

# Bibliografia

## Studi monografici

- AA.VV., *Analisi del rischio e controllo dei punti critici per le produzioni agricole*, a cura di P. De Pietri-Tonelli e C. Peri, Studio Editoriale Fiorentino, Firenze, 1999.
- AA.VV., *Linee guida per il controllo nelle attività soggette a vigilanza veterinaria permanente*, Direzione Generale Sanità, Regione Lombardia, Milano, 2000.
- Akao Y., *Quality Function Deployment: Integrating Customer Requirements into Product Design*, Productivity Press, Cambridge, 1990.
- Camp R.C., *Benchmarking: the Search for Industry Best Practice that Leads to Superior Performance*, ASQC Quality Press, Milwaukee, 1989.
- Checkland P., *System Thinking, System Practice*, J. Wiley & Sons, Chichester, 1981.
- Dale B.G., *Managing Quality*, 4<sup>th</sup> edn., Blackwell, Oxford, 2003.
- Ishikawa K., *Guide to Quality Control, Asian Productivity Organization*, Tokyo, 1976.
- Juran J.M., *Quality Control Handbook*, Mc GrawHill, New York, 1988.
- Nelson N.S., *The Shewhart Control Chart: Test for Special Causes*, J. Quality Tech., 16, 4, 1984.
- Nelson N.S., *Interpreting Shewhart X Control Chart*, J. Quality Tech., 17, 2, 1985.
- Maggi B., *Lavoro organizzato e salute*, Tirrenia Stampatori, Torino, 1991.
- Morin E., *Le vie della complessità*, in: *La sfida della complessità*, 7<sup>a</sup> ed., a cura di G. Bocchi e M. Ceruti, Feltrinelli, Milano, 1992.
- Pellizzi S., *La progettazione nell'edilizia agro-alimentare: influenza dei concetti di igiene, sicurezza e ambiente*, tesi di dottorato, tutore: prof. F. Sangiorgi, Università degli Studi di Milano, 1999.
- Peri C., PACCP, *Process Analysis Critical Control Point in Food Technology*, Ital. J. Food Sci. 1, 5, 1991.
- Peri C., Giolitti G., Pagliarini E., Bonato P., Giangiacomo R., Papale N., Zanoni B., *SAGI – Sistema Aziendale di Garanzia dell'Igiene nelle industrie agro-alimentari*, a cura di C. Peri, Centro Studi Sada, Milano, 1991.

- Peri C., *Qualità: concetti e metodi*, FrancoAngeli, Milano, 1994.
- Peri C., Giovanelli G., Peccarisi T., Tamburini M., *Linee guida per la messa a punto di sistemi di qualità nelle aziende enologiche*, Chiriotti Editori, Pinerolo, 1997a.
- Peri C., Zanoni B., Pagliarini E., Giovanelli G., *Linee guida per la messa a punto dei sistemi aziendali di autocontrollo dell'igiene – Il metodo Peri*, Centro Studi Sada, Milano, 1997b.
- Peri C., Astuti M., Carreri V., Giovanelli G., Lavelli V., Marjani A., Pagliarini E., Pesci S., Roggi C., Silvestri M.G., Zanoni B., *Linea guida per l'ispezione e la valutazione dei sistemi di autocontrollo dell'igiene nelle industrie alimentari (D. Lgs. 155/97)*, in: *I manuali del Centro studi per la Qualità 2*, a cura di C. Peri, Centro Studi per la Qualità – Accademia dei Georgofili, Firenze, 1999.
- Peri C., atti del convegno: *Qualità e sicurezza alimentare nella prospettiva dell'anno 2020*, Polo A&Q, Milano, 2003.
- Shewhart W.A., *Economic Control of Quality of Manufactured Product*, D. Van Nostrand Co. Inc, New York, 1931.
- Wilson B., *System: Concepts, Methodologies and Applications*, J. Wiley & Sons, Chichester, 1990.
- Wilson B., *The Maltese Cross – A Tool for Information Systems Analysis and Design*, J. Appl. System Anal., 7, 1980.

### **Documenti normativi<sup>(1)</sup>**

- Decreto Ministeriale n. 350 del 8-10-1999, *Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 in vigore dal 26-10-1999*, GU n. 240 del 12-10-1999.
- Decreto del Presidente della Repubblica n. 327 del 26-3-1980, *Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*, GU n. 193 del 13-7-1980.
- Decreto Legislativo n. 109 del 27-1-1992, *Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari*, GU n. 39 del 17-2-1992.
- Decreto Legislativo n. 626 del 19-10-1994, *Attuazione delle direttive 89/391/CEE, 89/654/CEE, 89/655/CEE, 89/656/CEE, 90/269/CEE, 90/270/*

---

<sup>(1)</sup> I testi aggiornati dei documenti normativi citati, con l'integrazione di eventuali successive modifiche, sono reperibili nei siti del ministero della Sanità e della CE:

<http://www.ministerosalute.it/> e <http://www.europa.eu.int/eur-lex/it/>

- CEE, 90/394/CEE e 90/679/CEE concernenti la sicurezza e salute dei lavoratori durante il lavoro*, GU n. 265 del 12-11-1994.
- Legge n. 283 del 30-4-1962, *Modifica degli art. 242, 243, 247, 250 e 262 del t.u. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265. Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*, GU n. 139 del 4-6-1962.
- Legge n. 164 del 10-2-1992, *Nuova disciplina delle denominazioni d'origine dei vini*, GU n. 47 del 26-2-1992.
- Regolamento (CEE) n. 2092/91 del 28-6-1991 relativo al *Metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari*, GUCE n. L 198 del 22-7-1991.
- Regolamento (CEE) n. 2081/92 del 14-7-1992 relativo alla *Protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari*, GUCE n. L 208 del 24-7-1992.
- Regolamento (CEE) n. 2082/92 del 14-7-1992 relativo alle *Attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e alimentari*, GUCE n. L 208 del 24-7-1992.
- Regolamento (CE) n. 1804/1999 del 19-7-1999 che *completa, per le produzioni animali, il Regolamento (CEE) n. 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari*, GUCE n. L 222 del 24-8-1999.
- Regolamento (CE) n. 1760/2000 del 17-7-2000, *Sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, che abroga il regolamento (CE) n. 820/97*, GUCE n. L 240 del 11-8-2000.
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28-1-2002 che *stabilisce I principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare*, GUCE n. L 31 del 1-2-2002.
- Rettifica del regolamento (CE) n. 852/2004 del 29-4-2004, *sull'igiene dei prodotti alimentari*, GU n. L 139 del 30-4-2004
- Rettifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del 29-4-2004, *che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale*, GU n. L 139 del 30-4-2004
- Rettifica del regolamento (CE) n. 854/2004 del 29-4-2004, *che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano*, GU n. L 139 del 30-4-2004
- Rettifica del regolamento (CE) n. 882/2004 del 29-4-2004, *relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in mate-*

*ria di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali*, GU n. L 165 del 30-4-2004

## **Norme e standard volontari<sup>(2)</sup>**

- Codex Alimentarius, Guidelines for the application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system*, Alinorm 93/13, Roma, 1993.
- Norma UNI 4726, *Metodi statistici per il controllo della qualità – Grafico di probabilità normale*, UNI, Milano, 1966.
- Norma UNI 7829, *Metodi statistici per il controllo della qualità – Distribuzione del tipo binomiale – Intervallo di confidenza di una frazione p (o di una percentuale 100p)*, UNI, Milano, 1978.
- Norma UNI 7830, *Metodi statistici per il controllo della qualità – Descrizione del tipo di Poisson – Previsione delle frequenze di un evento e approssimazione alla legge binomiale*, UNI, Milano, 1978.
- Norma UNI 10617, *Impianti di processo a rischio di incidente rilevante – Sistema di gestione della sicurezza nell'esercizio – Requisiti essenziali*, UNI, Milano, 1997.
- Norma UNI 10854, *Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP*, UNI, Milano, 1999.
- Norma UNI 10939, *Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l'attuazione*, UNI, Milano, 2001.
- Norma UNI 11020, *Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari – Principi e requisiti per l'attuazione*, UNI, Milano, 2002.
- Norma UNI CEI EN 45002, *Criteri generali per la valutazione dei laboratori di prova*, UNI, Milano, 1990.
- Norma UNI CEI EN 45003, *Sistema di accreditamento dei laboratori di prova e taratura – Prescrizioni generali per la gestione e il riconoscimento*, UNI, Milano, 1996.
- Norma UNI CEI EN 45004, *Criteri generali per il funzionamento dei vari tipi di organismi che effettuano attività di ispezione*, UNI, Milano, 1996.
- Norma UNI CEI EN 45010, *Requisiti generali per la valutazione e l'accreditamento degli organismi di certificazione*, UNI, Milano, 1999.
- Norma UNI CEI EN 45011, *Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti*, UNI, Milano, 1999.
- Norma UNI CEI EN 45012, *Requisiti generali degli organismi di valutazione e certificazione dei sistemi qualità*, UNI, Milano, 1998.

---

<sup>(2)</sup> Per verificare lo stato di aggiornamento delle principali norme volontarie indicate si possono consultare i siti: <http://www.uni.com/it/> e <http://www.fao.org/>.

- Norma UNI CEI EN 45013, *Criteri generali per gli organismi di certificazione del personale*, UNI, Milano, 1990.
- Norma UNI CEI EN 45014, *Criteri generali per la dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore*, UNI, Milano, 1999.
- Norma UNI CEI EN 45020, *Normazione ed attività connesse – Vocabolario generale*, UNI, Milano, 1998.
- Norma UNI CEI EN 45503, *Norma di attestazione per la valutazione della procedura di aggiudicazione dei contratti delle organizzazioni operanti nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e delle telecomunicazioni*, UNI, Milano, 1997.
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, *Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura*, UNI, Milano, 2000.
- Norma UNI EN ISO 14001, *Sistemi di gestione ambientale – Requisiti e guida per l'uso*, UNI, Milano, 1996
- Norma UNI EN ISO 9000, *Sistemi di gestione per la qualità – Fondamenti e terminologia*, UNI, Milano, 2000.
- Norma UNI EN ISO 9001, *Sistemi di gestione per la qualità – Requisiti*, UNI, Milano, 2000
- Norma UNI EN ISO 9004, *Sistemi di gestione per la qualità – Linee guida per il miglioramento delle prestazioni*, UNI, Milano, 2000.
- Norma UNI ISO 9004-4, *Gestione per la qualità – Guida per il miglioramento della qualità*, UNI, Milano, 1995.
- Norma UNI ISO 3534-1, *Statistica – Vocabolario e simboli – Probabilità e termini statistici generali*, UNI, Milano, 2000.
- Norma UNI ISO 3534-2, *Statistica – Vocabolario e simboli – Controllo statistico della qualità*, UNI, Milano, 2000.
- Norma UNI ISO 8258, *Carte di controllo di Shewhart*, UNI, Milano, 2004.
- Norma UNI EN ISO 22000, *Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare*, UNI, Milano, 2005.
- Standard BRC, *British Retail Consortium, Technical Standard for Companies Supplying Retailer Branded Food Products*, BRC, Londra, 2002.
- Standard EFSIS, *European Food Safety Inspection Service, per le società fornitrici di prodotti alimentari*, EFSIS, Milton Keynes, 2002.
- Standard EUREPGAP, *Euro-Retailer Produce Working Group/Good Agricultural Practice per frutta e verdura fresca*, Colonia, 2004
- Standard IFS, *International Food Standard*, Federal Association of German Trade Companies, Berlino, 2004.
- Standard MIL STD 882D, *Standard practice for system safety*, US Department of Defense, 2000.
- Standard OHSAS 18001, *Occupational Health and Safety Management Systems – Specification*, BSI, Londra, 1999.

Standard OHSAS 18002, *Occupational Health and Safety Management Systems – Guidelines for the Implementation of OHSAS 18001:1999*, BSI, Londra, 2000.

Standard SA 8000, *Social Accountability*, Social Accountability International, New York, 2001.



