



Quali sono le competenze degli auditor nel campo del settore zootecnico

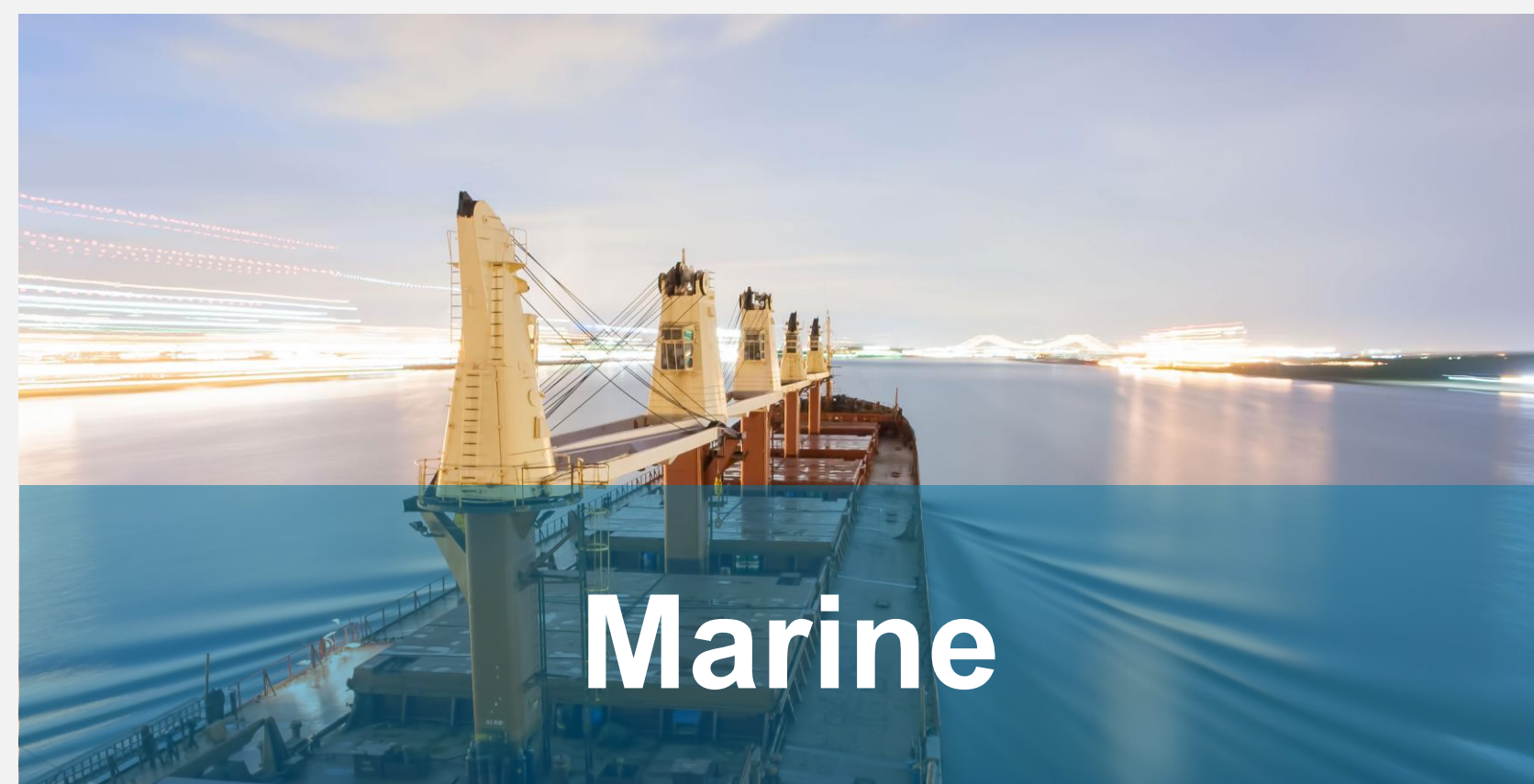
Torino 19/12/2025

Our experience. Your growth.

I nostri mercati



Certificazione



Marine



Energia



**Trasporti e
infrastrutture**



Industria



Ispezioni e verifica

Il mondo delle certificazioni RINA

ESG & SCM

- ISO 14001, ISO 45001, SA 8000 & ISO 37001, ISO 50001 Management systems
- ISCC (Food & Industry), FSC, PEFC Certifications, circularity assessments
- GHG services
- EPD & REMADE, Biofuels product certifications
- ISO 26000, Second party ESG & social audits

Management systems

- **Biosafety Trust Certification**
- Health and safety
- Healthcare and medical devices
- Cyber security & IT
- Quality
- **Environment, Social and Governance**

Product & personnel

- **Mandatory inspections** on plants, buildings, offices (electrical, pressure and lifting equipment, calibration)
- CE marking
- **ASME**
- Technical assistance and supplier qualification
- **Fire testing**

Food

- **Food safety**
- Organic products
- **Food health and traceability** (ISO 22005, vegan, gluten free, zero pesticides, nickel free, antibiotic free, etc.)
- **Food sustainability** (FoS, MSC)
- Typical products: DOP, IGP, STG

Training

- **Training courses on the main standards for management systems.**
- **Content developed and organised in different thematic areas:** Aerospace, agri-food, ESG, automotive, business continuity, energy, railway industry, quality workplace health and safety, health and medical devices, industrial services, cyber security & IT, soft skills

Railways

- **Safety assessment** for all railway subsystems (signalling, rolling stock, infrastructure, energy, operation & maintenance) e.g. NoBo, DeBo, AsBo, ISA
- **Testing** of signalling equipment
- On-track mechanical and electrical **measurements**

Food - Ambiti di Certificazione



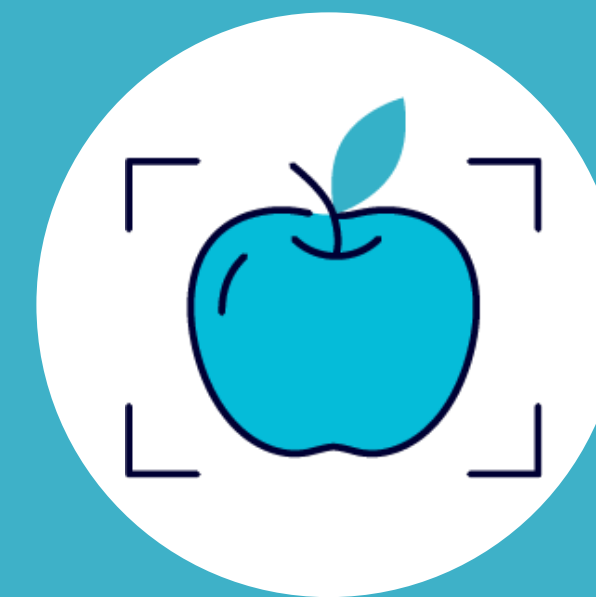
**Biologico
DOP e IGP
SQNPI**



Biodiversità



**Tracciabilità
aziendale e di
filiera**



Food Safety



I servizi di certificazione nel settore agro-alimentare



<https://www.rina.org/it/business/certification/agroalimentare>

67

Prodotti DOP IGP controllati

*20% del totale



168

Vini DOP IGP
controllati

*32% del totale



+ 3800

Aziende certificate
BIO & SQNPI



+4000 Aziende certificate

Secondo gli standard internazionali di qualità e
sicurezza alimentare

Filiera agroalimentare: sequenza di fasi e operazioni coinvolte nella produzione, trasformazione, distribuzione e manipolazione di alimenti e mangimi dalla produzione primaria al consumo finale.

[UNI EN ISO 22005:2008]



Cosa significa certificare?

Certificare significa attestare, dichiarare formalmente che un certo prodotto o servizio è conforme ad uno o più criteri stabiliti per la sua produzione o realizzazione.

L'Organismo di Certificazione certifica la conformità dei sistemi di gestione o dei prodotti a specifiche norme di riferimento.

Le norme di riferimento si possono classificare in:

- ✓ sistemi di gestione,
- ✓ prodotti,
- ✓ personale.



La certificazione può essere:



- ❖ **Sistema**: norme redatte con l'obiettivo di **migliorare l'efficacia e l'efficienza dei processi** aziendali che tengono conto dei requisiti dei clienti e dei consumatori, espressi o non espressi, ma evidenti e spesso dati per scontati.
- ❖ **Prodotto**: finalizzata alla **valorizzazione e alla messa in evidenza di specifiche proprietà del prodotto alimentare**, caratteristiche qualificanti che possono essere relative all'origine, organolettico-sensoriali, nutrizionali, tecnologiche, di sostenibilità, tali informazioni spesso possono essere apposte direttamente sul prodotto comunicandolo al consumatore.
- ❖ **Personale**: finalizzata ad assicurare che **specifiche figure professionali possiedano, mantengano e migliorino nel tempo la necessaria competenza**, intesa come l'insieme delle conoscenze, delle abilità e delle doti richieste per i compiti assegnati.

LA CERTIFICAZIONE È UN ATTO DI PARTE TERZA



- ❖ Con la dicitura di parte terza si intende **operata da un organismo** che risulta **indipendente in ogni fase produttiva dell'azienda verificata**;
- ❖ Esiste un **rapporto contrattuale tra azienda ed ente certificatore** che regola il servizio di audit **senza alcun vincolo di risultato**: ossia il compenso è dovuto qualunque sia il risultato delle attività di audit, anche in caso di fallimento;
- ❖ Esiste una **indipendenza dimostrabile tra Organismo di controllo e azienda** oggetto della verifica di certificazione.

I nostri servizi di certificazione



**CERTIFICAZIONE
VOLONTARIA**

**CERTIFICAZIONE
REGOLAMENTATA**



Certificazione Volontaria

- L'azienda è **libera di aderire alla certificazione**
- I requisiti e norme tecniche sono di **derivazione privatistica** (ISO-UNI-STD PRIVATI)
- La certificazione volontaria di prodotto consente ad un'azienda di **valorizzare i propri prodotti**, grazie all'ottenimento di una certificazione da parte di un ente terzo esterno e indipendente che attesta la conformità ad uno specifico standard. In questo modo le organizzazioni possono differenziarsi e mettere in risalto le peculiarità delle proprie produzioni, comunicandole al mercato di riferimento.



- Standard per il **settore agroalimentare** (ISO 22000:2005, ISO 22005:2007, BRC, IFS, GLOBALGAP, certificazione volontaria di prodotto);
- Standard ISO 9001 **sistemi di gestione per la qualità**;
- Standard ISO 14001 sui sistemi di **gestione ambientale**.



Certificazione regolamentata

- Riguarda **regolamenti comunitari e/o leggi nazionali**, come ad esempio per i prodotti agroalimentari DOP/IGP/STG o il Regolamento biologico 848/2018, SQN.
- L'**adesione** a questa certificazione è **volontaria** da parte del produttore, ma una volta effettuata la scelta non si può derogare dalla normativa pubblica prevista.

- **Prodotti DOP, IGP, STG**
- **Vini DOCG, DOC, IGT**
- **Bevande spiritose**
- **Etichettatura facoltativa carni**
- **Agricoltura biologica**
- **Marchio SQNPI** - Sistema di qualità nazionale di produzione integrata
- **Marchio SQNAS** – Sistema qualità nazionale acquacoltura
- **SQNBA** - Sistema qualità nazionale benessere animale

Come faccio a diventare auditor??





- Gli Enti di Certificazione si avvalgono di **personale interno ed esterno per svolgere le proprie attività**, si parla della professione di **auditor di parte terza**.
- Gli Enti di Certificazione (Certification Bodies-CB) accreditati oggi in Italia sono più di 100.
- Quelli di dimensioni importanti che possono supportare le aziende a 360 gradi su tutti gli schemi, tutti i settori, tutti i paesi al mondo sono 10-15.

Cosa è l'audit?



Dalla definizione ISO 19011 l'audit deve essere:

- **SISTEMATICO**: ossia condotta secondo una metodologia definita (ISO 19011)
- **INDIPENDENTE**: ossia l'auditor non deve avere relazione con il soggetto auditato
- **DOCUMENTATO**: ossia basata su informazioni definite e mantenute (scritte, immagini, interviste etc)
- **BASATO SU EVIDENZE OGGETTIVE**: ossia le prove “evidenti” della conformità o della deviazione

Valutazione della conformità tra quanto è stato **pianificato** all'interno del sistema di gestione aziendale e quanto viene effettivamente **svolto** durante le attività routinarie dall'organizzazione su cui l'audit è condotta.



L'audit può essere **annunciato, semi-annunciato o non annunciato**, ma in tutti i casi avviene in modo pianificato e documentato secondo regole scritte all'interno della norma di riferimento per questa attività che è la ISO 19011

Gli audit sono classificate in 3 tipologie:

- **PRIMA PARTE:** l'organizzazione esegue audit sul **PROPRIO** sistema di gestione.
- **SECONDA PARTE:** l'organizzazione svolge (direttamente o appaltando ad enti certificatori o auditor professionisti) una valutazione sul **sistema di gestione di un FORNITORE**.
- **TERZA PARTE:** un organismo **ESTERNO ED INDIPENDENTE** valuta il sistema di gestione dell'organizzazione al fine del rilascio di un certificato di conformità ad una Norma o più Norme.



- ❖ L'Audit **non deve essere un momento di giudizio** sull'operato delle persone e men che meno sulle persone stesse
- ❖ L'Audit **non deve essere una valutazione soggettiva** necessario basarsi su evidenze oggettive

Chi è l'auditor?



- Le **figure professionali** che eseguono gli audit sono “auditor” indipendenti dall'organizzazione o dal lavoro verificato, competenti nello schema e nel settore. Il livello di qualifica di queste figure è diverso a seconda della tipologia di audit di cui stiamo parlando ed, in alcuni casi, anche dello schema specifico. Nel settore food è molto tipico avere delle qualifiche ulteriori rispetto a quelle standard, richieste dallo schema.
- È **formato, competente e qualificato** al fine di svolgere quella attività.
- Esistono appositi **Registri professionali Accreditati** in cui l'Auditor si può iscrivere.





L'auditor all'interno della verifica può svolgere 2 ruoli

Team leader: è la figura che coordina ed ha la responsabilità del team di audit, deve essere qualificato Lead Auditor e svolge parte del piano di audit. Deve essere qualificato nella specifica norma (o schema) obbiettivo dell'audit.

Auditor: che svolge parte del piano di audit, non è necessaria la qualifica come lead Auditor, deve però essere qualificato nella specifica norma (o schema) obbiettivo dell'audit.

Secondo la Iso 19011 un auditor dovrebbe essere:

- rispettoso dei principi etici,
- di mentalità aperta,
- diplomatico,
- dotato di spirito di osservazione,
- perspicace,
- versatile,
- tenace,
- risoluto,
- sicuro di sé
- in grado di agire con fermezza
- aperto al miglioramento
- sensibile alle diversità culturali
- collaborativo



Un Auditor deve essere capace di:

- gestire e/o partecipare a riunioni
- effettuare interviste
- raccogliere dati e informazioni
- analizzare documenti
- redigere documenti
- confrontarsi con altre persone
- gestire eventuali problematiche
- facilitare il miglioramento
- Formare

Food training

<https://www.rina.org/it/business/certification/training/food-learning-hub>



L'offerta formativa di **RINA Food Learning Hub** comprende **corsi specialistici disponibili a catalogo** qualificanti e riconosciuti dai rappresentanti della Grande Distribuzione Organizzata come BRCGS ed IFS, da FSPCA e da Organismi di Certificazione del Personale come AICQ SICEV che coprono l'intera food chain.

Food Chain



RINA Food Academy



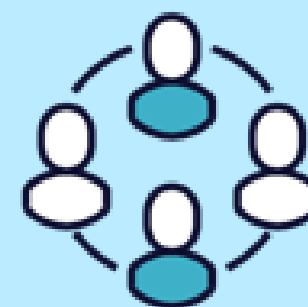
AREE TEMATICHE

- Sicurezza alimentare
- **Agricoltura ed Allevamento**
- Sostenibilità
- Digitalizzazione



TARGET

- Persone che vogliono intraprendere la carriera di auditor
- Responsabili assicurazione qualità
- Professionisti e consulenti



PRODOTTI FORMATIVI

- Corsi di qualifica/professionalizzanti
- Master e corsi di alta formazione
- Corsi legati a bandi e finanziamenti



- **Erogazione online o in presenza.**
- Verranno rilasciate certificazioni ed attestati.

Quality Assurance Learning Hub - Qualità



CQ-51G - Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2015 (Corso qualificato con il numero 132 del Registro Corsi di AICQ SICEV)

Durata: 3 giorni

Prezzo di listino: 800 EUR + I.V.A. se dovuta

Date: dal 24-NOV-2025 al 26-NOV-2025 [\[iscriviti\]](#)

Date: dal 03-DIC-2025 al 05-DIC-2025 [\[iscriviti\]](#)

CK-01G - Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione: Metodologia di Audit (Corso qualificato con il numero 280 del Registro Corsi di AICQ SICEV)

Durata: 2 giorni

Prezzo di listino: 520 EUR + I.V.A. se dovuta

Date: dal 18-NOV-2025 al 19-NOV-2025 [\[iscriviti\]](#)

Date: dal 02-DIC-2025 al 03-DIC-2025 [\[iscriviti\]](#)

Requisiti del personale di controllo e certificazione volontaria sicurezza alimentare

BRC, IFS, ISO 22000, ISO 22005

Titolo di studio

- Titolo di studio di livello terziario in una disciplina agroalimentare, bioscienza, biologia, ingegneria, packaging

Formazione

- Corso sui sistemi di qualità di quaranta ore;
- Corso HACCP di almeno 16 ore;
- Corso schema specifico;
- Corsi aggiuntivi su tematiche particolari inerenti lo schema (food fraud, food defence)

Esperienza

- Esperienza professionale a tempo pieno nell'industria alimentare in relazione alle attività di produzione alimentare (qualità, produzione, R&S)
- Le tempistiche variano a seconda dello schema 2-3 anni
- Ispezioni fisiche in affiancamento con personale senior

Requisiti del personale di controllo e certificazione BIO



Titolo di studio

- scuola secondaria di secondo grado
- laurea conseguita in qualsiasi tipo di ordinamento attinente all'attività da svolgere;

Formazione

- corso sulla normativa di settore di durata pari almeno a dieci ore;
- corso interno sul funzionamento dell'organismo di controllo di durata pari almeno a dieci ore;
- corso sui sistemi di qualità di quaranta ore;
- almeno n. cinque ispezioni fisiche per il personale addetto alla valutazione per ogni tipologia di attività in cui sarà impiegato.

Esperienza

- pari almeno a due anni, per i responsabili, referenti e i componenti del comitato
- pari almeno a un anno per il personale addetto alla valutazione e al riesame

Requisiti del personale di controllo e certificazione standard GO2FS



Titolo di studio

- Titolo di studio di livello terziario in una disciplina agroalimentare, bioscienza, biologia, ingegneria, packaging

Formazione

- Auditor qualificato per UNI EN ISO 9001 e/o UNI EN ISO 14001 e/o UNI EN ISO 22000 e/o FSSC22000 e/o per FOOD Product (es. BRC, IFS, ISO 22005, GLOBAL GAP) nei settori IAF di pertinenza dell'organizzazione da certificare.
- Corso schema specifico

Esperienza

- Esperienza professionale a tempo pieno nell'industria alimentare in relazione alle attività di produzione alimentare (qualità, produzione, R & S)
- Le tempistiche di esperienza lavorativa variano a seconda dello schema 2-3 anni
- Ispezioni fisiche in affiancamento con personale senior

Requisiti del personale di controllo e certificazione

Sistema qualità nazionale acquacoltura sostenibile



Titolo di studio

- Diploma, diploma universitario o laurea in materie attinenti il settore agroalimentare (es. biologia marina, facoltà di agraria, veterinaria, etc);

Formazione

- Corso Auditor norma UNI EN ISO 19011 (16 ore)
- Corso schema specifico sullo schema

Esperienza

- Esperienza lavorativa pregressa nel settore di almeno un anno
- Almeno n. due ispezioni fisiche per il personale addetto alla valutazione per ogni tipologia di attività in cui sarà impiegato.
- Ispezioni fisiche in affiancamento con personale senior

Requisiti del personale di controllo e certificazione - Titolo di studio



- **Attestato di laurea in Medicina Veterinaria** (foto della pergamena, in carta semplice rilasciato dall'università)
- **Attestato Esame di stato** (foto della pergamena, in carta semplice rilasciato dall'università)
- **Attestato Iscrizione all'albo di Medicina Veterinaria** (rilasciato dall'Ordine di appartenenza)
- **Dichiarazione sostitutiva atto notorietà:** consulenza o meno
- **Carta di identità e codice fiscale**
- **Attestato/attestati corso da veterinario aziendale (16 ore)**
- **Attestato/attestati corso Classyfarm per suini e bovini che avete frequentato su piattaforma FAD**
- **Attestato/attestati corso formazione da Auditor + evidenza verifiche**

Requisiti del personale di controllo e certificazione - Esperienza lavorativa



➤ Privacy:

- Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, di essere informato che i dati personali contenuti nella presente dichiarazione saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa
- Dichiara infine ai sensi dell'art 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 di essere consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, corrispondono a verità.

➤ Data e firma

- **Riportare tutti i corsi e attestati in materia di Classyfarm (slide seguente)**
- **Riportare bene l'esperienza pari o superiore ad un anno in allevamento di bovini e/o suini (slide seguente)**



DOMANDE?

RINA

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

simona.gullace@rina.org