



Home > HACCP

---

## Certificazione di servizio secondo UNI 10854

Mai come oggi fare qualità nelle realtà che erogano servizi nel mondo agroalimentare (quali alberghi, camping, ristoranti, bar, mense ecc...) significa saper rispondere alle richieste dei clienti che esigono soprattutto prodotti sicuri dal punto di vista igienico.

Per ottemperare agli obblighi in materia di **igiene dei prodotti alimentari** prescritti dal regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004, la cui applicazione è disciplinata dal D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, un'organizzazione può realizzare un sistema di autocontrollo per l'igiene degli alimenti destinati al consumo umano.

Il sistema di autocontrollo è costituito dalle procedure che il personale dell'azienda deve seguire per assicurarne il controllo<sup>1</sup>.

A tal scopo si utilizza la norma italiana UNI 10854:1999 "Azienda agroalimentare - Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP" che mette in rilievo l'importanza del sistema di autocontrollo dell'igiene nella gestione delle prescrizioni igieniche di un'azienda agroalimentare. Essa riporta le linee guida per progettare e realizzare un sistema di autocontrollo; **le linee guida integrano il metodo HACCP** (Hazard analysis and critical control points) **con i principi delle norme della serie ISO 9000**.

Scopo della norma è quindi definire i criteri per identificare i pericoli e stabilire le misure da attuare per prevenirli, ridurli o eliminarli al fine di garantire la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

La certificazione rispetto alla norma UNI 10854:1999 "Azienda agroalimentare - Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP" rappresenta quindi uno strategico strumento di comunicazione e trasparenza della qualità del servizio che, grazie all'attività di verifica da parte di un organismo terzo ed indipendente come ANCIS, acquisisce credibilità.

La certificazione consente a qualsiasi realtà operante nel settore agroalimentare di differenziarsi, facendo emergere in modo tangibile e verificabile la qualità dei propri servizi, rassicura i clienti circa la conformità ai requisiti stabiliti dalla norma e dà credibilità degli impegni assunti, ha inoltre un approccio orientato ai risultati.

Come ente terzo indipendente, ANCIS svolge da tempo attività di certificazione per la valutazione di conformità alla norma UNI 10854.

<sup>1</sup> situazione che si verifica quando sono eseguite correttamente le procedure stabilite e sono osservati i criteri fissati.

**Richiedi un preventivo per la certificazione UNI 10854**

© 2012-2020 ANCIS Srl - Tutti i diritti sono riservati - Partita IVA 12884540159 - Privacy - Contatti

---

<https://www.ancis.it/Certificazione/Servizi/HACCP>