

Presentano

ESEMPI APPLICATIVI FINALIZZATI ALLA
GESTIONE DELLA SICUREZZA
ALIMENTARE CON RIFERIMENTO ALLA
NORMA ISO 22000:2005



Realizzato dal Nucleo del settore Alimentare di Aicq TRIVENETA

Questa pubblicazione è frutto dell'attività del Gruppo di Lavoro "ISO 22000", ispirato dal Nucleo Alimentare di Aicq TRIVENETA e coordinato nella persona da Silvia Tramontin

Cristina Azzoni, Luigi Bigagnoli, Pietro Bonato, Alessia Bortolozzo, , Piero Cappelletti, Isabella Crepaldi, Emanuela Cugola, Vanessa Di pietro, Luigi Disegna, Gloria Fortin, Marco Gariboldi, Moreno Giordani, Camilla Malocco, Nadia Molinarolo, Massimo Pradella, Ivano Scorzato, Cristina Serra, Ugo Ultimini, Marco Vedovetto, Pierluigi Vignaga, Corrado Vittadello, Franco Zamuner



Silvia Casazza



Luigi Sperati Ruffoni



Raimondo Nonnato



Aldo Ghizzinardi, Leonardo Benatti
Simona Rigattieri Patrizia Battistini



Silvano Maistro
Ivano Scorzato



Cazzola Luigi

Si ringrazia inoltre il CSQA



per l' per l'appoggio fornito al gruppo

Proprietà e licenze

I contenuti della presente Pubblicazione sono distribuiti secondo la licenza



Attribuzione - Non commerciale

Tu sei libero:

- di riprodurre, distribuire, comunicare al pubblico, esporre in pubblico, rappresentare, eseguire o recitare l'opera

Alle seguenti condizioni:



Attribuzione. Devi riconoscere il contributo dell'autore originario.



Non commerciale. Non puoi usare quest'opera per scopi commerciali.

- In occasione di ogni atto di riutilizzo o distribuzione, devi chiarire agli altri i termini della licenza di quest'opera.

Titolare dei Diritti è : AICQ Associazione Italiana Cultura Qualità Triveneta

Distribuzione : Qualità NordEst srl

Galleria Giacomuzzi, 6 - 30174 MESTRE (VE)

Tel. (041) 951795/952431 - Fax. (041) 940648

e-Mail: aicqtv@aicqtv.it - WEB: <http://www.aicqtv.it>

INDICE

Introduzione

Sistema di gestione per la sicurezza alimentare

Requisiti generali

Requisiti relativi alla documentazione

Tenuta sotto controllo dei documenti

Tenuta sotto controllo delle registrazioni

Approfondimento 1: La gestione della sicurezza alimentare nel caso di processi affidati a terzi

Approfondimento 2: Elenco dei documenti richiesti dalla norma

Responsabilità della direzione

Impegno della direzione

Politica per la sicurezza alimentare

Pianificazione del sistema di gestione per la sicurezza alimentare

Responsabilità ed autorità

Responsabile del team per la sicurezza alimentare (team leader)

Comunicazione

Preparazione e risposta alle emergenze

Riesame da parte della direzione

Approfondimento 3: Esempi di obiettivi misurabili

Approfondimento 4: La gestione della comunicazione sulla sicurezza alimentare

Approfondimento 5: La preparazione alle emergenze con riferimento ai regolamenti comunitari

Approfondimento 6: Gestione delle emergenze in riferimento ai requisiti FSIS degli USA

Approfondimento 7: Il metodo Foster applicato in un contesto di sicurezza alimentare

Gestione delle risorse

Messa a disposizione delle risorse

Risorse umane

Infrastrutture

Ambiente di lavoro

Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri

Generalità

Programmi di prerequisiti (PRP)

Punti preliminari per permettere l'analisi dei pericoli

Analisi dei pericoli

Progettazione dei programmi di prerequisiti operativi (PRP)

Progettazione del piano HACCP

Aggiornamento delle informazioni preliminari e dei documenti che descrivono i(l) PRP ed il piano HACCP

Pianificazione delle verifiche

Sistema di rintracciabilità

Controllo delle non conformità

Approfondimento 8: La gestione degli allergeni in relazione ai requisiti di sicurezza alimentare-

Approfondimento 9: Considerazioni sulla shelf life di prodotti alimentari refrigerati "ready-to-eat"

Approfondimento 10: Lista preliminare dei pericoli latte e derivati

Approfondimento 11 Lista preliminare dei pericoli ortofrutta

Approfondimento 12: lista preliminare dei pericoli nella carne e prodotti a base di carne

Approfondimento 13: lista preliminare dei pericoli nei pesci

Approfondimento 14: Lista preliminare dei pericoli acqua

Approfondimento 15: Applicazioni dei concetti di ALOP, FSO, PO in relazione ai requisiti di sicurezza alimentare

Approfondimento 16: gestione del rischio secondo il metodo di Hillary e secondo il metodo ambientale

Approfondimento 17: Valutazione dei pericoli con riferimento a metodologie di analisi utilizzate in altri settori (FMEA –FTA)

Approfondimento 18: Valutazione dei pericoli

Approfondimento 19: Risk Ranger. Un modello di valutazione del rischio microbiologico che utilizza un foglio di calcolo di MS excel

Approfondimento 20: La rucola: un caso di studio per l'identificazione dei pericoli

Approfondimento 21: Valutazione del rischio nel vino secco imbottigliato

Approfondimento 22: Gestione contatti

Validazione, verifica e miglioramento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare

Generalità

Validazione delle combinazioni delle misure di controllo

Controllo del monitoraggio e delle misurazioni

Verifica del sistema di gestione per la sicurezza alimentare

Miglioramento

Approfondimento 23 : La validazione delle misure di controllo con riferimento al Regolamento n. 2073/2005

Approfondimento 24: Validazione delle misure di controllo con riferimento alle Linee guida Codex Alimentarius Commission

Appendice: definizioni

Appendice: bibliografia

Appendice: correlazione con altre norme del settore

INTRODUZIONE

La globalizzazione dei mercati e la crescente diffusione dei mezzi di comunicazione di massa stanno stimolando la sensibilità dei consumatori verso il tema della sicurezza alimentare.

L'ambito cogente copre tutta una serie di requisiti minimi, volti a tutelare il libero mercato e la salute pubblica: igiene, rintracciabilità ecc... e, siccome "la legge è uguale per tutti", la competizione sul mercato si gioca sulle prescrizioni di carattere volontario.

L'ISO Committee TC34 ha pubblicato il 1 settembre 2005 la ISO 22000 "Food safety management systems – Requirements", una norma volontaria che ha l'obiettivo di armonizzare i diversi schemi HACCP con i diversi standard di verifica della sicurezza igienica.

La ISO 22000:2005 è una Norma di organizzazione aziendale per la gestione della food chain, i cui requisiti sono applicabili a tutti gli operatori della filiera che vogliono impegnarsi a gestire la sicurezza alimentare superando i requisiti cogenti.

La norma si rivolge agli attori direttamente (produttori primari e secondari, distributori ecc..) ed indirettamente (produttori di materiali di imballaggio primari, servizi di immagazzinamento e trasporto, ecc...) interessati alla filiera.

I principi essenziali della norma sono:

- la comunicazione (bidirezionale): la gestione delle informazioni in uscita ed in ingresso è considerata critica ai fini della sicurezza igienica;
- l'approccio sistemico: un sistema di sicurezza igienica efficace si fonda, ancora una volta, sulla centralità del concetto di sistema;
- l'applicazione dei principi HACCP: il riferimento è il Codex Alimentarius;
- i programmi di prerequisiti PRP: sono quelle attività orizzontali che mirano alla sicurezza igienica e devono essere organizzate e svolte sistematicamente ed indipendentemente dallo specifico contesto di processo/prodotto, come ad esempio le GMP, GAP, SOP ecc....

L'ISO ha inoltre pubblicato la linea guida ISO/TS 22004:2005 "Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2005": un documento che chiarisce come applicare la ISO 22000:2005 alle PMI.

La norma ISO 22000 specifica i requisiti di un sistema di gestione della sicurezza alimentare all'interno della filiera alimentare, quando una organizzazione della catena alimentare deve dimostrare la propria capacità di controllare i pericoli relativi alla sicurezza alimentare allo scopo di assicurare che l'alimento sia sicuro al momento del consumo umano. Intende affrontare solo i problemi relativi alla sicurezza alimentare, con lo scopo di armonizzare a livello globale i requisiti relativi alla gestione della sicurezza alimentare per il commercio all'interno della filiera alimentare.

È finalizzata soprattutto all'applicazione da parte di organizzazioni che cercano un sistema di gestione per la sicurezza alimentare più focalizzato, coerente ed integrato di quanto normalmente richiesto dalla legge.

Tutti i requisiti della ISO 22000 sono generici e concepiti per essere applicati da tutte le organizzazioni della filiera alimentare, indipendentemente dalla dimensione e complessità e da altre norme relative ai sistemi di gestione. Pertanto la sua applicazione è estesa a tutti i soggetti direttamente o indirettamente coinvolti in una o più fasi della filiera.

Tra le organizzazioni direttamente coinvolte sono comprese, ad esempio: produttori di mangimi, agricoltori, produttori di ingredienti, produttori di alimenti, punti vendita, servizi di ristorazione, ditte

di pulizia, di servizi di sanificazione, di trasporto, di conservazione e di distribuzione. Tra le altre imprese che sono coinvolte indirettamente sono comprese, ad esempio: fornitori di impianti, di detersivi, di prodotti per la sanificazione, di materiale da imballaggio e di altri materiali a contatto con l'alimento.

Riferimenti normativi utili per l'applicazione della norma ISO 22000 sono:

- ISO 9000, *Sistemi di gestione per la qualità - Fondamenti e terminologia*
- Training Considerations for the application of the Hazard Analysis Critical Control Point System to Food Processing and Manufacturing - (WHO/FNU/FOS/95.3)
- **ISO 22002** *"Quality management systems - Guidance on the application of ISO 9001:2000 for crop production"*
- **ISO TS 22003** *"Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems"*: fornirà le linee guida armonizzate per l'accreditamento degli organismi di certificazione che valuteranno la conformità alla ISO 22000 dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare.
- **ISO/TS 22004** *"Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2005"*: fornirà una guida all'uso concepita come strumento per assistere le singole organizzazioni nello sviluppo e nell'attuazione della Norma ISO 22000
- **ISO 22005** *"Traceability in the feed and food chain - General principles and based requirements for system design and development"*: elaborata partendo dalla norma UNI 10939:2001.

La terminologia applicabile è quella della norma ISO 9000 oltre a quella specifica della ISO 22000. La tabella sottostante riporta i principali termini citati nella ISO 22000 e quelli utilizzati correntemente nell'ambito della sicurezza alimentare .
Per praticità le definizioni più significative sono riportate in appendice