

Al via l'ottava versione dell'IFS Food

Applicabile dal 1° ottobre, sarà obbligatoria dal 1° gennaio 2024

di *Angela Evangelista*

Esperta di Regolatorio e Sicurezza alimentare

Un quadro delle novità introdotte dalla nuova versione e il loro impatto sulle aziende del settore agroalimentare certificate con quella precedente

Lo scorso aprile è stata pubblicata la nuova versione dell'IFS Food (la n. 8), un aggiornamento dello standard che ha avuto come scopo principale quello di allinearlo al Codex Alimentarius e alla ISO 22003-2 e contestualmente renderlo più efficiente e pratico sia per le aziende che lo applicano sia per gli auditor.

L'IFS Food si basa sugli aspetti generali di un Sistema di Gestione della Sicurezza e della Qualità alimentare che pone forte enfasi ai temi di sicurezza, qualità, legalità, autenticità e conformità ai requisiti specifici richiesti dal cliente.

La versione 8 è applicabile dal 1° ottobre, ma sarà obbligatoria – salvo alcune situazioni di deroga – a partire dal 1° gennaio 2024.

Vediamo brevemente in cosa consiste l'IFS e quali

sono i suoi principi cardine, per poi affrontare i principali cambiamenti apportati e cosa, nella pratica, comportano per le aziende del settore agroalimentare già certificate secondo questo standard.

Che cos'è lo standard IFS e quali vantaggi apporta

L'IFS Food è uno degli standard internazionali riconosciuti dal GFSI (*Global Food Safety Initiative*) ed è applicabile alle aziende agroalimentari che effettuano una "trasformazione" di alimenti e/o alle aziende che confezionano alimenti.

L'obiettivo della certificazione IFS è quello di valutare se i processi produttivi di un'azienda alimentare sono in grado di realizzare prodotti sicuri, legali e conformi alle specifiche dei clienti. Gli audit IFS si concentrano sia sui prodotti sia sui processi.

Tutti gli standard IFS sono standard di sicurezza e di qualità applicabili a livello mondiale che forniscono trasparenza e confrontabilità lungo l'intera filiera alimentare post raccolta.

È importante ricordare che l'IFS definisce 10 requisiti KO (requisiti essenziali che riguardano temi fondamentali che il produttore deve sviluppare e implementare per raggiungere la conformità). I requisiti KO sono i seguenti:

- 1.2.1 Governance aziendale e impegno della Direzione
- 2.3.9.1 Sistema di monitoraggio per ogni punto critico di controllo
- 3.2.2 Igiene personale
- 4.1.3 Accordo contrattuale
- 4.2.1.3 Specifiche delle materie prime
- 4.12.1 Mitigazione del rischio corpi estranei
- 4.18.1 Rintracciabilità
- 5.1.1 Audit interni
- 5.9.1 Procedure di richiami, ritiri e incidenti
- 5.11.3 Azioni correttive

Perché la necessità di una nuova versione

La necessità di un aggiornamento dell'IFS Food, così come già successo per gli altri standard GFSI, è nata per:

- garantire maggiore compatibilità con i principi generali di igiene alimentare del Codex Alimentarius;

- garantire un maggiore rispetto delle richieste del GFSI;
- rendere più pratico e fruibile lo standard sia per le aziende alimentare sia per gli auditor degli enti di certificazione.

Da queste necessità nascono modifiche dei requisiti, cambiamenti nella terminologia e integrazione di nuovi requisiti.

Quali sono le novità dell'edizione 8

Passiamo quindi a prendere in esame le principali novità dello standard, affrontando quindi i diversi risvolti pratici.

In generale, la struttura dell'IFS cambia, passando da 6 capitoli a 5: il capitolo 6, dedicato alla *Food Defence* nella precedente versione, viene adesso inglobato nel capitolo 4 al requisito 4.21 (rendendo quindi anche più lineare la compilazione della check list di audit). Nel complesso, sono presenti 234 requisiti rispetto ai 237 della versione





7, cinque dei quali sono nuovi e otto sono stati integrati con altri o eliminati.

Si rilevano dei cambiamenti anche nella terminologia utilizzata nel testo, tra cui si evidenzia:

- la sostituzione del termine "assessment" con il termine "audit", in linea con la ISO 22003-2 e con tutti gli altri standard.
- termini come "disponibile", "è in atto" o "implementato" sono sostituiti con "documentato, implementato e mantenuto".
- una maggiore chiarezza nelle specifiche di alcune tempistiche, visto che in tutto il testo attività regolari e frequenti non vengono più descritte come "regolare" e "annuale", ma si esplicitano i periodi di tempo precisi (per esempio 12 mesi, 3 mesi e così via).
- laddove prima si indicava "sicurezza alimentare e qualità del prodotto" adesso si trova spesso l'unione dei quattro termini correlati "sicurezza alimentare, qualità del prodotto, legalità e autenticità".

Per quanto riguarda l'attribuzione del punteggio, la novità riguarda il fatto che il punteggio B diventa una deviazione: viene attribuito nel caso in cui l'auditor riscontri quasi piena conformità al requisito e attribuisce quindi 15 punti; nel caso di un requisito KO, si può adesso attribuire il punteggio B, rispondente però, in questo caso, a 0 punti. I requisiti KO possono essere valutati soltanto con A, B o D (= KO), mentre il punteggio C non è più possibile.

Altre novità riguardano il certificato: su questo verrà indicato lo status Star laddove sia stato emesso a seguito di audit non annunciato (sarà quindi riportato il simbolo di una stella vicino al logo dell'IFS Food). Lo stesso status sarà visibile anche sul database.

Inoltre, con il nuovo standard è consentito indicare nello scopo del certificato la denominazione del prodotto, quando rientra negli schemi di indicazione geografica (secondo il regolamento (UE) 1151/2012 e sue modifiche), ad esempio Dop o Igp. Poiché i *claim* relativi a questi schemi non

rientrano nella certificazione IFS Food, nel certificato, sotto lo scopo, verrà aggiunta la seguente clausola di esonero di responsabilità: “Lo schema di indicazione geografica “XXX” è una qualità estrinseca del prodotto, ma la sua valutazione non rientra nello scopo di certificazione IFS Food”. Visti gli aspetti generali, passiamo ad esaminare i diversi cambiamenti e le integrazioni portate ai requisiti di audit, prendendo in esame ogni capitolo dello standard.

Governance aziendale e impegno della direzione

Le aziende certificate IFS Food dovranno prevedere una modifica e integrazione della politica aziendale e del piano per la Cultura sulla Sicurezza alimentare (Csa). Infatti, in questo primo capitolo la nuova versione integra gli aspetti che devono essere presi in considerazione nella politica aziendale, aggiungendo quelli legati alla legalità e autenticità dei prodotti e il tema della sostenibilità. Inoltre, vengono esplicitati gli obiettivi minimi relativi alla Csa: la direzione aziendale dovrà prevedere una

comunicazione relativa alle politiche e le responsabilità in materia di sicurezza alimentare, la formazione, il riscontro dei dipendenti su tematiche attinenti e la misurazione delle prestazioni.

Nel requisito 1.3.1 si prevede poi, con maggiore dettaglio, che l’alta direzione debba garantire il riesame del Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza alimentare. Quest’attività deve essere pianificata entro un periodo di 12 mesi e la sua esecuzione non deve superare i 15. In questo modo, si dovrebbero superare le difficoltà nella disponibilità del riesame, incontrate nel passato dagli auditor. Inoltre, il riesame della direzione dovrà prendere in considerazione anche la *Food Fraud* e la *Food Defence* tra i diversi aspetti che erano già previsti in passato.

Il Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare e della Qualità

A parte qualche piccola maggiore specifica di alcuni punti (come, per esempio, che i diagrammi di flusso devono includere ogni fase del processo





e ogni misura di controllo e che devono essere datati), viene aggiunto un nuovo requisito – il 2.3.11.1. – che prevede la necessità di validazione del Piano Haccp, così come previsto già anche dal Codex Alimentarius.

Vengono inoltre integrate la documentazione e le registrazioni relative al Piano Haccp, includendo anche la formazione del personale incaricato alla gestione e monitoraggio dei punti critici di controllo (Ccp).

Gestione delle risorse

Sulla base della valutazione del rischio, l'azienda dovrà integrare i requisiti di igiene del personale, tenendo conto anche dell'uso di sigarette elettroniche o altro uso di tabacco, utilizzo di unghie e ciglia finte. Si dovrà inoltre prevedere il monitoraggio del rispetto dei requisiti di igiene con frequenza basata sulla valutazione dei rischi, ma con una cadenza minima che il nuovo standard fissa a "ogni 3 mesi". Viene inoltre inserito un requisito – il 3.2.4 – che prevede che venga implementato e mantenuto

un programma basato sul rischio per controllare l'efficacia dell'igiene delle mani.

Nel caso di tagli e abrasioni, viene esplicitato che i cerotti e i bendaggi debbano essere impermeabili. Per quanto riguarda la formazione e istruzione del personale, al requisito 3.3.1 si integra il programma della formazione, includendo anche la valutazione dell'efficacia di quest'ultima.

Importante specifica viene fornita al paragrafo 3.4.3: gli spogliatoi dovranno non avere accesso diretto solo alle aree di produzione di prodotti alimentari non imballati (la specifica sui prodotti non imballati non era prevista nella precedente versione).

Processi operativi

Questo capitolo – il quarto – è stato rivisto e integrato in diversi punti e su diversi argomenti.

Piani di analisi e monitoraggio

La prima integrazione del requisito dei processi operativi riguarda il KO n. 4.1.3, che prevede

l'inserimento di "piani di analisi e monitoraggio" tra gli aspetti da rispettare, nel caso in cui siano previsti da accordi con il cliente.

Sempre nell'ambito del rispetto dei requisiti dei clienti, il 4.1.4 prevede che il cliente debba essere informato non solo di non conformità rilevate dalle autorità competenti, ma anche in caso di deviazioni.

Nuovi prodotti

In relazione ai nuovi prodotti, il requisito 4.3.1 viene integrato esplicitando la necessità di una procedura documentata, che dovrà quindi essere implementata includendo come minimo un'analisi dei pericoli e una valutazione dei rischi associati. Inoltre, sempre nell'ambito dello sviluppo di prodotto, al requisito 4.3.3 si prevede (come già avvenuto in caso di modifica di prodotto) che si tenga conto anche del *rework* e dei materiali di confezionamento, così come dei requisiti del cliente e del monitoraggio del processo.

Infine, la nuova versione dello standard IFS Food prevede che vengano convalidate le raccomandazioni di preparazione (come già previsto), ma

solo laddove queste possano avere un impatto sulla sicurezza alimentare o sulla qualità del prodotto.

Acquisti

Passando al punto 4.4 e al tema relativo agli acquisti, i requisiti sono stati riformulati in soli 3 paragrafi (contro i precedenti 5), rafforzando in generale l'approccio basato sul rischio (per esempio, prevedendo una valutazione dei soli fornitori di servizi che hanno impatto sulla sicurezza alimentare e sulla qualità del prodotto).

Imballaggio

In merito all'imballaggio del prodotto, al requisito 4.5.1 si prevede la necessità non solo del monitoraggio dell'idoneità dei materiali di imballaggio a contatto, ma anche la loro convalida. Al 4.5.3 vengono inoltre forniti maggiori chiarimenti sui requisiti per l'etichettatura e la frequenza di monitoraggio e registrazione del controllo dell'imballaggio utilizzato.



Ubicazione dello stabilimento

Per quanto riguarda l'ubicazione dello stabilimento, il requisito 4.6.1 viene integrato prevedendo che la valutazione del rischio di contaminazione ambientale e le misure relative siano esplicitamente documentate e valutate nella loro efficacia e riesaminate almeno una volta ogni 12 mesi o ogni volta in cui si verifichino cambiamenti significativi.

La planimetria del sito, oltre a tutti i flussi già previsti nella precedente versione, dovrà includere anche il flusso dei prodotti semilavorati e rilavorati.

Pulizia e sanificazione

In materia di pulizia e sanificazione, il requisito 4.10.3 esplicita la necessità di designare un responsabile della verifica delle registrazioni delle attività di pulizia.

Corpi estranei e rischio chimico

Si integrano i requisiti del capitolo 4.12 "Mitigazione del rischio corpi estranei e del rischio chimico" con il 4.12.3, che prevede che tutte le sostanze chimiche presenti nel sito debbano essere idonee allo scopo, etichettate, conservate e maneggiate in modo da non presentare rischi di contaminazione.

Inoltre, è prevista una frequenza minima della manutenzione obbligatoria dei rilevatori dei metalli o di oggetti estranei ogni 12 mesi nel requisito 4.12.4. L'obbligo di test di funzionalità delle attrezzature utilizzati per il rilevamento di corpi estranei dovrà essere pianificato in base ad una valutazione del rischio specifica e, in caso di malfunzionamento, dovrà essere effettuata una valutazione dell'impatto sui prodotti e sui processi.

Per quanto riguarda gli interventi di manutenzione, questi vengono estesi anche ai locali di stoccaggio. In caso di acquisto di nuove apparecchiature, si inserisce il concetto di convalida della conformità delle stesse.

Tracciabilità

Per quanto riguarda la tracciabilità dei prodotti, due sono gli aspetti importanti che devono

essere sottolineati: il primo è che viene previsto che il sistema di rintracciabilità aziendale sia in grado di risalire non solo alle materie prime e ai materiali di confezionamento utilizzati, ma anche ai materiali che recano informazioni legali e/o pertinenti alla sicurezza alimentare (quindi le aziende dovranno essere in grado di rintracciare anche etichette e/o imballaggi secondari che riportano le informazioni destinate al consumatore, come data di scadenza e dichiarazione di allergeni). Il secondo aspetto è che diventa obbligatorio effettuare una volta l'anno non solo un test di rintracciabilità, ma anche un bilancio di massa (che sarà quindi parte integrante del test stesso).

Allergeni

Al punto 4.19.1 viene esplicitata la necessità di implementare una valutazione del rischio specifica per ogni materia prima per poter essere in grado di identificare gli allergeni che richiedono dichiarazioni, comprese le contaminazioni crociate. Inoltre, dovranno essere sviluppate misure basate sul rischio in tutte le fasi del processo, considerando tutti i potenziali rischi di contaminazione, includendo (con l'adeguamento a questa nuova versione) anche il rischio di contaminazione da personale (compresi appaltatori e visitatori). Le misure implementate dovranno essere inoltre monitorate.

Food Defence

Come ultima modifica, il capitolo 4 viene integrato con i requisiti relativi alla *Food Defence* (in precedenza riportati nel capitolo 6). La principale modifica prevede la gestione delle ispezioni esterne e delle visite regolamentari che deve ora essere inclusa nelle istruzioni procedurali.

Misurazioni, analisi, miglioramenti

Le prime integrazioni riguardano l'esecuzione dell'audit interno: questo deve prevedere la pianificazione della verifica di tutti i requisiti dello standard almeno ogni 12 mesi, con esecuzione al massimo entro 15 mesi. Deve essere prevista inoltre la valutazione dei rischi qualora



attività critiche per la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti debbano essere auditate con maggiore frequenza. Si presume, quindi, che le attività a maggior rischio vengano sottoposte ad audit con maggiore frequenza nell'arco dell'anno. Durante gli audit interni, dovranno essere documentate anche le conformità, le deviazioni e le non conformità, oltre alle azioni correttive necessarie.

Si dovrà quindi prevedere e adottare un rapporto di audit più completo ed articolato.

Nell'ambito del controllo e della validazione dei processi, il requisito 5.3.2 viene implementato prevedendo che le registrazioni dei parametri di processo che sono essenziali per garantire la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto siano, oltre che registrate in modo continuo e/o a intervalli appropriati, vengano protetti da accessi non autorizzati e/o modifiche (attraverso l'utilizzo, per esempio, di password o log-in). Viene aggiunto il requisito 5.6.2 per quanto riguarda l'analisi dei prodotti e del monitoraggio ambientale, che prevede che "sulla base dei rischi, i criteri per il programma di monitoraggio ambientale devono essere documentati, implementati e mantenuti".

Viene poi rafforzata la necessità di una valutazione tempestiva dei risultati analitici, al fine di identificare le tendenze ed effettuare una completa valutazione delle stesse.

Il paragrafo 5.11 non prevede più soltanto la gestione delle azioni correttive, ma in modo esplicito e più completo la gestione delle deviazioni, non conformità, correzione e azioni correttive. Viene inoltre esplicitato che l'analisi delle cause profonde deve essere prevista almeno per le deviazioni e le non conformità relative alla sicurezza alimentare, alla legalità, all'autenticità dei prodotti e/o al ripetersi delle deviazioni e delle non conformità. Infine, viene aggiunto un nuovo requisito – il 5.11.2 – che prevede che vengano implementate correzioni in caso di deviazioni e non conformità, aggiungendo quindi allo standard il concetto di correzione.

Si consiglia sempre una lettura approfondita di tutto lo standard (scaricabile gratuitamente sul sito internet dell'IFS) per la sua completa applicazione, così come si ricorda l'importanza anche della consultazione del glossario riportato in Appendix 12, come strumento utile per la corretta comprensione e interpretazione dello standard stesso.