
4.8.5	GESTIONE RIFIUTI	
4.9.2	USO DEL LEGNO	
4.9.3	STATO DEL LEGNO	
4.9.7	GESTIONE STRUMENTI MISURA	
CP02-sez1-BRC-mag08		36

IFS		I nuovi requisiti
4.9.13	AZIONE IN CASO DI ROTTURA VETRO	
4.9.14	GESTIONE CONFEZIONI IN VETRO	
4.10.3	GESTIONE ISPEZIONI LOTTA INFESTANTI	
4.10.4	LOTTA AGLI INSETTI	
4.11.1	VERIFICHE PF, SL, MS	
4.11.2	INFORMAZIONI SULLA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO IN ETICHETTA	
4.12.6	PROTEZIONE RAMPE CARICO/SCARICO	
4.13.3	CARATTERISTICHE MATERIALE PER MANUTENZIONE	
4.13.5	GESTIONE RIPARAZIONI TEMPORANEE	
CP02-sez1-BRC-mag08		37

IFS		I nuovi requisiti
4.14.3	REGOLE PER LA GESTIONE DEI GUASTI	
4.15.2	GESTIONE RILAVORAZIONI	
4.16.4	GESTIONE ETICHETTAURA	
4.18.4	GESTIONE PRODOTTI PRIVI DA DETERMINATE	
5.1.2	FREQUENZA AUDIT INTERNI	
5.1.5	AC DA AUDIT	
5.2.1	ISPEZIONI DELLA FABBRICA	
5.2.2	DOCUMENTAZIONE DEVIAZIONI	
5.3.2	GESTIONE DELLE DEVIAZIONI	
5.6.2	VERIFICA EFFICACIA ANALISI LAB ESTERNI	
CP02-sez1-BRC-mag08		38

IFS		I nuovi requisiti
5.6.3	VERIFICA EFFICACIA ANALISI LAB AZIENDALE	
5.6.5	AUDIT ESITI ANALITICI	
5.8.2	GESTIONE RECLAMI	
5.9.1	GESTIONE DELLO STATO DI CRISI	
5.9.3	CARATTERISTICHE PROCEDURA RITIRO	
5.9.4	TEST PROCEDURA RITIRO	
CP02-sez1-BRC-mag08		39

BRC		I nuovi requisiti
FUND	REGOLE DI MANIPOLAZIONE DEI PRODOTTI	
1.5	RIESAME DIR ALMENO ANNUALE	
2.2.1	SPECIFICHE DI PRODOTTO	
2.2.2	ESECUZIONE ANALISI PERICOLI E LORO ALLOCAZIONE	
2.2.3	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
2.4	COSTRUZIONE DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO	
2.5	VERIFICA DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO	
2.7	DETERMINAZIONE DEI CCP	
2.8.2	LINEE GUIDA PER LC CON VALUTAZIONI SOGGETTIVE	
2.8.3	VALIDAZIONE DEI CCP	
CP02-sez1-BRC-mag08		40

BRC		I nuovi requisiti
2.10.1	AC PER SUPERAMENTO LC	
2.11.2	ESITI AUDIT AL TEAM HACCP	
2.1.3.1	RIESAME PIANO HACCP PER NUOVI PRODOTTI	
2.13.2	RIESAME ANNUALE PIANO HACCP	
3.4.3	GESTIONE ASPETTATIVE DEL CLIENTE	
3.4.1	DEFINIZIONE RESPONSABILITA' COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE	
3.5.1	ESECUZIONE AUDIT	
3.7.3.5	CONSERVAZIONE DELLE REGISTRAZIONI IN RELAZIONE A REQUISITI LEGALI	
3.9.1	CONSERVAZIONE DELLA IDENTIFICAZIONE	
3.9.2	TEST DI TRACCIABILITA' E BILANCI DI MASSA	

BRC		I nuovi requisiti
3.9.3	COMUNICAZIONE E CONSERVAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DI CLAIM	
3.11.1	GESTIONE DEGLI INCIDENTI	
3.11.7	COMUNICAZIONE ALL'ODC IN CASO DI RITIRO DEL PRODOTTO	
4.1.2	AUDIT DELLE AREE ESTERNE	
4.1.4	GESTIONE VIE D'ACCESSO ESTERNE ALLA FABBRICA	
4.2.1	REGISTRAZIONI ACCESSI	
4.2.2	CONTROLLO STATO SALUTE VISITATORI	
4.2.6	AUTORIZZAZIONI DEL SITO ALLA PRODUZIONE	
4.3.1.7	GESTIONE DELLE STRUTTURE TEMPORANEE	
CP02-sez1-BRC-mag08		42

BRC		I nuovi requisiti
4.3.1.9	SEPARAZIONE AREE DI PRODUZIONE PER PRODOTTI AD ALTO RISCHIO	
4.3.1.10	CONTAMINAZIONE DA PATOGENI PER PRODOTTI AD ALTO RISCHIO	
4.3.2.4.2	PROTEZIONE DEI VETRI	
4.3.2.7.1	IMPIANTI DI VENTILAZIONE	
4.4.2	QUALITA' ACQUA E SUOI DERIVATI	
4.5.3	CONFORMITA' AL CONTATTO ALIMENTARE	
4.6.4	ISPEZIONI DELLE ATTERZZATURE CONTRO LA CONTAMINAZIONE	
4.6.8	MATERIALI IMPIEGATI IN MANUTENZIONE	
CP02-sez1-BRC-mag08		43

BRC		I nuovi requisiti
4.6.6	GESTIONE MANUTENTORI ESTERNI	
4.6.7	IGIENE DURANTE LA MANUTENZIONE	
4.7.4	TIPOLOGIE DISPOSITIVI LAVAMANI	
4.7.6	GESTIONE DELLE AREE FUMO	
4.7.9	AREE	
4.8.1	CONTROLLO CONTAMINAZIONE CHIMICO FISICA	
4.8.3.2	DIVIETO LAME SEGMENTATE	
4.8.3.3	UBICAZIONE UTENSILI ED ATTREZZI	
4.9.2	GESTIONE DEI CIP	
4.11.3	REGOLE PER LOTTA AGLI INFESTANTI	
4.11.4	TIPOLOGIA TRAPPOLE	
CP02-sez1-BRC-mag08		44


BRC		I nuovi requisiti
4.11.5	TIPOLOGIA FLY KILLER	
4.11.8	VALUTAZIONE ESITI LOTTA INFESTANT	
4.12.1	CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI	
5.1.4	MANIPOLAZIONE NUOVI PRODOTTI	
5.1.5	ADEGUATEZZA PACKAGING	
5.1.7	COMUNICAZIONI ETICHE, PRESTAZIONALI DEL PRODOTTO	
5.1.8	GESTIONE DELLA PROGETTAZIONE PRODOTTO	
5.2.1.2	PRESENZA ALLERGENI	
5.2.1.3	PREVENZIONE DELLA CROSS CONTAMINAZIONE	
CP02-sez1-BRC-mag08		45

BRC		I nuovi requisiti
5.2.1.5	DICHIARAZIONE ASSENZA ALLERGENI	
5.2.1.6	METODI E VALIDAZIONE PULIZIE	
5.2.1.7	FORMAZIONE PERSONALE SULLE MANIPOLAZIONI MATERIALI	
5.2.2.1	CONSERVAZIONE DELLA IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	
5.2.2.2	PERCORSI DELLE POTENZIALI CONTAMINAZIONE	
5.3.1	PRESENZA DISSPOSITIVI PER DETERMINAZIONE CORPI ESTRANEI	
5.3.2	GESTIONE DEL MD	
5.3.3	CARATTERISTICHE DEL MD	
CP02-sez1-BRC-mag08		46

BRC		I nuovi requisiti
5.4.1	CONFORMITA' DEL PACKAGING	
5.4.2	MODALITA' STOCCAGGIO DEL PACKAGING	
5.5.1.2	TREND RISULTATI ANALITICI	
5.5.1.3	VALIDAZIONE PER QUALITA' PRODOTTO ED ANALISI ORGANOLETTICHE	
5.5.1.4	VALUTAZIONE SHELF LIFE	
5.5.2.1	ESECUZIONE TEST SU PATOGENI	
5.5.2.2	CONTAMINAZIONE DERIVANTE DA TEST DI LABORATORIO	
6.1.1	APPLICAZIONE CCP	
6.1.3	FORMAZIONE PERSONALE PER MONITORAGGIO PROCESSO	
CP02-sez1-BRC-mag08		47


BRC		I nuovi requisiti
6.1.4	GESTIONE DEI DISPOSITIVI D'ALLARME	
6.1.7	CONTROLLO DELL'ETICHETTATURA E DEL PACKAGING	
6.3.1	GESTIONE STRUMENTI DI MISURA	
7.2.2	DEFINIZIONE DEI PERCORSI AZIENDALI	
7.2.4	ACCESSO DEI MANUTENTORI	
7.5.2	CARATTERISTICHE INDUMENTI PERSONALI	
7.5.4	LAVAGGIO INDUMENTI	
7.5.9	TIPOLOGIE GUANTI	
7.5.10	INDUMENTI PER PRODOTTI AD ALTO RISCHIO	
CP02-sez1-BRC-mag08		48

 <small>ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ</small>	
LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA IFS	
1.1.2	PQ
1.2.1	ORGANIGRAMMA
1.2.2	COMPETENZE, MANSIONI E DELEGHE
2.2.2	CONTROLLO DEI DOCUMENTI
3.2.1.1	REGOLAMENTO IGIENICO PERSONALE
3.2.2.6	LINEE GUIDA LAVAGGIO INDUMENTI
3.2.3.1	COMUNICAZIONE PER LE MALATTIE INFETTIVE
3.3.1	PROGRAMMI DI FORMAZIONE
49	CP02-sez1-BRC-mag08 49

 <small>ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ</small>	
LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA IFS	
4.7.3	PROGRAMMA CAMPIONAMENTO PER VERIFICA EFFICACIA PULIZIE
4.12.5	MANUTENZIONE DEI VEICOLI
50	CP02-sez1-BRC-mag08 50

LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA BRC	
2.6.3	GIUSTIFICAZIONE DEL LIVELLO DEL RISCHIO
2.10.2	MANIPOLAZIONE PRODOTTI PERICOLOSI
3.1.1	PQ
3.3.2	RESPONSABILITA' DEL PERSONALE
3.6.1	GESTIONE DEI FORNITORI
3.7.2.4	GESTIONE DELLE MODIFICHE ALLA SPECIFICHEI
3.11.2	GUIDA PER LO STAFF SUGLI INCIDENTI
3.11.3	GESTIONE DEGLI INCIDENTI
3.11.4	GESTIONE RICHIAMI E RITIRI

LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA BRC	
4.8.3.1	REGOLE PER L'USO DEI METALLI AFFILATI
4.8.4.2	MANIPOLAZIONE DEL VETRO
4.8.4.3	GESTIONE ROTTURA VETRO
4.8.6.2	REGOLE PER MINIMIZZARE CONTAMINAZIONE DA CORPI ESTRANEI
4.9.1	PULIZIE DELLA FABBRICA
4.9.3	REGOLE PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLE PULIZIE
4.11.3	GESTIONE LOTTA INFESTANTI
4.12.3	GESTIONE CONTROLLI DI TEMPERATURA
4.12.8	MANUTENZIONE DEI VEICOLI

	
LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA BRC	
5.2.2.2	POLITICHE PER MANIPOLAZIONE MP, MS, SL E PF
5.2.1.6	PULIZIE
5.3.1	GIUSTIFICAZIONE ASSENZA DEI RILEVATORI CORPI ESTRANEI
5.3.3	REGOLE PER LA GESTIONE NEI CASI DI RILEVAMENTO CORPI ESTRANEI METALLICI
5.5.2.4	METODICHE ANALITICHE
5.5.2.5	GIUSTIFICAZIONE NEL CASO DI ADOZIONE DI METODICHE ANALISI NON ACCREDITATE

	
LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA BRC	
7.3.1	REGOLAMENTO IGIENICO PERSONALE
7.3.2	POLITICA SULL'USO DEI GIOIELLI
7.4.3	COMUNICAZIONE PER LE MALATTIE INFETTIVE
7.1.3	PROGRAMMI DI FORMAZIONE
7.1.2	REGOLE DI MONITORAGGIO DEI CCP


 ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

LE REGISTRAZIONI



DOVE E' NECESSARIO UN CONTROLLO E' NECESSARIA UNA REGISTRAZIONE

UN CONTROLLO NUMERALE GENERA UNA REGISTRAZIONE NUMERALE




55
CP02-sez1-BRC-mag08
55


 ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

LE REGISTRAZIONI



LA PRESENZA DI UNA REGISTRAZIONE EVIDENZIA L'ESECUZIONE DEL CONTROLLO

LA PRESENZA DI UNA REGISTRAZIONE EVIDENZIA L'ESITO DEL CONTROLLO




STANDARD BRC / IFS

- I PRODOTTI STAGIONALI SONO QUELLI IN CUI LA LORO PRODUZIONE IMPIEGA UN PERIODO DI MASSIMO 6 MESI ANNUI
- QUANDO IN UN AZIENDA PRODOTTI DI RATING DIVERSI SONO REALIZZATI, PREVALE LA FREQUENZA DI AUDIT PREVISTA PER LA CERTIFICAZIONE HIGHER



CP02-sez1-BRC-mag08

57