

OENOFRANCE

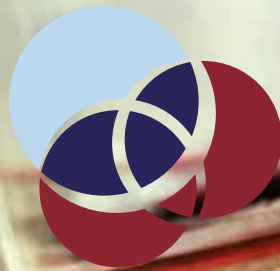
www.oenofrance.com



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE

www.oenotechnic.com

Marchi distribuiti in esclusiva da ART•ENOLOGY srl



# ART•ENOLOGY®

DA OGNI ACINO UN'OPERA D'ARTE



## La nostra certificazione per la vostra sicurezza

Artenology ha acquisito con un paziente lavoro la certificazione ISO 22000 per garantire il Sistema di Gestione della Qualità, della Sicurezza Alimentare e di Rintracciabilità dei prodotti nella filiera produttiva.



## Certificazione ISO 22000 - Sicurezza Alimentare

La sicurezza alimentare può essere garantita unicamente attraverso gli sforzi combinati delle figure coinvolte nella filiera agro-alimentare: i pericoli per la salute umana derivanti dal consumo di alimenti si possono verificare in ogni livello della filiera ed è quindi indispensabile il minuzioso controllo di ogni stadio operativo.

La norma internazionale "ISO 22000 Food Safety Management Systems – Requirements for any organization in the food chain" definisce i requisiti per la progettazione e l'applicazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare in ogni azienda della filiera agro-alimentare ed ha lo scopo di armonizzare a livello internazionale i diversi standard volontari sviluppati in ambiti nazionali per l'evoluzione e la gestione della sicurezza alimentare attraverso il metodo HACCP.

Inoltre, la norma introduce il fondamentale concetto della comunicazione interattiva tra le diverse figure della filiera, a monte e a valle della produzione, elemento essenziale per assicurare che tutti i rischi legati alla sicurezza alimentare siano identificati ed adeguatamente controllati in ogni fase.

La norma conferma, infine, la validità dei principi del Codex Alimentarius per lo sviluppo del sistema HACCP e crea un elemento di congiunzione tra i sistemi di gestione della qualità implementati in accordo alla ISO 9001 e il cosiddetto "Pacchetto igiene".

La norma è applicabile a tutte le organizzazioni, direttamente o indirettamente coinvolte nella filiera agro-alimentare: produttori di mangimi, produttori primari, industrie di prima e seconda trasformazione, operatori del trasporto e della logistica, distributori, produttori di attrezzature e impianti per l'industria alimentare, di materiale per il confezionamento, di prodotti per la detergenza e la disinfezione, etc.

### Obiettivi e vantaggi

- pianificare, attuare, rendere operativo, mantenere e aggiornare un sistema per la gestione della sicurezza alimentare focalizzato ad ottenere prodotti che, secondo l'uso previsto, siano sicuri per il consumatore;
- assicurare la conformità ai requisiti di legge applicabili per la sicurezza alimentare;
- valutare e definire i requisiti della filiera e dimostrarne la conformità di competenze relative alla sicurezza alimentare per garantire la soddisfazione dell'utente;
- ottimizzare le risorse interne e lungo la filiera;
- comunicare efficacemente gli aspetti della qualità e della sicurezza alimentare ai fornitori, ai clienti e alle pertinenti parti interessate della filiera alimentare.