



SISTEMA DI GESTIONE SICUREZZA ALIMENTARE CONFORME ALLA UNI EN ISO 22000

WHAT

La norma UNI EN ISO 22000 nasce dall'esigenza di garantire la sicurezza della filiera alimentare, definendo i requisiti per l'implementazione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare (SGSA). Questa norma mira a valutare in ogni fase della produzione i possibili pericoli che possono influenzare la sicurezza degli alimenti, attuando misure preventive, senza concentrare l'attività di controllo solo sul prodotto finito. In altri termini questo controllo si prefigge di monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione dell'alimento. Lo scopo è quello di consentire a un'organizzazione direttamente o indirettamente coinvolta nella filiera alimentare di:

- pianificare, attuare, rendere operativo, mantenere e aggiornare un SGSA per fornire prodotti e servizi sicuri, in conformità al loro utilizzo previsto;
- dimostrare la conformità ai requisiti legislativi e regolamentari applicabili per la sicurezza alimentare;
- esaminare e valutare i requisiti per la sicurezza alimentare reciprocamente concordati con il cliente e dimostrare la conformità ad essi;
- comunicare efficacemente le questioni di sicurezza alimentare alle parti interessate all'interno della filiera alimentare;
- assicurare che l'organizzazione sia conforme alla propria politica per la sicurezza alimentare dichiarata;
- dimostrare tale conformità alle parti interessate;
- g) perseguire la certificazione o la registrazione del proprio SGSA tramite un'organizzazione esterna, oppure emettere un'auto-valutazione o un'auto-dichiarazione di conformità alla norma ISO 22000

WHY

L'adozione del sistema di gestione certificato è una scelta volontaria. L'organizzazione che si avvale di questa scelta fornirà all'esterno un obiettivo chiaro e concreto del modello gestionale: "sicurezza alimentare e non qualità in senso lato". Il sistema di gestione ISO 22000 è compatibile con altri modelli gestionali e riesce a soddisfare tutte le parti interessate: autorità preposte al controllo dei requisiti di legge, consumatore, intermediari commerciali, altre aziende alimentari.

HOW

La *ElleRomano* effettua un sopralluogo degli ambienti di lavoro; durante questa fase, analizza, pertanto, tutti quelli che possono essere i rischi legati a differenti fonti di pericolo, in considerazione degli ambienti, delle persone, di eventuali sostanze chimiche e dei rischi legati all'effettiva preparazione e somministrazione degli alimenti. Vengono poi determinate le misure per tenere sotto controllo quelle che sono le fasi critiche della lavorazione. In secondo momento *ElleRomano* determina la necessità o meno di effettuare delle analisi periodiche, che potranno essere eseguite sulle attrezzature di lavoro, sulle materie prime o sugli alimenti preparati. Vi sarà poi una valutazione globale a seguito dell'analisi delle modalità di lavoro, di stoccaggio delle materie prime o di eventuali materie lavorate, sulla preparazione, sulla somministrazione, a seguito delle quali verranno poi elaborate delle procedure per tenere sotto controllo tutte le fasi critiche della lavorazione. L'azienda che si avvale della consulenza *ElleRomano* avrà continua assistenza nella redazione e la revisione di:

- procedure gestionali del SGSA
- modulistica correlata
- manuale del SGSA

*"Non c'è nulla di immutabile,
tranne l'esigenza di cambiare"*
Eraclito

