

## NORMA UNI EN ISO 22000:2005

Lo standard **ISO 22000 "Food safety management systems- Requirements"** si rivolge a tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare:

aziende agricole, mangimifici, allevamenti, aziende agroalimentari, supermercati, rivenditori al dettaglio e all'ingrosso, aziende di trasporto, produttori di packaging e macchinari alimentari, aziende fornitrici di prodotti per la pulizia e sanificazione, fornitori di servizi.



E' uno **standard volontario** per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare, sviluppato da ISO con l'intento base di armonizzare i differenti schemi HACCP con i differenti standard utilizzati per la verifica della sicurezza igienica.

Gli **obiettivi principali** dello standard sono:

- gestione semplice della catena di fornitura e delle informazioni e dei controlli lungo la stessa
- 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 assieme all'integrazione dei principi del *Codex Alimentarius*
- integrazione completa con la norma UNI EN ISO 9001 ed altri modelli gestionali simili
- soddisfare tutte le parti interessate: autorità preposte al controllo dei requisiti di legge, consumatore, intermediari commerciali, altre aziende alimentari
- Creazione di uno standard utilizzabile per audit di prima/seconda/ terza parte;
- Garantire e fornire un unico linguaggio internazionale in tema di sistemi di gestione agroalimentare.

Gli **Elementi chiave** per la gestione della sicurezza alimentare sono:

- la comunicazione interattiva, tra l'azienda interessata e i diversi attori (fornitori e clienti) a monte e a valle della catena di fornitura basata a seguito dell'analisi dei rischi;
- il sistema di gestione aziendale sempre attivo;
- il controllo di processo;
- la metodologia HACCP, applicata secondo quanto previsto dai 7 principi del *Codex Alimentarius*;
- la gestione dei pericoli per la sicurezza igienica tramite misure di controllo operative.
- Programmi dei prerequisiti: condizioni e procedure trasversali mirate al controllo di aspetti ambientali e operativi che costituiscono il fondamento per il sistema HACCP;

**Quali sono i vantaggi dell'applicazione del presente standard per le aziende?**

I principali vantaggi sono i seguenti:

- Miglioramenti tangibili e dimostrabili nelle performance in ambito di sicurezza agroalimentare e maggiori livelli di garanzia del rispetto della conformità legislativa;
- Implementazione di un sistema di gestione della sicurezza agroalimentare all'interno di un quadro di riferimento chiaramente definito e sufficientemente flessibile da soddisfare le specifiche esigenze correlate al business dell'azienda;
- Creazione di strumenti finalizzati a misurare, monitorare e ottimizzare in modo efficace tutte le performance relative alla sicurezza agroalimentare;
- Gestione dei rischi (GHP, PRP, HACCP, rintracciabilità, ecc.);
- Ottimizzazione del rispetto dei vincoli imposti dalla legislazione e i requisiti aziendali;
- Possibilità di combinazione di ISO 9001 con ISO 22000 (vantaggio economico).
- Ottimizzazione delle risorse sia interne sia della catena alimentare
- Migliore pianificazione, minore verifica post-elaborazione
- Gestione sistematica dei programmi di prerequisiti

Lo studio Master Ecology è in grado di fornire alle aziende una consulenza semplice e chiara e di portarle all'ottenimento della certificazione in ambito della sicurezza alimentare secondo il seguente iter di implementazione:

- Audit iniziale al fine della Progettazione del Sistema di Gestione per la Sicurezza agroalimentare;
- Verifica conformità legislativa
- Incontri in loco per interviste al personale coinvolto;
- Redazione del manuale qualità, delle procedure, delle istruzioni di lavoro e della modulistica;
- Assistenza all'utilizzo della documentazione e delle procedure: formazione;
- Conduzione degli audit interni;
- Assistenza nella scelta dell'Ente di Certificazione e nella preparazione delle pratiche;
- Assistenza durante la certificazione.

Per maggiori informazioni contattateci al n° 0522506138 - 3934465680 o inviate una mail all'indirizzo: [info@studiomasterecology.it](mailto:info@studiomasterecology.it)