



Perry Johnson Registrars Food Safety, Inc.

Approvazione dei Fornitori

Awesome!!
EXCELLENT
GOOD
AVERAGE
POOR

Negli ultimi due anni, le filiere alimentari hanno affrontato sfide importanti. Dalla carenza di lavoratori e la capacità ridotta a causa della pandemia COVID-19 e le relative disposizioni in materia di salute pubblica, ai ritardi nelle spedizioni e le carenze riscontrate a livello globale, la pressione è stata immensa. Tuttavia, un aspetto della filiera che non ha avuto risalto mediatico non è meno importante: l'approvazione dei fornitori.

Non importa in quale punto della filiera si trovino, gli operatori coinvolti nella produzione, nell'imballaggio e nella consegna delle merci hanno una responsabilità nei confronti del consumatore. Tale responsabilità riguarda tutti, da chi lavora nei campi e nei magazzini, ai rivenditori o ai dipendenti dei servizi alimentari a stretto contatto con chi riceve il prodotto in questione. Controlli accurati, e lo sviluppo di un programma di fornitori approvati, possono contribuire a rendere più affidabile ogni "anello" della catena.

Benché richiesto dai controlli preventivi del Food Safety Modernization Act (FSMA), anche le organizzazioni che non rientrano nello scopo del FSMA possono utilizzare i programmi di approvazione dei fornitori, contribuendo a mitigare i rischi e adottando un approccio proattivo di fronte a eventuali minacce. Attraverso la certificazione dei fornitori, analisi regolari e frequenti e il monitoraggio dei fattori di rischio interni ed esterni, i migliori processi di approvazione dei fornitori risultano dinamici e predittivi, e prevedono miglioramenti e aggiornamenti regolari in grado di gestire un panorama industriale in continua evoluzione.

Generalmente basati su una checklist standardizzata, i programmi più efficaci puntano ad affrontare ogni prevedibile rischio, comprese le crisi/carenze della filiera e i richiami. L'integrazione di domande incentrate su punti quali i certificati di sicurezza alimentare, una documentazione adeguata, programmi per la garanzia della qualità, programmi HACCP e i risultati degli audit di terza parte sono elementi comuni in queste checklist. Per una maggiore efficienza, e per favorire il mantenimento della conformità, è opportuno che informazioni e documentazione relativi ai fornitori vengano organizzati in un database centralizzato.

Il primo è lo sviluppo del programma iniziale, ma una volta che le politiche e la documentazione sono operative, sono fondamentali manutenzione e monitoraggio regolari. Migliorare e snellire ulteriormente il programma di approvazione dei fornitori è un processo continuo, nonché un investimento volto a tutelare sia la reputazione dell'organizzazione che la salute dei consumatori.

Per maggiori informazioni sui programmi di certificazione che possono contribuire a tutelare la vostra filiera di approvvigionamento, come ad esempio gli audit dei fornitori, contattate PJRFSI oggi stesso visitando il sito web www.pjrfsi.it o chiamando il numero **0823/354874**.