

La Logistica nel settore alimentare

Qualità, ambiente e redditività

Maria Chiara Ferrarese,
Michele Crivellaro
CSQA Certificazioni



La logistica è *“l’insieme delle attività organizzative, gestionali e strategiche che governano nell’azienda i flussi di materiali e delle relative informazioni dalle origini presso i fornitori fino alla consegna dei prodotti finiti ai clienti e al servizio post vendita”*¹.

Propriamente, le attività connesse alla logistica iniziano nel momento in cui si progetta il prodotto e terminano con il consumo del prodotto da parte del consumatore, interessando quindi l’intera filiera. L’attenzione ai costi dei processi di distribuzione e l’affermarsi della sostenibilità come nuovo elemento qualitativo di un prodotto, stanno rafforzando l’importanza della logistica anche per gli aspetti energetici e ambientali.

Si tratta di un’attività certamente non secondaria rispetto alla produzione o al commercio; la gestione della logistica rappresenta una modalità strategica di relazione tra tutti i soggetti interessati alla realizzazione di un prodotto.

La logistica può essere determinante per il costo e

la redditività del prodotto, può anche alterare in modo rilevante la sua qualità e può incidere significativamente sull’ambiente oltre che sulla qualità della vita. Rappresenta pertanto un aspetto fondamentale per la creazione di “valore condiviso”.

LOGISTICA E SALUBRITÀ

Negli ultimi decenni la logistica ha assunto un ruolo strategico nella filiera alimentare e come tale è stata coinvolta a pieno titolo nel processo volto a garantire l’igiene e la sicurezza dei prodotti immessi sul mercato. I prodotti agroalimentari sono “particolari” perché per loro natura richiedono attenzioni particolari: spesso sono prodotti freschi, deperibili, che necessitano del mantenimento della catena del freddo, prodotti fragili, che devono essere manipolati con cura, ecc.

La garanzia di igiene e sicurezza di un prodotto agroalimentare lungo la filiera non può quindi prescindere dalla movimentazione dello stesso. Anche le aziende del settore logistico, così come quelle di produzione, sono chiamate a rispondere non solo gli obblighi cogenti (box 1) ma anche al-

¹ AIOLOG (associazione italiana di logistica e supply chain management) come



le richieste dell'industria alimentare e della grande distribuzione organizzata (GdO) che impongono sempre più spesso standard volontari a tutela del prodotto e dell'immagine aziendale.

A fianco delle norme cogenti che, per loro stessa natura, definiscono obblighi di risultato senza stabilire una metodologia specifica, si sono sviluppati standard volontari sempre più stringenti in materia di igiene e sicurezza.

Quattro sono gli standard disponibili sul mercato applicabili alla gestione della logistica:

- BRC Storage & Distribution (Box 2)
- IFS Logistic (Box 3)
- IFS Cash & Carry (Box 4)
- ISO 22000 (Box 5).

Si tratta di standard volontari, che definiscono una metodologia per garantire qualità e sicurezza dei prodotti alimentari anche nelle fasi di stoccaggio, trasporto e distribuzione.

Questi standard hanno in comune quattro temi principali che affrontano ciascuno in modo più o meno dettagliato:

- HACCP
- Sistema di gestione per la qualità documentato
- Controllo del prodotto, del processo
- Gestione delle risorse umane e strutturali.

BRC Storage & Distribution ad esempio, prevede una strutturazione in diversi campi di applicazione e ciascuno di essi viene affrontato in modo molto specifico. L'applicazione di questi standard da parte delle aziende di logistica rappresenta uno strumento di "due diligence", ovvero uno stru-

BOX 1

Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 136 del 13 giugno 1997 - Supplemento Ordinario n. 118

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

PACCHETTO IGIENE:

- *REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari*
- *REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale*
- *REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano*
- *REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali*

Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 261 del 9 novembre 2007 - Suppl. Ordinario n.228 (Rettifica G.U. n. 31 del 6 febbraio 2008).



BOX 2

Il BRC Global Standard - Storage and Distribution definisce i requisiti per: stoccaggio, distribuzione e commercializzazione all'ingrosso di prodotti alimentari preconfezionati e sfusi, di materiali da confezionamento e di prodotti non food (consumer).

È stato pensato come strumento per completare la conformità all'interno della catena alimentare tra i produttori di alimenti e i retailer.

È stato sviluppato infatti per assistere ed aiutare i retailer e gli altri utilizzatori a soddisfare gli obblighi legali e a salvaguardare il consumatore, utilizzando una base comune per la valutazione di quelle aziende che si occupano di stoccaggio e di distribuzione dei prodotti, commercio all'ingrosso e contracted services.

La prima versione dello standard BRC Global Standard - Storage and Distribution è stata pubblicata ad Agosto 2006, grazie alla collaborazione tra il British Retail Consortium ed UKAS (United Kingdom Accreditation Service), organismo di accreditamento nazionale britannico. Il BRC rappresenta i maggiori rivenditori britannici, quali Tesco Stores, Sainsbury's Supermarket, ASDA Stores, ecc.

A Settembre 2010 è stata pubblicata la seconda versione dello Standard, con lo scopo di semplificare e migliorare l'edizione precedente. La Issue 2 dello standard ha anche permesso di ampliare le tipologie di servizi certificabili, riflettendo la crescente differenziazione di attività proposte dalle aziende del settore.

Lo standard richiede il pieno coinvolgimento della Direzione generale dell'azienda, che deve farsi carico di adottare un'analisi dei pericoli e dei rischi (nel caso dei prodotti alimentari, il sistema HACCP), e far applicare un Sistema di gestione qualità documentato ed efficace, che si rifletterà positivamente sul controllo dei requisiti ambientali, di prodotto, di processo e del personale.

Lo Standard prevede un set di requisiti comuni a tutte le organizzazioni (Storage and Distribution) a cui si possono aggiungere due moduli facoltativi (Wholesale; Contracted Services) in funzione del tipo di azienda. Il modulo Contracted Services, a sua volta, prevede una ulteriore possibilità di caratterizzazione delle attività, dando la possibilità di applicare altri sei sub-moduli (Servizio di ispezione del prodotto; Servizio di confezionamento conto terzi - (imballaggio secondario -); Servizio di ispezione per controllo quantità/peso; Servizio refrigerazione/surgelazione/scongelamento; Servizio di pulizia di attrezzature; Servizio di recupero e riciclo rifiuti).

La certificazione è sito-specifica, per cui saranno oggetto di verifica solamente le attività effettuate presso la medesima unità produttiva. Tuttavia lo standard prevede la possibilità di certificare anche aziende con un sistema di gestione centralizzato e più siti periferici.

Le attività che non possono essere verificate a fronte di questo standard sono:

- servizi di raffreddamento, congelamento e scongelamento di alimenti sfusi (si applica il BRC Food);
- stoccaggio direttamente sotto il controllo di gestione del sito di produzione (si applica il BRC Food);
- animali vivi (ad eccezione di crostacei pronti per essere immessi nel mercato per consumo umano);
- prodotti agricoli sfusi;
- prodotti non food non compresi tra quelli certificabili nel BRC Consumer.

BOX 3

Lo **standard IFS Logistic** (o ILS - International Logistic Standard) si applica alle aziende di servizi di **logistica e trasporti** marittimi e intermodali, spedizionieri nazionali e internazionali, e quindi a tutto quello che concerne l'outsourcing della **logistica dei trasporti**.

E' stato redatto dai retailer tedeschi e francesi, in collaborazione con esperti internazionali, con l'obiettivo principale di poter monitorare quanto succede tra la produzione e la distribuzione.

L'IFS Logistic è **applicabile ai prodotti alimentari e non**, e copre **tutte le attività di trasporto, stoccaggio, distribuzione, carico/scarico, ecc.**

Si applica a tutti i tipi di logistica: consegna via strada, ferrovia o nave; trasporto refrigerato/congelato o senza raffreddamento.

Gli obiettivi dello standard sono: Stabilire uno **standard uniforme e un sistema di valutazione**, Rendere **trasparente e comparabile l'intera catena produttiva**, **Ridurre i costi per i dettaglianti e fornitori**, compresi quelli di servizi logistici.

Lo standard prevede che le aziende che intendono certificarsi debbano preoccuparsi di: effettuare **un'analisi dei pericoli e dei rischi** (il sistema HACCP nel caso dei prodotti alimentari), avere un **sistema di gestione qualità** documentato ed efficace, avere un controllo sugli **standard ambientali, di prodotto, di processo e del personale**.

Non è ammessa la **certificazione multisito**, per cui ogni unità operativa deve essere sottoposta singolarmente ad un audit.

IFS Logistic prevede 7 capitoli, per un totale di 98 requisiti, di cui 3 definiti KO per la loro rilevanza.

Lo standard si compone di una base comune di requisiti (i primi 5 capitoli) applicabili a tutte le aziende e di una parte specifica (gli ultime 2 capitoli) per alcune tipologie di aziende della filiera logistica (trasporto; stoccaggio/centri di distribuzione). Nel corso dei primi mesi del 2012 è prevista la pubblicazione della nuova revisione dello Standard, che sarà quindi in vigore in Versione 2. Il campo di applicazione non cambierà, rivolgendosi ad aziende che operano con prodotti food e non-food, sia sfusi che confezionati. La modifica avrà lo scopo principale di migliorare l'organizzazione dei requisiti, eliminare le ripetizioni e renderlo più in linea con l'impostazione degli altri standard della famiglia IFS.

mento che permette di dare evidenza di aver adottato tutte le misure necessarie per rispettare i requisiti e le normative in materia di sicurezza alimentare e che permette di garantire richiami e ritiri di prodotto efficaci in caso di non conformità. Come tutti i sistemi di assicurazione qualità richiede il monitoraggio e la misurazione delle performance nell'ottica del miglioramento continuo.

Poiché i 4 standard hanno come obiettivo la garanzia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari, la scelta dello standard al quale riferirsi dipende principalmente dalle richieste dei clienti di riferimento. Il mondo della GdO francofona richiede principalmente gli standard IFS, mentre la GdO anglosassone richiede gli standard BRC.

LOGISTICA E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

L'insieme delle fasi consecutive e interconnesse legate ad un prodotto, dall'acquisizione delle materie prime o delle risorse naturali, fino allo smaltimento finale è chiamato "ciclo di vita". Secondo la comunicazione della Commissione Europea del 18 giugno 2003 il life cycle thinking prende in considerazione "il ciclo di vita di un prodotto e mira a ridurre l'impatto ambientale complessivo

cercando nel contempo di evitare che le iniziative incentrate su singole fasi del ciclo di vita si limitino semplicemente a trasferire il carico ambientale su altre fasi".

Il ciclo distributivo di un prodotto, ad esempio, è notoriamente una fase importante della catena del valore aziendale, ma anche del suo impatto ambientale complessivo (il trasporto delle merci dipende molto dai combustibili fossili). L'aumento di attenzione verso gli impatti ambientali soprattutto dei trasporti è confermato nel documento UE "Un futuro sostenibile per i trasporti" (Commissione europea, 2009) che considera, per la prima volta, anche l'impatto della logistica "inversa".

Le norme volontarie applicabili al settore volte a valorizzare gli sforzi che l'organizzazione compie nella direzione di essere più sostenibile dal punto di vista ambientale, sono elencate nel box 6.

LOGISTICA, SALUTE E SICUREZZA

Se consideriamo il tema della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro è confermato anche dai più recenti dati infortunistici che sono ambiti ad alto rischio di infortuni sia il settore dei trasporti, che quello della movimentazione, manipolazione e conduzione di mezzi nel settore industriale e agri-

BOX 4

Lo Standard IFS Cash&Carry / Wholesale nasce con lo scopo di fornire un **sistema omogeneo di valutazione delle attività di manipolazione e gestione del prodotto effettuate negli store tipo cash&carry e presso i grossisti.**

Queste realtà manipolano **sia prodotto già confezionato, sia prodotto sfuso**, che può anche subire alcuni processi di lavorazione.

La prima versione dello Standard IFS Cash&Carry / Wholesale è stata pubblicata a febbraio 2010, frutto della cooperazione tra **HDE e FCD**, rappresentanze rispettivamente dei **retailer tedeschi e francesi, Federdistribuzione**, ente che organizza e rappresenta la **grande distribuzione organizzata italiana, ANCC (Associazione Nazionale delle Cooperative dei Consumatori), ANCD (Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti).**

Lo standard IFS Cash&Carry si basa essenzialmente sull'impostazione di **IFS Food**, con l'aggiunta di **linee guida su come gestire requisiti specifici e applicabili ai negozi cash&carry e ai commercianti all'ingrosso.**

Lo standard si applica infatti specificamente ai negozi cash&carry e ai commercianti all'ingrosso che effettuano principalmente **attività di manipolazione di prodotti alimentari già confezionati o sfusi**; lo standard copre anche **attività di lavorazione del prodotto**, qualora le quantità considerate **siano limitate.**

La certificazione può essere ottenuta **singolarmente per ciascun sito aziendale**, oppure con un approccio **multisito** (quest'ultima è ammessa solamente se vengono soddisfatti alcuni prerequisiti).

Lo standard riflette l'impostazione di IFS Food, in quanto prevede 5 capitoli e 250 requisiti, 10 dei quali sono stati definiti come KO per la loro rilevanza; alcuni requisiti sono stati tuttavia adeguati alle peculiarità dei punti vendita cash&carry e dei wholesalers.

BOX 5

La **ISO 22000 "Food safety management systems- Requirements"** è uno **standard volontario** per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare. Gli obiettivi principali di questa nuova norma sono **armonizzare i differenti standard specifici riguardanti la sicurezza alimentare**, fornire uno strumento per **sviluppare il metodo HACCP in tutto il sistema produttivo del settore alimentare.**

Lo standard si rivolge a tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare: **aziende agricole, mangimifici, allevamenti, aziende agroalimentari, supermercati, rivenditori al dettaglio e all'ingrosso, aziende di trasporto, produttori di packaging e macchinari alimentari, aziende fornitrici di prodotti per la pulizia e sanificazione, fornitori di servizi.**

I **punti chiave** della norma sono la **comunicazione interattiva**, tra l'azienda interessata e i diversi attori a monte e a valle della catena di fornitura, il **sistema di gestione aziendale**, il **controllo di processo**, la **metodologia HACCP**, applicata secondo quanto previsto dal documento **FAO/OMS Codex Alimentarius**, con particolare attenzione rivolta all'analisi dei pericoli che diventa lo strumento guida per la politica di sicurezza alimentare aziendale, la **gestione dei pericoli per la sicurezza igienica tramite misure di controllo operative.**

I **punti di forza** della norma sono **obiettivo chiaro e concreto del modello gestionale: sicurezza alimentare e non qualità in senso lato, compatibilità e integrabilità completa con la norma UNI EN ISO 9001 ed altri modelli gestionali simili (UNI EN ISO 14001: 1996 etc.), integrazione del metodo HACCP e dei principi del Codex Alimentarius all'interno del modello gestionale, soddisfazione di tutte le parti interessate: autorità preposte al controllo dei requisiti di legge, consumatore, intermediari commerciali, altre aziende alimentari.**

colo. La gestione della sicurezza sul lavoro in azienda rappresenta un costo, ma produce un ritorno economico? E in quale modo?

Una recente ricerca condotta dall' "International Social Security Association" in trecento aziende provenienti da quindici nazioni di ogni parte del mondo, ha evidenziato come gli investimenti in prevenzione abbiano un ritorno economico in diversi aspetti dell'azienda e producano un rappor-

to tra costi benefici (ROP Return on prevention) pari a 2,2. Tra le aree che più si avvalgono dei benefici della prevenzione ci sono proprio le aree dell'immagazzinamento e del trasporto.

Secondo questa ricerca, a fronte di un investimento in prevenzione per ogni lavoratore pari a 1334 €, si producono benefici 2,2 volte superiori (pari a circa 2.900 €).

Lo standard OHSAS 18001, norma di tipo volon-

BOX 6

La **ISO 14001 Sistemi di gestione dell'ambiente** è una norma internazionale ad adesione volontaria, applicabile a qualsiasi tipologia di Organizzazione pubblica o privata, che specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale. Questa norma, oltre ad avere il pregio di essere facilmente integrabile con altri sistemi di gestione conformi a norme specifiche (ISO 9000:00, OHSAS 18001), rappresenta il requisito fondamentale per un'eventuale registrazione EMAS.

Prima di definire il sistema di gestione conforme alla ISO 14001 è necessario realizzare un'analisi ambientale, cioè raggiungere un'approfondita conoscenza del contesto in cui opera l'Organizzazione. E' necessario pertanto raccogliere tutte le informazioni di carattere tecnico, scientifico e legislativo utili ad evidenziare le caratteristiche ambientali attuali delle attività, dei prodotti e dei servizi dell'Organizzazione. Dalla fotografia della situazione aziendale in rapporto all'ambiente, si dovrà quindi impostare e mantenere attivo un sistema di gestione ambientale conforme alla ISO 14001.

L'analisi del **Ciclo di vita (LCA)** del prodotto, traduzione italiana di Life Cycle Assessment (LCA), è un metodo nato per aiutare a quantificare, interpretare e valutare gli impatti ambientali di uno specifico prodotto o servizio, durante l'intero arco della sua vita. La valutazione include l'intero ciclo di vita del processo o attività, comprendendo l'estrazione e il trattamento delle materie prime, la fabbricazione, il trasporto, la distribuzione, l'uso, il riuso, il riciclo e lo smaltimento finale.

Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD - Environmental Product Declaration) è uno schema di certificazione volontaria di prodotto, nato in Svezia ma di valenza internazionale, sviluppato in applicazione della UNI ISO 14025:2006 - Etichettatura Ambientale di Tipo III. Si tratta di un documento che permette di comunicare informazioni oggettive, confrontabili e credibili relative alla prestazione ambientale di prodotti e servizi. Le informazioni contenute nella EPD hanno carattere esclusivamente informativo (in pratica non prescrivono soglie prestazionali).

La norma di riferimento svedese è rappresentata da *General Programme Instructions for environmental product declarations* (attualmente in vers. 1.0 del 2008): in essa (e nei suoi annex) sono contenuti, oltre alla descrizione del nuovo *International EDP System*, i requisiti e le linee guida per lo sviluppo di EPD e PCR.

La **ISO 50001 Sistema di gestione dell'energia** offre alle organizzazioni del settore privato e di quello pubblico delle strategie di gestione che porteranno un aumento dell'efficienza energetica, una riduzione dei costi e un miglioramento delle prestazioni energetiche.

La **EN 16001 "Sistemi di gestione dell'energia - Requisiti e linee guida per l'uso"**, che ha il medesimo scopo della ISO 50001 e che di fatto è stata l'ispirazione per l'ISO nell'approccio al problema dei sistemi di miglioramento dell'efficienza energetica delle organizzazioni, è destinata ad essere ritirata a metà del 2012, per lasciare il posto alla versione internazionale.

BOX 7

BS OHSAS 18001: È stata pubblicata dal British Standards Institution il 1° luglio 2007, l'ultima versione della norma BS OHSAS 18001 sui Sistemi di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (SGSL). Per Salute e Sicurezza del Lavoro si intendono: "Condizioni e fattori che influenzano o possono influenzare la salute e la sicurezza dei lavoratori dipendenti o degli altri lavoratori (inclusi i lavoratori temporanei e il personale dei contraffattori) i visitatori ed ogni altra persona nell'ambiente di lavoro (cfr. 3.23)".

BS OHSAS 18001, applicabile a qualunque tipo di organizzazione, rappresenta uno strumento organizzativo che consente di gestire in modo organico e sistematico la sicurezza dei lavoratori senza sconvolgere la struttura organizzativa aziendale.

tario certificabile, specifica i **requisiti per un Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro (SGSSL)**, per consentire ad una Organizzazione di controllare i suoi rischi di SSL e a migliorare le sue performance. (box 7).

LOGISTICA E COSTI

La pianificazione della logistica rappresenta un tema fondamentale anche per l'efficientamento delle filiere agroalimentari. Le scelte tecniche e le

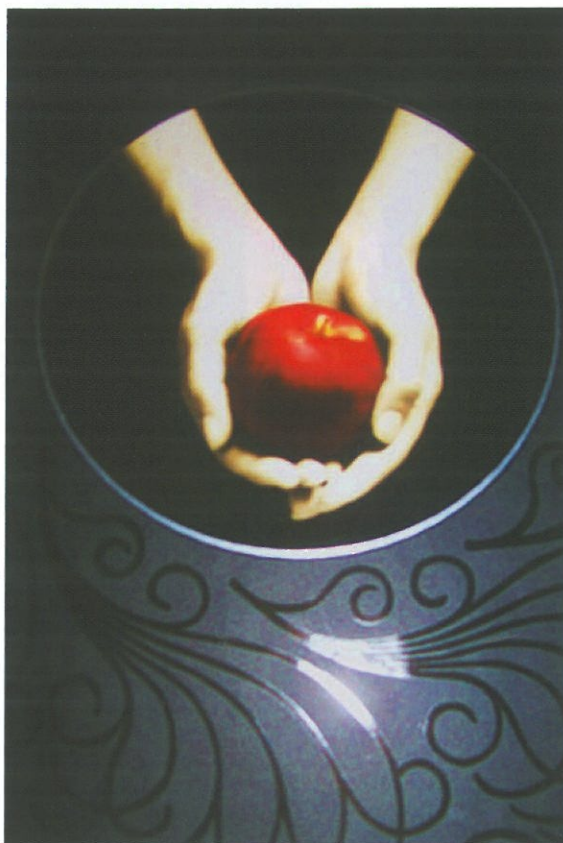
decisioni gestionali di pianificazione della logistica distributiva permettono di ottimizzare attività costose e "time consuming", riducendo i tempi di fasi non produttive, aumentando la vita commerciale dei prodotti, diminuendo i costi. L'attenzione a questi aspetti ha l'obiettivo di razionalizzazione dei processi e della qualità del servizio offerto, rendendo più efficiente il processo e quindi garantendo un vantaggio competitivo all'impresa. L'esigenza di contenere i costi e di ottimizzare

i processi non è un obiettivo perseguibile guardando alla singola realtà aziendale, ma richiede un approccio organico alla filiera, richiede di rafforzare le relazioni verticali in modo collaborativo e di gestire le informazioni. In questo ambito possono risultare particolarmente interessanti norme volontarie che si possono applicare alla singola realtà aziendale nell'ottica di implementare un sistema di organizzazione e gestione in grado di rispondere a queste esigenze (es. ISO 9001 – box 8), ma anche norme che interessano l'intera filiera, quali ad esempio la ISO 22005:2008 (box 9).

CONCLUSIONI

Il settore della logistica quindi è un anello importante della filiera alimentare. È parte attiva nella garanzia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari ma, così come avvenuto nelle industrie alimentari, è sempre più interessato anche alle tematiche connesse alla gestione degli aspetti e impatti ambientali, e alla gestione della prevenzione e protezione dai rischi e pericoli per la sicurezza nei luoghi di lavoro.

Le norme volontarie rappresentano proprio uno strumento che le imprese hanno a disposizione



BOX 8

La ISO 9001:2008 appartiene a una serie di norme relative ai sistemi di gestione della qualità. E' lo standard di riferimento riconosciuto a livello mondiale per la gestione della Qualità di qualsiasi Organizzazione, indipendentemente dalle dimensioni o dal settore di attività, che intenda rispondere alla richiesta di competitività nei mercati attraverso il miglioramento della soddisfazione e della fidelizzazione dei clienti, la razionalizzazione dei processi interni e la conseguente riduzione di sprechi ed inefficienze.

L'ultima edizione del 2008 promuove l'adattabilità della norma stessa a tutti i settori di business, mirando in particolare ad aumentare la coerenza all'interno della famiglia ISO 9000 e ad aumentare la compatibilità con la ISO 14001:2004.

La ISO 9001 pone al centro della realizzazione di un sistema di gestione il cliente e la sua piena soddisfazione; l'azienda è vista come un insieme di processi tra loro in stretta relazione e finalizzati a fornire prodotti che rispondano in modo costante ai requisiti fissati; inoltre, viene data grande rilevanza alla necessità di perseguire un continuo miglioramento delle prestazioni.

Dalla revisione del 2000 la famiglia ISO 9000 è raggruppata e semplificata in 3 nome:

- *la ISO 9000: Sistemi di Gestione per la Qualità - Fondamenti e terminologia. Fornisce i principi e i concetti fondamentali di sistemi di gestione per la qualità.*
- *la ISO 9001: Sistemi di Gestione per la Qualità - Requisiti. Specifica i requisiti per un sistema di gestione per la qualità che possono essere utilizzati sia in ambito interno all'organizzazione, sia per la certificazione, sia nell'ambito di rapporti contrattuali. Essa focalizza l'attenzione sull'efficacia del sistema di gestione per la qualità nel soddisfare i requisiti del cliente. E' il documento di riferimento che riporta i requisiti minimi di conformità per l'ottenimento della certificazione.*
- *la ISO 9004: Sistemi di Gestione per la Qualità - Linee Guida per il miglioramento delle prestazioni. Fornisce orientamenti per una gamma più ampia di obiettivi del sistema di gestione per la qualità rispetto alla ISO 9001, in particolare per quanto riguarda il miglioramento continuo delle prestazioni complessive e dell'efficienza dell'organizzazione, oltre che della sua efficacia. E' raccomandata come guida per quelle organizzazioni la cui alta direzione desidera andare oltre i requisiti della ISO 9001, per perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni. La norma ISO 9004 non è tuttavia concepita per scopi di certificazione, né per finalità contrattuali.*

BOX 9

La ISO 22005 "Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation", recepisce le norme italiane UNI 10939:01 relativa a "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" e UNI 11020:02 relativa "sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari" e si applica a tutto il settore agroalimentare, comprese le produzioni mangimistiche.

Tale norma è il documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari.

L'implementazione di sistemi di rintracciabilità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari costituisce uno strumento indispensabile non solo per rispondere agli obblighi cogenti, ma anche per valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali l'origine/territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti, e per soddisfare le aspettative del cliente (inteso sia come GDO, sia come consumatore finale).

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.

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.

per perseguire questi obiettivi: dalla tutela del consumatore (igiene e sicurezza degli alimenti), alla tutela dell'ambiente e della salute sui luoghi di lavoro.

L'applicazione di questi standard permette da un lato di assicurare la conformità alle norme cogenti (le leggi e gli adempimenti su ambiente e sicurezza sono sempre più incombenti e impegnativi per tutte le imprese), dall'altro permette di tutelare l'immagine aziendale e rispondere all'opinione pubblica.

Certificare il "modo" di gestire l'igiene e la sicurezza dei prodotti, l'ambiente e la sicurezza nei luoghi di lavoro è senz'altro facoltativo per le imprese della filiera alimentare, ma sta divenendo sempre di più un'esigenza quasi imprescindibile, perché è l'azienda che ne ha bisogno per deve dimostrare a se stessa, a chi vi lavora e collabora, alla comunità locale, ai clienti che comprano i suoi prodotti / servizi, che ci si può fidare non solo perché lavora bene, ma anche perché lo fa in modo responsabile. ■

