



Federazione Gomma Plastica

**UNINDUSTRIA TREVISO**  
unione degli industriali della provincia di Treviso

# **MATERIALI E OGGETTI IN PLASTICA DESTINATI AL CONTATTO CON ALIMENTI**

*L'applicazione del regolamento (CE) 2023/2006 sulle  
buone pratiche di fabbricazione e le dichiarazioni di  
conformità*

**TREVISO 12 NOVEMBRE 2008**

# **LA NORMA UNI EN 15593**

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

Maurizio Bonuomo - Gruppo di Lavoro UNI

*Seminario Materie Plastiche - Mogliano Veneto (TV), 12 Novembre 2008*

# Il Sommario

- **Le particolarità della UNI EN 15593**
- **I vantaggi derivanti dall'applicazione**
- **Una Norma Europea sull'Igiene degli imballaggi - Perché ?**
- **Gli altri Standard esistenti**
- **I contenuti della UNI EN 15593**

# Le particolarità della 15593

- È la prima Norma europea volontaria che regola la gestione dell'igiene nella produzione degli imballaggi per alimenti
- È la risposta tempestiva e tecnicamente rilevante alle richieste dei Produttori
- È anche la risposta alle attese degli Utilizzatori in termini di igiene e di sicurezza
- La Norma nasce in tempi brevi (meno di 4 anni) con un livello rilevante di condivisione

# Le particolarità della 15593

- È il frutto dell'attività di un Gruppo di Lavoro (il CEN TC 261 WG 1) che ha espresso e concretizzato interessi nazionali e di filiera
- La Norma nasce da una iniziativa pubblica e non da una esigenza corporativa privata
- È completamente compatibile con i sistemi qualità esistenti
- Si può considerare uno strumento "Europeo", condiviso ed approvato in modo quasi unanime

# Le particolarità della 15593

- **Essa è redatta in modo da favorire il dialogo e la collaborazione lungo la filiera**
- **Ovviamente, la Norma è certificabile**
- **La Norma può essere applicata anche a tutte le attività afferenti alla produzione degli imballaggi**
- **È sicuramente il primo documento di settore di rilevanza Europea che adotta il linguaggio tipico dell'industria dell'Imballaggio**

# I vantaggi applicativi

- **L'applicazione della Norma rende omogeneo e compatibile l'approccio alla igiene degli imballaggi in tutta Europa**
- **La Norma è uno strumento propedeutico utile alla applicazione del Regolamento 2023/2006/CE**
- **Per quanto attiene alla implementazione, è prevedibile che richieda sforzi e risorse inferiori a quelli necessari per applicare il BRC-IoP, specie sotto il profilo economico**

# I vantaggi applicativi

- **La Norma concretizza le esigenze degli Utilizzatori senza essere inutilmente restrittiva e penalizzante**
- **Essa “parla” il linguaggio dei Produttori**
- **Costituisce un precedente concreto e fattivo di collaborazione e dialogo lungo la filiera**
- **La 15593 avrà successo se diventerà uno strumento condiviso tra Produttori ed Utilizzatori**



# Una nuova Norma EN ?

- **Esiste una esigenza generalizzata di chiarezza in tema di igiene degli imballaggi per alimenti**
- **È opinione diffusa che la certificazione costituisca la soluzione più adeguata**
- **Esistono standard di settore (redatti da Associazioni di Categoria)**
- **Non esistono documenti condivisi tra Industria Alimentare ed Industria dell'Imballaggio**

# Una nuova Norma EN ?

- **Lo standard BRC-IoP costituisce un valido precedente**
- **Finora, il BRC non ha incontrato un'accettazione unanime e spontanea**
- **Nel settore, esistono posizioni e situazioni ampiamente diversificate**
- **Esiste anche una esigenza di razionalizzazione gestionale e di efficienza economica**

# Una nuova Norma EN ?

- **Lo standard AIB è stato usato in passato dalle Aziende Europee desiderose di esportare negli USA, ma è stato sempre ritenuto troppo rigido e prescrittivo**
- **Lo standard FEFCO non ha raccolto il favore atteso**
- **Priva di una linea guida applicativa, la ISO 22000 può essere considerata una Norma troppo complessa ed articolata per il settore imballaggio**

# Gli Standard esistenti

- **AIB (American Institute of Baking)**
- **BRC-IoP (British Retail Consortium - Institute of Packaging)**
- **International Good Manufacturing Practice Standard for Corrugated & Solid Board (FEFCO)**
- **GFSI (Global Food Safety Initiative)**
- **ISO 22000 (Food Safety Management Systems - Requirements for any Organization in the Chain)**

# Gli standard esistenti

- **Si tratta di documenti nati e costruiti per essere applicati dall'Industria Alimentare**
- **La flessibilità nei confronti del settore imballaggio è sostanzialmente limitata (FEFCO e BRC-IoP, a parte)**
- **Il sistema di gestione dell'igiene che questi Standard propongono va rivisto ed adattato a misura dell'Industria dell'Imballaggio**
- **Tra Alimentare ed Imballaggio, esistono evidenti differenze culturali ed ampie esigenze formative**

# I contenuti della Norma

- Declina il concetto di “HACCP” in modo chiaro e comprensibile per il settore Imballaggio
- Non sono previsti né allegati, né elenchi, né linee guida
- La Norma non si configura come una lista positiva di prescrizioni
- Essa è redatta in modo da favorire il dialogo e la collaborazione lungo la filiera

# I contenuti della Norma

- **Il dettato della Norma è unico per tutti i tipi di imballaggi**
- **Essa è redatta in modo che l'applicazione sia semplice e non troppo onerosa**
- **In linea di massima, si può considerare come uno standard "ragionevolmente" esigente**
- **Il confronto con il BRC-IoP viene spontaneo; si tratta, però di uno strumento più flessibile in fase di applicazione e di certificazione**

# I contenuti della Norma

- **I primi tre Capitoli assolvono al classico compito introduttivo che hanno in tutte le Norme :**
  - **1 Scope**
  - **2 Normative references**
  - **3 Terms and definitions**



# I contenuti della Norma

- **Hygiene management system**
- **Il quarto capitolo è dedicato agli aspetti gestionali**

**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**

# I contenuti della Norma

- **Hazard analysis and risk assessment**
- **Il quinto capitolo è dedicato allo strumento HACCP**
- **L'industria dell'imballaggio non ha voluto che venisse nominato esplicitamente, ma i contenuti sono salvi e completi**

**5.1 General**

**5.2 Procedures**

# I contenuti della Norma

- **Sources of contamination**
- **Il sesto capitolo è dedicato alla prevenzione dalle contaminazioni**

**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**

# I contenuti della Norma

- **Factory requirements**
- **Il settimo capitolo è dedicato ai siti produttivi, a partire dalle aree esterne, fino a considerare fabbricati, impianti ed attrezzature**

**7.1 External areas**

**7.2 Buildings**

**7.3 Equipment**

**7.4 Facilities**

# I contenuti della Norma

- **Personnel**
- **L'ottavo capitolo definisce le regole da applicare al comportamento del personale**
  - 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**

# Alcune informazioni finali

- **Il voto formale si è chiuso il 01 Gennaio 2008**
- **Hanno votato 30 Paesi**
- **I voti a favore sono stati 23 (Finlandia, Germania e Italia con commenti editoriali)**
- **Quattro membri non hanno votato (Cipro, Islanda, Estonia e Slovenia)**
- **Tre si sono astenuti (Svizzera, Portogallo e Malta)**
- **La Norma è stata pubblicata il 12 Marzo**
- **La edizione italiana è attesa per Ottobre**

**La Norma UNI EN 15593**

**Grazie per l'attenzione**

**Bonuomo Maurizio - Gruppo di Lavoro UNI**

***Seminario Materie Plastiche - Mogliano Veneto (TV), 12 Novembre 2008***