

|   |                  |
|---|------------------|
| Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificabile secondo la norma ISO 22000:2005 | [REL_2.4]        |
| STP_03_01   | Data: 11/07/2012 |

|                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
| <b>Servizio</b>                    | <b>Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificabile secondo la norma ISO 22000:2005</b>   |  |
| <b>Obiettivo dell'Intervento</b>   | Sviluppare nell'impresa un approccio organizzativo integrato fondato sulla garanzia della qualità igienica dei prodotti, dei processi e delle risorse. Il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, che concerne i processi decisionali, principali e di supporto, sarà certificabile secondo la norma ISO 22000:05 dal momento in cui saranno emanati gli schemi di certificazione e la norma stessa sarà recepita dagli enti di normazione comunitari (la norma è già stata approvata dal CEN) e nazionale (UNI)  |  |
| <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>• Possibilità di integrare facilmente il Sistema per la Sicurezza Alimentare con gli altri Sistemi Volontari (ISO 9000, ISO 14000, ecc.): la ISO 22000 è per struttura speculare alle altre norme</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 incentrare sulla sicurezza del prodotto il Sistema delle Garanzie offerte: questo è infatti il fattore verso il quale il mercato mostra la maggior sensibilità</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>    | Il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, costituito da una specializzazione della Piattaforma Organizzativa Standard (SOP) elaborata da UIV, è incentrato sull'analisi dei processi aziendali e sulla chiara definizione sia degli aspetti legati al controllo dei PRP (Programmi di Prerequisiti) che allo sviluppo di un valido Sistema HACCP, in armonia con gli obiettivi di tutela di interessi diffusi (espressi dall'UE) e con i requisiti della Norma. Il servizio può essere erogato in modalità aziendale o multiaziendale e prevede momenti di auditing, consulenza e formazione.  |  |
| <b>InPut</b>                       | <b>Norme di Riferimento</b>  | ISO 22000:05 ; ISO/TS 22003 ; ISO/TS 22004 ; ISO 22005 ; Reg. CE n° 852/2004; UNI EN ISO 9001:08   |
| <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 la Sicurezza Alimentare</li> <li>• <i>Consulenza</i>: analisi dei processi; attuazione dei requisiti del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare: <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 (PRP e HACCP)</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>Verifiche di avanzamento</i>: valutazione dell'efficacia dei metodi applicati, del grado di condivisione da parte dell'impresa e del rispetto delle tempistiche stabilite</li> <li>• <i>Verifica finale</i>: verifica dell'intero Sistema al fine di valutarne l'efficacia e il grado di aderenza ai requisiti della ISO 22000. Al termine delle attività di verifica viene prodotta una relazione da discutere con l'impresa.</li> <li>• <i>Riesame del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare</i>: il management è supportato nella valutazione delle performance del Sistema</li> <li>• Definizione Obiettivi di Miglioramento e Sviluppo</li> </ul> |
| <b>OutPut</b>                      | Manuali, Procedure, Istruzioni, Specifiche, Piani, Moduli del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare  |  |
| <b>Approfondimento</b>             | La Norma ISO 22000:05 si propone di unificare a livello internazionale i principi e i metodi per la garanzia della qualità igienica delle produzioni alimentari e rappresenta pertanto un importante momento di sintesi degli approcci già adottati dalle imprese a seguito dell'introduzione dell'HACCP, dello sviluppo di strumenti per la rintracciabilità, ecc. Da un punto di vista di contenuti presenta la distinzione tra <i>PRP Operativi</i> (azioni finalizzate ad evitare l'introduzione nell'impresa di "pericoli") e <i>Piano HACCP</i> (azioni finalizzate ad eliminare, ridurre i pericoli) , lasciando intendere che la somma di questi due aspetti costituisca il centro per la soddisfazione dei requisiti della Norma stessa e per la garanzia della salubrità dei prodotti. |  |