



# Adeguamenti normativi

## UNI EN ISO 22000:2005

ISO 22000:2005 è lo standard fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare. Questa norma consente a tutte le aziende, coinvolte in modo diretto o indiretto nella filiera, di identificare con precisione i rischi cui sono esposte e di gestirli in modo efficace. Prevenire il verificarsi di incidenti lungo tutta la filiera e poter valutare la conformità in campo normativo sono due aspetti essenziali per la tutela del brand di una azienda alimentare.

La norma ISO 22000 è stata concepita per essere compatibile e armonizzata con le altre norme internazionali per i sistemi di gestione, come l'ISO 9001. Si tratta quindi di una norma che può essere integrata con i sistemi e i processi di gestione già esistenti.

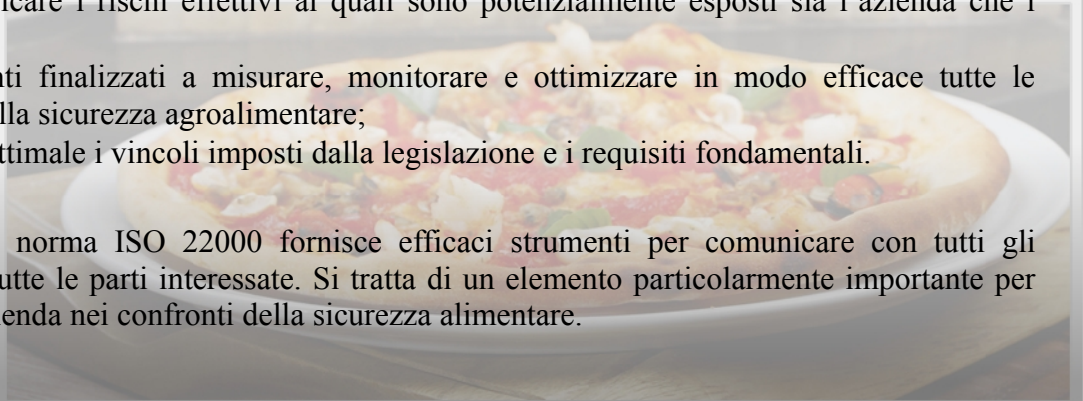
La norma ISO 22000 è applicabile a tutte le aziende che operano in modo diretto o indiretto lungo tutta la filiera agroalimentare, inclusi i produttori di packaging o detersivi, le imprese di pulizia, le società di disinfestazione o le lavanderie industriali. Questa norma consente alle imprese del settore di valutare e dimostrare la conformità della loro produzione alle norme di sicurezza agroalimentare nonché assicurare un controllo efficace dei vari fattori di rischio.

Lo standard garantisce la sicurezza agroalimentare "dal campo sino alla tavola" sulla base di elementi fondamentali riconosciuti a livello internazionale dagli operatori del settore.

### La norma ISO 22000 consente alle aziende di:

- implementare e rendere operativo un sistema di gestione della sicurezza agroalimentare all'interno di un quadro di riferimento chiaramente definito e sufficientemente flessibile da soddisfare le specifiche esigenze correlate al business dell'azienda;
- comprendere e identificare i rischi effettivi ai quali sono potenzialmente esposti sia l'azienda che i consumatori;
- implementare strumenti finalizzati a misurare, monitorare e ottimizzare in modo efficace tutte le performance relative alla sicurezza agroalimentare;
- rispettare in maniera ottimale i vincoli imposti dalla legislazione e i requisiti fondamentali.

La certificazione secondo la norma ISO 22000 fornisce efficaci strumenti per comunicare con tutti gli stakeholder e interagire con tutte le parti interessate. Si tratta di un elemento particolarmente importante per dimostrare l'impegno di un'azienda nei confronti della sicurezza alimentare.





## Adeguamenti normativi

**Consùleo S.r.l. offre supporto alle organizzazioni al fine di aiutare i produttori a capire ciò che devono fare per immettere sul mercato mondiale dispositivi a norma:**

- identificazione, valutazione e controllo dei rischi agroalimentari che potrebbero verificarsi, allo scopo di non esporre la salute dei consumatori a pericoli diretti o indiretti;
- stesura ed applicazione delle procedure del vostro sistema di gestione
- formazione del personale con corsi riconosciuti
- implementazione della procedura di comunicazione lungo la filiera agroalimentare delle informazioni relative ai problemi di sicurezza connessi al prodotto;
- cura della comunicazione delle informazioni sullo sviluppo in tutta l'organizzazione coinvolta, implementazione e aggiornamento del sistema di gestione della sicurezza agroalimentare;
- conduzione di audit indipendenti di prima e seconda parte
- affiancamento in fase di eventuale certificazione
- assistenza continua e follow up periodico mirato al miglioramento

Con un percorso mirato ed adattato alle vostre esigenze i progettisti di sistema della Consùleo vi conducono alla implementazione delle procedure valide per garantire la conformità alla norma ISO 22000 e all'ottenimento della certificazione.

**Dubbi? Contattate i nostri esperti per ottenere informazioni più specifiche!**

**Volete conoscere dettagliatamente l'impegno necessario per usufruire di questo nostro servizio ? Non esitate a contattarci!**

