

A **Maiora** (**Despar** Centro-Sud) la certificazione Iso 22000 per **Altasfera**

LINK: <https://www.gdoweeek.it/a-maiora-despar-centro-sud-la-certificazione-iso-22000-per-altasfera/>



A **Maiora** (**Despar** Centro-Sud) la certificazione Iso 22000 per **Altasfera** Alessandra Bonaccorsi Un riconoscimento importante per **Maiora** (**Despar** Centro-Sud) che ha ricevuto dall'ente Dnv la certificazione Iso 22000 per la sicurezza alimentare in 9 dei 14 store attivi della rete cash and carry **Altasfera**. I restanti 5 punti di vendita saranno al centro di un ulteriore processo per estendere la certificazione. Il progetto ha coinvolto i reparti freschi ad alta specializzazione (macelleria, pescheria e ortofrutta) e ha permesso all'azienda di adottare un sistema strutturato e verificato che garantisce controlli rigorosi lungo l'intera filiera, dalla selezione dei fornitori alla gestione dei prodotti nel punto di vendita. "Il percorso di certificazione ha rappresentato un momento importante di verifica e crescita per tutta l'organizzazione -commenta Antonella Luisi, responsabile qualità di

Maiora-. Il coinvolgimento delle nostre squadre operative e il lavoro svolto sulla filiera di fornitura hanno confermato quanto la cultura della sicurezza alimentare sia parte integrante delle nostre attività quotidiane e del valore che vogliamo garantire ai nostri clienti professionali". L'iter seguito Il percorso di certificazione ha coinvolto tutte le principali aree operative e ha visto anche il coinvolgimento attivo delle squadre di vendita, con un'attenzione particolare alla verifica della catena di fornitura: dalla selezione dei fornitori fino alle attività di sorveglianza e controllo con un'analisi di tutte le procedure aziendali analizzate, testate e validate nel corso del processo di certificazione. "L'approccio volontario e strategico di **Maiora** alla certificazione Iso 22000 è un segnale forte per l'intero settore cash & carry -dichiara Salvatore Pizzo, sales food and beverage

manager di Dnv-. In un mercato dove la fiducia è fondamentale, dotarsi di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare verificato da una terza parte indipendente significa costruire un vantaggio competitivo solido. Il nostro audit ha confermato l'implementazione di un sistema maturo, capace di governare processi complessi e di contribuire a garantire il massimo livello di tutela per il consumatore finale e per gli operatori professionali che si affidano a **Maiora**." La certificazione Nello specifico, la certificazione attesta una gestione avanzata della sicurezza alimentare, grazie a procedure monitorate e verificate da enti terzi. I vantaggi a sostegno della sicurezza alimentare sono vari: - garantisce controlli più severi sui fornitori, che assicurano materie prime e prodotti conformi ai più elevati standard internazionali - monitoraggio continuo delle temperature e delle

condizioni ambientali, per una conservazione ottimale degli alimenti - tracciabilità completa dei prodotti, con processi di richiamo rapidi ed efficienti in caso di necessità - formazione costante del personale, fondamentale per garantire comportamenti corretti e consapevoli in ogni fase operativa.