

Il C.R.B. Centro Ricerche Biologiche opera nell'ambito delle analisi microbiologiche in campo alimentare e ambientale dal 1986.

Laboratorio accreditato [ACCREDIA n°0694 L](#) .

E' un laboratorio conforme alla norma europea **UNI CEN EN ISO/IEC 17025:2018** ed è inserito negli elenchi ministeriali dei laboratori di analisi non annessi agli stabilimenti di produzione per l'autocontrollo degli alimenti, e inserito al n° 001 nell'elenco definitivo della Regione Toscana dei laboratori accreditati che svolgono analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo (D.Diringenziale nr 1146 del 14/03/2007).

Come richiesto dai nuovi Regolamenti CE, detto "**Pacchetto Igiene**", tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire che tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti soddisfino i requisiti di igiene fissati dagli stessi regolamenti. Questo significa che tutti gli operatori devono predisporre un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema [HACCP](#) con: l'analisi dei pericoli e i punti critici di controllo; la verifica dell'efficacia del proprio protocollo di pulizia e sanificazione; il controllo dei propri prodotti che dovranno rispettare i criteri di processo e/o di sicurezza alimentare come richiesto dal

Reg. CE 1441/07

che modifica il Reg. CE 2073/05, e D.Lgs. 193/2007 che abroga il D.Lgs 155/1997, garantire la formazione dei propri operatori.

Inoltre con l'entrata in vigore del **Reg. CE 178/02** i responsabili delle attività alimentari devono garantire la tracciabilità dei propri prodotti, la potabilità dell'acqua di approvvigionamento, ecc.

L'attività analitica in ambito di Autocontrollo delle Imprese Alimentari deve essere svolta esclusivamente presso laboratori accreditati **ACCREDIA** , e per quanto riguarda la **Regione Toscana** ,

presso laboratori inseriti nell'Elenco Regionale predisposto , che soddisfino due condizioni:

- la conformità ai criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova stabiliti dalla norma **UNI CEN EN ISO/IEC 17025:2018**

;

- la conformità alla medesima norma di singole prove o gruppi di prove.

In sostanza: *"...dalla lettura delle disposizioni regionali si evince che solo le prove accreditate ai sensi delle norme internazionali sopra citate, se esplicitamente previste nelle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari, possono essere riconosciute come funzionali alla gestione e verifica delle procedure medesime.*

" (Regione Toscana

Prot.n° a00-grt 138002/Q.100.30

).

Questo per evitare pesanti sanzioni pecuniarie all'OSA (**D.Lgs.n° 193/07 art.6 punto 6**) da 1000,00 a 6000,00 Euro , per non aver predisposto le procedure di verifica come richiesto dal **Reg.2073/05**

e per essersi rivolto a laboratorio non accreditato (“Linee Guida per L'applicazione dei criteri microbiologici agli alimenti” Regione Toscana, del 10 Maggio 2007 , art.11 punto c. Laboratori di analisi pag.22).