

I Servizi Integrati La **QUALITA'** Alimentare

1

L'attestazione di "qualità" intesa come "capacità di soddisfare le esigenze esplicite ed implicite" del consumatore, tramite adeguate forme di verifica e certificazione della conformità a determinati requisiti, riveste un'importanza rilevante nel settore agroalimentare dato il carattere primario e diffuso dei bisogni che i relativi prodotti sono chiamati a soddisfare.

Le diverse forme di certificazione, applicabili nel comparto agroalimentare, possono suddividersi schematicamente in Certificazione del Sistema di Gestione della Qualità, Certificazione di Prodotto e Certificazione Ambientale.

In particolare la Certificazione del Sistema di Gestione della Qualità rappresenta per l'azienda lo strumento indispensabile per garantire che ogni attività all'interno della filiera sia stata accuratamente programmata e realizzata per assicurare la rispondenza del prodotto agli standards qualitativi prefissati.

ISO 9000 è la normativa ad oggi più conosciuta ed utilizzata per gestire la Qualità nella progettazione, sviluppo, produzione, installazione ed assistenza in azienda prodotta dall'ISO (International Organization for Standardization) per definire i requisiti internazionali per i sistemi di gestione per la qualità. La certificazione di qualità rappresenta, nello scenario attuale, un elemento competitivo come fattore critico di successo per la differenziazione dell'offerta dei prodotti, sia a livello aziendale sia a livello di sistema agroalimentare regionale e nazionale.

Il concetto di sistema di gestione per la qualità fa riferimento a "quella parte del sistema di gestione di un'organizzazione che si propone, con riferimento agli obiettivi per la qualità, di raggiungere dei risultati in grado di soddisfare adeguatamente le esigenze, le aspettative ed i requisiti di tutte le parti interessate" (ISO 9000:2000).

Il fattore guida che ha ispirato il processo di gestione della *Genus Consulting Group* per le norme ISO 9000 va ricercato nell'implementazione del concetto di qualità intesa come capacità di soddisfazione i bisogni di tutti gli attori (stakeholders) che intervengono nei processi di produzione/fornitura e utilizzo/fruizione di beni e servizi, comprendenti: *i clienti e gli utenti/consumatori, i lavoratori, i proprietari e azionisti, i fornitori e la collettiva in genere, nel rispetto delle strategie aziendali.*

La versione 2000 della serie ISO 9000 contiene 4 documenti principali supportati da diversi report tecnici. Le quattro norme principali sono:

- ISO 9000 "Sistemi di gestione per la qualità - Fondamenti e terminologia"
- ISO 9001 "Sistemi di Gestione per la Qualità - Requisiti"
- ISO 9004 "Sistemi di Gestione per la Qualità - Linee Guida per il Miglioramento delle Prestazioni"
- ISO 19011 "Linee Guida per la valutazione dei Sistemi di Gestione per la Qualità e dei Sistemi di Gestione ambientale"

La ISO 9001:2000 si basa su di una "struttura per processi" che sostituisce la precedente struttura per "punti o elementi" della versione 1994 e rappresenta un importante elemento di novità della nuova Norma. L'Approccio per processi alla gestione per la qualità", consiste nella capacità di gestire le attività di una determinata organizzazione attraverso l'identificazione e il controllo dei relativi processi e interazioni in modo sistematico ed organico.

La ISO 9001:2000 è strutturata in 4 paragrafi fondamentali, corrispondenti alle 4 categorie essenziali di requisiti della gestione per la qualità nel quadro dell'approccio per processi e precisamente:

- "Responsabilità della Direzione"
- "Gestione delle risorse"
- "Realizzazione di prodotti"
- "Misurazioni, analisi, miglioramenti"

Genus Consulting Group oggi implementa il nuovo standard di Iso 9001:2008 cioè l'ultima evoluzione della norme della Serie Iso 9000 e recepisce i moderni concetti di gestione aziendale. La nuova normativa ha di fatto apportato modifiche con impatto limitato lasciando inalterati i requisiti della ISO 9001:2000 senza introdurne di nuovi.

Le integrazioni introdotte mirano allora a chiarire il significato di alcuni requisiti e migliorare la compatibilità con la norma UNI EN ISO 14001 relativa al sistema di gestione ambientale

La transizione alla nuova norma, per chi fosse già certificato secondo la ISO 9000:2000, va effettuata entro 24 mesi dalla pubblicazione (ovvero entro il 15 novembre 2010).

❖ ISO 22005:2007

Le aziende che mirano a valorizzare gli aspetti connessi alla storia del prodotto possono trovare nello schema certificativo basato sullo standard ISO 22005:2007, relativo alla rintracciabilità aziendale e di filiera, lo strumento ,maggiormente confacente alle loro esigenze. Grazie a tale schema, è possibile porre sotto controllo le materie prime, gli ingredienti, i processi di lavorazione di un prodotto agroalimentare, dal campo alla tavola, e procedere ad un tempestivo e completo richiamo del lotto dal mercato nell'eventualità di rischi per la salute umana.

3

❖ ISO22000:2005

Nella stessa direzione, ma senza dubbio più completo, è lo standard ISO 22000:2005, che definisce un sistema di gestione della sicurezza degli alimenti, caratterizzato da un analitico controllo dei processi basato sulla **metodologia HACCP**, dall'applicazione dei requisiti di buona pratica agricola e produttiva, attento a favorire un'ampia e completa attività di comunicazione ed informazione nei confronti del cliente e del consumatore. Il soddisfacimento dei requisiti previsti da entrambi gli standard è, peraltro, propedeutico al rispetto della legislazione cogente nazionale ed europea in materia di rintracciabilità e di sicurezza alimentare e fornisce all'azienda la possibilità di intraprendere un percorso di qualificazione verso l'eccellenza, oltre le prescrizioni di legge.

Ne deriva una forte garanzia per il consumatore, un significativo rialto dell'immagine aziendale, la maggior tutela del management e la dimostrazione dell'attenzione dell'azienda nei confronti dei rischi connessi alla produzione e consumo dell'alimento.

I SERVIZI GENUS CONSULTING GROUP

➤ CERTIFICAZIONI

- 🌐 Certificazione dei Sistemi Integrati di Gestione della Sicurezza Alimentare comprendenti Elementi di Sicurezza Alimentare ed Elementi dei Sistemi di Gestione (ISO 9001, ISO 14001; OHSAS 18001).
- 🌐 Verifica dei fornitori: *GENUS GROUP* può verificare fornitori, distributori e operatori di servizi alimentari accertando la loro conformità ai requisiti sviluppati per soddisfare le esigenze proprie e dei propri clienti.
- 🌐 Assistenza per il miglioramento continuo
- 🌐 Gestione dei sistemi qualità, indipendentemente dalla tipologia di azienda o dal settore economico in cui viene applicata.

4

➤ BRC, IFS, GlobalGap

Le aziende che operano con le catene della grande distribuzione sono indirizzate verso gli schemi

- *BRC (British Retail Consortium)*
- *IFS (International Standard Food)*
- *GlobalGap (Euro Retailer Produce Working Group for Good Agricultural Practice), basati sui requisiti di sicurezza alimentare, di qualità e di conformità legale.*

I retailer nazionali ed internazionali li richiedono sempre più diffusamente al fine di razionalizzare i controlli sui propri fornitori, ridurre le verifiche di seconda parte e realizzare, così, un contenimento dei costi ad ulteriore beneficio del consumatore.