

Sicurezza alimentare, **Maiora** ottiene la certificazione ISO 22000 nei cash & carry **Altasfera**

LINK: <https://www.rassegnabusiness.news/sicurezza-alimentare-maiora-ottiene-certificazione-iso-22000-cash-carry-altasfera/>

Sicurezza alimentare, **Maiora** ottiene la certificazione ISO 22000 nei cash & carry **Altasfera** - 2' di lettura L'adozione di standard internazionali per la sicurezza alimentare si sta affermando come elemento strategico nel settore cash & carry. In questa direzione, **Maiora** ha ottenuto la certificazione ISO 22000 per nove punti vendita della rete **Altasfera**, situati nel Centro-Sud Italia, rafforzando il proprio impegno verso la qualità e la tutela dei clienti professionali. La certificazione, rilasciata da DNV, attesta la conformità dei reparti freschi - tra cui macelleria, pescheria e ortofrutta - agli standard riconosciuti a livello globale. Il processo di adeguamento coinvolge anche i restanti cinque punti vendita della rete, per i quali è già stato avviato l'iter di certificazione, con l'obiettivo di uniformare le procedure su tutta la catena distributiva. L'importanza della certificazione ISO 22000 nella filiera cash & carry La certificazione ISO 22000 rappresenta un passo rilevante per il canale cash & carry, garantendo un sistema strutturato di gestione della sicurezza

alimentare. Il percorso ha interessato tutte le principali aree operative e ha previsto il coinvolgimento diretto delle squadre di vendita, sottolineando come la cultura della sicurezza sia ormai parte integrante dei processi aziendali. L'attenzione si è concentrata anche sulla catena di fornitura: dalla selezione dei fornitori fino alle attività di sorveglianza e controllo, tutte le procedure sono state analizzate e validate durante il processo di certificazione. I requisiti chiave dello standard ISO 22000 L'adozione dello standard comporta: - Gestione avanzata della sicurezza alimentare, con procedure monitorate da enti terzi indipendenti. - Controlli rigorosi sui fornitori, per garantire materie prime conformi agli standard internazionali. - Monitoraggio continuo delle temperature e delle condizioni ambientali, assicurando 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 in ogni fase operativa. Dichiarazioni aziendali e prospettive future Antonella Luisi, Responsabile Qualità di **Maiora**, ha dichiarato: "il percorso di certificazione ha rappresentato un momento importante di verifica e crescita per tutta l'organizzazione. 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". Salvatore Pizzo, Sales Food and Beverage Manager di DNV, ha dichiarato: "l'approccio volontario e strategico di **Maiora** alla certificazione ISO 22000 è un segnale forte per l'intero settore cash & carry. 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**".