

La ISO 22000:2005

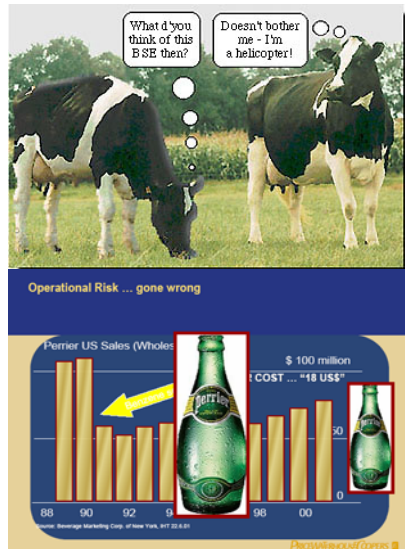
Modalità di Gestione del Sistema di Sicurezza Alimentare in accordo alla Iso 22000:Organizzazione, Strumenti, Vantaggi

Davide Busani
Forlì, 2006-09-27

Sommario

- Strategie di sicurezza alimentare: l'analisi del rischio
- L'approccio del controllo qualità
- Il Sistema di Gestione della Sicurezza degli Alimenti
- ISO 22000: il contenuto della standard
- Il processo di certificazione

Analisi del rischio

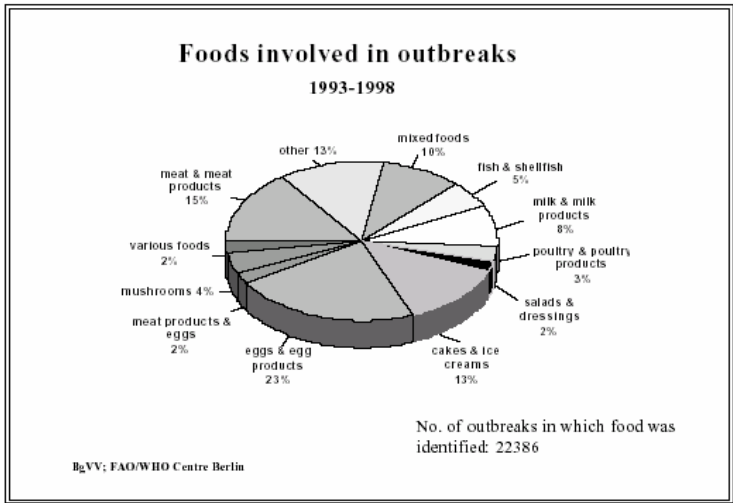


- Il rischio è una componente normale nella vita delle aziende
- Influenza il profitto ed il valore delle azioni
- Capire i rischi che un'azienda affronta aiuta a:
 - Bilanciare la tendenza alle avversità
 - Creare una cultura di assunzione cosciente dei rischi
- È difficile immaginare un'industria dove il rischio ha un impatto maggiore che nel settore agro alimentare.

I consumatori nel mercato globale



- Negli ultimi mesi diversi prodotti alimentari sono stati ritirati dal mercato in Europa e negli U.S.A. a causa della rilevazione di un rischio per la sicurezza alimentare.
- Sistema di Allerta Rapido dell'UE: 2612 notifiche nel 2004
- U.S.A.: FDA stima 1 richiamo di prodotto /giorno



Cause primarie per episodi di tossinfezioni alimentari

	USA (%)	Canada (%)
Ristorazione	34	32,6
Cucina domestica	14,7	14,6
Industria alimentare	2,8	5,5
Distribuzione		4,1
Aziende agricole		0,2
Altri		1,2
Sconosciuti	48,5	41,8

Fonte: Università degli Studi di Parma Prof. Roberto Massini: "Concetti generali di qualità alimentare".

Alcuni Esempi

- **03/07/2006 Slovenia:** atropina and scopolamina in farina importata dalla Repubblica Ceca.
- **04/07/2006 Czech Republic:** 3-monochlor-1,2-propanediol (3-MCPD) in Salsa di Soia importata dal Vietnam.
- **04/07/2006 Germania:** Sostanze sulfamidiche in Miele importato dalla Turchia Via Olanda.
- **05/07/2006 Italia:** benzo(a)anthracene in olio di pula di origine Italiana.
- **05/07/2006 The Commission Services:** contaminazione batterica di un ingrediente alimentare non autorizzato importato dagli Stati Uniti via Canada.
- **07/07/2006 Italia:** polycyclic aromatic hydrocarbons e benzo(a)anthracene in olio di pula importato dalla Spagna.
- **07/07/2006 Italia:** Contenuto eccessivo di solfiti in gamberi interi surgelati (*Nephrops norvegicus*) importati dall'Irlanda.

Limite delle tecniche di controllo qualità

Analisi del prodotto finito – probabilità di rilevazione

- Esempio: Salmonella in latte in polvere

Contaminazione	Concentrazione	N. campioni casuali	Probabilità di rilevazione
Omogeneo	5 cellule / kg	10	71%
Eterogeneo	5 cellule / kg in 1% del lotto	10	>2%

L'approccio del Controllo Qualità

SOLO costi









- **Costi di analisi:** ispezioni, prove e misure per trovare i difetti. Include costi degli strumenti ed il costo del lavoro.
- **Costi degli errori**
 - Interni (controllo qualità efficace): scarti, rilavorazioni
 - Esterni (fallimento del controllo qualità): reclami, richiami di prodotto, sanzioni legali, "intangibili".
- **Benefici:** Più efficace è il controllo qualità, più bassa è la probabilità di "Errori esterni"

La strategia della sicurezza alimentare a livello internazionale

- "L'obiettivo base dei Sistemi di Sicurezza Alimentare nei PAesi membri dell'OECD* è facilitare la fornitura di un **elevato livello di protezione della salute** per il pubblico, in relazione agli alimenti."
- "I Paesi OECD stabiliscono diversi standard di sicurezza alimentare basati sul livello di protezione che ciascun Paese determina come appropriato, ma le misure per la protezione della salute umana sono basate sull'**analisi dei rischi scientifica**."

* Organization for Economic Co-Operation and Development

Standard Internazionali

-  ■ Criteria for Assessment of an operational HACCP-System, **Dutch Specification**, January 2003.
-  ■ Food Safety according to HACCP, **Danish Standard DS3027:2002**.
-  ■ BRC Global Standard - Food, **British Retail Consortium**, Issue 4 2005. 
-  ■ IFS International Food Standard, **German-French Standard**. Ver 4 2004.
-  ■ The implementation and management of HACCP, **South African Standard**, SABS 0330:1999.
-  ■ National guide for the auditing of an operational HACCP system, **Australia** February 1997.
-  ■ SQF 1000 – A HACCP based supplier assurance code for the primary production
- SQF 2000 – A HACCP supplier assurance code for the food industry

Scopo della normativa in materia di sicurezza degli alimenti

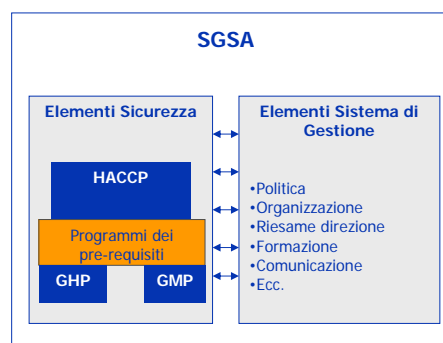
- Coinvolgere l'intera filiera di approvvigionamenti alimentari.
- Progressiva evoluzione verso standard orizzontali e requisiti basati sui risultati:
 - La regolamentazione individua i requisiti che un prodotto deve possedere per essere venduto, ma non dice necessariamente quali sono i mezzi che devono essere adottati per rispettare i requisiti di legge.
 - La regolamentazione assegna ai produttori la responsabilità di produrre cibo sicuro, permettendo loro di mantenere la giusta flessibilità per l'innovazione dei processi.
 - Ciononostante, per argomenti specifici, la norma potrebbe richiedere specifici requisiti.

Approccio per processi

- È stata data grande enfasi alle modalità produttive (**processi**) di un determinato prodotto, piuttosto che alle misure sui prodotti finiti.
- È stato adottato un **approccio pro-attivo** per l'autocontrollo della sicurezza degli alimenti (sistemi basati sul controllo di processo come l'Analisi del pericolo e controllo dei punti critici – H.A.C.C.P.).

Sistema di Gestione della Sicurezza degli Alimenti

- FSMS: Approccio sistematico per prevenire rischi alimentari
 - Sistema
 - Metodi e strumenti



Il nuovo standard : ISO 22000

- Il Sistema di Gestione della Sicurezza degli Alimenti - Requisiti per tutte le organizzazioni della filiera agroalimentare
 - Combina gli elementi generalmente riconosciuti come chiave per assicurare la sicurezza igienico-sanitaria lungo la filiera sino al consumatore finale.
 - Comunicazione interattiva;
 - Gestione del sistema;
 - Controllo dei processi;
 - Principi HACCP;
 - Programmi dei pre-requisiti.

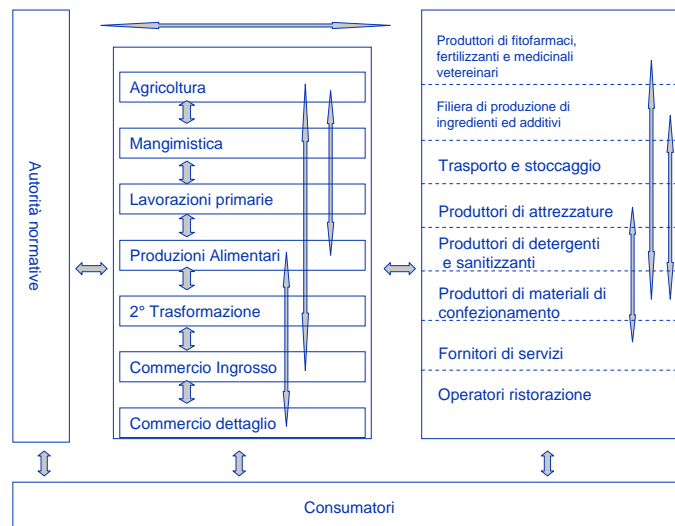
La famiglia ISO 22000

- ISO 22000: 2005 - Food safety management systems — Requirements for organizations throughout the food chain.
- ISO 22002: Quality management systems -- Guidance on the application of ISO 9001:2000 for crop production.
- ISO 22003: Food safety management systems -- Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems.
- ISO 22004: Food safety management systems -- Guidance on the application of ISO 22000:2005.
- ISO 22005: Traceability in the feed and food chain -- General principles and basic requirements for system design and implementation.

Scopo della ISO 22000

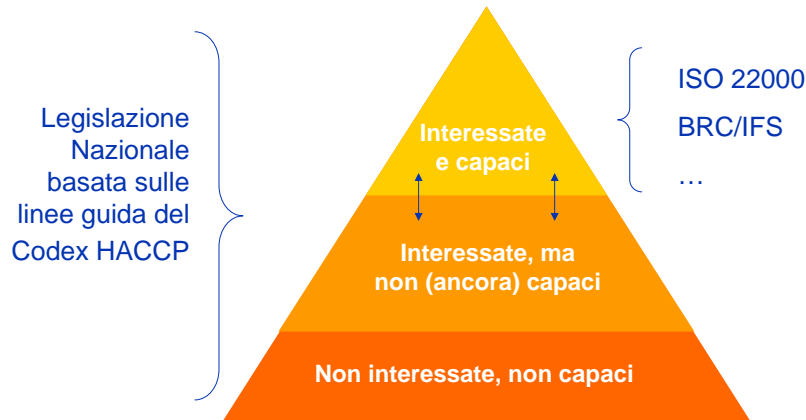
- Dimostrare il controllo dei pericoli per la sicurezza alimentare
- Aumentare la soddisfazione del consumatore controllando i pericoli alimentari.
- Permettere all'organizzazione di:
 - Avere un sistema di gestione della sicurezza alimentare indirizzato al consumatore finale
 - Valutare e dimostrare la conformità del prodotto in relazione alla sicurezza
 - Fornire una comunicazione efficace a tutti gli attori della filiera
 - Dimostrare la conformità alle norme, alla politica di sicurezza alimentare o alle aspettative nella filiera alimentare
 - Ottenere la certificazione di terza parte

Scopo: l'intera filiera alimentare



Utilizzo atteso della ISO 22000

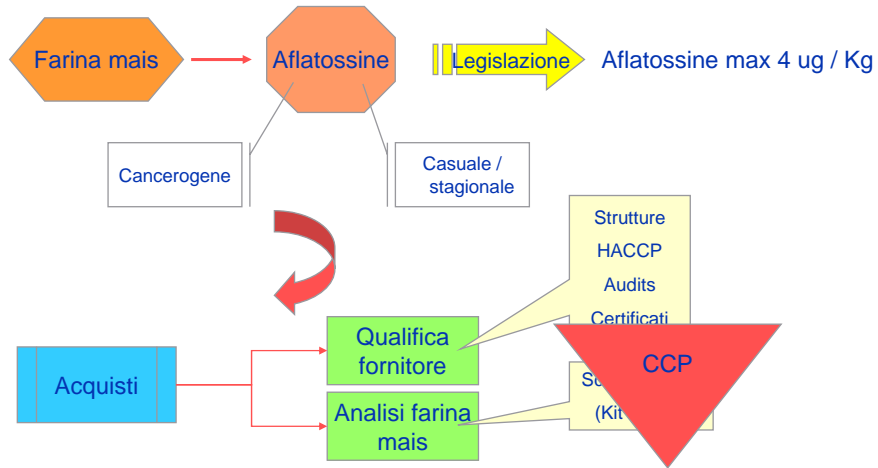
- Un segmento nella filiera alimentare – non tutte le aziende lavorano allo stesso livello



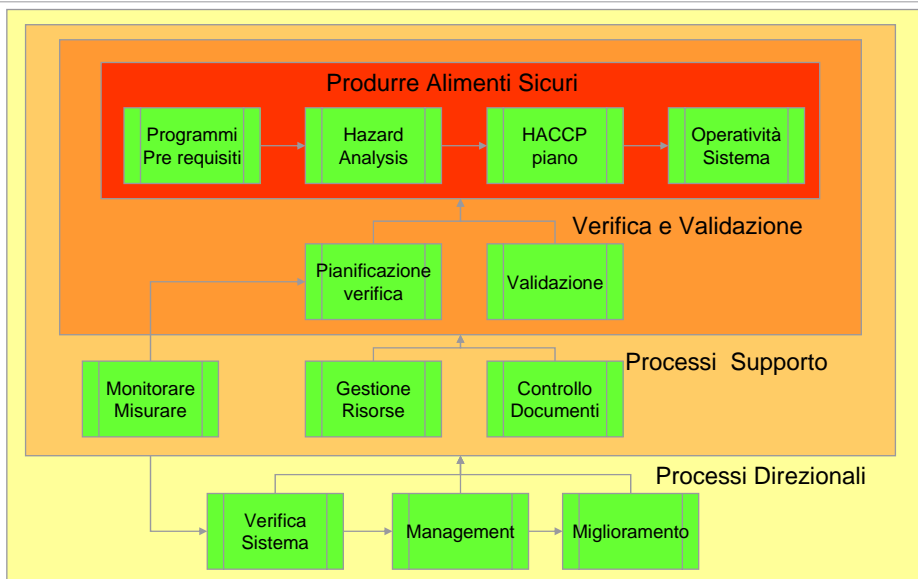
ISO 22000

- Identificazione dei pericoli e definizione del livello accettabile
- Valutazione del pericolo per determinare se la sua eliminazione o riduzione ad un livello accettabile sia essenziale per la produzione di alimenti sicuri e se il suo controllo sia necessario permettere il raggiungimento del livello accettabile definito.
 - Valutazione secondo gravità degli effetti sulla salute e probabilità di accadimento.
 - Indicazione della fase in cui potrebbe essere introdotto o aumentare di livello.
- Identificazione e verifica delle misure di controllo che prevengono, eliminano o riducono la loro presenza per soddisfare il livello accettabile definito; riesame della loro efficacia e categorizzazione a secondo che la loro gestione debba essere attraverso i pre requisiti operativi o attraverso il piano HACCP, considerando:
 - Il loro effetto sul pericolo identificato in relazione all'intensità applicata,
 - La loro fattibilità per il monitoraggio (possibilità di permettere azioni correttive immediate),
 - La loro collocazione nell'ambito del sistema in relazione alle altre misure di controllo
 - Gravità delle conseguenze in caso di fallimento del suo funzionamento.

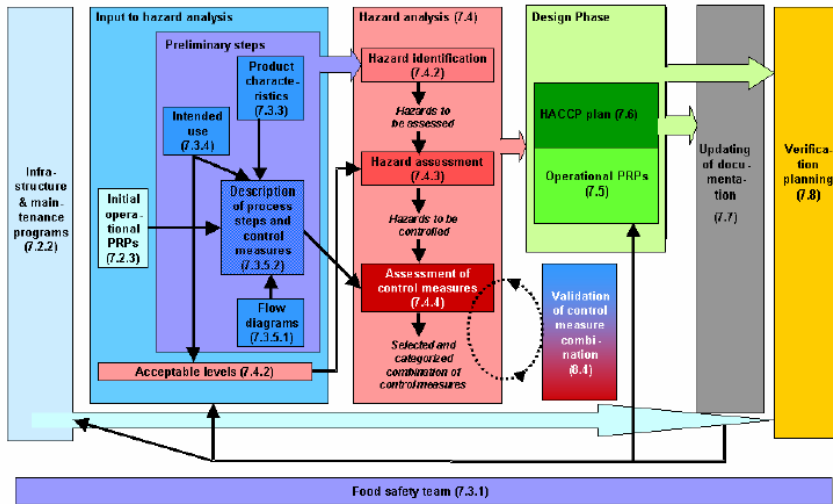
Esempio: biscotti di mais



Il Sistema di Gestione



Pianificazione della sicurezza alimentare



Integrazione Sicurezza Alimentare - ISO 9001:2000



ISO/PDTS 22003

- **Principi** per ispirare fiducia
 - Imparzialità
 - Competenza
 - Responsabilità
 - Apertura
 - Riservatezza
 - Reattività sui reclami

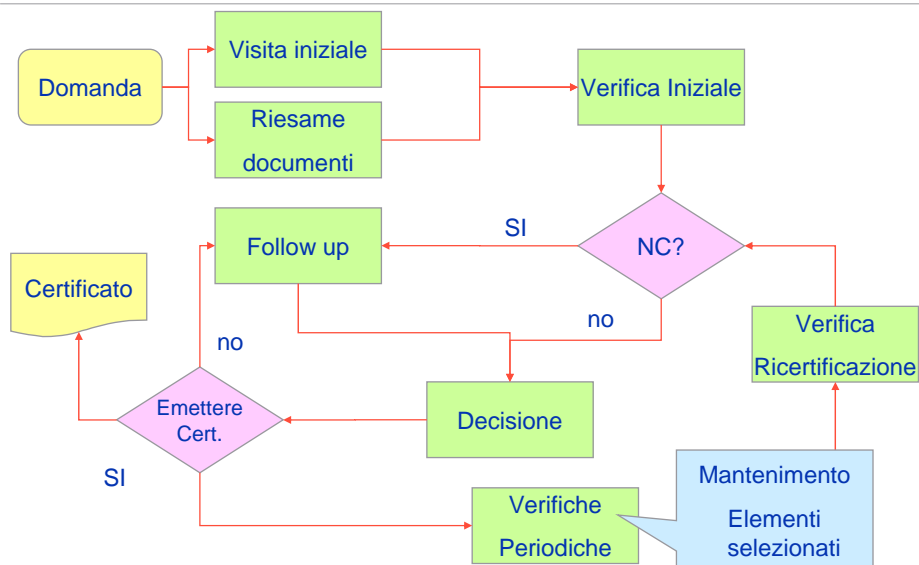
Competenza dell'auditor SGSA

- Capire gli attuali principi dell'HACCP e dei programmi dei pre requisiti.
- Identificare i pericoli biologici, chimici e fisici.
- Metodologie di valutazione utilizzate per determinare le misure di controllo dei pericoli per la sicurezza degli alimenti.
- Capacità di valutare i pericoli potenziali legati alla filiera alimentare.
- Capacità di valutare l'importanza dei programmi dei pre requisiti applicabili e di stabilire o selezionare un metodo di valutazione appropriato per questi programmi.
- Conoscenza dei requisiti normativi rilevanti.
- Conoscenza tecnica del prodotto, dei processi e delle pratiche dello specifico settore alimentare che viene verificato.
- Dimostrare conoscenza dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare.

Il processo di certificazione

- L'attuale versione della ISO 22003 è fortemente focalizzata sul **PRODOTTO**.
- Definizione di Non Conformità:
 - **NC Critica**: Serio o imminente pericolo per la salute pubblica o non adempimento a requisiti normativi (concernenti la sicurezza alimentare).
 - **NC Maggiore**: Un requisito dello standard di SGSA non soddisfatto (totalmente o parzialmente), con un potenziale impatto sulla sicurezza degli alimenti.
 - **NC Minore**: Un requisito dello standard di SGSA non soddisfatto (totalmente o parzialmente), privo di conseguenze sulla sicurezza degli alimenti.

Il processo di certificazione



Conclusioni

- La sicurezza alimentare è un bisogno primario, per la società e i consumatori.
- I produttori di alimenti devono migliorare efficienza e trasparenza.
- L'approccio pro-attivo basato sul controllo di processo e gli standard orientati alle prestazioni sono lo stato dell'arte.
- ISO 22000 è uno strumento che comprende tutti questi temi.
- Il processo di certificazione fornisce fiducia.

www.dnv.com