



PARTNER DI



MS Certification
Accred. No. 110-2

La certificazione per la Sicurezza Alimentare (ISO 22000:2005)

Lo Scenario.

L'ISO Committee TC34 ha concluso i lavori per la pubblicazione della ISO 22000 "Food safety management systems – Requirements", uno standard volontario con l'intento base di armonizzare i differenti schemi HACCP con i differenti standard utilizzati per la verifica della sicurezza igienica. Infatti, la nuova ISO 22000 è stata finalmente pubblicata dall'ISO il 1 settembre 2005.

Il punto di partenza dello standard ISO 22000 è la gestione della "food chain" e delle informazioni e controlli lungo la catena di fornitura.

I requisiti della ISO 22000 sono applicabili a tutti gli operatori della filiera che vogliono implementare un efficace sistema di gestione della sicurezza alimentare andando a stimolare la gestione di quei punti della filiera che più frequentemente possono dare origine a problematiche igienico-sanitarie.

Lo standard è certificabile da un Ente di Terza Parte e, come per la ISO 9001, riguarda ogni singola fase di filiera (per intenderci, non si configura come una certificazione di filiera, ogni elemento certifica la sua parte, come avviene per gli altri standard ISO). Lo standard copre gli attori direttamente (produttori, distributori) e indirettamente interessati (produttori packaging, servizi di pulizia, derattizzazione) alla filiera.

I vantaggi per la Vostra Azienda.

La sicurezza alimentare è una responsabilità che può essere assicurata principalmente attraverso gli sforzi combinati di tutte le figure coinvolte nella filiera agro-alimentare. Dal momento che i pericoli per la salute umana derivanti dal consumo di alimenti possono essere introdotti ad ogni livello della filiera, è indispensabile il controllo di ogni stadio. A questo scopo la norma introduce il fondamentale concetto della comunicazione interattiva tra le diverse figure. La comunicazione lungo la filiera è essenziale per assicurare che tutti i pericoli per la sicurezza alimentare siano identificati ed adeguatamente controllati in ogni fase della filiera.

Questo implica una comunicazione tra le organizzazioni verso monte e verso valle, lungo la filiera.

QMS ITALIA S.r.l. offre il valore di uno specialista di terza parte indipendente, capace di amplificare il valore il Vostro Sistema di Gestione e di fornire la certificazione di conformità allo standard.

Perché scegliere QMS ITALIA S.r.l

QMS ITALIA S.r.l.
Partner ufficiale in Italia di QMSCERT Ltd.
Via B. Cariteo, 59 – 80125 – Napoli – Italia
Tel: +39 081 0117785 - Fax: +39 081 0111509
Website: www.qmsitalia.it Email: amministrazione@qmsitalia.it



PARTNER DI



MS Certification
Accred. No. 110-2

QMS ITALIA S.r.l. mette a disposizione dell'azienda agro-alimentare una serie di servizi che permettono di garantire la Gestione dei propri Sistemi e le specifiche dei Prodotti alimentari certificati.

Tutto questo consente di attestare l'impegno dell'azienda ad aumentare la trasparenza, la sicurezza/igiene e la fiducia del mercato e dei consumatori.

Nell'ambito dell'esperienza che ha potuto acquisire in questi anni nei differenti Paesi in cui opera, QMS ITALIA S.r.l. può soddisfare a 360 ° le differenti esigenze del settore alimentare (tramite specifici accordi di partnership), permettendo alle aziende di avere uno stesso interlocutore per differenti schemi certificativi: dalle classiche Certificazioni di Sistema (HACCP, ISO 22000, Rintracciabilità, Filiera) alle certificazioni di prodotto (BRC, IFS, Globalgap, ecc.).

Gli obiettivi della norma

Lo standard sostanzialmente mira al conseguimento dei seguenti obiettivi:

- **Piena concordanza con i principi HACCP del Codex Alimentarius (7 principi + 12 steps)**
- **Armonizzazione degli standard nazionali di certificazione volontaria (es. Dutch HACCP STANDARD, DS 3027)**
- **Creazione di uno standard utilizzabile per audit di prima/seconda/terza parte**
- **Creazione di uno standard allineato con le norme ISO 9001 e ISO 14001**
- **Garanzia di un unico linguaggio/metodo internazionale in tema di HACCP tenendo conto degli input provenienti dai differenti Paesi e dalle differenti impostazioni**
- **Integrazione di principi dell'HACCP con i Prerequisite Programmes**

I principi cardine della norma possono essere riassunti come segue:

- **Interactive Communication: gestione delle informazioni da e verso l'Organizzazione ai fini della sicurezza igienica**
- **System management: gestione di un sistema di sicurezza igienica che sia attivo ed efficace**
- **HACCP principles, partendo dal Codex Alimentarius**
- **Prerequisite Programmes (GMP/GAP/GTP/SOP/SSOP): attività di base e trasversali che mirano alla sicurezza igienica, differenti a seconda delle fasi di filiera che si vuole certificare (es. disinfezione/derattizzazione, gestione acque, formazione, ecc.) . Attività che devono essere svolte in qualsiasi industria alimentare a prescindere dal prodotto realizzato.**



QMS ITALIA S.r.l.

Partner ufficiale in Italia di QMSCERT Ltd.

Via B. Cariteo, 59 – 80125 – Napoli – Italia

Tel: +39 081 0117785 - Fax: +39 081 0111509

Website: www.qmsitalia.it

Email: amministrazione@qmsitalia.it