

PANORAMICA

Le norme per la certificazione del settore agroalimentare definiscono i requisiti per la progettazione e l'applicazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare in ogni azienda della filiera. Dal momento che i pericoli per la salute umana derivanti dal consumo di alimenti possono essere introdotti ad ogni livello, è indispensabile il controllo di ogni stadio. Le norme confermano la validità dei principi del Codex Alimentarius per lo sviluppo del sistema HACCP e creano un elemento di congiunzione tra i sistemi di gestione della qualità implementati in accordo alla ISO 9001 e i sistemi di autocontrollo aziendale sviluppati ai sensi regolamento comunitario Reg. 852/04 (HACCP).

I principali schemi di certificazione sono i seguenti:

BRC (British Retail Consortium Global): progettato dai più importanti nomi della GDO inglese per verificare le metodiche di lavorazione ed i criteri igienici dei propri fornitori a fronte di principi comuni.

IFS (International Food Standard): lo standard IFS è uno strumento operativo per qualificare i propri fornitori secondo requisiti di qualità, sicurezza e conformità alla normativa sui prodotti alimentari. Lo standard è accettato dalla GDO Tedesca e Francese.

GlobalGAP: il protocollo Global GAP definisce le buone pratiche agricole applicabili ad aziende agricole, coltivazioni e prodotti della terra, allevamenti.

ISO 22005: è finalizzata alla certificazione di alimenti e mangimi e si applica sia alla filiera agroalimentare, sia alla singola organizzazione/singolo sito di produzione

Certificazione di prodotto: utilizza come riferimento documenti normativi, quali norme UNI o ISO o, in mancanza di queste, Specificazioni Tecniche di Prodotto.

A CHI SI RIVOLGE

Le norme di tale settore sono applicabili (secondo il tipo di standard) alle organizzazioni direttamente o indirettamente coinvolte nella filiera agroalimentare: produttori di mangimi, produttori primari, industrie di prima e seconda trasformazione, operatori del trasporto e della logistica, distributori, produttori di attrezzature e impianti per l'industria alimentare, di materiale per il confezionamento, di prodotti per la detergenza e la disinfezione.

ITER

Lo sviluppo del progetto di gestione organizzativa comprende il sistema HACCP, il Sistema di Qualità, la sicurezza della sede ed il controllo delle attività (processi).

L'attività consulenziale si articola, generalmente, nelle seguenti fasi:

- audit preliminare;
- elaborazione dell'analisi dei rischi e l'individuazione dei CCP;
- individuazione e verifica del rispetto dei requisiti cogenti e dei clienti;
- individuazione dei processi aziendali e loro interazioni;
- progettazione del sistema e redazione delle procedure e delle istruzioni di controllo;
- formazione specifica, sensibilizzazione del personale e ausilio nell'applicazione della documentazione;
- conduzione delle Verifiche Ispettive Interne;
- gestione del rapporto con l'ente di certificazione.

Contrattualmente garantiamo:

- monitoraggio continuo sul progetto;
- correzione delle non conformità documentali rilevate dall'ente di certificazione;
- conformità agli standard definiti.

VANTAGGI

Con la certificazione del settore agroalimentare le aziende hanno la possibilità di:

- pianificare, attuare, rendere operativo, mantenere e aggiornare un sistema per la gestione della sicurezza alimentare focalizzato ad ottenere prodotti che, secondo l'uso previsto, siano sicuri per il consumatore;
- assicurare la conformità ai requisiti di legge applicabili per la sicurezza alimentare;
- valutare e definire i requisiti del cliente al fine di aumentare la soddisfazione del cliente;
- organizzare e finalizzare verso la sicurezza alimentare la comunicazione con i propri partner commerciali;
- ottimizzare le risorse interne e lungo la filiera;
- comunicare efficacemente gli aspetti della qualità alimentare ai fornitori, ai clienti e alle pertinenti parti interessate della filiera alimentare;
- Le norme possono essere applicate in maniera indipendente, congiunta o in combinazione con altri sistemi di gestione (es. ISO 9001).