

## **ISO 22000: per la sicurezza di tutta la catena alimentare**

E' stata pubblicata a settembre dall'ISO una norma per garantire la sicurezza di tutta la filiera alimentare, un documento che giunge in un momento quanto mai opportuno visto il clima di crescente preoccupazione generato dal fenomeno "influenza aviaria" di cui si parla sempre più diffusamente in questi giorni. Si tratta della nuova (ma già famosa) norma **ISO 22000** "Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain", che fornisce un quadro di requisiti armonizzati a livello internazionale per l'approccio globale necessario in questo settore.

La norma è stata messa a punto nell'ambito di un gruppo al quale hanno partecipato esperti provenienti da ben 23 paesi, insieme a rappresentanti delle organizzazioni collegate: Confederazione delle industrie agro-alimentari dell'Unione europea (CIAA), Commissione del Codex Alimentarius, Associazione internazionale degli hotel e dei ristoranti, Iniziativa mondiale per la sicurezza alimentare (CIES) e Organizzazione mondiale per la sicurezza alimentare (WFSO). Degna di nota è la collaborazione con la Commissione del Codex Alimentare, l'organismo istituito congiuntamente dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS).

La ISO 22000 renderà inoltre più semplice l'applicazione del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) per l'igiene alimentare, che non è diverso a seconda del paese o del prodotto alimentare interessato.

I prodotti alimentari giungono ai consumatori attraverso catene di distribuzione che vedono il coinvolgimento di differenti tipi di organizzazioni e il passaggio di numerose frontiere. Un solo anello debole di questa catena può influire negativamente sulla sicurezza dei prodotti alimentari, che possono di conseguenza diventare pericolosi per la salute causando rischi per i consumatori e costi notevoli per i fornitori. Considerando che i pericoli per la sicurezza alimentare possono essere generati da qualsiasi soggetto coinvolto nella catena alimentare, diventa indispensabile un controllo adeguato lungo tutta la filiera: la sicurezza dei prodotti alimentari è quindi una responsabilità comune di tutte le parti coinvolte ed esige una combinazione dei loro sforzi.

La nuova norma permette inoltre a tutte le parti che intervengono nella filiera alimentare di mettere a punto un sistema di gestione della sicurezza. Parliamo di produttori di mangimi per animali, di materie prime, industrie alimentari, operatori del trasporto e della conservazione delle merci e fornitori al dettaglio, oltre alle organizzazioni collegate come i produttori di macchinari, materiali per imballaggio, prodotti per la pulizia, additivi ed ingredienti.

La norma si è resa necessaria anche a causa del 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, le malattie veicolate dagli alimenti possono dare luogo a costi economici considerevoli dovuti alle spese per cure mediche, alle assenze dal luogo di lavoro, ai costi assicurativi e ai rimborsi legali.

Come conseguenza di ciò, numerosi Paesi hanno già elaborato norme nazionali per la fornitura di alimenti sicuri e molte imprese e gruppi operanti nell'agroalimentare hanno sviluppato le proprie norme o i propri programmi di verifica e di controllo dei fornitori.

Attualmente in tutto il mondo ci sono più di 20 differenti programmi di questo tipo, cosa che crea un livello di rischio differente, un certo grado di confusione, un incremento dei costi e molte difficoltà per i fornitori che si devono conformare a più programmi.

La ISO 22000, basata sul consenso internazionale, armonizza i requisiti per una gestione sistematica della sicurezza della catena alimentare ed offre una soluzione univoca di buona pratica, riconosciuta a livello mondiale. Inoltre i sistemi di gestione della sicurezza alimentare basati sulla ISO 22000 possono essere certificati, il che risponde alla crescente domanda del settore di certificazione dei propri fornitori. La norma può comunque essere applicata anche senza ricorrere alla certificazione, ma semplicemente per i benefici che essa può portare.

Secondo il segretario generale ISO, Alan Bryden "E' significativa la partecipazione del settore pubblico allo sviluppo della nuova norma, specialmente quella della FAO e della Commissione per il Codex Alimentare che è responsabile del ben noto sistema HACCP per l'igiene degli alimenti".

La ISO 22000 permette inoltre di estendere l'applicazione dei sistemi di gestione basati sulla norma ISO 9001:2000, ampiamente utilizzata in tutti i settori ma che non tratta in modo specifico di sicurezza alimentare.

Sebbene possa essere applicata da sola, la ISO 22000 è infatti totalmente compatibile con la ISO 9001:2000 e le imprese già certificate sulla base di questa norma troveranno estremamente facile estendere la propria certificazione anche alla ISO 22000. Per aiutare gli utilizzatori in questo senso la ISO 22000 include una tabella

che mostra le corrispondenze dei propri requisiti a quelli della 9001.

La ISO 22000 è la prima di una serie di norme sui sistemi di gestione della sicurezza dei prodotti alimentari, della quale fanno parte anche i seguenti documenti:

- **ISO/TS 22004** *"Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2005"* che sarà pubblicata entro il novembre 2005 e che fornirà gli orientamenti sull'applicazione della norma, in particolare da parte delle PMI;
- **ISO TS 22003** *"Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems"* che fornirà le linee guida armonizzate per l'accreditamento degli organismi di certificazione ISO 22000 definendo le regole per valutare un sistema di gestione della sicurezza alimentare e stabilirne la conformità alla norma;
- **ISO 22001**, attualmente allo studio, sostituirà la norma ISO 15161:2001 *"Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry"*;
- **ISO 22002** *"Quality management systems - Guidance on the application of ISO 9001:2000 for crop production"*;
- **ISO 22005** *"Traceability in the feed and food chain - General principles and guidance for system design and development"* che sarà presto fatta circolare come DIS (Draft International Standard) e che sostituirà la norma UNI 10939:2001.

da UNI 29/09/2005