

CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000

Sistemi di gestione per la
Sicurezza Alimentare



DESTINATARI

A tutte le aziende che operano nella filiera alimentare: Aziende agricole, Allevatori, Aziende alimentari, Mangimifici, Grossisti, Dettaglianti, Servizi di catering, Trasporto e stoccaggio, Servizi di pulizia, smaltimento rifiuti e depurazione acque, Produttori di attrezzature, Produttori di additivi, vitamine, farmaci, agenti pulenti, antiparassitari, fertilizzanti e biocolture, Produttori di imballaggi, Fornitori di servizi.

IL CONTESTO

La sicurezza del consumatore rappresenta un obiettivo fondamentale di tutte le aziende del comparto agroalimentare; l'intera supply-chain deve operare in maniera tale da garantire un prodotto sicuro.

Al fine di armonizzare i numerosi protocolli e regolamenti in materia di sicurezza alimentare, l'International Standard Organization (ISO) ha pubblicato una norma che definisce i requisiti di

un sistema di gestione volto a garantire la Sicurezza Alimentare.

Basata sui principi dell'HACCP, l'obiettivo principale della ISO 22000 è garantire la sicurezza dei prodotti per il consumatore finale.

La ISO 22000 rappresenta quindi un efficace strumento di gestione, oltre che un vantaggio competitivo per le aziende del comparto agroalimentare.

IL SERVIZIO

Certiquality, forte della propria esperienza maturata nel settore agroalimentare, offre un servizio di certificazione a fronte dello schema ISO 22000 in quanto strumento di garanzia della Sicurezza per il consumatore.

Certiquality è accreditato per la certificazione dei Sistemi di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 22000. Le verifiche sono condotte da personale altamente qualificato capace di gestire in maniera integrata ispezioni a fronte dei più importanti standard di Sicurezza Alimentare.

La norma ISO 22000 integra i requisiti di un Sistema di Gestione secondo la Norma UNI EN ISO 9001, con i principi del metodo di requisiti di Buone Pratiche, integrativi ris concernenti:

- il personale (struttura organizzativa, formazione);
- la gestione dei locali e delle apparecchiature (prevenzione dei rischi di contaminazione);
- l'acquisizione ed il controllo delle materie prime (e dei materiali di imballaggio);
- i controlli di processo e le attività per il trasporto, incluso il sistema di rintracciabilità;
- il 'change control';
- la gestione del 'recall' del prodotto e del ritiro.



VANTAGGI

- Realizzare e rendere operativo un sistema di gestione della sicurezza alimentare coerente con i principi HACCP e con le Buone Pratiche di Fabbricazione.
- Dimostrare ai propri clienti un forte impegno rispetto ai temi di sicurezza alimentare.
- Garantire che i propri prodotti/servizi sono gestiti in conformità ad uno schema di sicurezza alimentare riconosciuto e valido a livello internazionale.
- Aumentare la fiducia dei clienti.

ITER DI CERTIFICAZIONE

Le principali fasi dell'iter di certificazione comprendono:

- eventuale verifica preliminare che permette di valutare lo stato dell'azienda in relazione a quanto richiesto dalla ISO 22000 al fine di individuare, attraverso una gap analysis, le aree di miglioramento e i punti di forza;
- audit di certificazione che consta di due fasi, stage 1 e stage 2;
- emissione del certificato;
- audit di sorveglianza annuali.

Certiquality è in grado di svolgere audit ISO 22000 in maniera integrata con le più importanti norme e standard di sicurezza alimentare (ISO 9001, BRC, IFS, UNI 10854, FSSC 22000, GLOBAL.G.A.P., Certificazioni di Prodotto, ISO 22005).

REFERENZE

- Air Liquide Italia Service Srl
- Centrale del Latte di Roma Spa
- Centrale del Latte di Torino & C. Spa
- Compass Group Italia Spa
- Parmalat Spa
- Pellegrini Spa
- Rivoira Srl
- Sambonet Paderno Industrie Spa
- Solvay Chimica Italia Spa

DOCUMENTAZIONE DI APPROFONDIMENTO E FORMAZIONE

- Certiquality – Linea guida di correlazione fra gli Standard IFS, BRC, ISO 22000 e ISO 9001.
- Certiquality e SSICA, con il patrocinio di Assoittica Italia – Linea guida per l'applicazione della norma UNI EN ISO 22000:2005 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare di prodotti ittici.

