



OM.EN S.R.L.



# FOOD



## SICUREZZA ALIMENTARE

*“la sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa dal campo alla tavola”*

Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)

E' nostra cura trovare ed offrire il servizio su misura e personalizzato per aziende piccole, medie e grandi per garantire un prodotto sicuro.

**GFSI – RECOGNISED CERTIFICATION PROGRAMMES:** sono standards riconosciuti dal Global Food Safety Initiative (GFSI), costituito da un gruppo di leaders dell'industria alimentare, che ha come scopo, attraverso il miglioramento dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare, di raggiungere il prodotto sicuro per i consumatori ovunque (*SAFE FOOD FOR CONSUMERS EVERYWHERE*). Ne fanno parte, tra gli altri, il **BRC**, **IFS** e **FSSC 22000**.

Tali standard internazionali, condivisi dalle filiere della GDO Europea, hanno come obiettivo comune la realizzazione di alimenti sicuri, ottemperando alle norme igieniche e di buone prassi nei processi. La certificazione di conformità a questi standard, per un fornitore, crea un vantaggio per quanto riguarda l'acquisizione di **nuovi clienti**, non solo tra le GDO ma anche nella ristorazione e tra le industrie del settore alimentare, strizzando l'occhio anche al **mercato Internazionale**.

### SERVIZI:

- **Implementazione dei Sistemi di Gestione Qualità e Sicurezza nel Settore Alimentare** in conformità a standard volontari:
  - BRC (Food; Storage and Distribution; IOP; Agents and Broker);
  - IFS (Food; Logistic; Broker; PACsecure);
  - Sicurezza Alimentare: ISO 22000, FSSC 22000, ISO 22005 (rintracciabilità di filiera);
  - Gap Analysis su Risk Assessment;
  - Global Gap;
  - Altre certificazioni volontarie: BIO, Vegan, Gluten Free, non-OGM.

L'implementazione di ogni Standard è caratterizzata da diverse fasi:

- **GAP Analysis:** valutazione preliminare dell'azienda, mirata ad individuare il grado di affinità ai requisiti dello standard di riferimento. Al termine della valutazione viene redatto un Report utile per pianificare le attività e la strategia di intervento.
- **Implementazione Sistema:** fase operativa basata sulla stesura dei documenti previsti dallo standard di riferimento.

[WWW.EUROOMEN.IT](http://WWW.EUROOMEN.IT)

Via Umberto Terracini, 14 - 43052, Colorno (PR) - Tel. 0521/312577 - Fax 0521/811003 | Via A. Spinelli, 35 - 42023, Cadelbosco Sopra (RE) - Tel. 0522/919326 | [info@euroomen.it](mailto:info@euroomen.it)

**ERMOLOS**<sup>™</sup>  
ENTERPRISE  
RISK MANAGEMENT  
BREVETTO DEPOSITATO

- **Audit:** questa fase prevede una seconda valutazione (dopo la GAP Analysis) per verificare l'efficacia del sistema e per preparare l'azienda alla Certificazione da parte dell'ente.
- **Audit di parte seconda:** questa fase eventuale è necessaria in presenza di fornitori di servizi outsourcing, omologazione fornitori, abilitazione private label, gestione non conformità in Italia e all'estero (**per aziende private o GDO**).
- **Implementazione di Sistemi di Autocontrollo Aziendale** in conformità a principi definiti dal Codex Alimentarius (HACCP, PrP, GMP, SOP, SSOP):
  - Redazione Manuali di Autocontrollo;
  - Implementazione procedure operative;
  - Validazione CCP;
  - Implementazione piani analitici;
  - Validazioni procedure di pulizia e sanificazione;
  - Formazione del personale.
- **Assistenza e consulenza tecnica e legale per etichettatura** in conformità al **Reg. 1169/11** e regolamenti trasversali (legislatura comunitaria e paesi terzi) a seconda delle esigenze aziendali:
  - Controllo iniziale delle etichette;
  - Individuazione delle normative di riferimento da applicare;
  - Individuazione ed analisi delle informazioni obbligatorie e facoltative inserite;
  - Condivisione delle eventuali non conformità rilevate;
  - Approvazione finale.



**MOCA**  
**& Food Packaging**

Cosa si intende per “**materiali a contatto con gli alimenti**”? Rientrano in questa categoria gli imballaggi alimentari, le parti degli impianti produttivi destinate ad entrare a contatto con gli alimenti, gli utensili e le attrezzature usati per la preparazione degli alimenti, i dispositivi di protezione igienica.

È noto che mediamente un decimo dell'allerta registrata lungo la filiera alimentare nasce dalla **gestione non conforme dei MOCA**: per questo è **fondamentale chiarire le categorie, i ruoli e le responsabilità derivate dalla loro gestione**.

Nell'aprile 2017 è entrato in vigore il D.Lgs. 10 febbraio 2017 n. 29, quadro sanzionatorio per la violazione delle disposizioni *i cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011. Gli operatori economici dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti **comunicano** all'autorità sanitaria territorialmente competente gli stabilimenti che eseguono le attività di cui al regolamento (CE) 2023/2006, ad eccezione degli stabilimenti in cui si svolge esclusivamente l'attività di distribuzione al consumatore finale.*

#### **SERVIZI:**

- **Progetto MOCA** che vede l'assistenza e la consulenza per aziende del settore MOCA in particolare con l'implementazione di:
  - manuale MOCA;
  - procedure in materia di GMP (Reg. 2023/2006);
  - sistema di tracciabilità;
  - fascicolo tecnico integrato da valutazione rischio igienico.

---

[WWW.EUROOMEN.IT](http://WWW.EUROOMEN.IT)

Via Umberto Terracini, 14 - 43052, Colorno (PR) - Tel. 0521/312577 - Fax 0521/811003 | Via A. Spinelli, 35 - 42023, Cadelbosco Sopra (RE) - Tel. 0522/919326 | [info@euroomen.it](mailto:info@euroomen.it)