



L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

# La validazione nella certificazione accreditata sulla sicurezza alimentare

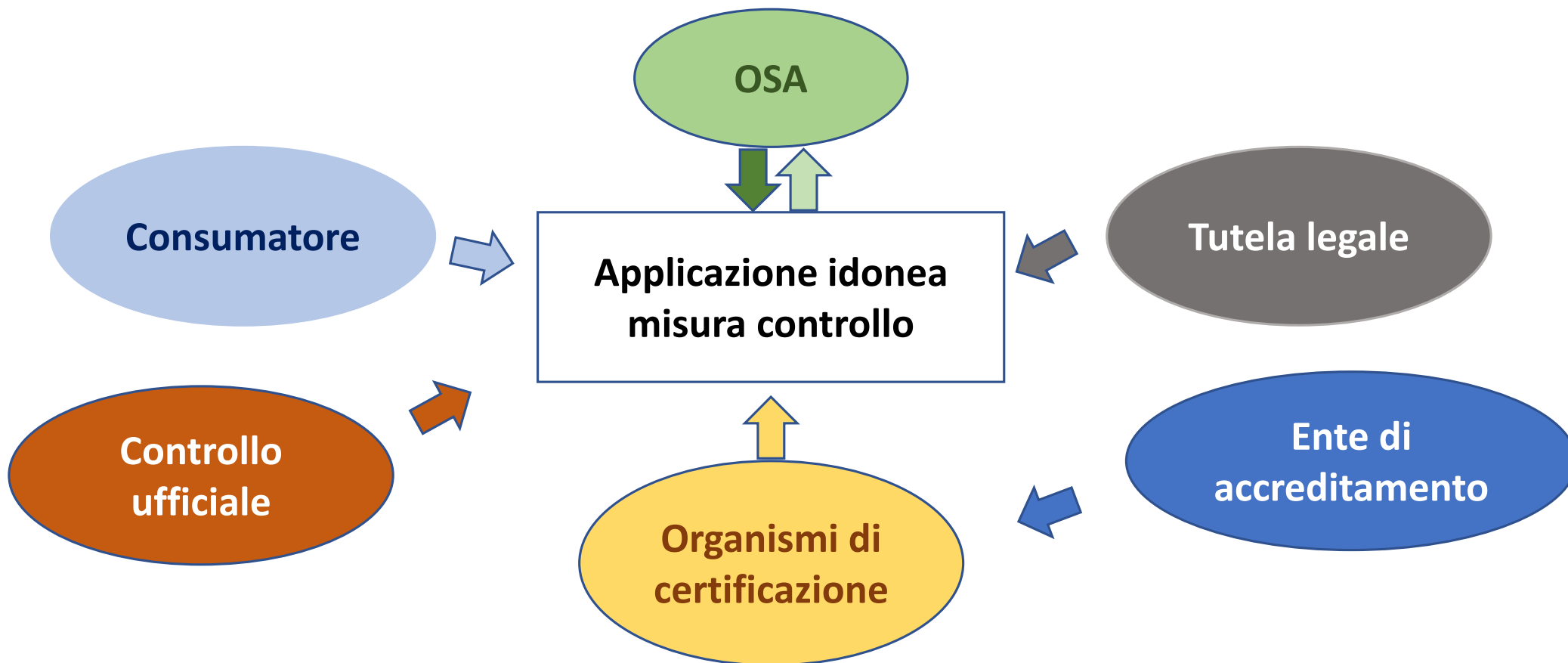
**Dr.ssa Stefania Scevola**

Funzionario Tecnico e Ispettrice ACCREDIA

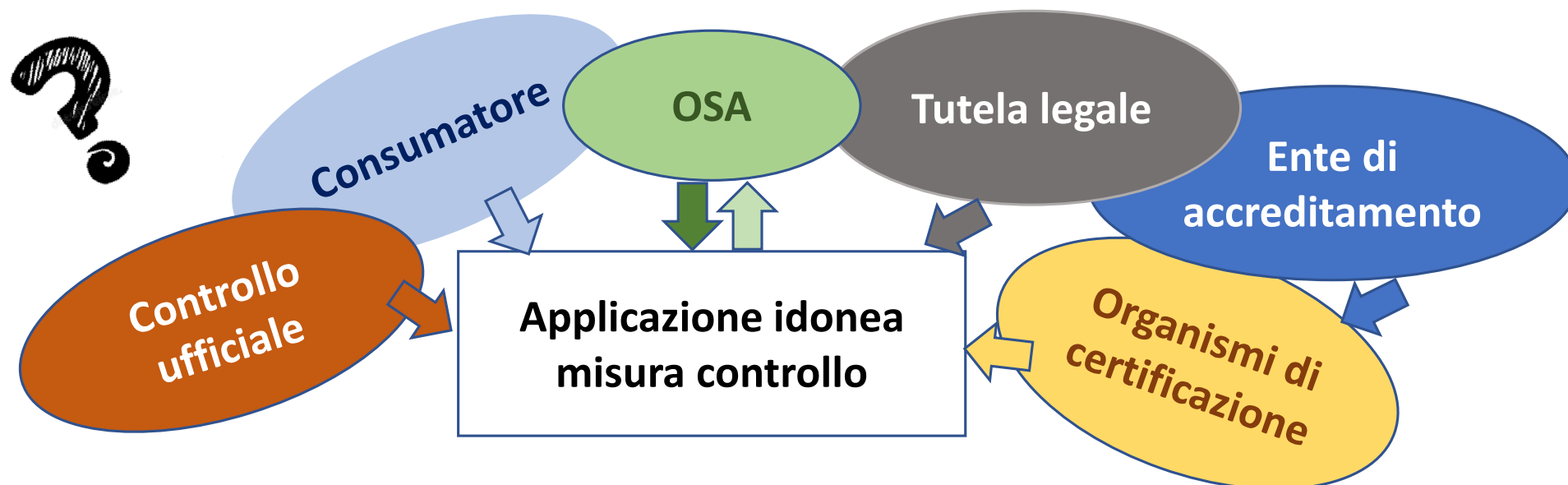
**Webinar in remoto, 22 Novembre 2022**

---

## Un supporto per l'OSA



## Un supporto per l'OSA



**Orientamento e un supporto** agli operatori della filiera agroalimentare nell'individuare le misure di controllo e, di conseguenza, i criteri d'azione applicabili **per armonizzare e promuovere una comprensione comune** degli stessi da tutte le parti interessate

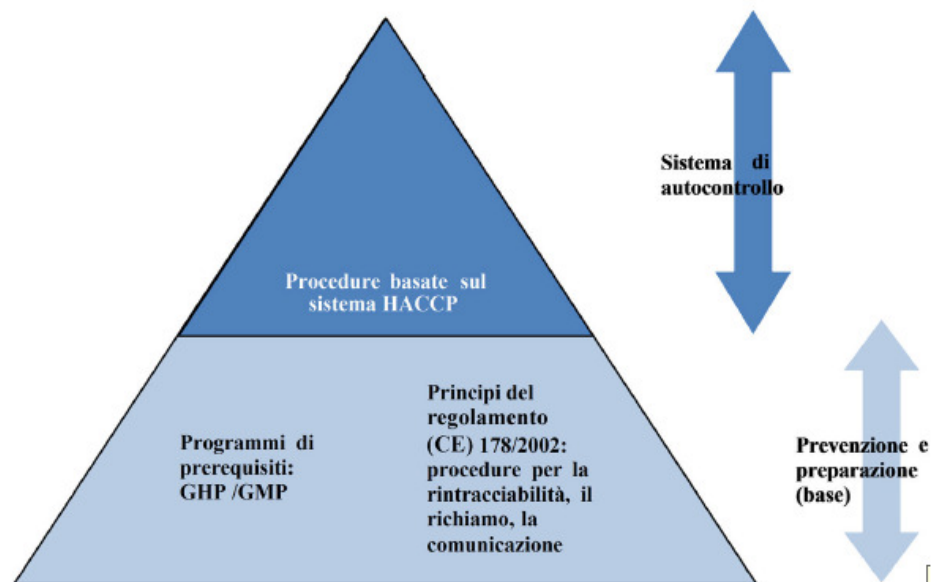
## Tra cogente e volontario

NORMA  
COGENTE

Comunicazione UE 2016/C 278/1  
Comunicazione UE 2020/C 199/01

CERTIFICAZIONE  
VOLONTARIA

SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



## Tra cogente e volontario

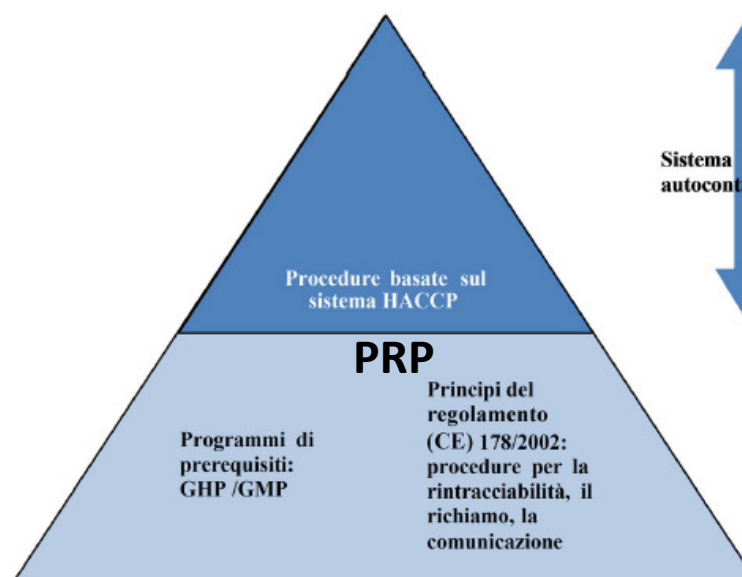
NORMA  
COGENTE

CERTIFICAZIONE  
VOLONTARIA

SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

### CCP

Fase del processo in cui è applicata la misura di controllo per prevenire o ridurre un pericolo significativo per la sicurezza alimentare a un livello accettabile, e il limite critico definito e la misurazione consentono l'applicazione di correzioni.



Sistema di autocontrollo

### PRPo

Misura di controllo o combinazione di misure di controllo applicate per prevenire o ridurre un pericolo significativo per la sicurezza alimentare a un livello accettabile, e in cui il criterio di azione e la misurazione/osservazione consentono un controllo efficace del processo prodotto.

Prevenzione e preparazione (base)

## Tra cogente e volontario

NORMA  
COGENTE

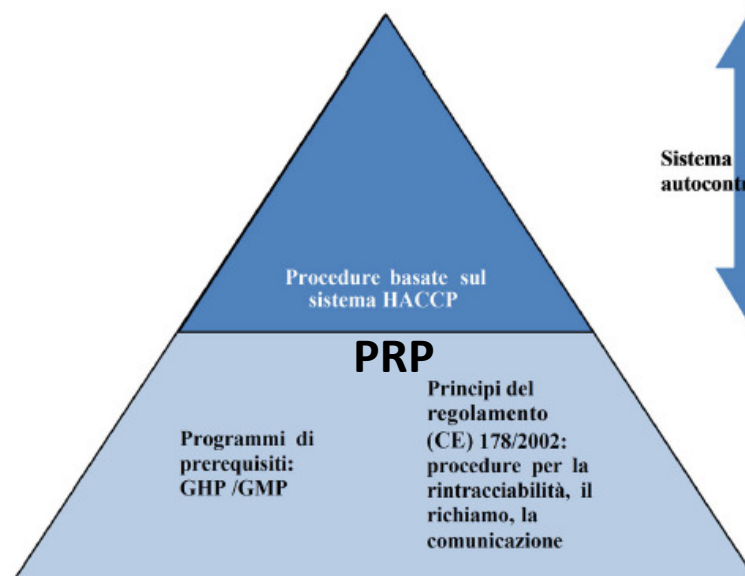
CERTIFICAZIONE  
VOLONTARIA

SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

### CCP

L'eventuale fallimento nel controllo comporta un rischio di sicurezza sul prodotto tale da essere ritirato, o distrutto oppure reindirizzato per altri usi.

Il metodo di monitoraggio e la frequenza devono essere in grado di rilevare tempestivamente il mancato rispetto dei limiti critici.



### PRPo

L'eventuale fallimento nel controllo non comporta necessariamente un prodotto non sicuro.

Il tipo di monitoraggio richiesto è proporzionale alla gravità delle conseguenze che si verificherebbero in caso di fallimento nel controllo.

## La validazione dei PRPo

UNI 11890  
Linee guida per la validazione dei programmi di prerequisiti operativi:



Flessibile

Adattabile

**Mai compromettere la sicurezza alimentare**

## La validazione dei PRPo

**Validazione:** Acquisizione di prove che una misura di controllo o una combinazione di misure di controllo, se attuate correttamente, sono in grado di **controllare il pericolo per conseguire un determinato risultato.**

**Nota 1** Stessa accezione del termine Convalida, della Comunicazione UE 2016/C 278/01.

### UNI 11890

Linee guida per la validazione dei programmi di prerequisiti operativi:

PRPo

Flessibile

Adattabile

**Mai compromettere la sicurezza alimentare**



## Validazione – Monitoraggio - Verifica

Distinzione tra i termini:

- la **validazione** è applicata **prima di un'attività** e fornisce informazioni sulla capacità di fornire risultati attesi;
- il **monitoraggio** è applicato **durante un'attività** e fornisce informazioni per un'azione all'interno di un arco di tempo specificato;
- la **verifica** è applicata **dopo un'attività** e fornisce informazioni per la conferma della conformità.

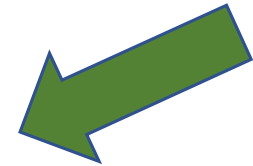
## **Validazione – Monitoraggio - Verifica**

Distinzione tra i termini:

- la **validazione**
- il **monitoraggio**
  
- la **verifica**



- 1. Prevalidazione**
- 2. Validazione**
- 3. Post validazione**



## Validazione – Monitoraggio - Verifica

Distinzione tra i termini:

- la **validazione**
- 1. **Prevalidazione**
  - 2. **Validazione**
  - 3. **Post validazione**

I **pericoli** per la sicurezza alimentare **devono essere identificati e controllati** tramite una o una combinazione di misure di controllo.

In base alla valutazione dei pericoli, l'organizzazione deve selezionare una **misura di controllo appropriata** o una combinazione di misure di controllo che siano in grado di **prevenire o ridurre** i pericoli a livelli accettabili.

**Categorizzare la misura di controllo.**

## Validazione – Monitoraggio - Verifica

Distinzione tra i termini:

- la **validazione**
- 1. Prevalidazione
  - 2. **Validazione**
  - 3. Post validazione

Il gruppo per la sicurezza alimentare deve **validare le misure di controllo** affinché siano in grado di **raggiungere il controllo atteso** del pericolo o dei pericoli per la sicurezza alimentare.

Questa valutazione dev'essere fatta **PRIMA DELL'ATTUAZIONE** delle stesse e **dopo qualsiasi cambiamento**.

## Validazione – Monitoraggio - Verifica

Distinzione tra i termini:

- la **validazione**
- 1. **Prevalidazione**
  - 2. **Validazione**
  - 3. **Post validazione**

Quando il risultato della validazione non è in grado di raggiungere il controllo atteso, il gruppo per la sicurezza alimentare deve modificare la misura di controllo o la combinazione.

---

## Le fasi della validazione - UNI 11890:2022

### FASI PRELIMINARI

- Pericolo identificato come significativo
- Prodotto oggetto di analisi
- Misura di controllo identificata per ridurre/eliminare il pericolo
- Analisi del rischio semiquantitativa: PRPo!

---

## Le fasi della validazione - UNI 11890:2022

### FASE DI PREVALIDAZIONE

#### Fase 1:

*1a. Descrizione dei pericoli;*

*1b. Definizione degli obiettivi/risultati prefissati da perseguire in termini di sicurezza alimentare;*

*1c. Descrizione del processo e parametri correlati;* 

#### Fase 2:

*2a. Raccolta delle informazioni pertinenti per la validazione*

*2b. Definizione e descrizione delle misure di controllo da validare*

*2c. Approccio utilizzato per il raggiungimento degli obiettivi parametri e criteri decisionali*

---

## Le fasi della validazione - UNI 11890:2022

### FASE DI VALIDAZIONE – FASE 3

- 3a) Esecuzione delle attività pianificate in 2c)
- 3b) Analisi dei risultati del processo di validazione
- 3c) Riesame del processo di validazione

### FASE DI RIVALIDAZIONE – FASE 4

- variazioni o cambiamenti nel processo o nel prodotto
- a seguito di un fallimento
- presenza di nuove informazioni



La  
metodologia  
deve  
rimanere  
documentata  
!



## **Il gruppo di lavoro**

La presente norma fornisce nelle appendici informative esempi pratici relativi alla validazione dei PRPo nelle seguenti categorie di pericoli:

- **Biologico;**
- **Parassitologico;**
- **Chimico;**
- **Fisico;**
- **Allergeni.**



**DOPO:**  
Sviluppo del  
**testo della norma**

## Il gruppo di lavoro

La presente norma fornisce nelle appendici informative esempi pratici relativi alla validazione dei PRPo nelle seguenti categorie di pericoli:

- **Biologico;**
- **Parassitologico;**
- **Chimico;**
- **Fisico;**
- **Allergeni.**



---

## Infrastruttura della qualità (IQ)

### SCHEMI DI CERTIFICAZIONE

*settore alimentare*

Certificazione di prodotto  
(**PRD**)  
**UNI CEI EN ISO IEC 17065**

Certificazione dei sistemi di gestione  
per la sicurezza alimentare  
(**FSMS**)  
**UNI CEI EN ISO IEC 17021-1**

## Infrastruttura della qualità (IQ)

### SCHEMI DI CERTIFICAZIONE *settore alimentare*

Certificazione di prodotto  
(**PRD**)  
**UNI CEI EN ISO IEC 17065**



Certificazione dei sistemi di gestione  
per la sicurezza alimentare  
(**FSMS**)



---

## ISO 22000:2018

«Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare»

La norma specifica i requisiti per un SGSA per consentire a un'organizzazione, direttamente o indirettamente coinvolta nella filiera agroalimentare, di:

- a. **Pianificare, attuare, rendere operativo, mantenere e aggiornare un SGSA** per fornire prodotti e servizi sicuri, in conformità al loro utilizzo previsto;
- b. Dimostrare la **conformità ai requisiti legislativi**;
- c. Esaminare i requisiti di sicurezza alimentare condivisi col **cliente**;
- d. **Comunicare la sicurezza alimentare alle parti interessate** della filiera e dimostrare la sua conformità;
- e. Perseguire la **certificazione**.

---

## ISO 22000:2018

Integrare e armonizzare a livello internazionale l'approccio di gestione della sicurezza lungo l'intera catena alimentare combinando i principi dell'HACCP con una migliore gestione del sistema:

- **basato sull'approccio per processi,**
- **attuato attraverso il Risk Based Thinking**
- **il Ciclo PDCA**

INTERNATIONAL  
STANDARD

ISO  
22000

Second edition  
2018-06

---

Food safety management systems —  
Requirements for any organization in  
the food chain

---

# FSSC 22000

**ISO 22000**

**+**

**Programma di prerequisiti  
(Famiglia ISO 22002)**

**+**

**Requisito Specifico FSSC 22000**

TECHNICAL SPECIFICATION      **ISO/TS 22002-1**

First edition  
2009-12-15

**Prerequisite programmes on food safety —**

**Part 1:  
Food manufacturing**

Programmes prérequis pour la sécurité alimentaire —  
Partie 1: Fabrication des aliments

TECHNICAL SPECIFICATION      **ISO/TS 22002-2**

First edition  
2013-01-15

**Prerequisite programmes on food safety —**

**Part 2:  
Catering**

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires —  
Partie 2: Restauration



## BRC Global Standard

Brand Reputation Compliance - Global Standards, è proprietario di diversi schemi di certificazione di valenza internazionale applicabili alla filiera agroalimentare.



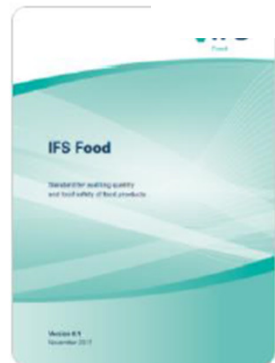
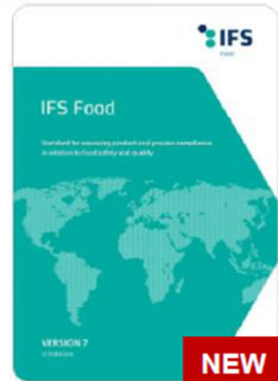




International  
Featured Standards

IFS | STANDARDS | TOOLS | ACADEMY |

- Standards >
- IFS Food 7
- IFS HPC
- IFS Food 6.1
- IFS Global Markets Food
- IFS Wholesale / Cash & Carry
- IFS Logistics 2.2
- IFS Global Markets Logistics
- IFS Broker 3
- IFS PACsecure 1.1
- IFS Global Markets HPC



With accreditation

---

## Il supporto dell'accREDITAMENTO

Schema di certificazione è...

«Insieme di regole e procedure che descrivono determinati prodotti/processi/servizi, identificano i requisiti specificati e forniscono la metodologia per eseguire la «valutazione della conformità».

**Organismo di certificazione (...)**

*Conformità ai requisiti  
specificati da un documento riconosciuto  
(es. Standard, decreto, norma tecnica...)*

*Certifica*

**Azienda (OSA)**

## Il supporto dell'accREDITAMENTO

**L'accREDITAMENTO: processo attraverso il quale un Ente autorevole riconosce la capacità di un Organismo di certificazione di svolgere la propria attività.**

La sua approvazione ufficiale ("accREDITAMENTO") è un'attività svolta nell'interesse pubblico per offrire garanzie sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti e dei servizi acquistati a imprese, istituzioni e consumatori.

### Ente di accREDITAMENTO

*Competenza Indipendenza  
Imparzialità' nello svolgere la  
valutazione dei conformità*

*AccREDITA*

### Organismo di certificazione (...)

*Conformità ai requisiti  
specificati da un documento riconosciuto  
(es. Standard, decreto, norma tecnica...)*

*CERTIFICA*

### Azienda (OSA)

*Valutazioni documentali, in sede, in campo*

---

## Il supporto dell'accreditamento



**Roma**  
**Milano**  
**Torino**

Accredia è l'**Ente Unico designato dal governo italiano** ad attestare la competenza, l'indipendenza e l'imparzialità degli organismi e dei laboratori che verificano la conformità dei beni e dei servizi alle norme.

Ogni paese europeo ha il proprio Ente Unico di accreditamento, che opera in linea con quanto stabilito dal **Regolamento CE 765/2008** e dalla norma internazionale **ISO/IEC 17011**.

Accredia opera **senza scopo di lucro**, sotto la vigilanza del Ministero dello Sviluppo Economico.

**Non è in concorrenza né fornisce consulenza** agli organismi di valutazione della conformità: il ruolo super partes garantisce l'affidabilità dei servizi svolti dagli organismi e dai laboratori per fornire un servizio di pubblico interesse.

## Il supporto dell'accreditamento



ACCREDIA è membro di:

[EA – European co-operation for Accreditation](#)

[IAF – International Accreditation Forum](#)

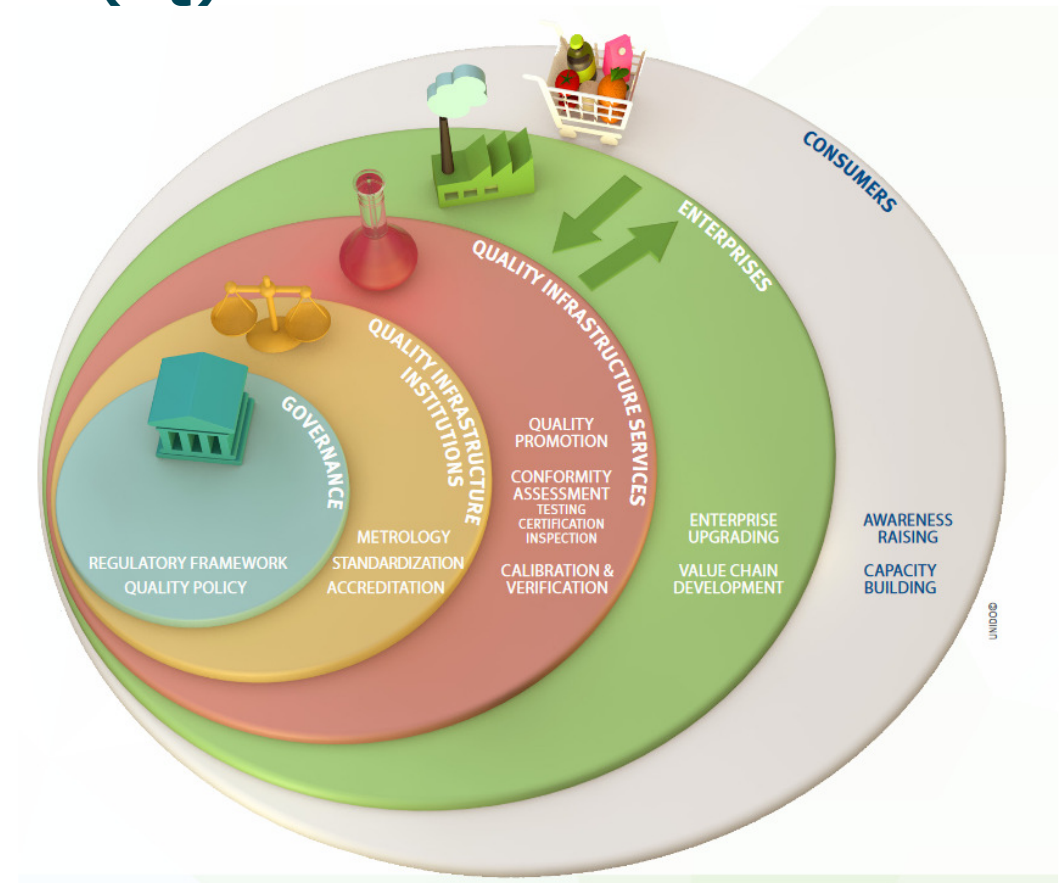
[ILAC – International Laboratory Accreditation Cooperation](#)

ACCREDIA partecipa a **reti europee e mondiali di accreditamento** con le quali si confronta e si uniforma con l'obiettivo di migliorare in maniera costante ed armonizzata le proprie attività e quelle degli Organismi e delle aziende.

**Attraverso gli Accordi di Mutuo Riconoscimento** assicura l'equivalenza sul mercato internazionale delle certificazioni, delle ispezioni, delle verifiche, delle prove e delle tarature svolte dagli organismi e dai laboratori accreditati, a favore della **libera circolazione dei prodotti**

## Infrastruttura della qualità (IQ)

**Politica nazionale per la qualità** in **TUTTI** (le istituzioni, il quadro normativo, i fornitori di servizi di qualità, le imprese, i clienti e i consumatori (dove i cittadini sono "consumatori" dei servizi pubblici)) **sono disposti ad attuarla per assicurare un corretto funzionamento del mercato, tutelare la salute e la sicurezza dei consumatori e salvaguardare l'ambiente**





L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

**ACCREDIA**

Via Guglielmo Saliceto, 7/9 - 00161 Roma  
T +39 06 8440991 / F +39 06 8841199  
info@accredia.it

**Dipartimento Certificazione e Ispezione**

Via Tonale, 26 - 20125 Milano  
T +39 02 2100961 / F +39 02 21009637  
milano@accredia.it

**Dipartimento Laboratori di prova**

Via Guglielmo Saliceto, 7/9 - 00161 Roma  
T +39 06 8440991 / F +39 06 8841199  
info@accredia.it

**Dipartimento Laboratori di taratura**

Strada delle Cacce, 91 - 10135 Torino  
T +39 011 32846.1 / F +39 011 3284630  
segreteria@accredia.it

**Grazie per  
l'attenzione!!**

accredia.it

