



OFFICINA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

La QUALIFICA DEI FORNITORI nei
prodotti MDD

Gianni Di Falco, COMITATO SCIENTIFICO dell'OFFICINA PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE

04 Maggio 2022

Lo sviluppo della Marca Privata

Come e perché nasce la MDD

Origini e sviluppo

Risposta alle esigenze di competitività fra punti vendita

Alternativa alla “Marca Industriale”

Garantire maggior redditività rispetto alle marche leader

Creare fedeltà nel consumatore

In un primo tempo di qualità medio-bassa e con comunicazione scarsa sul prodotto

Cresce come importanza e qualità negli anni '70 con i “produits libres” di Carrefour (1976)

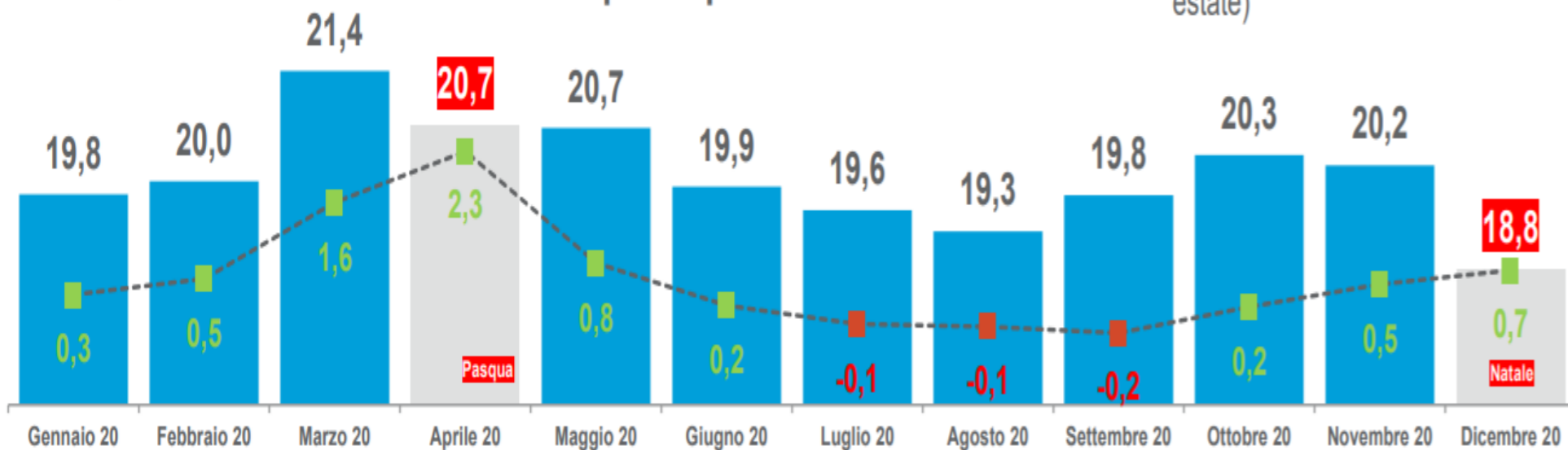
Nel 2020 la MDD raggiunge la quota del 20% superando gli 11,8 mld di fatturato

LCC – Fatturato in mio€ e Quota Valore della MDD – 2015-2020



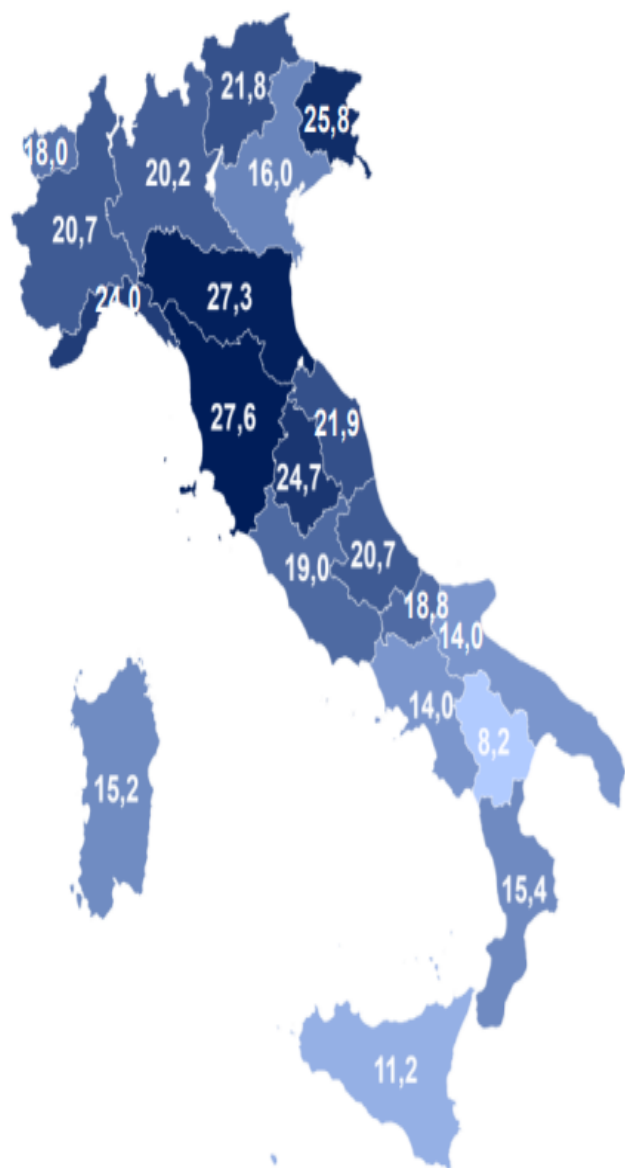
- Dal 2015 la MDD ha guadagnato 2,1 punti di quota con un incremento delle vendite del +34,4%
- Nel 2020 il fatturato ha superato gli 11,8 mld €. La quota cresce di +0,6 punti (>20,8 mld € includendo tutti i canali).
- Nei mesi di Lockdown, quota della MDD > 20
- Quota sempre in crescita (eccezione estate)

LCC – Quota Valore della MDD e Delta punti quota – Mesi 2020

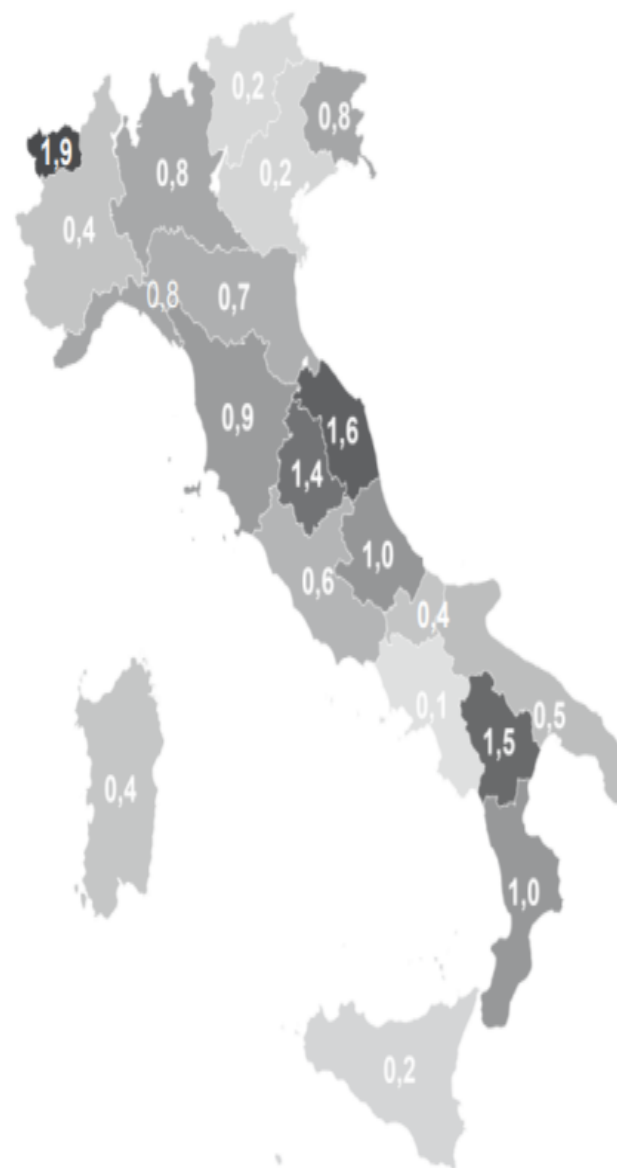


Emilia Romagna e Toscana sono le roccaforti della MDD. La MDD rimane debole al Sud anche se alcune regioni stanno iniziando a colmare il gap.

LCC – Il posizionamento competitivo della MDD nelle regioni italiane – 2020



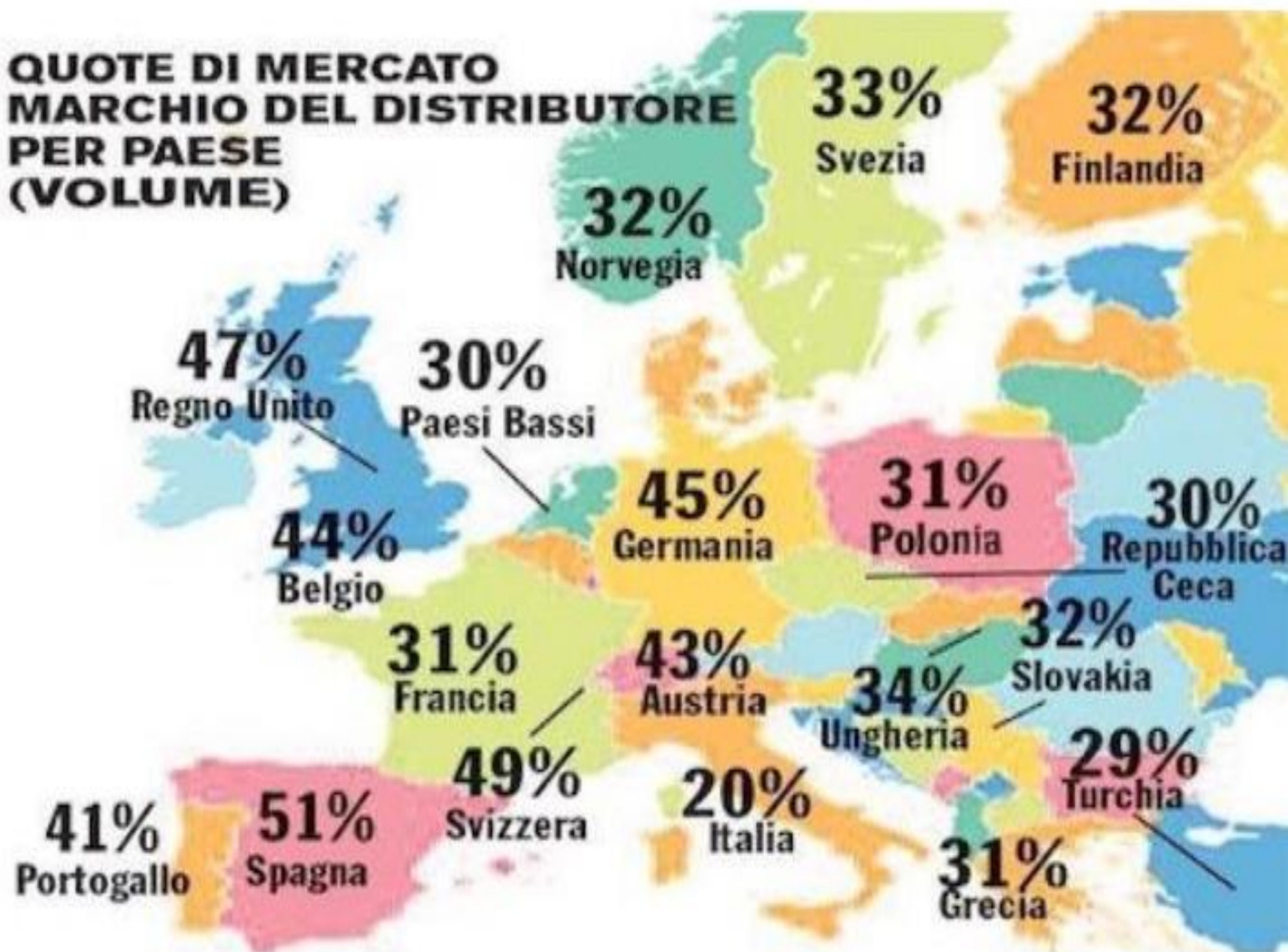
Quota MDD



Delta Quota



**QUOTE DI MERCATO
MARCHIO DEL DISTRIBUTORE
PER PAESE
(VOLUME)**



RESPONSABILITA'

**SOTTO IL PROFILO DELLA SICUREZZA DEI
PRODOTTI**

E

**SOTTO IL PROFILO DELLA CORRETTA
PRESENTAZIONE**

Le Responsabilità della MDD

- Per quanto riguarda gli aspetti relativi alla Sicurezza degli alimenti l'art.17 del Regolamento 178/02 prevede che “Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare” evidenziando quindi che se la produzione non è “una azienda controllata” dal Distributore la responsabilità resta in capo al Fornitore che produce il prodotto a Marchio

Le Responsabilità della MDD

- La GDO ha sotto il suo controllo l'accertamento della conformità del produttore e la sua sorveglianza ma resta valido l'assunto che in base alla portata dei criteri di cui all'art 14 Reg 178/02 da prendere in considerazione per determinare se un alimento è "a rischio" , tale valutazione debba passare in primo luogo per il Fornitore/produttore quale OSA primo responsabile dell'immissione sul mercato dell'alimento e della sicurezza dello stesso anche se il prodotto non è messo in commercio con un suo marchio.

Art. 8 Reg. CE 1169/11

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.
2. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

Gazzetta ufficiale

C 278

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

59° anno
30 luglio 2016

Sommario

II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2016/C 278/01

Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari 1

IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

I principali PRP richiamati dalla Comunicazione

Infrastrutture

Pulizia e disinfezione

Lotta contro gli animali infestanti

Manutenzione Tecnica e taratura

Contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione

Allergeni

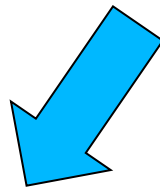
Gestione dei rifiuti

Controllo dell'acqua e dell'aria

Igiene del personale

Materie prima (selezione del fornitore e specifiche)

Controllo della temperatura



La Qualificazione dei Fornitori

Come garantirci approvvigionamenti
rispondenti alle aspettative

La qualificazione dei fornitori

- Il problema dei grandi numeri
- L'esigenza di garantire la conformità
- Le esigenze di flessibilità
- I fornitori particolari

Dal Manuale di Corretta Prassi GDO

PRP 10 QUALIFICA E MANTENIMENTO DEI FORNITORI

a. SCOPO

Definire le regole di carattere generale riguardanti l'approvvigionamento dei prodotti e dei servizi che impattano sulla sicurezza alimentare.

b. CAMPO DI APPLICAZIONE

- Fornitori di prodotti alimentari destinati ad essere venduti tali quali o previa lavorazione/manipolazione
- Fornitori di MOCA (materiali a contatto con gli alimenti)
- Fornitori di servizi

c. SELEZIONE DEI FORNITORI

La selezione di fornitori affidabili è un elemento determinante di un sistema di prevenzione del rischio, soprattutto per tutti quei pericoli legati alla responsabilità del produttore e non legate alla responsabilità del distributore che è invece responsabile di tenerle sotto controllo e garantire di mantenere lo stato di conformità precedentemente valutato, una volta che queste entrino nel suo ciclo produttivo. Considerando la numerosità dei fornitori e la diversa dimensione delle organizzazioni della distribuzione, le procedure di qualifica devono identificare gli strumenti appropriati in base all'applicazione della Valutazione del Rischio che permettano di definire le priorità e la intensità di intervento

La qualificazione può essere effettuata sia mediante attività di verifica diretta, quali test ed ispezioni, che con altre indirette quali l'acquisizione e la valutazione di documentazione. Le prestazioni del fornitore devono essere monitorate costantemente, anche mediante la analisi delle non conformità rilevate, la gestione dei reclami e le segnalazioni di organi pubblici.

La documentazione relativa alla qualifica dei fornitori può essere conservata presso una sede centrale.

IL PRP NELLA COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE

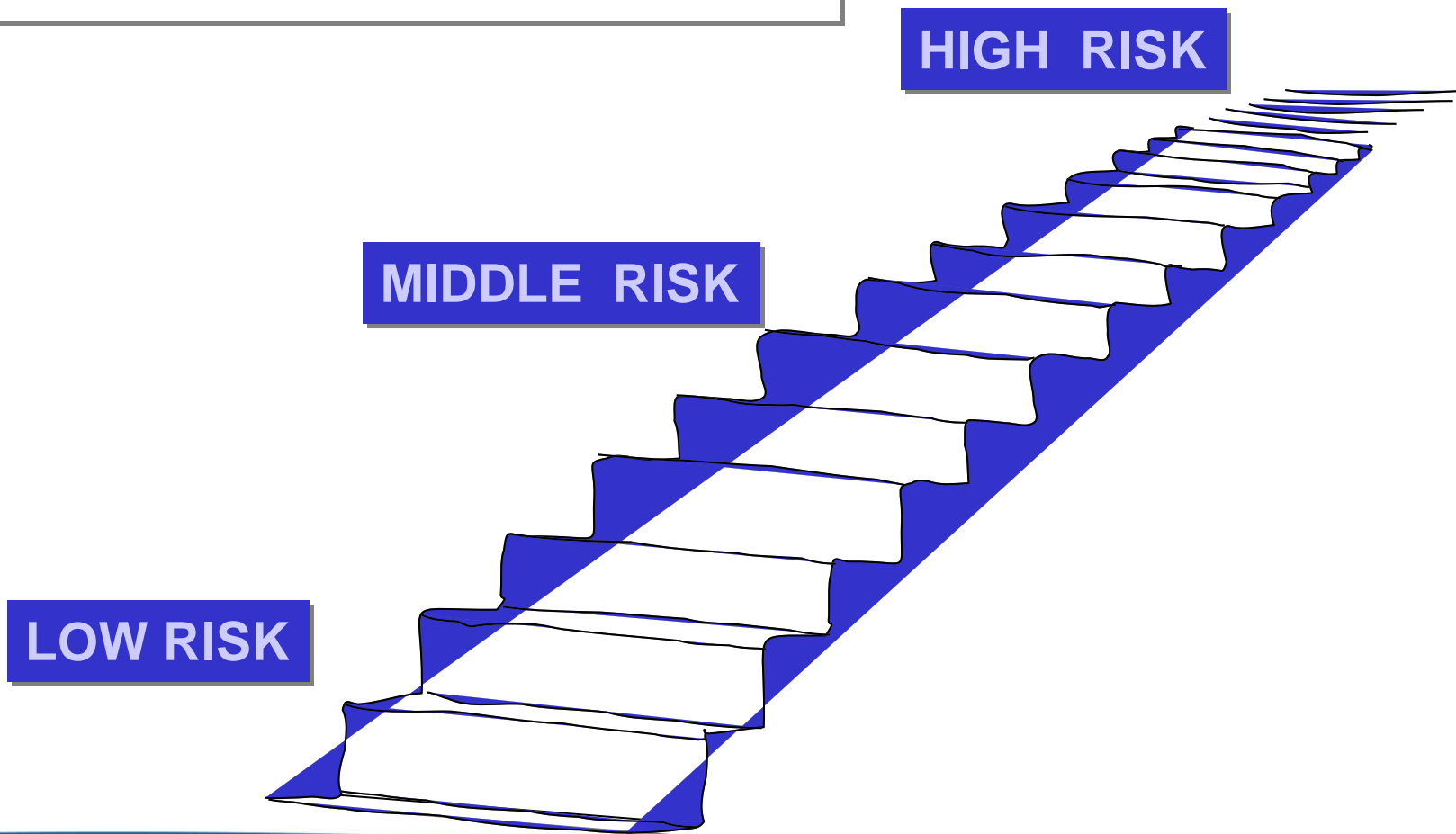
2.10. Materie prime (selezione del fornitore e specifiche)

- a) Andrebbe prestata attenzione non solo alla fornitura delle materie prime ma anche a quella di additivi, coadiuvanti tecnologici, materiali da imballaggio e materiali a contatto con gli alimenti.
- b) In funzione del grado di dettaglio del PRP e del piano HACCP dello stabilimento stesso può essere prevista una politica di approvvigionamento rigorosa, che preveda un accordo sulle specifiche (ad esempio quelle microbiologiche) e sulle garanzie igieniche e/o richieda un sistema certificato di gestione della qualità.
- c) A prescindere dagli accordi conclusi con il fornitore e dalle eventuali verifiche effettuate su quest'ultimo, diversi elementi potrebbero dare una buona indicazione della sua attendibilità quali l'omogeneità delle merci consegnate, il rispetto del termine di consegna convenuto, l'accuratezza delle informazioni aggiunte, una durata di conservazione o una freschezza sufficienti, l'uso di mezzi di trasporto puliti e adeguatamente equipaggiati, la sensibilizzazione in materia di igiene del conducente e degli altri addetti al trasporto degli alimenti, la corretta temperatura durante il trasporto, la soddisfazione a lungo termine ecc. La maggior parte di questi aspetti dovrebbe fare parte di un controllo al ricevimento. Può essere necessario sapere quali siano stati i carichi precedenti di un mezzo di trasporto al fine di applicare procedure di pulizia adeguate per ridurre la probabilità di contaminazione incrociata.
- d) Le condizioni di magazzinaggio nello stabilimento stesso dovrebbero tenere conto di eventuali istruzioni comunicate dal fornitore, dei principi del FIFO («first in, first out») o del FEFO («first expire, first out»), dell'accessibilità per l'ispezione da ogni lato (ad esempio evitando che le merci siano poste direttamente sul pavimento, contro le pareti ecc.).

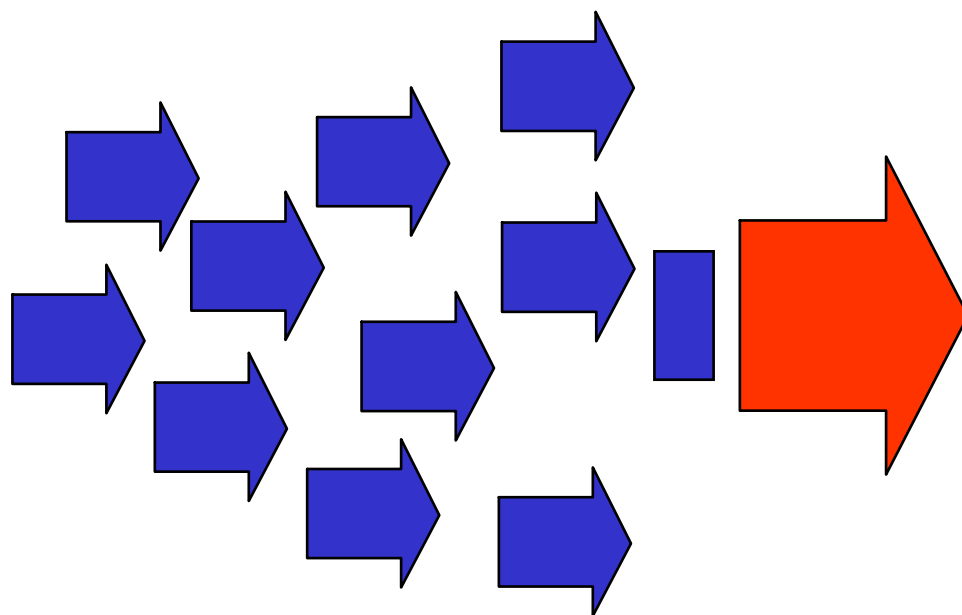
Le fasi della qualificazione

- Acquisizione dati - conformità legale
- Approfondimenti per fornitori particolari
- Verifiche dirette - audit di qualificazione
- Il Follow - up
- I piani di controllo
- Il mantenimento

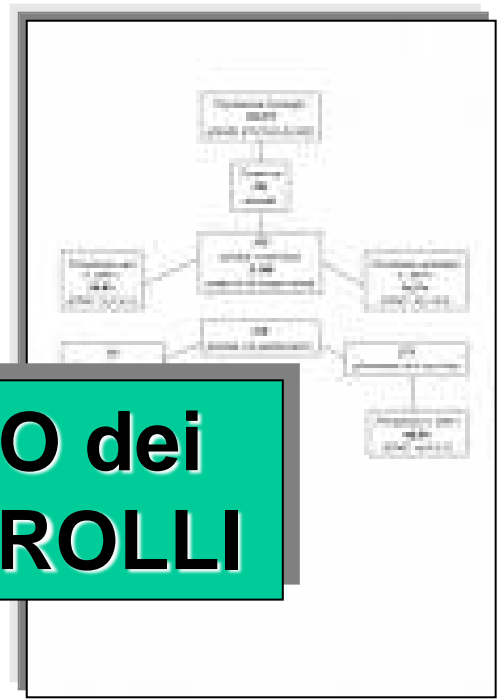
CLASSIFICAZIONE DEI FORNITORI



CLASSIFICAZIONE DEI PRODOTTI



**PIANO dei
CONTROLLI**



Dati provenienti dalle autorità di controllo nazionali ed internazionali e archivio storico

Elaborazione dati RASFF

Numero di notifiche pe	alcoholic beverages	bivalve molluscs and products thereof	cephalopods and products thereof	cereals and bakery products	cocoa and cocoa preparations, coffee and tea	compound feeds	crustaceans and products thereof	fats and oils	feed additives	feed materials	food additives and flavourings	food contact materials	fruits and vegetables	gastropods	herbs and spices	meat and meat products (other than poultry)	milk and milk products	non-alcoholic beverages	nuts, nut products and seeds	other food product / mixed	pet food	poultry meat and poultry meat products	prepared dishes and snacks	soups, broths, sauces and condiments	dietetic foods, food supplements and fortified	fish and products thereof	Totale complessivo
allergens			3			1				1		3							1				3		1	13	
biocontaminants											1								1							1	3
biotoxins (other)			2																								2
composition						1		2		1		4	1					1	1	1	2				5	19	
foreign bodies			1												1					1						1	4
heavy metals			1				1			1			1			1										2	7
industrial contaminants																									2		2
labelling absent/incomplete/incorrect																									1		1
migration												6															6
mycotoxins				1						1			3						2				1	1			9
non-pathogenic micro-orga	1																			1	1				1		4
organoleptic aspects																1							1				2
parasitic infestation																										1	1
pathogenic micro-organisms		6		1			1			1			1		2	11	7		1	3	2	15	2		1		54
pesticide residues				10	2			1		2			14		3					1			2		2		37
residues of veterinary medicinal products							1									1									1		3
GMO/Novel Foods										1			1						1	1							4
not determined (other)								1									2								1	1	5
Totale complessivo	1	6	1	18	2	1	4	4	1	6	2	10	24	2	6	14	7	1	6	9	5	15	6	4	13	8	176

Elaborazione dati RASFF

Categoria alimentare (più elementi)						
Anno 2022						
Numero di notifiche per mese						
	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Totale complessivo	
allergens		2				2
pathogenic micro-organisms	14		16	22	15	67
residues of veterinary medicinal products			1	1		2
not determined (other)					2	2
Totale complessivo		16	17	23	17	73

Elaborazione dati RASFF

Reference	DateOfCase	Month	Year	Mese	NotificationFrom	Subject	ProductCategory	CategoriaMinisteriale	Category	RiskDecision
2022.0024	03/01/2022 18:10	1	2022	Gennaio	Poland	Salmonella Infantis in chick	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	not serious;
2022.0028	04/01/2022 08:53	1	2022	Gennaio	Poland	Salmonella Enteritidis and S	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious;
2022.0046	04/01/2022 17:46	1	2022	Gennaio	Netherlands	Salmonella enteritidis in chi	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious;
2022.0113	07/01/2022 10:54	1	2022	Gennaio	Poland	Salmonella Derby in chilled	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	not serious;
2022.0115	07/01/2022 11:41	1	2022	Gennaio	Poland	Salmonella enterica ser. Ne	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	not serious;
2022.0144	10/01/2022 12:42	1	2022	Gennaio	Poland	Chicken kebab - Salmonella	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious;
2022.0148	10/01/2022 13:31	1	2022	Gennaio	France	Salmonella Enteritidis in fro	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious;
2022.0213	12/01/2022 16:01	1	2022	Gennaio	Poland	Salmonella spp. in frozen ch	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious;
2022.0565	28/01/2022 15:59	1	2022	Gennaio	Italy	Salmonella newport in carr	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	not serious;
2022.0500	26/01/2022 15:23	1	2022	Gennaio	Romania	Salmonella enteritidis in fro	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious;
2022.0466	25/01/2022 15:50	1	2022	Gennaio	Italy	Salmonella enterica ser. Ty	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious;
2022.0226	13/01/2022 13:10	1	2022	Gennaio	Poland	Salmonella CO in Chicken el	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious;
2022.0437	25/01/2022 10:45	1	2022	Gennaio	Poland	Salmonella Enteritidis in chi	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious;
2022.0355	19/01/2022 14:37	1	2022	Gennaio	Croatia	Salmonella spp. in turkey m	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious;
2022.1143	25/02/2022 17:45	2	2022	Febbraio	Lithuania	Salmonella Infantis in chille	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	not serious
2022.1139	25/02/2022 16:58	2	2022	Febbraio	Lithuania	Salmonella Infantis in chille	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious
2022.1101	24/02/2022 17:23	2	2022	Febbraio	Netherlands	Salmonella in minced chick	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious
2022.1034	22/02/2022 16:48	2	2022	Febbraio	Poland	Poultry carcasses, elements	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious
2022.0994	21/02/2022 12:46	2	2022	Febbraio	France	Salmonella enterica ser. En	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious
2022.0981	18/02/2022 17:30	2	2022	Febbraio	Poland	Meat, chicken element, offa	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious
2022.0960	18/02/2022 11:50	2	2022	Febbraio	Netherlands	Salmonella Enteritidis in org	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious
2022.0951	18/02/2022 10:14	2	2022	Febbraio	Slovenia	Salmonella entreritidis in p	poultry meat and poultry me	pollame	pathogenic	serious



WORDCLOUD-SEARCH

Search Product ...

No recent product searches. Search for a product and your previous searches will appear here

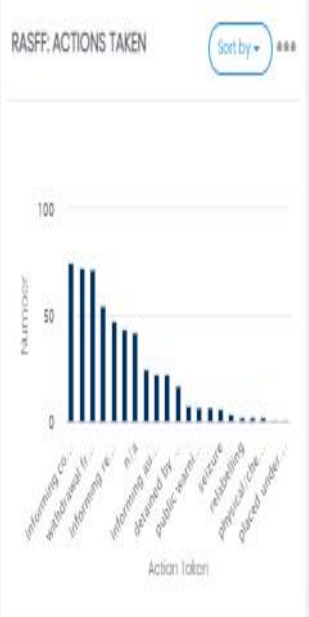
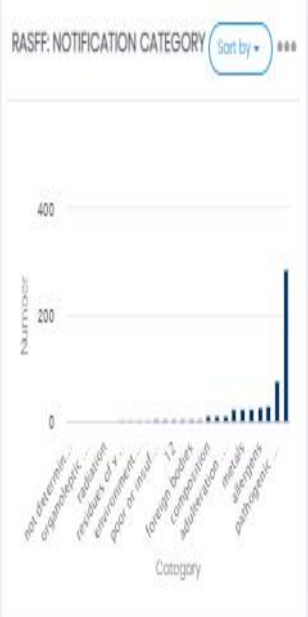
WHO RSS FEED

WHO issues its first emergency use validation for a COVID-19 vaccine and emphasizes need for equitable global access 31/12/2020

The World Health Organization (WHO) today listed the Cominaty, COVID-19 mRNA vaccine for emergency use, making the Pfizer/BioNTech vaccine the first to receive emergency validation from WHO since the outbreak began a year ago.

[Read More](#)

COVID-19 (One year later - WHO) 30/12/2020



IFS LATEST NOTIFICATIONS

Food Labelling Information System

Dear users,

Take a look at the European Commission's new Food Labelling Information System. This tool is designed to help all parties involved to ensure that the correct labelling elements are used on the packaging.

[IFS Risk Management | 02.02.2021 | External info](#)

[Food Authenticity Newsletter](#)

FDA: ALL LAST MESSAGES

Hickory Harvest Foods Issues Allergy Alert on Undeclared Almonds in Sprouts Vanilla Flavored Yogurt Covered Cranberries 09.02.2021

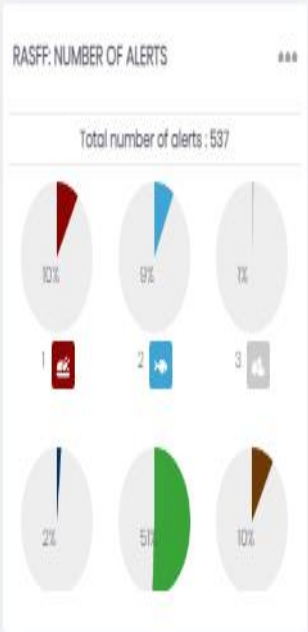
Hickory Harvest Foods of Akron, OH is recalling Vanilla Flavored Yogurt Covered Cranberries manufactured under the brand of Sprouts Farmers Market because they may contain undeclared Almonds. People who have an allergy or severe sensitivity to Almonds run the risk of serious or life-threatening al...

[Read More](#)

NEW: IFS Product Fraud Guideline

We are very happy to inform you that the IFS Product Fraud Guideline is now available in English. Further languages will follow soon.

[Read More](#) 18.05.2018



FOOD FRAUD PDF DOWNLOAD-LINK

[Download latest Report](#)

[Overview about all available reports](#)

MY AUDIT NOTIFICATIONS

No data found for your selection

Applicazione di sistemi di aggregazione dei dati

Ragione Sociale

Indirizzo

Codice Postale

Città **SENIGALLIA**

Provincia AN

Nazione ITALIA

Data modifica mercoledì 19 maggio 2021, 09:56

Livello Rischio **MEDIO**

Famiglia Fornitore

Visualizza Famiglie Fornitore

Società **CLIP MARITIME**

← Indietro

✎ Modifica

Elaborazione sintesi a punteggio

SCHEDA VALUTAZIONE FORNITORE 2021

Fornitore	APPETAIS ITALIA SPA	Punteggio	82.71%
Data Emissione Sc	1/2022	Livello di rischio	dato non disponibile
Punteggi sezioni			
1) QUESTIONARIO SELF - ASSESSMENT		100.00%	
2) AUDIT		89.17%	
3) MANTENIMENTO		70.00%	
A) ANALISI -TEST PERFORMANCE		97.06%	
N° ANALISI CONFORMI		33	
N° ANALISI NC		1	
N° ANALISI NCC CRITICHE		0	
B) FLASHAUDIT			
C) SEGNALAZIONI		55.00%	
N° TOTALI		3	
N°LIVELLO 1		1	
N°LIVELLO 2		0	
N°LIVELLO 3		0	
N°LIVELLO 4		2	
N°RITIRI		0	
D) STORICO FORNITORE		PUNTEGGIO ANNO-1	0.80
4) REATTIVITA		80.00%	
EVIDENZA DOC. RISOLUZIONE NC AUDIT		100.00	
RISPOSTA INCOMPLETA		0	
NON FORNITA RISPOSTA		0	

Importanza dell'audit

Verificare direttamente il fornitore mediante un audit diviene sempre più importante

L'esecuzione dell'audit è correlata al rischio

I fornitori prioritariamente verificati sono quelli con prodotti ad alto rischio e quelli dei prodotti di Marca Privata

L'audit può essere eseguito direttamente dal distributore , da enti incaricati o facendo ricorso alla certificazione

Il primo approccio all'audit di qualificazione : i protocolli aziendali

- I distributori predispongono standard interni soprattutto per i prodotti di Marca Privata
 - Da questi si sviluppano chek list di valutazione
- La valutazione viene fatta direttamente dal distributore
 - Oppure affidata ad un ente esterno specializzato (audit di parte seconda)

Le problematiche del sistema

Costi per l'esecuzione

Disomogeneità delle richieste

Traduzione della valutazione finale

Possibili cause di contenzioso

Responsabilità della valutazione

Le norme per la qualificazione del fornitore esistono già...

ISO 9000

ISO 22000

ISO 22005

UNI 10859

ISO 15161

Codex Alimentarius Alinorm 01/21

.....

Perché non usarle ?...

Sistema normativo risponde sono in parte alle esigenze specifiche del distributore

La applicazione selvaggia della certificazione di sistema ne ha danneggiato la credibilità

Sono emersi solo gli aspetti formali e non quelli sostanziali

Il distributore non si fida perché non ha il controllo della certificazione

Il sistema della normazione risulta lento e pesante

Alcuni distributori decidono di “farsi la norma”

..che non sono norme ma standard tecnici

Tengono conto delle esigenze del distributore nella qualificazione fornitore con particolare riguardo alle esigenze della Marca Privata

Nascono da gruppi di lavoro di distributori

Ma hanno un grande valore : sono quello che il cliente vuole

Verso il prodotto ed il processo

La tendenza è di focalizzare il prodotto ed il processo

Si passa dal “should” al “must” con introduzione di specifiche precise

Minor peso ai formalismi

....resta sempre l'ombra e la guida pesante dell'ISO 9000 integrata col sistema HACCP



IFS

International Featured Standard - version 7

IFS Food

Standard for auditing product and process compliance in relation to food safety and quality



VERSION 8 DRAFT

Il nuovo nato

international
food standard



version 3



METRO Cash & Carry

F.O.R.I.A
FIT FOR ORGANIZATION
RETAIL INTERNATIONAL AGENCY

GRUPE
CARSO

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

international
food standard



version 4
2004

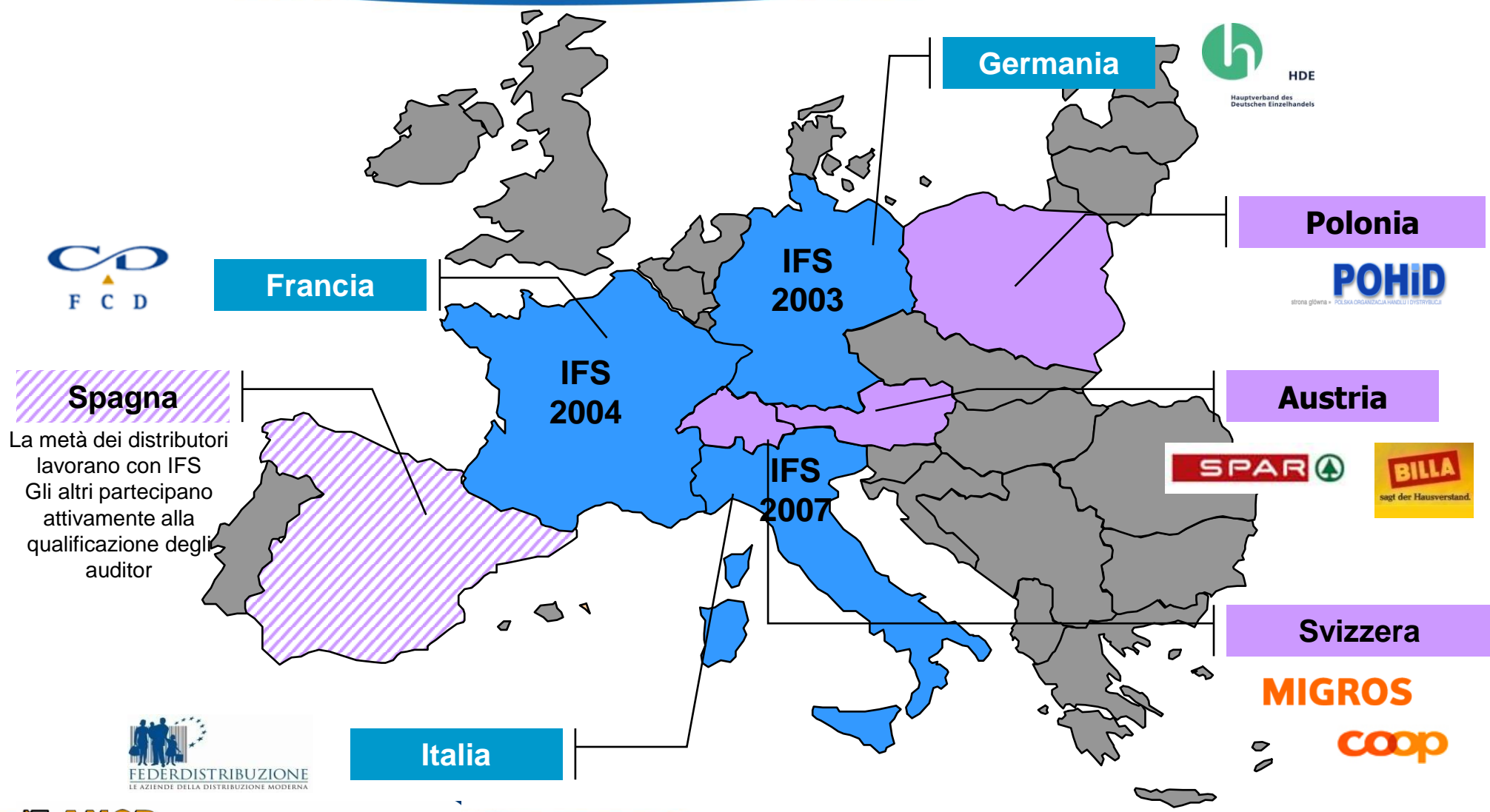


F.O.R.I.A
FIT FOR ORGANIZATION
RETAIL INTERNATIONAL AGENCY



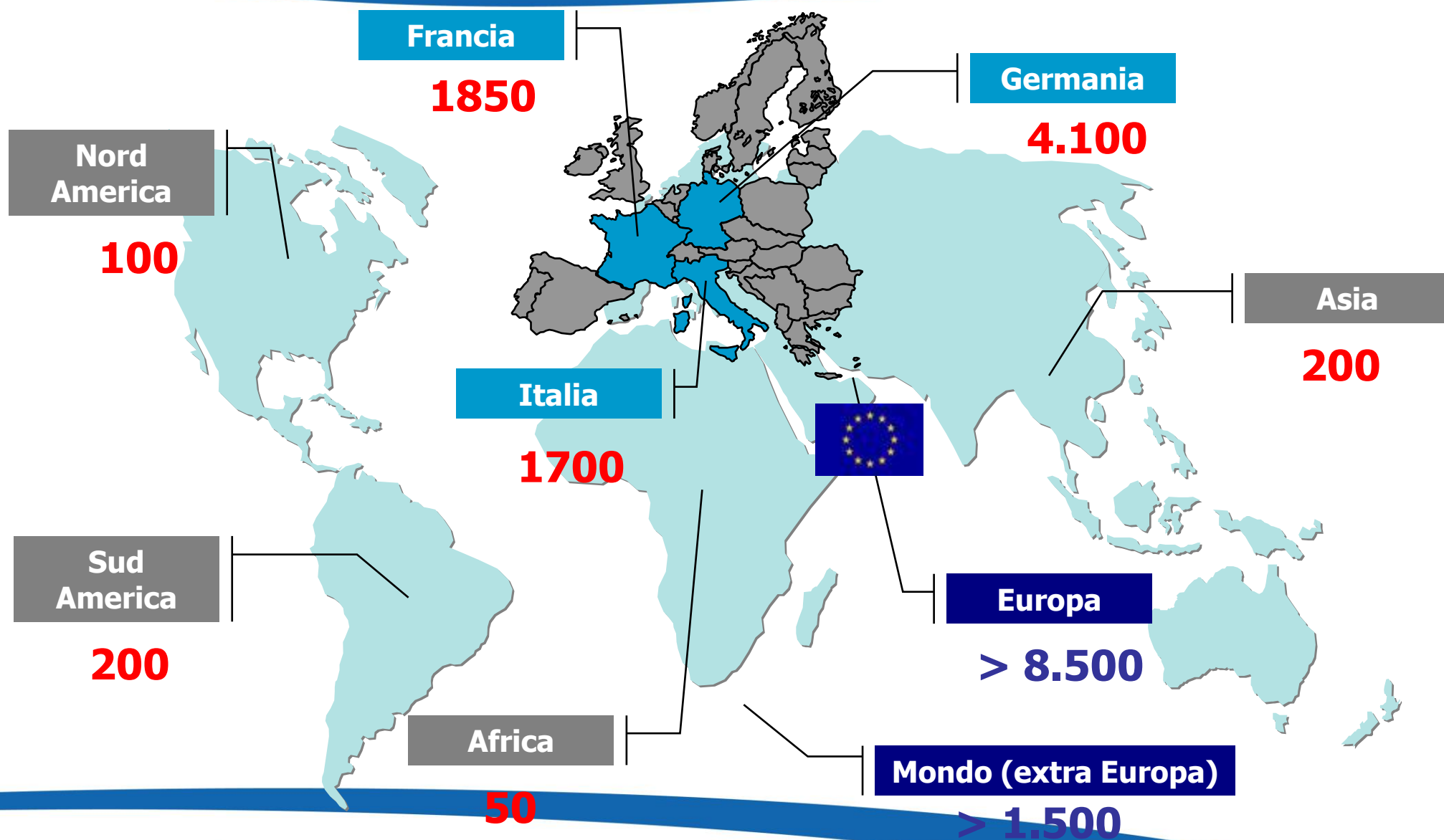

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

European standard – Versione 7 Rete dei distributori Europei



141 retailers hanno accesso al portale IFS

Dati su IFS Food: > 10.000 certificati



IFS

IFS Standards



Dal 2003 /
Versione 6



dal 2009 / Versione 1
Revisione del
processo da luglio
2014



dal 2006 /
Versione 2



dal 2013 /
Versione 1



dal 2010 /
versione 2



Da gennaio 2014,
Versione 1



Dal 2008 / Versione 1
Revisione del processo

in corso



Da marzo 2014/
Versione 1

Quali retailer lavorano attualmente con IFS



Altre aree speciali per

Industria/fornitori di servizi >

> Retailer

Enti di Certificazione IFS/
Auditor >

Consultants >

Retailer >

IFS come garantisce la qualità
dei tuoi prodotti >

> Quali retailer lavorano
attualmente con IFS

Testimonianze >

Retailer login >

Deviazione vs. non conformità

Deviazione



Risultato	Spiegazione
D	Deviazione
C	Deviazione
B	Deviazione – K.O. inclusa
A	Requisito conforme

Non soddisfazione di un requisito, ma assenza di un impatto negativo su prodotti/processi

Non adempimento di un requisito specifico

Non conformità



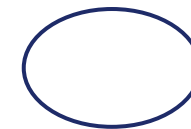
Risultato	Spiegazione
Maggiore	Non conformità maggiore

Risultato	Spiegazione
D	Non conformità K.O.

Nuovi punteggi nella IFS Food version 6

Audit protocol

Risultato	Spiegazione	Punti
D	Requisito non implementato	-20 punti
C	Requisito parzialmente implementato	5 punti
B	conformità quasi completa	15 punti
A	Requisito implementato	20 punti





Sistema dei punteggi - **maggiore**

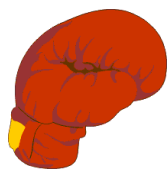
Non conformità maggiore – focus sui processi/focus sui prodotti

- inadempienza sostanziale dei requisiti dello standard IFS
 - non rispetto di aspetti di sicurezza alimentare
 - mancato rispetto di obblighi legali
- non conformità che costituisce un rischio effettivo per la salute dei consumatori

la designazione di non conformità maggiore si basa sulla perizia dell'auditor

Risultato	Spiegazione	Punteggio
Maggiore	Requisito non conforme	detrazione del 15% della somma totale

Sistema dei punteggi – K.O.








Risultato	Spiegazione	Numero di punti assegnati
A	Requisito conforme	20 punti
B	Quasi tutti gli elementi implementati	15 punti
C	Esistono alcuni elementi	<u>Punteggio « C » non consentito</u>
K.O. (=D)	Requisito non conforme	detrazione del 50% della somma totale

Sistema dei punteggi – 10 K.O.

- 1 Responsabilità dell'alta direzione (1.2.4.)
- 2 HACCP (2.1.3.8.)
- 3 Igiene personale (3.2.1.2.)
- 4 Specifiche relative alle materie prime – aspetti legali (4.2.2.)
- 5 Specifiche relative ai prodotti finiti - ricetta (4.2.3.)
- 6 Gestione dei corpi estranei (4.9.1.)
- 7 Sistema di rintracciabilità (inclusi OGM e allergeni) (4.16.1.)
- 8 Audit interno (5.1.1.)
- 9 Richiamo – ritiro di prodotti: Procedura di gestione (5.9.2.)
- 10 Azioni correttive (5.11.2.)

Condizioni per l'attribuzione di un certificato

Non conformità	Status	Azione dell'azienda sottoposta ad audit	Certificato
K.O.	Non approvata	<ul style="list-style-type: none"> ➤ implementazione del piano di azione ➤ programmazione di un nuovo audit iniziale 	
> 1 Maggiore e/o ≤ 75% dei requisiti conformi.	Non approvata	<ul style="list-style-type: none"> ➤ implementazione del piano di azione ➤ programmazione di un nuovo audit iniziale 	
Max 1 Maggiore e > 75% dei requisiti conformi.	Non approvata se non vengono intraprese ulteriori azioni	<ul style="list-style-type: none"> ➤ inviare piano di azione entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare ➤ Audit di follow-up max 6 mesi dopo la data dell'audit 	
> 75% e ≤ 95% dei requisiti conformi.	Approvata per IFS food livello base	<ul style="list-style-type: none"> ➤ inviare piano di azione entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare 	
> 95% dei requisiti conformi.	Approvata per IFS food livello superiore	<ul style="list-style-type: none"> ➤ inviare piano di azione entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare 	



Sei qui: > Home > IFS

International Featured Standards - IFS

Gli Standard IFS sono standard uniformi di prodotto, servizi ed alimentari. Essi garantiscono che le aziende certificate IFS producano un prodotto o forniscano un servizio conforme alle specifiche del cliente durante il continuo impegno sul miglioramento del processo.

IFS è stata fondata nel 2003 con il nome di International Food Standard . Da allora l'azienda, che registra una crescita annuale del 10,9%, ha ampliato la sua gamma di prodotti attraverso sei ulteriori Standard ed opera a livello globale.

Tutte le informazioni relative a IFS sono pubblicate in cinque lingue principali: tedesco, inglese, spagnolo, francese e italiano. IFS si prefigge lo scopo di garantire al cliente confrontabilità e trasparenza su tutta la filiera di fornitura al fine di ridurre i costi per i fornitori e i retailer. Questi obiettivi sono attuati non solo dal team IFS, ma anche dal Board IFS e dall'ITC (Comitato tecnico Internazionale di IFS).

- 6 standard e 3 programmi di sviluppo
- 26,000 certificati all'anno
- 105 enti di certificazione
- 1,300 auditor
- 90 paesi in 4 continenti
- 40 dipendenti
- decisioni fatte dall' ITC, board, team

Non esitate a contattarci per ulteriori chiarimenti

IFS



Benefici di IFS



Persona di contatto



Uffici IFS



Documenti generali



Struttura generale di IFS



Assicurazione qualità



IFS and FSMA



IFS Split Assessment



FAQ



Fornitore - Cerca un nuovo fornitore

[Home](#) > [Fornitore - Cerca un nuovo fornitore](#)[Standard IFS](#)[Standard KAT](#)

 Se vuoi trovare un nuovo fornitore, segui i seguenti passaggi. Per ricevere informazioni circa un fornitore che già conosci vai a [Fornitore - Controllo dello stato](#)

Standard IFS

IFS Food

 Includere Global Markets

Scopo di prodotto

3 Uova e ovoprodotti



Sotto scopi di prodotto

Tutto



Regione/Paese

Tutto



Livello

Tutto




tipo di audit

Tutto

 Home Gestione del fornitore ▾

Preferiti

Controllo dello stato

[Cerca un nuovo
fornitore](#) Modulo reclamo IFS Reportistica > Account >

Export

Visualizzo 1-10 di 26 elementi.

 Aziende con processi in outsourcing
 Aziende con esclusioni

COID ↑	Azienda	Paese ↑	Standard	Livello ↑	Tipo di audit ↑	Actions
73274	Mulan Group S.r.l. 26030 GADESCO-PIEVE DELMONA (CR)	Italia	IFS Food	livello base	Annunciato	
59523	AZIENDA AGRICOLA OVODIANA di CILIA Raffaella & Giusy S.S. 97013 Comiso (RG)	Italia	IFS Food	livello base	Annunciato	
67023	MANGIMIFICIO CENTRO IMBALLAGGIO SABBATANI & C. s.n.c. 47121 San Lorenzo in Noceto (FC)	Italia	IFS Food	livello superiore	Annunciato	
47909	GF OVODRY SPA 36020 Asigliano Veneto (VI)	Italia	IFS Food	livello superiore	Annunciato	
50693	SI.A.Z - SICILIANA AVICOLA ZOOTECNICA S.R.L. 94015 PIAZZA ARMERINA	Italia	IFS Food	livello superiore	Annunciato	
14643	EUROVO S.r.l. 40027 Mordano (BO)	Italia	IFS Food	livello superiore	Annunciato	
43648	FANTOLINO DISTRIBUZIONE SOCIETA' AGRICOLA A.R.L. 10070 CAFASSE (TO)	Italia	IFS Food 	livello superiore	Annunciato	

Home

Gestione del fornitore

Preferiti

Controllo dello stato

 Cerca un nuovo
fornitore

 Modulo reclamo IFS

 Reportistica

 Account



- Home
- Gestione del fornitore** ▾
- Preferiti
- Controllo dello stato
- [Cerca un nuovo fornitore](#)
- Modulo reclamo IFS
- Reportistica >
- Account >

Audit/certificato Agenda Dati azienda

IFS Food 6 - Higher level

Tipo di audit	Audit di certificazione - Annunciato - Approvato	Validità	02.04.2021
Scopi di prodotto	3 ▾ Egg and egg products	Prossimo periodo di audit	12.12.2020 - 20.02.2021
Descrizione del prodotto	Grading and packing of eggs in moulded paper fiber and plastic material containers Selezione e confezionamento di uova in contenitori di polpa di legno e materiale plastico.		

Documenti

[Certificato \(en\)](#)

Richiesto l'accesso alla documentazione

Dettagli

Ente di certificazione	TÜV Nord Cert	Tempo di audit	18.12.2019 10:00 - 19:00
Lead auditor	Francesco Mensurati		
co auditor	-		

Storia

elemento totali 1.

CEID	Standard	Digitare	Scopi di prodotto	Processi in outsourcing	Esclusioni	data audit/valutazione	Issue date	Valido fino
▾ 247041	IFS Food 6	Audit di certificazione	3 ▾ Egg and egg products	---	---	07.02.2019	04.04.2019	02.04.2020

Altre informazioni consultabili

Lista degli auditor abilitati per OdC

Possibilità di accedere:

- al punteggio
- al rapporto di audit completo

se il fornitore ha autorizzato all'accesso

Il Mantenimento del Fornitore

Il mantenimento : un processo continuo

La qualificazione del fornitore , con qualunque mezzo sia fatta , garantisce la rispondenza a requisiti stabiliti

I requisiti possono essere persi nel tempo dal fornitore

Esiste la necessità di garantire la continuità di affidabilità del fornitore

Gli strumenti del mantenimento

Audit periodici

Piani di analisi sui prodotti

Gestione delle non conformità e dei reclami

Valutazione della sua reattività

Convenzioni tripartite

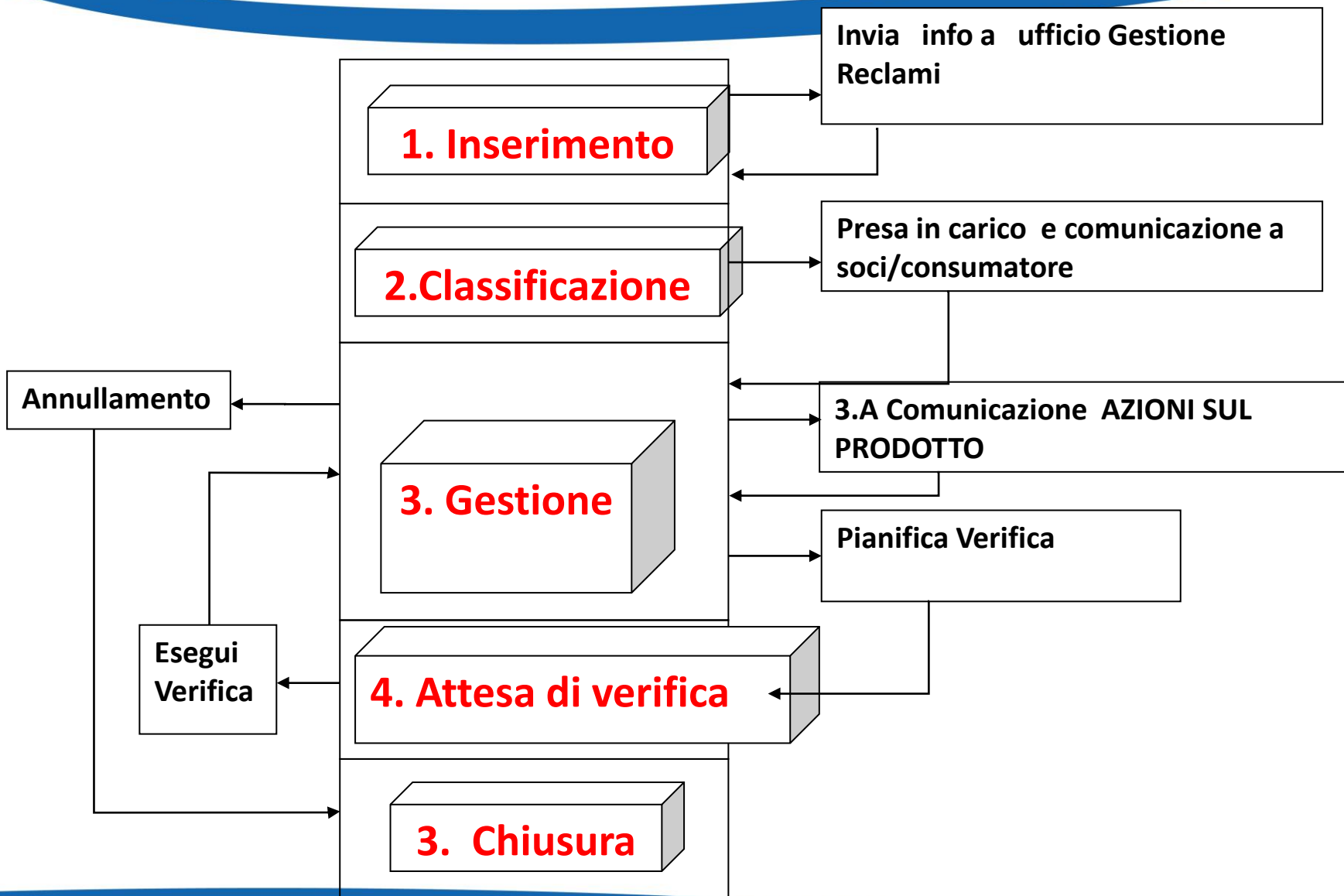
Reclami dei Clienti e Consumatori

La Gestione dei Reclami dei Clienti e/o dei Consumatori deve fare parte integrante del Sistema Qualità Aziendale.

Una specifica procedura deve disciplinare la modalità di raccolta e gestione dei reclami, nonché una valutazione statistica dei reclami rispetto ai dati storici disponibili

La gestione dei reclami rappresenta una risorsa del sistema qualità aziendale ai fini di valutare la efficacia dello stesso sistema qualità.

Flusso attività



Raccogliere La Segnalazione

CHI Titolare Carta + Acquirente + Consumatore

DOVE Punto Vendita + Reparto

COSA Articolo esatto

QUANDO Data acquisto + Data Preparazione + Data Consumo

COSA Natura difetto + Conseguenze difetto

+ IL CAMPIONE RECLAMATO

Gestire La Segnalazione

Verifica correttezza e completezza informazioni raccolte

Verifica disponibilità campione reclamato



Valutazione del rischio

Reclamo non giustificato – info al cliente sul perché

Reclamo non critico – procedura standard

Reclamo critico – da gestire con priorità

Identificazione del punto di origine della non conformità

Informativa al responsabile del punto di origine del difetto

Esempio di gestione tramite PORTALE

Reclami

+ Genera un nuovo Reclamo

Filtri

Prog.	PdV	Tipo PdV
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Società	Socio	Fornitore
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Referenza	Codice EAN Referenza	Classificazione difetto
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Data Inserimento Da	Data Inserimento A	Data Scadenza Da
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Marca	Marca Industriale	Esistenza Dati Consumatore
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="button" value="Pulisci"/>		<input type="button" value="Cerca ed Esporta"/>
<input type="button" value="Ricerca"/>		

ID	Data Inserimento	Scadenza Reclamo	PdV	Marca industriale	Fornitore	Società	Prodotto	Marca	Fase Reclamo	Oggetto	
1623	27 apr 2022, 10:24		112 SEGRATE		40601 METALSUD LO GATTO S.R.L. DOMENICO G&C	BRICOMAN	PORTA BLINDATA LOKI 2.0 + FALSO TELAIO APERTURA SPINTA A DESTRA 210X90 CM (HXL)		IN GESTIONE	FORTE INTERNA FORIA NEGOZIO SEGRATE FALEGNAMERIA	<input type="button" value="Visualizza"/> <input type="button" value="Modifica"/>
1622	26 apr 2022, 16:34	6 mag 2022	IPERAL TREVIOLO	MDD	OR.V.A. SRL	Agorà	VV BIO PANE BAULETTO KAMUT GR.400	VIA VERDE BIO PRIMIA	ANNULLATO	Segnalazione consumatore	<input type="button" value="Visualizza"/> <input type="button" value="Modifica"/>
1621	26 apr 2022, 16:13	6 mag 2022	IPERAL SEREGNO FERMI	MDD	REGGIANA GOURMET SRL	Agorà	PRIMIA RAVIOLI DI ZUCCA GR.250	PRIMIA	DIFFUSIONE	Segnalazione consumatore	<input type="button" value="Visualizza"/> <input type="button" value="Modifica"/>
1620	26 apr 2022, 15:27		123 CERRO MAGGIORE		40011 AZZURRA SANITARI IN CERAMICA SPA	BRICOMAN	VASO AZZURRA SERIE ABE FILO MURO A TERRA SCARICO MULTIPLO IN CERAMICA BIANCA		CHIUSO	FORTE INTERNA FORIA NEGOZIO CERRO MAGGIORE SANITARI	<input type="button" value="Visualizza"/> <input type="button" value="Modifica"/>
1619	26 apr 2022, 15:13		123 CERRO MAGGIORE		40011 AZZURRA SANITARI IN CERAMICA SPA	BRICOMAN	BIDET AZZURRA SERIE ABE A TERRA FILO MURO IN CERAMICA BIANCA		CHIUSO	FORTE INTERNA FORIA NEGOZIO CERRO MAGGIORE SANITARI	<input type="button" value="Visualizza"/> <input type="button" value="Modifica"/>

Reclamo 1623

Oggetto FONTE INTERNA FORIA NEGOZIO SEGRATE FALEGNAMERIA

Descrizione Non presenti su imballo i riferimenti del fornitore

Data Inserimento mercoledì 27 aprile 2022, 10:24

Fonte SOCIO

Origine ALTRO

Codice articolo (CART) 10071085

Codice variante (CARV)

Referenza PORTA BLINDATA LOKI 2.0 + FALSO TELAIO APERTURA SPINTA A DESTRA 210X90 CM (HXL)

EAN del prodotto 2000000230887,

Marchio

Marca

Fornitore 40601 N

Difetto ETICHETTE NON CONFORMI

Lotto e Scadenza Prodotto NR

Formato NA

Associato

Insegna

PdV 112 SEGRATE

Indirizzo VIA PIAGGIO 2

Prodotto disponibile SI presso PdV

Società

 Modifica

Estrazione e sintesi Reclami

ESTRAZIONE RECLAMI

Stampato il:

27/04/22 11:31:17

Data Inserimento	Numero Reclamo	EAN	Referenza	Associato	PDV	Preso in carico std	Annullato	Preso in carico allargata	Data Chiusura	Marchio	Marca	Lotto e Scadenza Prodotto	Fornitore	Esito verificato
03-08-2020 13:49	260	8030582002378	PRIMIA COZZE TIGER SGUSCIATE SURG SKIN GR. 250	[REDACTED]		1	0	0	27-08-2020 18:45	MDD	[REDACTED]	L01611 // scad 09/2021	[REDACTED]	Negativo
08-01-2021 12:33	582	8030582016511	PRIMIA CUORI IPER NASELLO GR.400	[REDACTED]		1	0	0	14-01-2021 16:02	MDD	[REDACTED]	LOTTO: L0102004; SCAD.: 30/04/2022	[REDACTED]	Negativo
19-01-2021 15:39	613	8030582016733	PRIMIA CUORI DI MERLUZZO GR. 300	[REDACTED]		1	0	0	02-02-2021 11:13	MDD	[REDACTED]	L0102005 scad.05/2022	[REDACTED]	Positivo

Gli spazi dei localismi nella GDO

Posizione nell'assortimento

Le aziende della GDO devono rispondere alle esigenze di disponibilità di prodotto , continuità , garanzia e prezzo con assortimenti nazionali

Spazio crescente nell'assortimento locale e specialistico per prodotti originali , di qualità e legati al territorio

Spazio privilegiato nelle negoziazioni

Tendenza dell'acquisto

Gli acquisti di prodotti locali e legati alle PMI vengono decentralizzati (tutti i grandi gruppi attivano acquisti regionali)

L'attenzione verso le produzioni locali è elevato

Le difficoltà di interfaccia con i fornitori locali sono elevate

La posizione delle PMI fornitrici

Competitività / sopravvivenza: capacità di soluzione dei problemi di garanzia , fornire innovazione e servizio, capacità valorizzazione e partnership

Problemi finanziari : affrontare la congiuntura e la crescita

Problemi di conoscenza : commerciali – legali – normativi – sulla certificazione

Possibile supporto della GDO alle PMI

Rapporti di partnership

Trasferimento di know – how

Chiara espressione delle esigenze

Adozione di sistemi “protettivi” nelle negoziazioni
e nella contrattualistica

Accettazione delle caratteristiche dell’offerta
locale

Possibile supporto della GDO alle PMI

Rapporti di partnership

Trasferimento di know – how

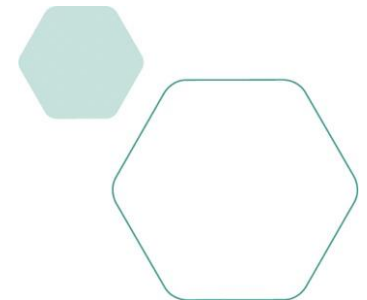
Chiara espressione delle esigenze

Adozione di sistemi “protettivi” nelle negoziazioni
e nella contrattualistica

Accettazione delle caratteristiche dell’offerta
locale

IFS Global Markets
Strumento - **The IFS Global I**

“Il programma IFS Global Markets è uno strumento sviluppato per le piccole e medie industrie il cui fine è aiutarle a creare un sistema di gestione di sicurezza e qualità efficace attraverso un approccio di miglioramento sistematico e continuo.”



Source: GFSI Global Markets introduction



**OFFICINA
DELLA
SICUREZZA ALIMENTARE**



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

F.O.R.I.A
FIT FOR ORGANIZATION
RETAIL INTERNATIONAL AGENCY



F.O.R.I.A
FIT FOR ORGANIZATION
RETAIL INTERNATIONAL AGENCY

