

## LA NORMA ISO 22000:2005 (Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare)

### Premessa

È stata pubblicata la norma **UNI EN ISO 22000:2005** dal titolo: **"Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare"**. Questa specifica i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare di cui una filiera alimentare necessita per dimostrare la propria capacità di controllo dei pericoli sulla sicurezza alimentare in modo da assicurare che gli alimenti siano sicuri al momento del consumo umano. La ISO 22000 (**certificabile**) offre una soluzione univoca di buona pratica, riconosciuta a livello mondiale.

Il significativo aumento di malattie causate da prodotti alimentari contaminati, sia nei paesi sviluppati che in quelli in via di sviluppo, oltre ai rischi per la salute e le malattie veicolate dagli alimenti hanno dato luogo a costi considerevoli per la comunità (legati a spese per cure mediche, assenze dal luogo di lavoro, costi assicurativi e rimborsi legali, ecc). Numerosi Paesi hanno, quindi, elaborato norme nazionali per la fornitura di alimenti sicuri ed i principali gruppi operanti nel settore hanno sviluppato proprie norme o programmi di verifica e controllo dei fornitori. Questo ha reso la situazione un po' "confusa" ed ha creato molte difficoltà per i produttori che si devono conformare a più standard.

La norma è stata studiata da un gruppo formato da esperti provenienti da 23 paesi, insieme a rappresentanti delle organizzazioni collegate: Confederazione delle industrie agro-alimentari dell'UE (CIAA), Commissione del Codex Alimentarius (costituito da FAO ed OMS), Associazione internazionale di hotel e ristoranti, Iniziativa Mondiale per la Sicurezza Alimentare (CIES) e Organizzazione Mondiale per la Sicurezza Alimentare (WFSO).

Sebbene possa essere applicata da sola, la ISO 22000 è totalmente compatibile con la ISO 9001:2000 e le imprese già certificate sulla base di questa norma troveranno estremamente facile estendere la propria certificazione.

### L'obiettivo: conoscere i RISCHI per il consumatore e per l'azienda

I prodotti alimentari giungono ai consumatori attraverso catene di distribuzione che vedono il coinvolgimento di differenti tipi di organizzazioni ed il passaggio di numerose frontiere. Basta un solo anello debole nella catena per influire negativamente sulla sicurezza dei prodotti; prodotti che possono diventare pericolosi per la salute dei consumatori e notevolmente costosi per i produttori. Diventa, quindi, indispensabile un controllo adeguato lungo tutta la filiera: **la sicurezza dei prodotti alimentari è una responsabilità comune di tutte le parti coinvolte** ed esige una combinazione dei loro sforzi. Nel caso specifico alimentare il rischio è più rilevante che in altri settori e, per quanto riguarda l'aspetto della sicurezza, coinvolge tanto gli operatori economici quanto i consumatori. Per questo nelle industrie della filiera alimentare il controllo del rischio è molto più che strategico: è il presupposto essenziale alla stessa sopravvivenza.

### La situazione attuale e l'evoluzione

La normativa attuale in ambito di sicurezza è in continua fase di evoluzione. L'innovazione e lo sviluppo, fattori strategici per l'industria alimentare, richiedono flessibilità ed immediatezza che risultano difficilmente coniugabili con le procedure/processi predefiniti dalla normativa stessa.

Oggi sono in vigore norme e **requisiti basati sui risultati**: individuano le caratteristiche che un prodotto deve possedere per essere venduto, ma non definiscono necessariamente i mezzi da adottare per il rispetto dei requisiti stessi; nel contempo assegnano ai produttori la responsabilità di produrre cibo sicuro.

La **ISO 22000:2005** è applicabile da tutte le organizzazioni connesse, direttamente o indirettamente, al mondo alimentare (ad es. anche da produttori di packaging o di detersivi, fornitori di servizi di pulizia, derattizzazione o lavaggio degli abiti da lavoro) e permette di valutare e dimostrare la conformità del prodotto in relazione alla sicurezza e di garantire il controllo dei pericoli per la sicurezza alimentare, aumentando la soddisfazione del consumatore. La norma affronta gli elementi ritenuti strategici per garantire la tutela igienico-sanitaria lungo la filiera sino al consumatore finale. In particolare:

- **Comunicazione interattiva:** il flusso informativo strutturato in ogni direzione, all'interno e all'esterno dell'organizzazione, garantisce il controllo efficace del pericolo tenendo conto delle aspettative di tutte le parti interessate, oltre che il costante aggiornamento del sistema e il miglioramento continuo.
- **Programmazione:** buone pratiche agricole e di fabbricazione, buone pratiche igieniche, procedure e piani di manutenzione di attrezzature ed edifici, programmi di disinfestazione e derattizzazione, ecc. sono i fondamenti su cui si basa il sistema. La metodologia di partenza è l'HACCP. Il processo descritto nella ISO 22000 prevede:
  - identificazione dei pericoli e definizione del livello massimo accettabile;
  - valutazione del pericolo al fine di determinare se un controllo sullo stesso è necessario per consentire il raggiungimento del livello accettabile stabilito;
  - identificazione e verifica delle misure che prevengono, eliminano o riducono la presenza del pericolo al livello accettabile definito;
  - verifica della loro efficacia e catalogazione / valutazione degli effetti delle misure di controllo, delle loro interazioni, della fattibilità del monitoraggio, della gravità delle conseguenze in caso di fallimento, ecc. Per i rischi non adeguatamente controllabili con misure preventive, si procederà all'identificazione dei Punti Critici di Controllo ed alla definizione di opportune procedure di monitoraggio.