



# ISO 22000

## Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare



### COS'È 01

La ISO 22000 è uno schema di certificazione sviluppato dalla Foundation for Food Safety Certification, per certificare le aziende produttrici di alimenti ed assicurare prodotti idonei e sicuri per il consumo. È uno dei pochi standard riconosciuti dal GFSI (Global Food Safety Initiative). Si basa su programmi di prerequisiti (PRP).

### OBIETTIVI

## 02

La ISO 22000 nasce con lo scopo di omogeneizzare i requisiti di certificazione e le metodologie di sicurezza alimentare in relazione alla collocazione geografica, al settore e ai clienti. Il fine è quello di ridurre le barriere al commercio transfrontaliero e lungo tutta la catena di approvvigionamento.



### COME FUNZIONA? 03

Per ottenere la certificazione ISO 22000 ogni azienda dovrà attuare procedure, protocolli ed audit in grado di coprire i requisiti richiesti dalla normativa tecnica.



### VANTAGGI

## 04

- La certificazione permette di:
- Assicurare la produzione alimentare attraverso un programma di prerequisiti;
  - Accrescere la libertà di mercato;
  - Migliorare la qualità dei prodotti alimentari, oltre che la fiducia dei consumatori.

