

SCENARIO ATTUALE



La crescente attenzione dei consumatori e dell'intero comparto sociale verso la sicurezza degli alimenti ha innescato a partire dal 2000 un'intensa attività di regolamentazione e di comune indirizzo nell'intero settore agro – alimentare che a livello cogente si è tradotta nell'entrata in vigore del **Regolamento CE 178/2002** (capi-saldo in tema di sicurezza alimentare) e nella pubblicazione del cosiddetto “pacchetto igiene” che è entrato in vigore a partire dal 1 gennaio 2006 e ha unificato la normativa comunitaria in materia di igiene. Sul piano volontario si è altresì assistito a un incremento sia degli schemi di certificazione sia del numero di aziende agro – alimentari certificate a **dimostrazione della necessità di trasparenza e fiducia richiesta dal mercato**.

Di fatto la scelta di uniformarsi a uno o a più schemi certificativi consente all'Azienda di rispettare le imposizioni di legge, soddisfare le richieste dei propri clienti, gestendo a suo favore tutti i dati e le caratteristiche tipiche del proprio processo/prodotto trasformandole in punti di forza.

Quindi certificazione come strumento utile per enfatizzare le peculiarità del proprio processo produttivo e del proprio sistema in grado di dare unicità e competitività al prodotto finito, oltre il semplice adeguamento a uno standard.

SISTEMI DI GESTIONE INTEGRATI UNI EN ISO 9001:2008 E HACCP

La certificazione di un Sistema di Gestione per la Qualità attesta la capacità di un'Azienda di assicurare nel tempo un livello di qualità costante e conforme a requisiti di natura contrattuale e imposti da leggi.

Un Sistema Qualità, certificato in conformità alla norma **UNI EN ISO 9001:2008**, costituisce il giusto supporto tecnico ed organizzativo per garantire e migliorare la qualità dei prodotti, attraverso un controllo adeguato ed efficace di tutti i processi aziendali.

La gestione del Sistema Qualità, **integrata al Sistema di Autocontrollo** imposto dalla normativa vigente, consente di assicurare all'Azienda non solo il controllo sul processo produttivo e sui requisiti igienico – sanitari dei prodotti, ma di gestire in qualità anche gli altri processi primari e di supporto.

Lo sviluppo di un **Sistema di Gestione della Sicurezza degli Alimenti** rappresenta un metodo di prevenzione e riduzione al minimo del rischio alimentare.

Da non trascurare per il prossimo futuro la tanto attesa pubblicazione e applicazione sia della **norma ISO 22000** sia del già nominato “pacchetto igiene” destinati a diventare il riferimento per la gestione della sicurezza alimentare in tutta la filiera.

