

Sistema di Gestione per l'Autocontrollo Igienico - Sanitario in conformità al Reg. CE n° 852/2004	[REL_2.4]
STP_03_01	Data: 11/07/2012

<b>Servizio</b>	<b>Sistema di Gestione per l'Autocontrollo Igienico - Sanitario in conformità al Reg. CE n° 852/2004</b>
-----------------	--

<b>Obiettivo dell'Intervento</b>	Sviluppare nell'impresa un approccio organizzativo focalizzato sulla garanzia della qualità igienica dei prodotti, basandosi sulla soddisfazione dei requisiti definiti dalle vigenti normative in materia di Legislazione Alimentare (in particolare dal Reg. CE n° 852/2004)
----------------------------------	--

<b>Benefici Attesi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di pianificare, attuare, controllare e migliorare la qualità igienica dei prodotti offerti al mercato</li> <li>• Maggiore capacità di dialogo con il mercato (Enti di controllo, Istituzioni, Consorzi, GDO, etc.) attraverso l'evidenza del livello di sicurezza dei prodotti</li> <li>• Possibilità di utilizzare il Sistema HACCP per ulteriori specializzazioni, ove se ne presentasse la necessità/opportunità (ISO 22000, GSFS, IFS, ecc.)</li> <li>• Semplificazione e ottimizzazione del Sistema HACCP già in vigore presso l'impresa</li> </ul>
------------------------	--

<b>Destinatari</b>	<b>Imprese Target</b>	Tutte le imprese del settore vitivinicolo
	<b>Ruoli Coinvolti</b>	Management - Direzioni Tecniche – Responsabili dei Sistemi di Gestione - Responsabili dei Processi

<b>Descrizione del Progetto</b>	<p>Il Sistema di Gestione per l'Autocontrollo Igienico - Sanitario, costituito da una specializzazione della Piattaforma Organizzativa Standard (SOP) elaborata da UIV, è incentrato sull'analisi dei processi aziendali quale strumento strategico per individuare gli elementi di tipo progettuale e operativo che possono rappresentare una criticità nei confronti della garanzia della sicurezza igienica dei prodotti, in armonia con gli obiettivi di tutela di interessi diffusi espressi dall'UE.</p> <p>Il servizio può essere erogato in modalità aziendale o multiaziendale e prevede momenti di auditing, consulenza e formazione.</p>
---------------------------------	---

<b>InPut</b>	<b>Norme di Riferimento</b>	Reg. CE n° 852/ 2004 ; UNI EN ISO 9001:08 ; ISO 22000:2005
--------------	-----------------------------	--

<b>Modalità di Implementazione</b>	Analisi e pianificazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinamento aspetti logistici; Analisi documentazione aziendale; Presentazione operativa del progetto</li> </ul>
	Consulenza e formazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Formazione</i> aziendale o multiaziendale sul Sistema di Gestione per l'Autocontrollo Igienico - Sanitario</li> <li>• <i>Consulenza:</i> analisi dei processi; attuazione dei requisiti del Sistema di Gestione per l'Autocontrollo Igienico - Sanitario: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>individuazione dei pericoli e dei rischi</i></li> <li>• <i>definizione degli strumenti per la gestione dei rischi individuati (azioni preventive/PRP, procedure di monitoraggio e verifica, azioni correttive, ecc.)</i></li> <li>• <i>definizione dell'assetto organizzativo dei processi, implementazione dei requisiti, della documentazione a supporto dell'organizzazione</i></li> </ul> </li> <li>• Back Office per la revisione dei Materiali</li> </ul>
	Riesame e verifica progetto, Ottimizzazioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Project Management</li> <li>• <i>Verifica finale:</i> verifica dell'intero Sistema al fine di valutarne l'efficacia e il grado di aderenza ai requisiti della Legislazione Alimentare. Al termine delle attività di verifica viene prodotta una relazione da discutere con l'impresa.</li> <li>• <i>Riesame del Sistema di Gestione</i> per l'Autocontrollo Igienico – Sanitario: il management è supportato nella valutazione delle performance del Sistema</li> <li>• Definizione Obiettivi di Miglioramento e Sviluppo</li> </ul>

<b>OutPut</b>	Manuale di Autocontrollo dell'Igiene dell'Alimento (Piano HACCP)
---------------	--

<b>Approfondimento</b>	<p>Dopo 10 anni dall'entrata in vigore del D.Lgs. 155/97 e a seguito dell'emanazione del Reg. CE n. 852/04 si rende necessario per la imprese un riesame delle logiche e delle metodologie impiegate per l'implementazione del Sistema di Autocontrollo dell'Igiene dell'Alimento. L'attenzione dei consumatori, dei mass-media e della Grande Distribuzione si sta sempre più focalizzando sulla garanzia della sicurezza igienica dei prodotti, anche a causa degli allarmi sanitari che periodicamente (ogni 2 o 3 anni) scuotono il mercato.</p> <p>Si rammenta che la sicurezza igienica delle produzioni sta alla base del Reg. CE 178/2002 (rintracciabilità), degli standard GSFS e IFS (utilizzati dalla GD per la qualifica dei fornitori) e, in generale della Legislazione Alimentare. Da qui la necessità di dotarsi di un Sistema di Autocontrollo efficace e snello al tempo stesso, che possa avvalersi di nuovi criteri per l'analisi dei processi di produzione, dei prodotti e delle infrastrutture, di criteri per l'analisi dei rischi che siano in linea con gli sviluppi della ricerca scientifica (es. allergeni, micotossine, ecc.) e di strumenti di gestione del rischio che siano in grado di garantire l'efficienza delle performance dell'impresa.</p>
------------------------	--