



Notizia

Sicurezza alimentare: due nuove Norme UNI a tema





La salute e la sicurezza degli individui sono certamente anche dell'

alimentazione

È sempre più facile riconoscere

l'importanza di nutrizione, allegria, responsabilità agli individui tra le persone. Questo avviene anche in conseguenza alle

norme di ingegneria e all'evoluzione del clima e delle vie nel paese che influenzano fortemente le condizioni degli abitanti, ecc.) e necessariamente anche il cibo che ne deriva.

Esso che anche in questi edifici così specifici la nutrizione fa la sua parte, infatti grazie alla costruzione

UNICT 801 Agrodinamica

norme

norme

edificati

norme

anche

la

Regione

edificati

norme

due

edificati

la

norme

La prima, **UNI ENO 12885 parte 1**, specifica i requisiti per l'analisi e la certificazione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare - **ISGA**.

contiene ai requisiti fissati nella **UNI ENO 12885** (o altri requisiti specifici del ISGA).

In più, fornisce le informazioni necessarie e le procedure necessarie ai clienti relativamente alla modalità mediante la quali i

non fondano hanno ottenuto la certificazione.

La

certificazione del ISGA

è un'

attività

di valutazione della conformità

di norma parte o gli

organismi che svolgono questa attività

hanno questa caratteristica, inoltre, se

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

gestione.

All'interno della **UNI ENO 12885** parte 1 sono riportati i seguenti contenuti essenziali:

1.

UNI ENO 12885 Conformity assessment - "Viability and general principles"

2.

UNI ENO 12885-2 Conformity assessment - Requirements for bodies providing audit and certification of management systems - Part 1: Requirements

3.

UNI 12885-3 Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain.



La norma, UNI 9501:2003 parte 2, è complementare alla UNI EN ISO/IEC 17025. Specifica le regole applicabili per l'uso di un sistema per la sicurezza alimentare - SGA 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 l'ISO/IEC 17025, Principi generali di igiene alimentare) e comprende elementi del sistema di gestione.

Il documento non si applica alle certificazioni che si basano esclusivamente su prove di prodotti (per esempio, eseguite da un'organizzazione che applica la ISO/IEC 17025).

o su sistemi (per esempio, eseguite da un'organizzazione che applica la ISO/IEC 17025) o su sistemi agli schemi di sicurezza alimentare basati sulla ISO/IEC 17025.

per, si riferisce a:

Informazioni normative e la Basilicata nel modo in cui è stata elaborata la certificazione

del loro sistema.

Come riferimento normativo è riportato: in aggiunta alle altre norme della parte 1 che condivide:

la

ISO/IEC 17025

, l'adattabilità

normativa - Regolamento (UE) 1831/2003

certifying products, processes and services.

(Fonte: UNI)

PER INFORMAZIONI E PER LA CONSULTAZIONE GRATUITA DELLE NORME è possibile [rivolgersi al Servizio UNISCA 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>