



Perry Johnson Registrars Food Safety, Inc.

**Migliorare la sicurezza alimentare attraverso una Certificazione
GFSI di terza parte**



**Everybody Eats...
Everybody Cares About Food Safety**





Il mercato alimentare è in continua espansione, nel tentativo di soddisfare le esigenze dei consumatori con una più ampia varietà di prodotti in ogni periodo dell'anno. Allo stesso modo, anche i numerosi regolamenti e le norme sulla sicurezza alimentare (che spesso variano da paese a paese o da regione a regione) hanno assunto un ruolo di primo piano. Sebbene gli schemi individuali per la sicurezza alimentare presentino indubbiamente dei vantaggi, è fondamentale individuare un terreno comune per la regolamentazione attraverso iniziative pubbliche e private per migliorare la sicurezza alimentare a livello internazionale.

Negli ultimi due decenni, le norme multilaterali sono diventate molto più severe - e le divergenze tra le norme di sicurezza alimentare dei paesi coinvolti nelle attività di import-export si traducono in un ostacolo agli scambi. Mentre i governi collaborano per trovare un accordo su norme condivise, le iniziative private, tra cui le norme volontarie, giocano un ruolo importante nella risoluzione dei conflitti.

Tra gli strumenti più importanti nella ricerca di un terreno comune per le norme internazionali sulla sicurezza alimentare c'è la Global Food Safety Initiative (GFSI). Con il contributo di collaboratori quali rivenditori, fornitori di servizi della filiera alimentare, produttori e società di servizi alimentari, l'obiettivo primario della GFSI è quello di garantire la sicurezza dei consumatori in tutta la filiera.

"Cibo sicuro per i consumatori di tutto il mondo" può sembrare una missione troppo generica, ma i quattro obiettivi primari della GFSI stabiliscono esattamente quali sono i traguardi da raggiungere:

-  Ridurre i rischi in materia di sicurezza alimentare tramite l'equivalenza e la compatibilità tra sistemi di gestione efficaci per la sicurezza alimentare.
-  Ridurre al minimo gli esuberanti e migliorare l'efficienza operativa, in modo da migliorare la gestione dei costi a livello internazionale.
-  Creare sistemi alimentari coerenti ed efficaci, attraverso lo sviluppo di competenze e la costruzione di infrastrutture per la sicurezza alimentare nel mondo.
-  Fornire una piattaforma internazionale per la collaborazione, lo scambio di conoscenze e il networking.

Nonostante esistesse già una serie di schemi armonizzati, nazionali o regionali, prima della nascita del GFSI (ad esempio gli standard tecnici del British Retail Consortium o l'International Food Safety Standard in Europa), il GFSI ha suggerito un metodo più semplice: il benchmarking.



Attraverso un processo di riconoscimento indipendente, imparziale e completamente trasparente, gli schemi sottoposti a benchmarking vengono riconosciuti come dotati di requisiti comuni che garantiscono risultati coerenti. (Tuttavia, il benchmarking non rende gli schemi "identici", poiché gli scopi e i livelli di prescrizione possono differire). Gli schemi riconosciuti da GFSI vanno da quelli nati negli anni '80 fino a quelli di più recente sviluppo. Nonostante i diversi stili, gli schemi di riferimento descrivono dettagliatamente i requisiti previsti dal Codex General Principles of Food Hygiene Code of Practice. Gli schemi, inoltre, superano questi requisiti per garantire una costante conformità. Tra questi figurano pratiche quali le specifiche e l'analisi dei prodotti, le procedure di acquisto, gli audit interni o la piena tracciabilità dei prodotti e degli ingredienti. Per loro natura, questi requisiti aggiuntivi generano fiducia e permettono un'ulteriore verifica dei processi.

Lungo la filiera, la certificazione rappresenta un metodo affidabile per dimostrare il rispetto dei requisiti normativi e industriali in materia di sicurezza alimentare. Sono sempre più numerosi i consumatori che cercano prodotti certificati e informazioni in merito alla credibilità delle certificazioni in questione. Oltre a dimostrare impegno e serietà ai consumatori, la certificazione può facilitare le attività commerciali a livello internazionale, dimostrando la validità dei processi oltre confine.

Un chiaro vantaggio dell'utilizzo degli schemi di riferimento GFSI è la consolidata indipendenza e imparzialità dei proprietari degli schemi, nonché degli organismi di certificazione che effettuano le verifiche rispetto alle norme GFSI. Lo status di terza parte o indipendente contribuisce a garantire l'assenza di conflitti d'interesse durante gli audit o in altre fasi del processo di certificazione.

Con il crescente sviluppo sia dei gusti diversi dei consumatori che dei rischi legati alla filiera alimentare, idee e prodotti locali acquisteranno visibilità a livello internazionale. La cooperazione e il coordinamento attraverso la certificazione di terza parte diventeranno fondamentali per garantire la sicurezza e l'efficacia della filiera alimentare, in un settore che guarda al futuro.

Per maggiori informazioni sui vantaggi della certificazione di terza parte o per conoscere le norme GFSI di benchmark offerte da PJRFSI, visitate il nostro sito web www.pjrfsi.it o contattateci al numero 0823/354874.





PJRFSI Nel Mondo

Stati Uniti:

Troy, MI: World HQ
Dallas, TX
Los Angeles, CA
Phoenix, AZ
San Diego, CA

Internazionali:

Fukuoka, Giappone
Hiroshima,
Giappone
Nagoya, Giappone
Osaka, Giappone
Sapporo, Giappone
Sendai, Giappone
Tokyo, Giappone

Monterrey, Messico
Caserta, Italia
Bangkok, Thailandia
Bangalore, India
Windsor, Canada
Shanghai, Cina
Milton Keynes, Regno Unito



755 West Big Beaver Rd., Suite 1390, Troy, Michigan 48084
www.pjrfsi.com • (248) 519-2523 • pjrfsi@pjrfsi.com