



ISO 22000

*Standard Internazionale
per la Sicurezza Alimentare*



La **certificazione ISO 22000** è rilasciata a fronte dello standard internazionale per la gestione della sicurezza alimentare, applicabile a tutte le aziende coinvolte nella filiera alimentare, dalla produzione alla distribuzione.

Combina i principi del sistema HACCP e i requisiti di un sistema di gestione per garantire la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di approvvigionamento.

La certificazione ISO 22000 dimostra l'impegno di un'azienda verso la sicurezza alimentare, rafforzando la fiducia dei clienti e dei partner commerciali.

I SERVIZI PRINCIPALI

PROGEST SRL offre supporto completo per l'implementazione e il mantenimento di un sistema di gestione conforme allo standard ISO 22000, assicurando la conformità normativa e il miglioramento continuo dei processi.

Cosa fa per le aziende:

- ❖ **Analisi preliminare e gap assessment:** Valuta le tue pratiche aziendali attuali per identificare le discrepanze rispetto ai requisiti ISO 22000 e sviluppiamo un piano di conformità personalizzato.
- ❖ **Progettazione e implementazione del sistema di gestione:** Ti affianca nella creazione di un sistema di gestione che integri HACCP, controlli di sicurezza alimentare e gestione dei rischi ed eventualmente un sistema di gestione già certificato a fronte di altre norme ISO.
- ❖ **Formazione del personale:** Offre programmi di formazione per preparare il tuo team a comprendere e applicare i principi e le procedure dello standard ISO 22000.
- ❖ **Assistenza durante l'audit di certificazione:** Supporta la tua azienda nella preparazione e gestione dell'audit esterno per ottenere la certificazione con successo.
- ❖ **Monitoraggio e miglioramento continuo:** Fornisce supporto post-certificazione per mantenere e aggiornare il sistema di gestione, identificando nuove opportunità di miglioramento.

A CHI SI APPLICA

- ❖ **Produttori e trasformatori di alimenti:** aziende di lavorazione, trasformazione e confezionamento alimentare.
- ❖ **Fornitori di ingredienti e additivi:** per l'industria alimentare.
- ❖ **Aziende di logistica e trasporto:** che gestiscono il trasporto e lo stoccaggio di alimenti.
- ❖ **Ristoranti e servizi di catering:** che vogliono dimostrare l'impegno per la sicurezza alimentare.
- ❖ **Produttori di materiali di imballaggio:** destinati al contatto con gli alimenti.

I BENEFICI PER LA TUA ORGANIZZAZIONE

- ❖ **Conformità agli standard internazionali:** Riconosciuta a livello globale, garantisce la conformità ai requisiti di sicurezza alimentare.
- ❖ **Aumento della fiducia dei clienti e dei partner:** Rafforza la reputazione aziendale e dimostra l'impegno per la qualità e la sicurezza alimentare.
- ❖ **Accesso a nuovi mercati e partnership:** La certificazione ISO 22000 facilita l'ingresso in mercati più esigenti e la collaborazione con distributori e retailer di alto livello.
- ❖ **Migliore gestione dei rischi alimentari:** Aiuta a prevenire problemi legati alla sicurezza alimentare e a risolverli efficacemente in caso di emergenza.
- ❖ **Integrazione con altri sistemi di gestione ISO:** perfettamente integrabile con altri sistemi di gestione che si basano sulle norme ISO.

Contatta PROGEST SRL per una consulenza personalizzata e scopri come può supportarti nell'ottenere la certificazione ISO 22000, garantendo la conformità e l'eccellenza nella tua gestione della sicurezza alimentare.

PROGEST SRL, il partner di fiducia per la qualità e la sicurezza nella filiera alimentare!