



**Perry Johnson Registrars  
Food Safety, Inc.**



**Everybody Eats...  
Everybody Cares About Food Safety**

La Perry Johnson Registrars Food Safety, Inc., conosce l'importanza della sicurezza alimentare e delle certificazioni di qualità. Il panorama del settore alimentare è dinamico e in continua evoluzione: le tendenze e le aspettative dei clienti possono cambiare in un istante. Tra richiami dei prodotti dal mercato e regolamentazioni, navigare da soli in questo panorama può essere una sfida per le organizzazioni di ogni tipo e dimensione; la collaborazione con un organismo di certificazione (OdC) accreditato e affidabile come PJRFSI può essere d'aiuto.

Le certificazioni ottenute tramite un OdC riconosciuto e affidabile aiutano a dimostrare ai consumatori di tutto il mondo che l'organizzazione è impegnata verso la sicurezza e la qualità degli alimenti. Alla PJRFSI, il nostro obiettivo è aiutare i clienti a raggiungere i loro obiettivi di miglioramento e di conformità ai requisiti cogenti e non, riducendo i rischi al minimo. Con l'impegno del nostro servizio clienti e la capacità di creare dei piani di audit per soddisfare ogni vostra esigenza, PJRFSI è il vostro partner ideale per le certificazioni in materia di sicurezza alimentare.

Con una forte presenza globale, che comprende uffici e auditor di tutto il mondo, dagli Stati Uniti all'India e non solo, siamo pronti ad aiutarvi a raggiungere i vostri obiettivi di certificazione. PJRFSI è in grado di offrire una vasta gamma di risorse tecniche e competenze per aiutare clienti di qualsiasi tipo e dimensione. Inoltre, il servizio clienti non ha rivali.

## ***I Vantaggi di PJRFSI***

Il nostro focus sulle certificazioni in materia di sicurezza alimentare offre un valore aggiunto: ciò significa che ogni membro del nostro team, dalla leadership agli auditor, ha a cuore la soddisfazione totale dei clienti e degli utenti finali, in ogni fase del processo di certificazione. La nostra combinazione unica tra competenza tecnica e assistenza ai clienti consente a PJRFSI di offrire, ai clienti di qualsiasi dimensione o tipologia, un'esperienza di audit affidabile, oltre che accreditata. Altri vantaggi includono l'accesso a webinar e podcast gratuiti su una vasta gamma di argomenti, video informativi e whitepaper su nuovi o emergenti sviluppi del settore, nonché una newsletter trimestrale specializzata.

## ***Il Nostro Gruppo Dirigente***



**Terry Boboige - *Presidente***

Fin dalla creazione della Perry Johnson Registrars Food Safety, Inc. nel 2012, Terry Boboige è considerato uno dei leader nel settore della sicurezza alimentare. È stato determinante per la crescita e l'espansione dello scopo di accreditamento e certificazione di PJRFSI, che vanta migliaia di siti certificati in tutto il mondo, provenienti da diversi settori del comparto alimentare. Prima di contribuire alla costruzione di PJRFSI, Boboige ha iniziato la sua ormai quasi trentennale carriera nella gestione della qualità presso un'azienda del gruppo Fortune 500. Grazie al suo percorso di crescita professionale, Boboige è capace di individuare le migliori risorse umane possibili, aspetto che oggi si riflette nella qualità del personale di PJRFSI. Boboige guarda al futuro non solo pensando alla certificazione e alla qualità, ma anche alla formazione, promuovendo il potenziamento delle risorse offerte dall'azienda sia ai clienti che ai potenziali tali.



**Lauren Maloney - *Food Safety Program Accreditation Manager***

Con oltre 12 anni di esperienza nel settore dell'agricoltura sostenibile e della produzione alimentare, Lauren offre le sue conoscenze di produzione e gestione nella posizione di Food Safety Program Administrative Manager. Gestisce i requisiti e l'accREDITAMENTO dei programmi SQF, BRC, GLOBALG.A.P., IFS, Gluten-Free, HACCP/GMP. Inoltre, è una Istruttrice interna di PJRFSI per GLOBALG.A.P. e una Ispettrice per gli scopi inerenti frutta e verdura. Oltre alla sua esperienza professionale nel campo dell'agricoltura e della produzione alimentare, la Maloney è in possesso di un M.S. in Conservation Biology: il suo background e le sue competenze diversificate sono fondamentali per il programma di sicurezza alimentare.



**Brett McMillen - Cannabis and Hemp Division Manager**

Con oltre 10 anni di esperienza nel settore della qualità con il gruppo Perry Johnson, Brett ha contribuito allo sviluppo del programma di certificazione cannabis e canapa.

## PROGRAMMI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

### Norme di Riferimento GFSI (Global Food Safety Initiative) di Terza Parte

#### BRCGS

Primo standard al mondo riconosciuto da GFSI, BRCGS è uno degli standard più affidabili e riconosciuti oggi disponibili. Continui miglioramenti e revisioni, fatte da esperti e consulenti del settore fanno sì che BRCGS sia all'avanguardia nel soddisfare i requisiti da più punti di vista.

Schemi disponibili:

- Sicurezza Alimentare
- Materiali per l'Imballaggio
- Stoccaggio e Distribuzione
- Prodotti a Base Vegetale

#### FSSC 22000

FSSC 22000 offre uno schema di certificazione valutato dal GFSI, che incorpora norme ISO e programmi di prerequisiti per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza alimentare per la produzione e la fornitura di alimenti e imballaggi per alimenti, ed è stato sviluppato per soddisfare le esigenze di una filiera di approvvigionamento a livello globale.

#### GLOBALG.A.P.

Dedicata principalmente alla produzione di alimenti nelle aziende agricole, l'offerta di schemi di audit e certificazione di GLOBALG.A.P. copre quasi tutti i possibili ambiti dell'agricoltura. Le opzioni GLOBALG.A.P. toccano anche l'ambito più umano dell'agricoltura: salute e sicurezza dei lavoratori, ed etica.

Schemi disponibili:

- HPSS – Norme di Sicurezza per i Prodotti Armonizzati
- IFA – Assicurazione Agricola Integrata
- PSA – Garanzia di Sicurezza Prodotti Agricoli
- GRASP – GLOBALG.A.P. Valutazione dei Rischi sulle Pratiche Sociali
- PHA - Garanzia sul Trattamento dei Prodotti
- CoC – Catena di Custodia



# Norme Alimentari di Seconda Parte

## Good Manufacturing Practices (GMP)

Le GMP sono le pratiche richieste per conformarsi alle linee guida raccomandate dalle agenzie che controllano l'autorizzazione e le licenze per la produzione e la vendita di alimenti e bevande, cosmetici, prodotti farmaceutici, integratori alimentari e dispositivi medici. Gli audit GMP incorporano i più recenti requisiti legali, i programmi per i clienti e gli schemi volontari e di settore.

## Good Storage and Distribution Management (GSDM)

Le GSDM specificano i requisiti e le prestazioni previsti per le strutture che operano nel settore della distribuzione alimentare, perché soddisfino i bisogni in materia di sicurezza alimentare dei consumatori, di molti servizi di vendita al dettaglio e di servizi alimentari, e delle agenzie di regolamentazione.

Per essere competitivi, oggi le aziende nel settore della distribuzione alimentare devono mostrare coerenza e competenza. Ideato per la tutela dell'integrità della filiera di approvvigionamento alimentare, attraverso adeguate pratiche di stoccaggio e distribuzione, la GSDP si rivolge a magazzini, centri di distribuzione e società di trasporto dedicati.

## HACCP

La certificazione HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) è un programma internazionale per le strutture che operano nel settore dei servizi alimentari, e determina la capacità di un'organizzazione di riconoscere condizioni alimentari pericolose e prevenire l'insorgenza di malattie di origine alimentare.

## iCompliance

iCompliance è una società di gestione dei fornitori che semplifica, standardizza e snellisce il processo di audit dei prodotti di consumo e del settore FMCG Non-Foods. Grazie ad una norma omogenea e consolidata per ogni categoria di prodotti di consumo, iCompliance ha semplificato il processo di audit, aumentando la trasparenza e la conformità lungo l'intera catena di fornitura.

## Social Accountability & Responsibility

Il processo di audit "Social o Accountability" è fondamentalmente diverso da un audit tecnico. I valutatori sono alla ricerca di evidenze relative a ciò che accade nella vostra filiera di fornitura, fornendo un feedback al cliente su come migliorare. Queste norme forniscono standard misurabili, trasparenti e verificabili per la valutazione delle prestazioni delle aziende in nove aree essenziali: lavoro minorile, lavoro forzato, salute e sicurezza, libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva, discriminazione, pratiche disciplinari, orario di lavoro, remunerazione e gestione dei sistemi. PJRFSI offre delle norme globali riconosciute nel settore quali:

- **SMETA** - Sedex Members Ethical Trade Audit (Sedex)
- **SA 8000** - Social Accountability 8000
- **WRAP** - Worldwide Responsible Accredited Production
- **CTPAT** - Customs-Trade Partnership Against Terrorism

Per tutti gli audit di seconda parte sugli standard alimentari, PJRFSI può utilizzare le proprie norme come base per creare il proprio "audit personalizzato di 1a parte" su un numero qualsiasi di schemi. Per maggiori informazioni, chiedeteci ulteriori dettagli.

## Certificazione di terza parte: VQIP & FSVP

Il Food Safety & Modernization Act (FSMA) del 2015 ha introdotto il Programma di Verifica dei Fornitori Esteri (FSVP). Il FSVP richiede a tutti gli importatori che arrivano negli Stati Uniti di effettuare una verifica basata sul rischio di fornitori stranieri entro i limiti di FSMA. Il Programma Volontario per gli Importatori Qualificati (VQIP) è una designazione sviluppata dal FDA per aiutare gli importatori ad accelerare la certificazione FSVP.





## Norme di prima parte per la Sicurezza

### Audit dei Fornitori

La vostra filiera di approvvigionamento è forte quanto il suo anello più debole. Pertanto, garantire che tutti i fornitori della catena soddisfino le vostre aspettative, i requisiti normativi, gli obiettivi di qualità e sicurezza alimentare è fondamentale. Un singolo richiamo del prodotto sul mercato, o una situazione particolare nella vostra azienda, può danneggiare irreparabilmente il vostro marchio, e milioni di euro potrebbero non coprire eventuali azioni legali che potrebbero insorgere, come spesso accade. Eventuali inadempienze che si verificano in qualsiasi punto della filiera possono avere enormi conseguenze, da richiami a lesioni o decesso dei consumatori. Gli audit dei fornitori di PJRFSI utilizzano le migliori pratiche del settore per valutare qualsiasi elemento, dal controllo dei parassiti ai servizi igienico-sanitari, al controllo dei materiali estranei, al monitoraggio ambientale, alla sicurezza/qualità degli alimenti, agli standard dei marchi e alla conservazione dei dati per tutelare l'integrità della filiera di fornitura.

### Aggiunte e Requisiti dei Rivenditori

PJRFSI è un organismo di certificazione globale approvato e riconosciuto da molti rivenditori in tutto il mondo. Siamo un partner di fiducia per fornire ed eseguire diversi programmi di audit e valutazione in tutto il mondo. Contattateci per sapere se possiamo supportare i vostri requisiti aggiuntivi.

## Audit per Richieste Particolari

### USDA Organic

La certificazione biologica porta con sé la rassicurazione e la credibilità di un'etichetta nota, tra le preoccupazioni dei consumatori riguardo ai pesticidi e ad altri potenziali rischi alimentari.

### Gluten-Free Certification Program (GFCP)

Gestito dall'Allergen Control Group Inc. (ACG), il GFCP si distingue dalle altre opzioni di certificazione gluten free per la gestione efficace dei rischi connessi al glutine attraverso l'HACCP e sistemi di gestione per la sicurezza alimentare accettati a livello internazionale. Questo programma può fungere da audit indipendente o essere combinato con altri certificati tra cui SQF o BRCGS.

### BRCGS Plant-Based

Con la crescente popolarità delle opzioni alimentari a base vegetale, il BRCGS ha ritenuto opportuno creare un nuovo standard per questi prodotti, al fine di garantire l'assenza di contaminazioni da materie di origine animale.



## **Norme per Cannabis e Canapa**

PJRFSI ora offre le proprie Norme di Sicurezza sulla Cannabis che trattano tutti gli aspetti del settore cannabis, dal seme al prodotto finito. Completamente personalizzabili per adattarsi ai diversi requisiti stabiliti da ciascuno stato, queste norme si basano su GAP e GMP.

- Produzione
- Coltivazione

### **Programma di Certificazione della U.S. Hemp Authority**

PJRFSI è onorata del riconoscimento come organismo di certificazione ufficiale della U.S. Hemp Authority® (USHA), che si impegna a garantire standard elevati, buone pratiche e autoregolamentazione all'industria della canapa a livello nazionale, affinché consumatori e rivenditori ripongano piena fiducia nei prodotti a base di canapa e CBD.

### **Canapa Biologica**

La certificazione per la canapa ai sensi delle norme USDA Organic è ora disponibile anche per i coltivatori di canapa industriale, come indicato nell'agosto 2016 dallo stesso USDA. Nuovi prodotti a base di canapa stanno arrivando sul mercato a un ritmo crescente; una maggiore dimestichezza con lo stato di certificazione USDA Organic aiuta a garantire sicurezza e familiarità con questo mercato in rapida crescita.

### **GMP & GAP per la Canapa**

I coltivatori ed i produttori di prodotti a base di canapa possono essere sottoposti ad audit secondo gli schemi GMP e GAP, come per altri prodotti agricoli.

### **Moduli aggiuntivi per integratori alimentari e farmaci**

I moduli aggiuntivi PJRFSI per integratori alimentari e farmaci si basano sul documento FDA CFR 111 sulle Buone Pratiche di Fabbricazione in materia di Produzione, Imballaggio, Etichettatura o Conservazione di Integratori Alimentari e Farmaci. Questi moduli aggiuntivi riguardano la produzione di prodotti a base di canapa conformi ai requisiti per gli integratori alimentari e i farmaci. Trattandosi di moduli aggiuntivi, occorre sottoporli agli audit previsti dalle Norme per la Sicurezza della Produzione della Canapa, che comprendono i requisiti stabiliti nelle sezioni Sistema di Gestione e Requisiti GMP e altri programmi preliminari.

## **Pre-Valutazione e Pre-Valutazione Virtuale**

Le prevalutazioni possono essere considerate una "prova generale" prima dell'audit iniziale; un auditor visita la vostra struttura e riesamina le pratiche e la documentazione, interagisce con il gruppo della direzione e fornisce un feedback, senza la pressione di risposte formali o che l'audit influisca sul risultato dei vostri sforzi verso la certificazione. Condurre una prevalutazione può aiutare a prendere dimestichezza con gli auditor e le pratiche di audit, e ad identificare i punti di forza e di debolezza prima dell'audit ufficiale.

*PJRFSI ora offre anche prevalutazioni virtuali - condotte off-site in teleconferenza, videoconferenza, ecc. Questo tipo di prevalutazione può aiutare a risparmiare sui costi di viaggio, pur consentendo di interfacciarsi con un auditor e ricevere un feedback.*

# Training

## Webinar Gratuiti

PJRFSI offre regolarmente webinar gratuiti. È anche possibile scaricare le registrazioni e le slide delle presentazioni precedenti. Unisciti a noi su [www.pjr.com/webinar/past-webinars](http://www.pjr.com/webinar/past-webinars) per visualizzare i webinar precedenti.

## Training Onsite

PJRFSI è un organismo di formazione a livello internazionale. Dato il target di riferimento, la formazione in presenza offre una serie di vantaggi, in primo luogo la capacità di interagire con gli studenti nel modo più diretto e accessibile, con la capacità di verificare la comprensione dell'argomento da parte degli studenti in tempo reale e correggere e chiarire immediatamente, ove necessario. PJRFSI utilizza facilitatori esperti, professionisti qualificati ed esperti in materia di sicurezza alimentare che possono condividere la propria esperienza personale con i partecipanti. La nostra competenza tecnica è dimostrata dalle informazioni e dal supporto all'avanguardia forniti ai nostri clienti, interni ed esterni. Il nostro sistema di gestione e gli strumenti di comunicazione contengono le informazioni più aggiornate su interpretazioni degli standard, eccellenza nella formazione, assistenza e sviluppo tecnico.

## Formatori/Consulenza - Selezione

La selezione e il reclutamento dei nostri formatori per gli schemi o i programmi definiti vengono determinati dalle esigenze dei nostri clienti. Le risorse di formazione e consulenza selezionate da PJRFSI devono essere in possesso di competenze in materia di igiene della trasformazione degli alimenti, ed una profonda conoscenza ed esperienza pratica nell'applicazione nei principi di sicurezza alimentare, dei sistemi di controllo basati sui processi come l'HACCP, sulle leggi e sui regolamenti federali, statali e provinciali pertinenti, le BPF, i principi e le tecniche di controllo degli impianti, il campionamento microbiologico asettico, le comunicazioni (scritte e orali), la negoziazione e la conoscenza delle apparecchiature sanitarie e di sicurezza relative alla sicurezza alimentare.

## Training Online

Possiamo fornire corsi di formazione online che la vostra organizzazione potrà completare secondo i vostri impegni. È più facile e più conveniente che mai! Segui i canali social di PJRFSI per rimanere aggiornato sulle nostre attività!



## Gli uffici PJRFSI nel Mondo

### Stati Uniti:

Troy, MI: Casa Madre  
Dallas, TX  
Phoenix, AZ  
San Diego, CA

### Uffici Internazionali:

Fukuoka, Giappone  
Hiroshima, Giappone  
Nagoya, Giappone  
Osaka, Giappone  
Sapporo, Giappone  
Sendai, Giappone  
Tokyo, Giappone

Monterrey, Messico  
Caserta, Italia  
Bangkok, Thailandia  
Bangalore, India  
Windsor, Canada  
Shanghai, Cina  
Stoke-on-Trent, Regno Unito



**Sede Operativa:**  
Via Battistessa, 11 • 81100 Caserta (CE)  
Email: [italy@pjr.com](mailto:italy@pjr.com) • Tel: 0823/354874 • Website: [www.pjrfsi.it](http://www.pjrfsi.it)

**Sede Legale:**  
Via Bandello, 15  
20123 Milano

