



RINA certification

infrastrutture e costruzioni
sanità e agroalimentare
manifatturiero
territorio e P.A.
servizi
trasporti e logistica

ISO 22000 Sistema di gestione della sicurezza alimentare

Requisiti per le organizzazioni lungo tutta la filiera agroalimentare

Che cos'è

La ISO 22000 "Food safety management systems – Requirements for organizations throughout the food chain" è uno standard volontario per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza degli alimenti lungo la filiera agroalimentare.

La norma è stata pubblicata il 1° Settembre 2005.

Gli obiettivi

- fornire uno strumento per sviluppare il metodo HACCP lungo tutta la filiera agroalimentare. Anche alla luce della recente normativa comunitaria (pacchetto Igiene del 2004).
- favorire l'armonizzazione dei differenti standard specifici riguardanti la sicurezza alimentare, con particolare attenzione agli standard oggi più diffusi e richiesti come il BRC Global Standard Food

Punti chiave

- comunicazione interattiva, tra l'azienda interessata e i diversi attori a monte e a valle della filiera di fornitura;
- sistema di gestione aziendale;
- controllo di processo;
- metodologia HACCP, applicata secondo i principi del Codex Alimentarius, con particolare attenzione rivolta all'analisi dei pericoli.
- piano dei prerequisiti strutturali ed operativi (PRPs) per la gestione dei pericoli per la sicurezza igienica attraverso misure preventive di abbattimento e controllo del rischio.

Per informazioni
rivolgersi a
info@rina.org
voice +39 010 53 85 460
fax +39 010 53 51 361
oppure consultare il sito
www.rina.org





I punti di forza

- **propedeuticità ed integrabilità con certificazioni miste di sistema / di prodotto** (es.: BRC, IFS, ecc.);
- **completa integrabilità con gli altri modelli gestionali** (UNI EN ISO 9001:2000, UNI EN ISO 14001:2004, EMAS, SA 8000, OHSAS 18001, ecc.);
- **integrazione del metodo HACCP e dei principi del Codex Alimentarius** all'interno di un modello gestionale unico;
- dimostrare la capacità dell'Azienda di **tenere sotto controllo e gestire i rischi** e più in generale le **tematiche** connesse alla sicurezza alimentare, attraverso un modello gestionale mirato allo scopo;
- fornire con regolarità **prodotti sicuri che soddisfino i requisiti concordati col cliente e quelli di Legge** e più in generale tutte le parti interessate, non ultime le autorità preposte ai controlli.

Requisiti di igiene e sicurezza degli alimenti

Certificazione

RINA, primario Organismo di Certificazione italiano, dispone delle competenze e professionalità necessarie per poter offrire alla propria clientela

- **Pre - audit e gap analysis riferita allo standard ISO 22000**
- **Certificazione ISO 22000**

Inoltre, attraverso RTF - Rina Training Factory, sono a disposizione della clientela:

- **Corsi di formazione sullo standard.**



RINA: un ruolo internazionale

RINA svolge da sempre un ruolo di primo piano all'interno dei più autorevoli organismi di settore, quali UNI, CEI ed ISO, per i lavori di definizione normativa e la Federazione CISQ, attraverso la quale aderisce all'accordo IQNet, per il mutuo riconoscimento delle certificazioni in ambito internazionale.

RINA è dotato di un'organizzata struttura tecnico-commerciale diffusa su tutto il territorio nazionale ed all'estero al fine di assicurare un servizio mirato e puntuale, pronto a cogliere e soddisfare le più diverse e specifiche esigenze dei propri clienti.



RINA S.p.A. head office | via corsica, 12 | 16128 genova | italy

ph. +39 010.5385.1 | fax +39 010.5351.000 | info@rina.org

divisione certificazione | ph. +39 010.5385.460 -399 | fax +39 010.5351.361

uffici certificativi RINA in Italia

Milano ph. +39 039.6290980

Torino ph. +39 011.2258710

Genova ph. +39 010.5385365

Venezia ph. +39 041.2587211

Verona ph. +39 045.6106192

Bologna ph. +39 051.6415825

Firenze ph. +39 0574.595248

Ancona ph. +39 071.5029611

Pescara ph. +39 085.27547

Roma ph. +39 06.54228651

Cagliari ph. +39 070.651331

Napoli ph. +39 081.6907711

Messina ph. +39 090.675421

Palermo ph. +39 091.7439529

Taranto ph. +39 099.4530211

V. Valentia ph. +39 0963.991016