

Certificazione ISO 22000

Sicurezza Alimentare

La **certificazione ISO 22000** è la norma che definisce i requisiti dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, strumento efficace per organizzare gli adempimenti e prevenire i pericoli per la salute dei consumatori, dovuti al consumo di alimenti non salubri.

La norma alimentare Food Safety Management Systems (**SGSA**) fornisce una solida base per tutte le certificazioni di gestione per la sicurezza alimentare ed è riconosciuta a livello internazionale.

Applicabile a qualsiasi organizzazione delle seguenti: produttori di alimenti, mangimi, industrie di trasformazione, operatori della logistica, distributori, produttori di attrezzature e impianti per l'industria alimentare, materiale per il confezionamento, prodotti per la sanificazione, disinfezione e molti altri.

La **consulenza per la certificazione ISO 22000** ha la finalità di implementare un sistema di gestione alimentare permettendoti di prevenire possibili allerte, adottando i principi del miglioramento continuo.

Affidati ai nostri servizi di consulenza ISO 22000 per migliorare i tuoi processi ed assicurare la sicurezza degli alimenti immessi sul mercato o dei servizi erogati.

Contattaci oggi per scoprire come possiamo supportarti nel raggiungimento di questo obiettivo che sarà utile per distinguerti dai competitor ed afferrarti sui mercati.

Ottieni la certificazione del sistema di gestione per la sicurezza alimentare ISO 22000

Prenota una call gratuita con un nostro consulente ISO 22000.



- Consulenza per la Certificazione ISO 22000: benefici e vantaggi nell'ottenerla
- L'adozione di dello standard ISO 22000, benché non riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI) ti permetterà di creare una cultura per la qualità e per la sicurezza alimentare, oltre che i seguenti benefici:
- Definire il contesto, le aspettative delle parti interessate, ed i rischi strategici organizzativi della tua organizzazione;
- Definire i prerequisiti per la sicurezza alimentare;
- Adottare i principi del sistema HACCP, secondo il Codex Alimentarius, che permetteranno di prevenire i pericoli biologici, chimici e fisici potenzialmente pericolosi per la salute del consumatore;
- Implementazione di strumenti per misurare, ottimizzare e monitorare efficacemente tutte le performance legate alla sicurezza agroalimentare;
- Riduzione al minimo del tempo di indagine su un'eventuale violazione della sicurezza alimentare;
- Comunicazione interattiva con flusso di informazioni verso l'interno e l'esterno dell'azienda per un controllo più efficace dei fattori di rischio;
- Miglioramento della competenza delle risorse umane impiegate;
- Diminuire sprechi e criticità adottando principi del miglioramento continuo;
- Diminuire le attività di verifica da parte degli organi competenti;
- Proteggere i propri investimenti grazie all'adozione di un modello organizzativo gestionale;

- Conformità ai requisiti obbligatori totale;
- Essere presenti nell'elenco delle aziende in possesso del riconoscimento ISO 22000 certificazione;
- Adottare la medesima struttura che ne faciliterà l'implementazione integrata delle norme **ISO 9001**, qualità, **ISO 14001**, ambiente, **ISO 45001** salute e sicurezza sul lavoro;
- Gettare le basi per raggiungere la **certificazione FSSC 22000**.

In conclusione, ottenere la certificazione alimentare ISO 22000 apporterà numerosi vantaggi alla tua azienda. Richiederci una consulenza sarà la chiave per il tuo successo imprenditoriale e per una gestione più efficiente ed efficace delle risorse aziendali, assicurando la salute dei tuoi consumatori.

Consulenza Certificazione ISO 22008:2018 Requisiti e punti chiave del SGSA

I **requisiti della UNI EN ISO 22000:2018** si suddividono in due importanti blocchi. Il primo è quello derivante dal **sistema HACCP**, ed il secondo è quello, comune a tutte le norme HLS, inerente al miglioramento continuo. Facilitandone l'integrazione.

Il processo PDCA, per il miglioramento continuo viene così suddiviso:

- Plan: Punti 4 (Contesto dell'organizzazione), 5 (Leadership), 6 (Pianificazione) e 7 (Supporto);
- Do: Punto 8 (Attività operative);
- Check: Punto 9 (Misurazione e valutazione);
- Act: Punto 10 (Miglioramento).

La conformità ai requisiti alimentari invece richiede:

- Comunicazione interattiva, ovvero garantendo un flusso di informazioni strutturate sia verso l'interno sia verso l'esterno della tua azienda, per garantire un controllo efficace dei sistemi di gestione di rischio;
- Adozione dei programmi dei prerequisiti (PRP), progettazione delle strutture, flussi, servizi ed utilities, fornitori e materiali acquistati, igiene, formazione, sanificazioni, tracciabilità, gestione delle emergenze, manutenzione attrezzature ed edifici,

disinfestazione, prevenzione delle contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche, etichettatura, formazione, igiene, food defense;

- Adozione del sistema HACCP (Hazard analysis and critical control points) per la prevenzione e gestione dei pericoli alimentari durante i processi, necessari per rilasciare sul mercato alimenti sicuri o erogare servizi al loro supporto.

Una volta ottenuto il certificato ISO 22000, rilasciato da un organismo accreditato a seguito di un audit di valutazione periodico, la tua azienda sarà presente nelle banche dati Accredia, nell'elenco delle aziende certificate 22000.

I tempi di ottenimento della certificazione sono influenzati dalla tipologia, grandezza, e complessità della tua organizzazione, dai processi, risorse impiegate, beni e servizi erogati.

Le tempistiche necessarie per poter procedere con l'audit 22000 variano tra i 3 ed i 6 mesi.

Il certificato avrà una validità triennale, salvo superamento della valutazione annuale da parte dell'organismo di certificazione.

Consulenza ISO 22000: i nostri servizi

Abbiamo oltre dieci anni di esperienza nei Sistemi di Gestione e negli Standard di Certificazione alimentare, e possiamo fornirti servizi mirati di **consulenza ISO 22000** per la tua organizzazione.

Durante l'erogazione dei servizi per raggiungere la certificazione 22000 ci occuperemo di:

- Identificare il contesto aziendale, lo scopo e l'ambito del sistema di gestione alimentare in cui opera l'organizzazione;
- Effettuare una mappatura dei processi, analisi dei rischi e delle opportunità nel contesto aziendale;

- Monitorare le azioni per mitigare i rischi e raggiungere gli obiettivi da parte delle figure coinvolte;
- Effettuare una verifica iniziale per verificare se i requisiti legali applicabili sono soddisfatti adottando azioni correttive in caso di deviazioni;
- Definire le responsabilità e i doveri di tutte le figure coinvolte;
- Formare tutte le risorse umane della tua organizzazione secondo mansioni;
- Analizzare i rischi HACCP, predisponendo la validazione dei processi;
- Implementare il sistema di gestione documentato;
- Facilitare la comunicazione con i responsabili dei laboratori di analisi, delle società di disinfestazione e delle società di taratura della strumentazione;
- Assistere la tua organizzazione nella preparazione e verifica delle informazioni documentate relative a fornitori, manutenzione, servizi igienico-sanitari, istruzione, allergeni, non conformità alla gestione, chiamata a riscatto, controlli dei processi di emergenza e altre questioni;
- Realizzare un piano per gli audit interni, audit presso fornitori e il riesame della direzione;
- Assisterti nelle verifiche con l'ente di certificazione accreditato per effettuare l'audit e risolvere eventuali scostamenti. Primo e secondo stadio, nella fase di rilascio, e nelle verifiche di rinnovo;
- Fornirti consulenza durante tutto il piano di certificazione, le verifiche annuali e il rinnovo triennale.

Contattandoci, riceverai tutte le informazioni che ti necessitano sulla consulenza per la Certificazione ISO 22000 costo, iter e tempi di ottenimento.

Richiedi la tua Consulenza per le **Certificazioni ISO 22000!**