



Notizia

Sicurezza alimentare: due nuove Norme UNI a tema





Sicurezza alimentare: due nuove Norme UNI a tema

Published on Camera di Commercio della Basilicata (<https://www.basilicata.camcom.it>)

La salute e la sicurezza degli individui passa certamente anche dall'

alimentazione

...è sempre più facile riscontrare

l'insorgere di cittadini, albergatori, spacciatori di alimenti tra le persone. Questo avviene anche in conseguenza alle

mutazioni di inseguimento e all'evoluzione del clima e delle vie sul pianeta che influenzano funzionalmente le colture (gli alluvioni, ecc.) e necessariamente anche il cibo che ne deriva.

Ecco che anche in questo ambito così specifico la normazione fa la sua parte. Infatti grazie alla commissione

UNI/TC 003 Agroalimentare

sono

adattate

anche

la

legge

italiana

dei

norme

norme

La prima, UNI ISO 22000 parte 1, specifica i requisiti per l'audite e la certificazione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare - SGSA

conforme ai requisiti fissati nella UNI EN ISO 22000 (o altri requisiti specifici del SGSA).

In più, fornisce le informazioni necessarie e le pratiche necessarie ai clienti relativamente alle modalità mediante le quali i

loro fornitori hanno ottenuto la certificazione.

La

certificazione del SGSA

è un'

attività

di valutazione della conformità

di terza parte e già

organismo che esegue questa attività

fornisce questa certificazione. Infine, un

SGSA richiede che un'organizzazione soddisfi tutti i requisiti legislativi e regolamentari applicabili in materia di sicurezza alimentare attraverso il proprio sistema di

protezione.

All'inizio della UNI ISO 22000 parte 1 sono riportati i seguenti riferimenti accreditati:

1.

[ISO/IEC 17021](#) Conformity assessment - Vocabulary and general principles;

2.

[ISO/IEC 17021-1](#) Conformity assessment - Requirements for bodies providing audit and certification of management systems - Part 1: Requirements;

3.

[ISO 22000](#) Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain.



La seconda, UNI ISO 22000 parte 2, è complementare alla UNI EN ISO/IEC 17065. Specifica le regole applicabili per l'audit di un sistema per la sicurezza alimentare - SVA e la certificazione di prodotti, processi e servizi conformi ai requisiti di uno schema di certificazione che si basa sui principi internazionalmente accettati di sicurezza alimentare (come ad esempio Codex Principi generali di igiene alimentare) e comprende elementi del sistema di gestione.

E' destinata non si applica alle certificazioni che si basano esclusivamente su prove di prodotto (per esempio, esigenze di un'organizzazione che applica la ISO/IEC 17025).

a su imposte (per esempio, esigenze di un'organizzazione che applica la ISO/IEC 17025) e riconosce agli schemi di sicurezza alimentare basati sulla ISO/IEC Forsema,

peri, ai clienti le

informazioni necessarie a la fiducia nel modo in cui è stata effettuata la certificazione

dai loro fornitori.

Come riferimento normativo è riportato - in aggiunta alle altre norme della parte I che costituisce -

la

ISO/IEC 17065

, Conosciuta

assessment - Requirements for bodies

certifying products, processes and services.

(Fonte UNI)

PER INFORMAZIONI E PER LA CONSULTAZIONE GRATUITA DELLE NORME è possibile [inviare al Servizio UNICA Desk della Camera di commercio](#) [1]

Ultima modifica: Lunedì 27 Marzo 2023

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Condividi

Notizie correlate

Non ci sono notizie correlate

Source URL: <https://www.basilicata.camcom.it/notizie/sicurezza-alimentare-due-nuove-norme-uni-tema>

Collegamenti

[1] <https://www.basilicata.camcom.it/regolazione-del-mercato/prodotti-non-alimentari/unica-desk>