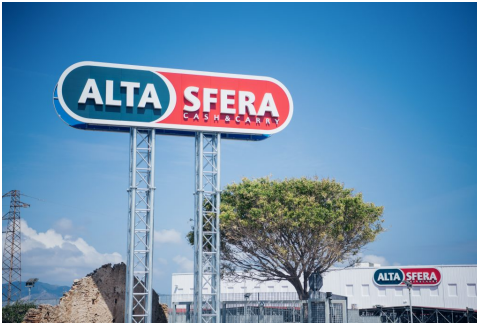


## Maiora ottiene la certificazione ISO 22000 per 9 Altasfera: standard avanzati nella sicurezza alimentare

LINK: <https://cibuslink.it/maiora-ottiene-la-certificazione-iso-22000-per-9-altasfera-standard-avanzati-nella-sicurezza-alimentare/>



**Maiora** ottiene la certificazione ISO 22000 per 9 **Altasfera**: standard avanzati nella sicurezza alimentare. Di Redazione Retail 31 Marzo 2026. Un passo strutturato verso standard più elevati di sicurezza alimentare e gestione della filiera: è quello compiuto da **Maiora**, realtà attiva nel canale cash & carry con l'insegna **Altasfera**, che ha ottenuto la certificazione ISO 22000 per 9 dei suoi 14 punti vendita, posizionandosi tra i primi operatori del settore in Italia ad adottare su larga scala questo schema volontario. La certificazione, rilasciata da DNV, riguarda in particolare i reparti freschi ad alta specializzazione - macelleria, pescheria e ortofrutta - e rappresenta un tassello strategico nel rafforzamento dei presidi di qualità e sicurezza destinati alla clientela professionale del canale horeca e retail. Il percorso non si ferma ai siti già certificati: è infatti già avviato l'iter per

l'estensione agli altri 5 punti vendita della rete, con l'obiettivo di uniformare progressivamente gli standard lungo tutta la struttura operativa. Dal punto di vista industriale, l'adozione dello standard ISO 22000 introduce un sistema di gestione integrato che consente di presidiare in modo sistematico i rischi lungo l'intera filiera, dalla qualifica dei fornitori fino alla gestione del prodotto in store. Un approccio che rafforza la capacità di controllo e tracciabilità, elementi sempre più centrali nelle dinamiche competitive del cash & carry. Nel dettaglio, il modello implementato prevede controlli più stringenti sui fornitori, monitoraggio continuo delle condizioni di conservazione - incluse temperatura e ambiente - e sistemi avanzati di tracciabilità che consentono, in caso di necessità, interventi rapidi ed efficaci sui prodotti. Parallelamente, un ruolo

chiave è stato attribuito alla formazione del personale, con il coinvolgimento diretto delle squadre operative nei processi di certificazione. Un elemento che evidenzia come la sicurezza alimentare non sia solo un requisito normativo, ma una componente strutturale della cultura aziendale. '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 hanno confermato quanto la cultura della sicurezza alimentare sia parte integrante delle nostre attività quotidiane'. Dal lato dell'ente certificatore, emerge il valore sistemico dell'iniziativa anche per il comparto. 'L'approccio volontario e strategico di **Maiora** alla certificazione ISO 22000 è un segnale forte per l'intero settore

cash & carry', sottolinea Salvatore Pizzo, Sales Food and Beverage Manager di DNV. 'Dotarsi di un sistema verificato da una terza parte indipendente significa costruire un vantaggio competitivo solido in un mercato dove la fiducia è determinante'. Nel contesto di un mercato sempre più orientato alla trasparenza e alla gestione del rischio, la scelta di **Maiora** si inserisce in un percorso più ampio di evoluzione del modello distributivo, in cui qualità certificata, sostenibilità e controllo della supply chain diventano leve distintive per la fidelizzazione della clientela professionale. Con oltre 550 punti vendita tra diretti e in franchising e una presenza capillare nel Centro-Sud Italia, il gruppo rafforza così il proprio posizionamento nel segmento cash & carry, puntando su standard elevati e processi certificati come driver di competitività e crescita nel medio periodo.