







Tipo	Nome	Descrizione	Sito per maggiori informazioni
	HACCP	L'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP) è un approccio sistematico e preventivo alla sicurezza alimentare basato sui rischi nei processi di produzione che possono rendere non sicuro il prodotto finito.	https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines
	GMP	I Good Manufacturing Processes (GMP) sono le condizioni operative e ambientali di base necessarie per produrre alimenti sicuri. Garantiscono che gli ingredienti, i prodotti e i materiali di imballaggio siano gestiti in modo sicuro e che i prodotti alimentari vengano lavorati in un ambiente adatto.	https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/current-good-manufacturing-practices-cgmps-food-and-dietary-supplements
	ISO	ISO 22000 è uno standard sviluppato dall'Organizzazione internazionale per la standardizzazione focalizzato sulla sicurezza alimentare. È un derivato generale della ISO 9000.	https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html
	IFS	L'International Food Standard (IFS) è uno standard di controllo unificato per i sistemi di qualità e sicurezza e si applica a tutti i livelli di produzione in cui vengono lavorati gli alimenti. Richiede che il sistema di gestione della sicurezza alimentare di un'azienda sia un piano basato sull'HACCP completamente implementato, sistematico e completo, seguendo i principi del Codex Alimentarius e tutti i requisiti legali dei paesi di produzione e di destinazione che possono andare oltre questi principi.	https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards/4128-ifs-food-standard-en
	BRS	British Retail Consortium (BRC) è uno standard internazionale per i sistemi di gestione della sicurezza alimentare. Contiene i requisiti da seguire per i trasformatori alimentari per costruire un sistema di gestione della sicurezza alimentare efficace.	https://www.brcgs.com/media/63857/brctag-guidance-document.pdf
	M&S COP	I Marks and Spencer Code of Practice (COP) garantisce l'adozione di adeguate valutazioni dei rischi, misure preventive e controlli per impedire che contaminanti metallici entrino nei prodotti Marks & Spencer. Per tutti i prodotti alimentari Marks & Spencer devono essere presenti sistemi di rilevamento adeguati, come rivelatori di metalli/sistemi radiografici.	Codice di condotta e linee guida per la prevenzione dei corpi estranei, ottobre 2015 versione 8 (riservato, disponibile solo per i fornitori)