

## **Maiora** ottiene la certificazione ISO 22000: tra i pionieri del cash & carry italiano nella sicurezza alimentare

LINK: <https://coratolive.it/2026/03/31/maiora-ottiene-la-certificazione-iso-22000-tra-i-pionieri-del-cash-carry-italiano-nella-sicurezza-alimentar...>

**Maiora** ottiene la certificazione ISO 22000: tra i pionieri del cash & carry italiano nella sicurezza alimentare. Ottenuta da DNV la conformità allo standard internazionale per 9 punti vendita. Già avviato l'iter per i restanti 5 della rete **Maiora**, azienda attiva nel canale Cash & Carry con 14 punti vendita **Altasfera** nel Centro-Sud Italia, compie un passo strategico nel proprio percorso di sostenibilità e qualità ottenendo la certificazione ISO 22000 per la sicurezza alimentare in 9 siti operativi della rete. Il progetto ha visto coinvolti i reparti freschi ad alta specializzazione - macelleria, pescheria e ortofrutta - presenti nei punti vendita certificati. Il percorso proseguirà anche nei prossimi anni: per i restanti 5 punti vendita della rete è già in lavorazione il processo che porterà progressivamente all'estensione della certificazione, a conferma della volontà dell'azienda di adottare standard sempre più elevati e uniformi su tutta la rete. Con questo risultato, **Maiora** si posiziona tra i pionieri del cash & carry italiano nell'adozione di una

certificazione volontaria così avanzata, riconfermandosi un punto di riferimento per responsabilità, qualità e tutela del consumatore. La certificazione ISO 22000 rappresenta per il canale Cash & Carry di **Maiora** un passo decisivo nel rafforzare gli standard di sicurezza alimentare offerti ai clienti professionali. Attraverso questa certificazione, l'azienda adotta un sistema strutturato e verificato che garantisce controlli rigorosi lungo l'intera filiera, dalla selezione dei fornitori alla gestione dei prodotti in punto vendita. Il percorso di certificazione ha coinvolto tutte le principali aree operative e ha visto anche il coinvolgimento attivo delle squadre di vendita, che hanno dimostrato con professionalità quanto la cultura della sicurezza alimentare sia oggi pienamente integrata nei processi aziendali di acquisto e di vendita. Particolare attenzione è stata dedicata anche alla verifica della catena di fornitura: dalla selezione dei fornitori fino alle attività di sorveglianza e controllo, tutte le procedure aziendali sono state analizzate, testate e validate nel corso

del processo di certificazione. In particolare, ISO 22000 assicura: - Gestione avanzata della sicurezza alimentare, grazie a procedure monitorate e verificate da enti terzi. - 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. Il sistema di gestione della sicurezza alimentare adottato dall'azienda è stato certificato da DNV, ente di certificazione indipendente che opera a livello globale, a conferma della solidità dei processi implementati e della conformità agli standard più avanzati in materia di sicurezza alimentare. "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'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 c o n f e r m a t o 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**." Nessun commento ancora. Scrivi il primo!

