

SISTEMI DI QUALITA'

Standard	Definizione	Campo di Applicazione	Obiettivo	Requisiti	Oggetti della Certificazione	Cosa Consente
<p>ISO 9001. Sistema di Gestione per Qualità</p>	<p>Standard di riferimento internazionale per la gestione della Qualità.</p> <p>Utilizzato da qualsiasi Organizzazione che intenda rispondere alla crescente competitività nei mercati attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -miglioramento della soddisfazione e della fidelizzazione dei clienti -razionalizzazione dei processi interni -riduzione di sprechi ed inefficienze. 	<p>È la norma più diffusa al mondo.</p>	<p>Obiettivo della norma è la soddisfazione del cliente.</p> <p>Cardini fondamentali:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Garanzia degli impegni presi -Capacità di tenere sotto controllo i processi con la misurazione delle prestazioni e l'individuazione di adeguati indicatori 	<p>Questo Standard è oggi un requisito contrattuale imprescindibile nelle relazioni <i>business-to-business</i>.</p> <p>Requisito fondamentale per la partecipazione ai bandi di gara della P.A. (pubblica Amministrazione)</p>		
<p>ISO 14001 e Regolamento EMAS. Certificazione Ambientale</p>	<p>ISO 14001-Standard che -dimostra l'impegno concreto nel minimizzare l'impatto ambientale dei processi, prodotti e servizi</p> <p>-attesta l'affidabilità del Sistema di Gestione Ambientale applicato.</p> <p>Il Regolamento EMAS adesione volontaria delle Organizzazioni ad un Sistema Comunitario di Ecogestione ed Audit.</p>	<p>ISO 14001-Norma internazionale a carattere volontario.</p> <p>ISO 14001 e Reg.EMAS. applicabili a qualsiasi tipo di Organizzazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> -settore manifatturiero -servizi, (settore privato/ P. A.). 	<p>La norma ISO 14001 richiede che l'Azienda</p> <ul style="list-style-type: none"> -definisca i propri obiettivi e target ambientali -implementi un Sistema di Gestione Ambientale che permetta di raggiungerli. <p>Regolamento EMAS Richiede l'effettuazione di un'analisi ambientale e l'applicazione di un sistema di gestione ambientale secondo la norma ISO 14001.</p>	<p>La registrazione EMAS rappresenta il riconoscimento ufficiale a livello europeo del raggiungimento di un'<u>eccellenza</u> dell'Organizzazione per la gestione ambientale e per il piano di comunicazione messi in atto volontariamente.</p>	<p>Elementi principali della norma sono.:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la politica ambientale; -la pianificazione; -l'attuazione e il funzionamento; - i controlli e le azioni correttive; -il riesame della Direzione. 	<p>Reg. EMAS</p> <p>E' uno strumento che consente alle Imprese di</p> <ul style="list-style-type: none"> -valutare e migliorare le proprie prestazioni ambientali -fornire al pubblico e ad altri soggetti interessati informazioni pertinenti.

<p>ISO 22000. Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare</p>	<p>Questo Standard definisce il Sistema di Gestione della Sicurezza Agro-Alimentare lungo tutta la filiera.</p>	<p>E' applicabile a tutte le Organizzazioni che intervengono nella filiera alimentare.</p>	<p>Lo scopo è: attuare un Sistema Aziendale di Gestione della Sicurezza Alimentare in grado di definire tutti i pericoli che "ragionevolmente" possano manifestarsi lungo la filiera, tenendo in considerazione i processi di lavoro.</p>	<p>I requisiti specificati sono: 1. comunicazione interattiva (garantire un flusso informativo strutturato in ogni direzione, 'interno/ esterno all' Organizzazione); 2. gestione del Sistema; 3. controllo del processo; 4. principi del metodo HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario; 5. programmi di gestione dei prerequisiti.</p>		
<p>ISO 22005. Sistema di Rintracciabilità nella Filiera Agroalimentare</p>	<p>E' uno Standard internazionale sui sistemi di gestione della Rintracciabilità di filiera che <u>completa la serie ISO 22000 sulla sicurezza alimentare.</u></p>		<p>La norma si segnala come strumento per la tutela della sicurezza alimentare e della qualità dei prodotti; permette di documentarne la storia e l'origine facilita in caso di necessità, il ritiro o il richiamo dei lotti di prodotto dal mercato.</p>			<p>La Norma permette di tracciare la movimentazione. - dei prodotti (alimenti destinati al consumo umano e animale, cfr. Reg. CE 178/2002); - i loro ingredienti - i loro imballaggi. attivando una comunicazione interattiva fra aziende, fornitori e clienti. Facilita il controllo dei flussi di informazioni ed assicura un adeguato coordinamento fra i diversi attori.</p>

<p>UNI 10854 - HACCP</p>	<p>L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) è una metodologia operativa riconosciuta a livello internazionale per la prevenzione o minimizzazione dei rischi per la sicurezza nei processi di preparazione di cibi e bevande.</p>	<p>La metodologia HACCP è obbligatoria in molti Paesi, tra i quali l'Unione Europea e gli Stati Uniti.</p>	<p>L'obiettivo del Sistema HACCP è quello di garantire preventivamente la sicurezza dei prodotti alimentari attraverso l'identificazione e la gestione dei rischi, sostituendo così il metodo retroattivo del "controllo qualità", che nel tempo ha dimostrato una scarsa efficacia.</p>			
<p>BRC Sicurezza Alimentare</p>	<p>Schema di Certificazione elaborato da British Retail Consortium</p> <p>È una Certificazione volontaria di prodotto che comprende i processi di lavorazione e di trasformazione agro-industriale</p>	<p>È lo Standard scelto da tutte le aziende che vendono i prodotti alla <u>Distribuzione Organizzata</u> soprattutto inglese ma anche italiana e di altri Paesi.</p>	<p>La Certificazione BRC ha lo scopo di garantire che i prodotti alimentari, in particolare quelli <u>commercializzati dalla GDO (Grande Distribuzione Organizzata) e contrassegnati con il marchio del distributore</u>, rispondano ai requisiti di sicurezza alimentare.</p>	<p>I requisiti di conformità sono definiti nel documento di riferimento che è il Global Standard for Food Safety.</p>	<p>Permette di certificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> -prodotti venduti a marchio del distributore; -a marchio proprio dell'azienda; -prodotti che sono ingredienti di altri alimenti <p>Ed ancora...</p> <ul style="list-style-type: none"> -tutti i processi di lavorazione e di trasformazione che danno origine a qualsiasi prodotto alimentare che viene posto sul mercato come prodotto fresco, refrigerato o congelato. 	
<p>BRC/IOP Sicurezza del packaging</p>	<p>È una Certificazione volontaria di prodotto</p>	<p>Si rivolge ai produttori di imballi e materiali da imballo utilizzati per il confezionamento di prodotti alimentari e non; si applica anche a quegli imballi destinati a contenere cosmetici e prodotti per l'igiene.</p>		<p>I requisiti ai quali debbono essere conformi i processi di lavorazione sono definiti dal documento Global Standard for Packaging and Packaging Materials.</p>	<p>Oggetto della certificazione sono: i processi di lavorazione che impiegano materie plastiche, vetro, carta, cartone, alluminio e acciaio per produrre materiali atti ad essere utilizzati per il confezionamento di prodotti alimentari conservandone le caratteristiche di qualità e di sicurezza igienica.</p>	

<p style="text-align: center;">IFS Sicurezza Alimentare</p>	<p>L'International Food Standard è uno schema di Certificazione elaborato dall'HDE – Associazione dei Commercianti al Dettaglio Tedeschi, dall'FCD – Associazione dei Commercianti Francesi – e nell'ultima revisione hanno collaborato anche le Associazioni Italiane dei Distributori.</p> <p>È una Certificazione che comprende tutti i processi di lavorazione e trasformazione dei prodotti alimentari o confezionamento di prodotti alimentari sfusi</p>	<p>Si rivolge ad aziende che operano nel comparto alimentare (alimenti e bevande).</p>		<p>I requisiti di conformità sono definiti nel documento di riferimento che è l'International Food Standard.</p>	<p>Sono oggetto della certificazione: -tutti i processi di lavorazione e di trasformazione che danno origine a qualsiasi prodotto alimentare che viene posto sul mercato come prodotto fresco, refrigerato o congelato.</p>	
--	---	--	--	---	--	--

<p style="text-align: center;">GLOBALGAP OrtoFrutta Fresca</p>	<p>È una Certificazione internazionale volontaria di prodotto.</p> <p>Si rivolge a qualsiasi tipo di produttore, (singoli/consorziali) operante nel settore primario dei prodotti agricoli freschi e non trasformati, destinati al consumo umano.</p>	<p>La richiedono quei produttori agricoli che coltivano ortofrutta per poterla fornire ad Aziende della Distribuzione Organizzata, italiane o straniere.</p>	<p>L'obiettivo è consentire alla Grande Distribuzione di acquistare produzioni orto-frutticole <u>ottenute con</u> modalità di coltivazione</p> <ul style="list-style-type: none"> -prestabilite - controllate - certificate <p>per porle sul mercato offrendo al consumatore garanzie di qualità, di sicurezza alimentare e di tracciabilità documentata.</p>		<p>Oggetto della Certificazione sono: - i prodotti orto-frutticoli ottenuti applicando modalità di coltivazione basate sui principi di buona pratica agricola (GAP = Good Agricultural Practices) – applicazione di tecniche unificate di agricoltura integrata e sostenibile.</p> <p>Queste tecniche sono definite dai Punti di Controllo e Criteri di adempimento GLOBALGAP.</p>	
---	--	---	--	--	---	--

<p>DOP – IGP – STG. Certificazione di Prodotto Regolamentata</p>	<p>Le certificazioni: – DOP – IGP – STG sono Certificazioni di prodotto regolamentate che riguardano la fase agricola della filiera agro-alimentare e/o le successive fasi di lavorazione e trasformazione.</p>	<p>La certificazione viene richiesta da Associazioni di produttori e/o di trasformatori che scelgono e designano l'Organismo da proporre per il Controllo.</p>	<p>Presentazione della documentazione da presentare al MIPAAF per ottenere uno dei seguenti riconoscimenti comunitari: DOP- Denominazione di Origine Protetta IGP- Indicazione Geografica Protetta STG- Specialità Tradizionali Garantite</p>		<p>DOP: riconoscimento europeo assegnato ai prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica.</p> <p>IGP: riconoscimento europeo assegnato ai prodotti agricoli ed alimentari di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un Paese.</p> <p>STG: riconoscimento europeo per i prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specifica preparazione ottenibile anche in zone diverse da quella originaria purché conforme al disciplinare</p>	
--	--	---	--	--	---	--

<p>Certificazione di Prodotto Volontaria</p>	<p>È una Certificazione volontaria di prodotto che può riguardare la fase agricola della filiera agro-alimentare e/o le successive fasi di lavorazione e di trasformazione.</p>	<p>La richiedono: – i produttori agricoli (singoli o associati) e/o le Imprese agroalimentari che intendono valorizzare i loro prodotti per particolari caratteristiche diverse o complementari rispetto a quelle previste da altri schemi di Certificazione in uso.</p>			<p> Oggetto della Certificazione sono le specifiche di prodotto, che possono riguardar: – la qualità, –la composizione, – la sicurezza alimentare, –le proprietà nutrizionali – e qualsiasi altra peculiarità, purché siano: –oggettive,– misurabili, – quantificabili, – documentabili –e non prescritte per legge –o, se prescritte, più restrittive.</p>	
---	---	--	--	--	--	--

<p>BS OHSAS 18001. Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	<p>BS OHSAS 18001 Occupational Health and Safety Assessment Series È compatibile e si integra perfettamente con le ISO 9001 e 14001</p>		<p>Rappresenta uno strumento organizzativo che consente di gestire in modo organico e sistematico la sicurezza dei lavoratori. Definisce i requisiti di un Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro.</p>	<p>I requisiti sono molti, ne citiamo solo alcuni: -adozione di una politica per la gestione della sicurezza; • identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e individuazione delle modalità di controllo, in stretta connessione alle prescrizioni legislative o altre adottate; • definizione di programmi e obiettivi specifici attuando la logica del Plan-Do-Check-Act; • definizione di compiti e responsabilità; • formazione, addestramento e coinvolgimento del personale; ecc.</p>		
<p>SA 8000, Responsabilità sociale d'impresa - Certificazione etica</p>	<p>E' lo standard per la Certificazione della responsabilità sociale di un'Azienda. La norma è stata emessa nell'ottobre 1987, dall'Agenzia di accreditamento americana del CEP (CEPAA, oggi SAI - Social Accountability International) Si basa sulle - Convenzioni ILO - Dichiarazione Universale dei Diritti Umani -Convenzioni ONU per i diritti del bambino.</p>	<p>E' uno strumento a disposizione delle Imprese che permette di dimostrare il proprio impegno verso attività lavorative socialmente accettabili.</p>	<p>Gli obiettivi perseguiti dallo standard SA8000 sono: -migliorare le condizioni generali di lavoro e le condizioni retributive, -favorire la scolarità dei bambini, -rimuovere le discriminazioni, -gli abusi fisici e altre forme di pressione sul posto di lavoro, - promuovere la libertà di associazione all'interno del sistema produttivo, - i migliorare la sicurezza dei Lavoratori.</p>	<p>I requisiti che vengono verificati per il rilascio della Certificazione si basano sulla trasparenza e correttezza etica dell'Impresa rispetto alle seguenti aree sensibili: -lavoro infantile -lavoro forzato -salute e sicurezza -libertà di associazione -discriminazione -pratiche disciplinari -orario di lavoro -remunerazione -sistemi di gestione</p>		