

CIRCOLARE INFORMATIVA **SICUREZZA ALIMENTARE** -02/04/2006 -

**A TUTTI I CLIENTI
INTERESSATI**

Nasce la norma per la sicurezza alimentare
ISO 22000

Lo scorso settembre è nata finalmente la norma Iso 22000, la prima norma volontaria che affronta in modo organico la materia SICUREZZA ALIMENTARE includendo sia la prevenzione del rischio sia la gestione delle situazioni problematiche.

Si tratta di uno standard internazionale che contempla le prescrizioni normative del Codex Alimentarius con le esperienze maturate in oltre vent'anni di applicazione del sistema HACCP.

Precisamente, la norma ISO 22000 consente alle organizzazioni di documentare e certificare l'applicazione dei requisiti che attengono alle buone prassi di lavorazione, del sistema HACCP e delle normative cogenti.

A breve è attesa la traduzione della norma in lingua italiana da parte dell'UNI (Ente nazionale di Unificazione).

La ISO 22000 è compatibile con le norme della serie ISO 9000 per i sistemi di gestione qualità e quindi bene si innesta in realtà organizzative che già hanno affrontato il percorso qualità.

La RES srl, con la divisione certire è in grado di offrire i seguenti servizi a supporto della creazione di un sistema conforme alla normativa ISO 22000.

I vantaggi che si possono conseguire nell'adozione di questo standard internazionale sono:

- ✓ **Migliorare** l'immagine dell'impresa a livello internazionale oltre che nazionale
- ✓ **Ridurre** il numero di verifiche ispettive da parte dei clienti;
- ✓ **Inserirsi** in nuovi mercati (distribuzione organizzata, esportazione, etc.);
- ✓ **Migliorare** il rapporto con le autorità di controllo, i fornitori e i clienti;
- ✓ **Aumentare l'efficienza** nella gestione delle emergenze.

La divisione certires della nostra società, è in grado di supportare l'organizzazione nelle seguenti attività:

- ✓ **analisi iniziale dei pericoli per la sicurezza alimentare** dell'organizzazione;
- ✓ definizione della **politica per la sicurezza alimentare** dell'organizzazione;

- ✓ pianificazione e definizione degli **obiettivi e programmi di miglioramento** per la sicurezza alimentare;
- ✓ definizione delle **procedure** gestionali ed operative del sistema di gestione per la sicurezza alimentare;
- ✓ verifica dell'attuazione delle procedure mediante l'effettuazione di **audit interni**;
- ✓ **preparazione per l'iter** di certificazione;
- ✓ Al termine del processo di verifica l'Ente di certificazione provvede al **rilascio del certificato di conformità** alla norma.

Per la RES

Dott. Riccardo Calderini