

**PROGETTO
CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARE
INTEGRATA**

QUALITA' – RINTRACCIABILITA' - HACCP



CDQ ITALIA srl
Organismo Internazionale di Certificazione





Premessa

Dal 1° gennaio 2006 la **Direttiva Comunitaria 93/43 CEE** riguardante l'igiene degli alimenti, recepita in Italia con il Decreto Legislativo n. 155 del 26 Maggio 1997, è stata **abrogata dal cosiddetto "Pacchetto Igiene" contenente tre regolamenti comunitari: REG CE 852/2004 – 853/2004 e 854/2004.**

In particolare il **REG CE 852/2004** diventa il punto di riferimento legislativo per un Piano di Autocontrollo Igienico in riferimento al Sistema **HACCP**.

Con l'elaborazione della norma **UNI 10854** relativa alla progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul **metodo HACCP** le industrie alimentari hanno acquisito un nuovo strumento per la promozione della propria immagine sul mercato, particolarmente importante in un periodo come questo dominato dalla diffidenza del consumatore disorientato dai molti e ben noti recenti scandali. Attraverso l'applicazione delle linee – guida tracciate dall'UNI le imprese alimentari possono ottenere una "certificazione" della igienicità del processo produttivo, strumento inedito e particolarmente importante nella prospettiva della evoluzione della legislazione comunitaria.

L'igiene degli alimenti è dunque rientrata sempre fra i fattori oggetto di valutazione nell'ambito della certificazione di sistema secondo le norme ISO 9000 in quella logica integrata che vede nella igienicità del processo produttivo il pre-requisito su cui costruire tutti gli altri aspetti della "qualità".

La norma **UNI 10854** si inserisce in questo contesto consentendo legittimamente la certificazione del solo aspetto igienico sulla base dell'assoggettamento volontario alle linee guida per l'implementazione di un sistema di autocontrollo aziendale basato sul metodo "HACCP".

Le linee guida indicate dall'UNI integrano il metodo HACCP con i principi e le norme della serie ISO 9000 estendendo la sua applicabilità a tutte le fasi della produzione, compresa quella primaria.

Il sistema di autocontrollo previsto dalla norma UNI sarà dotato innanzitutto di alcuni prerequisiti fra cui particolarmente importanti risultano la divisione chiara delle responsabilità relative alle diverse attività dell'autocontrollo stesso nonché la disponibilità di conoscenze e risorse tecniche extra aziendali e aziendali. Naturalmente per poter predisporre un sistema di autocontrollo efficace l'azienda dovrà preventivamente essere dotata di tutti i requisiti che la legge impone, a partire da quanto espressamente disposto dal D. lgs. 155/97, oggi REG CE 852/2004.



Una volta adeguati come descritto i pre-requisiti l'azienda alimentare può predisporre il sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP come indicato dalla norma UNI.

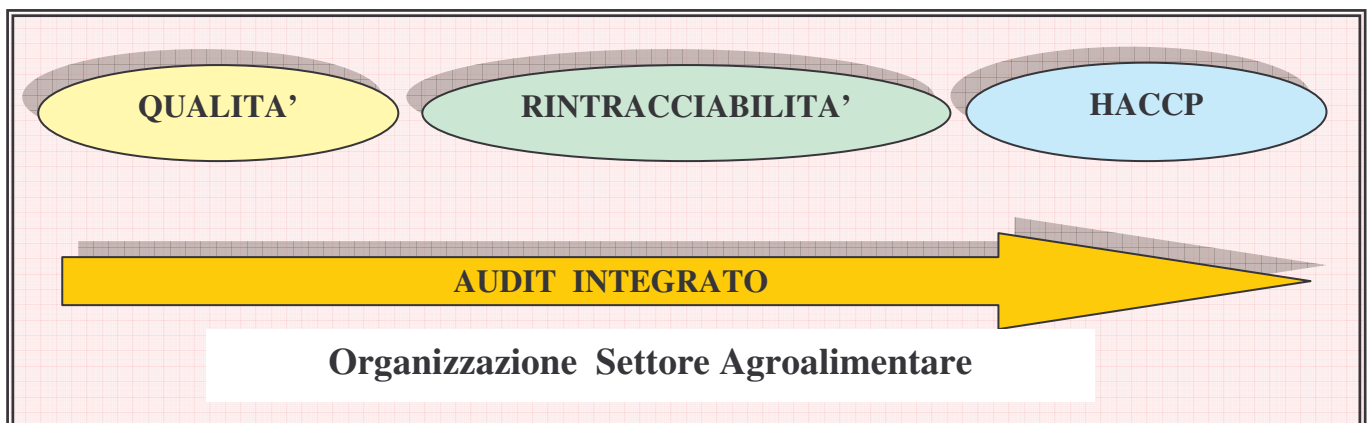
Per quanto riguarda la **rintracciabilità**, dal **01 gennaio 2005** tutte le Organizzazioni del Settore Agroalimentare hanno l'obbligo di recepire il **Reg. CE 178/2002** in cui, negli **articoli 18 - 19 - 20**, viene richiesto di attuare un sistema di rintracciabilità che dia sicurezza il consumatore - cliente sulla "corretta storia" del prodotto, descrivendo il suo percorso "dalla terra alla tavola".

Finalmente il **7 giugno 2006** è entrato in vigore il **D.Lgs 5 aprile 2006, n.190** - Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.

Schema di Certificazione Integrato

CDQ ITALIA, al fine di fornire alla filiera agro-alimentare un servizio riconosciuto e concreto, propone uno schema certificativo di carattere volontario per certificare Sistemi Integrati, con il rispetto delle seguenti norme volontarie:

- **Sistema Gestione Qualità - norma UNI EN ISO 9001:2000**
- **Rintracciabilità di filiera agroalimentare - norma UNI 10939:2001**
- **Rintracciabilità d'azienda agroalimentare - norma UNI 11020:2002**
- **Sistema di autocontrollo igienico - sanitario basato sul metodo "HACCP" - norma UNI 10854:1999**





Vantaggi per l'Organizzazione

Attuare una certificazione agroalimentare integrata attraverso l'implementazione e la certificazione delle indicate norme volontarie, comporta una serie di vantaggi tangibili:

- Adempimento all'obbligo legislativo di dotarsi di un Sistema di Autocontrollo Igienico – Sanitario basato sul metodo HACCP – nel rispetto del Reg. CE 852/2004;
- Adempimento all'obbligo legislativo di dotarsi di un Sistema di Rintracciabilità Aziendale - nel rispetto del Reg. CE 178/2002 e sanzionabile in Italia con il D.Lgs 190 dell'aprile 2006;
- Diminuzione dei tempi di verifica effettuando verifica integrata, con un risparmio netto del costo totale delle certificazioni;
- Integrazione della modulistica e riduzione della documentazione, a vantaggio della organizzazione che avrebbe “meno carte da riempire”.
- Gestire audit congiunti ottimizzando le risorse e permettendo di gestire il rischio aziendale a seconda delle necessità di certificazione delle parti interessate.

Vantaggi del Sistema Integrato

Le due norme UNI sulla rintracciabilità (UNI 10939:2001 – UNI 11020:2002) e la norma UNI sul Sistema di autocontrollo igienico – sanitario (UNI 10854:1999) possono intendersi “copie conformi” alla norma UNI EN ISO 9001:2000 che regola la certificazione del Sistema Gestione Qualità.

Considerando la norma UNI EN ISO 9001:2000 quale “norma base” per implementare il Sistema Integrato per le Organizzazioni del Settore Agroalimentare, alcuni punti della norma possono essere approfonditi ed integrati con le richieste specifiche delle norme sulla rintracciabilità e sul sistema di autocontrollo igienico – sanitario.

Ad esempio:

- ✓ p.to 7.5.3 : Rintracciabilità (aziendale e di filiera)



- ✓ p.to 6.3 / 6.4 : Sistema di autocontrollo igienico – sanitario
- ✓ p.to 6.2 : Formazione sul personale addetto alla Rintracciabilità & HACCP
- ✓ p.to 8.2 : Verifiche ispettive interne sulla Rintracciabilità & HACCP
- ✓ p.to 8.3 / 8.5.2 / 8.5.3 : Gestione Non Conformità / Azione Correttiva e Preventiva

Conclusioni

La CDQ ITALIA, nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente, avendo nella politica dell'organismo quello di essere accanto alle organizzazioni del settore agroalimentare quale "partner di filiera" per adempiere efficacemente agli obblighi normativi e dare quel "valore aggiunto" durante gli Audit di Certificazione, con il presente progetto vuol contribuire direttamente con la sua professionalità e competenza a far emergere il "paese Italia", specie nei settori trainanti dell'economia.

Gli allarmi della sicurezza alimentare e la concorrenza spietata di alcuni paesi stranieri, spingono il consumatore a richiedere prodotti che diano garanzie e le organizzazioni agroalimentari a dotarsi di strumenti volontari per rimanere sul mercato.

A cura di:

Settore Agroalimentare CDQ ITALIA

P.zza della Repubblica, 31 Int. 13 – 70053 Canosa di Puglia (BARI)

telefono 0883.612196 – fax 0883.666063

www.cdqitalia.it – info@cdqitalia.it

agroalimentare@cdqitalia.it