



# **LA NORMA EN 15593**

## **Management of Hygiene in the production of Packaging for foodstuffs**

Maurizio Bonuomo – Barilla G. & R. Fratelli S.p.A.

*UNI - MILANO - 14 GENNAIO 2008*



# IL CONTESTO INTERNAZIONALE

- LA RICHIESTA DI CHIAREZZA È MOLTO SENTITA
- LA CERTIFICAZIONE SEMBRA LA "SOLUZIONE"
- ESISTONO ALCUNI DOCUMENTI DI SETTORE (Ass Cat)
- NON ESISTONO DOCUMENTI CONDIVISI (Alim/Pack)
- IL BRC/IOP COSTITUISCE UN VALIDO PRECEDENTE
- L'ACCETTAZIONE NON È UNANIME, NÉ SPONTANEA
- ESISTONO SITUAZIONI/POSIZIONI DIVERSIFICATE



# GLI STANDARD ESISTENTI

- AIB (AMERICAN INSTITUTE OF BAKING)
- BRC-IOP (BRITISH RETAIL CONSORTIUM – INSTITUTE OF PACKAGING)
- IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)
- ISO 22000 (FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS - REQUIREMENTS FOR ANY ORGANIZATION IN THE CHAIN)



# GLI STANDARD ESISTENTI

- SI TRATTA DI DOCUMENTI NATI E COSTRUITI PER L'APPLICAZIONE NELLA INDUSTRIA ALIMENTARE
- LA FLESSIBILITÀ VERSO IL SETTORE IMBALLAGGIO È SOSTANZIALMENTE LIMITATA (BRC-IoP, a parte)
- IL SISTEMA DI GESTIONE DELL'IGIENE PROPOSTO VA RIVISTO ED ADATTATO ALL'IMBALLAGGIO
- POSSONO SORGERE DIFFICOLTÀ CULTURALI



# LA NORMA EN 15593

- **È LA PRIMA NORMA EUROPEA VOLONTARIA CHE REGOLA LA GESTIONE DELL'IGIENE NELLA PRODUZIONE DEGLI IMBALLAGGI PER ALIMENTI**
- **È LA RISPOSTA ALLE ATTESA DELLA FILIERA IN TERMINI DI IGIENE E DI SICUREZZA**
- **IL DOCUMENTO NASCE IN TEMPI BREVI CON UN LIVELLO RILEVANTE DI CONDIVISIONE**
- **SI PUÒ RITENERE UNO STRUMENTO ARMONIZZATO**



# LA NORMA EN 15593

- LO STANDARD È UNICO PER TUTTI GLI IMBALLAGGI
- NON SONO STATI INSERITI NÉ ALLEGATI, NÉ LINEE GUIDA, NÉ ELENCHI
- IL DOCUMENTO NON SI CONFIGURA COME UNA "LISTA POSITIVA"
- IL CONFRONTO CON LO STANDARD BRC-IoP VIENE SPONTANEO, MA L'ARCHITETTURA DEI DUE DOCUMENTI È DIFFERENTE



# LA NORMA EN 15593

- SI TRATTA DI UNO STRUMENTO SPECIFICO MESSO A PUNTO PER LA INDUSTRIA DELL'IMBALLAGGIO
- NASCE DA UNA INIZIATIVA PUBBLICA, NON PRIVATA
- È COMPLETAMENTE COMPATIBILE CON I SISTEMI QUALITÀ ESISTENTI
- È FRUTTO DEL LAVORO DI UN GRUPPO CHE HA ESPRESSO GLI INTERESSI NAZIONALI E DI FILIERA



# LA NORMA EN 15593

- È UNA RISPOSTA TEMPESTIVA E TECNICAMENTE RILEVANTE ALLE RICHIESTE DELLA FILIERA
- CONCRETIZZA LE ESIGENZE DEGLI UTILIZZATORI
- COSTITUISCE UN PRECEDENTE CONCRETO E FATTIVO DI COLLABORAZIONE
- DECLINA IL CONCETTO "HACCP" PER IL SETTORE IMBALLAGGIO IN MODO CHIARO E COMPRENSIBILE





# LA NORMA EN 15593

- È REDATTO IN MODO DA FAVORIRE IL DIALOGO E LA COLLABORAZIONE LUNGO LA FILIERA
- È, OVVIAMENTE, CERTIFICABILE
- È UNO STRUMENTO PROPEDEUTICO UTILE ALLA APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO 2023/2006
- PUÒ ESSERE APPLICATO A TUTTE LE ATTIVITÀ AFFERENTI ALLA PRODUZIONE DELL'IMBALLAGGIO



# LA NORMA EN 15593

- È REDATTO IN MODO DA ESSERE FACILMENTE APPLICABILE E NON TROPPO ONEROSO
- È RAGIONEVOLMENTE ESIGENTE
- È UNO STANDARD CHE RENDE OMOGENEO E COMPATIBILE L'APPROCCIO IN TUTTA EUROPA
- AVRÀ SUCCESSO SE DIVENTERÀ UNO STRUMENTO CONDIVISO TRA PRODUTTORI ED UTILIZZATORI



# EN 15593 – IL CONTENUTO

## **1 Scope**

## **2 Normative references**

## **3 Terms and definitions**

## **4 Hygiene management system**

### **4.1 Management responsibility**

### **4.2 Control of documents**

### **4.3 Specifications**

### **4.4 Management of nonconformities and incidents**

### **4.5 Traceability**

### **4.6 Internal audits**

### **4.7 Complaints management**

### **4.8 Approval and monitoring of suppliers**

### **4.9 Outsourcing**

### **4.10 Monitoring and measurement of product**

### **4.11 Human resources**

## **5 Hazard analysis and risk assessment**

### **5.1 General**

### **5.2 Procedures**

## **6 Sources of contamination**

### **6.1 Physical contaminants (foreign bodies)**

### **6.2 Chemical contaminants**

### **6.3 Biological contaminants**

### **6.4 Storage and distribution**

### **6.5 Cleaning**

### **6.6 Maintenance**

### **6.7 Scrap and waste handling**

## **7 Factory requirements**

### **7.1 External areas**

### **7.2 Buildings**

### **7.3 Equipment**

### **7.4 Facilities**

## **8 Personnel**

### **8.1 Access points and specific routes**

### **8.2 Work clothes**

### **8.3 Personal belongings**

### **8.4 Toilets and lockers**

### **8.5 Eating, drinking and use of tobacco and medicines**

### **8.6 Injuries and diseases**

### **8.7 Visitors**



# **GRAZIE PER L'ATTENZIONE**

**Bonuomo Maurizio - Barilla G. & R. Fratelli S.p.A.**

***UNI - MILANO - 14 GENNAIO 2008***