



Certificazione ISO 22000 Sicurezza Alimentare, contenuti principali

I **punti chiave** fondamentali:

- la **comunicazione interattiva**, tra l'azienda interessata e i diversi attori a monte e a valle della catena di fornitura;
- il **sistema di gestione aziendale**;
- il **controllo di processo**;
- la **metodologia HACCP**, applicata secondo quanto previsto dal documento FAO/OMS *Codex Alimentarius*, con particolare attenzione rivolta all'analisi dei pericoli che diventa lo strumento guida per la politica di sicurezza alimentare aziendale;
- la **gestione dei pericoli per la sicurezza igienica tramite misure di controllo operative**.

I **punti di forza** della norma sono:

- **obiettivo chiaro e concreto** del modello gestionale: **sicurezza alimentare** e non qualità in senso lato;
- **compatibilità e integrabilità completa con la norma UNI EN ISO 9001: 2008** ed altri modelli gestionali simili (UNI EN ISO 14001 etc.);
- **integrazione del metodo HACCP** e dei principi del *Codex Alimentarius* all'interno del modello gestionale;
- **soddisfazione di tutte le parti interessate**: autorità preposte al controllo dei requisiti di legge, consumatori, partner commerciali, altre aziende alimentari

Che cos'è l'ISO 22000?

La **ISO 22000 "Food safety management systems- Requirements"** è uno **standard volontario** per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare. È stata concepita per essere compatibile e armonizzata con le altre norme internazionali per i sistemi di gestione, per esempio come già detto l'ISO 9001. Si tratta quindi di una norma che può essere integrata con i sistemi e i processi già esistenti.

La norma ISO 22000 è applicabile a tutte le aziende che operano in forma diretta o indiretta lungo tutta la filiera agroalimentare, inclusi i produttori di packaging o detersivi, le imprese di pulizia, le società di disinfestazione, le lavanderie industriali, fornitori di servizi, etc.

Questa norma consente alle imprese del settore di valutare e dimostrare la conformità dei prodotti in termini di sicurezza alimentare e di garantire un controllo efficace dei fattori di rischio.

Lo standard garantisce la sicurezza agroalimentare "dal campo alla tavola" sulla base di elementi fondamentali riconosciuti a livello internazionale da tutti gli operatori del settore:

Obiettivi e Vantaggi

Con la certificazione ISO 22000 le aziende hanno la possibilità 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**



alimentare pianificare, attuare, rendere operativo, mantenere e aggiornare un sistema per la gestione della sicurezza alimentare
assicurare la conformità ai requisiti di legislativi applicabili per la sicurezza alimentare
valutare e definire i requisiti del cliente e dimostrarne la conformità al fine di aumentarne la soddisfazione
commerciali organizzare e dare uno scopo alla sicurezza alimentare attraverso la comunicazione con i propri partner
ottimizzare le risorse lungo la filiera

- il tutto si basa su dei prerequisiti: adozione degli schemi di Good Manufacturing Practice, Good Hygiene Practice, Good Agricultural Practice, Principi HACCP e delle procedure di manutenzione per attrezzature ed edifici e di disinfestazione evitando appesantimenti di carattere burocratico.

I vantaggi della certificazione ISO 22000 perciò sono molteplici, ma il principale è rappresentato dai miglioramenti tangibili e dimostrabili nelle performance in ambito di sicurezza agroalimentare e da maggiori livelli di garanzia del rispetto della conformità legislativa, comprendere e identificare i rischi effettivi ai quali sono potenzialmente esposti sia l'azienda sia i consumatori. Implementare strumenti finalizzati a misurare, monitorare e ottimizzare in modo efficace tutte le performance relative alla sicurezza agroalimentare. Rispettare in modo ottimale i vincoli imposti dalla legislazione e i requisiti aziendali.

Si tratta anche di un elemento particolarmente importante per dimostrare l'impegno di un'azienda nei confronti della sicurezza alimentare nel pieno rispetto dei requisiti di Corporate Governance, Responsabilità Sociale d'Impresa e Bilancio di Sostenibilità.

Lo sviluppo, l'implementazione e la certificazione secondo la norma ISO 22000 costituiscono un percorso in evoluzione che permette all'azienda di operare secondo una logica di miglioramento continuo. Le verifiche effettuate da una terza parte indipendente sono un elemento fondamentale di questo processo