

Il notevole interesse da parte delle organizzazioni sopranazionali in merito all'igiene e salubrità dei prodotti alimentari e le mutabili esigenze di qualità dei consumatori, richiedono alle aziende dell'agroalimentare una continua innovazione dei prodotti realizzati e un costante aggiornamento dei propri sistemi di gestione.

Certificazione del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare in conformità allo schema volontario UNI EN ISO 22000:2005: con quest'ultima norma l'ISO ha inteso armonizzare in un unico standard i principi ispiratori dell'ISO 9001:2000 e del Codex Alimentarius (HACCP), con l'obiettivo di redigere uno schema adottabile da tutti gli operatori della catena agroalimentare, ovvero sia i produttori che i relativi partners, proponendosi come alternativa univoca al proliferare di molti standard fra loro diversi. L'azienda che voglia certificarsi secondo questo schema lancia un messaggio di consapevolezza e di impegno nel voler concretizzare i concetti di "food safety management" mediante i benefici di un approccio gestionale sistemico, approntato sui processi.

Mesis fornisce consulenza per la elaborazione di sistemi HACCP, con riferimento alle nuove normative cogenti, di rintracciabilità e di igiene: la verifica della applicazione dei requisiti in materia di salubrità e qualità intrinseca dei prodotti agroalimentari, in un mercato sempre più contratto, aumenta la competitività e la forza di penetrazione sui mercati internazionali grazie al riconoscimento di un gap qualitativo dei nostri prodotti rispetto a quelli di altri paesi.

La nostra azienda fornisce consulenza in vista della certificazione secondo lo standard BRC (British Retail Consortium) e il corrispettivo standard IFS (International Food Standard); tali schemi sono realizzati da organismi che rappresentano i maggiori dettaglianti europei e da questi riconosciuti, e sono rivolti all'industria alimentare, ai consorzi e ai produttori agricoli.

Certificazione del sistema di rintracciabilità aziendale o interaziendale (di filiera) in conformità alla norma 22005:2008. La rintracciabilità del prodotto, cogente dal 1° gennaio 2005, in conformità al regolamento 178/2002, può essere raffinata mediante l'applicazione della norma di cui sopra e fornire al consumatore, tramite la certificazione, garanzia di sicurezza, origine e genuinità del prodotto.

Certificazione di prodotto attraverso l'attestazione della conformità a specifiche e/o disciplinari di riferimento: tali documenti definiscono le caratteristiche del prodotto quali, ad esempio, quelle organolettiche-sensoriali, ovvero le proprietà nutrizionali (ad esempio assenza di glutine) e salutistiche, nonché le qualità specifiche connesse al sistema di produzione o al territorio.