UNI EN ISO 22000:2005 Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare

Trust
Quality
Progress

UNI EN ISO 22000:2005 Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare

È lo standard internazionale volontario e necessario per garantire la sicurezza della catena di approvvigionamento alimentare globale; definisce i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare e può essere certificata.

La norma si rivolge a tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare:

- aziende agricole
- mangimifici
- allevamenti
- aziende agroalimentari
- supermercati
- rivenditori al dettaglio e all'ingrosso
- trasportatori
- produttori di packaging e di macchinari alimentari
- aziende fornitrici di prodotti per la pulizia e sanificazione
- fornitori di servizi

La norma specifica i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare al fine di garantire la sicurezza degli alimenti al momento del consumo umano.

La norma è applicabile a tutte le organizzazioni, indipendentemente dalle dimensioni, che sono coinvolte in ogni aspetto della filiera alimentare e vogliono implementare sistemi che costantemente forniscono prodotti sicuri.

I vantaggi derivanti dalla certificazione sono:

- possibilità di combinare la certificazione BRC con verifiche di altre norme riconosciute (ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22005:2008), riducendo tempi e costi necessari per le verifiche ispettive da parte della GDO
- integrazione del manuale di autocontrollo HACCP
- soddisfazione da parte delle autorità e consumatori

La norma garantisce la sicurezza alimentare attraverso:

- la comunicazione interattiva tra tutti i soggetti della filiera sia a monte che a valle
- un sistema di gestione ed il controllo dei processi
- un sistema di gestione aziendale
- l'attuazione di:
  - GMP (Good Manufacturing Practice), GHP (Good Hygiene Practice), GAP (Good Agricultural Practice)
  - programmi e procedure di manutenzione per attrezzature ed edifici
  - programmi di disinfestazione
  - metodologia HACCP con particolare attenzione rivolta all'analisi dei pericoli

Link Sito: http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

IFS International Food Standard

Trust
Quality
Progress

IFS International Food Standard

Lo Standard IFS Food è un requisito fondamentale richiesto dalla grande distribuzione organizzata (GDO) del mercato europeo ed è rivolto alle aziende alimentari di trasformazione e preparazione.

Lo standard IFS nella versione 6, pubblicata ad Aprile 2014, frutto della cooperazione tra i retailers francesi, tedeschi e italiani; è stato progettato per verificare la conformità delle aziende di trasformazione (fornitori) in merito ai requisiti cogenti e di sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti.

I vantaggi per le aziende che aderiscono allo standard sono: aumentare la propria visibilità ampliando, così, la clientela, tutelare l'immagine dell'azienda sul mercato e garantire la sicurezza e le aspettative del consumatore.

Un altro importante beneficio per le aziende è dato dalla possibilità di combinare la certificazione IFS con verifiche di altre norme riconosciute (BRC, ISO 22000:2005, ISO 9001:2008), riducendo tempi e costi necessari per le verifiche ispettive da parte della GDO.

L' applicazione di questo standard è quindi un presupposto indispensabile per vendere i propri prodotti nella grande distribuzione organizzata europea in particolare Tedesca e Francese (Es.: Carrefour, Tesco, Metro, Migros, ecc.).

I punti salienti dello standard IFS Food sono:

- Adozione di un sistema di gestione per la qualità
- Adozione di un sistema di autocontrollo HACCP
- Adozione delle buone pratiche di fabbricazione
- Controllo degli standard per:
  - prodotto
  - processo
  - personale
  - ambiente di lavoro
- Presenza di appropriate specifiche per:
  - materie prime
  - prodotto finito
  - prodotto intermedio e/o semilavorato
  - posizionamento del sito
  - monitoraggio dei fornitori
  - controllo di processi e/o prodotti
  - standard igienici per il personale
  - trattamento di materiale di rifiuto

Lo standard prevede circa 250 requisiti, 10 dei quali sono definiti come "requisiti KO" per la loro rilevanza:

1. Responsabilità della Direzione (1.2.4)
2. Sistema di monitoraggio per ogni CCP (2.2.3.8.1)
3. Igiene del personale (3.2.1.2)
4. Specifiche relative alle materie prime (4.2.1.2)
5. Conformità alla ricetta (4.2.2.1)
6. Gestione dei corpi estranei (4.12.1)
7. Sistema di Rintracciabilità (4.18.1)
8. Audit interni (5.1.1)
9. Procedura di ritiro e richiamo (5.9.2)
10. Azioni correttive (5.11.2)

Link Sito: http://www.ifs-certification.com/index.php/it/

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

BRC Global Standard for Food Safety

Trust
Quality
Progress

Lo Standard BRC

Lo standard BRC Food è un requisito fondamentale richiesto dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO) del mercato britannico ed è rivolto alle aziende alimentari di trasformazione e preparazione.

Sviluppato dal British Retail Consortium, è stato progettato per verificare la conformità delle aziende di trasformazione (fornitori) in merito ai requisiti cogenti e di sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti.

Interessante vantaggio per le aziende che aderiscono allo standard, consiste nell'aumentare la propria visibilità grazie all'inserimento delle proprie credenziali nel database BRC presente on-line. Questo consente di ampliare la clientela, di tutelare l'immagine dell'azienda sul mercato e di garantire la sicurezza e le aspettative del consumatore.

Altri importanti benefici per le aziende sono dati dalla possibilità di ridurre tempi e costi necessari per le verifiche ispettive da parte della GDO; nonché di combinare la certificazione BRC con verifiche di altre norme riconosciute (IFS, ISO 22000:2005, ISO 9001:2008).

L'applicazione di questo standard è, quindi, un presupposto indispensabile per poter esportare i propri prodotti nel mercato britannico.

I punti salienti dello standard BRC Food sono:

- Adozione di un sistema di gestione per la qualità
- Adozione di un sistema di autocontrollo HACCP
- Adozione delle buone pratiche di fabbricazione
- Controllo degli standard per:
  - prodotto
  - processo
  - personale
  - ambiente di lavoro
- Presenza di appropriate specifiche per:
  - materie prime
  - prodotto finito
  - prodotto intermedio e/o semilavorato
  - posizionamento del sito
  - monitoraggio dei fornitori
  - controllo di processi e/o prodotti
  - standard igienici per il personale
  - trattamento di materiale di rifiuto

Link Sito: http://www.brcglobalstandards.com/manufacturers/food.aspx

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

BRC IOP Global Standard for Packaging and Packaging materials

Trust
Quality
Progress

BRC IOP Global Standard for Packaging and Packaging materials

Lo standard BRC IOP è un requisito fondamentale richiesto dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO) del mercato britannico ed è rivolto a:

- Produttori di materiali a contatto con l'alimento MCA
- Aziende di trasformazione di materiali a contatto con l'alimento MCA
- Distributori di materiali a contatto con l'alimento MCA
- Utilizzatori di packaging destinati al contatto alimentare

Sviluppato dal British Retail Consortium e dall'Istitute of Packaging, è stato progettato per garantire la sicurezza igienico-sanitaria dei materiali d'imballaggio a contatto con gli alimenti.

Il vantaggio principale per le aziende che aderiscono allo standard, consiste nell'aumentare la propria visibilità grazie all'inserimento delle proprie credenziali nel database BRC presente on-line. Questo consente l'accesso al mercato europeo, dove lo standard BRC IOP viene utilizzato come un criterio di selezione dei fornitori di packaging da parte dei produttori di alimenti a marchio.

Un altro importante beneficio per le aziende è dato dalla possibilità di combinare la certificazione BRC con verifiche di altre norme riconosciute (IFS Logistic, ISO 22000:2005, ISO 9001:2008), riducendo tempi e costi necessari per le verifiche ispettive da parte della GDO.

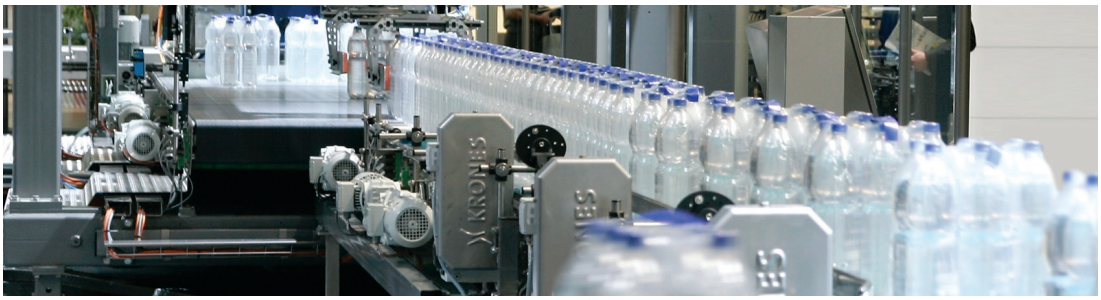
I punti salienti dello standard BRC IOP sono:

- Adozione di un sistema di autocontrollo HACCP
- Controllo dell'ambiente produttivo, dei processi, del prodotto e delle persone
- Sistema di gestione documentato

Lo standard è suddiviso in sei sezioni:

1. Organizzazione
2. Sistema di autocontrollo igienico-sanitario
3. Sistema di gestione aziendale
4. Standard igienici degli stabilimenti
5. Controllo delle contaminazioni
6. Igiene del personale

Link Sito: http://www.brcglobalstandards.com/



Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

Global Gap
Good Agricultural Practice

Trust
Quality
Progress

Global Gap - Good Agricultural Practice

Lo standard è nato come "EurepGAP" nel 1997 con l'intento di sostenere la commercializzazione dei prodotti agricoli, garantendo la tracciabilità e il rispetto dell'ambiente e della salute di lavoratori e consumatori.

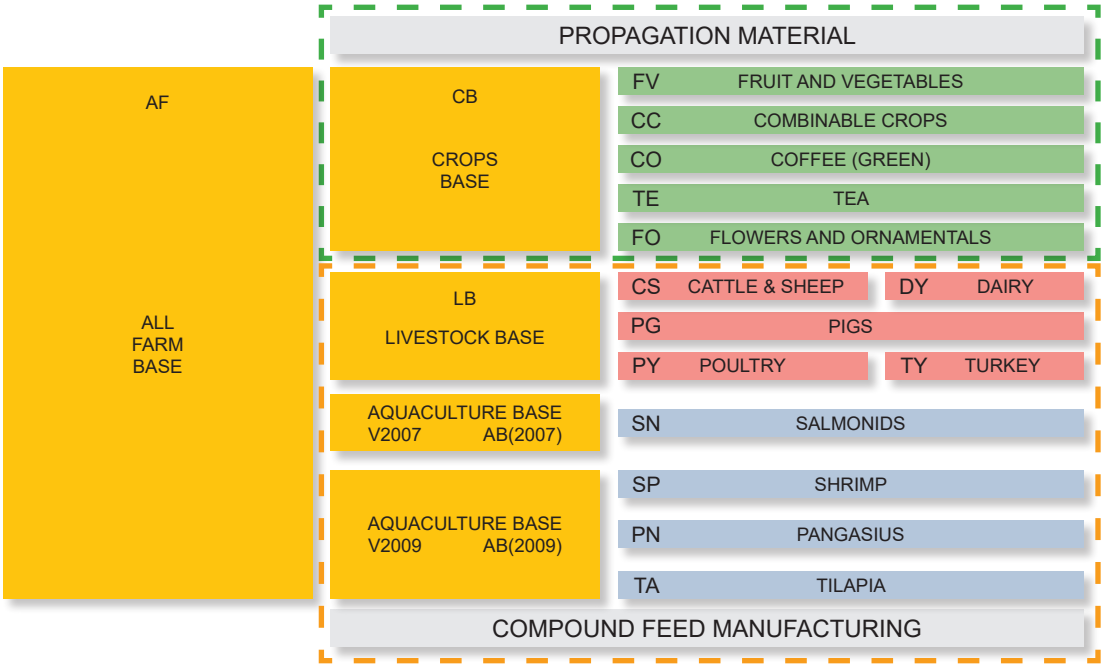
Il grande successo ottenuto nel settore ortofrutticolo, ha portato alla nascita della nuova versione "GlobalGAP IFA versione 4" riconosciuta a livello mondiale e divenuta obbligatoria dal 1 gennaio 2012.

I campi di applicazione dello standard sono diversi:

- Lo standard GlobalGAP - sottocampo di applicazione Fruit and Vegetables (FV) definisce le buone pratiche agricole per la produzione nel settore ortofrutticolo e il principale vantaggio per le aziende che lo adottano, è la possibilità di rispondere alle richieste provenienti dai maggiori gruppi della distribuzione europea ed internazionale.
- La certificazione GlobalGAP si può applicare sia alle singole aziende che ai gruppi di produttori (cooperative, consorzi, organizzazione di produttori); a questi ultimi è richiesta anche la realizzazione di un sistema qualità documentato.

I punti principali dello standard sono:

- rintracciabilità aziendale
- aspetti ambientali (gestione dei rifiuti, impatto ambientale, gestione del suolo, impianti fertilizzanti)
- salute
- sicurezza dei lavoratori in azienda
- prodotto (applicazione fitofarmaci, irrigazione, tecniche di difesa integrata, modalità di raccolta e manipolazione del prodotto)
- elementi sulla gestione aziendale



Link Sito: http://www.globalgap.org/uk_en/

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

IFS Logistics o ILS International Logistic Standard

Trust
Quality
Progress

IFS Logistics o ILS International Logistic Standard

Lo Standard IFS Logistics può essere applicato da aziende alimentari e non, che offrono un servizio logistico di trasporto e/o stoccaggio e/o distribuzione; si applica a tutti i tipi di logistica (consegna su strada, treno, nave ecc.) in cui le aziende hanno contatto fisico con prodotti già preconfezionati per le seguenti attività:

- Trasporto
- Confezionamento di prodotti preconfezionati
- Stoccaggio e/o distribuzione

Lo standard è applicabile per prodotti alimentari confezionati e sfusi e prodotti a temperatura controllata (latte, olio, carne, ecc.).

Lo Standard IFS Logistics 2.1 (Marzo 2014), frutto della cooperazione tra i retailers francesi, tedeschi in collaborazione con esperti internazionali, è stato progettato con l'obiettivo principale di monitorare quanto succede tra la produzione e la distribuzione.

I vantaggi per le aziende che aderiscono allo standard sono:

- Utilizzo del logo IFS e del certificato per dimostrare la conformità con gli standard più qualificati fornendo fiducia nei fornitori e nei prodotti
- Riduzione del tempo impiegato per lo screening dei fornitori e per la rilavorazione e ritiro dei prodotti fuori specifica
- Riduzione dei costi individuali, combinando una serie di verifiche differenti simultaneamente

Un altro importante beneficio per le aziende è dato dalla possibilità di combinare la certificazione IFS Logistics con verifiche di altre norme riconosciute (BRC IOP, ISO 22000:2005, ISO 9001:2008), riducendo tempi e costi necessari per le verifiche ispettive da parte della GDO.

Lo standard prevede 7 capitoli, di cui i primi 5 applicabili a tutte le tipologie di aziende e gli ultimi 2 per alcune tipologie di aziende della filiera logistica (trasporto, stoccaggio e centri di distribuzione). È costituita da 98 requisiti di cui 6 "KO":

1. Responsabilità della Direzione (1.2.4)
2. Sistema di gestione della qualità e sicurezza del prodotto (2.1.1)
3. Gestione del rischio/gestione HACCP (2.3.8)
4. Audit interni (5.1.1)
5. Gestione delle non conformità e dei prodotti non conformi (5.5.1)
6. Azioni correttive (5.8.2)

Lo standard prevede che le aziende adottino

- un sistema di analisi dei pericoli e dei rischi (sistema HACCP)
- un sistema documentato ed efficace per la gestione qualità
- un sistema di controllo degli standard ambientali di prodotto, di processo e del personale

Link Sito: http://www.ifs-certification.com/index.php/it/retailers-it/ifs-standards/ifs-logistics

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

Etichettatura carni

Trust
Quality
Progress

Etichettatura carni

La normativa di riferimento, benché in continua evoluzione, garantisce il rispetto legislativo sull'etichettatura delle carni bovine, la tracciabilità e la trasparenza delle informazioni ai consumatori.

Il servizio è rivolto ai macelli, allevamenti, mangimifici, incubatoi, punti vendita, laboratori di sezionamento e sede delle organizzazioni autorizzate operanti nel settore delle carni bovine e di pollame, e prevede l'obbligo di etichettatura per le carni bovine e i prodotti a base di carni bovine in modo da consentire la tracciabilità del prodotto lungo tutte le fasi di produzione e fornire un'informazione trasparente al consumatore.

Il regolamento prevede delle indicazioni obbligatorie per tutta la carne bovina e bufalina fresca, refrigerata e congelata, i pilastri del diaframma e il diaframma, la carne macinata.

Il sistema di etichettatura, previsto dal Regolamento CE 1760, impone le seguenti informazioni:

- numero o codice di riferimento che evidenzi il nesso e il legame tra le carni e l'animale o gli animali di origine il numero può essere il codice di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni o il numero di identificazione di un gruppo di animali
- numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato (membro UE o Paese terzo) in cui è situato il macello. La dicitura obbligatoria è "macellato in" (nome dello Stato membro o Paese terzo) e numero di approvazione
- numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato (membro UE o Paese terzo) in cui è situato il laboratorio; l'indicazione deve recare la dicitura: "Sezionato in (nome dello Stato membro o Paese terzo) e numero di approvazione"
- nome dello Stato (membro UE o Paese terzo) in cui è nato l'animale
- nome dello Stato o degli Stati (membri UE o Paesi terzi) in cui è stato effettuato l'ingrasso
- informazioni facoltative su:
    - macellazione (data di macellazione, periodo di frollatura delle carni, denominazione del macello, ecc.)
    - allevamento (riferimento dell'azienda di nascita e/o di allevamento, sistema di allevamento, indicazioni relative all'alimentazione somministrata, ecc.)
    - animale (razza o tipo genetico, sesso, ecc.)
    - altre informazioni (n. approvazione del disciplinare, denominazione organismo indipendente incaricato dei controlli, ecc.)

Link Sito: www.politicheagricole.it

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

Certificazione Volontaria di Prodotto

Trust
Quality
Progress

Certificazione volontaria di Prodotto

La certificazione volontaria di prodotto nasce dalla necessità delle aziende che operano nel settore agro-alimentare di localizzare, valorizzare e differenziare il proprio prodotto sul mercato informando il consumatore e la grande distribuzione organizzata su alcune particolari e significative caratteristiche che lo differenziano dagli altri della stessa categoria.

Questa certificazione è rivolta a tutte le aziende e organizzazioni che vogliono valorizzare e differenziare il proprio prodotto agroalimentare da altri della stessa categoria, e afferma che il prodotto è conforme a quanto dichiarato in un documento tecnico di riferimento.

I principali vantaggi di una certificazione volontaria di prodotto sono:

- valorizzazione delle caratteristiche del prodotto
- promozione dell'immagine aziendale
- trasparenza per il consumatore
- fidelizzazione del consumatore

La certificazione prevede la presenza di un'organizzazione che predispone il Disciplinare Aziendale del prodotto da sottoporre a certificazione, con le relative caratteristiche verificabili e/o misurabili, che possono riguardare sia le caratteristiche finali del prodotto che la modalità di produzione e commercializzazione.

Inoltre, risulta molto importante la possibilità di comunicare al consumatore la certificazione mediante il marchio di conformità rilasciato dall'organismo di Certificazione.

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

UNI EN 15593:2008 Imballaggi - Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari - Requisiti

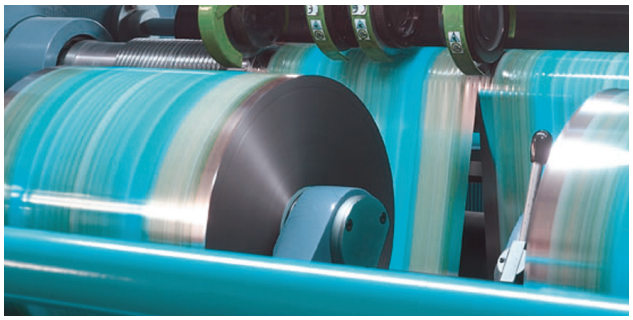
Trust
Quality
Progress

UNI EN 15593:2008 Imballaggi - Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari - Requisiti

La norma nasce per rispondere al Regolamento Europeo 2023 del 2006 ed è rivolta a tutti gli operatori del settore MCA (materiali a contatto con l'alimento) e packaging:

- produttori
- aziende di trasformazione
- distributori
- utilizzatori

Consente ai produttori di imballaggi ad uso alimentare di dimostrare concretamente la propria capacità di gestire e controllare i rischi igienici correlati ai propri prodotti. La norma, infatti, contempla tutti gli aspetti della gestione dell'igiene nella produzione degli imballaggi e specifica i requisiti richiesti anche per il loro stoccaggio e trasporto.



Inoltre, consente di integrare i sistemi di gestione dell'igiene riconosciuti in tutti i Paesi UE, per agevolare lo scambio delle merci e definire uno standard comune di sicurezza e igiene dei prodotti che provengono da produttori diversi.

I principali vantaggi della norma sono:

- assicurare la conformità dell'azienda ai requisiti di legge per la sicurezza alimentare
- accesso ai mercati dove la norma è un requisito per i fornitori
- alternativa allo standard BRC IOP
- promuovere l'immagine aziendale
- garantire la comunicazione tra i vari soggetti coinvolti nella catena produttiva degli imballaggi per l'industria alimentare
- assicurare il controllo di tutti i possibili rischi

Un aspetto molto importante è dato dal fatto che la conformità a questo standard risulta rapida nelle aziende dotate di un sistema di gestione per la qualità secondo la norma ISO 9001 e/o HACCP, in quanto molti requisiti sono già soddisfatti.

I punti salienti dello standard sono:

- adozione di un sistema di gestione per l'igiene e la sicurezza dei materiali per gli alimenti
- conformità ai requisiti di igiene e sicurezza previsti dalla normativa vigente,
- applicazione di pratiche igieniche specifiche ed integrate da parte dell'azienda, che è inserita nella filiera alimentare (tracciabilità)
- applicazione dei principi di analisi e valutazione dei rischi
- valutazione di contaminanti fisici, chimici, biologici

Link Sito: http://www.uni.com/index.php?option=com_content&view=article&id=516%3Aigiene-degli-imballaggi-per-alimenti&Itemid=1489

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

Trust
Quality
Progress

ISO 22005:2008 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

La norma è uno standard volontario, applicabile a tutto il settore agroalimentare, che va oltre ai requisiti normativi della rintracciabilità (Reg. CE 178/02).

Nasce dall'esigenza di valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali l'origine/territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti, oltre che soddisfare le aspettative del cliente

La norma ISO 22005 ha recepito due leggi italiane sul sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari e sul sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari.
Il solo sistema di rintracciabilità non è in grado di garantire la sicurezza del prodotto alimentare, ma può sicuramente dare un importante contributo al raggiungimento di tale obiettivo; grazie a questa norma si può risalire fino al punto della filiera in cui si è originato il problema e procedere, se necessario, con il ritiro "mirato" del prodotto.

I vantaggi apportati dalla norma sono molteplici:

- rispondere alle richieste esplicite del consumatore
- definire la storia e l'origine del prodotto
- facilitare eventuali ritiri o richiami dei prodotti commercializzati
- identificare le responsabilità di ciascun operatore della filiera
- facilitare e migliorare il controllo e la comunicazione di specifiche informazioni che riguardano i prodotti agro-alimentari
- garantire il rispetto dei regolamenti vigenti e la trasparenza presso il consumatore
- valorizzare caratteristiche specifiche del prodotto: origine territoriale, ingredienti, ecc
- soddisfare le aspettative del cliente

I punti chiave della norma sono:

- definire gli obiettivi, la normativa e i documenti del sistema di rintracciabilità
- definire i prodotti e ingredienti oggetto di rintracciabilità
- identificare tutti i fornitori
- identificare la posizione di ogni organizzazione presente nella filiera alimentare
- identificare i flussi di materiali
- identificare le modalità di gestione della filiera e le informazioni che devono essere gestite

Link Sito: http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_tc/catalogue_detail.htm?csnumber=36297

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

ISCC Sistem International Sustainability & Carbon Certification

Trust
Quality
Progress

ISCC Sistem International Sustainability & Carbon Certification

Questa certificazione permette di dimostrare la conformità con i requisiti di sostenibilità e di tracciabilità delle materie prime nelle industrie alimentari, di mangimi e prodotti chimici.

La produzione di energia e carburante dalla biomassa è un nuovo metodo per assicurare, nel presente e in futuro, il rifornimento di energia e carburante a livello mondiale.

Con la direttiva RED (2009/28/CE) sulle energie rinnovabili, l'Unione europea ha stabilito i parametri obbligatori per tutti i Paesi membri per la lavorazione della biomassa e la produzione di energia sostenibile.

Anche in Italia con il Decreto, il 23 gennaio 2012, è stato introdotto lo Schema Nazionale Italiano che ha lo scopo di garantire l'attendibilità delle informazioni che concorrono alla dimostrazione del rispetto dei criteri di sostenibilità di biocarburanti e delle informazioni ambientali e sociali fornite dagli operatori economici appartenenti alla filiera di produzione.

In questo contesto, lo standard ISCC riconosciuto dalla UE, rappresenta uno dei principali sistemi di certificazione per le emissioni di sostenibilità e di gas serra:

- nel 2010, ha ricevuto il primo riconoscimento ufficiale di Stato in tutto il mondo da parte delle autorità tedesche
- nel luglio 2011, la Commissione europea ha riconosciuto ISCC come uno dei primi schemi di certificazione per dimostrare la conformità con i requisiti della direttiva UE sulle energie rinnovabili

Lo standard può essere applicato per la certificazione di tutti i tipi di biomassa e bioenergia, nonché per i prodotti a base di biomassa nelle industrie alimentari, di mangimi e di prodotti chimici.

Altre caratteristiche vantaggiose della certificazione sono:

- copre intere catene di approvvigionamento dal campo al consumatore e garantisce la tracciabilità lungo tutta la catena di approvvigionamento
- è un sistema globale da applicare nel mercato interno dell'UE e all'estero, facilitando il commercio nazionale e internazionale;offre alle aziende un più elevato livello di sicurezza in quanto copre anche i temi della sostenibilità sociale, senza alcun marginali o costi aggiuntivi
- offre un unico, strumento completo per il calcolo dei gas a effetto serra

Link Sito: http://www.iscc-system.org/

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

Lo schema GMP+

Trust
Quality
Progress

Lo schema GMP+

Lo schema GMP+ è applicato dalle aziende che producono, trasportano e commercializzano i mangimi; i requisiti dello standard richiedono l'uso corretto di additivi e prodotti per la medicina veterinaria.
Richiedono inoltre il controllo di alcune sostanze e prodotti non desiderati quali metalli pesanti, pesticidi e aflatossine.
Infine, viene posta particolare attenzione sulla prevenzione delle contaminazioni da salmonella degli animali, attraverso i mangimi.

Nasce in Olanda nel 1992 come un regime nazionale in risposta a vari incidenti più o meno gravi che comportavano la contaminazione delle materie prime per mangimi. Nel 2013 diventa uno standard internazionale suddiviso in due modelli.

I principali vantaggi offerti da questo schema sono:

- garantire che i mangimi animali e gli ingredienti dei mangimi rispondano ai requisiti legali e agli accordi presi con gli altri attori della filiera
- adottare tutte le precauzioni ragionevoli
- un maggiore impegno dell'azienda riguardo alla sicurezza alimentare
- ridurre gli scarti e i richiami di prodotto
- migliorare l'efficacia e l'immagine aziendale sul mercato
- ridurre i rischi di responsabilità
- rafforzare la fiducia dei partner in termini della qualità degli alimenti animali
- ridurre le verifiche condotte dai clienti

I punti salienti dello standard sono:

- requisiti basati su un sistema di gestione qualità interno all'azienda (su base ISO 9001)
- applicazione del sistema di autocontrollo HACCP per garantire la sicurezza
- stabilire requisiti generali per il processo produttivo
- stabilire un processo di tracciabilità e per il ritiro dei prodotti
- stabilire e monitorare norme cogenti e volontarie

Link sito: https://www.gmpplus.org

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

DOP (Denominazione di Origine Protetta) IGP (Indicazione Geografica Protetta) STG (Specialità Tradizionale Garantita)

DOP (Denominazione di Origine Protetta)
IGP (Indicazione Geografica Protetta)
STG (Specialità Tradizionale Garantita)

I marchi nascono dal Regolamento Europeo 510/2006 per quanto riguarda DOP e IGP e dal Regolamento 509/2006 per il marchio STG, con l'obiettivo di proteggere le produzioni tradizionali e valorizzare le specificità del prodotto agroalimentare, in modo da definire la stretta correlazione tra il prodotto e il territorio.
I destinatari di questa certificazione sono i produttori e trasformatori del prodotto oggetto di riconoscimento.

DOP e IGP valorizzano sia il prodotto che il territorio, mentre STG riguarda solo la valorizzazione della composizione/metodo di produzione tradizionale del prodotto.

L'Italia ha il primato europeo per il numero di DOP e IGP registrati, superando il 20% del totale della UE. Circa 70000 aziende agricole e 6000 aziende di trasformazione aderiscono a questa denominazione; il 25% di questi prodotti è destinato all'export.

Sono considerati prodotti a marchio DOP quelli il cui intero ciclo di produzione, trasformazione ed elaborazione avviene nella zona geografica delimitata e quindi le caratteristiche dipendono totalmente, o in parte, dal territorio di produzione. Nella certificazione IGP è indispensabile un legame con il territorio ma, rispetto alla DOP, il legame con l'area geografica non è esclusivo: esso si può limitare anche ad una sola fase del processo produttivo. Le caratteristiche del prodotto, in questo caso, dipendono totalmente o in parte dal territorio di produzione.

Trust
Quality
Progress

I principali benefici che derivano da queste certificazioni sono:

- tutelare la denominazione di un prodotto contro qualsiasi indebito sfruttamento e imitazione
- riconoscere la specificità del prodotto registrato rispetto agli altri simili
- garantire tradizionalità delle materie prime impiegate e del metodo di produzione/ trasformazione utilizzato
- tutelare i consumatori da eventuali abusi
- migliorare il livello di informazione del consumatore
- aiutare lo sviluppo dell'economia rurale e delle zone svantaggiate/periferiche
- favorire la diversificazione della produzione agricola

Il sistema complessivo dello schema di certificazione DOP – IGP – STG è composto da:

- autocontrollo dei produttori lungo tutta la filiera
- controlli indipendenti e verifiche ispettive da parte di un ente terzo

Gli obiettivi di questo sistema di marchi sono quelli di garantire:

- provenienza
- metodo di ottenimento
- caratteristiche di tipicità
- sistema di controllo che prevede condizioni di produzione e competizione omogenea tramite procedure di controllo trasparenti e preventivamente convalidate

Link Sito: https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/396

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

Verifiche Ispettive di Seconda Parte

Trust
Quality
Progress

Verifiche Ispettive di Seconda Parte

Si tratta di ispezioni eseguite su richiesta di aziende che vogliono valutare la conformità di processi e prodotti, propri e non, rispetto ad un documento tecnico, capitolato o norma.
Una tipologia di verifica di seconda parte è l'attività di qualifica e sorveglianza dei fornitori: essa viene affidata all'organismo di certificazione da parte della Grande Distribuzione Organizzata con riduzione dei costi interni.

Alcune aziende possono, inoltre, richiedere una valutazione indipendente sul loro grado di conformità rispetto ad un documento tecnico, capitolato o norma.

La verifica ispettiva di seconda parte si svolge in più step:

1. Pianificazione e coordinamento dell'attività
2. Verifica documentale e in campo
3. Consegna del rapporto della verifica ispettiva
4. Gestione delle eventuali non conformità riscontrate

Le verifiche ispettive seguono regole definite dal committente in base alle sue particolari necessità.

I vantaggi di tale servizio sono:

- Garantire la qualifica dei propri fornitori
- Analizzare particolari aspetti critici o strategici per l'azienda
- Massimizzare il beneficio derivante dalla verifica ispettiva

Kiwa Cermet Italia è in grado di assistere le industrie e le organizzazioni della distribuzione, sia nella fase di sviluppo dei paini di controllo sia successivamente nell'esecuzione delle attività di controllo.

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

Marchi Collettivi

Trust
Quality
Progress

Marchi Collettivi

Il marchio collettivo è un segno distintivo che svolge la funzione di garantire particolari caratteristiche qualitative di prodotti e servizi di più imprese.

Esso non contraddistingue i prodotti di un determinato imprenditore e non può essere registrato da un'impresa per contrassegnare i propri prodotti; svolge, invece, una funzione di garanzia e serve a contraddistinguere prodotti e servizi per la loro specifica:

- origine: che sia rilevante per la qualità del prodotto
- natura: intesa come qualità che un prodotto deve avere in base alle materie prime utilizzate
- qualità: espressa nel regolamento d'uso

La presenza del marchio collettivo dimostra, quindi, la presenza di un sistema di controllo ben strutturato e organizzato.

I vantaggi per i produttori che usufruiscono dei marchi collettivi sono:

- aumentare la visibilità sul mercato
- assegnazione di incentivi

Esempi di marchi collettivi sono:

- Prodotti a marchio "Tradizioni e sapori di Modena"
- Marchio QC
- Marchio Agriqualità

L'uso del marchio collettivo può essere concesso da parte di associazioni, consorzi o enti pubblici ad aziende la cui conformità viene valutata tramite verifiche ispettive di seconda parte.

Kiwa Cermet Italia è in grado di assistere le associazioni e i consorzi sia nella fase di sviluppo del marchio:

- Definizione del regolamento d'uso
- Sviluppo dei disciplinari di prodotto
- Sviluppo dei piani di controllo

E, successivamente a queste, nell'esecuzione delle attività di controllo.

Qualità Controllata
Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute
LEGGE REGIONALE DELL'EMILIA-ROMAGNA 28/99

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

UNI EN 16636 & CEPA Certified®

Trust
Quality
Progress

Il settore della disinfestazione e dell'igiene ambientale riveste una importanza fondamentale per assicurare un adeguato livello sanitario per l'uomo nei contesti urbani, assumendo altrettanto rilievo quando si rivolge al controllo delle infestazioni degli alimenti, dei mangimi e delle aziende di trasformazione agro-alimentare. L'importanza di questa attività ha stimolato la creazione di una norma alla quale il mercato possa riferirsi per lo svolgimento dei servizi.

La norma

La norma UNI EN 16636 fissa uno standard di riferimento che le aziende di pest management dovranno adottare per garantire un buon livello di sicurezza. In tal senso la norma UNI EN 16636, pubblicata nell'aprile del 2015, assume un carattere gestionale/organizzativo e si applica alle aziende che hanno la responsabilità di fornire servizi di gestione e controllo delle infestazioni in tutte le fasi di lavoro, dalla valutazione iniziale alle raccomandazioni da lasciare al cliente a seguito dell'intervento così come la successiva esecuzione del monitoraggio e prevenzione. In essa sono stabilite le competenze richieste per i diversi ruoli coinvolti nella fornitura di questi servizi: personale amministrativo, addetti alla vendita dei servizi, responsabili tecnici, ecc.

Perché certificarsi?

La certificazione valorizza il servizio nei confronti di clienti, autorità e cittadini. Pertanto è ragionevole che a breve la norma UNI EN 16636 possa diventare il principale riferimento da considerare per la partecipazione a gare d'appalto, come riferimento tecnico-contrattuale tra privati e criterio di qualifica dei fornitori. Inoltre tale norma rappresenta la base normativa per l'ottenimento della certificazione CEPA Certified®.

CEPA Certified

La certificazione CEPA è uno schema sviluppato dalla Confederazione europea dell'industria della disinfestazione (Confederation of European Pest Management Association - CEPA) che focalizza le sue attenzioni sulle modalità di verifica. Il marchio CEPA Certified® sarà concessa alle aziende certificate UNI 16636 tramite Organismi di certificazione che hanno definito un accordo con ANID su una serie di procedure e metodologie di ispezione che limitino i costi e impieghino Auditor formati tramite appositi corsi di formazione, promossi dalla stessa ANID.

La certificazione permette di dimostrare chiaramente ai clienti che:

- Si è qualificati secondo uno standard europeo e gli operatori hanno le competenze per fornire i servizi rispettando i livelli specificati dalla norma;
- Si è in grado di offrire un servizio efficace ed efficiente per eliminare le cause all'origine dei problemi individuati;
- Si è in grado di dare i migliori consigli per prevenire problemi di parassiti nell'ambiente di interesse del cliente;
- Si è capaci di garantire un servizio di qualità, sicuro per il cliente e per le altre persone che hanno accesso agli ambienti, a basso impatto ambientale e nel rispetto del benessere animale.

Le soluzioni Kiwa Cermet Italia per il settore Agroalimentare

- IFS - Food
- IFS - Logistic
- BRC - Food
- BRC / IOP - Global Standard for Packaging
- EN 15593 - Igiene e sicurezza degli imballaggi
- Global-Gap - Good Agricultural Practice
- Produzione Integrata
- ISO 22000 - Sicurezza degli alimenti
- FSSC 22000
- ISO 22005 - Rintracciabilità
- ISCC
- GMP+
- Certificazione volontaria di prodotto
- Attività di controllo su prodotti DOP, IGP, STG e di ispezione su marchi collettivi, su prodotti locali e tradizionali
- Regolamento (CE) N.1760/2000 - Etichettatura carne bovina
- Attività di ispezione di seconda parte
- ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità
- ISO 14001 - Sistemi di gestione ambientale
- Regolamento (CE) N. 1221/2009 - Registrazione EMAS
- ISO 50001 - Sistemi di gestione dell'energia
- SA 8000 - Responsabilità sociale

Per informazioni: food@kiwacermet.it

Progetto Insetti
DT 023 + UNI 11381

La soluzione Kiwa Cermet per il Pest Control

Trust
Quality
Progress

Lo scenario

Nel 2010 l'UNI ha emesso la nuova norma 11381; si tratta di un documento tecnico che definisce i metodi per lo svolgimento di un piano di monitoraggio degli insetti nelle aziende alimentari a partire dalla progettazione e sino all'ottenimento dei dati di cattura degli insetti. La gestione degli infestanti è uno dei principali problemi anche in molte altre tipologie di aziende: Alimentare, Farmaceutiche, Packaging. In particolare nell'industria alimentare tale aspetto è preso in considerazione dalle principali norme di certificazione (es. BRC, IFS, PAS 220) e anche se non chiaramente definito ne è richiesto il trattamento in tutte le analisi dei rischi.
Il problema degli insetti è comunque uno dei problemi igienico sanitari dell'industria alimentare, ma non il solo. Altri esempi di problemi analoghi sono: gestione dei piani di campionamento, pulizie, manutenzioni, ecc.
Appare quindi difficile pensare che per tale problema l'industria possa impegnare elevate risorse per una certificazione specifica, anche se gradita o richiesta a vario titolo da diversi soggetti (clienti, GDO, enti appaltanti, ecc.).
D'altra parte, la gestione degli infestanti è molto spesso gestita in outsourcing quindi affidata ad organizzazioni terze che non sempre operano secondo criteri definiti e riconosciuti.

Il DT 023 CERMET e la norma UNI 11381

Con le premesse e nello scenario appena descritto, CERMET, in collaborazione con autorevoli esperti del settore, ha sviluppato uno schema di certificazione teso a:

- dare garanzie sulla corretta gestione delle attività di disinfestazione;
- dare la possibilità di verificare e valorizzare l'intervento dell'organizzazione di pest control , presso specifici siti.

Lo schema messo a punto da CERMET si rivolge esclusivamente alle aziende di Pest Control e dal punto di vista operativo prevede la verifica del sistema organizzativo dell'organizzazione, ovvero l'insieme di regole e documenti per garantire la capacità di rispettare la norma UNI 11381 :

- procedure operative
- formazione
- modulistica
- gestione delle non conformità
- ecc.

Tali requisiti organizzativi sono racchiusi in un documento tecnico CERMET: il DT 023 "REQUISITI AGGIUNTIVI PER LA CERTIFICAZIONE DELLE ORGANIZZAZIONI CHE EROGANO IL SERVIZIO DI CONTROLLO DEGLI INSETTI IN CONFORMITA' ALLA NORMA UNI 11381: 2010" .

L'organizzazione di pest control deve quindi avere una documentazione tale da dare adeguate garanzie sulla capacità di poter garantire il rispetto dei requisiti previsti dalla norma UNI 11381, inoltre deve aver applicato il sistema in almeno due siti. All'organizzazione di pest control resterà la libertà di decidere dove erogare il servizio in conformità alla UNI 11381 e dove operare secondo altre specifiche. Per questo motivo è' importante che l'organizzazione definisca e comunichi i siti presso i quali erogherà il servizio in conformità alla norma UNI 11381.

La verifica si svolgerà presso la sede dell'organizzazione di pest control , dove sarà verificato il grado di applicazione del sistema di gestione rispetto ai requisiti del DT 023 , comprese le registrazioni delle verifiche iniziali e degli interventi; mentre presso i siti sarà verificato l'effettivo rispetto dei requisiti della UNI 11381: installazione e tipologia delle trappole, coerenza dell'analisi iniziale.

I Vantaggi

In caso di controlli positivi , lo schema prevede quindi l'emissione un certificato "padre" di conformità al DT 023 per l'azienda di Pest Control e una serie di attestati "figli" di conformità alla norma UNI 11381, per i singoli siti in cui è stato erogato il servizio di controllo.
Successivamente alla fase di prima certificazione lo schema prevede la possibilità di aggiungere altri siti.

Altri vantaggi

Per le industrie	**Per le aziende di Pest Control**
Avere un servizio qualificato e compatibile con i requisiti dei principali standard internazionali (BRC , IFS) Avere un attestato specifico per il proprio sito e poter dimostrare alle parti interessate le caratteristiche dell'attività di controllo degli insetti a costi contenuti o nulli	Differenziare e qualificare i propri servizi Possibilità di integrare i requisiti del DT 23 con i requisiti della ISO 9001 Sensibilizzare e responsabilizzare i propri tecnici anche attraverso la consapevolezza dei controlli di parte terza

Per informazioni: food@kiwacermet.it