



Giovedì 31 Luglio 2008



Vaschette, scatole, astucci, sacchetti, cartoni: gli imballaggi per alimenti che troviamo nel grande supermercato o nel negozio di generi alimentari sotto casa sono sempre più diversificati. Ma quali criteri di fabbricazione devono rispettare gli imballaggi per alimenti per evitare che i prodotti stessi subiscano delle contaminazioni?

La [UNI EN 15593:2008](#) *"Imballaggi - Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari - Requisiti"* costituisce un documento normativo che riguarda tutti gli aspetti della gestione dell'igiene nella produzione degli imballaggi e specifica i requisiti per un sistema di gestione dell'igiene per fabbricanti e fornitori di imballaggi per alimenti inclusi immagazzinaggio e trasporto. Elaborata in ambito europeo con l'importante e competente contributo italiano di coordinamento delle due Task Force che ne hanno messo a punto il contenuto, tale attività a livello UNI è stata interfacciata da un gruppo di lavoro della [Commissione "Imballaggi"](#). La norma UNI EN 15593 ha lo scopo di fornire uno strumento armonizzato per la messa in opera dei sistemi di gestione dell'igiene che sia ampiamente accettato da tutti i paesi UE per facilitare il commercio di materiali per imballaggio e alimenti confezionati e favorire un livello di sicurezza e igiene dei prodotti costante fra produttori diversi.

I diversi anelli che formano la catena produttiva degli imballaggi per l'industria alimentare sono così incentivati a comunicare tra loro e ad assicurare che siano identificati e adeguatamente controllati tutti i rischi possibili. La UNI EN 15593 si basa sui principi dell'analisi e della valutazione di tali rischi e fornisce le indicazioni per definire gli appropriati livelli di controllo. La norma descrive sia il sistema di gestione sia le pratiche igieniche che i fabbricanti di imballaggi devono fare propri, considerandosi parte della filiera alimentare come descritto nella [UNI EN ISO 22000:2005](#) *"Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare"*.

e-mail: normazione@uni.com

Diffusione UNI

tel. 02 70024.200, fax 02 5515256

e-mail: diffusione@uni.com