



**“la sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa dal campo alla tavola”**

Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)



## APPROCCIO MULTIDISCIPLINARE PER LA COMPLIANCE NORMATIVA

OM.EN offre ai suoi clienti supporto e affiancamento in ambito FOOD ( Sicurezza Alimentare e MOCA), alle imprese del settore alimentare e dell'industria agro-alimentare. Om.En è in grado di garantire soluzioni coerenti e affidabili grazie ad una profonda conoscenza delle tecnologie alimentari, esperienza nel lavoro a stretto contatto con il personale dell'azienda (management, proprietà, stakeholders) e forti legami con istituti internazionali e con enti specializzati in diversi settori del mercato.

### SERVIZI

OM.EN offre servizio su misura e personalizzato per aziende piccole, medie e grandi per garantire un prodotto sicuro.

#### **GFSI - RECOGNISED CERTIFICATION PROGRAMMES**

Tali standard internazionali, condivisi dalle filiere della GDO Europea, hanno come obiettivo comune la realizzazione di alimenti sicuri, ottemperando alle norme igieniche e di buone prassi nei processi.

**Sistemi di Gestione Qualità e Sicurezza nel Settore Alimentare** in conformità a standard volontari:

- **BRC** (Food; Storage and Distribution; IOP; Agents and Broker);
- **IFS** (Food; Logistic; Broker; PACsecure);
- Sicurezza Alimentare: **ISO 22000, FSSC 22000, ISO 22005** (rintracciabilità di filiera);
- Gap Analysis su Risk Assessment;
- Global Gap;
- Altre certificazioni volontarie: BIO, Vegan, Gluten Free, non-OGM.

**Sistemi di Autocontrollo Aziendale** in conformità a principi definiti dal Codex Alimentarius (HACCP, PrP, GMP, SOP, SSOP):

Assistenza e consulenza tecnica e legale **per etichettatura in conformità al Reg. 1169/11 e regolamenti trasversali** (legislatura comunitaria e paesi terzi)

**Progetto MOCA** che vede l'assistenza e la consulenza per aziende del settore MOCA con l'implementazione di manuale MOCA, procedure in materia di GMP (Reg. 2023/2006), sistema di tracciabilità, fascicolo tecnico integrato da valutazione rischio igienico.

## LE FASI OPERATIVE



### ANALISI E VERIFICHE

- Check iniziale e gap analysis.
- Verifiche ispettive di conformità legislativa (se necessaria).



### FORMAZIONE

- Progettazione di percorsi formativi necessari al raggiungimento delle competenze minime individuate.
- Affiancamento ed esecuzione di formazione al personale aziendale.



### DOCUMENTAZIONE E PIANIFICAZIONE

- Progettazione della documentazione prevista dalla norma di riferimento (manuale, procedure, istruzioni tecniche).
- Supporto per la definizione di piani di miglioramento e ottimizzazione dei processi.

- Redazione Manuali di Autocontrollo.
- Implementazione procedure operative.
- Validazione CCP.
- Implementazione piani analitici.
- Validazioni procedure di pulizia e sanificazione.



### AUDIT E MANTENIMENTO

- Conduzione di Verifiche Ispettive interne con Auditor Qualificati.
- Assistenza durante le verifiche ispettive dell'ente di certificazione.
- Assistenza per il Mantenimento delle Certificazioni.
- **Audit di parte seconda:** a fornitori di servizi outsourcing, abilitazione private label, gestione non conformità in Italia e all'estero (per aziende private o GDO)