

# Food Defense

## Come predisporre un piano aziendale

Adulterazione, contaminazione e manomissione intenzionale di alimenti

di Paola Cane

Consulente alimentare

24

**Il concetto di sicurezza alimentare, oltre alle valenze di Food Security e Food Safety, ha da tempo assunto anche una terza accezione, che trova la sua sintesi nel concetto di Food Defense, ovvero di tutela della filiera alimentare dal rischio di contaminazioni deliberate**

**A**d Acquabomber, che avvelenava con una miscela di ammoniaca e varecchina l'acqua minerale nei supermercati del Veneto, si deve una sequenza di sabotaggi che scatenarono nel 2003 una vera e propria psicosi collettiva, amplificata a causa di un nutrito gruppo di complici o emulatori.

Nel 1997, una confezione di senape Thomy, avvelenata a scopo di estorsione da una dose mortale di cianuro, fu rinvenuta grazie ad un messaggio recapitato al Gruppo Nestlè.

Alla fine degli anni Ottanta, un gruppo di sabotatori prese di mira i prodotti di origine israeliana, iniettando una misteriosa sostanza blu nei pompelmi di Jaffa. I risultati delle analisi evidenziarono che si trattava di blu di metilene: gli autori non erano intenzionati a causare vittime, ma a sabotare il mercato dei prodotti israeliani. L'elenco dei casi di *Food Tampering*, ovvero di contaminazione dolosa degli alimenti che hanno allarmato operatori del settore alimentare (Osa), venditori al dettaglio, consumatori e autorità, è lungo. I dati statistici degli episodi incorsi negli ultimi settant'anni evidenziano che più della metà degli incidenti sia avvenuta a valle della filiera e si sia realizzata prevalentemente nei supermercati o nei servizi ristorativi, con pochissimi casi in campo o in fase produttiva.

Per quanto l'ipotesi di un sabotaggio intenzionale sia una minaccia spesso ignorata, comporta conseguenze gravissime sotto molteplici punti di vista: da quelle, anche letali, sulla salute pubblica, ad ingenti perdite finanziarie e reputazionali. Che avvenga per scopo estorsivo, per ripicca di un dipendente o di un ex dipendente scontento, per un macabro gioco o che si tratti del ben più grave bioterrorismo alimentare, quando viene rinvenuto un alimento adulterato, prima ancora che sia accertata la natura dolosa della contaminazione, tra i consumatori si diffonde la psicosi, i *buyer* annullano gli ordini, gli investitori



diventano ansiosi, i concorrenti fiumano l'occasione di trarne un vantaggio, le autorità bussano alla porta e le aziende vengono sottoposte alla gogna.

Ciò nonostante, l'adozione di misure atte a garantire la *Food Defense* è dovere giuridicamente normato solo negli Usa, dove è stata emanata, a seguito degli attacchi dell'11 settembre 2001, la legge *"Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002"*. In Europa, sebbene l'Unione europea vanti una delle legislazioni più avanzate in materia di sicurezza alimentare, non esiste, ad oggi, alcun obbligo specifico in materia di bioterrorismo alimentare.

Attualmente, quindi, l'adozione di specifiche misure di *Food Defence* è un obbligo solo per le aziende italiane che vogliono esportare negli Usa. Tuttavia, anche le aziende certificate con i più diffusi e autorevoli standard di sicurezza alimentare, quali Brc ed Ifs, dovranno gradualmente dotarsi di questo strumento, poiché tali standard hanno esplicitamente inserito vari

**Nell'Unione europea non esiste, ad oggi, alcun obbligo specifico in materia di bioterrorismo alimentare**

requisiti di *Food Defense* tra gli elementi di una completa gestione della sicurezza alimentare. Nonostante l'assenza di un quadro cogente, è bene sottolineare che la necessità di adottare un piano organico di tutela alimentare può essere determinata da una richiesta del cliente titolare di una *private label* o dei grandi *retailer* oppure può essere una libera scelta determinata dalla volontà aziendale di garantire un'effettiva ulteriore protezione del prodotto, del cliente, del consumatore e dell'azienda stessa, anche per motivi che vanno al di là del mero obbligo di legge o delle considerazioni di opportunità commerciale.

È bene sottolineare che la presenza in azienda un Piano Haccp, mirato a prevenire i rischi da contaminazione accidentale di prodotti (di natura chimica, biologica o fisica), non è sufficiente a controllare tutti i pericoli, ridurre tutti rischi e fornire una completa gestione della sicurezza alimentare.

Le misure di *Food Defense*, infatti, necessitano di essere attuate tramite un apposito piano, detto Taccp (l'acronimo di *Threat Assessment and Critical Control Points*), che miri a ridurre i rischi da contaminazione volontaria, contribuendo alla tutela della salute pubblica, riducendo il rischio di dover provvedere a richiami e, conseguentemente, di incorrere in perdite economiche e danni di immagine.

### Le misure di *Food Defense* necessitano di essere attuate tramite un apposito piano, detto Taccp

26

Maggiore sarà il livello di compenetrazione dei due piani, migliore sarà l'approccio integrato alla sicurezza alimentare in senso lato, maggiore sarà la protezione fornita e l'efficacia delle misure adottate.

## Analisi del rischio

La predisposizione di un piano di *Food Defense* dovrà prendere le mosse da un'approfondita autovalutazione (*Self Assessment*), tramite la quale l'operatore potrà identificare i punti critici del proprio sito produttivo, al fine di prevenire e gestire adeguatamente le possibili fonti di contaminazione intenzionale degli alimenti. Nocciolo del Piano Taccp è l'identificazione delle fasi o delle aree della catena produttiva più esposte a minacce. L'analisi del rischio dovrà quindi evidenziare potenziali aree di esposizione, lacune nelle misure di sicurezza dello stabilimento, presenza di punti di accesso non controllati o vulnerabilità in fase di trasporto e/o stoccaggio. Sono, ad esempio, particolarmente

esposti a manomissione dolosa gli alimenti stoccati all'aperto (per cui tale forma di stoccaggio dovrà essere ridotta al minimo), così come sono particolarmente delicati i varchi di accesso secondari, spesso non soggetti a controllo. Una volta identificate le criticità, il piano dovrà individuare le idonee misure correttive onde rafforzare la sicurezza degli alimenti nello stabilimento. L'analisi del rischio dovrà essere condotta periodicamente e aggiornata almeno una volta all'anno.

## Responsabile del Piano

Terminata la fase di autovalutazione, l'Osa dovrà identificare il responsabile del programma di *Food Defense* e attribuire specifici ruoli e responsabilità alle varie figure che compongono la squadra addetta alla tutela alimentare. Come in altri casi (ad esempio, il Piano Haccp, il Piano di Gestione della Crisi o l'eventuale Piano Vaccp), la persona responsabile dovrà essere un membro senior della direzione, in modo da possedere competenze e poteri decisionali adeguati all'incarico.

Il Piano dovrà quindi essere organizzato in almeno quattro sezioni:

- misure di sicurezza esterne;
- misure di sicurezza interne;
- misure di sicurezza del personale;
- misure di sicurezza di risposta agli incidenti.

## Misure di sicurezza esterne

Una delle basi del Piano di *Food Defense* è il controllo degli accessi. L'Osa dovrà essere dotato di misure idonee a prevenire l'accesso di persone non autorizzate a partire dalle aree esterne allo stabilimento. È molto importante che i punti di accesso esterni siano controllati in modo permanente (con guardie, sistemi di videosorveglianza o custodi) oppure tramite l'adozione di sistemi di controllo accessi automatizzati. Il programma di controllo degli accessi dovrebbe essere in grado di identificare e documentare positivamente tutte le persone e i veicoli che ottengono l'accesso alla struttura e riservare

l'accesso esclusivamente a coloro che hanno un motivo legittimo di essere lì.

## Misure di sicurezza interne

L'interno dello stabilimento presenta, per forza di cose, aree particolarmente delicate e maggiormente esposte al rischio di manomissione intenzionale. Le zone di stoccaggio delle materie prime, le zone di trasformazione, comprese le attrezzature e i macchinari rilevanti per la sicurezza del prodotto e i locali di magazzinaggio dei prodotti finiti devono essere protetti da misure particolarmente rigide. Ed è in questa fase, più che in altre, che il Piano Taccp in materia di *Food Defense* dovrebbe essere coordinato, coerente e integrato con gli altri piani già presenti in azienda e principalmente con il Piano Haccp. Si pensi, ad esempio, all'applicazione di procedure per garantire lo stoccaggio sicuro di tutti i materiali, incluse materie prime, materiali di confezionamento ed eventuali prodotti chimici, ma anche l'adozione di misure di verifica dell'integrità delle merci in entrata e in uscita, l'attenzione ad eventuali segni di manomissione, la verifica dei blocchi o della sigillatura di rimorchi e dei container.

## Misure di sicurezza del personale

Il fattore umano è estremamente rilevante e il personale è uno degli elementi centrali della buona realizzazione del Piano Taccp. Pertanto, il personale dovrà essere sensibilizzato e addestrato a mettere in atto le prescrizioni del Piano e a segnare ogni anomalia che dovesse riscontrare, al fine di garantire una tempestiva risposta aziendale.

Molto spesso, soprattutto negli Usa, quando si parla di Taccp in relazione al personale, vengono sollevate domande in merito ai controlli da svolgere sui lavoratori, al fine di garantire che gli stessi non siano motivati a compiere atti di *Food Tampering* nello svolgimento delle proprie mansioni. Se il Piano Haccp si occupa, infatti, di analizzare e prevenire i rischi di contaminazioni accidentali, legati a fattori biologici, chimici e

**L'assunto che il personale possa costituire un elemento di rischio è argomento estremamente delicato, legato alla cultura del sospetto, ad ipotesi di violazione della privacy e facilmente basato sul pregiudizio**

fisici, il Piano Taccp ha come scopo finale quello di prevenire adulterazioni dolose degli alimenti, che molto spesso hanno motivazioni ideologiche e comportamentali, in cui l'elemento umano è centrale. Tuttavia, l'assunto che il personale stesso possa costituire un elemento di rischio è argomento estremamente delicato, legato alla cultura del sospetto, ad ipotesi di violazione della privacy e facilmente basato sul pregiudizio.

Anche in ottica di implementazione del Piano di *Food Defense* è consigliato coinvolgere i responsabili del personale, affinché siano prese decisioni improntate al miglioramento del clima lavorativo, capaci di percepire precocemente segnali di malcontento o di bisogno, che associno ad una vigilanza proattiva la valorizzazione e la responsabilizzazione di tutto il personale.

## Misure di sicurezza di risposta agli incidenti

Il Piano Taccp, infine, dovrà definire chiaramente le procedure per la gestione degli incidenti. Tale sezione, coordinata e coerente con l'eventuale "Piano di Gestione delle Crisi", ove presente, dovrà includere la nomina di un team di gestione, un elenco dei contatti da allertare, informazioni relative ai clienti e un Piano di Comunicazione. L'efficacia delle misure di sicurezza in risposta agli incidenti e la capacità di metterle in atto con la dovuta tempestività dovranno essere soggette a test interni condotti a intervalli regolari, definiti sulla base dell'analisi dei pericoli e valutazione dei rischi.

**FOOD DEFENCE**  
**ESEMPIO DI QUESTIONARIO DI AUTOVALUTAZIONE**

AREE ESTERNE					
1.1	Il perimetro del sito produttivo è interamente delimitato da inferriate, muri di cinta o cancellate o altre forme di barriere idonee a prevenire l'accesso di soggetti non autorizzati?	Sì	NO	N/A	
1.2	L'area esterna è appropriatamente illuminata nelle ore serali e notturne?	Sì	NO	N/A	
1.3	L'area esterna è videosorvegliata e dotata di sistema anti intrusione?	Sì	NO	N/A	
1.4	Tutte le uscite, comprese quelle di sicurezza, sono allarmate?	Sì	NO	N/A	
REQUISITI GENERALI SICUREZZA STABILIMENTO					
2.1	L'accesso alle aree esterne, comprese le eventuali aree verdi, i parcheggi e le aree di carico e scarico, è sorvegliato?	Sì	NO	N/A	
2.2	Esistono procedure di verifica e registrazione dell'identità delle persone e dei veicoli che accedono dall'esterno?	Sì	NO	N/A	
2.3	Nel parcheggio, i mezzi aziendali e quelli del personale aziendale sono dotati di un badge o di altri strumenti di facile identificazione?	Sì	NO	N/A	
2.4	I mezzi dei visitatori sono dotati di un badge o di altri strumenti di facile identificazione?	Sì	NO	N/A	
2.5	Tutte le aree ad accesso riservato, interne ed esterne, sono ben segnalate e sorvegliate?	Sì	NO	N/A	
REQUISITI GENERALI SICUREZZA AREE INTERNE					
3.1	Esiste un inventario delle serrature che indichi esattamente a quali soggetti sono state consegnate determinate chiavi?	Sì	NO	N/A	
3.2	Le chiavi vengono sostituite in caso di interruzione dei rapporti lavorativi con i collaboratori o i terzisti che ne disponevano secondo quanto indicato nell'inventario?	Sì	NO	N/A	
3.3	Nel caso di accessi protetti da password, esiste una procedura che preveda il cambio periodico delle password?	Sì	NO	N/A	
3.4	Gli accessi ai magazzini di stoccaggio delle materie prime, alle aree produttive, ai magazzini di prodotto finito sono sorvegliati e inibiti a soggetti non espressamente autorizzati?	Sì	NO	N/A	
3.5	L'accesso ai locali tecnici (compresi vani caldaie, locali elettrici, eventuali cisterne) è protetto e ristretto alle sole persone autorizzate?	Sì	NO	N/A	
3.6	L'accesso ai locali o agli armadi ove vengono conservate sostanze pericolose (prodotti chimici, biocidi, pesticidi eccetera) è sorvegliato e inibito a soggetti non espressamente autorizzati? I locali/gli armadi sono chiusi a chiave o con serrature elettroniche che necessitano l'uso di badge?	Sì	NO	N/A	
MERCE IN ENTRATA E IN USCITA					
4.1	Le materie prime e le merci in ingresso e in uscita sono dotate di sigilli anti effrazione che assicurino che durante il trasporto le merci non siano state manomesse?	Sì	NO	N/A	
4.2	L'accesso alle aree di carico e scarico è sempre sorvegliato e consentito soltanto a personale autorizzato?	Sì	NO	N/A	
4.3	Quando l'azienda riceve resi dai clienti, ha una procedura per verificare che tali prodotti non siano stati alterati o manomessi?	Sì	NO	N/A	

