



Dipartimento Certificazione e Ispezione

---

**Accreditamento UNI CEI EN ISO/IEC 17020:2012**  
*L'affidabilità dei controlli ufficiali*

## **Prospettive dell'accREDITAMENTO**

**Dott.ssa Silvia Tramontin**  
*Vice direttore generale*

Prato, 28 marzo 2025



## Lo scenario attuale: il cogente e il volontario



Aziende **certificate** per garantire la sicurezza alimentare

Laboratori pubblici e privati **accreditati** per garantire l'affidabilità del dato



Autorità competente non ha obblighi di accreditamento né di certificazione

---

# L'ispezione nei controlli ufficiali

I metodi e le tecniche dei controlli ufficiali comprendono l'ispezione di:

- attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali e degli altri luoghi sotto il loro controllo e relative adiacenze;
- animali e merci, compresi prodotti semilavorati, materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di merci o per l'alimentazione o l'accudimento degli animali;
- prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione;
- tracciabilità, dell'etichettatura, della presentazione, della pubblicità e dei materiali di imballaggio pertinenti compresi materiali destinati a venire a contatto con alimenti;

Reg. 625/2017 - Art. 14

---

# L'ispezione nei controlli ufficiali e nelle norme volontarie

Il **Reg (UE) 625/2017** non fornisce la definizione di ispezione

Reg. (CE) 882/2004 - **Ispezione**

esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali

**Definizione di ispezione secondo la norma ISO/IEC 17020**

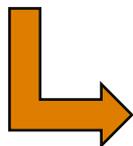
esame di un prodotto, di un processo, di un servizio, o di una installazione, o di una loro progettazione, e determinazione della sua conformità a requisiti specifici o, sulla base di un giudizio professionale, a requisiti generali.

# Norma ISO/IEC 17020

La norma ISO/IEC 17020 delinea i requisiti generali per il funzionamento dei vari tipi di organismi che si occupano di ispezioni, stabilendo i criteri di imparzialità, competenza, coerenza e affidabilità nello svolgimento delle stesse

L'ispezione può essere svolta a fronte di

- **requisiti specifici** definiti in regolamenti, norme, contratti del cliente/committente.
- **requisiti generali** non riscontrabili per variabilità e per numerosità in un unico documento di riferimento.



"giudizio professionale" di un tecnico competente nel settore

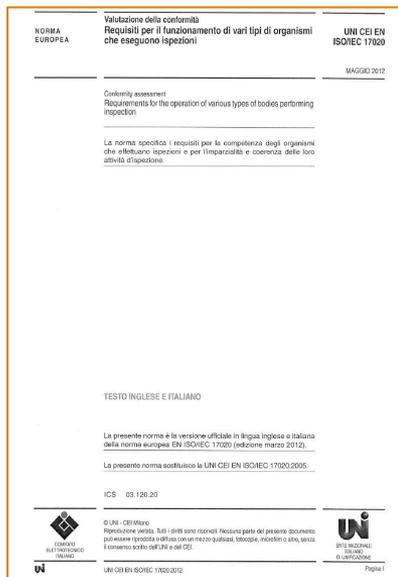


# Norma ISO/IEC 17020

4. REQUISITI GENERALI:  
Indipendenza, imparzialità,  
riservatezza

5. REQUISITI STRUTTURALI:  
Requisiti amministrativi,  
Organizzazione e direzione,

6. REQUISITI PER LE RISORSE: Personale,  
Dispositivi ed apparecchiature, Subappalto,



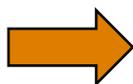
8. REQUISITI DEL SISTEMA DI GESTIONE: Documentazione del sistema di gestione, Tenuta sotto controllo dei documenti, Tenuta sotto controllo delle registrazioni, Riesame di direzione, Audit interni, azioni preventive, azioni correttive

7. REQUISITI DI PROCESSO: Metodi e procedure di ispezione, Trattamento degli elementi da sottoporre ad ispezione e dei campioni, Registrazioni delle ispezioni, Rapporti di ispezione e certificati di ispezione, Reclami e ricorsi, Processi dei reclami e dei ricorsi

---

## Norma ISO/IEC 17020

Premesso che tutte le ispezioni devono essere svolte con imparzialità, gli organismi di ispezione si possono distinguere in tre tipi Tipo A, B o C , in base alla loro indipendenza organizzativa



•**Tipo A:** l'organismo di ispezione svolge esclusivamente attività di valutazione della conformità ed è pertanto organismo di terza parte.

•**Tipo B:** l'organismo di ispezione è una parte separata e identificabile di un'organizzazione che svolge anche altre attività, e opera solamente per l'organizzazione madre e non verso terzi. Garantisce l'imparzialità attraverso l'impiego di personale diverso da quello impiegato per le altre attività

•**Tipo C:** l'organismo di ispezione è una parte identificabile, ma non necessariamente separata, di un'organizzazione, e può svolgere attività sia per l'organizzazione madre, sia per altre organizzazioni.

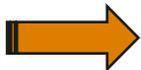
## Norma ISO/IEC 17020

La conformità alla norma ISO/IEC 17020 di un organismo di ispezione può essere dichiarata:



Dall'organismo stesso senza alcuna valutazione da parte di un terzo che ne attesti la competenza e l'indipendenza.

**AUTODICHIARAZIONE**



Da ACCREDIA, l'ente unico nazionale di accreditamento che valuta il rispetto di tutti i requisiti della norma 17020

**ACCREDITAMENTO**



# I principi dell'accreditamento

**L'accreditamento attesta** che un organismo soddisfa i criteri di competenza, indipendenza e imparzialità ed è conforme alla norma di riferimento

## IMPARZIALITA' E INDIPENDENZA

L'organismo deve dimostrare la propria terzietà rispetto al soggetto valutato e all'oggetto della valutazione, a garanzia dell'obiettività e dell'equità dell'attività

## ASSENZA DI CONFLITTI DI INTERESSE

Il personale dell'organismo deve dimostrare l'assenza di conflitti d'interesse rispetto al soggetto sottoposto a valutazione

## COMPETENZA

Il personale dell'organismo deve dimostrare preparazione tecnica e professionale in funzione degli specifici settori operativi

## RISERVATEZZA

Gli organismi non possono divulgare alcuna informazione riservata ottenuta durante il processo di valutazione della conformità

✓ Ente designato quale **unico organismo nazionale italiano autorizzato** a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato (decreto 22 dicembre 2009) per ottemperare al Regolamento n. 765/2008 applicato per l'accREDITAMENTO e la vigilanza del mercato in tutti i Paesi UE.

- ✓ È una associazione riconosciuta senza scopo di lucro -> **soggetto di diritto privato**
- ✓ Svolge un ruolo di **Pubblica Autorità nell'interesse generale**
- ✓ **Opera sotto la vigilanza del Ministero delle imprese e del Made in Italy**, Autorità Nazionale per le attività di accreditamento e punto di contatto con la Commissione Europea
- ✓ **La Commissione Interministeriale di Sorveglianza istituita** presso il Ministero delle imprese e del Made in Italy controlla la struttura e le attività di ACCREDIA verificando la conformità ai requisiti del decreto di nomina, attraverso uno specifico piano di sorveglianza (DM 27/2010)

Dipartimento laboratori di taratura - Sede a Torino



# Accredia in numeri (31/12/2024)

Dipartimento Roma	Soggetti accreditati
Laboratori di prova	1.381
Laboratori medici,	27
Organizzatori di prove valutative	19

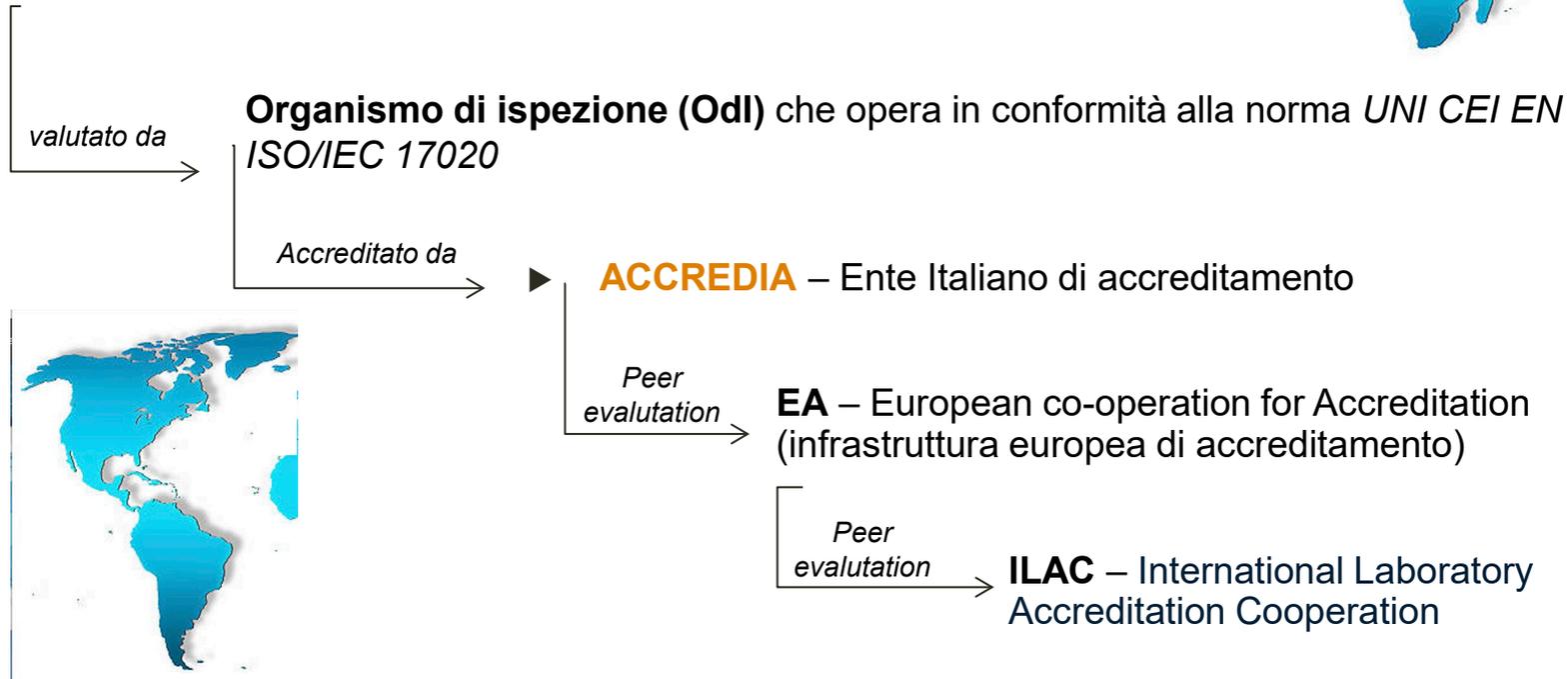
Dipartimento Torino	Soggetti accreditati
Laboratori di taratura	223
Produttori di materiali di riferimento	5
Biobanche	1

Dipartimento Milano	Soggetti accreditati
Organismi di certificazione	377
<b>Organismi di ispezione</b>	<b>509</b>
Organismi di verifica e validazione	17

# L'accreditamento nel mondo



**Prodotto/processo** rispetta i requisiti stabiliti nella normative di riferimento



# Tipologie di ispezioni

## ACCREDITAMENTO REGOLAMENTATO

L'accREDITAMENTO è **regolamentato** quando richiesto esplicitamente da leggi, direttive, regolamenti

### **ESEMPI**

- DM 93/201 (strumenti di misura)
- DPR 8/2015 (ascensori)
- DPR 462/01 (messa a terra)
- .....

## ACCREDITAMENTO VOLONTARIO

L'accREDITAMENTO è **volontaria** quando è richiesta dalla organizzazione **per scelta spontanea**

- Ispezione di punti vendita della Grande Distribuzione nel settore agroalimentare
- Ispezione sulle fasi di spedizione di lotti di frumento, mais, riso, orzo,



**Certificato di Accreditazione**  
*Accreditation Certificate*

Accreditamento a  
Accreditation No. **00579 Inspection REV. 002**

Emesso da  
Issued by  
Si dichiara che  
We declare that

**Dipartimento Certificazione e Ispezione**  
**AZIENDA USL TOSCANA CENTRO -**  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE AREA**  
**SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E**  
**SICUREZZA ALIMENTARE**

Sede / Headquarters:  
Il Piazza Santa Maria Nuova, 1 50132 - Firenze (FI) - Italy

Conferma di conformità  
to the scope

**UNI CEI EN ISO/IEC 17020:2012**

Metodi di regolamentazione  
in/To standard

**ISO/IEC 17020**

Quali organismi di  
As body for the

Data di emissione:  
Issue date  
**13.10.2024**

Data di scadenza:  
Expiry date  
**29.11.2025**

Il Certificato viene emesso in base al regolamento, la portata e il contenuto sono definiti nel Documento di Scopo di accreditamento emesso negli allegati al presente certificato di accreditamento.  
The Certificate is issued on the basis of the regulation, the scope and the content are defined in the Document of Scope of accreditation issued in the annexes to the present accreditation certificate.  
ACCREDIA, IAC-MRA, il presente certificato di accreditamento, il documento di Scopo di accreditamento, il regolamento di accreditamento e gli allegati sono pubblicati sul sito internet di ACCREDIA.  
ACCREDIA, IAC-MRA, the present accreditation certificate, the Document of Scope of accreditation, the accreditation regulation and the annexes are published on the ACCREDIA website.  
L'elenco di organismi di riferimento è pubblicato sul sito internet di ACCREDIA. The list of reference bodies is published on the ACCREDIA website.  
L'elenco di organismi di riferimento è pubblicato sul sito internet di ACCREDIA. The list of reference bodies is published on the ACCREDIA website.

ACCREDIA è un'entità separata, indipendente e controllata legalmente da un'entità pubblica, istituita in base al regolamento di accreditamento.  
ACCREDIA is a separate, independent and legally controlled entity established on the basis of the accreditation regulation.  
ACCREDIA is a separate, independent and legally controlled entity established on the basis of the accreditation regulation.  
ACCREDIA is a separate, independent and legally controlled entity established on the basis of the accreditation regulation.

SEDE LEGALE  
Via Guglielmo Salicruti, 7/9 - 00161 Roma  
T +39 06 844097 / F +39 06 8541199  
accredia.it / info@accredia.it  
CF / P IVA 10566361001

SEDE OPERATIVA E AMMINISTRATIVA  
Via Tomate, 26 - 20125 Milano  
T +39 02 2100917 / F +39 02 21009137  
milano@accredia.it

11



**Allegato CSACI al Certificato di Accreditazione**  
*Annex CSACI to the Accreditation Certificate*

Riferenziato e  
Assortito da  
**AZIENDA USL TOSCANA CENTRO -**  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE AREA**

Valido fino al  
Valid until **12-05-2028**

Field	Subfield	Range	Stage
Food Safety	Prodotti di origine animale	Ispezione dei processi di produzione dei prodotti alimentari (subordinati) messi in atto dalle Organizzazioni (OSAs)	Tutte le filiere alimentari negli CSA soggetti al regime di accreditamento in base al Reg. CE 853/2004 e EC/2004
	Alimenti di origine non animale (speziarie, vegetali, additivi, enzimi, aromi e integratori)		

Regolamenti:  
Regulations n. **853/2004/CE, 853/2004/CE, UE/2017/625**

Inspezione di Tipo A in base al regolamento accreditato:

Field	Subfield	Range	Stage
Food Safety	Prodotti di origine animale	Ispezione di filiere alimentari e di processi di produzione dei prodotti alimentari (subordinati) messi in atto dalle Organizzazioni (OSAs)	Tutte le filiere alimentari negli CSA soggetti al regime di accreditamento in base al Reg. CE 853/2004 e EC/2004
	Alimenti di origine non animale (speziarie, vegetali, additivi, enzimi, aromi e integratori)		

Regolamenti:  
Regulations n. **853/2004/CE, 853/2004/CE, EU/2017/625**

SEDE LEGALE  
Via Guglielmo Salicruti, 7/9 - 00161 Roma  
T +39 06 844097 / F +39 06 8541199  
accredia.it / info@accredia.it  
CF / P IVA 10566361001

SEDE OPERATIVA E AMMINISTRATIVA  
Via Tomate, 26 - 20125 Milano  
T +39 02 2100917 / F +39 02 21009137  
milano@accredia.it

11

# Principali documenti di riferimento

RG-01	Regolamento per l'accreditamento degli Organismi di Certificazione, Ispezione, Validazione e Verifica – Parte Generale
RG-01-04	Regolamento per l'accreditamento degli Organismi di Ispezione
RG-09	Regolamento per l'utilizzo del logo e del marchio ACCREDIA
RT-39	Prescrizioni per la partecipazione a prove valutative interlaboratorio (PT) e/o confronti interlaboratorio (ILC)
ILAC G28:07	Guideline for the Formulation of Scopes of Accreditation for Inspection Bodies
ILAC P15:05	Application of ISO/IEC 17020:2012 for the Accreditation of Inspection Bodies
ILAC P10:07	ILAC Policy on Metrological Traceability of Measurement Results

**Tutti i documenti possono essere scaricati dal sito [www.accredia.it](http://www.accredia.it)**



## Allegato al certificato di accreditamento

Field	(subfield)	range	(Stage)	requirements
<i>Ambito in cui viene svolta l'ispezione</i>	<i>Maggior grado di dettaglio</i>	<i>Tipologia di ispezione (documentale, processo, prodotto, ecc.)</i>	<i>Momento/fase in cui è svolta l'ispezione (durante la progettazione, al termine della produzione, ecc)</i>	<i>Documenti di riferimento</i>

# Allegato al certificato di accreditamento

Field	(subfield)	range	(Stage)	requirements
<i>Ambito in cui viene svolta l'ispezione</i>	<i>Maggior grado di dettaglio</i>	<i>Tipologia di ispezione (documentale, processo, prodotto, ecc.)</i>	<i>Momento/fase in cui è svolta l'ispezione (durante la progettazione, al termine della produzione, ecc)</i>	<i>Documenti di riferimento</i>
Sicurezza Alimentare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimenti di Origine Animale</li> <li>• Alimenti di Origine Non Animale (Germogli, Acqua, Additivi, Enzimi, Aromi, Integratori)</li> </ul>	Ispezione dei processi di gestione dei pericoli Alimentari (Autocontrollo) messi in atto dalle Organizzazioni (OSA)	Tutta la Filiera Alimentare negli OSA soggetti al regime di riconoscimento in base al Reg. CE 852/2004 e 853/2004	Regolamenti nn. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 852/2004/CE</li> <li>• 853/2004/CE</li> <li>• UE/2017/625</li> </ul>

## Requisiti per le risorse: il personale

L'organismo di ispezione deve definire e documentare i **requisiti di competenza** per tutto il personale coinvolto nelle attività di ispezione:

- istruzione
- formazione-addestramento
- conoscenze tecniche
- abilità
- esperienza

Il personale responsabile per le ispezioni deve avere una conoscenza soddisfacente dei requisiti delle ispezioni da effettuare

- competenze specifiche

## Requisiti per le risorse: il personale

L'organismo deve **monitorare** il personale coinvolto nelle attività di ispezione

Il monitoraggio può comprendere una combinazione di tecniche:

- osservazioni in campo
- riesami di rapporti
- interviste,
- ispezioni simulate
- altre tecniche per valutare le prestazioni

I risultati del monitoraggio devono essere utilizzati come un mezzo per identificare le esigenze di formazione-addestramento



---

## Formazione del personale delle autorità competenti

(28).... È quindi importante che il personale addetto ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali riceva regolarmente formazione sulla legislazione applicabile, conformemente al suo ambito di competenza professionale, oltre che in merito agli obblighi derivanti dal presente regolamento.

### ***Temi per la formazione del personale che esegue i controlli ufficiali e altre attività ufficiali***

1. Differenti metodi e tecniche di controllo, quali ispezione, verifica, screening, screening mirato, campionamento e analisi, prove e diagnosi di laboratorio

.....

8. Sistemi di gestione, quali i programmi di garanzia della qualità che gli operatori gestiscono e loro valutazione (...)

Reg. 625/2017 – Allegato II

---

## Accreditamento 17020 e certificazione del personale

La norma 17020 si rivolge all'attività di ispezione ma non rilascia certificazioni sulla competenza del personale.

La norma 17024 definisce i requisiti per gli organismi che certificano le persone

### PROGETTO FNOVI PER LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

**Medico Veterinario Esperto**

La valutazione delle competenze considera:

- Apprendimento Formale (titoli accademici)
- Apprendimento non formale (aggiornamento)
- Apprendimento informale (esperienza in campo)

<https://certing.it/medico-veterinario-esperto/>

- 01 Mancanza di documentazione adeguata
- 02 Formazione insufficiente del personale ispettivo
- 03 Frequenza inadeguata delle ispezioni
- 04 Scarsa conoscenza dei sistemi di gestione
- 05 Utilizzo limitato di strumenti informatici per la registrazione degli esiti delle ispezioni

## Errori comuni nello svolgimento delle Ispezioni



---

# Benefici dell'accreditamento

## Vantaggi per le imprese

Gli organismi accreditati accrescono la loro credibilità e autorevolezza. scelta volontaria o per obbligo di legge. Garanzia di trasparenza nei controlli

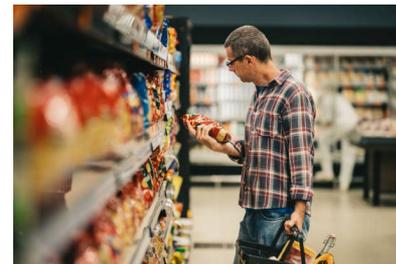


## Benefici per l'autorità

L'accreditamento migliora la trasparenza e la standardizzazione dei controlli ufficiali Svolge ispezioni con personale altamente qualificato

## Impatto sul consumatore

Il rapporto di ispezione rilasciato sotto accreditamento soddisfa requisiti stringenti secondo standard riconosciuti a livello internazionale contribuendo a fornire garanzia di controlli più efficaci



# Futuro....

Next version  
under  
development



## ISO/IEC DIS 17020

Conformity assessment —  
Requirements for bodies  
performing inspection

- Settembre 2023 sviluppo del WD
- Febbraio 2024 revisione WD1
- Maggio 2024 CD
- Settembre 2024 revisione CD1 preparazione DIS
- Aprile 2025 approvazione DIS
- Maggio 2025 FDIS
- Giugno-luglio 2025 FDIS approvazione
- **Novembre 2025 PUBBLICAZIONE**

## ACCREDIA

Via Guglielmo Saliceto, 7/9 - 00161 Roma, Italy  
T +39 06 8440991 / F +39 06 8841199  
info@accredia.it



### Certification and Inspection Department

Via Tonale, 26 - 20125 Milano, Italy  
T +39 02 2100961 / F +39 02 21009637  
milano@accredia.it

### Testing Laboratories Department

Via Guglielmo Saliceto, 7/9 - 00161 Roma, Italy  
T +39 06 8440991 / F +39 06 8841199  
info@accredia.it

### Calibration Laboratories Department

Strada delle Cacce, 91 - 10135 Torino, Italy  
T +39 011 328461 / F +39 011 3284630  
segreteriadt@accredia.it

accredia.it

