

# Abel Nutraceuticals srl

---

La scelta e il percorso verso l' UNI EN ISO 22 000



*Alessandra Porcu*  
Responsabile Controllo Qualità

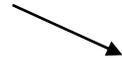
# L'azienda... dal 2015



- Abel produce estratti vegetali (botanicals) ad alto contenuto di molecole bioattive con formula btob per l'industria degli integratori alimentari



Nutraceutica  
(Stephen L. DeFelice, 1989)



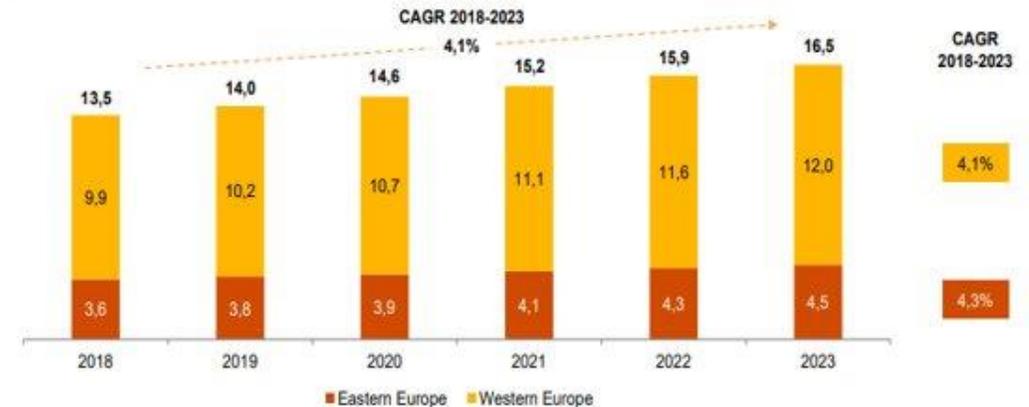
normativa non sempre chiara



- Focus aziendali:
  - Innovazione
  - Ricerca
  - Sostenibilità

- Mercato in forte crescita a livello:
  - Mondiale
  - **Italiano**

Vitamins and Dietary Supplements – European market (2018 - 2023, €B, %)



**2019, Abel sceglie di certificarsi ISO 22000**

---

# Perché certificarsi?

---

- Richieste dei clienti, sempre più interessati ad una filiera impostata sulla sicurezza alimentare
- Necessità di adottare un approccio metodologico alla sicurezza alimentare per fare fronte ai cambiamenti e alle sfide
- Creazione di una cultura di sicurezza alimentare
- L'ISO 22000 permette una gestione personalizzata e non rigida



# Il progetto ISO 22000



- Campo di applicazione poco comune (Categoria K)
- Volontà di immersione dell'intero personale nel progetto



Decisione di intraprendere il progetto internamente, senza utilizzo di consulenza esterna per la stesura del manuale e delle procedure



# Il progetto ISO 22000



Come?



- Acquisto e studio della norma
- Pianificazione PDCA e risk-based thinking con l'alta direzione
- Istituzione gruppo SGSA (Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare) con qualità, produzione, acquisti, struttura
- Formazione interna
- Intenso coinvolgimento del personale



Costruzione di cultura della sicurezza alimentare multilivello



ISO ≠ HACCP

...Percorso lungo e laborioso...

# Il progetto ISO 22000



## GAP-ANALISI



- Esercizio psicoattitudinale sugli audit
- Banco di prova delle procedure
- Allineamento sull'obiettivo finale
- Taratura della tempistica per affrontare l'audit finale



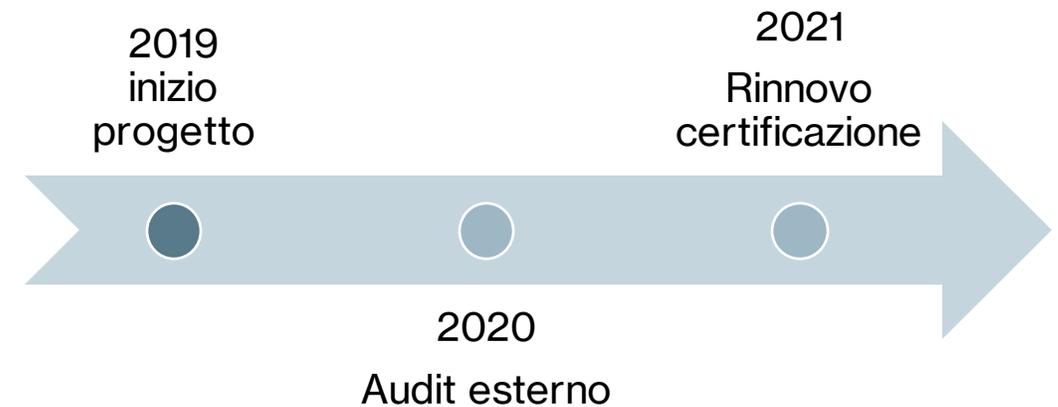
Scelta di proseguire con audit interni da professionisti esterni certificati



Audit di sistema



Audit di produzione (Camera di Commercio di Torino)



# Il progetto ISO 22000



Audit esterno

Punti forti:

- Autenticità del manuale rispetto alla realtà aziendale
- Forte comunicazione interna

Punti deboli:

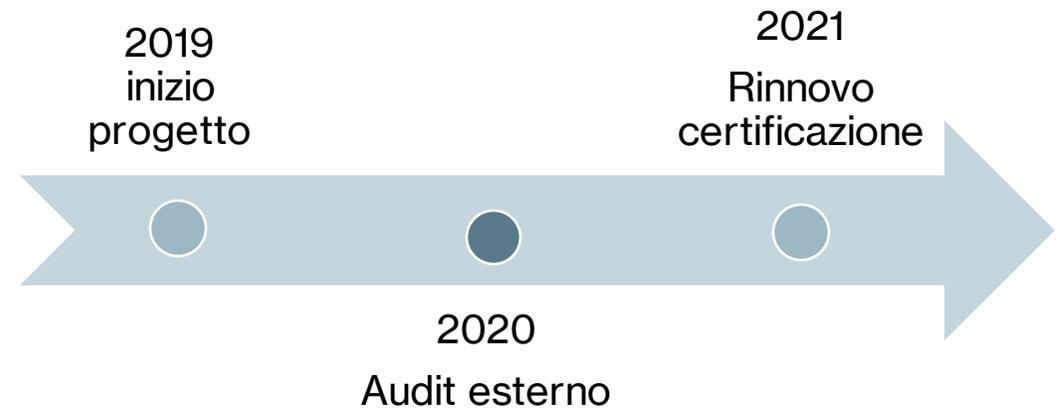
- Difficile interconnessione tra sistema e produzione



Non conformità minori



Piano d'azione verso il miglioramento



# Il progetto ISO 22000



- Miglioramento degli strumenti e delle procedure create
- Formazione interna verso vecchi e nuovi dipendenti
- Continuazione di riunioni periodiche



**Instaurazione  
ISO-based thinking**



**Certificazione rinnovata con successo**



*.. e il lavoro continua...*

# Conclusioni



- l'ISO 22 000 ci ha portato alla costruzione di un **metodo** per la gestione della sicurezza alimentare e ci ha inoltre permesso di farlo in maniera personalizzata alle nostre esigenze e alla nostra realtà.

# Pros and cons

## Vantaggi:

- Costruzione di un sistema di gestione tailor-made
- Coinvolgimento di tutto il personale e cultura della sicurezza alimentare

## Svantaggi:

- Investimento di tempo, risorse ed energie con dilatazione dei tempi, vari insuccessi, macchinosità degli strumenti

...Ogni rischio può trasformarsi in opportunità...

**Grazie per  
l'attenzione**