

## SCHEMA: Certificazione UNI EN ISO 22000:2005

La certificazione ISO 22000 gestisce gli **aspetti di sicurezza alimentare** (food safety management system). Essa è relativamente recente: diffusa a partire dal 10 settembre 2005 è ancora attualmente in fase di “espansione” considerato che la “famiglia” di norme 22000 non è stata ancora pubblicata per intero.

Il corpus prevede:

**ISO 22000:** Sistemi per la gestione per la sicurezza alimentare. Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare. **Costituisce il documento principale della serie.**

**ISO 22001:** Linee guida per l'applicazione della ISO 9001:2000 nell'industria alimentare. Attualmente in fase di studio, sostituirà la ISO 15161:2001.

**ISO 22002:** Sistemi di gestione della qualità. Linee guida per l'applicazione della ISO 9001:2000 per la produzione agricola. **Ancora in fase di elaborazione.**

**ISO TS 22003:** Sistemi per la gestione della sicurezza alimentare – requisiti per l'organizzazione e il funzionamento per gli organi di audit e certificazione. **In fase di elaborazione.**

**ISO TS 22004:** Sistemi per la gestione della sicurezza alimentare - guida rivolta alle organizzazioni per l'implementazione della norma ISO 22000.

**ISO 22005:** Principi generali e requisiti di base per la progettazione e lo sviluppo della tracciabilità nella filiera alimentare e mangimistica. **Verrà elaborata in riferimento alla norma UNI 10939:2001**

La norma vuole essere trasversale, ovvero recepibile da tutti gli attori della filiera alimentare e compatibile con tutte le precedenti normative cogenti e volontarie del settore agroalimentare e con gli standard comunitari.

Ambiti: Agricoltura, industria di trasformazione, aziende di imballaggi, industria semilavorati, trasporto e stoccaggio, produttori di pesticidi, fertilizzanti, prodotti per la pulizia e sanificazione, produttori farmaceutici, aziende di disinfestazione, produttori di impianti, commercio all'ingrosso, dettaglio, ristorazione.

Norme tecniche e standard: sistemi gestione di qualità, ambientale e di sicurezza. Standard GDO. Standard di rintracciabilità. EurepGAP. BRC, IFS. DOP, IGP, etichettatura carni. Biologico. HACCP. Codex alimentarius. Pacchetto igiene.

## PRINCIPI ISPIRATORI:

- Approccio integrato lungo tutta la filiera.
- Politiche igienico sanitarie comuni e obiettivi di sicurezza univoci.
- Unico modello di riferimento.
- Mutuo riconoscimento.

GOAL: ridurre complessità e costi del sistema di sicurezza alimentare.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

- Integra i principi dell' HACCP
- **E' basata sull'ISO 9000**
- Integra programmi di prerequisiti (PRP) come GMP, GAP;GTP;SOP...
- Integra sistemi di gestione aziendale per la sicurezza alimentare
- Non richiede esplicitamente un manuale
- Snellisce le procedure e le registrazioni
- Non prevede esclusioni di requisiti
- **Non ha un approccio per processi ma per controlli**
- Non definisce requisiti relativi a clienti e approvvigionamenti
- Valorizza l'analisi del rischio e la gestione dei pericoli
- Facilita l'adempimento di orientamenti comunitari
- Fornisce strumenti per la misurazione degli obiettivi di sicurezza e del livello di pericolo
- Prescrive pratiche di comunicazione esterna, sia verso il consumatore (etichettatura) che verso le autorità.
- E' applicabile a tutta la filiera ma ogni segmento ha specifiche dedicate
- E' flessibile e tagliabile sulla dimensione e sulle risorse dell'azienda
- Le modalità di stesura e valutazione dell'audit sono esplicitate nella ISO 22003 ma ogni valutatore adotterà una propria metodologia di audit.

## STRUTTURA

La ISO 22000 è strutturata in 8 capitoli, in maniera simile alla ISO 9000 e all'IFS.

1. Scopo
2. Riferimenti normativi
3. Termini e definizioni
4. Sistema di gestione di sicurezza alimentare
5. Responsabilità della direzione
6. Gestione delle risorse
7. **Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri**
8. Validazione verifica e miglioramento

## LE FASI IN DETTAGLIO

**Le prime fasi (1-3)** mirano a:

- identificare con chiarezza il posizionamento dell'azienda all'interno della filiera
- identificare e valutare i pericoli potenziali
- disporre misure di controllo per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza
- disporre punti critici di controllo, ad attivare attività di base per la sicurezza e l'igiene (programmi di prerequisiti o PRP)

Successivamente la **fase 4** mira a stabilire, documentare e mantenere efficace il FSMS (Food safety management system), tenendo controllo di documenti, registrazioni, azioni correttive, ritiro e richiamo del prodotto, conduzioni di ispezioni, gestione di prodotti pericolosi, registrazione di attività di formazione, di non conformità, di attività di taratura, controlli su materie prime, comunicazione interna e esterna.

Per responsabilità della direzione (**fase 5**) si intende l'impegno della direzione

- nella stilazione di una politica della sicurezza (emergenze, blackout, terrorismo, inondazioni, incendi, sabotaggi, incidenti a vettori..) e pianificazione di un SGSA (sistema di gestione della sicurezza alimentare)
- nell'investimento di responsabilità e autorità (nomina di coloro che devono gestire situazioni di problem handling, del ruolo di responsabile del SGSA e disposizione di collaboratori esterni)
- nella gestione della comunicazione con appaltatori, fornitori, utenti/consumatori, autorità.
- Nella gestione della comunicazione interna per la tempestiva informazione di modifiche su prodotti, ingredienti, servizi e attrezzature

**La fase 6** stabilisce le disposizioni per gestire le risorse: ambienti, risorse umane (comprende questioni relative all'etica dei lavoratori), infrastrutture, attrezzature, sistemi IT.

**La fase 7 è considerata il cuore della normativa.** Essa prevede, sintetizzando molto:

- La costituzione di un team per la sicurezza
- Lo studio delle caratteristiche del prodotto
- Lo studio di tutti possibili usi e abusi del prodotto
- Disegno del diagramma di flusso
- Descrizione delle fasi di processo e delle misure di controllo (fin qui i punti della fase 7 costituiscono una fase di studio a 360° in cui ogni possibile buco alla sicurezza è individuato)
- Identificazione dei potenziali pericoli e determinazione del livello accettabile
- Valutazione dei pericoli \*
- Selezione e valutazione delle misure di controllo (qui tutti i possibili problemi sono valutati e vengono filtrati solo quelli su cui è utile e realistico disporre misure di controllo e prevenzione)
- Stilazione del piano HACCP e delle procedure operative
- Validazione della combinazione delle misure di controllo

- Verifica e pianificazione calendario verifiche
- Studio caratteristiche del prodotto (materie prime, ingredienti, imballaggi, analisi microbiologiche, analisi processo produttivo, consegna, stoccaggio, accettazione, esposizione, identificazione vulnerabilità del consumatore, identificazione manipolazioni ragionevoli ed errate del prodotto
- Controllo non conformità
- Definizione procedura ritiri e richiami

\* : Esempio di schema valutazione pericolo:

L= probabilità che il pericolo si verifichi (frequenza: 1 Basso, 2 Medio, 3 Alto)

S= importanza delle conseguenze che possono derivare (gravità: 1 Basso, 2 Medio, 3 Alto)

R= livello di rischio (1-3 basso, 4-6 medio, 7-9 alto)

$$L \times S = R$$

Oppure:

H	M	M	H	VH
M	L	M	M	H
L	VL	L	M	M
V	VL	VL	L	M
L				
	VL	L	M	H

VH: very high

H: high

M: medium

L:low

VL: very low

Nota bene: all'interno della norma non vi sono indicazioni tecniche specifiche per l'applicazione delle PRP o programmi di prerequisiti. Essi vengono solo registrati come capitoli. Questo comporta un orientamento all'elasticità, ovvero: per la ISO ogni PRP può essere confacente purché dimostri di ottenere i risultati di sicurezza previsti dalla norma. Esempio: Le specifiche per le buone pratiche di produzione e igiene, a differenza di altri standard, NON sono specificate ma lasciate alla discrezione dell'organizzazione.

Nella **fase 8** vengono validate le combinazioni delle misure di controllo, controllato il monitoraggio, stabilito il piano di miglioramento e aggiornamento.

**Alcuni LINK UTILI:**

- <http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert>: Rapid Alert è un sistema di allerta per potenziali emergenze nell'alimentare
- <http://www.food.gov.uk>: è il sito della Food Standards Agency
- <http://www.ministerodellasalute.it/alimenti/sicurezza> : sito del Ministero della Salute
- <http://www.codexalimentarius.net> : sito del Codex Alimentarius