

Certificazione Food Defense nella filiera della Ristorazione Collettiva - FDRC



La Certificazione in accordo allo Standard FDRC per la Food Defense si applica nell'ambito della Ristorazione Pubblica e consente alle organizzazioni di implementare un piano dedicato di food defense.

La Certificazione in accordo allo Standard FDRC si rivolge a tutte le organizzazioni che operano nel settore della ristorazione pubblica e che quindi si occupano della preparazione e della consegna su larga scala di pasti: dalle mense aziendali alle scuole, dagli ospedali ai servizi di ristorazione a domicilio.

Scopo del Disciplinare Tecnico FDRC, è quello di specificare i requisiti necessari per definire un Piano di Gestione della Food Defense, ovvero un piano per la gestione del rischio di adulterazioni intenzionali a carico dei prodotti alimentari somministrati, venduti e distribuiti dalle Imprese che operano nella filiera della Ristorazione Pubblica

Il Disciplinare Tecnico FDRC si applica all'interno del sistema gestionale, produttivo, logistico e distributivo delle Organizzazioni che operano a vario titolo, diretto e indiretto ed anche in outsourcing, nella filiera della Ristorazione Pubblica che si intende comprensiva sia della Ristorazione Collettiva che della Ristorazione Commerciale

La finalità del Piano di Food Defense è quella di ridurre significativamente la possibilità che personale interno o esterno all'Organizzazione, possa commettere atti di adulterazione intenzionale sui prodotti alimentari compromettendo la salute dei consumatori e la reputazione delle Imprese.



Tra i benefici per le organizzazioni operanti in questo settore, derivanti dalla certificazione in accordo allo standard FDRC per la Food Defense, ricordiamo:

La possibilità di adottare l'unico standard esistente per il controllo dei rischi legati alla food defense nelle filiere della ristorazione collettiva;

La flessibilità dello standard, ovvero la possibilità di applicazione a tutte le organizzazioni della filiera, supportando così l'impegno comune nell'affrontare i rischi per la food defense;

La dimostrazione dell'impegno di un'organizzazione verso la sicurezza del consumatore, leva competitiva e comunicativa verso il mercato e il consumatore finale. Le imprese certificate potranno infatti utilizzare il Marchio FDRC® per comunicare che l'azienda ha implementato soluzioni all'avanguardia in grado di garantire elevati standard di sicurezza ai propri consumatori.

Lo Standard FDRC è un Disciplinare Tecnico di proprietà di Tecnoalimenti e di Giubilesi & Associati. Kiwa Italia è attualmente l'unico Ente di certificazione autorizzato ad emettere il Certificato in accordo allo schema FDRC per la Food Defense nella Ristorazione Collettiva.