

ISO 22005 Tracciabilità di filiera

Che cos'è

La ISO 22005:07 recepisce ed accorda le norme italiane UNI 10939:01 relativa a "Sistema di rintracciabilità nelle *filiere* agroalimentari" e UNI 11020:02 relativa a "sistema di rintracciabilità nelle *aziende* agroalimentari" e **si applica a tutto il settore agroalimentare**, comprese le produzioni mangimistiche.

Tale norma è **destinata a diventare il documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari**.

La Tracciabilità dei prodotti alimentari, nata come necessità interna alle aziende, è oggi, a tutti gli effetti un obbligo legislativo e un'esigenza strategica per la filiera agro-alimentare. In questo contesto, la diffusione della Certificazione di Tracciabilità non è legata tanto alla cogenza legislativa (in Italia, Pacchetto Igiene, Regolamento 178/02), quanto al valore aggiunto che da essa possono ricavare il prodotto finito, le aziende produttive e più in generale tutti gli operatori che gravitano intorno alla filiera. Il solo sistema di rintracciabilità non è in grado di garantire la sicurezza del prodotto alimentare, ma può sicuramente dare un importante contributo al raggiungimento di tale obiettivo.

Infatti **qualora si manifesti una non conformità di tipo igienico-sanitario**, consente da un lato di **risalire fino al punto della filiera in cui si è originato il problema**, dall'altro di procedere, se necessario, con il ritiro "mirato" del prodotto.

Punti chiave

La progettazione di un sistema di rintracciabilità deve necessariamente definire i seguenti aspetti:

- obiettivi del sistema di rintracciabilità
- normativa e documenti applicabili al sistema di rintracciabilità
- prodotti e ingredienti oggetto di rintracciabilità
- posizione di ciascuna organizzazione nella catena alimentare, identificazione dei fornitori e dei clienti
- flussi di materiali
- le informazioni che devono essere gestite
- procedure
- documentazione
- modalità di gestione della filiera

Iter di certificazione

- Stipula di un contratto di consulenza
- stipula di un **contratto** di certificazione con ente accreditato;
- Effettuazione di un audit di valutazione dello stato dell'arte da parte di un tecnico SAAG;
- Stesura del Sistema di Gestione per la Qualità;
- Incontro di Formazione con il personale coinvolto dal SGQ;
- Attività di assistenza per verificare l'implementazione dell' SGQ;
- **visita di valutazione** in azienda da parte di ispettori dell'ente prescelto;
- Rilascio del **certificato da parte dell'ente**;

Vantaggi

- Supporta nel raggiungimento degli obiettivi di sicurezza e qualità alimentare
- Aiuta a soddisfare le aspettative del consumatore
- Favorisce la documentazione della storia e origine del prodotto
- Facilita il ritiro e/o il richiamo dei prodotti
- Identifica le Organizzazioni responsabili nella catena alimentare
- Facilitare la verifica delle informazioni specifiche sui prodotti
- Consente una comunicazione trasparente con consumatori e azionisti
- Garantisce il rispetto di regolamentazioni o politiche locali, regionali, nazionali, internazionali
- Accresce l'efficacia, la produttività e il profitto delle Organizzazioni