



COMUNICAZIONE INTERNA

Nr. I-27 Documento dedicato alle aziende associate

18/07/2023

FOOD DEFENSE: LA NUOVA FRONTIERA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Il concetto di sicurezza alimentare si è nel tempo esteso, arrivando a includere aspetti che fino ad alcuni anni fa non erano compresi in questa definizione. E se gli obblighi normativi riguardano, almeno in Europa, essenzialmente la tutela igienico-sanitaria degli alimenti, spesso le certificazioni volontarie e le necessità del mercato vanno oltre il dettato normativo. È bene quindi anche per i fornitori degli operatori alimentari, quali sono appunto i produttori di imballi EPS per il settore food, conoscano in che direzione sta andando il comparto.

Di questo tema si occupa una recente guida redatta dalla camera di Commercio di Torino, che spiega in maniera semplice ed esaustiva cosa si intende oggi per sicurezza alimentare, fornendo alcune informazioni pratiche agli operatori per impostare le proprie procedure interne. Riassumiamo qui i punti chiave, rimandando al testo completo per ulteriori approfondimenti.

In punto di partenza è il concetto di Food Security che, secondo la FAO, indica “la garanzia che tutte le persone abbiano, in ogni momento, accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti che garantiscano le loro necessità e preferenze alimentari, per condurre una vita sana e attiva”. Questo obiettivo si raggiunge quando di un cibo si riesce a garantire diversi aspetti:

- Food Safety
- Food Defense
- Food Fraud

Food Safety: è l'insieme delle misure messe in atto per proteggere gli alimenti dalle contaminazioni non intenzionali, di tipo chimico, biologico, fisico e da allergeni. Tra i rischi di tipo chimico rientrano anche le migrazioni dai materiali a contatto con gli alimenti. Il rischio è tenuto sotto controllo mediante l'applicazione da parte degli operatori del settore alimentare, del sistema HACCP, obbligatorio per tutti gli operatori del comparto.

Food Defense: è l'insieme delle procedure che servono per proteggere gli alimenti da contaminazioni intenzionali dovute a sabotaggi. In UE non è obbligatorio adottare un piano di Food Defense, ma lo è in altre parti del mondo, come per esempio negli Stati Uniti. Le aziende che esportano nei Paesi che richiedono un piano di Food Defense sono tenute ad attuarlo nei propri processi. Inoltre, alcuni schemi di certificazione volontari (IFS, BRC e FSSC 22000) lo prevedono.

Food Fraud: la frode è un atto che prevede un inganno intenzionale ai danni del consumatore, ai fini di ottenere un guadagno economico. Esistono diversi tipi di frode (soffisticazione, adulterazione, contraffazione, alterazione) e non tutte implicano pericoli per la salute. L'UE riconosce come frode qualsiasi atto che preveda intenzionalità, inganno al consumatore, guadagno economico, violazione della legislazione. Le procedure volte a prevenire le frodi spesso rientrano nell'ambito della Food Defense.



COMUNICAZIONE INTERNA

Nr. I-27 Documento dedicato alle aziende associate

18/07/2023

Scendendo nel dettaglio, la Food Defense parte dall'analisi delle possibili minacce e dall'individuazione dei soggetti che potrebbero avere interesse a danneggiare l'azienda. Possibili sabotatori sono dipendenti scontenti o ex-dipendenti, terroristi, estremisti, estorsori. Rientrano nell'ambito delle minacce anche lo spionaggio industriale e la criminalità informatica.

Per prevenire questi attacchi è importante determinare la vulnerabilità dell'azienda, tenendo conto di quattro fattori: l'ubicazione (per esempio in un'area a rischio di terrorismo o ad alto tasso di criminalità, la vicinanza con altre aziende a loro volta a rischio); la sua accessibilità; la natura del prodotto trattato e fattori come le relazioni con i dipendenti, l'esposizione politica dei referenti aziendali, la concorrenza di altri operatori...

Una volta effettuata questa valutazione, bisogna mettersi nei panni di un possibile criminale e individuare i punti deboli della propria struttura o dei propri processi e intervenire su di essi per ridurre i rischi.

Per esempio, per difendere l'azienda da attacchi di soggetti esterni si potrebbe mettere in sicurezza l'area esterna attraverso il controllo delle aree di accesso, consentire l'accesso solo ai dipendenti, identificare gli esterni e non lasciarli soli nelle aree aziendali...

All'interno, si potrebbe limitare l'accesso ad alcune aree solo agli autorizzati; utilizzare divise diverse per i differenti reparti; tenere chiuse a chiave le sostanze pericolose presenti in azienda... Queste misure possono essere efficaci per prevenire sabotaggi a opera di dipendenti e collaboratori che hanno accesso all'azienda.

Altre misure utili possono essere monitorare la soddisfazione dei dipendenti, per individuare ragioni di malcontento o evitare di rendere pubblici dati rilevanti, come la planimetria aziendale che può essere utilizzata da malintenzionati. Per lo stesso motivo è consigliabile sensibilizzare i dipendenti a non divulgare all'esterno questioni aziendali.

Le misure adottate vanno monitorate per verificarne la validità e, se necessario, corrette. Un riesame periodico consente di introdurre i necessari adeguamenti.

Un protocollo di Food Defense, oltre alle misure preventive, deve includere anche dei piani di emergenza nel caso in cui, nonostante i sistemi di difesa implementati, l'azienda venisse sabotata. Questi piani devono includere dei sistemi efficaci per il ritiro e richiamo dei prodotti e un piano di comunicazione adeguata, sia nei confronti dei propri addetti che degli esterni, soprattutto nel caso in cui il danno perpetrato all'azienda possa danneggiare anche la comunità.

La formazione dei dipendenti e un rigoroso sistema di rintracciabilità dei prodotti, completano il quadro delle strategie finalizzate al food defense.

Si allega il documento redatto dalla Camera di Commercio di Torino per maggiori informazioni.