Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

Dal campo alla tavola:

tuteliamo la sicurezza, garantiamo la genuinità e la tipicità degli alimenti

Il mercato

Punti di forza del Made in Italy sono sicuramente il patrimonio enogastronomico che riceve un crescente apprezzamento nel mondo e la dieta mediterranea, quale modello di alimentazione sana ed equilibrata.

La qualità dei prodotti italiani non si limita solo alla bontà e alla genuinità, ma significa anche garanzie di sicurezza e salubrità, in un'ottica condivisa anche dai produttori che ne fanno un fattore centrale di competitività.

Agroqualità risponde a queste esigenze con un'offerta di servizi certificativi specifici per le aziende agroalimentari che spaziano dalla garanzia di origine, alla gestione della sicurezza alimentare, alla rintracciabilità delle componenti, al rispetto delle buone pratiche di coltivazione allevamento e produzione, alla valorizzazione dei prodotti tipici.

Sistemi di gestione aziendale

Sistema di gestione per la qualità - ISO 9001:2008

Per dare evidenza dell'efficace gestione organizzativa dell'azienda.

Sistema di gestione ambientale - ISO 14001:2004

Per dare evidenza dell'impegno dell'azienda verso la tutela dell'ambiente.

Sistema di gestione della sicurezza alimentare - ISO 22000:2005

Standard volontario atto a dimostrare la capacità dell'azienda di tenere sotto controllo e gestire i rischi e le tematiche connesse alla sicurezza alimentare. Applicabile a qualunque organizzazione lungo la filiera agroalimentare. Fra i punti di forza: la capacità di integrare il metodo HACCP ed i principi del Codex Alimentarius all'interno di un modello gestionale unico e la propedeuticità e integrabilità con certificazioni miste di sistema/prodotto, quali UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004, EMAS, SA 8000, BS OHSAS 18001, BRC, IFS.

Per i fornitori della grande distribuzione

Certificazione standard internazionale BRC - Global Standard for Food Safety
Certificazione standard internazionale IFS - International Food Standard

Standard voluti dalla Grande Distribuzione per qualificare ed attestare qualità, sicurezza e conformità legale dei prodotti alimentari mediante l'applicazione di Sistemi misti di Gestione Qualità/Prodotto, autocontrollo igienico (HACCP) e di Buone Pratiche di Fabbricazione.

Certificazione standard internazionale - Globalgap

Ha lo scopo di definire le buone pratiche agricole per lo sviluppo della migliore tecnica (best practice) nella produzione di ortofrutticoli e di armonizzare i criteri con i quali effettuare le verifiche sui fornitori. I punti essenziali dello standard riguardano rintracciabilità, aspetti ambientali, prodotto, condizioni dei lavoratori e gestione aziendale. E' stato redatto nel 1997 dall'Eurep (Euro Retailer Produce Working Group), cui aderiscono le più importanti catene distributive europee. Dal 2007, lo standard Eurepgap ha cambiato la sua denominazione in Globalgap.

Per le filiere di coltivazione, allevamento, produzione

Certificazione della rintracciabilità - La norma ISO 22005:2007

Costituisce un utile strumento per fornire al consumatore garanzia di una gestione controllata della rintracciabilità, sia all'interno dell'azienda che nell'ambito della filiera. Scopi della certificazione sono il controllo dei lotti di produzione lungo tutta o parte della catena produttiva aziendale, particolarmente utile nei casi di ritiro/richiamo del prodotto, la condivisione degli stessi principi con i propri clienti/fornitori e la conseguente riduzione dei costi legati ad un eventuale ritiro. La ISO 22005:2007 ha sostituito le norme UNI 10939 e UNI 11020.

Certificazione della rintracciabilità di filiera agroalimentare Filiera controllata

Certificazione di prodotto con doppia valenza sia di controllo dei requisiti igienici, che di valorizzazione dei requisiti di qualità del prodotto.

Per le aziende agricole e industrie agroalimentari

Certificazione di prodotto con requisito "NO OGM"

Per assicurare la gestione ed il monitoraggio dei prodotti a rischio OGM mediante l'implementazione di un disciplinare definito dal produttore ed approvato da Agroqualità.

Certificazione di prodotto in regime volontario

Certificazione di conformità di un prodotto, rispetto ad un disciplinare approvato da Agroqualità, al fine di salvaguardarne le caratteristiche peculiari relative anche alle componenti ed alle tecniche produttive.

Per la grande ristorazione e catering

Certificazione dei sistemi di autocontrollo basati sul metodo HACCP UNI 10854:1999

Per porre sotto controllo la sicurezza igienica degli alimenti, mediante l'identificazione dei punti critici del processo e la definizione di criteri atti a prevenire, ridurre o eliminare i potenziali rischi.

Bollino Blu della ristorazione

Nato con la sottoscrizione di uno specifico protocollo tra il Ministero della Salute e FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Confcommercio), a l'obiettivo di valorizzare il servizio di ristorazione e catering in relazione agli aspetti igienici, qualitativi legati alla tradizione.

La storia

Agroqualità nasce nel 1995 dall'esigenza delle Camere di Commercio di presidiare i temi della certificazione agroalimentare, dotandosi di una struttura specializzata, in grado di operare in un mercato che, a metà degli anni novanta, iniziava a presentare esigenze di salvaguardia dei valori della qualità. Qualificazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari da sempre rappresentano la mission di Agroqualità.

Nel corso del 2007, al fine di potenziare e ampliare le attività ed i servizi offerti alle imprese, si é concretizzata l'alleanza con il RINA, tra i primi organismi di certificazione italiani che completa le potenzialità acquisite dall'azienda in ambito regolamentato, con una vasta gamma di servizi nella certificazione volontaria di prodotto e di sistema.

Grazie all'acquisizione e la successiva fusione per incorporazione avvenuta nel 2013 di Ismecert S.r.l., ente di certificazione specializzato nella valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità, Agroqualità é diventato l'organismo di controllo di riferimento per tutto il Centro/Sud Italia.

Etichettatura facoltativa delle carni

Reg. (CE) n. 1760/00 e il D. M. del 29 luglio 2004

Il Reg. (CE) n. 1760/00 e il D. M. del 29 luglio 2004 sono strumenti atti a rendere trasparente l'origine ed a garantire la tracciabilità rispettivamente delle carni bovine e di quelle avicole.
Entrambi i provvedimenti prevedono la possibilità di riportare in etichetta alcune informazioni ulteriori, oltre a quelle obbligatorie, inerenti al tipo di alimentazione, al tipo di allevamento, alla razza o al tipo genetico o alla categoria (solo per i bovini), attraverso la predisposizione di uno specifico disciplinare approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
Agroqualità é autorizzata ad effettuare i controlli sul regime facoltativo di etichettatura delle carni sia bovine che avicole.

Certificazione dei materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA)

BRC / IOP

Lo standard BRC/IOP é stato sviluppato dal BRC (British Retail Consortium) in collaborazione con l'Institute of Packaging per fornire garanzie alla GdO internazionale - in particolare quella anglosassone - in materia di sicurezza igienico-sanitaria dei materiali a contatto con gli alimenti. Lo standard é applicabile a industrie che producono materiali di confezionamento per i prodotti alimentari e di prodotti di consumo.

Imballaggi - Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari UNI EN 15593:2008

Certificazione secondo la norma UNI EN 15593:2008 "Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari". Attraverso questo tipo di certificazione é possibile dare evidenza della capacità dell'azienda di garantire la sicurezza igienica degli imballaggi destinati ai prodotti alimentari, la rintracciabilità e la conformità rispetto alle specifiche di legge.

Per la valorizzazione dei prodotti tipici, dei vini, delle tradizioni del territorio di origine

L'Italia é caratterizzata da un'ampia varietà di prodotti agroalimentari per i quali il concetto di qualità si collega strettamente alla tradizione ed all'area geografica di origine.

La valorizzazione di questi prodotti e la salvaguardia della loro essenza intesa come metodi produttivi, ricette tradizionali, radicamento al territorio trovano una efficace risposta nei marchi DOP, IGP, STG introdotti nel 1992 dalla Comunità Europea per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari tipici.

Le recenti norme comunitarie e nazionali hanno esteso le definizioni di DOP e IGP anche al settore vitivinicolo e hanno introdotto un sistema di controllo dell'intera filiera al fine di tutelare le particolari caratteristiche di qualità dei vini a denominazione di origine o a indicazione geografica. Agroqualità é autorizzata ad operare per il controllo dei prodotti DOP, IGP, STG e dei vini a DOP/DOCG/DOC, IGP/IGT e varietali.

In relazione alle caratteristiche del prodotto può essere scelto il tipo di protezione più appropriato:

- **denominazione di origine protetta - DOP:** le caratteristiche qualificanti sono essenzialmente dovute all'ambiente geografico ed ai fattori naturali ed umani. Tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nel predefinito territorio di origine.

- **indicazione geografica protetta - IGP:** qualità, reputazione o altre caratteristiche del prodotto possono essere riferite all'ambiente geografico.
  Almeno una delle fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione deve avvenire nel predefinito territorio di origine.

- **specialità tradizionale garantita - STG:** il prodotto é caratterizzato da requisiti intrinseci (chimici, fisici, microbiologici, organolettici) o dal metodo di produzione. In tal modo la peculiarità del prodotto si può attribuire all'utilizzo di materie prime, composizioni o metodi produttivi di trasformazione capaci di rispecchiare tecniche tradizionali.

Ispezioni

Agroqualità opera per conto di soggetti terzi effettuando verifiche indipendenti su vari schemi tra cui:

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

ISNART
Istituto Nazionale Ricerche Turistiche

ITALIAN PRODUCT
VERIFIED
ITALCHECK

TF
Traceability & Fashion

Le nostre eccellenze

Denominazione d'Origine Protetta - Indicazione Geografica Protetta	
Canestrato di Moliterno IGP	Basilicata
Peperone di Senise IGP	Basilicata
Caciocavallo silano DOP	Calabria, Campania, Molise, Puglia, Basilicata
Carciofo di Paestum IGP	Campania
Castagna di Montella IGP	Campania
Fico bianco del cilento DOP	Campania
Limone Costa D'Amalfi IGP	Campania
Limone di Sorrento IGP	Campania
Marrone di Roccadaspide IGP	Campania
Melannurca campana IGP	Campania
Nocciola di Giffoni IGP	Campania
Olio Cilento DOP	Campania
Olio Colline Salernitane DOP	Campania
Olio Irpinia Colline dell'Ufita DOP	Campania
Olio Penisola Sorrentina DOP	Campania
Olio Terre Aurunche DOP	Campania
Pomodorino del piennolo del vesuvio DOP	Campania
Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP	Campania
Provolone del monaco DOP	Campania
Clementine del golfo di Taranto IGP	Puglia
Capocollo di Calabria DOP	Calabria
Pancetta di Calabria DOP	Calabria
Salsiccia di Calabria DOP	Calabria
Soppressata di Calabria DOP	Calabria
Fagioli di Sarconi IGP	Basilicata
Olio extravergine di oliva Lametia DOP	Calabria
Ciliegia di Vignola IGP	Emilia Romagna
Carciofo romanesco del Lazio IGP	Lazio
Porchetta di Ariccia IGP	Lazio
Ricotta Romana DOP	Lazio
Sedano Bianco di Sperlonga IGP	Lazio
Agnello del Centro Italia IGP	Abruzzo, Emilia Romagna, Lazio, Marche, Toscana, Umbria
Olio extravergine Cartoceto DOP	Marche
Formaggio di Fossa DOP	Emilia Romagna e Marche
Olive da tavola Bella della Daunia DOP	Puglia
Olio extravergine di oliva Monte Etna DOP	Sicilia
Olio extravergine di oliva Monti Iblei DOP	Sicilia
Olio extravergine di oliva Val di Mazara DOP	Sicilia
Olio extravergine di oliva Valle del Belice DOP	Sicilia
Olive da tavola Nocellara del Belice DOP	Sicilia
Pesca di Leonforte IGP	Sicilia
Lardo di Colonnata IGP	Toscana
Marrone di Caprese Michelangelo DOP	Toscana
Zafferano di San Gimignano IGP	Toscana
Specialità Tradizionale Garantita	
Mozzarella STG	
Pizza STG	

Vini a Denominazione d'Origine Protetta

Abruzzo	Abruzzo
Cerasuolo d'Abruzzo	Abruzzo
Controguerra	Abruzzo
Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzo
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane	Abruzzo
Ortona	Abruzzo
Trebbiano d'Abruzzo	Abruzzo
Tullum o Terre Tollesi	Abruzzo
Villamagna	Abruzzo
Aglianico del Taburno	Campania
Asprinio di Aversa	Campania
Campi Flegrei	Campania
Capri	Campania
Casavecchia di Pontelatone	Campania
Castel San Lorenzo	Campania
Cilento	Campania
Costa d'Amalfi	Campania
Falanghina del Sannio	Campania
Falerno del Massico	Campania
Fiano di Avellino	Campania
Galluccio	Campania
Greco di Tufo	Campania
Irpinia	Campania
Ischia	Campania
Penisola Sorrentina	Campania
Sannio (Sant'Agata dei Goti, Solopaca e Guardiolo)	Campania
Taurasi	Campania
Vesuvio	Campania
Aleatico di Gradoli	Lazio
Colli Etruschi Viterbesi	Lazio
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone	Lazio
Tarquinia	Lazio
Vignanello	Lazio
Boca	Piemonte
Bramaterra	Piemonte
Calosso	Piemonte
Colline Novaresi	Piemonte
Coste della Sesia	Piemonte
Fara	Piemonte
Gattinara	Piemonte
Ghemme	Piemonte
Lessona	Piemonte
Sizzano	Piemonte
Valli Ossolane	Piemonte

Vini a Indicazione Geografica Protetta

Colli Aprutini	Abruzzo
Colli del Sangro	Abruzzo
Colline Frentane	Abruzzo
Colline Pescaresi	Abruzzo
Colline Teatine	Abruzzo
Del Vastese o Histonium	Abruzzo
Terre Aquilane o Terre de L'Aquila	Abruzzo
Terre di Chieti	Abruzzo
Benevento	Campania
Campania	Campania
Catalanesca del Monte Somma	Campania
Colli di Salerno	Campania
Dugenta	Campania
Epomeo	Campania
Paestum	Campania
Pompeiano	Campania
Roccamonfina	Campania
Terre del Volturno	Campania
Civitella d'Agliano	Lazio
Colli Cimini	Lazio

Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

Agroqualità, tramite la controllante RINA Services offre altresì un ampio e completo portafoglio di servizi di certificazione, ispezione e testing.

I nostri uffici

Il **RINA** è un gruppo multinazionale che fornisce servizi di verifica, certificazione,valutazione di conformità, classificazione navale, valorizzazione ambientale, test di prodotto, supervisione in loco e dei fornitori, formazione e consulenza ingegneristica attraverso una vasta gamma di industrie e servizi. Il RINA opera attraverso una rete di società dedicate ai diversi settori: ***Shipping, Energia, Infrastrutture e Costruzioni, Logistica e Trasporti, Ambiente e Qualità, Agroalimentare e Sanità, Finanza e Pubbliche Istituzioni, Business Governance***. Con circa 280 milioni di euro di attività nel 2012, oltre 2200 risorse, 150 uffici in 53 Paesi nel mondo, il **Gruppo** è oggi in grado di rispondere alle esigenze dei propri clienti ed e' allo stesso tempo riconosciuto quale interlocutore autorevole presso le principali Organizzazioni internazionali, contribuendo da sempre allo sviluppo di nuovi standard normativi.

Agro_gen14

RINA

www.rinagroup.org

RINA | via Corsica, 12 | 16128 Genova | Italy
ph. +39 010 53851 | fax +39 010 5351000 | info@rina.org
Agroqualità S.p.A. | viale Cesare Pavese 305 | 00144 Roma
ph. +39 06 54228675 | fax +39 06 54228692 | agroqualita@agroqualita.it

www.agroqualita.it

RINA SERVICES

classification, certification, inspection & testing

INNOVATION

Energy
Marine
Business Assurance
Transport & Infrastructures

ENVIRONMENT & SUSTAINABILITY

Programma di Certificazione FoS
Friend of the Sea

Premessa

Il mare è da sempre fonte di importantissime risorse alimentari ad oggi minacciate da uno sfruttamento che, spesso, rischia di compromettere la loro naturale rinnovabilità.
Ciò con conseguenze pregiudizievoli per la conservazione delle specie marine, dell'ecosistema e delle risorse del domani.
Per fare fronte a questa situazione è stata recentemente sviluppata dall'Unione Europea una Politica Comune della Pesca che costituisce un'evoluzione significativa delle modalità di gestione e controllo sull'attività per gli operatori di tutti gli Stati Membri.
In questo contesto la certificazione Friend of the Sea si pone come strumento per agevolare un processo di evoluzione delle marinerie e delle attività di acquacoltura verso una pesca e un allevamento sostenibile e una qualificazione del prodotto al fine di assicurare un futuro all'ambiente marino, ed agli operatori che da esso dipendono.

Chi è FoS?

Friend of the Sea è un'organizzazione non governativa fondata nel 2007 che ha come obiettivo la conservazione dell'habitat marino e delle sue risorse attraverso l'incentivazione di un mercato sostenibile e specifici progetti di protezione e conservazione del prodotto ittico e dell'ambiente.
FoS rilascia la certificazione a fronte di una verifica indipendente e competente di Organismi di Certificazione accreditati EN 45011 e riconosciuti da FoS medesimo.
RINA è Organismo di Certificazione per lo standard FoS.

La certificazione FoS

Scopo e campo d'applicazione

Lo schema di certificazione FoS si applica a prodotti derivanti sia dalla pesca che dall'acquacoltura. Per quanto riguarda quest'ultima lo schema è applicabile ad allevamenti in acque confinate di specie marine e d'acqua dolce o sorgiva, gambericoltura, maricoltura e mitilicoltura.

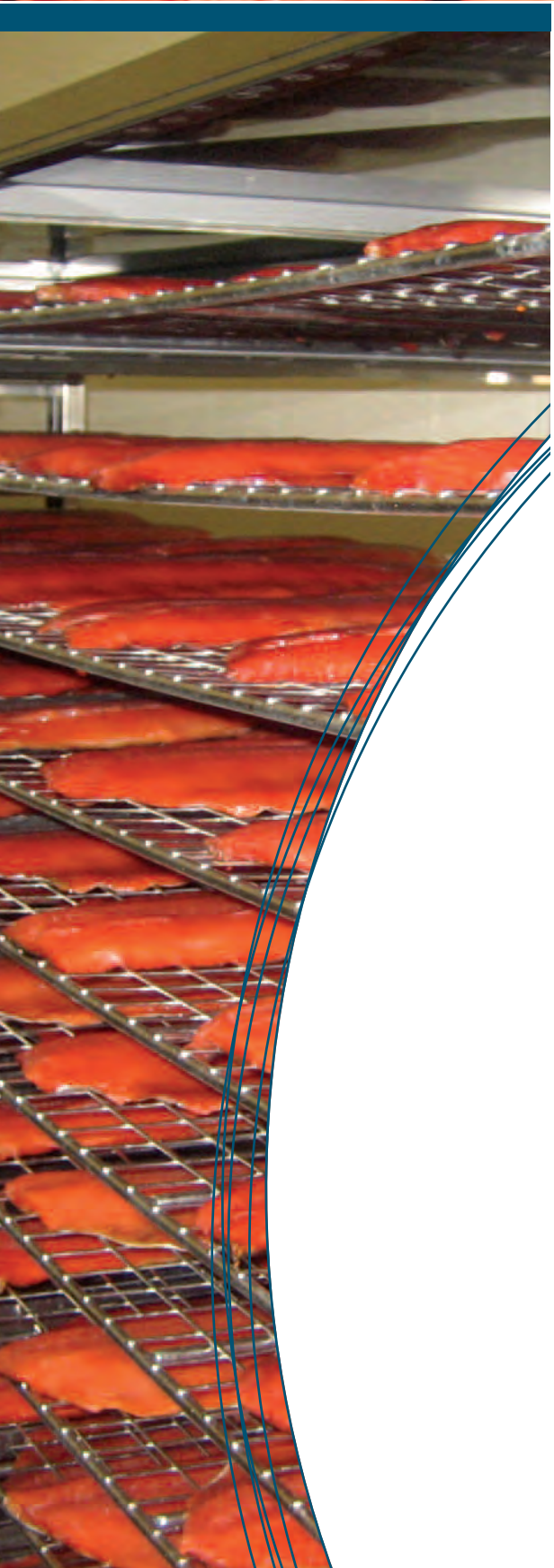
I criteri alla base del Programma di Certificazione FoS

Il Programma di certificazione FoS per prodotti della pesca si basa, in linea generale, sui seguenti criteri:

- la pesca non deve riguardare specie sovrasfruttate;
- la pesca non deve dare catture accidentali di specie minacciate;
- il metodo di pesca utilizzato non deve produrre più dell'8 % di scarto;
- il metodo di pesca non deve dare rilevanti impatti sul fondale;
- il metodo di pesca deve rispettare le normative vigenti (TAC, no IUU, ecc.);
- dovrebbero essere gradualmente ridotte le emissioni di anidride carbonica.

Per i prodotti dell'acquacoltura il programma FoS si basa sui seguenti criteri:

- l'impianto non deve creare alcun impatto sugli ambienti critici;
- la fuga di organismi e la pesca accidentale devono essere ridotte;
- deve essere rispettata la conformità con i parametri di qualità delle acque;
- non devono essere usati agenti antifouling, OGM e ormoni della crescita;
- dovrebbero essere gradualmente ridotte le emissioni di anidride carbonica.



Struttura dello schema

Lo schema certificativo FoS è costituito da:

- uno standard relativo all'acquacoltura,
- uno standard relativo alla farina e olio di pesce;
- uno standard relativo ai mangimi;
- uno standard relativo alla pesca,
- uno standard relativo alla catena di custodia relativa ai prodotti derivanti dalle attività di pesca e allevamento certificate FoS.

Credibilità ed affidabilità

Armonizzato con le norme internazionali di sostenibilità

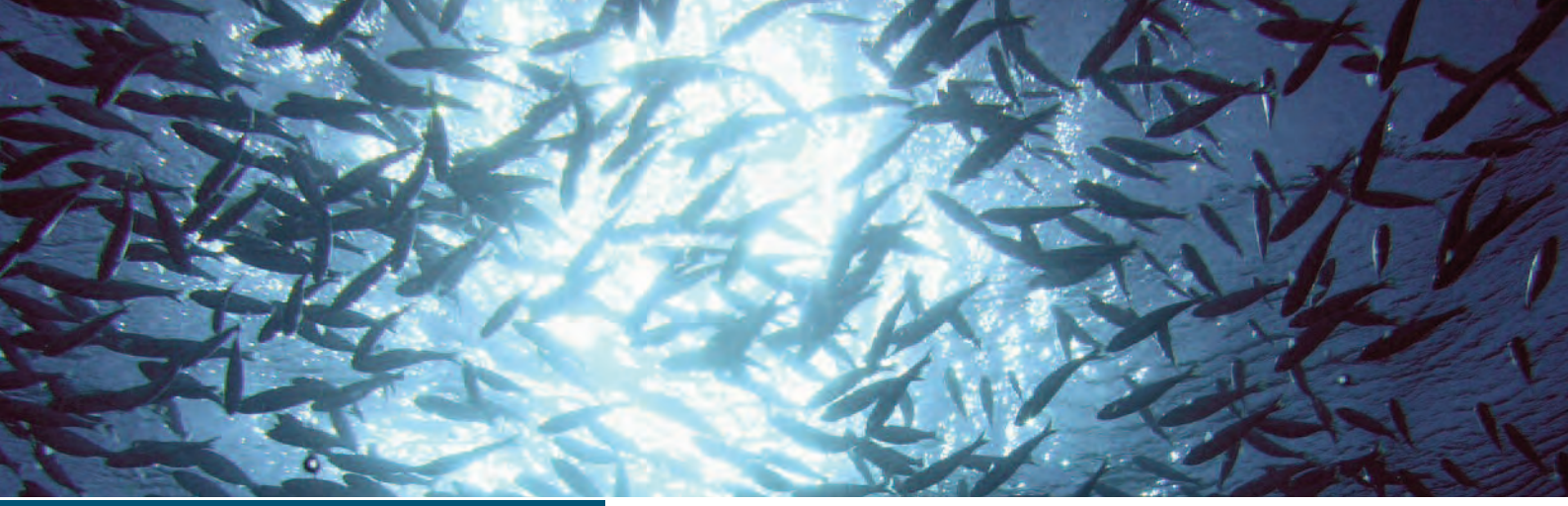
FoS segue le Linee Giuda FAO per l'ecolabelling dei prodotti della pesca (Guidelines for the Ecolabelling of Fish and Fishery Products from Marine Capture Fisheries (UN FAO).

In particolare FoS accorda la certificazione esclusivamente ai prodotti che non derivino da stock sovrasfruttati, adempiendo in questo senso l'articolo 30 delle Linee Guida FAO per l'ecolabelling dei prodotti della pesca.

Una valutazione qualificata e competente

Nell'attività di valutazione è previsto il coinvolgimento di professionisti che uniscono ad un'adeguata preparazione nelle tecniche e metodologie di audit, le professionalità ed esperienze dello specifico settore.

Fra questi si annoverano biologi, ecologi marini, veterinari specializzati nelle diverse specie e varietà ittiche, ecosistemi ed aree geografiche marine, metodi e strumenti di cattura, nonché nelle Norme e Regolamenti di settore.



L'uso del logo FoS

Grazie al conseguimento della certificazione, un'Organizzazione acquisisce il diritto di marcare i propri prodotti con il **label ecologico FoS** che identifica, lungo l'intera filiera, il prodotto catturato o allevato secondo i criteri di pesca o acquacoltura sostenibile.
In tal modo, lo schema certificativo Friend of the Sea offre uno strumento di riconoscimento e valorizzazione delle pratiche di pesca e acquacoltura sostenibile con l'obiettivo di salvaguardare e mantenere nel tempo gli stock ittici e l'ambiente marino attraverso uno sfruttamento equilibrato e rispettoso.

Certificarsi FoS: perché?

- Per diversificare il prodotto ittico, associandolo ad un messaggio di sostenibilità
- Per garantire la sostenibilità del pescato ai grandi retailers e buyers che sempre più frequentemente ne fanno richiesta
- Per garantire ai consumatori che il pesce che acquistano è stato catturato o allevato applicando metodi di pesca atti a rispettare gli stock, le specie protette, altre specie, mammiferi marini ed altri animali e l'ambiente nel suo complesso
- Per assicurare agli operatori del settore ed a tutte le parti interessate ed istituzionali il rispetto delle normative applicabili ed in particolare le disposizioni in materia di politica comune della pesca.

RINA Services S.p.A. è la società di RINA attiva nella classificazione navale, test, ispezione e servizi di certificazione.
Il RINA è un gruppo multinazionale che fornisce servizi di verifica, certificazione,valutazione di conformità, classificazione navale, valorizzazione ambientale, test di prodotto, supervisione in loco e dei fornitori, formazione e consulenza ingegneristica attraverso una vasta gamma di industrie e servizi. Il Gruppo RINA opera attraverso una rete di società dedicate ai diversi settori: **Shipping, Energia, Infrastrutture e Costruzioni, Logistica e Trasporti, Ambiente e Qualità, Agroalimentare e Sanità, Finanza e Pubbliche Istituzioni, Business Governance**. Con circa 280 milioni di euro di attività nel 2012, oltre 2200 risorse, 150 uffici in 53 Paesi nel mondo, il Gruppo è oggi in grado di rispondere alle esigenze dei propri clienti ed e' allo stesso tempo riconosciuto quale interlocutore autorevole presso le principali Organizzazioni **internazionali**, contribuendo da sempre allo sviluppo di nuovi standard normativi.

FoS_ago13

RINA

RINA Services S.p.A. | via Corsica, 12 | 16128 Genova | Italy
ph. +39 010 53851 | fax +39 010 5351000 | info@rina.org
Health & Food | ph. +39 010 5385218 | fax +39 010 5351895

www.rinagroup.org

www.rina.org

RINA SERVICES

classification, certification, inspection & testing

INNOVATION

Energy
Marine
Business Assurance
Transport & Infrastructures

ENVIRONMENT & SUSTAINABILITY

Programma di Certificazione MSC
Marine Stewardship Council

Premessa

Il mare è da sempre fonte di importantissime risorse alimentari ad oggi minacciate da uno sfruttamento che, spesso, rischia di compromettere la loro naturale rinnovabilità.

Ciò con conseguenze pregiudizievoli per la conservazione delle specie marine, dell'ecosistema e delle risorse del domani.
Per fare fronte a questa situazione è stata recentemente sviluppata dall'Unione Europea una Politica Comune della Pesca che costituisce un'evoluzione significativa delle modalità di gestione e controllo sull'attività per gli operatori di tutti gli Stati Membri.

In questo contesto la certificazione Marine Stewardship Council si pone come strumento per agevolare un processo di evoluzione delle marinerie verso una pesca sostenibile ed una qualificazione del prodotto al fine di assicurare un futuro all'ambiente marino, ed agli operatori che da esso dipendono.

Chi è MSC?

MSC è un'organizzazione internazionale no profit fondata nel 1997 da WWF e Unilever, ormai indipendente dal '99, che ha sviluppato uno schema certificativo con l'obiettivo di salvaguardare l'ambiente marino attraverso uno sfruttamento sostenibile delle risorse ittiche.

La certificazione MSC

Scopo e campo d'applicazione

Il programma di certificazione MSC si applica alla pesca in mare di organismi selvatici (pesci, molluschi e crostacei), comprendendo anche alcune attività di pesca particolare (come cattura e ingrasso, rilascio e ricattura, pesca in habitat modificato) ed è esteso a tutta la filiera, dalla cattura alla tavola.

I principi a base del programma certificativo MSC

MSC è, dunque, una risposta concreta ad un'ansia sempre più frequente:

Il pesce che arricchisce oggi le nostre tavole
può compromettere il pranzo dei nostri figli domani?"

Coerente con questo spirito, la certificazione MSC si basa su tre principi fondamentali che definiscono la sostenibilità dell'attività di pesca, che deve:

- essere condotta in maniera da non comportare sovrasfruttamento o diminuzione dello stock, o comunque deve garantire la ricostituzione delle popolazioni già ridotte
- permettere il mantenimento della struttura, produttività, funzionalità e diversità dell'ecosistema da cui la pesca stessa dipende
- essere controllata da un sistema di gestione che rispetti le normative e prescrizioni locali, nazionali e internazionali e coinvolga istituzioni e operatori al fine di un uso responsabile e sostenibile della risorsa.

Struttura dello schema

Lo schema certificativo MSC è composto da due standard: MSC Fishery e MSC Chain of Custody.

MSC Fishery

Campo d'applicazione:

Applicabile alle organizzazioni di pesca, dette "fisheries", che dovranno essere individuate in relazione a:

- area di pesca
- lo stock oggetto di cattura
- lo strumento di pesca utilizzato
- l'organizzazione che assume la responsabilità della certificazione.

Fasi di certificazione:
- Valutazione preliminare (Pre-assessment) - facoltativa
- Valutazione (Full- assessment) - ai fini della certificazione
- Mantenimento - annuale

Durata del certificato:
- 5 anni

MSC Chain of Custody

Campo d'applicazione:
Applicabile a organizzazioni di pesca, commercianti, importatori, aziende di distribuzione, grossisti, trasformatori, ristoratori, e non solo. La certificazione può essere rilasciata a singole Organizzazioni, gruppi di Organizzazioni coordinate da un'entità centrale, può essere integrata con valutazioni secondo standard di sicurezza alimentare riconosciuti idonei da MSC, o può essere in particolari condizioni (valutate caso per caso) rilasciata per periodo determinato e su base motivata.

Fasi di certificazione:
- Valutazione - ai fini della certificazione
- Mantenimento - secondo pianificazione definita in sede di valutazione

Durata del certificato:
- 3 anni

È ammesso che l'Organizzazione possa passare ad altro Organismo di certificazione al termine ad ogni nuova fase.

Credibilità ed affidabilità

Armonizzato con le norme internazionali di sostenibilità e libero scambio
Il programma certificativo MSC è impostato sui più accreditati codici internazionali di sostenibilità ambientale e tutela dell'ecosistema:
- the Code of Conduct for Responsible Fishing (UN FAO)
- the Code of Good Practice for Setting Social and Environmental Standards (ISEAL)
- guidelines for the Ecolabelling of Fish and Fishery Products from Marine Capture Fisheries (UN FAO)
- world Trade Organisation Technical Barriers to Trade Agreement.

Una valutazione qualificata e competente
Nell'attività di valutazione è previsto il coinvolgimento di professionisti che uniscono ad un'adeguata preparazione nelle tecniche e metodologie di audit le professionalità ed esperienze dello specifico settore. Fra questi si annoverano biologi, ecologi marini e veterinari specializzati nelle diverse specie e varietà ittiche, ecosistemi ed aree geografiche marine, metodi e strumenti di cattura, nonché nelle Norme e Regolamenti di settore.

L'uso del logo MSC

Grazie al conseguimento della certificazione, un'Organizzazione acquisisce il diritto di marcare i propri prodotti con il label ecologico MSC che identifica, lungo l'intera filiera, il pesce catturato secondo principi e metodi di pesca sostenibile.

In tal modo, lo schema certificativo Marine Stewardship Council (MSC) offre uno strumento di riconoscimento e valorizzazione delle pratiche di pesca sostenibile con l'obiettivo di salvaguardare e mantenere nel tempo gli stock ittici e l'ambiente marino attraverso uno sfruttamento equilibrato e rispettoso.

PESCA CERTIFICATA E SOSTENIBILE MSC
www.msc.org ™

Il coinvolgimento delle parti interessate

Nell'ambito del processo di certificazione è previsto un forte coinvolgimento pubblico atto a garantire alla valutazione consistenza e integrità. Dopo la decisione di procedere con la valutazione di conformità in seguito alle evidenze risultanti dal Pre-Assessment si ha un pubblico annuncio dell'avvio delle attività di certificazione. In seguito alla valutazione di conformità (Full-Assessment) il rapporto preparato dal gruppo di verifica deve essere esaminato da un gruppo di esperti designati dal RINA, e dopo le eventuali revisioni, viene redatto un rapporto da inviare a MSC per la pubblicazione sul proprio sito internet. MSC notifica la pubblicazione del rapporto pubblico a tutti gli interessati che possono produrre commenti. Il rapporto di audit finale comprensivo delle eventuali modifiche viene infine pubblicato sul sito web di MSC e resta disponibile per obiezioni. La procedure di obiezione è parte importante del processo di certificazione in quanto permette alle parti che hanno partecipato alla valutazione di pronunciarsi sull'adeguatezza del metodo utilizzato, conferendo valore al processo certificativo.

Certificarsi MSC: perché?

- per diversificare il prodotto ittico, associandolo ad un messaggio di sostenibilità
- per garantire la sostenibilità del pescato ai grandi retailers e buyers che sempre più frequentemente ne fanno richiesta
- per garantire ai consumatori che il pesce che acquistano è stato catturato applicando metodi di pesca atti a rispettare gli stock, le specie protette, le altre specie, i mammiferi marini ed altri animali e l'ambiente nel suo complesso
- per assicurare ai componenti della organizzazione di pesca ed a tutte le parti interessate e istituzionali il rispetto delle normative applicabili ed in particolare le disposizioni in materia di politica comune della pesca.

Accesso alla certificazione

Per accedere alla certificazione MSC:

- l'Organizzazione dovrà contattare l'ufficio RINA di riferimento informando del proprio interesse
- l'Organizzazione dovrà compilare il Questionario Informativo che le verrà inviato
- a fronte del questionario compilato il RINA predisporrà l'Offerta
- l'Organizzazione potrà accettare l'Offerta inviandone al RINA una copia sottoscritta
- il RINA potrà accettare e sottoscrivere l'Offerta firmata, in seguito contatterà l'Organizzazione per l'avviamento delle attività di valutazione.

RINA Services S.p.A. è la società di RINA attiva nella classificazione navale, test, ispezione e servizi di certificazione.
Il RINA è un gruppo multinazionale che fornisce servizi di verifica, certificazione,valutazione di conformità, classificazione navale, valorizzazione ambientale, test di prodotto, supervisione in loco e dei fornitori, formazione e consulenza ingegneristica attraverso una vasta gamma di industrie e servizi. Il Gruppo RINA opera attraverso una rete di società dedicate ai diversi settori: **Shipping, Energia, Infrastrutture e Costruzioni, Logistica e Trasporti, Ambiente e Qualità, Agroalimentare e Sanità, Finanza e Pubbliche Istituzioni, Business Governance**. Con circa 280 milioni di euro di attività nel 2012, oltre 2200 risorse, 150 uffici in 53 Paesi nel mondo, il Gruppo è oggi in grado di rispondere alle esigenze dei propri clienti ed e' allo stesso tempo riconosciuto quale interlocutore autorevole presso le principali Organizzazioni **internazionali**, contribuendo da sempre allo sviluppo di nuovi standard normativi.

MSC_gen14

RINA

RINA Services S.p.A. | via Corsica, 12 | 16128 Genova | Italy
ph. +39 010 53851 | fax +39 010 5351000 | info@rina.org
Emma Tomaselli | ph. +39 010 5385218 | fax +39 010 5385361 | emma.tomaselli@rina.org

www.rinagroup.org

www.rina.org

RINA SERVICES

classification, certification, inspection & testing

INNOVATION

Energy
Marine
Business Assurance
Transport & Infrastructures

ENVIRONMENT & SUSTAINABILITY

La proposta certificativa per il settore ittico

Il settore

Il settore ittico, inteso come pesca, acquacoltura e filiere che da essa promanano, si confronta con un mercato sempre più consapevole ed esigente circa i temi della sicurezza alimentare, della provenienza del pescato e dei metodi di cattura.

I recenti Regolamenti Comunitari in materia di controlli sulla pesca indirizzano verso una "cattura sostenibile", a salvaguardia delle specie ittiche dell'ambiente marino e dell'ecosistema, d'altra parte la normativa cogente riflette nel cosiddetto "Pacchetto Igiene" le esigenze della collettività in termini di prevenzione e sicurezza igienica degli alimenti, chiarezza e trasparenza nella comunicazione al consumatore, responsabilità degli operatori, controllo integrato di filiera.

In questo contesto assume valenza significativa la certificazione dei prodotti della pesca e dei relativi processi produttivi secondo standard appropriati, riconosciuti e mirati alle esigenze del settore specifico, quale maggior garanzia circa la rispondenza ai requisiti di legge e spunto competitivo nei confronti di una concorrenza internazionale sempre più agguerrita.

Propedeutica e sinergica all'adeguamento ed alla crescita delle imprese diventa la formazione degli operatori, specificamente mirata alle diverse attività e criticità che caratterizzano questa articolata filiera.

I servizi di certificazione

Per una gestione sostenibile della risorsa ittica

Ecolabel atti a valorizzare il prodotto ittico pescato o allevato secondo principi e metodi di sostenibilità e le relative filiere.

Certificazione FoS — Friend of the Sea

Standard armonizzato con le Linee Guida FAO per l'Ecolabelling dei prodotti de pesca.
Applicabile a pesca e acquacoltura di mare e acqua dolce, e relative filiere.

MSC Certification — Marine Stewardship Council

Standard armonizzato con il Codice FAO per una Pesca Sostenibile ed altre Linee Guida internazionali di settore.
Applicabile a pesca in mare, comprese alcune attività di pesca particolari quali ad esempio la miticoltura.

Per una gestione mirata agli obiettivi aziendali

- **ISO 9001** — Sistema di gestione per la qualità.
  Mirato all'efficace gestione organizzativa
- **ISO 14001** — Sistema di gestione ambientale.
  A evidenza dell'impegno nella tutela dell'ambiente
- **OHSAS 18001** — Sistema di gestione della salute e sicurezza sul luogo di lavoro.
  Strumento di supporto per il rispetto della normativa in materia di sicurezza sul lavoro ed evidenza dell'impegno dell'azienda nel perseguimento sistematico dei principi e metodi per assicurare un'efficace analisi, valutazione e controllo dei rischi connessi all'attività lavorativa.
- **Council Reg. (EC) No. 1224/2009** — Gap analysis rispetto ai requisiti del citato Regolamento Comunitario.
  In accordo a Documento Tecnico RINA.
  Strumento di supporto per l'adeguamento alla normativa cogente ed evidenza dell'attenzione dell'Organizzazione alle prescrizioni previste a livello comunitario in materia di politica comune della pesca.

Per la sicurezza igienica del pescato nelle fasi di lavorazione, conservazione, trasporto, distribuzione

UNI 10854

Sistema di autocontrollo, secondo il metodo HACCP

Evidenza dello sviluppo ed applicazione di un sistema HACCP adeguato ed efficace rispetto alle criticità del settore e dell'Organizzazione.

Con il recente riconoscimento, nell'ambito "Pacchetto Igiene", dell'HACCP quale metodo di assicurazione della sicurezza alimentare, la certificazione secondo UNI 10854, oltre a costituire un efficace sistema di prevenzione dei rischi di contaminazione, è evidenza dell'impegno dell'Organizzazione nel rispetto delle prescrizioni cogenti.

ISO 22000

Sistema di gestione della sicurezza alimentare

Strumento per assicurare l'efficace controllo dei rischi e delle tematiche connesse alla sicurezza alimentare.

Indirizza all'armonica integrazione di un efficace metodo HACCP con le Buone Prassi di settore, in un sistema adeguato alle caratteristiche aziendali ed allo specifico comparto.

Per fornire la grande distribuzione

BRC
IFS

British Retail Consortium
International Food Standard

Standard voluti dalla grande distribuzione per la qualifica dei propri fornitori fortemente indirizzati al rispetto della sicurezza alimentare, prevedono l'applicazione di un corretto sistema HACCP, basato sui principi del Codex Alimentarius e mantengono un'elevata attenzione nei confronti dell'adozione di Buone Prassi di settore, oltre ad assicurarsi della conformità legislativa di prodotto e produzione.

Formazione

- **Politica Comune della Pesca: applicazione della normativa**
- **Buone prassi e Sicurezza Alimentare nella filiera dalla pesca all'acquacoltura**
- **Efficace adeguamento delle imprese di pesca alle nuove normative in materia di Sostenibilità e Sicurezza alimentare**
- **BRC, IFS, ISO 22000, e ISO 22005 applicate alle imprese di pesca ed acquacoltura.**

Le specifiche aree interessate

I servizi certificativi per il settore Ittico sono applicabili nelle diverse fasi della filiera quali:

- **Marinerie di pesca**
- **Impianti di aquacoltura**
- **Aziende di produzione, trasformazione e confezionamento del pescato**
- **Aziende di conservazione, trasporto, logistica dei prodotti ittici**
- **Grande distribuzione organizzata e mercati ittici**
- **Settore ristorazione, catering, ristorazione collettiva**

per un più sistematico approccio nell'adeguamento alla normativa cogente, per un incremento del valore aggiunto del prodotto, per orientare le scelte di investimento, per un'efficace comunicazione al cliente, per dare evidenza di una cattura improntata ai principi di sostenibilità e salvaguardia dei patrimoni marini.

Per garantire l'origine e tracciare la storia del prodotto pescato

ISO 22005

Sistema di rintracciabilità

Strumento atto a ricostruire, lungo la filiera, la storia del pescato e di particolari caratteristiche o componenti predefinite.
L'efficacia e l'utilità dello strumento sono correlate alla filiera posta sotto controllo che, nella sua massima estensione, può iniziare dalla cattura e, attraverso le fasi di lavorazione, confezionamento, conservazione, trasporto, distribuzione, può portare l'evidenza di garanzia di provenienza, qualità del pescato, modalità di lavorazione, correttezza di conservazione, etc. fino alla tavola del consumatore.

RINA Services S.p.A. è la società di RINA attiva nella classificazione navale, test, ispezione e servizi di certificazione.
Il RINA è un gruppo multinazionale che fornisce servizi di verifica, certificazione,valutazione di conformità, classificazione navale, valorizzazione ambientale, test di prodotto, supervisione in loco e dei fornitori, formazione e consulenza ingegneristica attraverso una vasta gamma di industrie e servizi. Il RINA opera attraverso una rete di società dedicate ai diversi settori: **Shipping, Energia, Infrastrutture e Costruzioni, Logistica e Trasporti, Ambiente e Qualità, Agroalimentare e Sanità, Finanza e Pubbliche Istituzioni, Business Governance**. Con circa 280 milioni di euro di attività nel 2012, oltre 2200 risorse, 150 uffici in 53 Paesi nel mondo, il Gruppo è oggi in grado di rispondere alle esigenze dei propri clienti ed e' allo stesso tempo riconosciuto quale interlocutore autorevole presso le principali Organizzazioni **internazionali**, contribuendo da sempre allo sviluppo di nuovi standard normativi.

fish_eng_aug13

RINA

RINA Services S.p.A. | via Corsica, 12 | 16128 Genova | Italy
ph. +39 010 53851 | fax +39 010 5351000 | info@rina.org
Health & Food | ph. +39 010 5385218 | fax +39 010 5351895

www.rinagroup.org

www.rina.org

RINA SERVICES

classification, certification, inspection & testing

INNOVATION

Energy
Marine
Business Assurance
Transport & Infrastructures

ENVIRONMENT & SUSTAINABILITY

Health
Certification, Inspection & Services

il mercato

Da ormai alcuni anni la collettività presenta, nei confronti del Settore Sanitario pubblico e privato, una crescente esigenza di miglioramento della qualità globale dei servizi offerti.

I pazienti, le famiglie ed in generale l'utenza dimostrano particolare sensibilità nei confronti di aspetti quali l'appropriatezza delle prestazioni, la qualità globale dei servizi, la professionalità e competenza degli operatori, l'umanizzazione del rapporto con gli assistiti ed i loro familiari, il contenimento ed il rispetto dei tempi di attesa, la dimostrazione di un approccio decisionale basato su oggettività e trasparenza.

La stessa normativa nazionale e locale, nata in risposta a tale bisogno collettivo, richiama le strutture sanitarie di ogni grado verso **modelli organizzativi capaci di gestire e monitorare i fattori critici delle prestazioni socio-sanitarie**, con particolare attenzione al miglioramento costante del servizio, nel rispetto e controllo dei costi.

In questo contesto diviene strategico, per la struttura sanitaria e per il suo management, poter **gestire, controllare, dimostrare ed assicurare la correttezza, l'efficacia e l'impegno posti, a tutti i livelli della struttura, nel perseguimento di una gestione attenta** ai bisogni dell'utenza, in linea con le prescrizioni normative, improntata ad una costante ricerca di opportunità di miglioramento.

RINA risponde a tale articolato scenario con un'ampia offerta di servizi certificativi, di verifica ed ispezione indirizzati alle diverse sfere e valori con cui le strutture sanitarie si interfacciano.

Gestione per la qualità

Assicura la capacità della struttura sanitaria di gestire e controllare i propri processi con coerenza rispetto alle esigenze dell'utenza e mantenendo un monitoraggio costante sull'efficacia delle prestazioni e dei servizi erogati.

- Certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità
  ISO 9001:2008

Vantaggi

- strumento di supporto al raggiungimento di obiettivi di accreditamento, eccellenza, conformità a documenti tecnici privati
- a maggior tutela del management e degli operatori e più certa gestione dei processi clinici e sanitari
- sistematico perseguimento e monitoraggio della qualità ed efficienza dei servizi, al fine di effettuare un'omogenea valutazione delle diverse prestazioni ed attività.

Sicurezza: gestione e controllo degli aspetti critici

Strumenti che assicurano il perseguimento, da parte della struttura sanitaria, di una politica attenta agli aspetti della sicurezza globale, intesa sia come salvaguardia degli operatori che come tutela e rispetto di pazienti ed ospiti.

- Certificazione del sistema di gestione della sicurezza e salute sul luogo di lavoro
  standard BS OHSAS 18001
- Certificazione del sistema di gestione della sicurezza delle informazioni
  ISO/IEC 27001: 2005
- Certificazione del sito internet della struttura ospedaliera
  Marchio Q-WEB
- Verifiche periodiche di sorveglianza degli impianti elettrici
  D.P.R. 462/01
- Verifiche periodiche di sorveglianza degli ascensori
  D.P.R. 162/99
- Certificazione del Sistema di prevenzione e controllo dell'Igiene nei servizi di ristorazione
  (HACCP) - Standard UNI 10854:99

Vantaggi

- maggiore tutela del management e degli operatori
- rapporto di fiducia nei confronti dei pazienti e degli assistiti
- ottimizzazione nella previsione ed indirizzo delle relative voci di costo.

Etica: i principi etici alla base della promessa di benessere

La collettività rivolge sempre maggiore attenzione agli aspetti etici connessi al rapporto di lavoro ed alla gestione delle attività.
Il possesso di strumenti organizzativo-gestionali atti ad assicurare il perseguimento di un'attenta politica di rispetto e tutela dei tradizionali valori di equità, oggettività nelle valutazioni, trasparenza e chiarezza nei processi decisionali, é un elemento fondamentale di qualificazione di un'organizzazione proiettata verso obiettivi di eccellenza.

- Certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale
  Standard SA 8000
- Certificazione della conformità dei sistemi di gestione (al fine di prevenire reati cui consegue la Responsabilità Amministrativa degli enti collettivi)
  D.Lgs. 231/01

Vantaggi

- maggior appetibilità dei posti di lavoro e fidelizzazione del personale
- evidenza di trasparenza e correttezza operativa a maggior tutela del management e dell'organizzazione.

Il patrimonio: valorizzazione degli immobili rispetto all'ambiente

La valorizzazione del patrimonio immobiliare é un punto strategico nella gestione della struttura sanitaria.

- Certificazione del sistema di gestione ambientale
  standard ISO 14001
- Convalida Dichiarazione ambientale
  Regolamento Comunitario EMAS
- Certificazione di Qualità degli Immobili
  (strumento di misurazione oggettiva dello stato di conservazione e sicurezza di un immobile e di individuazione degli aspetti migliorabili, anche con riferimento alla gestione).

Vantaggi

- miglioramento dell'immagine nei confronti dell'enclave territoriale in cui la struttura opera
- garanzia e tutela del management e degli operatori nei confronti dei danni derivanti da rischi ecologici
- opportunità di rivalutazione degli immobili che costituiscono il patrimonio dell'Azienda Ospedaliera e contenimento dei premi assicurativi.

Accreditamenti

I numerosi accreditamenti vantati da RINA costituiscono attestazione di professionalità, competenza ed efficacia operativa dell'Organismo, a garanzia di clienti e collettività.

Nel settore Sanità e Servizi Sociali
RINA vanta maturata competenza e sperimentate professionalità acquisite grazie ad investimenti in formazione di specifiche risorse:

- **doppio accreditamento ACCREDIA e ANAB per lo schema ISO 9001:2008**
  nel settore 38 - Sanità e Servizi Sociali
- **numerose certificazioni, sia in Italia che all'estero, presso unità ospedaliere,** cliniche e case di cura, laboratori, servizi riabilitativi e di assistenza sociale
- **la qualificazione dei gruppi di verifica.**

Misurazione delle prestazioni, gestione dei rischi

Forte di una clientela vasta, diversificata e fidelizzata, il RINA si propone di perseguire una politica di servizio ed assistenza globale alle aziende ed alle organizzazioni, che individuano nel nostro organismo un partner per il conseguimento di obiettivi di avanguardia e di traguardi di eccellenza.

In questo spirito e consapevole della delicatezza, specificità ed esigenza di elevata qualificazione che caratterizza le strutture socio-sanitarie il RINA propone:

- **Progetti certificativi personalizzati per specifiche esigenze**
  di monitoraggio, valutazione, misurazione e certificazione dei servizi e delle prestazioni erogati e per il controllo dei rischi.

Vantaggi

- contenimento costi e razionalizzazione investimenti
- contenimento premi assicurativi
- garanzia maggiore per l'utente e tutela del management e degli operatori nei confronti dei danni derivanti da rischi ecologici.

ISO 13485:2012 - Dispositivi medici

La ISO 13485:2012 "Dispositivi Medici - Sistema di gestione per la qualità - Requisiti per scopi regolamentari" é uno standard volontario per la certificazione di sistemi di gestione della qualità per chi progetta, produce, commercializza, installa ed offre assistenza tecnica nel settore dei dispositivi medici.

Gli obiettivi dello standard sono fornire uno strumento per sviluppare il sistema di gestione della qualità applicato alle aziende del settore dispositivi medici, nel rispetto dei requisiti regolamentati, in particolare, per le aziende che intendono commercializzare i loro prodotti all'interno dell'Unione Europea.

UNI EN 14065:2004 - Tessili trattati in lavanderia Sistema di controllo della biocontaminazione

La norma fornisce un sistema di analisi di rischio e controllo della biocontaminazione (RABC) per i processi di lavaggio di prodotti tessili destinati ad impieghi critici sotto il profilo della qualità microbiologica.
Lo standard trova utile applicazione nel settore delle lavanderie industriali che trattano materiale tessile per impieghi in ambito sanitario ed ospedalieri, farmaceutico, agroalimentare ed alberghiero.

2013 NEW

EN 15224:2012
Sistemi di gestione qualità per i servizi sanitari

I requisiti di questo standard sono basati sulla ISO 9001:2008 con le interpretazioni e le specifiche per assistenza sanitaria.

Fra gli impieghi più critici si segnalano in particolare quelli di sala operatoria, nei reparti di immunodeficienza e nei centri ustioni, ove l'abbattimento della carica batterica é prerequisito essenziale per l'efficacia del successivo processo di sterilizzazione.

La certificazione ISO 14065 assicura che la lavanderia industriale applichi un efficace sistema di prevenzione e controllo dei rischi di biocontaminazione del prodotto, derivanti sia dal precedente impiego del prodotto, che dalle fasi successive all'impiego stesso.

In tal modo la lavanderia garantisce agli utilizzatori finali e ad eventuali clienti intermedi un prodotto microbiologicamente controllato, favorendo così il mantenimento di una filiera improntata a principi di prevenzione e tesa a salvaguardare la salute dell'individuo e particolarmente delle fasce deboli o a rischio.

ISO 22716:2008 - Pratiche di buona fabbricazione nei prodotti cosmetici

Descrive le "Buone pratiche di Fabbricazione" , in linea con lo stato dell'arte del settore.

In linea con la normativa europea di riferimento fornisce requisiti:

- di tipo organizzativo e gestionale circa il personale, con particolare riferimento all'igiene e alla salute degli operatori e visitatori
- sui locali
- su apparecchiature e imballaggi
- sui processi di produzione, confezionamento ed i controlli di laboratorio.

E' uno strumento di supporto al miglioramento della gestione dell'azienda cosmetica. A maggior garanzia del cliente e dei consumatori circa i requisiti di qualità, sicurezza dermatologica, efficacia prestazionale del prodotto. Favorisce la sistematica applicazione e quindi la patrimonializzazione delle buone prassi di settore. Assicura la conformità alla normativa cogente applicabile.

UNI ISO 22715:2007 - Cosmetici - Imballaggio ed etichettatura

La presente norma internazionale specifica i requisiti di imballaggio ed etichettatura di tutti i prodotti cosmetici definiti secondo i regolamenti o le pratiche nazionali, destinati alla vendita o alla distribuzione gratuita.

ISO 15378:2008 Materiali di imballaggio primario per prodotti medicinali

Requisiti particolari per l'applicazione della norma ISO 9001, con riferimento alle pratiche di buona fabbricazione (GMP). La norma ISO 15378:2008 stabilisce i requisiti per l'applicazione dei principi delle GMP nella progettazione, nella produzione e nel controllo dei materiali di imballaggio primario per prodotti medicinali (cellulosa, polietilene, vetro, altro). La norma comprende requisiti generali del Sistema Qualità ed aggiunge aspetti specifici legati alle Buone Pratiche di Fabbricazione, alla verifica ed alla validazione dei materiali prodotti ed alla conduzione dell'analisi dei rischi per la produzione di materiale da imballaggio per medicinali. Tale norma consente alle imprese che producono packaging primari farmaceutici di soddisfare al meglio le esigenze dei propri clienti, con la possibilità anche di riduzione delle verifiche di seconda parte da parte delle stesse.

UNI 10881:2000 - Servizi "Assistenza residenziale agli anziani"

Linee guida per la realizzazione di un sistema qualità secondo la norma ISO 9001 nelle strutture che erogano servizi residenziali di assistenza a persone anziane non autosufficienti ed autosufficienti. La mission consiste nell'offrire all'utente, in stretta collaborazione con i servizi territoriali e la famiglia, un servizio di residenza e assistenza qualificata e continuativa che garantisca la migliore qualità di vita possibile, rispettando l'individualità, la dignità e riservatezza della persona, considerando i peculiari bisogni fisici, psichici, sociali e relazionali, promovendo se possibile l'autonomia funzionale, l'inserimento sociale e comunitario e riducendo gli stati di disagio.
Target di riferimento:

- case di cura
- case di riposo
- residenze sanitarie assistenziali (RSA).

UNI 10928:2001 - Servizi " Residenze per minori'

Rappresenta il riferimento per la certificazione del sistema di gestione per la qualità in strutture e residenze rivolte a minori con bisogni sociali a vario livello, contemplando vari tipi di adolescenti:

- minori coinvolti in un disagio psico-relazionale, con disturbo della personalità e/o che gestiscono la propria esistenza in condizione di grave isolamento
- minori provenienti da un ambiente famigliare con gravi difficoltà o impossibilitato a guidare i propri figli
- minori con difficoltà di relazione all'interno del contesto scolastico e nei centri di aggregazione sociale
- minori coinvolti abitualmente in "gruppi dei pari a rischio" (bande adolescenziali)
- minori segnalati dal Tribunale dei Minorenni.

Target di riferimento:

- comunità dove l'azione educativa é svolta da un'équipe di operatori professionali
- comunità di pronta accoglienza dove vengono accolti per periodi brevi in attesa di un'idonea collocazione, minori in situazioni di disagio estremo e senza preventivo progetto d'intervento
- comunità di tipo familiare dove le attività educative sono svolte da due o più adulti che vivono insieme ai minori, anche con propri figli, assumendo funzioni genitoriali
- comunità di tipo gruppi-appartamento dove vengono accolti giovani vicini o con età superiore ai 18 anni, che devono uscire dai servizi per minori, previo completamento del percorso educativo per il raggiungimento dell'autonomia e del definitivo inserimento in società. L'azione educativa non richiede la presenza continua di operatori interni alla struttura.

UNI 11010:2002 - Servizi residenziali e diurni per persone con disabilità

Rappresenta un punto di riferimento per le realtà che erogano servizi socio-assistenziali in regime residenziale e diurno per persone con disabilità. Prevede una valutazione multidimensionale dell'utente stesso svolta da personale abilitato, puntando ad una logica di lavoro per progetti e per obiettivi orientati ai risultati. Si applica ai servizi sociali, educativi, assistenziali, socio-riabilitativi, sia di tipo residenziale che di tipo diurno per persone con disabilità fisica, psichica o sensoriale, stabilizzata o progressiva, che causa difficoltà di apprendimento, di relazione, o di integrazione lavorativa.

UNI 11034:2003 - Servizi all'infanzia

Strumento di garanzia in merito all'affidabilità e alla sicurezza delle strutture dedicate all'accoglienza di ospiti di età infantile permettendo di ottenere un riscontro oggettivo circa la bontà del servizio e della struttura. Dando definizione della gestione della giornata e delle fasi di ambientamento e di inserimento del bambino, crea le premesse per favorire uno sviluppo sereno dei piccoli ospiti.

Target di riferimento:

- servizi alla prima infanzia (fino a tre anni)
- servizi alla prima infanzia strutturalmente con servizi educativi rivolti anche alla fascia di età 3-6 anni
- servizi educativi progettati per la fascia di età 0-6 anni quali i centri infanzia, pubblici e privati.

Heath Inspection

ITA - Istituto Tecnologie Avanzate

I servizi offerti dal settore Health del Gruppo RINA, vengono completati con l'attività di Inspection & Services, effettuata dal laboratorio ITA - Istituto Tecnologie Avanzate.

Il laboratorio opera sul territorio nazionale, fornendo servizi ad alto valore aggiunto per clienti del mondo ospedaliero e dell'ospitalità.

I servizi spaziano dall'attività di audit effettuata presso strutture ospedaliere che dispongono di centri di somministrazione pasti, centri cottura, nonché su strutture alberghiere, e stabilimenti di produzione per la verifica della conformità a capitolati di fornitura o altri standard di riferimento.

Ulteriore area di attività specifica é rappresentata dal risk assessment su impianti aeraulici per gli aspetti microbiologici quali, tra l'altro, il patogeno Legionella e dai sistemi di analisi della qualità dell'aria negli ambienti ad elevata criticità.

RINA Services S.p.A. è la società di RINA attiva nella classificazione navale, test, ispezione e servizi di certificazione.
Il RINA è un gruppo multinazionale che fornisce servizi di verifica, certificazione,valutazione di conformità, classificazione navale, valorizzazione ambientale, test di prodotto, supervisione in loco e dei fornitori, formazione e consulenza ingegneristica attraverso una vasta gamma di industrie e servizi. Il RINA opera attraverso una rete di società dedicate ai diversi settori: **Shipping, Energia, Infrastrutture e Costruzioni, Logistica e Trasporti, Ambiente e Qualità, Agroalimentare e Sanità, Finanza e Pubbliche Istituzioni, Business Governance**. Con circa 280 milioni di euro di attività nel 2012, oltre 2200 risorse, 150 uffici in 53 Paesi nel mondo, il Gruppo è oggi in grado di rispondere alle esigenze dei propri clienti ed e' allo stesso tempo riconosciuto quale interlocutore autorevole presso le principali Organizzazioni **internazionali**, contribuendo da sempre allo sviluppo di nuovi standard normativi.

agroalim_aug13

RINA

RINA Services S.p.A. | via Corsica, 12 | 16128 Genova | Italy
ph. +39 010 53851 | fax +39 010 5351000 | info@rina.org
Health & Food | ph. +39 010 5385528 | fax +39 010 5351895 | marve@rina.org