

Certificazione GMP+



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;

Ufficio Commerciale Food, Feed, Farm

Kiwa Italia

food@kiwacermet.it

+39 0514593413



- 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.

Ufficio Commerciale Food, Feed, Farm
Kiwa Italia

food@kiwacermet.it
+39 0514593413

