

## COMUNICATO STAMPA

### DA SETTEMBRE RESTYLING IN VISTA PER LA ISO 22000

*Dopo nove anni, la norma più importante del settore agroalimentare sarà rivista e adeguata ai mutamenti del mercato e alle esigenze dei consumatori*

Milano, 23 giugno 2014 - La norma UNI EN ISO 22000 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare si rinnova. Dopo nove anni, per la certificazione internazionale più importante del settore, diffusa in tutto il mondo, si apre un processo di revisione strutturale, necessario per adeguarsi sia alle mutate esigenze del mercato sia ad una maggiore sensibilità dei cittadini, sempre più attenti al tema dell'alimentazione e dei consumi consapevoli.

L'avvio dei lavori di revisione della norma è previsto per il mese di settembre e, proprio in vista di questa attività, l'ISO chiede a tutte le organizzazioni e le istituzioni attive in campo agroalimentare, oltre che ai consumatori, di partecipare alla discussione con contributi di idee e considerazioni sul futuro della norma.

La ISO 22000 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare", come si ricorderà, è stata pubblicata nel 2005 allo scopo di definire e armonizzare gli standard preesistenti in materia di sicurezza alimentare, attraverso il metodo HACCP, strumento di gestione dei rischi messo a punto per il settore alimentare dalla Commissione del Codex Alimentarius, istituita dalla FAO e dall'OMS.

Il processo di revisione della norma sarà svolto dall'ISO/TC 34/SC/17 , "Management system for food safety" che da giugno a settembre completerà l'indagine sullo stato dell'arte dello standard di certificazione, esaminando i contributi e i pareri che organizzazioni e consumatori potranno inviare a UNI, scrivendo a [barbara.pignataro@uni.com](mailto:barbara.pignataro@uni.com) oppure direttamente all'ISO, scrivendo a [hj@ds.dk](mailto:hj@ds.dk).

“L’attuale versione della ISO 22000 presenta alcuni aspetti che necessitano di aggiornamento - commenta Gianni Di Falco di Federdistribuzione, coordinatore del gruppo di lavoro UNI ‘Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare’.

Il primo aspetto riguarda l’analisi del rischio e più in generale l’allineamento agli indirizzi generali delle norme di sistema che consente di dare maggiore rilevanza alla valutazione dei rischi. Altro importante elemento è quello delle fasi di validazione dei processi che attengono anche la sicurezza. Lo abbiamo fatto presente già a Parigi e le nostre osservazioni sono state recepite nella ISO/TS 22004 che però è soltanto applicativa della ISO 22000.

Parliamo dei processi interni che riguardano anche il mondo della distribuzione e non soltanto i fornitori. In particolare ci riferiamo alla catena del freddo, agli abusi termici ineliminabili. Quelli del caldo, parliamo della pastorizzazione, sono già ben presenti nella norma. Stiamo aspettando che si apra la revisione della 22000 proprio per questi motivi”.

“La ISO 22000 è una norma nata nel 2005, quasi 10 anni fa. Stavamo uscendo da una fase di emergenza a seguito del caso ‘mucca pazza’ con l’entrata in vigore del ‘pacchetto igiene’ e il regolamento CE 178/2002” ricorda Gianni Cavinato, presidente Acu, Associazione consumatori utenti. Il mondo cambia velocemente e dopo 10 anni abbiamo urgenza di aggiornare la ISO 22000, considerando che se la normazione in Europa è abbastanza aggiornata, in alcuni paesi extraeuropei siamo molto indietro sulla sicurezza alimentare. E’ vero che per esportare nel nostro Continente occorre seguire alcune norme ma occorre comunque elevare il livello della qualità. Le norme ISO sono la soluzione migliore perché sono internazionali e vanno a unificare una grande massa di norme nazionali.

I consumatori saranno ben lieti di partecipare al tavolo della revisione, perché questo consentirà l’avvio di un dibattito al quale sapremo portare le istanze dei nostri rappresentati”.

“Dal punto di vista sanitario l’attuale versione ISO 22000 è già soddisfacente – commenta Domenico Monteleone della Direzione Generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute – soprattutto perché contiene un buon rapporto tra l’individuazione dei prerequisiti e l’applicazione degli HCCP. Anzi riteniamo che possa avere un’applicazione molto più diffusa. Attualmente gli operatori del settore alimentare sembrano adottare molto anche i sistemi di gestione per la qualità BRC e IFS e forse proprio in questo

settore dovremmo far conoscere meglio la ISO 22000. Da questo punto di vista potrebbe essere utile coinvolgere il mondo degli organismi di accreditamento e certificazione con Accredia e le istituzioni come il Ministero della Salute, organizzando meeting e convegni e realizzando anche note illustrative.

Riteniamo che una revisione consentirebbe di adeguare lo standard alle nuove norme comunitarie, portando indiscutibili benefici soprattutto nell'ottica delle esportazioni verso USA e Russia”.

**Per Informazioni:**

Adnkronos Comunicazione  
Fabrizio Galassi  
fabrizio.galassi@adnkronos.com  
Tel. 06/5807568 - 3666722512

UNI  
Ufficio Comunicazione  
news@uni.com  
Tel. 02/70024.471  
www.uni.com  
www.youtube.com/normeUNI  
www.twitter.com/normeUNI