

ORGANIZZAZIONE



	Requisiti	Opzioni	(1)	Note (2)
O1	Sono definite e rese note all'interno dell'organizzazione le responsabilità e le autorità per la conduzione dei processi. In particolare sono individuati i responsabili dell'organizzazione per gli aspetti tecnici e di marketing attinenti il marchio.	Documentazione attestante responsabilità ed autorità all'interno dell'organizzazione (organigramma nominativo o altro)		
O2	L'organizzazione pianifica, conduce, documenta audit (interni e presso le aziende agricole). I criteri degli audit coprono i requisiti del presente disciplinare.	Certificazione di parte terza secondo schemi che coprono i requisiti del presente disciplinare Presenza di procedure relative alle modalità di pianificazione, conduzione e documentazione degli audit e di registrazioni che ne attestino l'applicazione		
O3	Le procedure interne di riesame del contratto assicurano che l'organizzazione abbia analizzato attentamente i requisiti del cliente, prima di accettare un contratto o un ordine: definendo le responsabilità e l'autorità per il riesame dei documenti contrattuali (soprattutto in presenza di capitolati tecnici complessi); definendo responsabilità e modalità per le comunicazioni con i clienti in casi di ambiguità, di richiesta di modifiche, deroghe e concessioni a quanto stabilito. Sono conservate le registrazioni dei risultati dei riesami e delle azioni conseguenti.	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 oppure certificazione BRC-IFS (o altri standard che coprano il requisito) Presenza di procedure relative alle attività di riesame dei requisiti del cliente e di registrazioni che ne attestino l'applicazione		
O4	L'organizzazione ha aperto canali di comunicazione (esempi: n° verde, sito internet, centro visitatori/punti immagine) con i consumatori per fornire informazioni sui prodotti (inclusi quelli che si fregiano del marchio). Tutte le informazioni messe a disposizione del consumatore sono veritiere, esaustive, non ambigue.	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 Presenza di canali di comunicazioni funzionanti. Le informazioni fornite ai consumatori in qualsiasi forma sono coerenti, veritiere, non ambigue		ENTRO GENNAIO 2008
O5	L'organizzazione mantiene attive procedure documentate per la gestione dei prodotti non conformi e dei reclami. Nel caso di reclami provenienti da consumatori attinenti prodotti che si fregiano del marchio, tali procedure prevedono un tempo massimo di risposta al consumatore di 7 giorni. Sono conservate le registrazioni relative alla gestione dei reclami.	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001, oppure secondo altri standard riconosciuti (BRC, Eurepgap ecc.) che coprano il requisito e procedura documentata conforme al requisito Presenza di procedure documentate e registrazioni relative alle attività di gestione dei reclami e dei prodotti non conformi		

O6	Sono documentate le procedure che disciplinano le attività di approvazione, emissione, distribuzione della documentazione e la gestione e conservazione delle registrazioni (con particolare riferimento a quelle che dimostrano la conformità del prodotto ai requisiti). Tali procedure includono le modalità e le responsabilità di conservazione e gestione della documentazione, dei dati e delle informazioni provenienti dall'esterno (da clienti, fornitori eccetera) o d'aggiornamento normativo/legislativo e relativa disseminazione delle informazioni all'interno dell'organizzazione	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001, oppure secondo altri standard riconosciuti (BRC, Eurepgap ecc.) che coprano il requisito		
		Presenza di procedure documentate attinenti il requisito e relativa applicazione		
O7	Negli stabilimenti in cui si conferisce, lavora, condiziona, trasforma, confeziona il prodotto, è mantenuto attivo un sistema di autocontrollo igienico sanitario che copre i seguenti requisiti: include tutti i prodotti esistenti; utilizza i principi del Codex Alimentarius; è eseguita l'analisi dei pericoli identificando quelli che devono essere eliminati o ridotti a livelli accettabili per garantire la salubrità degli alimenti; vi è la registrazione della valutazione almeno qualitativa del rischio; sono definiti i limiti critici per lo stato di controllo di ogni (eventuale) PCC; il sistema di monitoraggio dei PCC (eventuali) include i metodi, i criteri, le responsabilità e le frequenze di controllo; in ogni caso, sono definiti i programmi di gestione inerenti i prerequisiti igienico sanitari (pulizie, manutenzione, lotta agli infestanti, ecc.)	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 (ovvero certificazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario o certificazione secondo standard BRC-IFS)		
		Presenza del Manuale di Autocontrollo in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e di registrazioni che coprano il requisito		
O8	Vi sono procedure per prevenire la contaminazione crociata (fisica, chimica o biologica) del prodotto dal ricevimento delle materie prime fino alla consegna dei prodotti finiti. Tali procedure considerano: il flusso del prodotto la natura delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti o la presenza ed i movimenti necessari al personale o le attrezzature il flusso e le caratteristiche dell'aria	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 (ovvero certificazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario o certificazione secondo standard BRC-IFS)		
		Presenza del Manuale di Autocontrollo in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e di registrazioni che coprano il requisito		
O9	Vi sono procedure scritte per la gestione dei frammenti di vetro e plastica presenti, nei luoghi di manipolazione del vetro e della plastica	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 (ovvero certificazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario o certificazione secondo standard BRC-IFS) e procedura documentata che copre il requisito		
		Presenza del Manuale di Autocontrollo in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e di registrazioni che coprano il requisito		

O10	All'atto della raccolta dei prodotti, è condotta un'analisi a campione sugli stessi per accertare il livello di residui eventualmente presenti. Se sono presenti diversi magazzini di conferimento, stoccaggio e lavorazione, il campione è stratificato di conseguenza. Il piano di campionamento scaturisce da un'analisi del rischio. I risultati delle analisi dei residui sono registrati e riconducibili all'azienda agricola.	Presenza di certificazioni secondo standard riconosciuti (ISO 9001, Eurepgap, BRC-IFS, disciplinari di produzione integrata) e piano di campionamento e controllo conforme al requisito		
		Presenza di prassi e registrazioni che coprano il requisito		
O11	È presente una procedura documentata riguardante gli eventi che possono essere considerati "crisi alimentare" che garantisca: una sollecita informazione ai clienti nel caso sia stato consegnato loro un prodotto sospetto (ovvero, se del caso, il ritiro del prodotto stesso dal mercato); la possibilità di essere efficacemente eseguita in ogni momento; di conoscere le quantità di prodotto sospetto consegnate e stoccate presso l'azienda	Presenza di certificazioni secondo standard riconosciuti (ISO 9001, Eurepgap, BRC-IFS) e procedura di richiamo che copra il requisito		
		Presenza di prassi e registrazioni che coprano il requisito		

- (1) Nel caso sia disponibile una certificazione che copre il requisito è necessario richiamarla nella nota a fianco e allegarne copia alla domanda
- (2) In tutti i casi in cui l'opzione scelta faccia riferimenti a procedure, disciplinari, manuali o altri documenti, è necessario richiamarli in nota a fianco

Si allegano i seguenti documenti:

- eventuali certificazioni indicate nella SEZIONE
- la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente

In fede _____ (timbro e firma)