

CODEX ALIMENTARIUS

A CHI E' RIVOLTO IL SERVIZIO

Il Codice CXC 1-1969 è:

- applicabile a tutte quelle Organizzazioni che operano nel settore agroalimentare e della ristorazione collettiva, e che hanno richieste da parte dei loro committenti in termini di garanzia che il cibo sia sicuro e adatto al consumo umano.



Il Codex Alimentarius è l'insieme di standard, linee guida e codici di buona prassi, definiti a livello internazionale, che contribuiscono al miglioramento della sicurezza, la qualità e la correttezza del commercio internazionale di prodotti alimentari.

Tra questi il "General Principles of Food Hygiene, CXC 1-1969" detta i principi generali per l'igiene e la sicurezza alimentare che dovrebbero essere osservati dalle organizzazioni impegnate nella catena di fornitura alimentare.

La norma supporta le aziende nel rendere trasparente la storia del prodotto, permettendo a tutto il mercato di risalire in qualsiasi momento alla sua provenienza e localizzazione. Inoltre, nel caso in cui si verifichi una non conformità, permette di procedere al ritiro mirato dei prodotti immessi in commercio e ad identificare il punto esatto in cui tale non conformità ha avuto origine.

I punti chiave della norma sono:

- miglioramento della sicurezza alimentare.
- riconoscimento dell'efficacia del sistema HACCP aziendale
- aumento della fiducia del mercato e consolidamento della credibilità industriale

La Certificazione rappresenta una garanzia che l'Organizzazione opera in conformità ai requisiti stabiliti nello standard di riferimento.

ITER DI CERTIFICAZIONE

L'iter di certificazione secondo la Norma ISO 22005, prevede:

- ✓ la richiesta di offerta;
- ✓ l'accettazione dell'offerta;
- ✓ lo svolgimento di un audit di Certificazione (suddiviso in due stage);
- ✓ la gestione di eventuali carenze rilasciate;
- ✓ la delibera di certificazione da parte della Commissione Tecnica di QMS Italia.

Il certificato rilasciato all'Organizzazione ha validità triennale. A seguito della certificazione, sono effettuate con frequenza annuale le verifiche di mantenimento. Alla scadenza dei tre anni, si svolgerà poi la verifica di rinnovo del certificato.