



## Napoli

### **sicurezza alimentare**

## Ristorazione priva di rischi, per il Gruppo Sire certificazione internazionale

In un clima di crescente preoccupazione sulla sicurezza dei cibi e sui rischi alimentari, il Gruppo Sire, leader nel settore banqueting e alta ristorazione, dopo la certificazione Iso 9000 vision, Iso 14001, la norma 2092 Ristorazione biologica certificata, adotta la certificazione mondiale Iso 22000, che "armonizza a livello internazionale - spiega una nota - gli standard relativi la sicurezza degli **alimenti**, con un approccio globale. Sire conferma la propria vocazione alla qualità, a dimostrazione che un'impresa è in grado di controllare tutti i pericoli e garantire un alimento sicuro al momento del consumo". La certificazione Iso 22000 prevede un insieme di procedure il cui scopo è identificare i pericoli di contaminazione e di alterazione dei prodotti alimentari e ad individuare le misure di prevenzione per contenere tali rischi. "La nostra azienda - afferma Massimiliano Quintiliani, food security & scientific communication manager del Gruppo - è tra le poche realtà del territorio nazionale che possono vantare tali certificazioni a garanzia dell'elevata qualità e sicurezza alimentare". "L'aspetto più interessante di questa certificazione - prosegue Quintiliani - è probabilmente l'integrazione fra i diversi profili connessi all'organizzazione aziendale, che coniuga gli elementi di sicurezza degli **alimenti** (Haccp, prerequisiti, buone pratiche di lavorazione) con elementi del sistema di gestione (politica, organizzazione, riesame della direzione, formazione, comunicazione)".

Infatti la ISO 22000 è una norma del sistema, che collega la certificazione Iso 9000 (volontaria) e l'Haccp (obbligatorio). La norma considera anche elementi oggi determinanti per l'azienda, come la comunicazione, la gestione delle emergenze, la rintracciabilità, mentre i cosiddetti programmi dei prerequisiti stabiliscono le procedure per mantenere un ambiente igienico idoneo per la produzione, la lavorazione e la fornitura di prodotti sicuri.

Sire è coordinato dagli imprenditori Vincenzo Borrelli e Massimo Calafiore, coadiuvati dal direttore marketing ed eventi Giuseppe Cherchi. Il gruppo gestisce in esclusiva ville e location in tutta la Campania e organizza eventi sia pubblici che privati.

del 16-01-2008 num. 007