



Best Practices



Qualità dei Prodotti



Sicurezza Alimentare

**Lo Schema di Certificazione GMP+ definisce i requisiti sulla sicurezza dei mangimi e sulla gestione responsabile dei mangimi lungo tutta la filiera con particolare attenzione alla prevenzione di contaminazioni da salmonella degli animali.**

La Certificazione GMP+ si rivolge alle aziende che producono, trasportano e commercializzano i mangimi, a garanzia dell'uso corretto di additivi e prodotti per la medicina veterinaria. Inoltre, l'implementazione dello standard prevede, attraverso attenti controlli sul prodotto, di assicurare l'assenza di sostanze non desiderate quali metalli pesanti, pesticidi e aflatossine.

Lo Schema GMP+ nasce in Olanda nel 1992 come un regime nazionale in risposta a vari incidenti più o meno gravi che comportavano la contaminazione delle materie prime per mangimi. Nel 2013 diventa uno standard internazionale suddiviso in due schemi: GMP+FSA e GMP+FRA (Feed Safety Assurance e Feed Responsibility Assurance).

Attraverso l'implementazione di questi standard, le aziende possono dimostrare la conformità a tutti i requisiti e condizioni di qualità che assicurino la sicurezza sulla produzione, la gestione e il trattamento dei mangimi lungo tutta la filiera. La certificazione è facilmente integrabile con altri standard internazionali come la ISO 9001 e sistemi di controllo come l'HACCP.

Nello specifico, i punti salienti dello standard GMP+ prevedono:

- L'adozione di un sistema di autocontrollo HACCP;
- L'implementazione di un sistema di controllo della produzione, della tracciabilità e della movimentazione dei prodotti, in conformità alla normativa cogente e volontaria;
- L'adozione di un sistema di gestione documentato, conforme ad uno standard internazionale, riconosciuto globalmente.

I vantaggi offerti alle aziende che decidono di adottare lo standard e certificarsi GMP+ sono molteplici, tra cui:

- L'implementazione di uno strumento efficace e conforme ai requisiti normativi per far fronte alle richieste dei maggiori gruppi distributivi europei in materia di sicurezza, qualità e conformità alla legislazione alimentare;
- La maggiore efficacia nell'utilizzo delle risorse, in termini di scarti e di richiami di prodotto, oltre che nella minore necessità di audit da parte dei clienti;
- La riduzione dei rischi in termini di responsabilità;
- Il miglioramento della reputazione commerciale comunicando il proprio impegno sulla sicurezza e qualità dei mangimi grazie ad una certificazione riconosciuta internazionalmente.

## Servizi Correlati

### Etichettatura Carni Bovine e di Pollame

L'etichettatura delle carni, in accordo al Regolamento CE 1760/2000, garantisce la tracciabilità e la trasparenza delle informazioni ai consumatori e a tutta la catena produttiva e distributiva, attraverso la registrazione dei capi e l'etichettatura del prodotto alimentare.

### 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 Sistema di Gestione della Rintracciabilità - ISO 22005

La norma ISO 22005 è lo standard internazionale volontario per la Certificazione dei Sistemi di Gestione della Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, utile a garantire la sicurezza delle informazioni relative ai prodotti, per poter risalire in qualsiasi momento alla localizzazione e provenienza degli stessi.

**Kiwa Italia**

via Cadriano 23, 40057  
Granarolo dell'E. (BO)

Mail - [info@kiwacermet.it](mailto:info@kiwacermet.it)

Tel - +39.051.4593.111

Fax - +39.051.763.382

  
**kiwa**  
[www.kiwa.it](http://www.kiwa.it)