

ACCREDIA L'Ente Italiano di Accreditamento

Dalla sicurezza alimentare all'economia circolare: normazione tecnica e certificazione accreditata a tutela dei cittadini

Prove di laboratorio per la sicurezza alimentare

Silvia Tramontin
Direttore Dip. Laboratori di prova ACCREDIA

Roma, 8 ottobre 2018



CIBO BUONO
E SICURO

✓ Vini Doc

✓ Prodotti Bio

**Componente
igienico-sanitaria
(SICUREZZA)**

**Componente
nutrizionale
(SALUTE)**



**Componente
edonistica
(SODDISFAZIONE)**

**Componente
legata all'utilizzo
(SERVIZIO)**



"La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori."

"La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali."

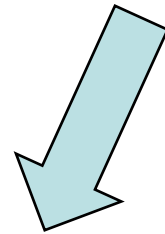
Così esordisce nel gennaio 2000 il
"Libro Bianco sulla sicurezza alimentare"
annunciando la strategia innovativa che l'Unione
europea ha poi adottato per riformare il settore della
sicurezza alimentare: **dai campi alla tavola.**



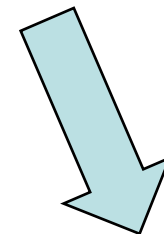
I regolamenti emessi nel 2004 (c.d. pacchetto igiene) introducono anche il sistema di autocontrollo igienico per la corretta produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (sistema HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point) per assicurare l'immissione sul mercato di alimenti sicuri e sani



Per verificare la conformità alla normativa



controlli sul processo
produttivo



controlli analitici sul
prodotto

- ✓ Controllo ufficiale
 - ✓ Autocontrollo dell'operatore
-

Controlli ufficiali dell'Autorità competente: designazione dei laboratori ufficiali (art.37 – reg. 625/2016)

Le autorità competenti possono designare come **laboratorio ufficiale**, un laboratorio che opera secondo la norma EN ISO/IEC 17025 ed è stato **accreditato** secondo tale norma da un organismo nazionale di accreditamento operante in conformità del regolamento (CE) n. 765/2008



Autocontrollo dell'operatore

I laboratori che eseguono prove nell'ambito della sicurezza alimentare devono essere accreditati, secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da un organismo di accreditamento riconosciuto e operante ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011



"Non mangiate quella torta", diramata l'allerta alimentare per contaminazione da listeria

Ordine di ritiro da tutto il territorio nazionale della "Torta ricotta e pera" Dolce Voglia. L'allerta alimentare diramata dal ministero della salute che sottolinea la presenza oltre i limiti dei germi che possono causare gravi conseguenze



Redazione

10 MARZO 2017 17:29

2084

< Condivisioni



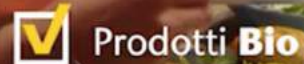
Sicurezza alimentare

I più letti

- 1  **1** Ragazzina scomparsa dopo la piscina, era dai genitori biologici: "Avevo nostalgia"
- 2  **2** Riceve lo sfratto e decide di farla finita: 53enne si toglie la vita nel suo negozio
- 3  **3** Bambina incastrata sotto un tram a Milano: devono amputarle il piede



**CIBO BUONO
E SICURO**





Bambini alla mensa scolastica

Al via le mense
biologiche
e certificate
nelle scu

Primo sì per nuova **doc** Asti Secco

Assessore Ferrero, importante passo per il rilancio

Redazione ANSA 16 febbraio 2017 16:35 Scrivi alla



Regimi di qualità

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea.



294 prodotti DOP – IGP – STG

523 Vini DOCG – DOC – IGT

Fonte: www.politicheagricole.it

Regolamento (CE) n. 834/2007 - relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici



Regolamento (CE) n. 1152/2012 - denominazioni di origine protette e indicazioni geografiche protette - specialità tradizionali garantite - indicazioni facoltative di qualità

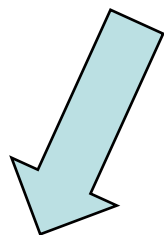


Regolamento (CE) n. 479/2008 - organizzazione comune del mercato vitivinicolo

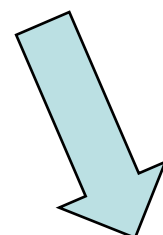


Il sistema delle **Indicazioni Geografiche dell'Ue** garantisce il legame tra le eccellenze agroalimentari italiane e il territorio di origine.

Il disciplinare del prodotto richiede:



controlli sul processo produttivo

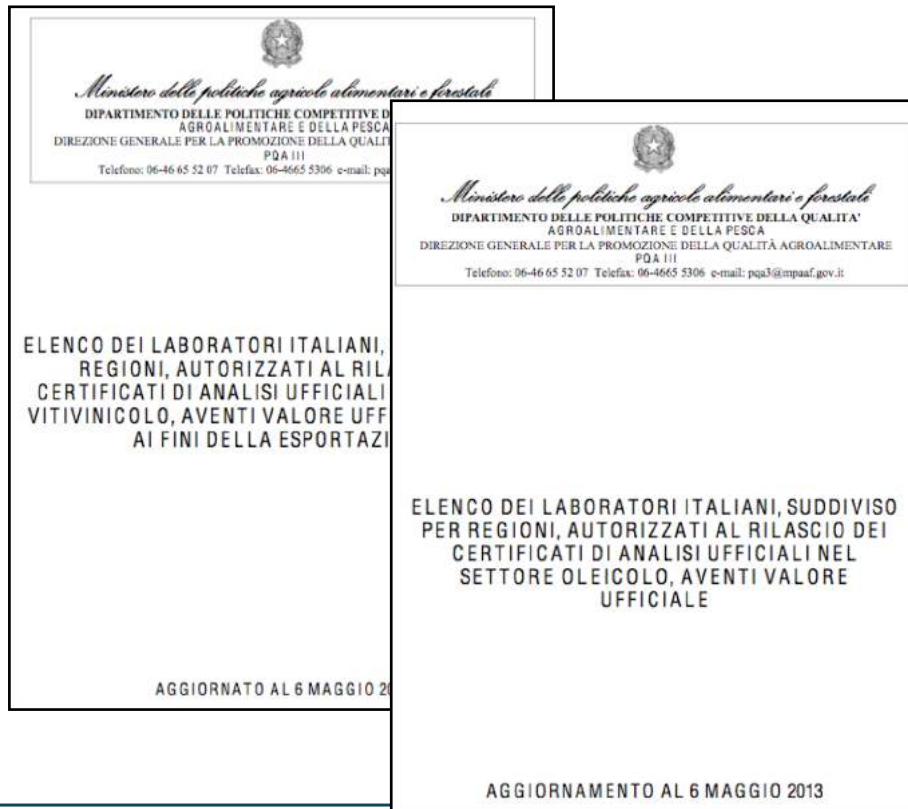


controlli analitici sul prodotto



- ✓ Autocontrollo (laboratorio accreditato)
- ✓ Controllo di un ente terzo accreditato
- ✓ Controllo ufficiale

I laboratori autorizzati al controllo dei vini, dell'olio e dei prodotti biologici sono inseriti in elenchi gestiti dall'Autorità Competente (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo)

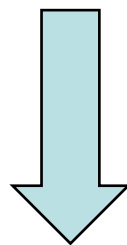


L'accreditamento Accredia è un prerequisito per l'autorizzazione



L'accreditamento del laboratorio di prova garantisce:

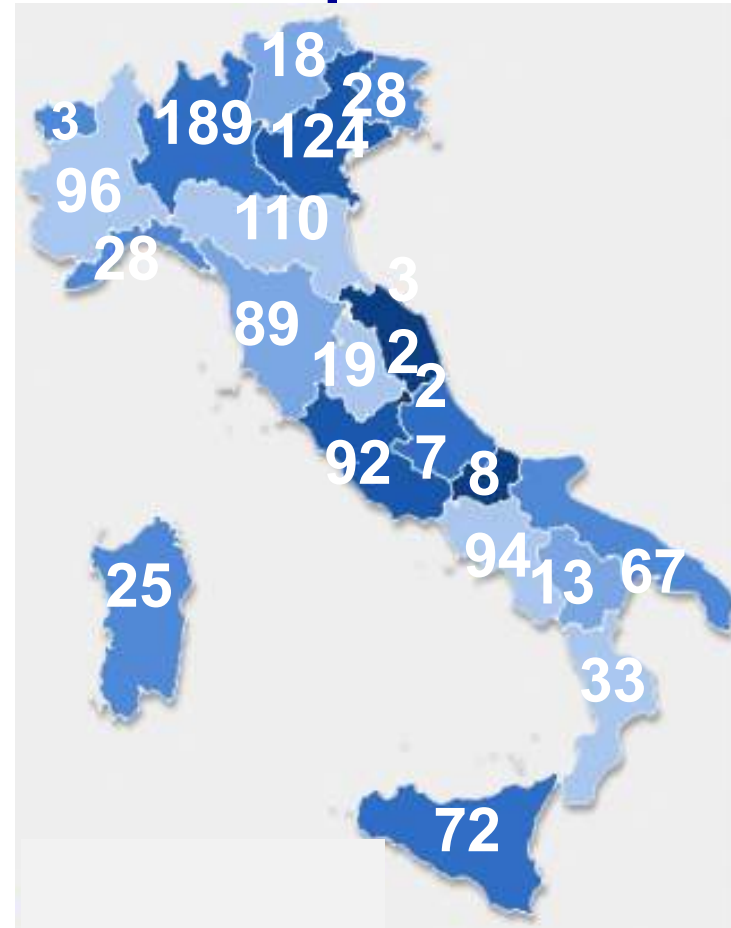
- Competenza del personale
- Infrastrutture adeguate
- Attrezzature tarate
- Applicazione di metodi analitici convalidati
- Utilizzo di materiali di riferimento
- Partecipazione a circuiti comparativi interlaboratorio
- Risultati presentati in modo chiaro e univoco



Risultati solidi, affidabili e comparabili

Accreditamenti rilasciati al 31/12/2017 dal Dipartimento laboratori di prova

- soggetti accreditati: **1.150**
(+259 sedi accreditate)



Nel mondo sono 35 i laboratori riconosciuti dall'Agenzia antidoping (WADA) per l'esecuzione dei controllo antidoping ufficiali degli atleti



AccREDITAMENTO ISO / IEC 17025



ANSA.it · Sport · Ciclismo · Giro d'Italia: subito choc doping, sospesi Pirazzi e Ruffoni

Giro d'Italia: subito choc doping, sospesi Pirazzi e Ruffoni

Lotti: 'Impegno comune per sconfiggerlo'

Redazione ANSA

ROMA

05 maggio 2017

13:07

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Google+



Stefano Pirazzi © ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

Napoli, rapinò una farmacia ritrovato grazie alle impronte



Fermato l'uomo che rapinò una farmacia in Piazza de Franchis, grazie al prelievo delle impronte digitali lasciate dal ladro sulla porta

Napoli - Un 58enne napoletano è stato arrestato dagli agenti della Polizia dello Stato del Commissariato "San Giovanni Barra". L'uomo sarebbe il maggiore indiziato di una rapina ai danni di una farmacia.



Formaldehyde Emission Standards for Composite Wood Products

A partire dal 1° giugno 2018 tutti i **pannelli a base di legno ed i prodotti che li contengono**, come ad esempio i mobili, per poter entrare nel mercato statunitense, dovranno essere conformi ai limiti di emissione di formaldeide fissati



I produttori di pannelli a base di legno che vogliono esportare i loro prodotti negli USA dovranno pertanto essere conformi ai limiti di emissione previsti dal SCA Title VI e certificarli tramite un TPC (Third Party Certifier) riconosciuto da EPA (Environment Protection Agency)

Esportazione

Cannabis light, arriva la stretta: “Se sfora, va trattata come stupefacente”

In una circolare destinata a questori, forze dell'ordine e prefetti, il ministero indica punto su punto la linea da tenere su smartshop e infiorescenze



Se la canapa non rispetta il limite dello 0,2% di Thc oppure non rientra nelle 64 varietà definite «industriali» dal Catalogo europeo, va trattata come una sostanza stupefacente. Le conseguenze sono denuncia a piede libero per il titolare del negozio, sequestro dei prodotti e segnalazione al Prefetto dei consumatori.

ACCREDIA L'Ente Italiano di Accreditamento

Grazie per l'attenzione

www.accredia.it



info@accredia.it

Dipartimento Certificazione e Ispezione

Dipartimento Laboratori di prova

Dipartimento Laboratori di taratura