

# Sistema di Gestione dell'Igiene del Packaging Alimentare – UNI EN 15593



✓ Qualità dei Prodotti

✓ Garanzia di trasparenza

✓ Sicurezza Alimentare

**La Certificazione in accordo alla norma UNI EN 15593 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 UN EN 15593 nasce per rispondere al Regolamento EU 2023/2006 e si rivolge a tutti gli operatori del settore packaging, primario e secondario, dai produttori alle aziende di trasformazione, dai distributori agli utilizzatori nelle linee di confezionamento.

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.

Nella fattispecie, la certificazione prevede:

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

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 non è un requisito per i fornitori;
- Alternativa allo Standard BRC Packaging;
- 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 stati soddisfatti.

## Servizi Correlati

### **Certificazione BRC Packaging**

Lo Standard BRC Packaging stabilisce le linee guida e definisce i requisiti per garantire la sicurezza igienico-sanitaria dei materiali d'imballaggio a contatto con gli alimenti ed è un requisito fondamentale richiesto dalla GDO del mercato britannico.

### **Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare – ISO 22000**

La norma ISO 22000 è lo standard internazionale volontario per la Certificazione dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare, funzionale a garantire la sicurezza lungo tutta la catena di approvvigionamento. La norma si rivolge a tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare.

### **Certificazione Sistema di Gestione della Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - ISO 22005**

La norma ISO 22005 è lo standard internazionale volontario per la Certificazione dei Sistemi di Gestione della Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, utile a garantire la sicurezza delle informazioni relative ai prodotti, per poter risalire in qualsiasi momento alla localizzazione e provenienza degli stessi.