

## ISO 22000:2005

*Contenuti e relazioni con la  
normativa cogente e volontaria*

*Marzio Quassolo*



*Udine, 29 settembre 2006*



# Consumatore Europeo

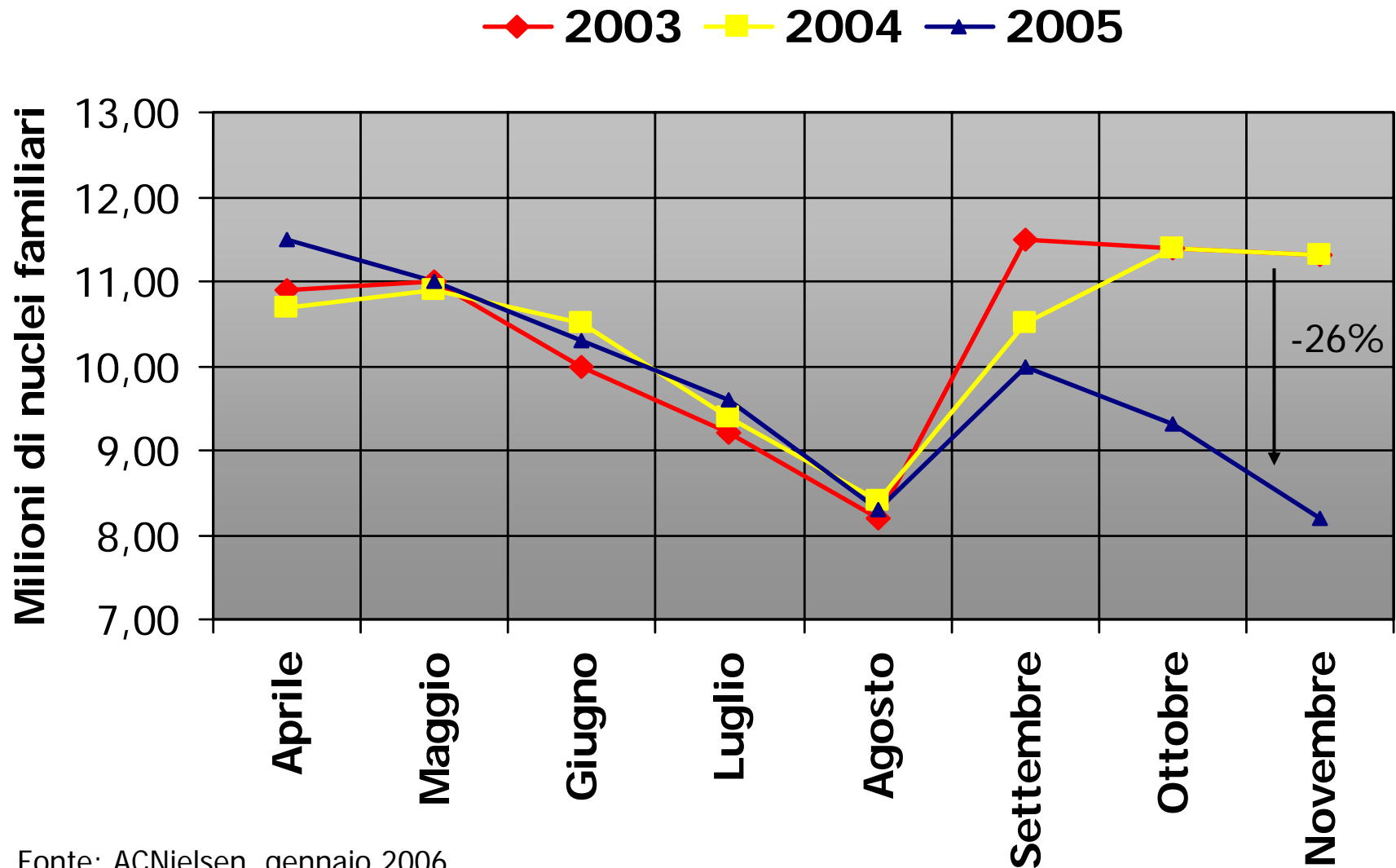
## Identikit del Consumatore Europeo per Eurobarometro \*

Negli acquisti è guidato principalmente da aspetti come "gusto", "piacere", "qualità" e "prezzo" !

Non individua uno specifico problema e/o rischio igienico-sanitario degli alimenti acquistati

Risponde in modo diverso alle emergenze/allarmi, ma mantiene un ricordo vivo delle più recenti problematiche igienico-sanitarie

# Acquirenti di carni avicole





# I numeri della sicurezza alimentare in Italia

<b>720mila</b>	controlli ispettivi pubblici l'anno
<b>12mila</b>	stabilimenti
<b>7mila</b>	industrie alimentari italiane
<b>60mila</b>	controlli pubblici per stabilimento
<b>12</b>	enti di controllo pubblici
<b>2</b>	giorni: durata media dei controlli
<b>1 miliardo</b>	analisi interne delle industrie
<b>80mila</b>	analisi all'anno per stabilimento
<b>330</b>	analisi al giorno
<b>57mila</b>	addetti dell'industria impegnati nella sicurezza
<b>21%</b>	forza lavoro impegnata nella sicurezza
<b>1,6%</b>	incidenza della spesa per la sicurezza sul fatturato industria alimentare

Fonte: Federalimentare, 2005



# Origini Sicurezza Alimentare UE

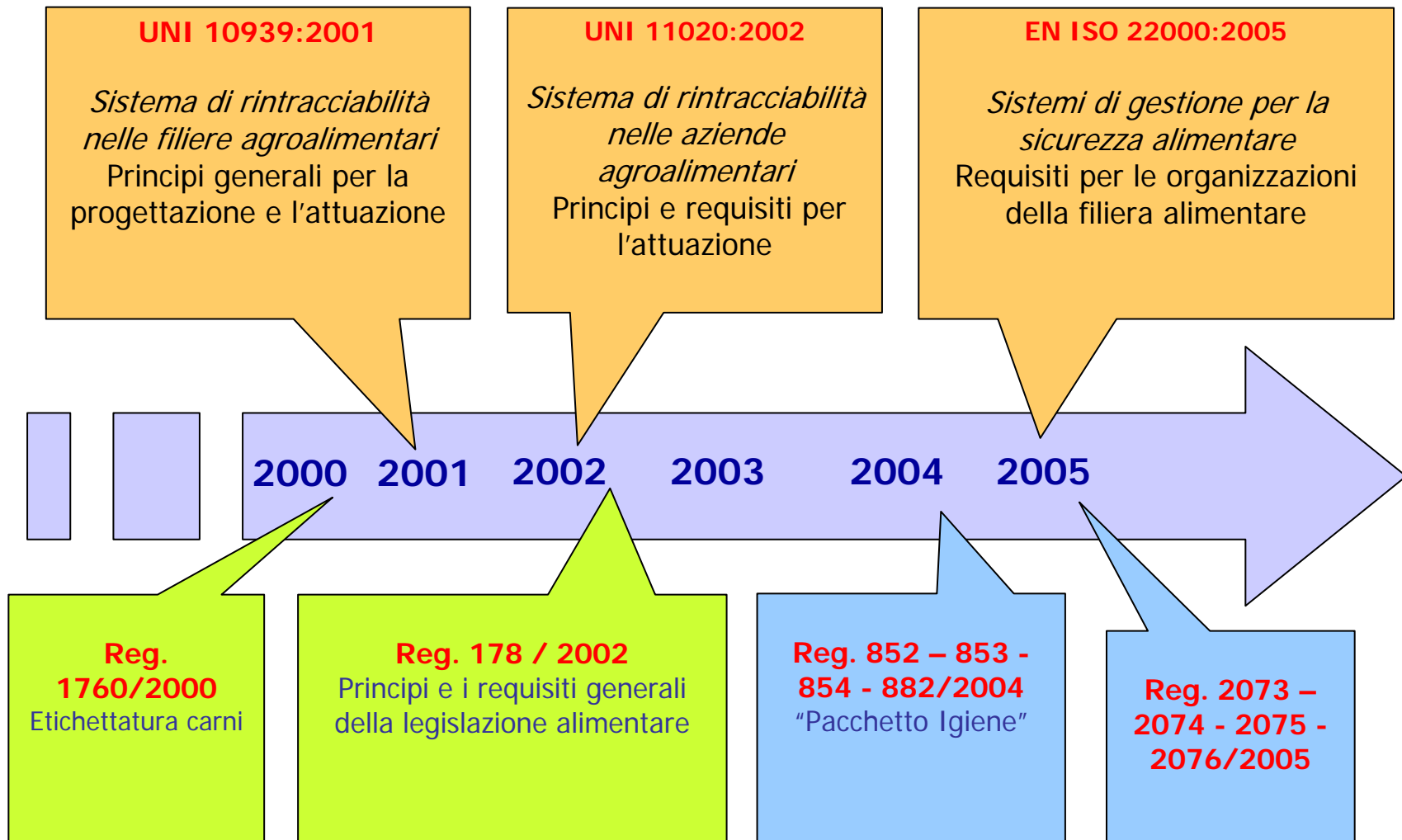
## LIBRO VERDE (*aprile 1997*)

Principi generali della legislazione in materia alimentare nell'Unione Europea

## LIBRO BIANCO sulla sicurezza alimentare (*gennaio 2000*)

- ✓ Linee fondamentali per la futura legislazione alimentare europea
- ✓ Approccio completo ed integrato (*from field to fork*) nella visione del prodotto agroalimentare
- ✓ Centralità del consumatore

# Alcune tappe della sicurezza alimentare





# Obiettivi di questo percorso

- ✓ garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari
- ✓ prevenire i rischi per la salute pubblica
- ✓ proteggere gli interessi dei consumatori
- ✓ assicurare la lealtà delle transazioni commerciali

# Chi ha creato la ISO 22000 ?

ISO Technical Committee 34 Working Group 8  
(ISO TC 34/WG 8)

**CODEX**

Stati Uniti

Australia

Canada

Corea

Malta

Belgio

Giappone

Regno Unito

Germania

Francia

Olanda

Italia

Grecia

Svezia

Svizzera

Danimarca



CIAA





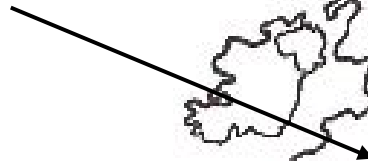
# Riconoscibilità ISO 22000





# GDO Inglese

BRITISH RETAIL CONSORTIUM





# GDO franco-tedesca

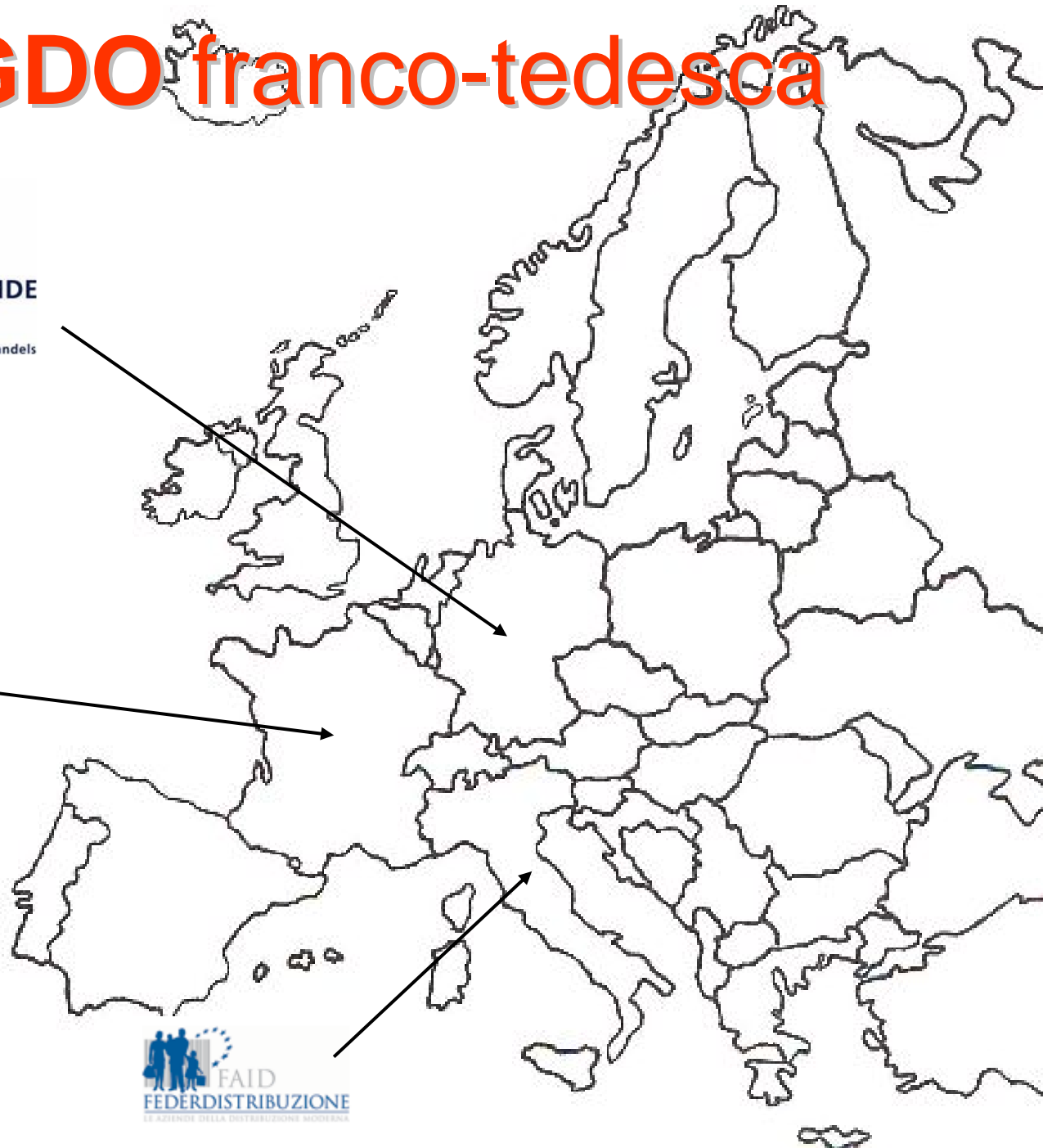


HDE

Hauptverband des Deutschen Einzelhandels



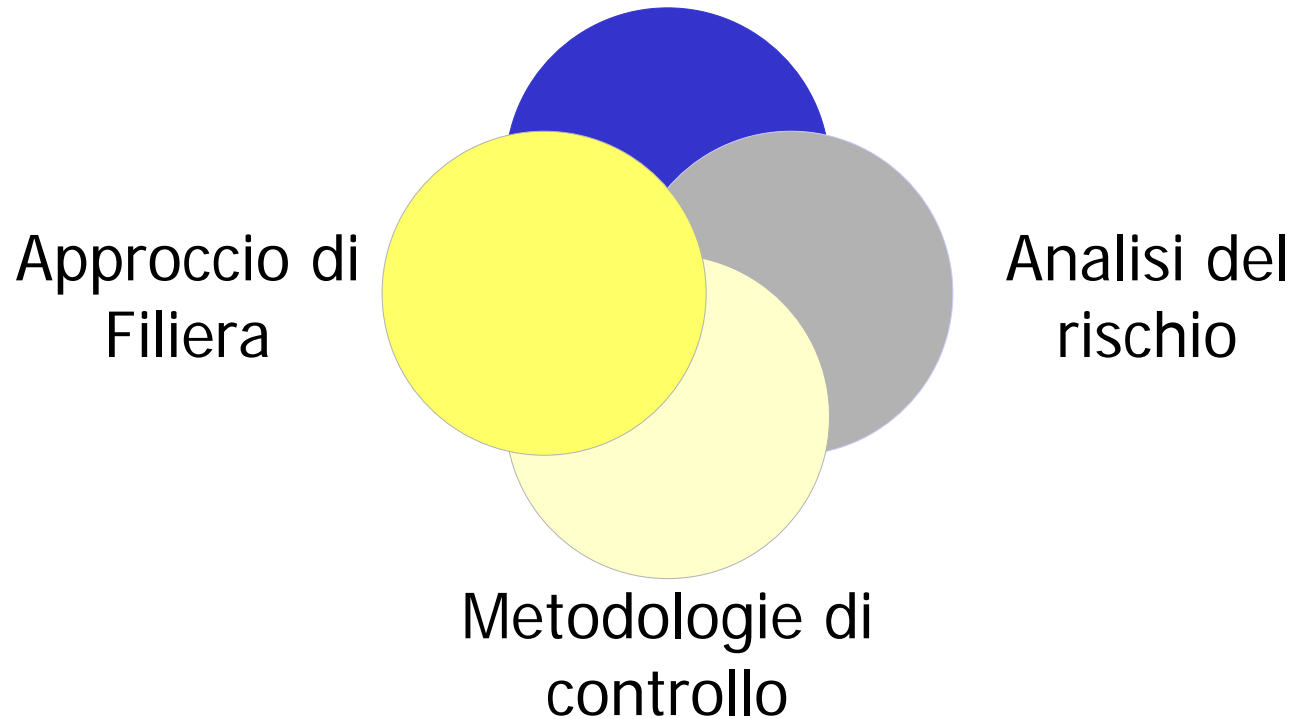
international food standard



# Esigenze condivise del WG8

## *Food safety*

Linguaggio comune



# Obiettivi generali ISO 22000

- Armonizzare, a livello globale, i requisiti relativi alla gestione della sicurezza alimentare lungo l'intera filiera



- Garantire un linguaggio unificato in tema di HACCP



# Obiettivi specifici ISO 22000

1. Implementare un sistema di gestione della sicurezza alimentare finalizzato a fornire *prodotto finiti* che siano *sicuri per il consumatore*
2. Dimostrare la *conformità ai requisiti legali applicabili*
3. Aumentare la *soddisfazione del cliente*
4. *Comunicare* la sicurezza alimentare

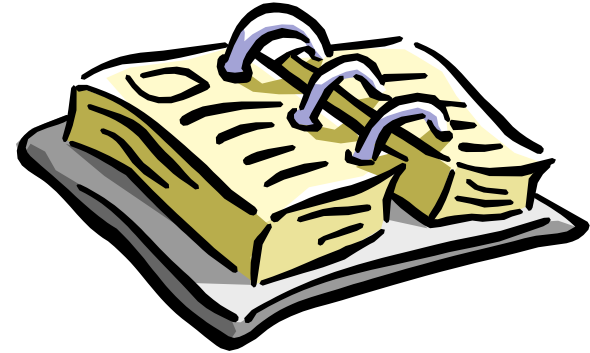


# Elementi chiave ISO 22000

- 1. Comunicazione**
- 2. Sistema di gestione**
- 3. Programma di prerequisiti**
- 4. Principi HACCP**

# Contenuti ISO 22000

1. Scopo e campo di applicazione
2. Riferimenti normativi
3. Termini e definizioni
4. Sistema di gestione per la sicurezza alimentare
5. Responsabilità della direzione
6. Gestione delle risorse
7. Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri
8. Validazione, verifica, e miglioramento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare





# Contenuti ISO 22000

## *Allegato A*

Corrispondenza tra ISO 22000:2005 e ISO 9001:2000

## *Allegato B*

Corrispondenza tra HACCP e ISO 22000:2005

## *Allegato C*

Riferimenti del Codex con esempi di misure di controllo, inclusi programmi di prerequisiti e guida alla scelta ed utilizzo degli stessi



# Food Safety Management System

L'organizzazione deve *stabilire, documentare, attuare e mantenere un sistema di gestione efficace per la sicurezza alimentare* e tenerlo aggiornato, quando necessario, in conformità con i requisiti della norma

**Definire:** scopo e campo di applicazione specificando le categorie del prodotto o dei prodotti, i processi ed i siti produttivi, che sono inclusi nel sistema di gestione per la sicurezza alimentare



# Prodotti sicuri

Nel capitolo 7 la norma guida l'organizzazione nelle fasi di *pianificazione e di realizzazione di prodotti sicuri*, attraverso:

Programma di Prerequisiti

Analisi dei pericoli

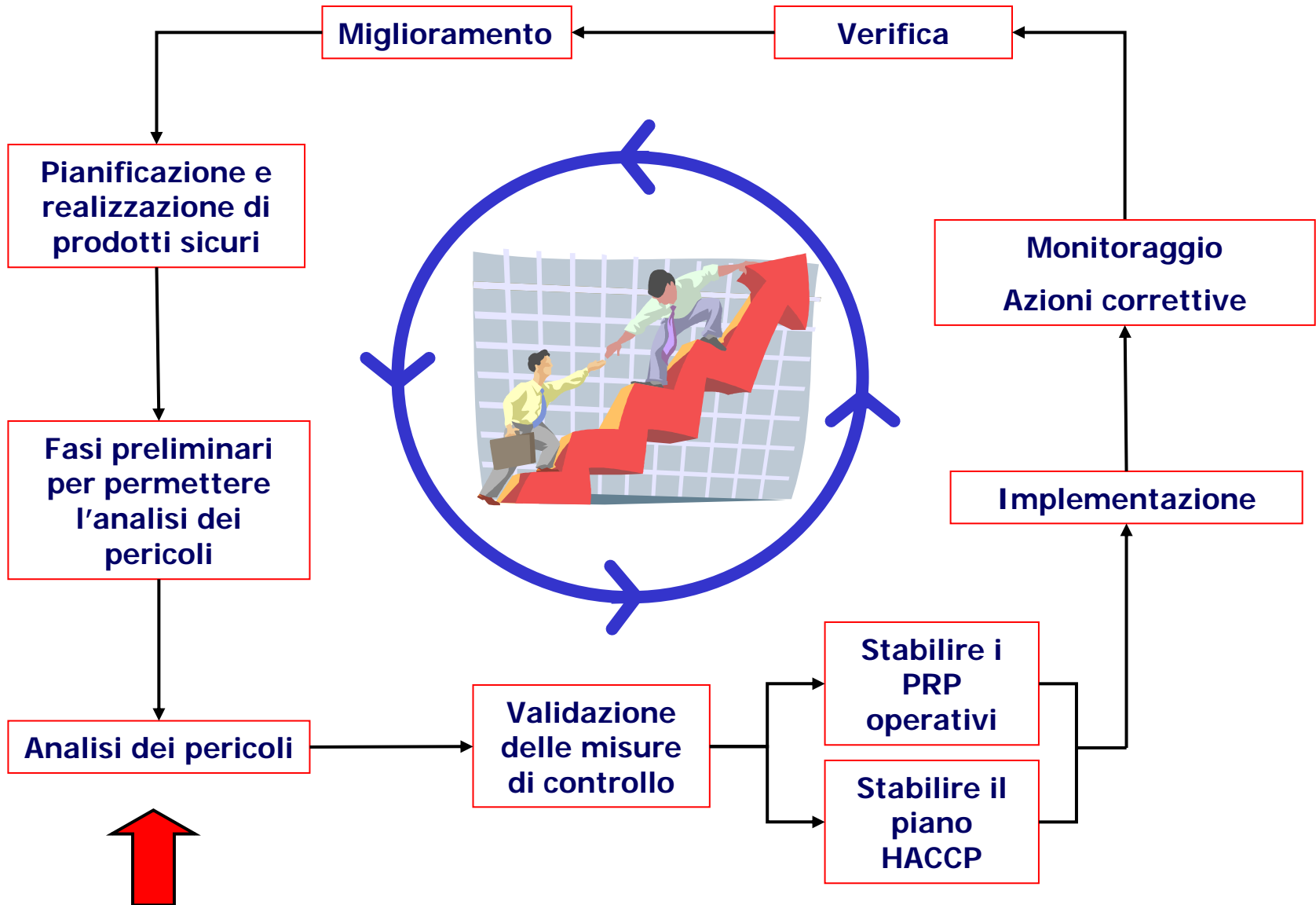
Progettazione di un Piano HACCP

Pianificazione delle Verifiche

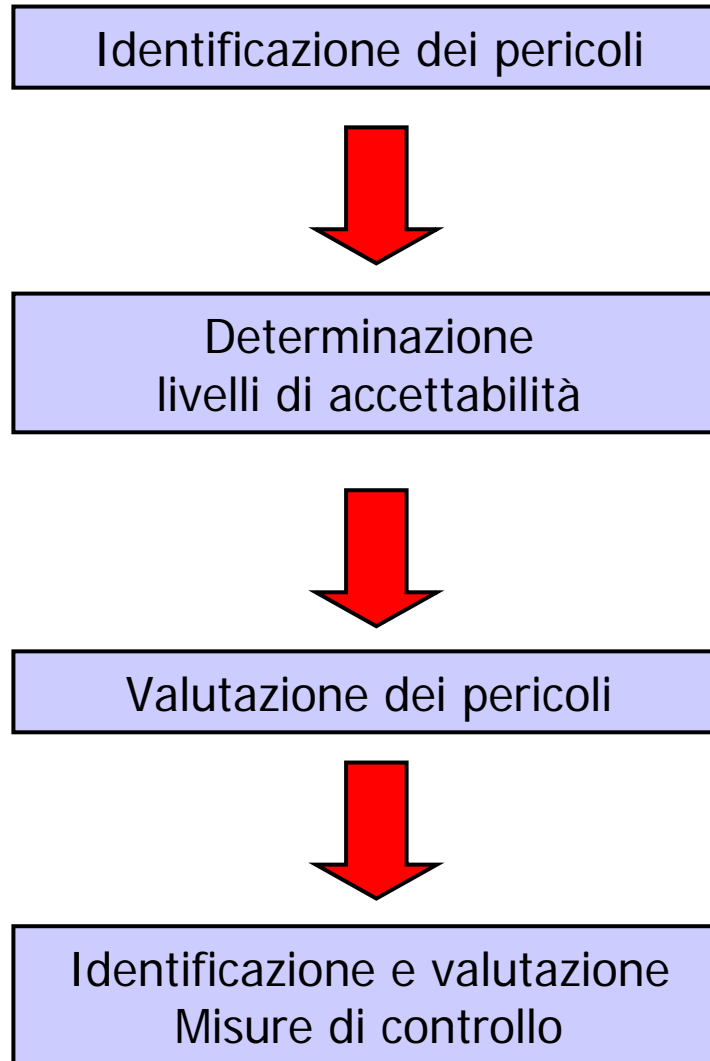
Sistema di rintracciabilità

Controllo delle non conformità

# Realizzazione prodotti sicuri

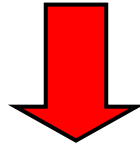


# Analisi dei pericoli 7.4

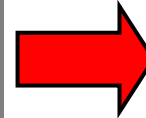


# Valutazione dei pericoli

Lista dei pericoli identificati



Valutazione del pericolo



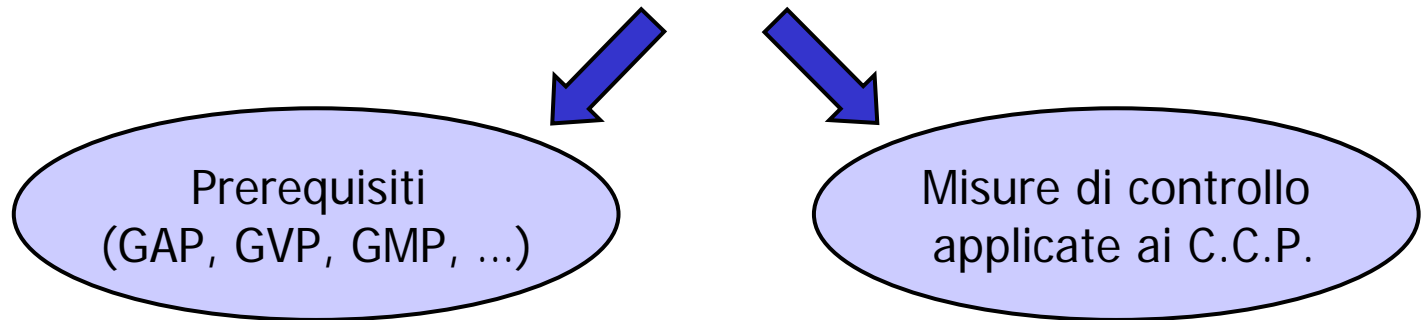
- a) la sorgente del pericolo
- b) la probabilità
- c) la natura del pericolo
- d) la gravità



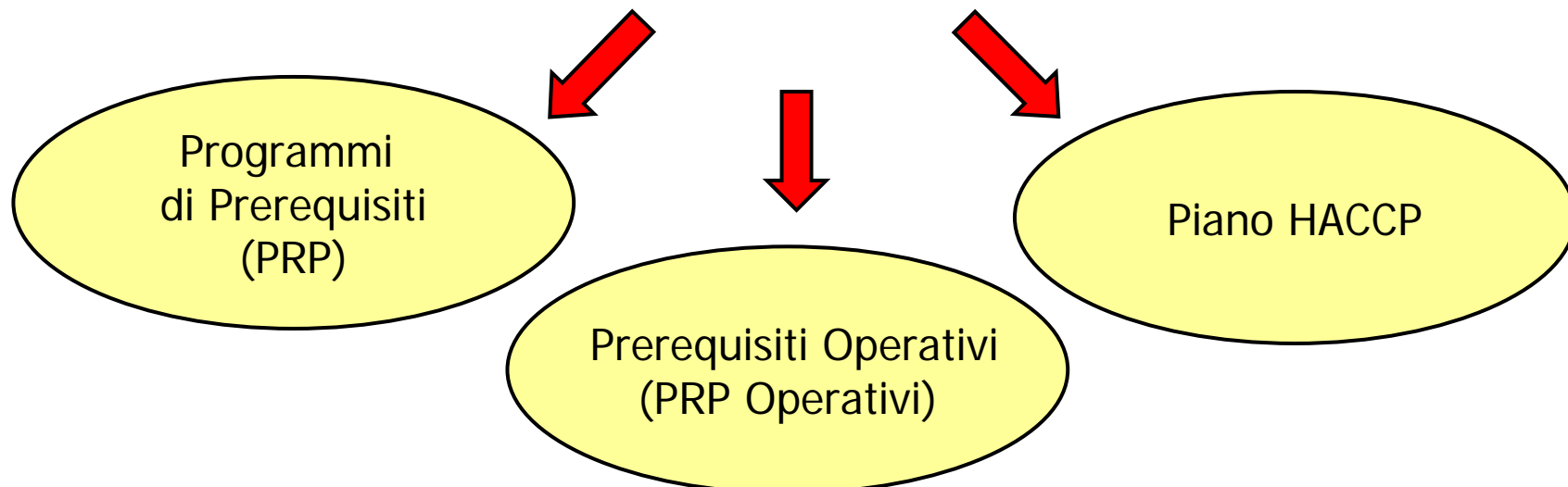
Individuazione dei pericoli  
da controllare

# Misure di controllo

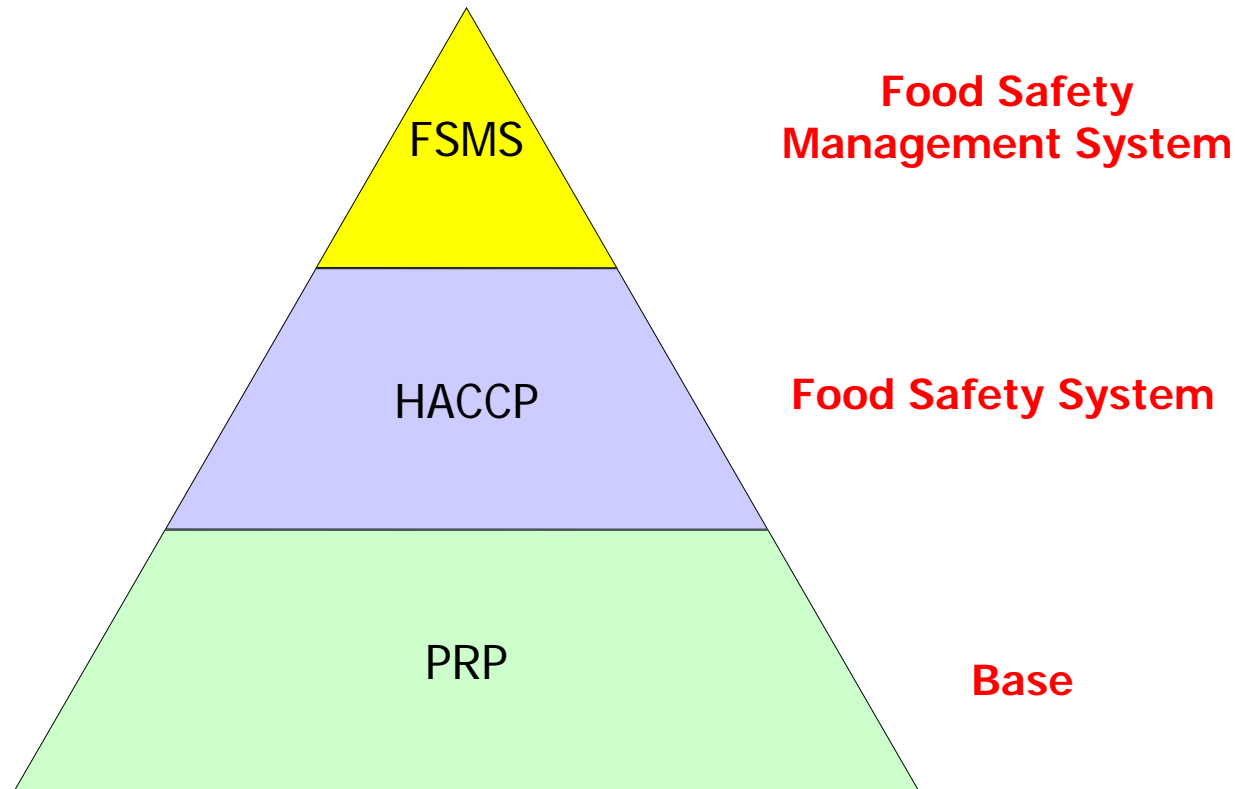
L'ISO 22000 riorganizza le misure di controllo da due gruppi:



a tre gruppi:

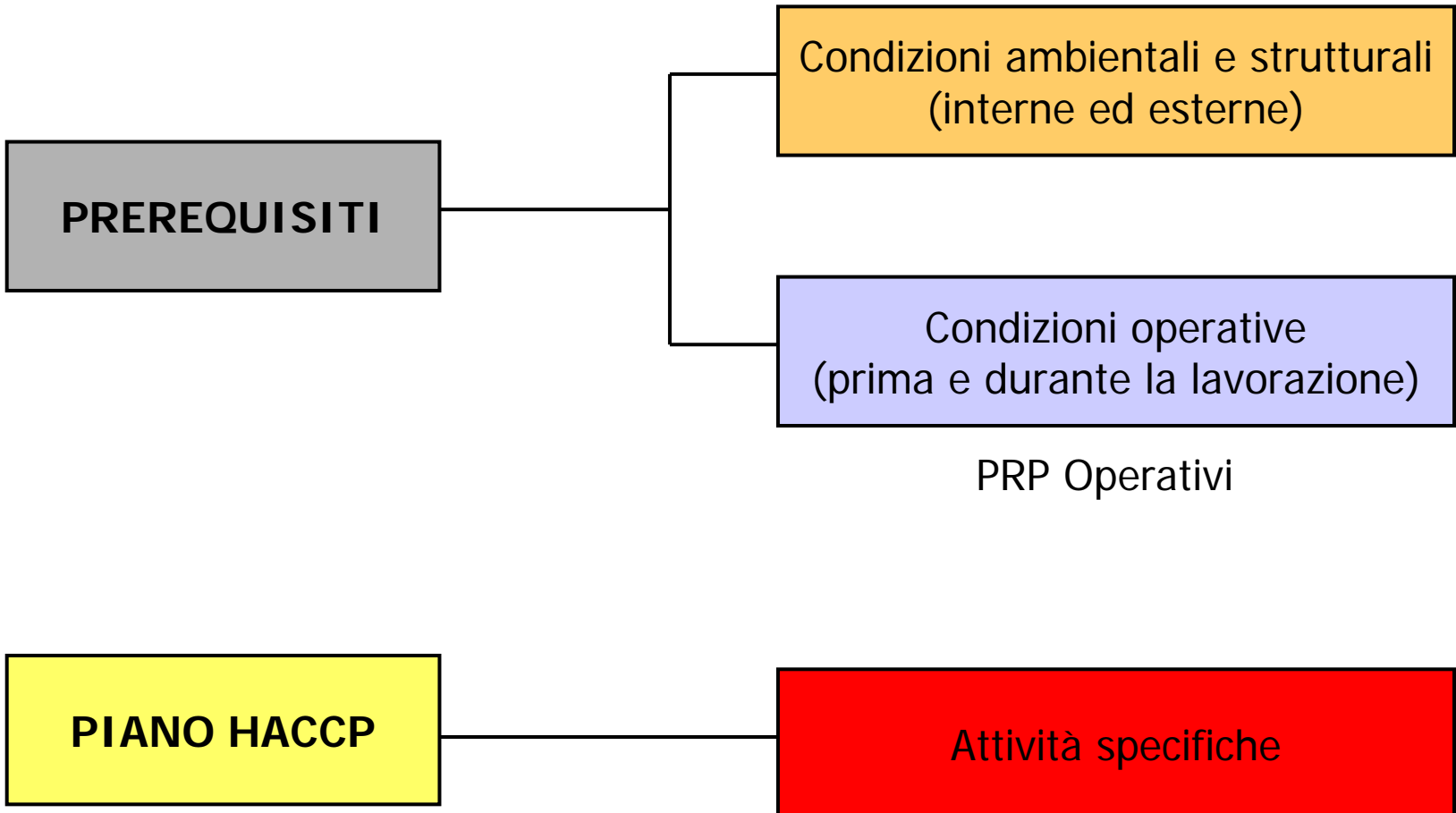


# Prerequisiti - PRP

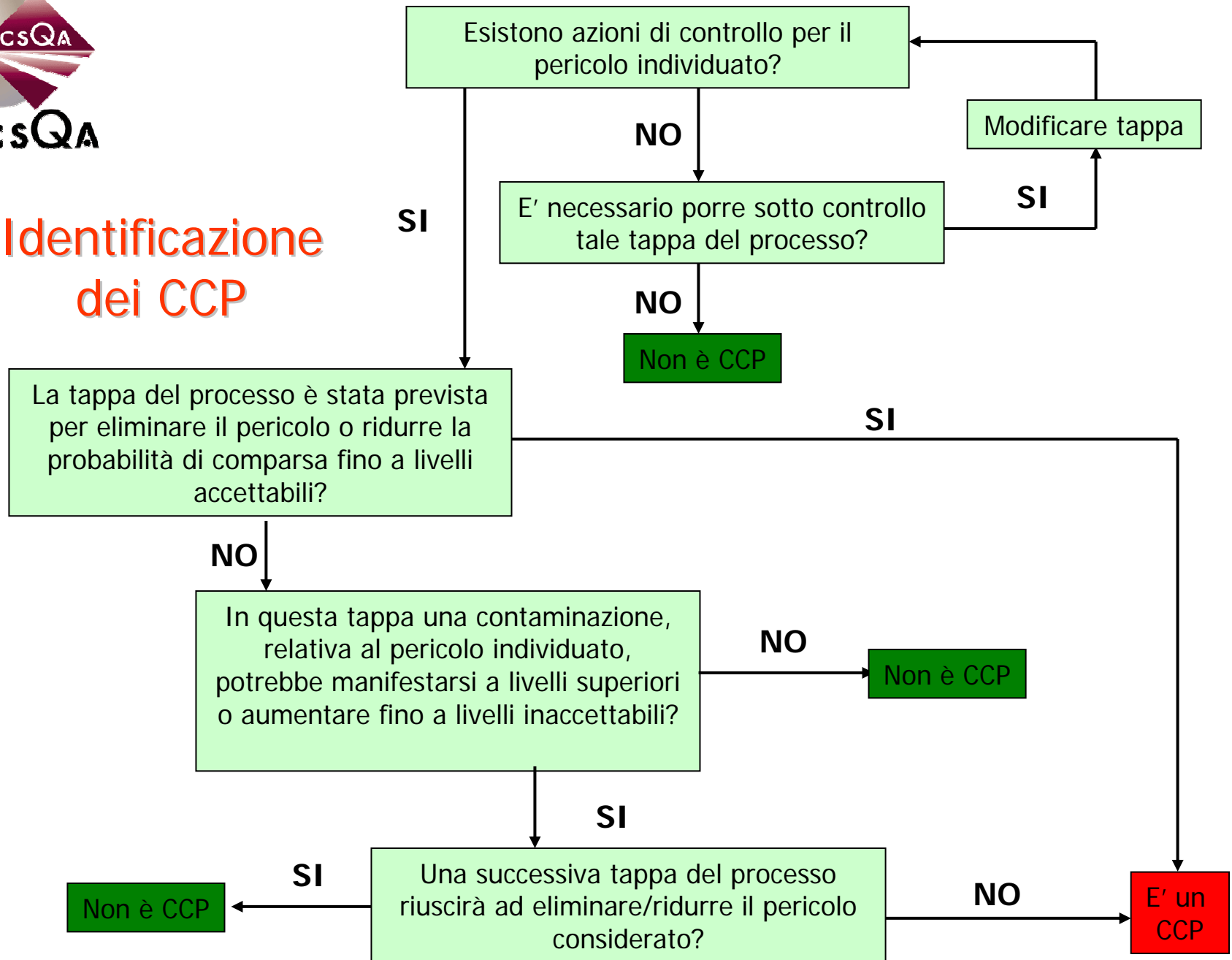


Condizioni basilari e attività necessarie a garantire e mantenere condizioni ambientali igieniche lungo tutta la catena di fornitura (GAP, GVP, GMP, GDP, GTP, ecc.)

# PRP - CCP



# Identificazione dei CCP





# Differenza tra PRP e CCP

## PRP Operativi

- Vera e propria misura preventiva
- Deve essere tenuto sotto controllo (oggetto di monitoraggio)
- Non è necessario effettuare un monitoraggio in continuo e non è nemmeno necessario definire i limiti critici

**Finalizzati ad evitare l'introduzione di pericoli, la contaminazione, la proliferazione**

*Sanificazione, refrigerazione, potabilizzazione acqua,...*

## CCP

- Punto in corrispondenza del quale deve essere eliminato o ridotto un pericolo
- Deve essere definito un sistema di controllo con monitoraggio in continuo e devono essere definiti i limiti critici da non superare

**Finalizzati ad eliminare, ridurre i pericoli**

*Pastorizzazione, metal detector, ecc.*

## Principali elementi condivisi con la normativa cogente

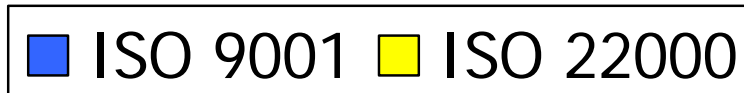
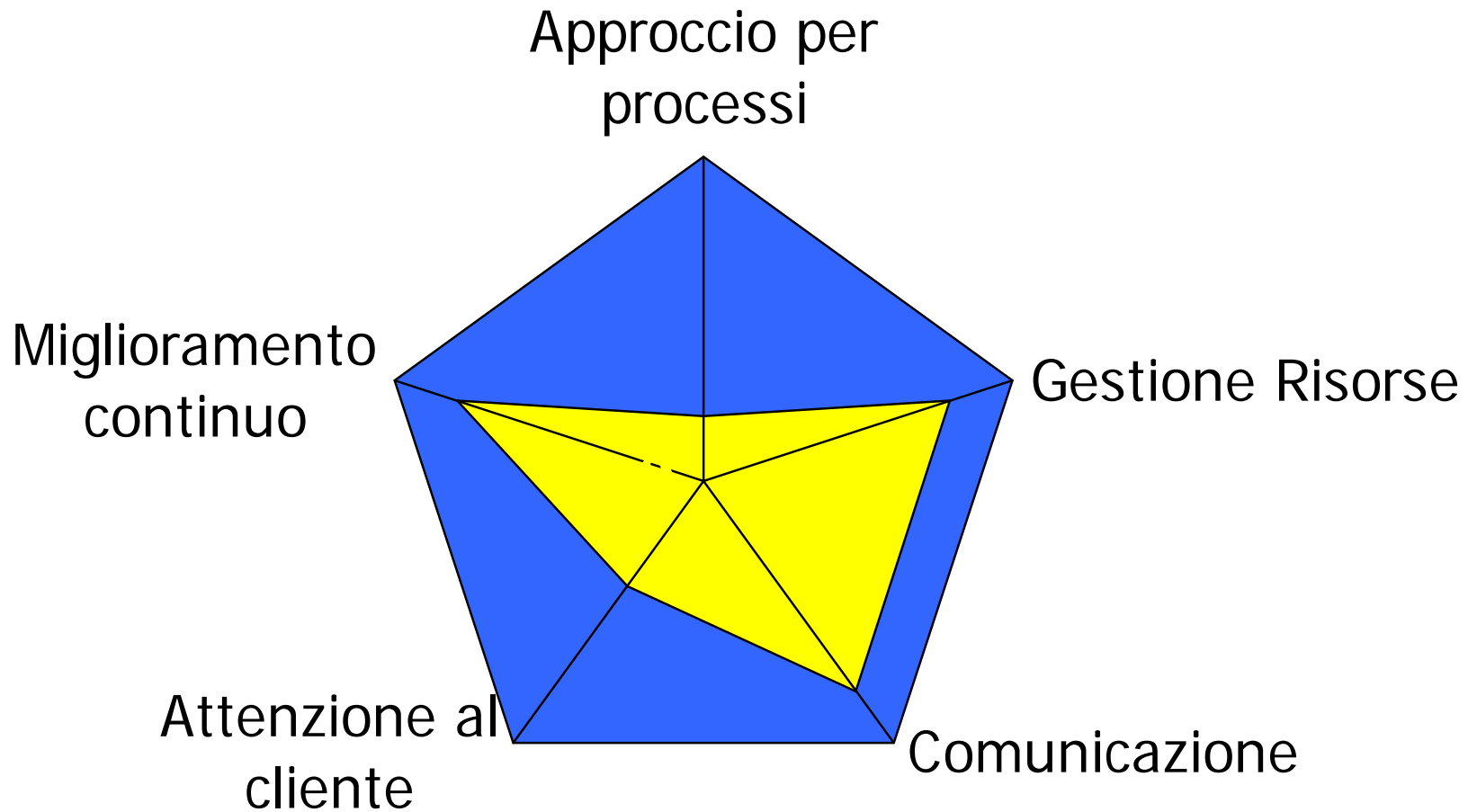
	Normativa	ISO 22000
<b>HACCP</b>	Reg. 852/04 art.5	7.6
<b>Valutazione pericoli</b>	Reg.178/2002 art.6 Reg. 852/04 art.5 Direttiva UE 89/2003	7.4.3
<b>Validazione</b>	Reg. 852/04 Art.5	8.2
<b>Shelf life</b>	Reg. 2073/05 Art.3	5.6.1 e 7.3.3.2
<b>Rintracciabilità</b>	Reg. 178/02 Art.18	7.9
<b>Comunicazione</b>	Reg.178/2002 art.19 Reg. 853/04 art.6	5.6.1
<b>Etichette</b>	Direttiva UE 13/2000 art.3 Direttiva UE 89/2003	7.3.3.2
<b>Ritiro/riciamo</b>	Reg.178/2002 art.19	7.10.4



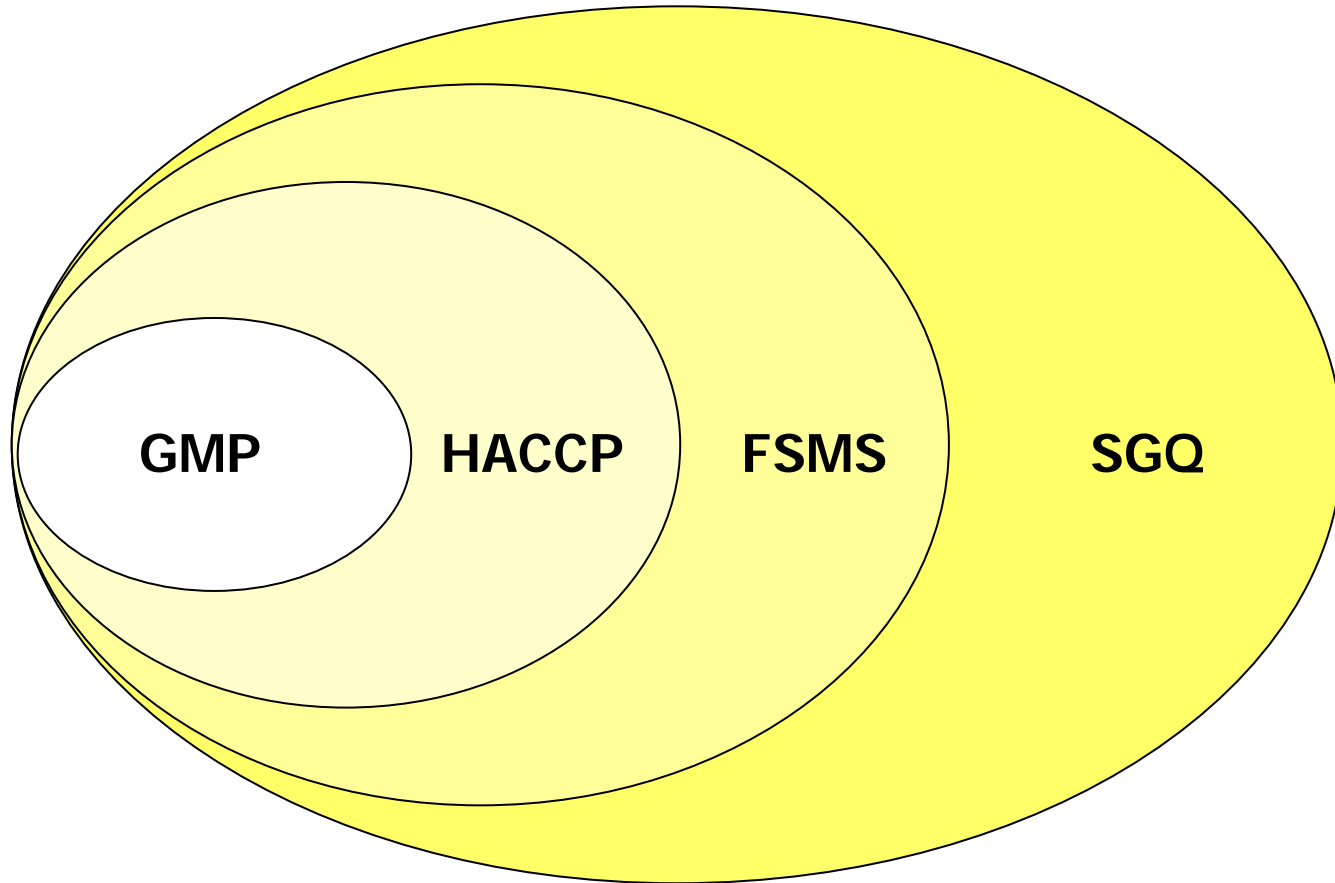
# ISO 22000 e norme volontarie

	Agricoltura	Trasformazione	Distribuzione
<b>SISTEMA</b>	ISO 9001:2000		
	ISO 14001:2004		
	OHSAS 18001:1999		
	UNI 10854:1999		
	ISO 22000:2005		
<b>SISTEMA PRODOTTO</b>		BRC Food	
	EUREPGAP	IFS	
		SQF	
<b>PRODOTTO</b>	Agricoltura Biologica		
	DOP, IGP		
	UNI 10939		

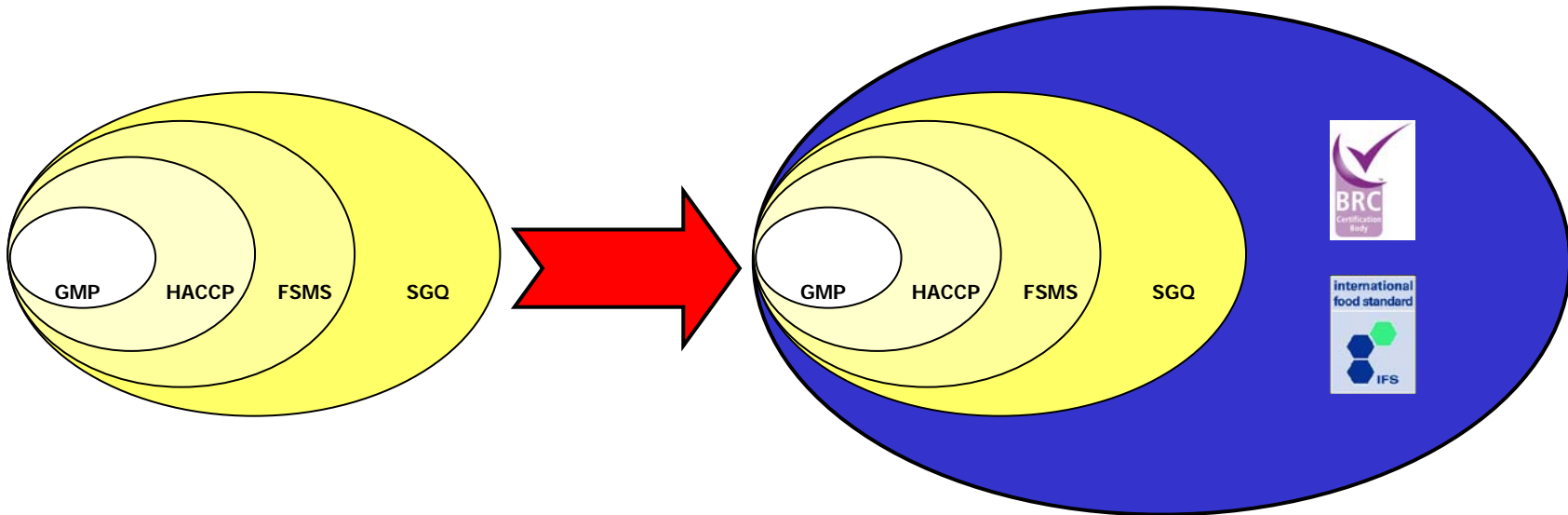
# ISO 9001 e ISO 22000



# Integrazione con altri sistemi di gestione



# Integrazione con standard market driven





# Alcune considerazioni

Rispetto ad altri standard (BRC, IFS, ...)  
l'approccio sistemico della ISO 22000 non è  
caratterizzato da limitazioni, come ad esempio:

- *Specifico orientamento alla dimostrazione delle conformità del prodotto*
- *Insufficiente efficacia dei requisiti di gestione, perché presenti ma non dettagliati*



# Vantaggi ISO 22000

Tra i principali vantaggi si possono ricordare:

- *Valorizzazione dell'analisi dei rischi*
- *Facilitazione per l'adempimento di orientamenti comunitari*
- *Identificazione di obiettivi misurabili per la sicurezza alimentare*

**Grazie per  
l'attenzione !**



*Dr. Marzio Quassolo*  
[m.quassolo@csqa.it](mailto:m.quassolo@csqa.it)

 0445 – 313049

 0445 – 313070