

# ISO 22000: uno strumento utile e innovativo per la sicurezza alimentare

In questi ultimi anni è cresciuta l'attenzione per gli aspetti igienico-sanitari del mondo alimentare, complici senza dubbio il susseguirsi di eventi negativi come la crisi Bse, il pollo alla diossina, il latte all'Itx solo per citarne alcuni. Tra i Paesi europei, l'Italia rappresenta il terreno più impegnativo e reattivo per gli operatori del settore agroalimentare, dato che i consumatori italiani mantengono ai massimi livelli l'attenzione alle garanzie igienico-sanitarie per gli alimenti che acquistano.

In passato sono stati proposti molti strumenti per il risk management: tra questi, la norma italiana UNI 10854:1999 ha rappresentato un'interessante

opportunità per le aziende operanti nel settore agroalimentare sia per rispondere alla normativa cogente (il decreto 155/97 attuativo della Direttiva 93/43) sia per implementare un Sistema di autocontrollo basato sul metodo Haccp (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

La ISO 22000:2005, presentata a settembre 2005, ha come obiettivo principale il controllo sistematico di tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare, dai produttori primari ai distributori finali, per garantire un'efficiente gestione dei rischi relativi alla sicurezza degli alimenti.

La norma si colloca in un periodo storico particolare: viene, infatti, presentata poco dopo la pubblicazione del

"Pacchetto Igiene", ufficialmente in vigore dall'1 gennaio 2006.

## I punti di forza della ISO 22000

È interessante osservare come, a una prima sommaria lettura dei contenuti espressi, la ISO 22000 sia uno strumento utile al rispetto di quanto richiesto dal Legislatore europeo. Oltre

a ciò, emergono interessanti elementi innovativi in un'ottica di valutazione e gestione dei pericoli. Le tradizionali misure di controllo Gmp (Buone pratiche di produzione) e Ccp (Punti critici di controllo) vengono infatti ride-

finite e ricollocate in tre nuove categorie: Programmi di prerequisiti, Programmi di prerequisiti operativi e Ccp. In termini di filiera alimentare è trattato anche l'aspetto della comunicazione del pericolo che deve comprendere, per l'organizzazione considerata, tanto i soggetti a monte quanto quelli a valle. Da ultimo, ma non meno importante, il riconoscimento dello schema a livello internazionale può rappresentare un concreto valore aggiunto per le aziende orientate all'export.

Queste potenzialità sono state già colte da molte aziende che hanno scelto Csqa, ente leader nel settore agroalimentare, per la certificazione secondo questo nuovo standard.



CSQA Certificazioni srl  
Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (Vi)  
Tel. 0445 313011 – Fax 0445 313070  
Via O. Serena, 38 – 70126 Bari  
Tel. 080 5504069 – Fax 080 5559780  
www.csqa.it - csqa@csqa.it