



UNI EN ISO 22000: CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

La normativa comunitaria relativa alla garanzia della sicurezza alimentare ha avuto dall'inizio del 2000 una importante evoluzione, avviata con l'emissione del "Libro bianco".

In seguito sono stati definiti diversi dispositivi legislativi che dal 2004 al 2006, con la loro applicazione, porteranno ad una armonizzazione delle normative nazionali a livello CE e contemporaneamente semplificheranno l'intera architettura tecnico-legale di quei Paesi, come l'Italia, che avevano già prodotto ed applicato, negli anni passati, un numero elevatissimo di documenti prescrittivi o di indirizzo.

La **Norma ISO 22000 "Food safety management system -Requirements"** è uno Standard volontario per la Certificazione dei Sistemi di Gestione della Sicurezza in campo alimentare.

Si propone l'armonizzazione dei metodi inerenti la sicurezza degli alimenti e si basa sull'applicazione dell'HACCP.

La Norma ISO **22005:2007** "*Traceability in the feed and food chain - General principles and basic requirements for system design and implementation*", può supportare la sicurezza alimentare ma è uno strumento flessibile, utilizzabile da tutti i soggetti della filiera agro-alimentare per raggiungere anche altri obiettivi, come, ad esempio, determinare l'origine di un prodotto o un ingrediente, facilitarne la verifica di informazioni specifiche, nonché il richiamo o il ritiro dal mercato.

Principi e requisiti della norma

La ISO 22005:2007 stabilisce i principi e i requisiti di base della progettazione e dell'esecuzione di un sistema di rintracciabilità dell'alimento e della filiera alimentare.

Questa norma permette alle organizzazioni del settore di:

- Seguire il flusso dei materiali (alimenti, loro ingredienti e modalità di imballaggio);
- Identificare la documentazione necessaria e la rintracciabilità in ogni fase di produzione;
- Garantire il necessario coordinamento tra gli addetti ai lavori;
- Permettere che ogni parte della filiera sia informata almeno riguardo ai suoi fornitori e ai

suoi fornitori e ai clienti diretti.

Inoltre, un sistema di rintracciabilità può migliorare l'uso e l'affidabilità delle informazioni nonché l'efficacia e il rendimento dell'organizzazione.

Negli ultimi anni i casi di intossicazione alimentare e la "sindrome della mucca pazza", insieme ad altri rischi alimentari, sia nei Paesi sviluppati sia in quelli in via di sviluppo, hanno evidenziato l'esigenza di norme in materia alimentare in grado di proteggere la salute pubblica e ridurre l'effetto sociale ed economico negativo dei fenomeni sopra citati.

Poiché i rischi per la sicurezza alimentare possono coinvolgere la filiera in ogni sua parte, il controllo e la comunicazione durante il processo diventano fattori essenziali.

Un anello debole nella catena può originare un alimento dannoso per la salute, che può divenire un pericolo serio per i consumatori e avere ripercussioni rilevanti per i fornitori.

La sicurezza alimentare è quindi una responsabilità comune di tutti gli attori in causa.

La rintracciabilità permette che un'organizzazione documenti e/o individui un prodotto attraverso le operazioni necessarie alla produzione, all'elaborazione, alla distribuzione e alla manipolazione degli alimenti, dalla fase primaria al consumo.

Essa può quindi facilitare l'identificazione delle cause di non conformità di un prodotto, ponendo così le premesse di un suo sicuro ed efficace ritiro dal mercato.

Oltre alle considerazioni relative alla salute pubblica, la nuova norma presenta ulteriori vantaggi in ambito sociale ed economico.

Nell'industria alimentare, una molteplicità di differenti parametri per la qualità genera livelli di sicurezza inadeguati, confusione sui requisiti, costi incrementati e complicazioni per i fornitori, obbligati a conformarsi a differenti modelli, non sempre perfettamente compatibili.