

ISO 22000



CHE COS'È

Lo standard **ISO 22000 "Food safety management systems- Requirements"** è lo **standard internazionale volontario** per la certificazione di **Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA)**

La norma ISO 22000 è stata concepita per essere compatibile e armonizzata con le altre norme internazionali sui sistemi di gestione, come la ISO 9001. Essa può quindi essere integrata con i sistemi e i processi di gestione già esistenti.

L'ISO 22000 costituisce il **corpo di norme specificatamente dedicate** alla predisposizione e certificazione di sistemi di gestione della sicurezza alimentare nel settore dei **materiali a contatto con alimenti/food packaging**

PUNTI CHIAVE

- la **comunicazione interattiva**, tra l'azienda interessata e i diversi attori a monte e a valle della catena di fornitura;
- il **sistema di gestione aziendale**;
- la **metodologia HACCP**, applicata secondo quanto previsto dalle specifiche tecniche per i settori applicativi;
- la **gestione dei pericoli per la sicurezza igienica tramite specifiche procedure di controllo operative**.

VANTAGGI

- **obiettivo chiaro e concreto** del modello gestionale: **sicurezza alimentare** e non qualità in senso lato;
- **compatibilità e integrabilità completa con** altri modelli gestionali;
- **integrazione del metodo di analisi e gestione dei pericoli nel sistema gestionale**;
- **soddisfazione di tutte le parti interessate**: autorità preposte al controllo dei requisiti di legge, consumatore, intermediari commerciali, altre aziende alimentari.