



ISO 22000

Sistemi di gestione della sicurezza agroalimentare

ISO 22000 è una norma fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare. Questa norma consente a tutte le aziende coinvolte in modo diretto o indiretto nella filiera di identificare con precisione i rischi cui sono esposte e di gestirli in modo efficace.

Le imprese del settore agroalimentare sono soggette a pressioni sempre crescenti, sia dal punto di vista legislativo, sia in seguito alle legittime richieste di sicurezza e garanzia che provengono dai clienti e dai consumatori. In questo scenario l'impegno delle aziende verso una gestione attenta dei rischi diventa un importante vantaggio competitivo.

La certificazione secondo la norma ISO 22000 permette di superare l'approccio retroattivo del controllo qualità con un approccio preventivo.

Che cos'è l'ISO 22000?

La norma ISO 22000 è stata concepita per essere compatibile e armonizzata con le altre norme internazionali per i sistemi di gestione, come l'ISO 9001. Si tratta quindi di una norma che può essere integrata con i sistemi e i processi già esistenti.

La norma ISO 22000 è applicabile a tutte le aziende che operano in forma diretta o indiretta lungo tutta la filiera agroalimentare, inclusi i produttori di packaging o detergenti, le imprese di pulizia, le società di disinfestazione, le lavanderie industriali, ecc.

Questa norma consente alle imprese del settore di valutare e dimostrare la conformità dei prodotti in termini di sicurezza alimentare e di garantire un controllo efficace dei fattori di rischio.

Lo standard garantisce la sicurezza agroalimentare "dal campo alla tavola" sulla base di elementi fondamentali riconosciuti a livello internazionale da tutti gli operatori del settore:

- **Comunicazione interattiva:** elemento innovativo e fondamentale che definisce un flusso di informazioni strutturate sia verso l'interno che verso l'esterno dell'azienda, per garantire un controllo efficace dei fattori di rischio.
- **Gestione di sistema:** permette il controllo di tutte le interazioni tra gli elementi che costituiscono il sistema, per garantire l'efficienza e l'efficacia del sistema stesso.
- **Prerequisiti:** adozione degli schemi di Good Manufacturing Practice, Good Hygiene Practice, Good Agricultural Practice, delle procedure di manutenzione per attrezzature ed edifici e di disinfestazione.
- **Principi HACCP:** metodologia di base per la pianificazione di processi produttivi sicuri e adatti a ogni singola azienda, senza appesantimenti di carattere burocratico.

I vantaggi della certificazione ISO 22000.

I vantaggi della certificazione ISO 22000 sono molteplici. Il principale è rappresentato dai miglioramenti tangibili e dimostrabili nelle performance in ambito di sicurezza agroalimentare e da maggiori livelli di garanzia del rispetto della conformità legislativa.

La norma ISO 22000 consente alle aziende di:

- implementare e rendere operativo un sistema di gestione della sicurezza agroalimentare all'interno di un quadro di riferimento chiaramente definito e sufficientemente flessibile da soddisfare le specifiche esigenze correlate al business dell'azienda;
- comprendere e identificare i rischi effettivi ai quali sono potenzialmente esposti sia l'azienda che i consumatori;
- implementare strumenti finalizzati a misurare, monitorare e ottimizzare in modo efficace tutte le performance relative alla sicurezza agroalimentare;
- rispettare in modo ottimale i vincoli imposti dalla legislazione e i requisiti aziendali.

La certificazione secondo la norma ISO 22000 fornisce efficaci strumenti per comunicare con gli stakeholder e interagire con tutte le altre parti interessate. Si tratta di un elemento particolarmente importante per dimostrare l'impegno di un'azienda nei confronti della sicurezza alimentare nel pieno rispetto dei requisiti di Corporate Governance, Responsabilità Sociale d'Impresa e Bilancio di Sostenibilità.

Come prepararsi per la certificazione?

Il processo descritto nella norma ISO 22000 prevede i seguenti passaggi:

- identificazione, valutazione e controllo dei rischi agroalimentari che potrebbero verificarsi, allo scopo di non esporre la salute dei consumatori a pericoli diretti o indiretti;

- comunicazione lungo la filiera agroalimentare delle informazioni relative ai problemi di sicurezza connessi al prodotto;
- comunicazione a tutta l'organizzazione coinvolta delle informazioni sullo sviluppo, implementazione e aggiornamento del sistema di gestione della sicurezza agroalimentare;
- valutazione periodica e aggiornamento del sistema di gestione della sicurezza agroalimentare in relazione alle attività dell'azienda e alle informazioni più recenti riguardo i pericoli per la stessa.

Lo sviluppo, l'implementazione e la certificazione secondo la norma ISO 22000 costituiscono un percorso in evoluzione che permette all'azienda di operare secondo una logica di miglioramento continuo. Le verifiche effettuate da una terza parte indipendente sono un elemento fondamentale di questo processo.

Risk Based Certification™ – una metodologia su misura per le esigenze dell'azienda.

La metodologia Risk Based Certification™ è l'esclusivo approccio DNV per la certificazione dei sistemi di gestione. Per mantenere il controllo sui potenziali rischi che possono minacciare il business della aziende è fondamentale conoscere in quali aree sia opportuno concentrare l'attenzione al miglioramento.

Con questa metodologia, DNV verifica tutti i processi critici consentendo così di ottenere il massimo ritorno dalla fase di auditing per migliorare e ottimizzare i processi aziendali. Inoltre DNV adatta la certificazione alle esigenze delle imprese in modo da valutare i rischi specifici del business e analizzare le performance nelle aree più strategiche.

L'approccio Risk Based Certification aiuta così le aziende a individuare le aree di intervento e a verificare la conformità agli standard.

DNV è in grado di certificare i processi dell'intera filiera alimentare, dal campo alla tavola.