

AREA SICUREZZA ALIMENTARE

Certificazione UNI EN ISO 22000:2005

La certificazione ISO 2200 gestisce gli **aspetti di sicurezza alimentare** (food safety management system). Essa è relativamente recente: diffusa a partire dal 10 settembre 2005 è ancora attualmente in fase di “espansione” considerato che la “famiglia” di norme 22000 non è stata ancora pubblicata per intero.

Il corpus prevede:

ISO 22000: Sistemi per la gestione per la sicurezza alimentare. Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare. **Costituisce il documento principale della serie.**

ISO 22001: Linee guida per l' applicazione della ISO 9001:2000 nell' industria alimentare. Attualmente in fase di studio, sostituirà la ISO 15161:2001.

ISO 22002: Sistemi di gestione della qualità. Linee guida per l' applicazione della ISO 9001:2000 per la produzione agricola. **Ancora in fase di elaborazione.**

ISO TS 22003: Sistemi per la gestione della sicurezza alimentare – requisiti per l' organizzazione e il funzionamento per gli organi di audit e certificazione. **In fase di elaborazione.**

ISO TS 22004: Sistemi per la gestione della sicurezza alimentare - guida rivolta alle organizzazioni per l' implementazione della norma ISO 22000.

ISO 22005: Principi generali e requisiti di base per la progettazione e lo sviluppo della tracciabilità nella filiera alimentare e mangimistica. **Verrà elaborata in riferimento alla norma UNI 10939:2001**

La norma vuole essere trasversale, ovvero recepibile da tutti gli attori della filiera alimentare e compatibile con tutte le precedenti normative cogenti e volontarie del settore agroalimentare e con gli standard comunitari. Ambiti: Agricoltura, industria di trasformazione, aziende di imballaggi, industria

semilavorati, trasporto e stoccaggio, produttori di pesticidi, fertilizzanti, prodotti per la pulizia e sanificazione, produttori farmaceutici, aziende di disinfestazione, produttori di impianti, commercio all' ingrosso, dettaglio, ristorazione. Norme tecniche e standard: sistemi digestione di

qualità, ambientale e di sicurezza. Standard GDO. Standard di rintracciabilità. EurepGAP. BRC, IFS. DOP, IGP, etichettatura carni. Biologico. HACCP. Codex alimentarius. Pacchetto igiene.

La ISO 22000 è una norma fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare, che permette a tutte le aziende che operano in modo diretto o indiretto lungo tutta la filiera agroalimentare, di identificare con precisione i rischi a cui sono esposte e di gestirli preventivamente in modo efficace, garantendo un'attenta valutazione e dimostrazione della conformità dei prodotti in termini di sicurezza alimentare.

La certificazione ISO 22000 apporta *molteplici vantaggi*, tra cui la possibilità di:

- implementare e rendere operativo un sistema di gestione della sicurezza agroalimentare all'interno di un quadro di riferimento ben definito e flessibile da soddisfare i particolari bisogni aziendali
- comprendere e individuare i rischi effettivi a cui risultano potenzialmente esposti sia i produttori che i consumatori
- implementare strumenti diretti a misurare, monitorare e ottimizzare efficacemente tutte le performance relative alla sicurezza agroalimentare
- rispettare pienamente i vincoli imposti dalla legislazione e i requisiti aziendali
- essere compatibile e completamente integrabile con altri modelli gestionali (ISO 9001, ISO 14001 etc.)
- integrare il metodo HACCP ed i principi del Codex Alimentarius all'interno del modello gestionale
- fornire gli strumenti adatti a comunicare con gli stakeholder e interagire con tutte le parti interessate

Lo standard si rivolge a tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare, come le aziende agricole, i mangimifici, gli allevamenti, le aziende agroalimentari, i supermercati, i rivenditori al dettaglio e all'ingrosso, le aziende di trasporto, i produttori di packaging e macchinari alimentari, le aziende fornitrici di prodotti per la pulizia e sanificazione, i fornitori di servizi *con l'obiettivo di*:

- **armonizzare i differenti standard** specifici riguardanti la sicurezza alimentare
- **fornire uno strumento per sviluppare il metodo HACCP** in tutto il sistema produttivo del settore alimentare.

DETTAGLIO FASI CONSULENZA

- Raccolta dati e definizione profilo dell'Azienda
- Elaborazione del Piano Qualità
- Identificazione dei processi:
 - Direttivi
 - Primari
 - Di miglioramento
- Realizzazione e consegna del Manuale in Azienda e redazione di Procedure conformi alla norma ISO 22000 con assistenza alla loro implementazione ed applicazione
- Audit interno con pianificazione delle eventuali azioni correttive
- Assistenza fino all'ottenimento della certificazione comprensiva di:
 - assistenza nella predisposizione ed invio della documentazione per avviare l'iter di certificazione con l'Ente prescelto
 - assistenza nel corso della visita di valutazione da parte dell'Ente certificatore
 - predisposizione di eventuali interventi correttivi fino all'ottenimento della certificazione.

LABOR SECURITY SRL

Sede Legale: Via Bellegra, 20 – 00171 Roma

Sede Operativa: Viale Sacco e Vanzetti, 141 – 00155 Roma

Tel. 06-83608632 Fax.06-83608634

www.laborsecurity.it