

REGIONE LAZIO – IZS LT  
"Corso base sui controlli ufficiali ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625"  
Sede IZS Lazio e Toscana, Roma  
5, 6, 12 e 13 dicembre 2023

---

**NORME COGENTI IN MATERIA DI NORMAZIONE,  
ACCREDITAMENTO, CERTIFICAZIONE E ORGANISMI DI  
VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ, E NORME VOLONTARIE E  
PROPRIETARIE**

**5 DICEMBRE 2023**

---

MATERIALE DIDATTICO PREPARATO DA

Anna Giovanna Fermani, UOC Igiene Alimenti Origine Animale, ASL di Latina

Antonio Menditto, Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto  
Superiore di Sanità

## Norme volontarie e standard proprietari

REGOLAMENTO (UE) 2017/625 ALL. II -FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLE  
AUTORITÀ COMPETENTI COMPETENTI

Capo I: Temi per la formazione del personale che esegue i controlli ufficiali e altre  
attività ufficiali

"[...]

8. Sistemi di gestione, quali i programmi di garanzia della qualità che gli operatori  
gestiscono e loro valutazione nella misura pertinente alle prescrizioni stabilite  
dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2

[...]”

## Accordo 46/CSR 2013 - Capitolo 2 - Formazione e addestramento degli operatori delle AC

### 1° PERCORSO (DI APPROFONDIMENTO DEL PACCHETTO IGIENE)

Tematiche oggetto di formazione:

- [...] normativa volontaria richiamata in documenti cogenti (Serie ISO 9000, Serie ISO 17000) e norme della serie ISO 22000 [...]

### 2° PERCORSO (AUDIT SU OSA)

Tematiche oggetto di formazione:

- [...] normativa Serie ISO 9000, Serie ISO 17000, (con particolare riferimento rispettivamente alla ISO 19011 e cenni ISO 17020/17025), Serie ISO 22000 e standard di prodotto (BRC, IFS, Globalgap) [...]

### 3° PERCORSO (audit SSN)

Tematiche oggetto di formazione:

- [...] normativa Serie ISO 9000, Serie ISO 17000, (con particolare riferimento rispettivamente alla ISO 19011 e cenni ISO 17020/17025), Serie ISO 22000 e standard di prodotto (BRC, IFS, Globalgap) (se non già trattato nei percorsi sopra menzionati) [...]

# REGOLAMENTO (UE) N. 1025/2012

REGOLAMENTO (UE) N. 1025/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2012 sulla normazione europea [...]

## Articolo 1 Oggetto

Il [...] regolamento stabilisce norme riguardanti:

- la cooperazione tra le organizzazioni europee di normazione, gli organismi nazionali di normazione, gli Stati membri e la Commissione,
- l'elaborazione di norme europee e prodotti della normazione europea per i prodotti e per i servizi, a sostegno della legislazione e delle politiche dell'Unione,
- l'identificazione delle specifiche tecniche delle TIC (tecnologie della informazione e della comunicazione) cui è possibile fare riferimento,
- il finanziamento della normazione europea e la partecipazione dei soggetti interessati alla normazione europea.

# REGOLAMENTO (UE) N. 1025/2012

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO II - TRASPARENZA E COINVOLGIMENTO DEI SOGGETTI INTERESSATI

CAPO III - NORME EUROPEE E PRODOTTI DELLA NORMAZIONE EUROPEA A SOSTEGNO DELLA  
LEGISLAZIONE E DELLE POLITICHE DELL'UNIONE

CAPO IV - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TIC (tecnologie dell'informazione e della comunicazione,  
n.d.r.)

CAPO V - FINANZIAMENTO DELLA NORMAZIONE EUROPEA

CAPO VI - ATTI DELEGATI, COMITATO E RENDICONTAZIONE

CAPO VII - DISPOSIZIONI FINALI

ALLEGATO I - ORGANIZZAZIONI EUROPEE DI NORMAZIONE

ALLEGATO II - PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'IDENTIFICAZIONE DI SPECIFICHE TECNICHE DELLE TIC

ALLEGATO III - ORGANIZZAZIONI EUROPEE DI SOGGETTI INTERESSATI AMMISSIBILI AL  
FINANZIAMENTO DELL'UNIONE

ALLEGATO IV - TAVOLA DI CONCORDANZA (Direttiva 98/34/CE, Decisione n. 1673/2006/CE,  
Decisione 87/95/CEE)

## Articolo 2 Definizioni

Ai fini del presente regolamento si intende per:

1) «norma»: una specifica tecnica, adottata da un organismo di normazione riconosciuto, per applicazione ripetuta o continua, alla quale non è obbligatorio conformarsi, e che appartenga a una delle seguenti categorie:

a) «norma internazionale»: una norma adottata da un organismo di normazione internazionale;

b) «norma europea»: una norma adottata da un'organizzazione europea di normazione;

c) «norma armonizzata»: una norma europea adottata sulla base di una richiesta della Commissione ai fini dell'applicazione della legislazione dell'Unione sull'armonizzazione;

d) «norma nazionale»: una norma adottata da un organismo di normazione nazionale;

## **Norme emanate da organismi sovranazionali**

- Codex alimentarius
- OIE (ora WOAH)
- ...

## **Norme volontarie emanate da enti di normazione**

- ISO, IEC (livello mondiale)
- CEN, CENELEC (livello UE)
- UNI (livello nazionale)

## **•Norme proprietarie**

- IFS
- BRC
- Global Gap
- ...

## Organizzazioni preposte alla normazione – norme volontarie

	MONDO	EUROPA	ITALIA
Telecomunicazioni	ITU	ETSI	ISCOM, CEI, UNI
Elettricità, elettronica e tecnologie correlate	IEC	CENELEC	CEI
Altri settori	ISO	CEN	UNI

ITU	International Telecommunication Union,
ETSI	<i>European Telecommunications Standards Institute</i>
ISCOM	Istituto Superiore delle Comunicazioni e delle Tecnologie dell'Informazione
IEC	<i>International Electrotechnical Commission</i>
CENELEC	<i>European Committee for Electrotechnical Standardization</i>
CEI	Comitato elettrotecnico italiano
ISO	International Organization for Standardization
CEN	European Committee for Standardization (in inglese)
UNI	Ente nazionale italiano di unificazione



## Normazione – UNI CEI EN 45020

ISO/IEC Guide 2:2004  
Standardization and related activities —  
General vocabulary  
<https://www.iso.org/standard/39976.html>  
Preview  
<https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso-iec:guide:2:ed-8:v1:en>

Il Comitato Tecnico ISO che ha elaborato la norma è il Technical Committee : ISO/TMBG  
Technical Management Board - groups

EN 45020:2006  
Standardization and related activities -  
General vocabulary (ISO/IEC Guide  
2:2004)

Le norme EN sono approvate dal CEN  
(Comitato Europeo di Normazione). La  
ISO/IEC Guide 2:2004  
è stata approvata dal CEN senza alcuna  
modifica (TC CEN/SS C01).

UNI CEI EN 45020:2007  
Normazione e attività connesse -  
Vocabolario generale  
<https://store.uni.com/uni-cei-en-45020-2007>

Versione ufficiale in lingua italiana, a cura  
dell'Ente di normazione italiano (UNI), della  
norma europea EN 45020:2006

## Normazione – UNI CEI EN 45020

- 1) Normazione
- 2) Scopi della normazione
- 3) Documenti normativi
- 4) Organismi responsabili della normazione e dei regolamenti
- 5) Tipi di norme
- 6) Armonizzazione delle norme
- 7) Contenuto dei documenti normativi
- 8) Struttura dei documenti normativi
- 9) Preparazione dei documenti normativi
- 10) Implementazione dei documenti normativi
- 11) Riferimenti alle norme nei regolamenti
- 12) Valutazione della conformità (si applicano termini e definizioni di cui alla EN ISO/IEC 17000:2004)

## Normazione – UNI CEI EN 45020 – Alcuni termini

**Normazione** - Attività svolta per stabilire, relativamente a problemi effettivi o potenziali, disposizioni per utilizzi comuni e ripetuti, miranti ad ottenere il miglior ordine in un determinato contesto

**Documento normativo** - Documento che fornisce regole, linee guida o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati

**Norma** - Documento, stabilito mediante consenso e approvato da un organismo riconosciuto, che fornisce, per utilizzi comuni e ripetuti, regole, linee guida o caratteristiche, relative a determinate attività o ai loro risultati, al fine di ottenere il miglior ordine in un determinato contesto

**Regola/Regolamento** - Documento, adottato da un'autorità, che contiene regole obbligatorie

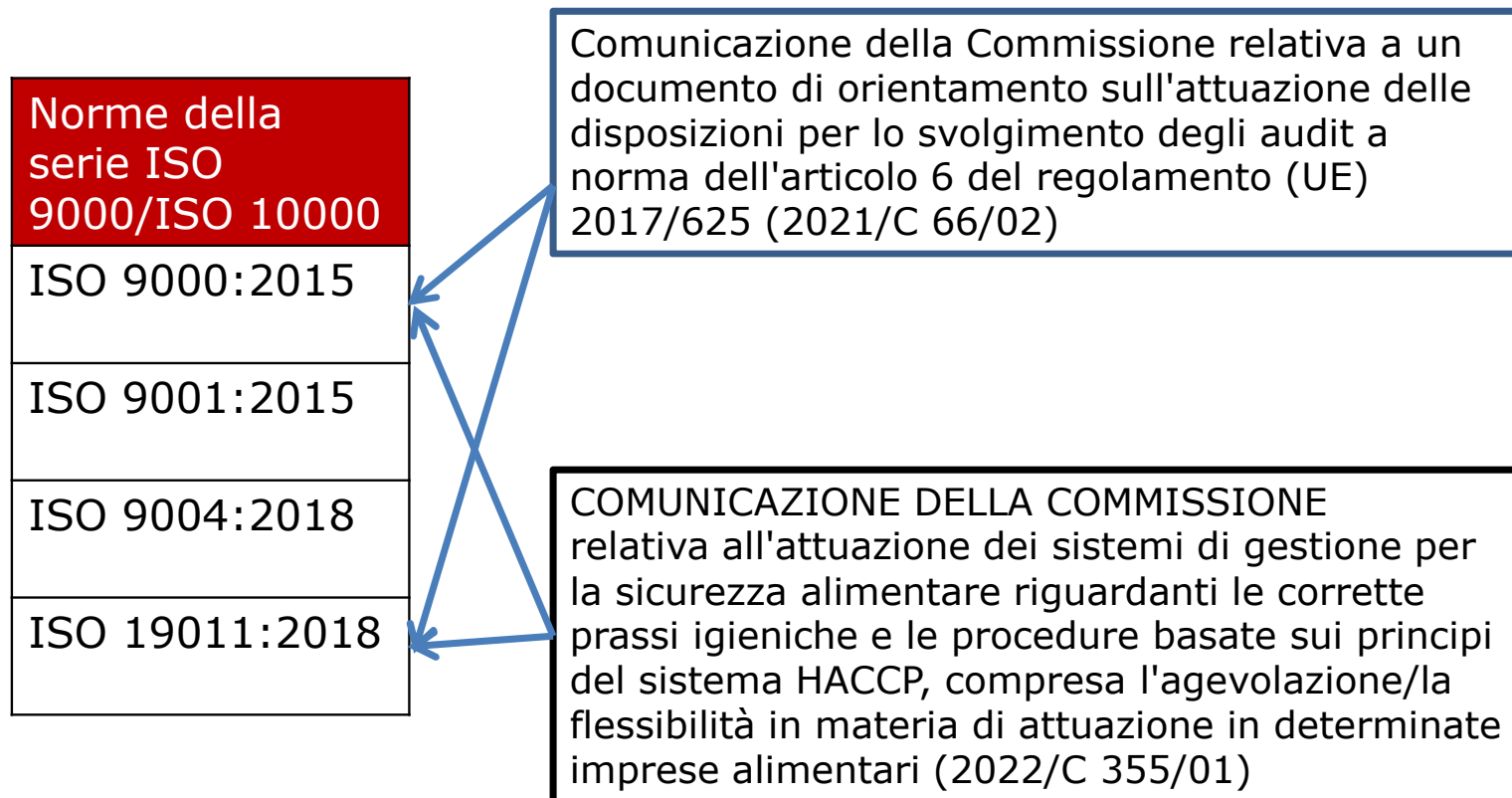
## Norme volontarie (serie ISO 9000, 17000, 22000)

Norme della serie ISO 9000/ISO 10000		
ISO 9000:2015	ISO 9001:2015	ISO 9004:2018
ISO 19011:2018	ISO/TS 9002:2016	

Norme della serie ISO 22000		
ISO 22000:2018	ISO/TS 22002-1:2009	ISO/TS 22002-2:2013
ISO/TS 22002-3:2011	ISO/TS 22002-4:2013	ISO/TS 22002-6:2016
ISO/TS 22005-5:2019	ISO/TS 22003-1: 2022	ISO 22003-2:2022
ISO 22005:2007		


Norme della serie ISO 17000 e EN 45000 (elenco parziale)		
ISO/IEC 17000:2020	ISO/IEC 17011:2005	ISO/IEC 17021-1:2015
ISO/IEC TS 17021-3:2029	ISO/IEC 17020:2012	ISO/IEC TS 17022:2013
ISO/IEC 17024:2012	ISO/IEC 17025:2018	ISO/IEC 17040:2005
ISO/IEC 17065:2012	ISO/IEC 17067:2013	ISO/IEC 17029:2020
EN 45020:2007		

# Riferimento/Rinvio a norme volontarie negli atti emanati da istituzioni dell'UE (serie ISO 9000/10000)



## Riferimento/Rinvio a norme volontarie negli atti emanati da istituzioni dell'UE (serie ISO 22000)

Norme della serie ISO 22000
ISO 22000



COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE  
relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la  
sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi  
igieniche e le procedure basate sui principi del sistema  
HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in  
materia di attuazione in determinate imprese  
alimentari (2022/C 355/01)

## Rinvio a norme volontarie in atti dell'UE o linee guida nazionali (serie ISO 17000 e 45000)

Norme serie ISO 17000 e EN 45000 (selezione)
ISO/IEC 17000:2020
ISO/IEC 17021-1:2015
ISO/IEC TS 17021-3:2019
ISO/IEC 17020:2012
ISO/IEC TS 17022:2013
ISO/IEC 17024:2012
ISO/IEC 17025:2005
ISO/IEC 17040:2005
ISO/IEC 17065:2012
ISO/IEC 17067:2013
EN 45020:2007

Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari [...]

ACCORDO 7 febbraio 2013. Accordo [...] tra il Governo, le Regioni e le Province autonome [...] sul documento recante: «Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria». (Rep. atti n. 46/CSR).

## Standard Proprietari - riconosciuti da Global Food Safety Initiative

PROPRIETARIO	Standard proprietario
PRIMUS GFS STANDARD	PrimusGFS version 3.2
BRC Food (Global Standard for Food Safety)	Global Standard for Food Safety issue 8 only with audit programme announced, unannounced, blended announced
	Global Standard for Packaging Materials issue 6 only with audit programme announced, unannounced, blended announced
	Global Standard for Agents & Brokers issue
	Global Standard for Storage and Distribution issue 4 only with audit programme announced, unannounced (option 1 and 2), blended announced
IFS Food (International Featured Standard Food)	IFS Food v 7
	IFS Broker
	IFS Logistics v 2.3
	IFS PACsecure v 2
SafeQualityFood	SQF food safety codes edition 9 (level 2)
FSSC 22000 (Food Safety System Certification Scheme 22000)	FSSC 22000 version 5.1



# Standard Proprietari - riconosciuti da Global Food Safety Initiative

PROPRIETARIO	Standard proprietario
GRMS (Global Red Meat Standard)	Global Red Meat Standard v 6.1
GlobalGAP	Harmonised Produce Safety Standard v 1.2
	GLOBALG.A.P. Produce Handling Assurance (PHA) v 1.2
	Integrated Farm Assurance Fruit and Vegetables Standard version 5.4.1-GFS
	Integrated Farm Assurance Aquaculture Standard version 5.4.1-GFS
CanadaGAP	CanadaGap Version 9.1 Option B,C,D
Global Aquaculture Alliance Seafood	Seafood Processing Standard 5.1
Japan Food Safety Management Association	JFS-C Standard Version 3.0
Japan GAP Foundation	ASIAGAP (Asia Good Agricultural Practice)
	Control Points and Compliance Criteria for Fruits and Vegetables 2.3 rev 1;
	Control Points and Compliance Criteria for Grains Ver.2.3 rev 1;
	Control Points and Compliance Criteria for Tea Ver.2.3 rev 1.
Equitable Food Initiative	Equitable Food Initiative Food Safety Standards, Guidance, & Interpretations Version 2.0 (2018)

---

# LE NORME EMANATE DAL CODEX ALIMENTARIUS E DALLA ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ ANIMALE (OIE, ORA WOAH)

---

# Codex Alimentarius

Raccolta di documenti normativi in forma di norme (standard), linee guida (*guidelines*) e codici di pratica (*codes of practice*) adottati dalla *Codex Alimentarius Commission*.

Commissione del *Codex Alimentarius* (CAC):

- elemento centrale del Joint FAO/WHO *Food Standards Programme* (programma congiunto FAO/OMS sugli standard alimentari)
- istituita dalla FAO e dall'OMS per proteggere la salute dei consumatori e promuovere pratiche eque e leali nel commercio alimentare.

# CODEx ALIMENTARIUS

## INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization



About Codex ▾

Codex Texts ▾

Themes ▾

Committees ▾

Meetings ▾

Resources ▾

Publications

News and Events

Login

Codex Texts

Standards

233, tra generali e specifici

Guidelines

85

Codes of Practice

56

Maximum Residue Limits

Miscellaneous

Codex online databases ▾



Now is the time for action! The first ever Codex Trust Fund group project closes with ambitious plans for future collaboration

## Standards

Popular

Latest

- CXS 193-1995  
General Standard for Contaminants and  
Toxins in Food and Feed
- CXC 1-1969  
General Principles of Food Hygiene
- CXS 1-1985  
General Standard for the Labelling of  
Prepackaged Foods
- CXG 2-1985  
Guidelines on Nutrition Labelling
- CXM 2  
Maximum Residue Limits (MRLs) and Risk

# CODEX ALIMENTARIUS

## INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization



About Codex ▾

Codex Texts ▾

Themes ▾

Committees ▾

Meetings ▾

Resources ▾

Publications

News and Events

Login



codexalimentarius > Codex Texts > Standards

## Standards

Click on any column to order the list of standards. Use the yellow arrow to order the data ascending or descending.

Type any criteria in the search box to filter the data (e.g. a year, a committee code or a keyword). Download a standard by clicking on the green symbol in the available languages indicated.

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXS 1-1985	General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods	CCFL	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 3-1981	Standard for Canned Salmon	CCFFP	2013	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 12-1981	Standard for Honey	CCS	2022	✓	⊗	⊗	✓	✓	✓
CXS 13-1981	Standard for Preserved Tomatoes	CCPFV	2022	✓	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
CXS 17-1981	Standard for Canned Applesauce	CCPFV	2022	✓	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗



# CODEX ALIMENTARIUS

## INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

- About Codex
- Codex Texts
- Themes
- Committees
- Meetings
- Resources
- Publications
- News and Events
- Login

codexalimentarius > Codex Texts > Guidelines

### Guidelines

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXG 1-1979	General Guidelines on Claims	CCFL	2009	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 2-1985	Guidelines on Nutrition Labelling	CCFL	2021	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗
CXG 3-1989	Guidelines for Simple Evaluation of Dietary Exposure to Food Additives	CCFA	2014	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 4-1989	General Guidelines for the Utilization of Vegetable Protein Products (VPP) in Foods	CCVP	1989	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 8-1991	Guidelines on Formulated Complementary Foods for Older Infants and Young Children	CCNFSDU	2017	✓	✓	✓	✓	✓	✓

# CODEx ALIMENTARIUS

## INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization



About Codex

Codex Texts

Themes

Committees

Meetings

Resources

Publications

News and Events

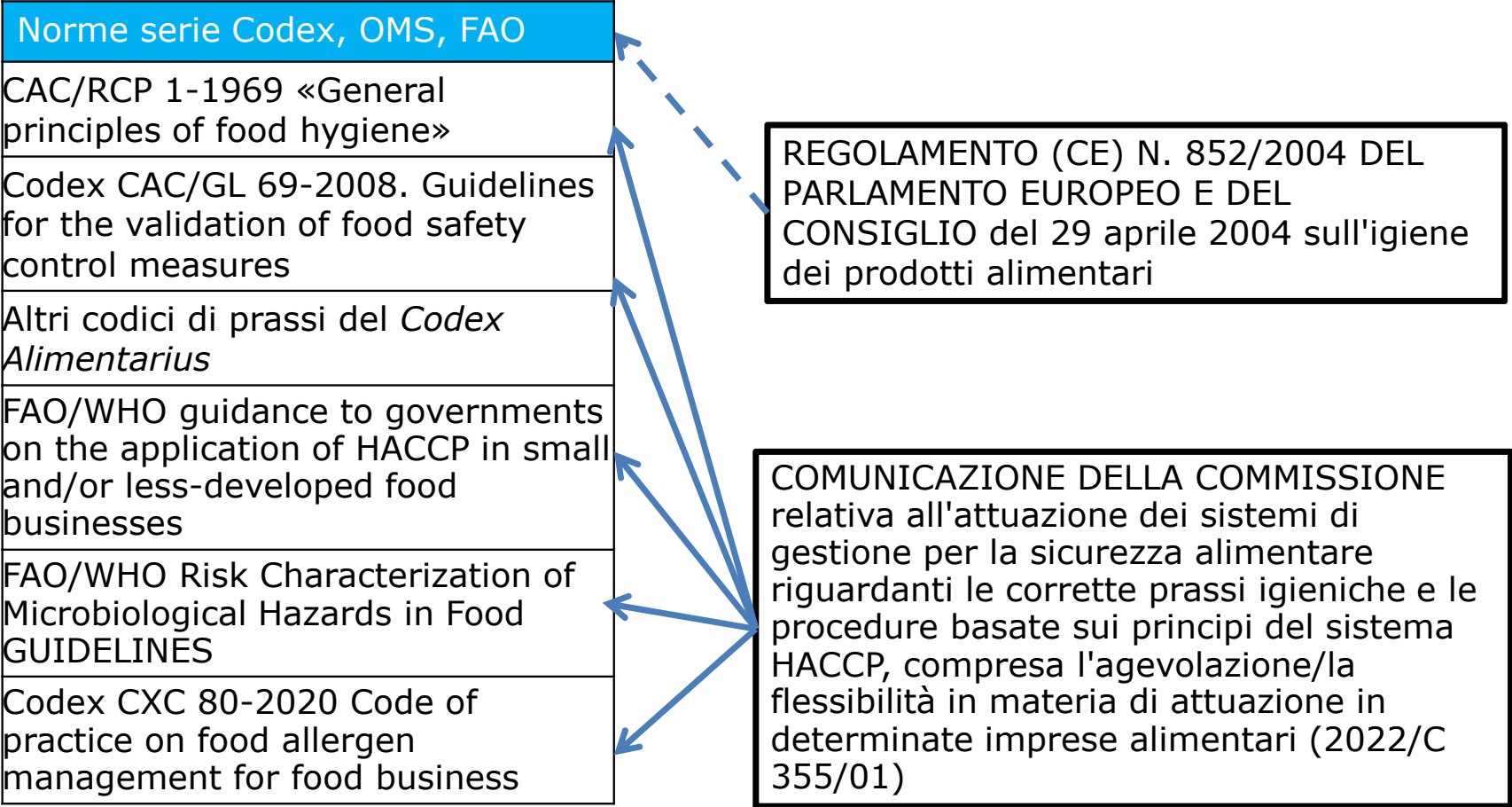
Login

codexalimentarius > Codex Texts > Codes of Practice

## Codes of Practice

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXC 1-1969	General Principles of Food Hygiene	CCFH	2022	✓	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
CXC 2-1969	Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products	CCPFV	2011	✓	✓	✓	⊗	✓	✓
CXC 3-1969	Code of Hygienic Practice for Dried Fruits	CCPFV	2011	✓	✓	✓	⊗	✓	✓
CXC 4-1971	Code of Hygienic Practice for Desiccated Coconut	CCPFV	2011	✓	✓	✓	⊗	✓	✓
CXC 5-1971	Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables including Edible Fungi	CCPFV	1971	✓	✓	✓	⊗	✓	✓
CXC 6-1972	Code of Hygienic Practice for Tree Nuts	CCPFV	1972	✓	✓	✓	⊗	✓	✓
CXC 8-1976	Code of Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods	TFPHQFF	2008	✓	✓	✓	⊗	✓	✓

Rinvio a codici di pratica raccomandati e linee guida - Codex Alimentarius, OMS, FAO





# ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ ANIMALE (OIE, ora WOAH)

- Organizzazione intergovernativa (181 paesi membri, PM) responsabile del miglioramento della salute degli animali in tutto il mondo, istituita nel 1924, a seguito di un accordo internazionale, come International Office of Epizootics (acronimo OIE)
- Riconosciuta come organizzazione dal WTO, mantiene relazioni permanenti con 35 altre organizzazioni internazionali e regionali.
- Fine principale: garantire massima trasparenza circa lo status sanitario degli animali nei PM per prevenire la diffusione delle malattie infettive degli animali, incluse le zoonosi. In caso di malattia grave l'AC del PM colpito deve inviare immediatamente (entro 24h) la notizia all'OIE che la dirama agli altri PM.

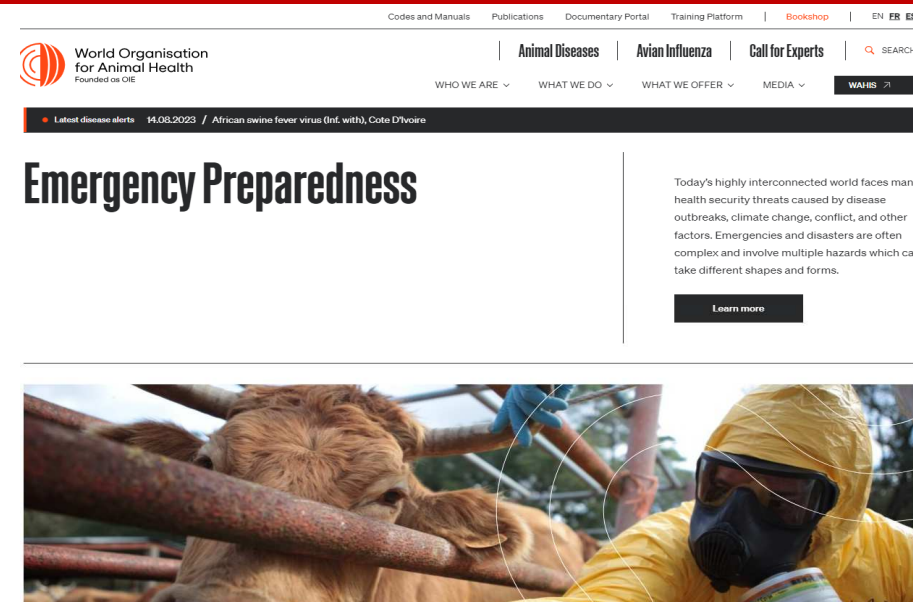
# ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ ANIMALE (WOAH)

- Pubblica 2 codici (terrestre e acquatico) e 2 manuali (terrestre e acquatico) come riferimento principale per i membri dell'OMC

- Il Codice sanitario degli animali terrestri e il Codice sanitario degli animali acquatici mirano a garantire la sicurezza sanitaria degli scambi internazionali di animali terrestri e acquatici e dei loro prodotti

- I Codici riguardavano tradizionalmente la salute degli animali e le zoonosi, ma negli ultimi anni sono stati estesi al benessere degli animali, alla sicurezza alimentare dei prodotti di origine animale

- Il manuale di test diagnostici e vaccini per animali terrestri e il manuale di test diagnostici per animali acquatici forniscono un approccio armonizzato alla diagnosi delle malattie descrivendo tecniche diagnostiche di laboratorio concordate a livello internazionale.
- Gli standard OIE vengono aggiornati regolarmente in relazione alla evoluzione scientifica, seguendo procedure trasparenti e democratiche. L'adozione di uno standard avviene mediante approvazione dell'Assemblea mondiale dei delegati che si riunisce ogni anno a maggio presso l'Assemblea generale dell'OIE.





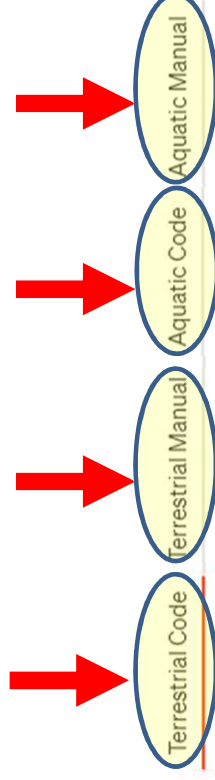
World Organisation  
for Animal Health  
Founded as OIE

Inicio » What we do » Standards » Codes and Manuals



# Codes and Manuals

The World Organisation for Animal Health (WOAH, founded as OIE) Terrestrial and Aquatic Animal Health Codes provide standards for the improvement of animal health and welfare and veterinary public health worldwide, including through standards for safe international trade in terrestrial and aquatic animals and their products. The manuals provide a standardised approach to the diagnosis of the diseases listed in the Terrestrial and Aquatic Codes.

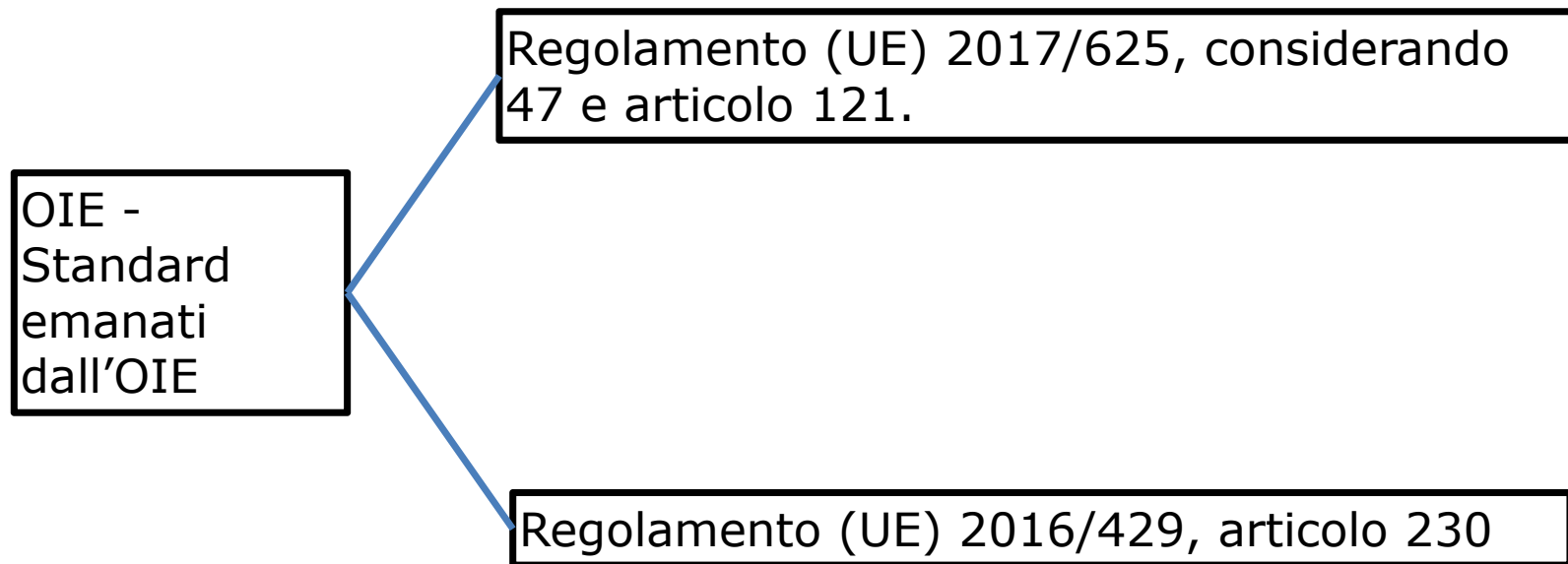


# ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ ANIMALE (WOAH)

## Altri fini

- emanazione di regole internazionali per il commercio di animali vivi e di prodotti di origine animale, per garantire la sicurezza sanitaria nel commercio mondiale, nonché la raccolta, l'analisi e la diffusione delle informazioni scientifiche
- **Supportare i Servizi Veterinari dei Paesi Membri –mediante lo sviluppo di uno strumento per la valutazione delle Prestazioni (strumento Evaluation of Performance of Veterinary Services - PVS)** - a stabilire il proprio livello attuale di prestazioni, identificare lacune e debolezze nella loro capacità di rispettare gli standard internazionali dell'OIE, formare una visione condivisa con gli stakeholder (incluso il settore privato) e stabilire priorità nel portare a termine iniziative strategiche.

# Rinvio all'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ ANIMALE (WOAH) o ai suoi Standard



---

# NORME DELLA SERIE ISO 9000

---

## Norme della serie ISO 9000 (ISO/TC 176) e ISO 19011 (ISO/TMBG Technical Management Board - groups)

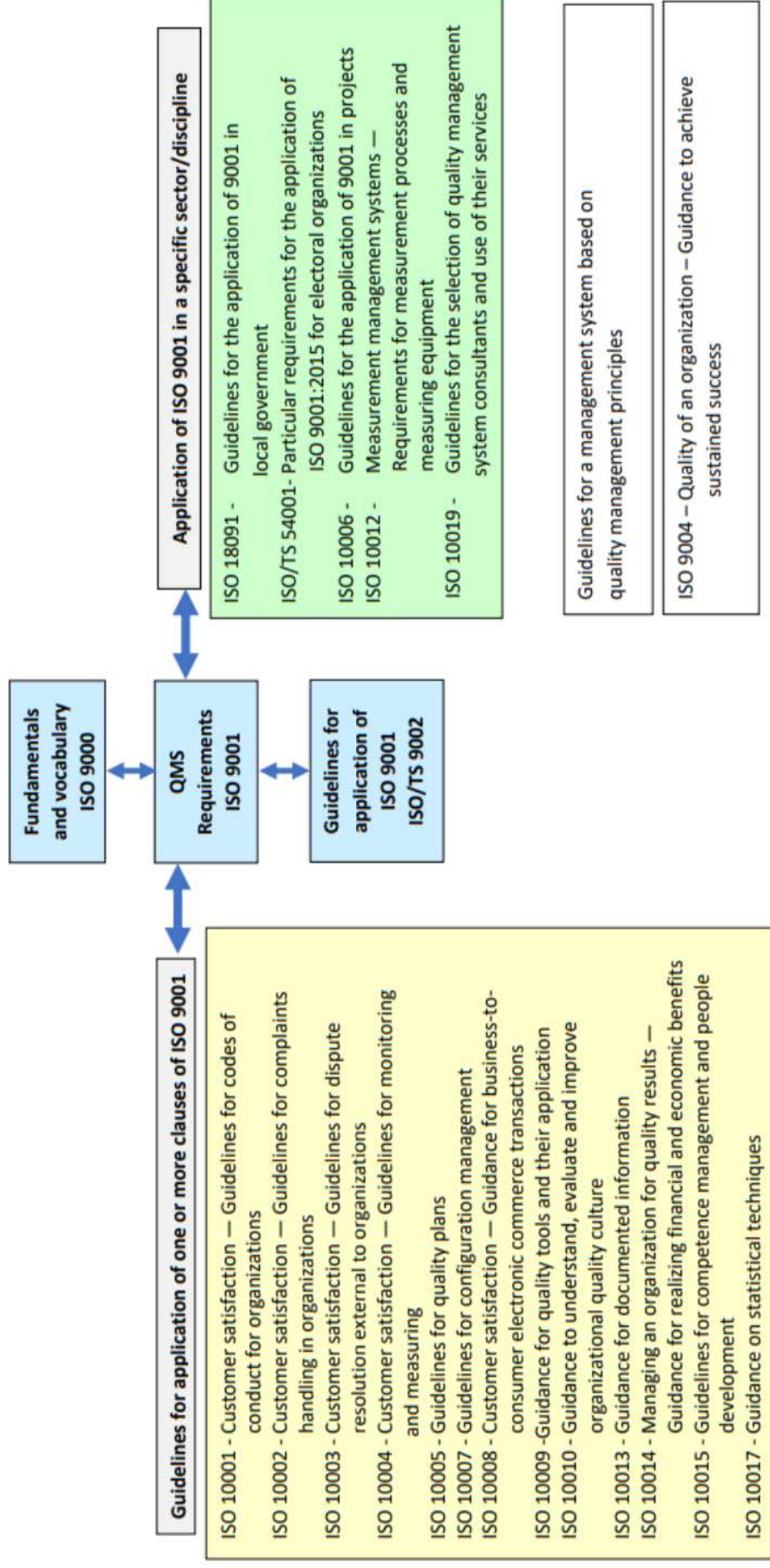
Le norme inerenti ai sistemi di gestione per la qualità sono elaborate dal Comitato tecnico 176 dell'ISO (TC176)

Il TC 176 sviluppa standard e strumenti nel campo della gestione della qualità dal 1979, attraverso i suoi tre sottocomitati (SC):

- SC 1 - Concetti e terminologia (ISO 9000)
- SC 2 - Sistemi di qualità (es. ISO 9001, ISO 9004, ISO 10005-7)
- SC 3 - Tecnologie di supporto (es. ISO 10001-4, ISO 10008-18)



# ISO/TC 176- Quality management and quality assurance Standards and TS architecture





## **Norme della serie ISO 9000 (ISO/TC 176) e ISO 19011 (ISO/TMBG Technical Management Board - groups)**

Serie ISO 9000 insieme coerente di norme inerenti ai sistemi di gestione per la qualità che include:

ISO 9000:2015 Quality management systems — Fundamentals and vocabulary

*ISO/TC 176/SC 1 Concepts and terminology*

ISO 9001:2015 Quality management systems — Requirements

*ISO/TC 176/SC 2 Quality systems*

ISO/TS 9002:2016 Quality management systems — Guidelines for the application of

*ISO/TC 176/SC 2 Quality systems*

UNI EN ISO 9004:2018 Gestione per la qualità - Qualità di un'organizzazione - Linee guida per conseguire il successo durevole

*ISO/TC 176/SC 2 Quality systems*

UNI EN ISO 19011:2018 Linee guida per audit di sistemi di gestione

*ISO/TMBG Technical Management Board - groups*

### **ISO 9000:2015 Quality management systems – Fundamentals and vocabulary**

- descrive i fondamenti e i principi dei sistemi di gestione della qualità e specifica la terminologia per i sistemi di gestione della qualità;
- dopo il recepimento da parte del CEN come EN ISO 9000:2015 *Quality management systems - Fundamentals and vocabulary* (EN ISO 9000:2015), è stata recepita e tradotta in lingua italiana dall'UNI con la norma **UNI EN ISO 9000: 2015 Sistemi di gestione per la qualità - Fondamenti e vocabolario**

### **ISO 9001:2015 Quality management systems – Requirements**

- specifica i requisiti per un sistema di gestione della qualità nei casi in cui un'organizzazione deve dimostrare la sua capacità di fornire prodotti che soddisfano i requisiti del cliente e i requisiti cogenti applicabili e mira ad accrescere la soddisfazione del cliente;
- dopo il recepimento da parte del CEN come EN ISO 9001:2015 *Quality management systems - Fundamentals and vocabulary* (ISO 9001:2015), è stata recepita e tradotta in lingua italiana dall'UNI con la norma **UNI EN ISO 9001:2015. Sistemi di gestione per la qualità – Requisiti**

## Norme della serie ISO 9000 (ISO/TC 176)

### La specifica tecnica **ISO/TS 9002:2016 Quality management systems – Guidelines for the application of ISO 9001:2015**

- fornisce linee guida per l'applicazione della ISO 9001:2005
- la specifica tecnica, non recepita da parte del CEN, è stata recepita e tradotta in lingua italiana dall'UNI con la specifica tecnica **UNI ISO/TS 9002:2017 Sistemi di gestione per la qualità - Linee guida per l'applicazione della ISO 9001:2015**

### **ISO 9004:2018 Quality management – Quality of an organization – Guidance to achieve sustained success**

- fornisce linee guida in materia di gestione per la qualità, qualità di un'organizzazione e conseguimento del successo durevole;
- La norma, dopo il recepimento da parte del CEN come EN ISO 9004:2018 *Quality management - Quality of an organization - Guidance to achieve sustained success* (ISO 9004:2018), è stata recepita e tradotta in lingua italiana dall'UNI con la norma **UNI EN ISO 9004:2018 Gestione per la qualità - Qualità di un'organizzazione - Linee guida per conseguire il successo durevole.**

# ISO 19011 (ISO/TMBG Technical Management Board - groups)

## ISO 19011:2018 Guidelines for auditing management systems

- fornisce indicazioni in merito alla conduzione degli audit dei sistemi di gestione
- la norma, dopo il recepimento da parte del CEN come EN ISO 19011:2018 *Guidelines for auditing management systems* (ISO 19011:2018), è stata recepita e tradotta in lingua italiana dall'UNI con la norma **UNI EN ISO 19011:2018 Linee guida per audit di sistemi di gestione.**

## UNI EN ISO 19011:2018 Linee guida per audit di sistemi di gestione

- fornisce linee guida sugli audit di sistemi di gestione, compresi i principi dell'attività di audit, la gestione dei programmi di audit e la conduzione degli audit di sistemi di gestione
- costituisce una guida per la valutazione delle persone coinvolte nel processo di audit, incluse le persone che gestiscono il programma di audit, gli auditor e i gruppi di audit.
- è applicabile a qualsiasi organizzazione che abbia l'esigenza di condurre audit di sistemi di gestione o di gestire un programma di audit.
- è possibile l'applicazione della norma ad altri tipi di audit, posto che sia prestata particolare attenzione alla specifica competenza richiesta.

# ISO 9000 Principi di gestione per la qualità

## ISO 9000:2015 (7 principi)

- Orientamento al cliente
- Leadership
- Coinvolgimento del personale
- Approccio per processi
- Miglioramento
- Decisioni basate su evidenze
- Gestione delle Relazioni



## ISO 9000 Terminologia – 13 gruppi di termini (137 termini in totale)

- 3.1 Termini relativi a singoli individui o persone (6)
- 3.2 Termini relativi all'organizzazione (9)
- 3.3 Termini relativi all'attività 8 (13)
- 3.4 Termini relativi al processo (8)
- 3.5 Termini relativi al sistema (12)
- 3.6 Termini relativi al requisito (15)
- 3.7 Termini relativi al risultato (11)
- 3.8 Termini relativi a dati, informazioni e documenti (15)
- 3.9 Termini relativi al cliente (6)
- 3.10 Termini relativi alla caratteristica (7)
- 3.11 Termini relativi alla determinazione (9)
- 3.12 Termini relativi all'azione (9)
- 3.13 Termini relativi all'audit (17)

## Termini (e definizioni) relativi all'audit (punto 3.13, 17 definizioni)

3.13.1 <b>audit</b>	processo sistematico, indipendente e documentato per ottenere evidenze oggettive e valutare con obiettività, al fine di stabilire in quale misura i criteri dell'audit sono soddisfatti
3.13.2 <b>audit combinato</b>	
3.13.3 <b>audit congiunto</b>	
3.13.4 <b>programma di audit</b>	
3.13.5 <b>campo di applicazione dell'audit</b>	
3.13.6 <b>piano dell'audit</b>	
3.13.7 <b>criteri dell'audit</b>	
3.13.8 <b>evidenze dell'audit</b>	registrazioni, dichiarazioni di fatti o altre informazioni, che sono pertinenti ai criteri dell'audit e verificabili
3.13.9 <b>risultanze dell'audit</b>	risultati della valutazione delle evidenze dell'audit raccolte rispetto ai criteri dell'audit
3.13.10 <b>conclusioni dell'audit</b>	esito di un audit dopo aver preso in esame gli obiettivi dell'audit e tutte le risultanze dell'audit
3.13.11 <b>committente dell'audit</b>	
3.13.12 <b>organizzazione oggetto di audit</b>	
3.13.13 <b>guida</b>	
3.13.14 <b>gruppo di audit</b>	
3.13.15 <b>auditor persona che conduce un audit</b>	
3.13.16 <b>esperto tecnico</b>	
3.13.17 <b>osservatore</b>	

## Termini (e definizioni) relativi al risultato (punto 3.7, 11 definizioni)

3.7.1 <b>obiettivo</b> risultato da conseguire
3.7.2 <b>obiettivo per la qualità</b>
3.7.3 <b>successo</b>
3.7.4 <b>successo durevole</b>
3.7.5 <b>output</b> risultato di un processo
3.7.6 <b>prodotto</b> output di una organizzazione che può essere realizzato senza che ogni eventuale transazione abbia luogo all'interfaccia tra l'organizzazione e il cliente
3.7.7 <b>servizio</b> output di una organizzazione con almeno un'attività necessariamente effettuata all'interfaccia tra l'organizzazione e il cliente
3.7.8 <b>prestazioni</b> risultati misurabili
3.7.9 <b>rischio</b> effetto dell'incertezza [1]
3.7.10 <b>efficienza</b> rapporto tra il risultato conseguito e le risorse utilizzate [3]
3.7.11 <b>efficacia</b> grado di realizzazione delle attività pianificate e di conseguimento dei risultati pianificati [4]

[1] “Nota 1 Un effetto è uno scostamento da quanto atteso – positivo o negativo. Nota 2 L'incertezza è lo stato, anche parziale, di carenza di informazioni relative alla comprensione o conoscenza di un evento, delle sue conseguenze o della loro probabilità. [...] Nota 5. Il termine “rischio” è a volte utilizzato quando ci sia la possibilità solo di conseguenze negative.”

[2] Nella UNI EN ISO 19011:2012 Linee guida per audit di sistemi di gestione viene fornita la seguente definizione di rischio: “effetto dell'incertezza sugli obiettivi”, adattata dalla Guida ISO 73:2009, definizione 1.1.

[3] Nel punto 3.2.4 dell' “Accordo Stato Regioni 46/CSR del 7/2/2013 sul documento recante: «Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria»”, viene richiamata la seguente definizione di efficienza “Rapporto tra i risultati ottenuti e le risorse utilizzate per ottenerli” di cui alla norma UNI EN ISO 9000:2005.

[4] Nel punto 3.2.3 dell' “Accordo Stato Regioni 46/CSR/2013, viene richiamata la seguente definizione di efficacia “Grado di realizzazione delle attività pianificate e di conseguimento dei risultati pianificati” di cui alla norma UNI EN ISO 9000:2005.



# UNI EN ISO 9001:2015 - STRUTTURA

- Introduzione
- 1 Scopo e campo di applicazione
- 2 Riferimenti normativi
- 3 Termini e definizioni
- 4 Contesto dell'organizzazione
- 5 Leadership
- 6 Pianificazione
- 7 Supporto
- 8 Attività operative
- 9 Valutazione delle prestazioni
- 10 Miglioramento

# UNI EN ISO 9004:2018 Gestione per la qualità - Qualità di un'organizzazione - Linee guida per conseguire il successo durevole

- guida per aiutare a raggiungere il successo durevole attraverso l'approccio della gestione per la qualità
- applicabile a qualsiasi organizzazione, indipendentemente da dimensione, tipo ed attività
- non è intesa per la certificazione, né per fini regolamentari o contrattuali
- promuove l'autovalutazione come strumento importante per il riesame del livello di maturità dell'organizzazione per identificare aree di forza e di debolezza ed opportunità di miglioramenti e/o innovazioni
- fornisce una prospettiva di gestione per la qualità più ampia rispetto alla UNI EN ISO 9001
- si rivolge alle esigenze ed aspettative di tutte le pertinenti parti interessate
- fornisce una guida per il miglioramento sistematico e continuo delle prestazioni complessive dell'organizzazione.

## Documenti normativi correlati alle norme della serie ISO 9000

- Linee guida relative ai componenti di un sistema di gestione per la qualità
- Linee guida per argomenti tecnici di supporto ad un sistema di gestione per la qualità
- Rapporti tecnici a supporto di un sistema di gestione

ISO 10001 - Customer satisfaction — Guidelines for codes of conduct for organizations  
ISO 10002 - Customer satisfaction — Guidelines for complaints handling in organizations  
ISO 10003 - Customer satisfaction — Guidelines for dispute resolution external to organizations  
ISO 10004 - Customer satisfaction — Guidelines for monitoring and measuring  
ISO 10005 - Guidelines for quality plans  
ISO 10007 - Guidelines for configuration management  
ISO 10008 - Customer satisfaction — Guidance for business-to-consumer electronic commerce transactions  
ISO 10009 - Guidance for quality tools and their application  
ISO 10010 - Guidance to understand, evaluate and improve organizational quality culture  
ISO 10013 - Guidance for documented information  
ISO 10014 - Managing an organization for quality results — Guidance for realizing financial and economic benefits  
ISO 10015 - Guidelines for competence management and people development  
ISO 10017 - Guidance on statistical techniques

---

**VERIFICA DELLA CONFORMITÀ (VERIFICATION OF COMPLIANCE), VALUTAZIONE  
DELLA CONFORMITÀ CONFORMITY ASSESSMENT), ATTI GIURIDICI E NON  
GIURIDICI DELL'UNIONE E NORME DELLA SERIE ISO 17000**

---



# Regolamento (UE) 2017/625 – Valutazione della conformità e verifica della conformità

- Verifica della conformità (*verification of compliance*)

*Termini correlati*

- *Verificare la conformità (Verify compliance)*
- *Verifica della conformità (Assessment of compliance)*
- *Quadro d'insieme della conformità (Overview of the state of compliance )*
- *Non conformità (Non-compliance)*
- *Conformemente (In compliance)*

- Valutazione della conformità (conformity assessment)

*Termini correlati*

- *Accreditamento (accreditation)*
- *Accreditato (accredited)*
- *Accreditation bodies (accreditation bodies)*
- *Conformity assessment bodies (conformity assessment bodies)*

## Verifica della conformità (verification of compliance)

riguarda operatori della filiera agroalimentare, animali e merci

- viene effettuata dalle Autorità competenti mediante la verifica della conformità (verification of compliance) alle norme di cui alla legislazione dell'UE in materia di filiera agroalimentare

Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

► **B** ► **M1** **REGOLAMENTO (CE) N. 765/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**  
**del 9 luglio 2008,**

**che fissa le norme in materia di accreditamento e abroga il regolamento (CEE) n. 339/93 ◀**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

**(GU L 218 del 13.8.2008, pag. 30)**

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <b>M1</b>	Regolamento (UE) 2019/1020 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 giugno 2019	L 169	1	25.6.2019

# Reg. (CE) 765/2008 e valutazione della conformità (conformity assessment)

Stabilisce regole in materia di:

- valutazione della conformità e accreditamento
  - l'accreditamento degli OVCs è concesso da un unico organismo nazionale di accreditamento (ONA) in ciascuno Stato Membro (SM): in Italia tale organismo è Accredia.

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 22 dicembre 2009

***Designazione di «Accredia» quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato.***  
(GU n.20 del 26-1-2010)

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

di concerto con i Ministri dell'interno, delle politiche agricole alimentari e forestali, dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, delle infrastrutture e dei trasporti, del lavoro e delle politiche sociali, della salute, dell'istruzione, dell'Università e della ricerca, della difesa

# Reg. (CE) 765/2008 e valutazione della conformità (conformity assessment)

Stabilisce principi generali e regole in materia di:

- **valutazione della conformità** (conformity assessment) e **accreditamento (su base volontaria o obbligatoria)**

La valutazione della conformità riguarda la dimostrazione che siano rispettate prescrizioni specifiche relative a un

**prodotto/processo/servizio/sistema/persona/organismo**

e comporta il rilascio di attestazioni di conformità. Tali attestazioni, con riferimento alla sicurezza dei prodotti, rendono i prodotti stessi come "presunti conformi"

- «**accreditamento**» attestazione da parte di un organismo nazionale di accreditamento che certifica che un determinato organismo di valutazione della conformità soddisfa i criteri stabiliti da norme armonizzate e, ove appropriato, ogni altro requisito supplementare, compresi quelli definiti nei rilevanti programmi settoriali, per svolgere una specifica attività di valutazione della conformità;
- «**valutazione della conformità**» la procedura atta a dimostrare se le prescrizioni specifiche relative a un prodotto, a un processo, a un servizio, a un sistema, a una persona o a un organismo siano state rispettate;
- «**organismo di valutazione della conformità**» un organismo che svolge attività di valutazione della conformità, fra cui tarature, prove, certificazioni e ispezioni;

## Reg. (CE) 765/2008 e valutazione della conformità (conformity assessment)

Altri principi generali e regole:

- ciascun Stato membro (SM) designa un unico organismo nazionale di accreditamento (ONA)
- qualora l'accREDITamento non sia effettuato da autorità pubbliche, gli SMs incaricano un ONA di effettuare l'accREDITamento quale attività di autorità pubblica, previo conferimento di un riconoscimento formale
- le responsabilità e i compiti dell'ONA, che opera senza scopo di lucro, sono chiaramente distinti da quelli di altre autorità nazionali
- L'ONA è membro dell'EA (Cooperazione europea per l'accREDITamento) quale infrastruttura europea di accREDITamento
- gli ONA soddisfano specifiche condizioni (organizzative, operative, procedurali, di organico, riservatezza, indipendenza)

## Reg. (CE) 765/2008 e valutazione della conformità (conformity assessment)

Altri principi generali e regole:

- [...]
- gli ONA si sottopongono a una valutazione inter pares organizzata dall'EA
- ciascun ONA informa gli altri ONA circa le attività di valutazione della conformità relativamente alle quali esegue l'accreditamento e circa le modifiche di tali attività
- ciascuno SM informa la Commissione e l'EA circa: identità ONA e attività di valutazione della conformità rispetto alle quali tale organismo effettua l'accreditamento a supporto della normativa comunitaria di armonizzazione e circa le modifiche di tali attività
- ciascun ONA rende pubbliche regolarmente le informazioni sui risultati della sua valutazione inter pares, sulle attività di valutazione della conformità relativamente alle quali effettua l'accreditamento e sulle modifiche di tali attività

DECRETO 22 dicembre 2009.

**Designazione di «Accredia» quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato.**

IL MINISTRO  
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DI CONCERTO CON

I MINISTRI DELL'INTERNO, DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI, DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE, DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI, DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI, DELLA SALUTE, DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA, DELLA DIFESA

Visto il regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008 che pone norme in materia di accreditamento e vigilanza del mercato per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti e che abroga il regolamento (CEE) n. 339/93;

Vista la decisione n. 768/2008/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ad un quadro comune per la commercializzazione dei prodotti;

Vista la legge 23 luglio 2009, n. 99, recante disposizioni per lo sviluppo e l'internazionalizzazione delle imprese, nonché in materia di energia;

[...]

Art. 2.

*Designazione*

1. Ai sensi dell'art. 4, comma 2 della Legge, Accredia, Associazione senza scopo di lucro dotata di personalità giuridica di diritto privato, codice fiscale 10566361001, è designata quale organismo nazionale italiano di accreditamento.

2. Accredia si adegua completamente e celermente, comunque non oltre novanta giorni dalla data del presente decreto, a tutte le prescrizioni del Regolamento e del decreto in pari data di cui in premessa, nonché alle eventuali successive prescrizioni che saranno adottate con la medesima procedura.

3. Il Ministero dello sviluppo economico dà immediata comunicazione del presente provvedimento alla Commissione europea ed all'infrastruttura europea competente, ai sensi dell'art. 12, paragrafo 3, del regolamento.

[...]





DOCUMENTI →

BANCHE DATI →

HOME CHI SIAMO ACCREDITAMENTO SERVIZI ACCREDITATI ALTRE ATTIVITÀ COMUNICAZIONE CONTATTI

ACCREDITA / ISTITUZIONALE /

Accredia supera la verifica di EA: confermato il riconoscimento internazionale

La peer evaluation

2

I *peer evaluator* di EA hanno verificato che Accredia opera **in linea con il Regolamento CE 765/2008 e con tutti gli standard** applicabili per l’accreditamento a livello internazionale.

Con il superamento di questo esame, che ha visto approfondite ispezioni del team EA nei tre Dipartimenti di Accredia e presso i soggetti accreditati, **l’Ente unico italiano di accreditamento è confermato firmatario di tutti gli Accordi** internazionali di mutuo riconoscimento EA MLA.

Gli Accordi garantiscono che professionisti, prodotti e servizi testati, verificati, ispezionati e certificati dagli organismi e dai laboratori accreditati da Accredia siano accettati in tutti i mercati europei e del mondo senza ulteriori verifiche, perché i relativi **test e certificati sono considerati equivalenti e reciprocamente riconosciuti** tra i Paesi firmatari.

La novità delle validazioni e verifiche ISO/IEC 17029

3

Tra le attività analizzate dai valutatori di EA, si sottolinea l’apprezzamento per quella che rappresenta una novità per l’Ente. È il caso dell’**accreditamento degli organismi di validazione e verifica secondo la norma ISO/IEC 17029**, alla cui redazione ha contribuito anche Accredia partecipando ai gruppi di lavoro ISO. L’accreditamento può essere rilasciato agli organismi di validazione e verifica in tutti i settori merceologici e, in prospettiva, ha molteplici applicazioni che possono includere claim relativi a tecnologie di costruzione, gestione dell’energia, management finanziario, sistemi di automazione industriale, software e sistemi ingegneristici, intelligenza artificiale, tecnologia dell’informazione, prodotti per la salute e dispositivi medici, progettazione edilizia, responsabilità sociale.

Anche in questo caso, le attività svolte da Accredia per l’accreditamento secondo la norma EN ISO/IEC 17029 e gli standard pertinenti per ogni ambito di verifica, sono state valutate in maniera positiva.

Semaforo verde per le attività di accreditamento in Italia, conformi al Regolamento CE 765/2008 e a tutti gli standard applicabili. Promosso anche il livello di competenza e organizzazione, sia del personale tecnico che degli organi sociali di Accredia.

1

Si è conclusa, con esito positivo, la **peer evaluation di EA (European co-operation for Accreditation)** che, come ogni 4 anni, ha impegnato Accredia per una settimana, dal 16 al 20 gennaio scorso.

La verifica ha coinvolto 12 *peer evaluator* di EA nelle **3 sedi di Accredia** (Roma, Milano, Torino) e presso un campione di **17 organismi e laboratori accreditati**. Sono state verificate tutte le attività svolte per l’accreditamento degli organismi e dei laboratori, sia a livello documentale che operativo, dalla fase di avvio di una pratica a cura dei Funzionari tecnici, attraverso la visita in sede e in accompagnamento degli ispettori, fino alla delibera dei Comitati settoriali di accreditamento.

Oggetto della valutazione, **gli schemi coperti dagli Accordi internazionali di mutuo riconoscimento EA MLA**, ovvero certificazioni, ispezioni, prove, tarature, analisi mediche, ecc., con la novità delle verifiche e validazioni, secondo la norma ISO/IEC 17029, in base alla quale Accredia ha rilasciato di recente il primo accreditamento.

Competenza, organizzazione e governance

4

“Sono molto soddisfatto di questo esito, che conferma il buon operato dell’Ente, al servizio delle Istituzioni, delle imprese e dei cittadini consumatori” ha dichiarato il **Prof. Massimo De Felice, Presidente di Accredia** ringraziando tutto il personale e gli ispettori coinvolti nella verifica. “Da rilevare in particolare il valore positivo che gli ispettori di EA hanno riconosciuto all’ampia ed equilibrata partecipazione delle parti interessate nella vita di Accredia”.

La verifica, infatti, ha incluso diversi aspetti dell’operatività di Accredia. In particolare il team di valutatori ha promosso molto positivamente **il livello di competenza e organizzazione**, sia del personale tecnico e ispettivo che dei membri degli organi sociali.

Gli esiti hanno confermato che la governance di Accredia, attraverso la composizione del Consiglio Direttivo e l’articolazione dei diversi Comitati disciplinati dallo Statuto, garantisce la solidità dell’Ente italiano e **l’equilibrata rappresentanza delle componenti economiche e sociali**, sia pubbliche sia private, del Paese.

Il riconoscimento ottenuto da Accredia riguarda anche i **2.263 organismi e laboratori accreditati** a dicembre 2022. Un numero che testimonia la crescita dell’Ente, come documentano anche le giornate di verifica in sede e in accompagnamento, in forte aumento negli ultimi 10 anni (+124%).

# Norme della serie ISO 17000 –ISO CASCO (Conformity ASsessment COmmitee)

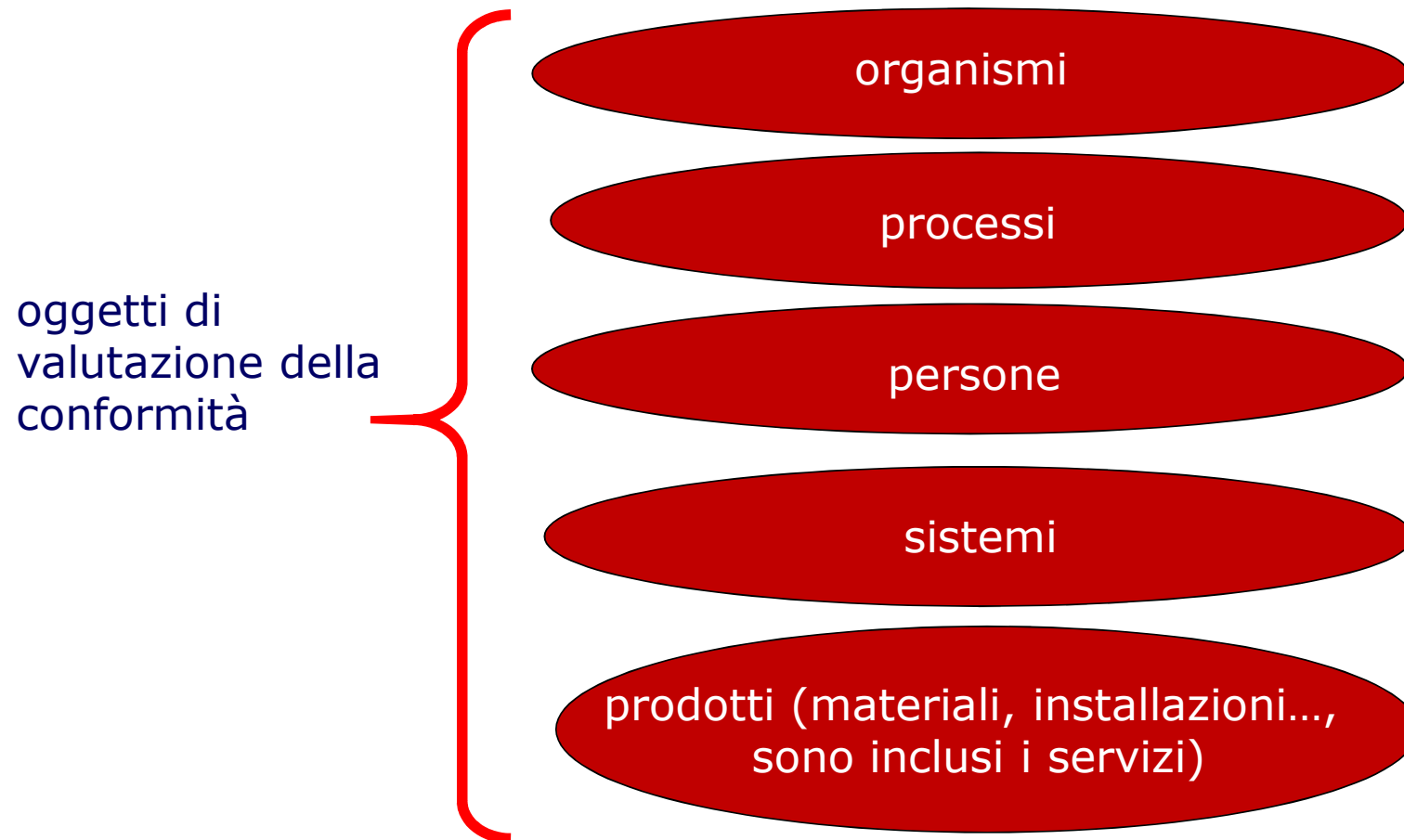
UNI CEI EN ISO/IEC	Valutazione della conformità
17000:2020	Vocabolario e principi generali

## INDICE

2. Termini relativi alla valutazione della conformità in generale
  3. Termini fondamentali
  4. Termini di valutazione della conformità relativi a selezione e determinazione (tra cui: **campionamento, prova, ispezione, audit, valutazione eseguita da pari**)
  5. Termini di valutazione della conformità relativi a riesame ed attestazione (tra cui: **riesame, attestazione, dichiarazione, certificazione, accreditamento**)
  6. Termini di valutazione della conformità relativi alla sorveglianza (tra cui: **sorveglianza, sospensione, revoca, ritiro**)
  7. Termini relativi alla valutazione della conformità ed all'agevolazione degli scambi commerciali
- Appendice A principi della valutazione della conformità
- Appendice B termini correlati definiti in altri documenti

# UNI CEI EN ISO/IEC 17000

valutazione della conformità (2.1) [**conformity**] «Dimostrazione che requisiti specificati<sup>1</sup> relativi ad un prodotto, processo, sistema, persona o organismo, sono soddisfatti».



# Valutazione della conformità [conformity] di prima, seconda e terza parte - ISO 17000

L'azienda che produce il formaggio procede a campionamento per l'analisi prima della commercializzazione

Prima parte



prodotto

Una GDO esegue/fa eseguire campionamenti per l'analisi prima di stabilire rapporti commerciali

Seconda parte

Un organismo di valutazione della conformità che come terza parte può procedere alla certificazione

Terza parte

L'organismo di valutazione della conformità (OVC) "laboratorio" esegue la valutazione della conformità (conformity assessment) rispetto a requisiti specificati

## Norme della serie ISO 17000 –ISO CASCO (Conformity ASsessment COmmitee)

<b>UNI CEI EN ISO/IEC</b>	<b>Valutazione della conformità</b>
<b>17000:2020</b>	Vocabolario e principi generali
<b>17011: 2017</b>	Requisiti per gli organismi di accreditamento che accreditano organismi di valutazione della conformità
<b>17020:2012</b>	Requisiti per organismi che eseguono ispezioni
<b>17021-1: 2015</b>	Requisiti per organismi che forniscono audit e certificazione di sistemi di gestione (17 parti)
<b>17024:2012</b>	Requisiti generali per organismi che eseguono la certificazione di persone
<b>17065:2018</b>	Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi
<b>17029:2020</b>	Principi e requisiti generali per gli organismi di validazione e verifica

## Norme della serie ISO 17000 –ISO CASCO (Confromity ASsessment Commitee)

UNI CEI EN ISO/IEC	Valutazione della conformità -Requisiti per gli organismi che forniscono audit e certificazione di sistemi di gestione
<b>17021-1:2015</b>	Parte 1: Requisiti
<b>17021-2:2019</b>	Parte 2: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione ambientale
<b>17021-3:2019</b>	Parte 3: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione per la qualità
<b>17021-4:2014</b>	Parte 4: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione sostenibile degli eventi
<b>17021-5:2015</b>	Parte 5: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione degli asset
<b>17021-6:2015</b>	Parte 6: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione della continuità operativa
<b>17021-7:2018</b>	Parte 7: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza del traffico stradale
<b>17021-8:2020</b>	Parte 8: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione per lo sviluppo sostenibile nelle comunità
<b>17021-9:2018</b>	Parte 9: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione per la prevenzione della corruzione
<b>17021-10:2018</b>	Parte 10: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro
<b>17021-11:2019</b>	Parte 11: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione per il facility management (FM)
<b>17021-12:2021</b>	Parte 12: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione delle relazioni commerciali collaborative
<b>17021-13:2022</b>	Parte 13: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione per la compliance
<b>17021-14:2022</b>	Parte 14: Requisiti di competenza per le attività di audit e la certificazione di sistemi di gestione documentale

## Norme della serie ISO 17000 –ISO CASCO (Confromity ASsessment Commitee)

UNI CEI EN ISO/IEC	Valutazione della conformità
<b>17025 :2018</b>	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura
<b>17043:2018</b>	Requisiti generali per la competenza dei provider di prove valutative interlaboratorio
<b>17034:2018</b>	Requisiti generali per la competenza dei produttori di materiali di riferimento

## Norme della serie ISO 17000 –ISO CASCO (Confromity ASsessment Commitee)

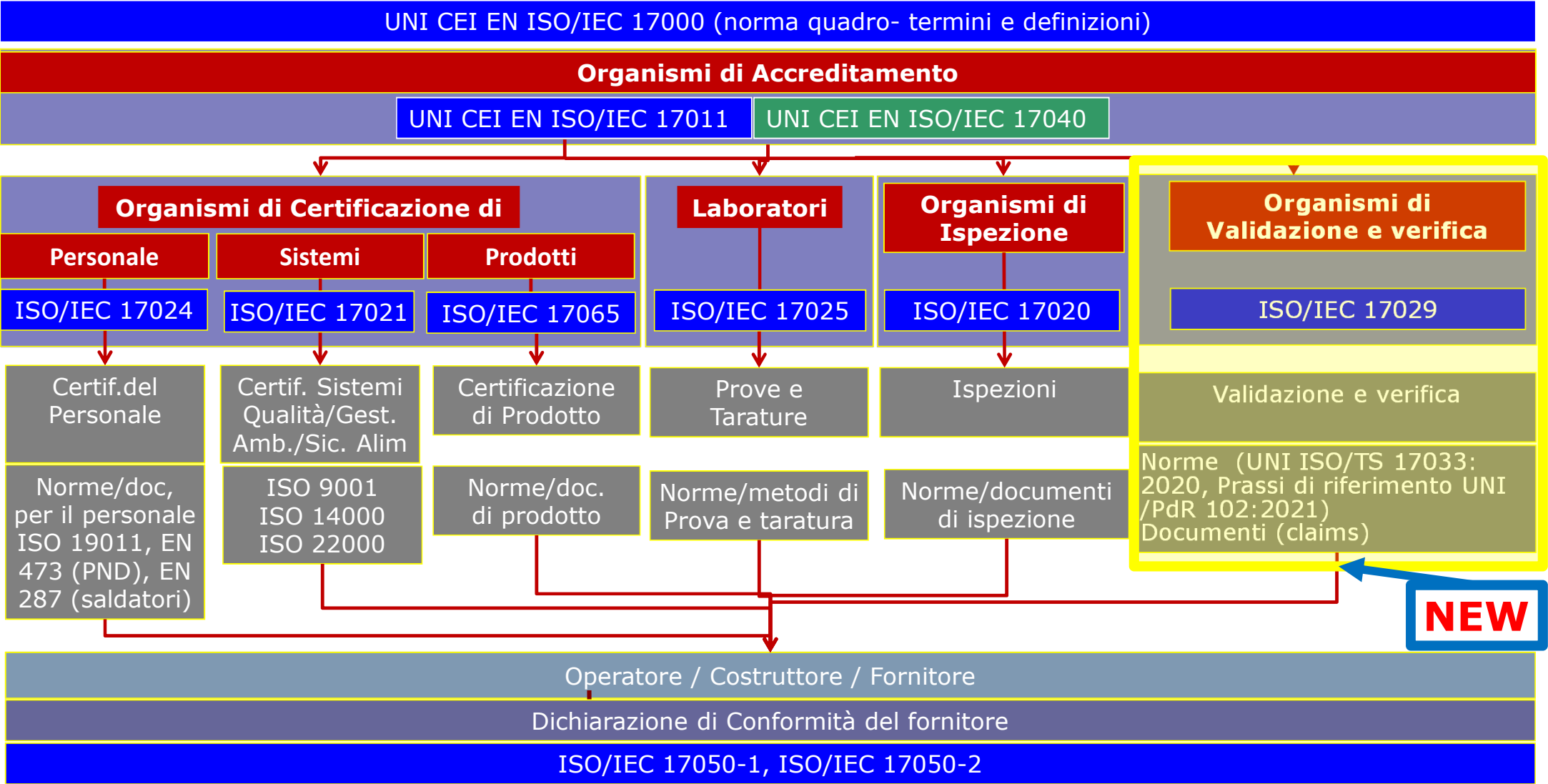
UNI CEI EN ISO/IEC	Valutazione della conformità
<b>17007:2010</b>	Linee guida per l'elaborazione di documenti normativi idonei per la valutazione della conformità
<b>17023:2016</b>	Linee guida per la determinazione della durata di audit di certificazione di sistemi di gestione
<b>17026:2016</b>	Esempio di uno schema di certificazione per prodotti tangibili
<b>17028:2018</b>	Linee guida ed esempi di uno schema di certificazione per servizi
<b>17030:2021</b>	Requisiti generali per i marchi di conformità di terza parte
<b>17032:2020</b>	Linee guida ed esempi di uno schema di certificazione di processi
<b>17033:2020</b>	Asserzioni etiche ed informazioni di supporto - Principi e requisiti
<b>17040:2005</b>	Requisiti generali per la valutazione eseguita da pari di organismi di valutazione della conformità ed organismi di accreditamento
<b>17060:2022</b>	Codice di buona pratica
<b>17067:2013</b>	Elementi fondamentali della certificazione di prodotto e linee guida per gli schemi di certificazione di prodotto
<b>17050-1:2010</b>	Valutazione della conformità - Dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore - Parte 1: Requisiti generali
<b>17050-2:2005</b>	Valutazione della conformità - Dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore - Parte 2: Documentazione di supporto



## ALTRE NORME

	Valutazione della conformità
<b>70019:2008 ISO/IEC GUIDE 68</b>	Accordi per il riconoscimento e l'accettazione di risultati di valutazione della conformità

# Schema normativo: Conformity assessment



## Verifiche e validazioni: accreditato il primo organismo secondo la ISO/IEC 17029



NOTIZIA

VERIFICHE E VALIDAZIONI

20 Gennaio 2023

Comunicazioni green credibili e affidabili grazie all'accREDITamento: da oggi è possibile anche con l'attività di verifica e validazione dei claim svolta dall'organismo accreditato EthicsGO e allo schema proprietario "certiClaim Sustainability Programme".

---

# INTRODUZIONE ALLE NORME DELLA SERIE ISO 22000

---

## Standard della famiglia ISO 22000 elaborati dal TC 34 Food products dell'ISO Sottocomitato 17 Management systems for food safety

<a href="#"><u>ISO 22000:2018</u></a> Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain
<a href="#"><u>ISO/TS 22002-1:2009</u></a> Prerequisite programmes on food safety — Part 1: Food manufacturing
<a href="#"><u>ISO/TS 22002-2:2013</u></a> Prerequisite programmes on food safety — Part 2: Catering
<a href="#"><u>ISO/TS 22002-3:2011</u></a> Prerequisite programmes on food safety — Part 3: Farming
<a href="#"><u>ISO/TS 22002-4:2013</u></a> Prerequisite programmes on food safety — Part 4: Food packaging manufacturing
<a href="#"><u>ISO/TS 22002-5:2019</u></a> Prerequisite programmes on food safety — Part 5: Transport and storage
<a href="#"><u>ISO/TS 22002-6:2016</u></a> Prerequisite programmes on food safety — Part 6: Feed and animal food production
<a href="#"><u>ISO 22003-1:2022</u></a> Food safety — Part 1: Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems
<a href="#"><u>ISO 22003-2:2022</u></a> Food safety — Part 2: Requirements for bodies providing evaluation and certification of products, processes and services, including an audit of the food safety system
<a href="#"><u>ISO 22005:2007</u></a> Traceability in the feed and food chain — General principles and basic requirements for system design and implementation

# NORMA UNI EN ISO 22000:2018

ISO 22000:2018 Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain

<https://www.iso.org/standard/65464.html?browse=tc>

Preview

<https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:22000:ed-2:v1:en>

Il Comitato Tecnico ISO che ha elaborato la norma è il TC 34 FOOD PRODUCTS, SC 17 Management systems for food safety

EN ISO 22000:2018 Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain

Le norme EN sono approvate dal CEN (Comitato Europeo di Normazione). La ISO 22000:2005 è stata approvata dal CEN senza alcuna modifica (TC CEN/SS C01).

UNI EN ISO 22000:2018 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare

<https://store.uni.com/uni-en-iso-22000-2018>

Versione ufficiale in lingua italiana, a cura dell'Ente di normazione italiano (UNI), della norma europea EN ISO 22000

## Altre norme della serie ISO 22000 - ISO/TS 22002 da 1 a 3

ISO	UNI
<p>ISO/TS 22002-1:2009 -Prerequisite programmes on food safety -- Part 1: Food manufacturing  <a href="https://www.iso.org/standard/44001.html?browse=tc">https://www.iso.org/standard/44001.html?browse=tc</a>                      Preview  <a href="https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:ts:22002:-1:ed-1:v1:en">https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:ts:22002:-1:ed-1:v1:en</a></p>	<p>--</p>
<p>ISO/TS 22002-2:2013 Prerequisite programmes on food safety -- Part 2: Catering  <a href="https://www.iso.org/standard/53493.html?browse=tc">https://www.iso.org/standard/53493.html?browse=tc</a>                      Preview  <a href="https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:ts:22002:-2:ed-1:v1:en">https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:ts:22002:-2:ed-1:v1:en</a></p>	<p>UNI ISO/TS 22002-2:2013 Programmi di prerequisiti sulla sicurezza alimentare - Parte 2: Ristorazione  <a href="https://store.uni.com/uni-iso-ts-22002-2-2013">https://store.uni.com/uni-iso-ts-22002-2-2013</a></p>
<p>ISO/TS 22002-3:2011 Prerequisite programmes on food safety -- Part 3: Farming  <a href="https://www.iso.org/standard/57389.html?browse=tc">https://www.iso.org/standard/57389.html?browse=tc</a>                      Preview  <a href="https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:ts:22002:-3:ed-1:v1:en">https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:ts:22002:-3:ed-1:v1:en</a></p>	<p>UNI ISO/TS 22002-3:2013 Programmi di prerequisiti sulla sicurezza alimentare - Parte 3: Agricoltura  <a href="https://store.uni.com/uni-iso-ts-22002-3-2013">https://store.uni.com/uni-iso-ts-22002-3-2013</a></p>

## Altre norme della serie ISO 22000 - ISO/TS 22002 da 1 a 6

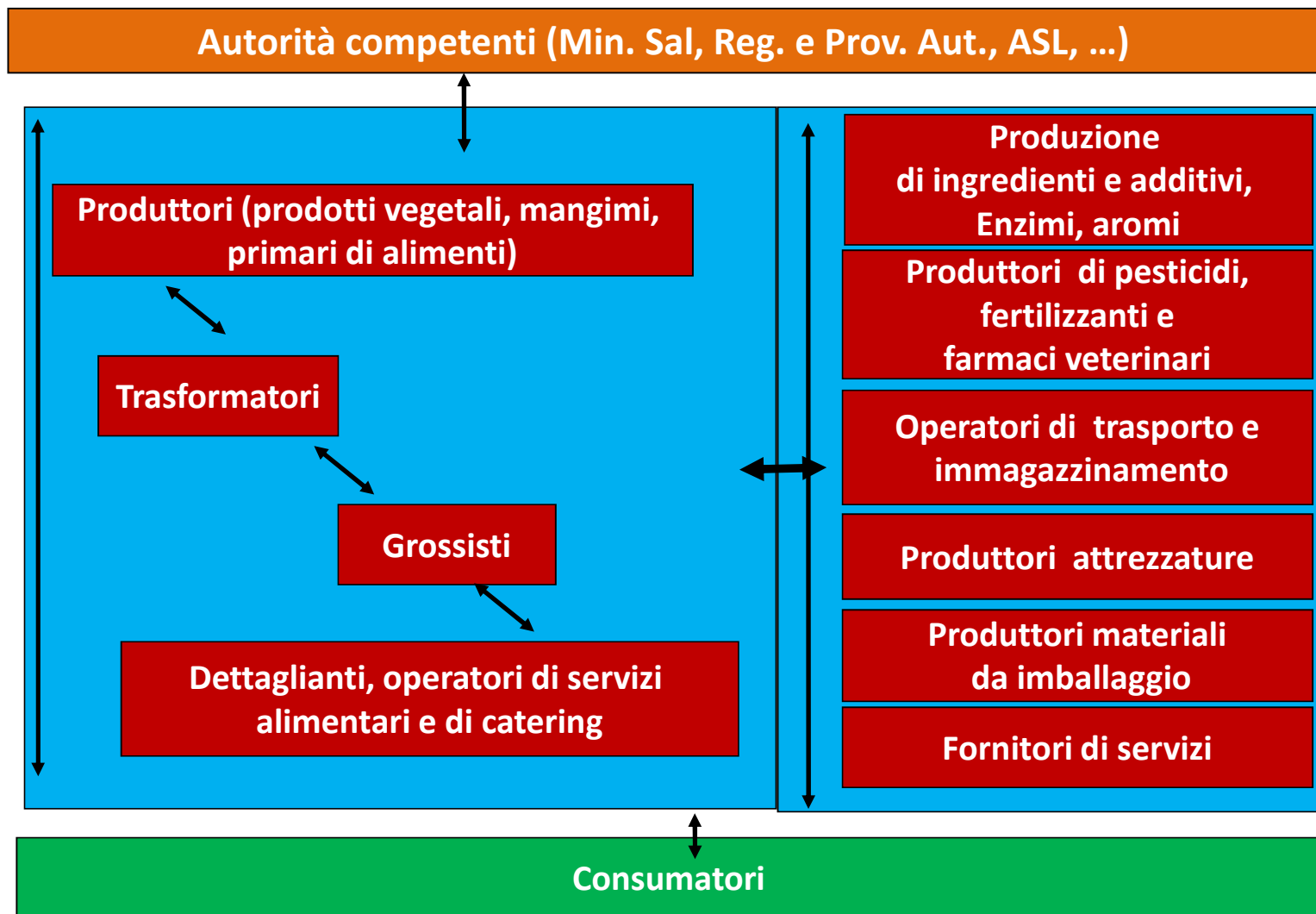
ISO	UNI
<p>ISO/TS 22002-4:2013 Prerequisite programmes on food safety -- Part 4: Food packaging manufacturing</p> <p><a href="https://www.iso.org/standard/60969.html?browse=tc">https://www.iso.org/standard/60969.html?browse=tc</a></p> <p>Preview</p> <p><a href="https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:ts:22002:-4:ed-1:v1:en">https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:ts:22002:-4:ed-1:v1:en</a></p>	--
<p>ISO/TS 22002-5:2019 Prerequisite programmes on food safety -- Part 5: Transport and storage</p> <p><a href="https://www.iso.org/standard/73101.html?browse=tc">https://www.iso.org/standard/73101.html?browse=tc</a></p> <p>Preview</p> <p><a href="https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:ts:22002:-5:ed-1:v1:en">https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:ts:22002:-5:ed-1:v1:en</a></p>	<p>UNI ISO/TS 22002-5:2020</p> <p>Programmi di prerequisiti per la sicurezza alimentare - Parte 5: Trasporto e immagazzinamento</p> <p><a href="https://store.uni.com/uni-iso-ts-22002-5-2020">https://store.uni.com/uni-iso-ts-22002-5-2020</a></p>
<p>ISO/TS 22002-6:2016 Prerequisite programmes on food safety -- Part 6: Feed and animal food production</p> <p><a href="https://www.iso.org/standard/66126.html?browse=tc">https://www.iso.org/standard/66126.html?browse=tc</a></p> <p>Preview</p> <p><a href="https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:ts:22002:-6:ed-1:v1:en">https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:ts:22002:-6:ed-1:v1:en</a></p>	--



## Altre norme della serie ISO 22000

ISO	UNI
<p>ISO 22003-1:2022 Food safety — Part 1: Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems</p> <p><a href="https://www.iso.org/standard/74410.html?browse=tc">https://www.iso.org/standard/74410.html?browse=tc</a></p> <p>Preview</p> <p><a href="https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:22003:-1:ed-1:v1:en">https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:22003:-1:ed-1:v1:en</a></p>	<p>UNI ISO 22003-1:2022 Sicurezza alimentare - Parte 1: Requisiti per gli organismi che forniscono audit e certificazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare</p> <p><a href="https://store.uni.com/uni-iso-22003-1-2022">https://store.uni.com/uni-iso-22003-1-2022</a></p>
<p>ISO 22003-2:2022 Food safety — Part 2: Requirements for bodies providing evaluation and certification of products, processes and services, including an audit of the food safety system</p> <p><a href="https://www.iso.org/standard/78516.html?browse=tc">https://www.iso.org/standard/78516.html?browse=tc</a></p> <p>Preview</p> <p><a href="https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:22003:-2:ed-1:v1:en">https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:22003:-2:ed-1:v1:en</a></p>	<p>UNI ISO 22003-2:2022 Sicurezza alimentare - Parte 2: Requisiti per gli organismi che forniscono valutazione e certificazione di prodotti, processi e servizi, comprendenti un audit del sistema per la sicurezza alimentare</p> <p><a href="https://store.uni.com/uni-iso-22003-2-2022">https://store.uni.com/uni-iso-22003-2-2022</a></p>
<p>ISO 22005:2007 Traceability in the feed and food chain -- General principles and basic requirements for system design and implementation</p> <p><a href="https://www.iso.org/standard/36297.html?browse=tc">https://www.iso.org/standard/36297.html?browse=tc</a></p> <p>Preview</p> <p><a href="https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:22005:ed-1:v1:en">https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:22005:ed-1:v1:en</a></p>	<p>UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione</p> <p><a href="https://store.uni.com/uni-en-iso-22005-2008">https://store.uni.com/uni-en-iso-22005-2008</a></p>

# UNI EN ISO 22000:2018 Organizzazioni/Enti/Attori interessati



## ISO 22000: Elementi chiave per assicurare la sicurezza alimentare

- ❑ Comunicazione interattiva
- ❑ Sistema di gestione
- ❑ PRP – (i PRP necessari dipendono dal segmento di filiera alimentare in cui l'organizzazione opera e il tipo di organizzazione)
- ❑ Applicazione dei principi del sistema HACCP

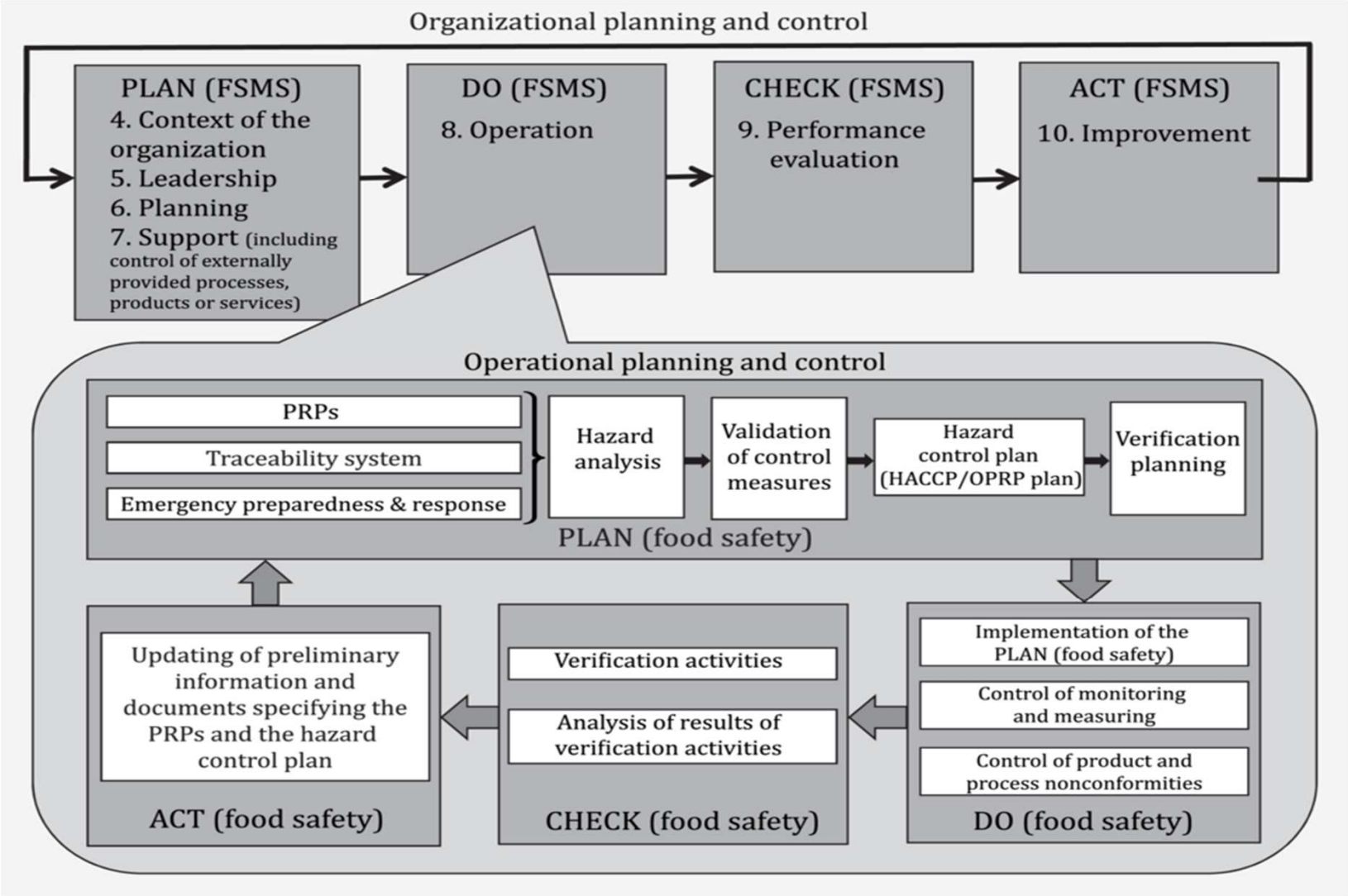
## UNI EN ISO 22000 - Alcune termini definiti e oggetto di trattazione nella norma

- Programma di prerequisiti (PRP)
- PRP operativi
- Punto critico di controllo
- Monitoraggio
- Misura di controllo
- Validazione
- Verifica

# UNI EN ISO 22000 - Indice

- Premessa
- Introduzione
- 1 Scopo e campo di applicazione
- 2 Riferimenti normativi
- 3 Termini e definizioni
- 4 Sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- 5 Responsabilità della direzione
- 6 Gestione delle risorse
- 7 Pianificazione e realizzazione dei prodotti sicuri
- 8 Validazione verifica e miglioramento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare

# UNI EN ISO 22000:2018 Ciclo di gestione



---

# GLI STANDARD PROPRIETARI E LA FILIERA AGROALIMENTARE

---

## Global Food Safety Initiative (GFSI)

“The Global Food Safety Initiative (GFSI; the Coalition) is a Coalition of Action from The Consumer Goods Forum (CGF), bringing together 44 retailers and manufacturers from across the CGF membership and an extended food safety community to oversee food safety standards for businesses and help provide access to safe food for people everywhere.”

### CGF

“The only organisation that brings consumer goods retailers and manufacturers together globally, we are CEO-led and help the world’s retailers and consumer goods manufacturers to collaborate, alongside other key stakeholders, to secure consumer trust and drive positive change, including greater efficiency. With our global reach, CEO leadership and focus on retailer-manufacturer collaboration, we are in a unique position to drive positive change and help address key challenges impacting the industry, including environmental and social sustainability, health, food safety and product data accuracy. We do so for the benefit of both people and the planet, as well as our businesses, ensuring our vision – ***better lives through better business [...]***” -

**<https://www.theconsumergoodsforum.com/who-we-are/overview/>**

**<https://mygfsi.com/who-we-are/overview/>**



RETAILERS AND MANUFACTURERS FROM ACROSS THE CGF MEMBERSHIP (n = 44)



## Global Food Safety Initiative (GFSI)

The Global Food Safety Initiative (GFSI; the Coalition) is a Coalition of Action from The Consumer Goods Forum (CGF), bringing together 44 retailers and manufacturers from across the CGF membership and an extended food safety community to oversee food safety standards for businesses and help provide access to safe food for people everywhere.

GFSI aims to improve food safety and business efficiency. GFSI's work in benchmarking and harmonisation fosters mutual acceptance of GFSI-recognised certification programmes across the industry and enables a simplified "once certified, recognised everywhere" approach. This reduces inefficiencies from duplication of audits and helps reduce trade barriers. The GFSI Benchmarking process is now the most-widely recognised in the food industry worldwide.

---

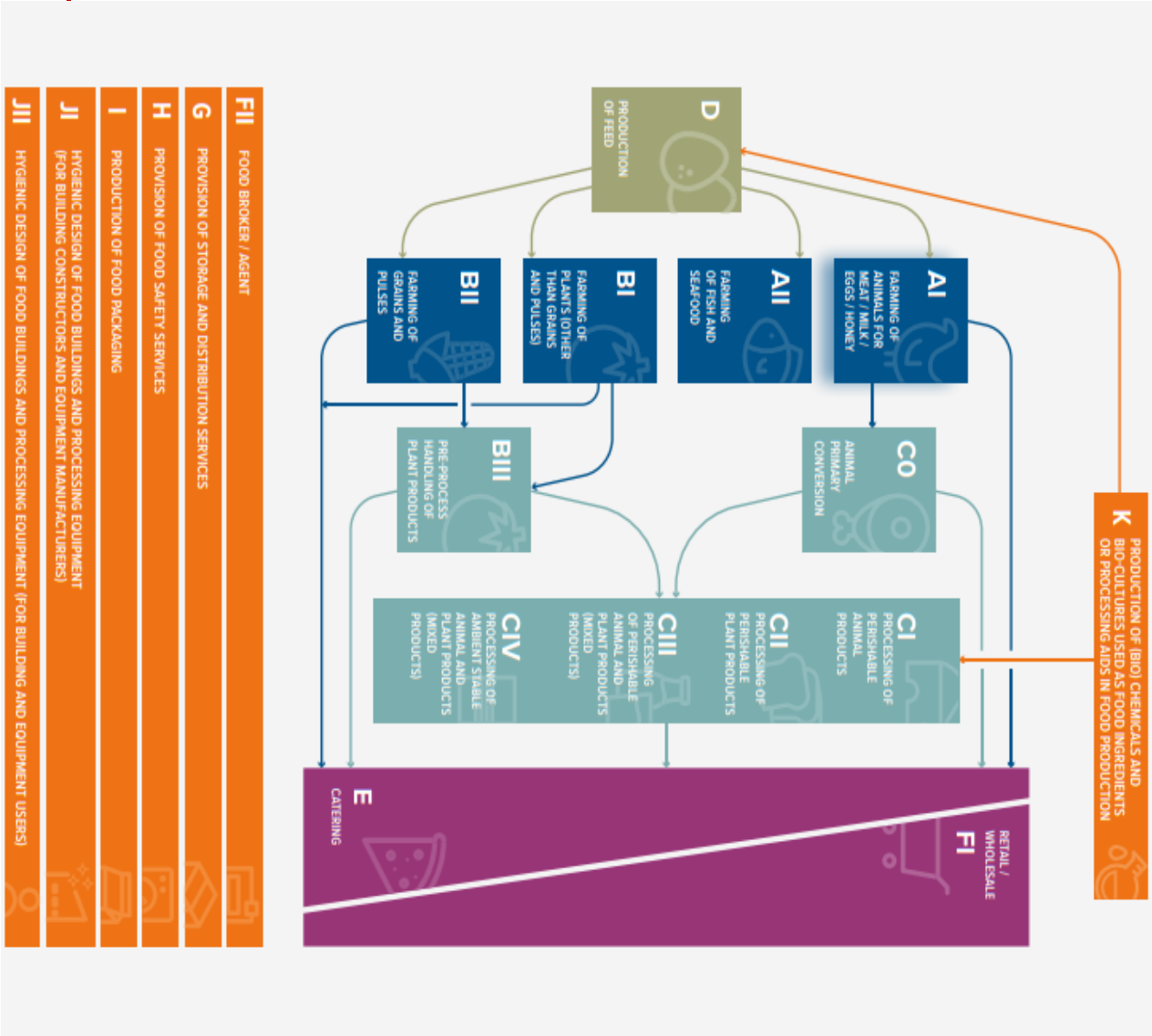
## Standard Proprietari - riconosciuti da Global Food Safety Initiative

PROPRIETARIO	Standard proprietario
PRIMUS GFS STANDARD	PrimusGFS version 3.2
BRC Food (Global Standard for Food Safety)	Global Standard for Food Safety issue 8 only with audit programme announced, unannounced, blended announced
	Global Standard for Packaging Materials issue 6 only with audit programme announced, unannounced, blended announced
	Global Standard for Agents & Brokers issue
	Global Standard for Storage and Distribution issue 4 only with audit programme announced, unannounced (option 1 and 2), blended announced
IFS Food (International Featured Standard Food)	IFS Food v 7
	IFS Broker
	IFS Logistics v 2.3
	IFS PACsecure v 2
SafeQualityFood	SQF food safety codes edition 9 (level 2)
FSSC 22000 (Food Safety System Certification Scheme 22000)	FSSC 22000 version 5.1

# Standard Proprietari - riconosciuti da Global Food Safety Initiative

PROPRIETARIO	Standard proprietario
GRMS (Global Red Meat Standard)	Global Red Meat Standard v 6.1
GlobalGAP	Harmonised Produce Safety Standard v 1.2
	GLOBALG.A.P. Produce Handling Assurance (PHA) v 1.2
	Integrated Farm Assurance Fruit and Vegetables Standard version 5.4.1-GFS
	Integrated Farm Assurance Aquaculture Standard version 5.4.1-GFS
CanadaGAP	CanadaGap Version 9.1 Option B,C,D
Global Aquaculture Alliance Seafood	Seafood Processing Standard 5.1
Japan Food Safety Management Association	JFS-C Standard Version 3.0
Japan GAP Foundation	ASIAGAP (Asia Good Agricultural Practice) Control Points and Compliance Criteria for Fruits and Vegetables 2.3 rev 1; Control Points and Compliance Criteria for Grains Ver.2.3 rev 1; Control Points and Compliance Criteria for Tea Ver.2.3 rev 1.
Equitable Food Initiative	Equitable Food Initiative Food Safety Standards, Guidance, & Interpretations Version 2.0 (2018)

# GFSI scopes of recognition related to products or services



Fonte:

GFSI BENCHMARKING REQUIREMENTS VERSION 2020

## PART III REQUIREMENTS FOR THE CONTENT OF STANDARDS

A/ Farming of Animals for  
Meat / Milk / Eggs / Honey

# GFSI SCOPE OF RECOGNITION (GFSI SoR) – benchmarking category code

GFSI SoR	Benchmarking category Name	SCOPE NUMBER /SCOPE NAME /SCOPE DEFINITION
<b>AI</b>	Farming of Animals for Meat/ Milk / Eggs / Honey	Raising of animals (other than fish and seafood) used for meat production, egg production, milk production or honey production. Growing, keeping, trapping and hunting (slaughtering at point of hunting) Associated temporary farm packing without modification or processing of the product.
<b>AII</b>	Farming of Fish and Seafood	Raising of fish and seafood used for meat production. Growing, trapping and fishing slaughtering at point of capture. Associated temporary farm packing without modification or processing of the product.
<b>BI</b>	Farming of Plants (other than grains and pulses)	Growing or harvesting of plants (other than grains and pulses), including horticultural products and hydrophytes for food. On farm storage of plants (other than grains and pulses), including horticultural products and hydrophytes for food.
<b>BII</b>	Farming of Grains and Pulses	Growing or harvesting of grains and pulses for food. On farm storage of grains and pulses for food.
<b>BIII</b>	Pre-process handling of plant products	Activities on harvested plants, including horticultural products and hydrophytes for food, that keep the products whole and integral. Cleaning, washing, rinsing, fluming, sorting, grading, trimming, bundling, cooling, hydro-cooling, waxing, drenching, packing, repacking, staging, storing, loading / or any other handling activity that does not significantly transform the product from its original harvested form.

GFSI SCOPE OF RECOGNITION (GFSI SoR) – benchmarking category code

GFSI SoR	Benchmarking category Name	SCOPE NUMBER /SCOPE NAME /SCOPE DEFINITION
C0	Animal primary conversion	Conversion of animal carcasses intended for further processing. Including Lairage, slaughter, evisceration, bulk chilling, bulk freezing, bulk storage of animals and game Gutting, bulk freezing of fish, storage of game.
CI	Processing of perishable animal products	Production and packing of animal products including fish and seafood, meat, eggs, dairy and fish products, perishable pet food from animal products only. Deboning, cutting, washing, trimming, grading, pasteurisation, cooking, curing, fermentation, smoking, chilling, freezing, packed in modified atmosphere, packed in vacuum packing.
CII	Processing of perishable plant products	Production of plant products, including fruits and fresh juices, vegetables, grains, nuts, pulses and perishable pet food from plant products only. Washing, slicing, dicing, cutting, shredding, peeling, grading, pasteurisation, cooking, chilling, juicing, pressing, freezing, packing in modified atmosphere, packed in vacuum packing or any other activity that significantly transforms the product from its original whole state.
CIII	Processing of perishable animal and plant products (mixed products)	Production of mixed animal and plant products, including ready to eat and perishable pet food. Mixing, cooking, chilling, freezing, packing in modified atmosphere, packed in vacuum packing.
CIV	Processing of ambient stable animal and plant products (mixed products)	Production of food products from any source that are stored and sold at ambient temperature, including canned food and ambient stable pet food. Aseptic filling, baking, bottling, brewing, canning, cooking, distilling, drying, extrusion, fermentation, freeze drying, pressing, frying, hot filling, irradiating, milling, mixing and blending, packing in modified atmosphere, packed in vacuum packing, pasteurising, pickling, roasting, salting and refining.

GFSI SCOPE OF RECOGNITION (GFSI SoR) – benchmarking category code

GFSI SoR	Benchmarking category Name	SCOPE NUMBER /SCOPE NAME /SCOPE DEFINITION
D	Production of feed	Production of feed from a single or mixed food source, intended for food-producing animals. Cooking, milling, mixing and blending and extrusion.
E	Catering	Preparation, storage and, where appropriate, delivery of food products for consumption at the place of preparation or at a satellite unit. Cooking, mixing and blending, preparation of component products.
FI	Retail / Wholesale	Buying and selling of food, feed and/ or packaging products to a customer, including minor processing activities in counters when this is not the main activity of the business.
FII	Food Broker / Agent	Buying and selling of food, feed and/ or packaging products, excluding the production, storage and any physical handling of the product.
H	Provision of Food Safety Services	Provision of services related to the safe production of food, feed and/ or packaging, including water supply, pest control, cleaning services, waste disposal.
I	Production of Food Packaging	Production of food and feed packaging materials. Packaging components in the form of raw materials, part processed, semi converted, converted or fully finished packaging materials and products for use in the supply chain.



GFSI SCOPE OF RECOGNITION (GFSI SoR) – benchmarking category code

GFSI SoR	Benchmarking category Name	SCOPE NUMBER /SCOPE NAME /SCOPE DEFINITION
JI	Hygienic Design of Food Buildings and Processing Equipment (for building constructors and equipment manufacturers)	Manufacturers of equipment, including any components necessary to link them together, and their utilities and utensils necessary for their operation, for farms food production facilities, food retail and wholesale operations, and packaging dedicated to food; Architects, Engineers and Designers of food handling facilities, including farm, food manufacturing, storage and retail buildings; The builders of above facilities
JII	Hygienic Design of Food Buildings and Processing Equipment (for building and equipment users)	Specifying, purchasing, design and construction of buildings or refurbishments by farmers, food manufacturers, wholesalers and retailers, and packaging manufacturers for their own use; specifying, purchasing, design and construction of equipment, including any components necessary to link them together, and their utilities and utensils necessary for their operation, and facilities by farmers, food manufacturers, wholesalers and retailers, and packaging manufacturers for their own use.
K	Production of (Bio) chemicals and bio-cultures used as food ingredients or processing aids in food production	Production of food and feed additives, vitamins, minerals, bio- cultures, flavourings, enzymes and processing aids. Note: pesticides, drugs, fertilizers and cleaning agents are excluded



# GFSI-recognised Certification Programme Owners

## Version 2020

The Global Food Safety Initiative (GFSI) recognition offers a passport to the global market, both for the recognised CPOs (certification programme owners) and the companies that they certify. In order to be recognised by GFSI, CPOs must verify that they meet the Benchmarking Requirements, one of the world's most widely-accepted benchmark documents for food safety programmes.











These Certification Programme Owners currently have standards benchmarked and recognised against Version 2020 of the GFSI Benchmarking Requirements.

This document is designed to help you connect your scope with the GFSI-recognised CPOs. You can also use the interactive module on [myGFSI.com](https://mygfsi.com) at [recognition.mygfsi.com](https://mygfsi.com/recognition) > CPOs. Both are updated on a routine basis so be sure to check back regularly.



Updated: March 2023

## GFSI-recognised Certification Programme Owners: Version 2020 | **Scopes AI – CIII**












AI FARMING OF ANIMALS FOR MEAT / MILK / EGGS / HONEY	AII FARMING OF FISH AND SEAFOOD	BI FARMING OF PLANTS (OTHER THAN GRAINS AND PULSES)	BII FARMING OF GRAINS AND PULSES	BIII PRE-PROCESS HANDLING OF PLANT PRODUCTS	BIII (cont) PRE-PROCESS HANDLING OF PLANT PRODUCTS	C0 ANIMAL PRIMARY CONVERSION	CI PROCESSING OF PERISHABLE ANIMAL PRODUCTS	CII PROCESSING OF PERISHABLE PLANT PRODUCTS	CIII PROCESSING OF PERISHABLE ANIMAL AND PLANT PRODUCTS (MIXED)
									
<b>SQF</b> Food Safety Code edition 9	<b>GLOBALG.A.P.</b> Integrated Farm Assurance Aquaculture Standard version 5.4-1-GFS	<b>CanadaGAP</b> Version 9.1 Option B, C, D  <b>Equitable Food Initiative</b> Food Safety Standards, Guidance, & Interpretations Version 2.0 ( 2018 )  <b>Freshcare</b> Food Safety & Quality Standard - Edition 4.2  <b>GlobalG.A.P.</b> • Harmonised Produce Safety Standard version 1.2 • Integrated Farm Assurance Fruit and Vegetables Standard version 5.4.1-GFS  <b>ASIAGAP</b> Control Points and Compliance Criteria for Fruits and Vegetables V 2.3, Grains V 2.3, Tea V 2.3  <b>PrimusGFS</b> Version 3.2  <b>SQF</b> Food Safety Code edition 9	<b>ASIAGAP</b> Control Points and Compliance Criteria for Grains Version 2.3  <b>PrimusGFS</b> Version 3.2	<b>BRCGS</b> Global Standard for Food Safety issue 8  <b>CanadaGAP</b> Version 9.1 Option B, C, D  <b>Equitable Food Initiative</b> Food Safety Standards, Guidance, & Interpretations Version 2.0 (2018 )  <b>Freshcare</b> Food Safety & Quality Standard - Edition 4.2 and Supply Chain Edition 2  <b>FSSC 22000</b> version 5.1  <b>GlobalG.A.P.</b> • Produce Handling Assurance (PHA) V1.2 • Integrated Farm Assurance Fruit and Vegetables Standard version 5.4.1-GFS  <b>ASIAGAP</b> Control Points and Compliance Criteria for Fruits & Vegetables V2.3, Grains V 2.3, Tea V2.3	<b>PrimusGFS</b> Version 3.2  <b>SQF</b> Food Safety Code edition 9  <b>IFS</b> Food version 7	<b>BRCGS</b> Global Standard for Food Safety issue 8  <b>FSSC 22000</b> version 5.1  <b>Global Red Meat Standard</b> version 6.1  <b>SQF</b> Food Safety Code edition 9  <b>IFS</b> Food version 7	<b>BRCGS</b> Global Standard for Food Safety issue 8  <b>FSSC 22000</b> version 5.1  <b>Global Red Meat Standard</b> version 6.1  <b>Global Seafood Alliance</b> Processing Standard 5.1  <b>JFSM</b> JFS-C Standard Version 3.0  <b>SQF</b> Food Safety Code edition 9  <b>IFS</b> Food version 7	<b>BRCGS</b> Global Standard for Food Safety issue 8  <b>FSSC 22000</b> version 5.1  <b>PrimusGFS</b> Version 3.2  <b>SQF</b> Food Safety Code edition 9  <b>IFS</b> Food version 7	<b>BRCGS</b> Global Standard for Food Safety issue 8  <b>FSSC 22000</b> version 5.1  <b>JFSM</b> JFS-C Standard Version 3.0  <b>SQF</b> Food Safety Code edition 9  <b>PrimusGFS</b> Version 3.2  <b>IFS</b> Food version 7



<https://mygfsi.com/how-to-implement/recognition/certification-programme-owners>



## GFSI-recognised Certification Programme Owners: Version 2020 | **Scopes CIV - K**

CIV PROCESSING OF AMBIENT STABLE PRODUCTS	D PRODUCTION OF FEED	E CATERING	FI RETAIL / WHOLESALE	FII FOOD BROKER / AGENT	G PROVISION OF STORAGE AND DISTRIBUTION SERVICES	H PROVISION OF FOOD SAFETY SERVICES	I PRODUCTION OF FOOD PACKAGING	JI HYGIENIC DESIGN OF FOOD BUILDINGS AND PROCESSING EQUIPMENT (CONSTRUCTORS OR MANUFACTURERS)	JII HYGIENIC DESIGN OF FOOD BUILDINGS AND PROCESSING EQUIPMENT (USERS)	K PRODUCTION OF (BIO) CHEMICALS AND BIO-CULTURES USED AS FOOD INGREDIENTS OR PROCESSING AIDS IN FOOD PRODUCTION
 <b>BRCGS</b> Global Standard for Food Safety Issue 8  <b>FSSC 22000</b> version 5.1  <b>JFSM</b> JFS-C Standard Version 3.0  <b>PrimusGFS</b> Version 3.2  <b>SQF</b> Food Safety Code edition 9  <b>IFS</b> Food version 7	 <b>FSSC 22000</b> version 5.1  <b>SQF</b> Food Safety Code edition 9		 <b>Freshcare</b> Supply Chain Edition 2	 <b>BRCGS</b> Global Standard for Agents & Brokers Issue 3  <b>Freshcare</b> Supply Chain Edition 2  <b>IFS</b> Broker version 3.1	 <b>BRCGS</b> Global Standard for Storage and Distribution issue 4  <b>Freshcare</b> Supply Chain Edition 2  <b>FSSC 22000</b> version 5.1  <b>PrimusGFS</b> Version 3.2  <b>SQF</b> Food Safety Code edition 9  <b>IFS</b> Logistics version 2.3		 <b>BRCGS</b> Global Standard for Packaging Materials Issue 6  <b>FSSC 22000</b> version 5.1  <b>SQF</b> Food Safety Code edition 9  <b>IFS</b> IFS PACsecure v2			 <b>BRCGS</b> Global Standard for Food Safety issue 8  <b>FSSC 22000</b> version 5.1  <b>SQF</b> Food Safety Code edition 9  <b>IFS</b> Food version 7



<https://mygfsi.com/how-to-implement/recognition/certification-programme-owners>