



Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare

CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE STANDARD ISO 22000







Lo **Standard ISO 22000** costituisce una norma volontaria sulla sicurezza alimentare dei prodotti e dei processi e si pone come obiettivo la gestione della catena alimentare, delle informazioni e dei controlli lungo tutta la catena di fornitura.

I requisiti dell'ISO 22000 sono **applicabili a tutti gli operatori della filiera** che vogliono implementare un efficace Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, stimolando la gestione di quei punti della filiera che più frequentemente possono dare origine a problematiche igienico-sanitarie. Lo standard copre tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare, dai produttori primari ai distributori finali, per garantire un'efficiente gestione dei rischi relativi alla sicurezza degli alimenti.

La **certificazione ISO 22000** rappresenta il riconoscimento ufficiale ed oggettivo degli sforzi fatti per il miglioramento continuo degli standard di qualità e sicurezza in tutte le fasi del processo di produzione, dalla selezione delle materie prime ai controlli sul prodotto finito.

Il **Sistema certificato di Gestione della Sicurezza Alimentare** permette alle aziende di standardizzare e razionalizzare i processi, fornendo gli strumenti per analizzare e gestire sistematicamente qualsiasi tipologia di rischio, attraverso l'individuazione delle criticità, la valutazione dei pericoli, l'identificazione e la verifica delle misure utili a prevenire, eliminare o ridurre i rischi. Un prodotto alimentare sicuro e con le caratteristiche qualitative attese dai consumatori è sempre il risultato di una serie di processi e controlli rigorosi.

La norma, che raccorda i principi dell'HACCP ai pre-requisiti delle "buone pratiche", si basa su alcuni elementi ritenuti fondamentali per assicurare la sicurezza lungo tutta la filiera alimentare, sino al punto finale di consumo:

-  **comunicazione interattiva** con tutte le parti interessate, compresa l'autorità di controllo;
-  **sistema di gestione;**
-  **controllo di processo;**
-  principi dell'**HACCP** applicati secondo quanto previsto dal Codex Alimentarius;
-  programmi dei **pre-requisiti**, quali le GMP (Good Manufacturing Practices),
-  il **monitoraggio** degli infestanti e le procedure di pulizia e disinfezione.

I PLUS di G&A per la certificazione ISO 22000

G&A supporta le imprese nell'approcciare questo percorso di certificazione attraverso il quale il sistema aziendale deve essere in grado di valutare tutti i pericoli che possono manifestarsi lungo la filiera alimentare, tenendo in considerazione i processi che la caratterizzano, gli ambienti in cui essi si svolgono e tutti i componenti del sistema produttivo alimentare.

G&A affianca l'azienda nel percorso di **integrazione** e **armonizzazione** del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare compatibilmente con altri modelli gestionali standardizzati e con i diversi schemi basati su norme nazionali (in particolare l'HACCP), permettendo alle organizzazioni di implementare sistemi integrati di qualità, ambiente e sicurezza alimentare.