

Certificazione Pest Control UNI EN 16636 e CEPA Certified®



✓ Servizio Certificato

✓ Valorizzazione del servizio

✓ Garanzia di Qualità

La norma UNI EN 16636 stabilisce i requisiti per il controllo e la gestione delle infestazioni, comunemente chiamato Pest Management. La certificazione in accordo a questa norma rappresenta inoltre la base normativa per l'ottenimento della certificazione CEPA Certified®.

La norma UNI EN 16636 si applica alle aziende che hanno la responsabilità di fornire servizi di gestione e controllo delle infestazioni in tutte le fasi di lavoro, dalla valutazione iniziale alle raccomandazioni da lasciare al cliente a seguito dell'intervento così come la successiva esecuzione del monitoraggio e prevenzione.

La presenza di microrganismi ed animali infestanti rappresenta per le aziende un rischio serio in materia di salute e sicurezza degli alimenti, non solo per la potenziale diffusione di allergeni e malattie, ma anche per i danni che tali infestanti possono causare ai prodotti e ai beni più in generale.

In tal senso, la certificazione conferma la qualità dell'erogazione del servizio e la professionalità del personale coinvolto, valorizzando l'organizzazione nei confronti di clienti, autorità e cittadini. Pertanto, è ragionevole che a breve la norma UNI EN 16636 possa diventare il principale riferimento da considerare per la partecipazione a gare d'appalto, come riferimento tecnico-contrattuale tra privati e criterio di qualifica dei fornitori. Questa certificazione rappresenta infine la base normativa per l'ottenimento della certificazione CEPA Certified®.

La Certificazione CEPA Certified®

La certificazione CEPA è uno schema sviluppato dalla Confederazione Europea dell'industria della disinfestazione (Confederation of European Pest Management Association - CEPA) che focalizza le sue attenzioni sulle modalità di verifica. Il marchio CEPA Certified® sarà concesso alle aziende certificate UNI 16636 tramite Organismi di certificazione che hanno definito un accordo con ANID su una serie di procedure e metodologie di ispezione, volte a limitare i costi e impiegare Auditor formati tramite appositi corsi di formazione, promossi dalla stessa ANID.

La certificazione permette di dimostrare chiaramente ai clienti che:

- Si è qualificati secondo uno standard europeo e gli operatori hanno le competenze per fornire i servizi rispettando i livelli specificati dalla norma;
- Si è in grado di offrire un servizio efficace ed efficiente per eliminare le cause all'origine dei problemi individuati;
- Si è in grado di dare i migliori consigli per prevenire problemi di parassiti nell'ambiente di interesse del cliente;
- Si è capaci di garantire un servizio di qualità, sicuro per il cliente e per le altre persone che hanno accesso agli ambienti, a basso impatto ambientale e nel rispetto del benessere animale.

Servizi Correlati

Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare - ISO 22000

La norma ISO 22000 è lo standard internazionale volontario per la Certificazione dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare, funzionale a garantire la sicurezza lungo tutta la catena di approvvigionamento. La norma si rivolge a tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare.

Certificazione BRC Global Standard for Food Safety

Lo Standard BRC Food definisce i requisiti per la produzione di alimenti sicuri ed i criteri per la gestione della qualità dei prodotti proposti da fornitori e rivenditori, al fine di soddisfare le aspettative dei clienti e tutelare il consumatore.

Certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità - ISO 9001

Lo Standard internazionale ISO 9001 stabilisce i requisiti per un sistema di gestione per la qualità. La certificazione in accordo a questa norma supporta le organizzazioni che vogliono gestire con efficienza la governance dei propri processi con particolare attenzione verso le esigenze dei clienti.