

AiFOS

Associazione Italiana Formatori ed
Operatori della Sicurezza sul Lavoro



Con il Patrocinio di



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



Convegno di studio e approfondimento

Formazione Formatori dell'igiene alimentare: l'HACCP nelle aziende

Relatore: Marco Mascherpa

L'importanza degli schemi di certificazione agro-alimentare



Brescia, 28 settembre 2015 dalle ore 14.30 alle ore 17.30



Media Partner



1. L'HACCP come base imprescindibile
2. I principali schemi di certificazione agro-alimentare
3. L'importanza degli schemi di certificazione

1. L'HACCP come base imprescindibile

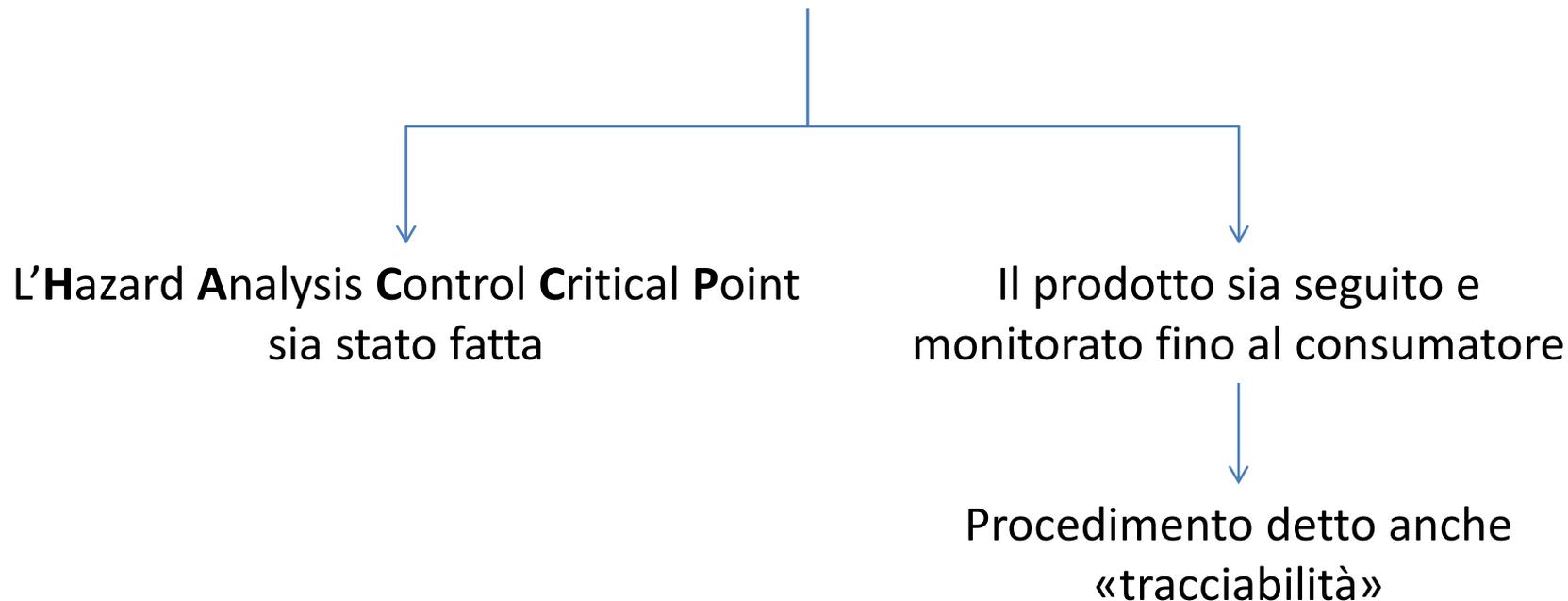
L'HACCP deve essere concepito come le «ruote di un'automobile»

L'azienda però non opera più in un contesto piccolo e chiuso

L'apertura dei mercati la spinge a confrontarsi con
paesi diversi, con necessità e richieste diverse

1. L'HACCP come base imprescindibile

Diventa quindi assolutamente necessario **dimostrare** che:



2. I principali schemi di certificazione agro-alimentare

A questo punto il solo manuale HACCP risulta insufficiente

È necessario introdurre uno schema che permetta la
garanzia di tracciabilità

Gli schemi sono diversi, a seconda della tipologia di
prodotto o del risultato finale che si desidera ottenere

2. I principali schemi di certificazione agro-alimentare

HACCP a tutti i livelli (Level 1, Level 2, Level 3, Level 4)

UNI 10854 – Certificazione del sistema HACCP

BRC – British Retail Consortium

BRC/IOP – Imballaggi

BRC/STORAGE & DISTRIBUTION

IFS – International Food Standard

GLOBALGAP – Good Agricultural Practices

ISO 22000 – Sistemi di gestione qualità nell'agroalimentare

ISO 22005 – Filiera e tracciabilità nell'agroalimentare

FSSC 22000 – Food Safety System Certification

UNI 11233 – Gestione processi delle aziende agricole

3. L'importanza degli schemi di certificazione

Adottare uno (o più) schemi di certificazione è importante perché:

- Permette all'azienda di garantire a terzi la qualità totale del prodotto (patto di filiera)
- Permette di garantire la totale igiene dei luoghi di lavoro
- Permette di garantire le migliori condizioni di lavoro dei lavoratori, essendo gli schemi impattanti con le procedure operative

3. L'importanza degli schemi di certificazione

Con gli schemi di certificazione agro-alimentari l'azienda ottiene sicuramente il cosiddetto «**Buon Prodotto**»

cioè

«un prodotto realizzato nel rispetto degli individui, dell'ambiente, dei lavoratori e degli animali, applicando metodi operativi seri e universalmente riconosciuti»

*Grazie per
l'attenzione*



AiFOS

Associazione Italiana Formatori ed
Operatori della Sicurezza sul Lavoro