

Iso 22000

Che cos'è:

"Food safety management systems- Requirements" è uno standard volontario per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare.

Gli obiettivi principali questa nuova norma sono: i differenti standard specifici riguardanti la **sicurezza alimentare**, fornire strumento per sviluppare il metodo **HACCP** in tutto il sistema produttivo del settore alimentare.

Lo standard si rivolge a tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare:

aziende agricole, mangimifici, allevamenti, aziende agroalimentari, supermercati, rivenditori al dettaglio e all'ingrosso, aziende di trasporto, produttori di packaging e macchinari alimentari, aziende fornitrici di prodotti per la pulizia e sanificazione, fornitori di servizi.

Punti chiave:

- ✓ 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.

Quali vantaggi:

- ✓ 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: 2004** 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, consumatore, intermediari commerciali, altre aziende alimentari.

