

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.

La Certificazione del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare è applicabile a tutte le organizzazioni, indipendentemente dalle dimensioni, che sono coinvolte in ogni aspetto della filiera alimentare, tra cui:

- Aziende agricole;
- Mangimifici;
- Allevamenti;
- Aziende agroalimentari;
- Supermercati;
- Rivenditori al dettaglio e all'ingrosso;
- Trasportatori;
- Produttori di packaging e di macchinari alimentari;
- Aziende fornitrici di prodotti per la pulizia e sanificazione;
- Fornitori di servizi.

La norma garantisce la sicurezza alimentare attraverso la comunicazione interattiva tra tutti i soggetti della filiera sia a monte che a valle, un sistema di gestione aziendale di supporto nell'identificare e monitorare i rischi ed il controllo dei processi, oltre che l'attuazione di:

- GMP (Good Manufacturing Practice), GHP (Good Hygiene Practice), GAP (Good Agricultural Practice);
- Programmi e procedure di manutenzione per attrezzature e edifici;

Ufficio Commerciale Food, Feed, Farm

Kiwa Italia

food@kiwacermet.it

+39 0514593413

- Programmi di disinfestazione;
- Metodologia HACCP, con particolare attenzione rivolta all'analisi dei pericoli.

Tra i benefici per le organizzazioni derivanti dalla certificazione in accordo allo standard ISO 22000, ricordiamo:

- La possibilità di adottare uno standard armonizzato e riconosciuto a livello internazionale per il controllo dei rischi legati alla sicurezza alimentare;
- La flessibilità dello standard, che consente di applicarlo a tutte le organizzazioni della filiera alimentare, dalle PMI alle grandi multinazionali, supportando così l'impegno comune nell'affrontare i rischi per la sicurezza alimentare;
- La possibilità di integrazione con altri Sistemi di Gestione certificati in accordo a norme ISO come gli standard ISO 9001 e ISO 14001, oltre alla possibilità di combinare la Certificazione con verifiche di altre norme riconosciute (ISO 22005), riducendo così tempi e costi necessari per le verifiche ispettive da parte della GDO;
- L'esistenza di un quadro normativo per l'impegno della direzione, la comunicazione con fornitori e clienti e il miglioramento continuo del sistema di sicurezza alimentare;
- L'integrazione del manuale di autocontrollo HACCP;
- La dimostrazione dell'impegno di un'organizzazione verso la sicurezza alimentare, leva competitiva e comunicativa verso il mercato e il consumatore finale.