

## CERTIFICAZIONI

*Food Defence*: strumenti e soluzioni a tutela dei prodotti e delle aziende



Ad oggi, la quasi totalità dei controlli pubblici nel settore *Food* è orientata al rispetto della sicurezza alimentare, mentre poca attenzione è posta verso le minacce alla filiera alimentare e ai suoi operatori tramite atti di contaminazione deliberata di alimenti e bevande.

L'obiettivo di queste azioni è compromettere la capacità produttiva e/o commerciale delle organizzazioni, con lo scopo di arrecare un danno a una determinata azienda o ad un particolare settore alimentare, determinando spesso condizioni di allarme e psicosi nella popolazione.

Oltre al danno economico immediato dovuto alla gestione della crisi, la conseguenza più subdola di questi episodi è la perdita di fiducia dei consumatori nei confronti delle aziende e dei distributori/*retailer* che non hanno protetto adeguatamente il loro prodotto.

L'adozione di sistemi e programmi di *Food Defence* per la protezione dei siti produttivi e del sistema distributivo lungo la filiera alimentare da atti di sabotaggio diventa pertanto una vera e propria priorità per l'operatore del settore alimentare. Tale aspetto è ancora più significativo per le aziende che forniscono la Gdo, da sempre particolarmente attenta alla reputazione del proprio marchio e alla fidelizzazione del consumatore; così come risulta fondamentale per quei produttori che esportano prodotti alimentari negli Stati Uniti, dove esistono regolamenti specifici che obbligano le aziende alla gestione della *Food Defence*, l'ultimo dei quali, il *Fsma Final Rule for Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration*, entrerà definitivamente in vigore a partire dal 2021.

54

**NORME COGENTI E VOLONTARIE. LE RESPONSABILITÀ DELL'OSA**

Chiara Marinuzzi e Gaetano Forte

59

**BIOTERRORISMO. OBIETTIVO**

**FOOD DEFENCE** – Corrado Finardi

70

**FOOD DEFENCE. SCHEMI DI CERTIFICAZIONE A TUTELA DELLE AZIENDE** – Giulio Battistella

# Norme cogenti e volontarie

## Le responsabilità dell'Osa

Dalla sicurezza alimentare alla lealtà commerciale

di Chiara Marinuzzi e Gaetano Forte  
Avvocati ed Esperti di Legislazione degli Alimenti

**La normativa volontaria è quell'insieme di standard di produzione o di prodotto, contenuti nei diversi schemi di certificazione, che l'operatore del settore alimentare adotta per sottoporre ad un controllo di parte terza determinati aspetti della propria attività. Fornitori, consumatori, autorità competenti e magistratura sono sempre più sensibili a tali standard nella valutazione delle responsabilità dell'Osa**

**L**e responsabilità dell'operatore del settore alimentare (Osa) sono molteplici e di diversa natura ed essenzialmente si articolano su due binari paralleli: la sicurezza alimentare e la lealtà commerciale (articolo 1 del regolamento (CE) 178/02).

Prima di parlare di responsabilità, va ricordato chi è l'operatore del settore alimentare. Il regolamento sopra citato ci dice che "impresa alimentare" è «ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti» e che "operatore del settore alimentare" è «la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo» (articolo 3, punti 2 e 3).

Gli Osa devono «garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte» (articolo 17 del regolamento (CE) 178/02).

Questa dichiarazione esplicita di responsabilità è stata una novità ed ha chiarito come l'operatore, essendo a conoscenza dei propri processi produttivi, è in grado di garantire, più di ogni altro, la sicurezza del prodotto e la corretta informazione al consumatore.

Tale responsabilità interessa l'intera filiera in quanto «ciascun anello della catena alimentare deve adottare le misure necessarie a garantire la conformità alle disposizioni della legislazione alimentare nel contesto delle proprie attività specifiche, applican-

do principi del tipo Haccp e altri strumenti analoghi.

Laddove un prodotto risulti non conforme alle disposizioni della legislazione alimentare, la responsabilità di ciascun anello della catena deve essere riesaminata a seconda che esso abbia adempiuto adeguatamente alle proprie specifiche responsabilità» (confronta "Orientamenti sull'attuazione degli articoli 11, 12, 14, 17, 18, 19 e 20 del regolamento (CE) 178/2002 sulla legislazione alimentare generale – Conclusioni del Comitato permanente per la Catena alimentare e la Salute degli animali" del 26 gennaio 2010).

Esiste anche un'altra definizione di operatore responsabile, quella riferita alle informazioni ai consumatori. Questo è colui con «il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione», il quale «[...] assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali» (articolo 8 del regolamento (UE) 1169/11).

Anche questa definizione è una novità, anche se la buona intenzione del legislatore non ha mancato di suscitare problemi ermeneutici ancora oggi in discussione, soprattutto nel caso di prodotti in *private label*.

## La normativa cogente

La garanzia di «un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi del consumatore» passa attraverso il rispetto di una serie di norme che si pongono in misura proporzionale e graduale rispetto a tale obiettivo e a cui conseguono (o dovrebbero conseguire) in misura proporzionale e graduale le relative sanzioni.

Volendo strutturare una scala degli adempimenti dell'operatore con le relative sanzioni si vede che tanto più ci si avvicina ad una possibile lesione diretta della salute umana (si pensi al caso della lesione al consumatore o addirittura del suo decesso) o degli interessi dei consumatori (frodi commerciali) tanto più è forte la reazione dell'ordinamento.



Ciò spiega perché il sistema è articolato su:

- strumenti amministrativi diretti ad ottenere l'adeguamento dall'operatore. Si pensi alle prescrizioni e alla diffida (prevista come esimente, se l'Osa vi si adegua, per le violazioni di lieve entità e sanabili);
- sanzioni amministrative che prevedono la corresponsione di somme di denaro (cui possono seguire anche sanzioni accessorie);
- sanzioni penali (anche queste eventualmente corredate da sanzioni accessorie) articolate in contravvenzioni o delitti;
- sanzioni amministrative dipendenti da reato (somme di denaro e sanzioni interdittive di particolare afflittività) a carico della persona giuridica ai sensi del decreto legislativo 231/01 laddove i reati siano stati commessi da funzioni apicali o persone ad essi sottoposte nell'interesse o a vantaggio dell'ente.

Cambiamenti all'orizzonte si intravedono nel progetto di riforma dei reati agroalimentari (n. 2231) approvato dal Consiglio dei Ministri a fine 2017, ma ancora non emanato, che interviene profondamente nel sistema sanzionatorio attraverso, ad esempio, nuovi reati come il disastro sanitario, sanzioni penali per l'omesso ritiro/ricambio del prodotto, forme di estinzione dei fatti meno gravi mediante l'adeguamento alle prescrizioni, responsabilità dell'ente ex decreto legislativo 231/01 anche per reati agroalimentari.

## La sicurezza alimentare

Volendo schematizzare al massimo, senza pretesa di esaustività, l'Osa è tenuto a rispettare gli obblighi e a farsi carico delle responsabilità riportate nella *Tabella 1*, pubblicata a pagina 56.

## La tutela del consumatore

L'altro filone su cui si concentrano obblighi e responsabilità dell'Osa sono le informazioni al consumatore, la presentazione e la pubblicità del

determinati aspetti della propria attività.

Sebbene nella normativa cogente non vi sia un collegamento "ufficiale" alla normativa volontaria, l'adesione a tali schemi rappresenta uno strumento fondamentale nell'ambito della gestione delle allerte nonché delle non conformità.

In particolare, l'esistenza di Sistemi di gestione della Qualità nonché di certificazioni di prodotto e di processo consentono, soprattutto nell'ambito di eventuali processi penali, una migliore organizzazione della difesa e offrono un supporto fondamentale per escludere profili di colpevolezza dell'Osa.

A ciò si aggiunga che il progetto di riforma dei reati agroalimentari sopra citato elenca una serie di protocolli preventivi di sistema (spesso facenti parte dei principali schemi di certificazione) che l'Osa dovrebbe mettere in atto per impostare un modello di organizzazione ex decreto legislativo 231/01, che possa costituire un'esimente per la rigorosa responsabilità amministrativa dell'ente.

## Conclusioni

prodotto. A livello nazionale esistono diversi ordinamenti giuridici con diversi apparati sanzionatori; il che comporta il rischio di una sperequazione punitiva.

Nella *Tabella 2* sono sintetizzati gli adempimenti e le sanzioni dell'Osa.

## La normativa volontaria

Rispetto a tale situazione vi è da chiedersi che ruolo giochi la normativa volontaria, ossia quell'insieme di standard di produzione o di prodotto, contenuti nei diversi schemi di certificazione, che l'operatore adotta per sottoporre ad un controllo di parte terza

L'Osa quale soggetto garante della sicurezza del prodotto e della buona fede del consumatore soggiace ad una serie di norme sempre più stringenti, ma allo stesso tempo sempre più basate sul principio di valutazione e gestione del rischio.

Le norme volontarie, pur non avendo ancora assunto un ruolo formale (anche solo di rinvio) da parte della normativa cogente, giocano un ruolo estremamente importante, costituendo uno strumento sia nell'ambito del rapporto con gli interlocutori privati (clienti, fornitori e consumatori) sia con le autorità competenti e la magistratura, sempre più sensibili a tali sistemi nella delicata valutazione della responsabilità dell'Osa.

Tabella 1  
Sicurezza alimentare: adempimenti e sanzioni dell'Osa

ADEMPIMENTI	SANZIONI
Applicazione requisiti igienico-sanitari e adozione sistemi Haccp (regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004)	Sanzioni amministrative ex decreto legislativo 193/07  In caso di inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure HACCP, prescrizioni dell'autorità con fissazione di un termine per l'adeguamento
Adozione dei sistemi di rintracciabilità per alimenti, mangimi e materiali a contatto con gli alimenti (Moca)	Sanzioni amministrative ex decreto legislativo 190/2006 e decreto legislativo 29/2017
Attivazione del ritiro e/o richiamo dei prodotti non sicuri ex articolo 14 del regolamento (CE) 178/02	Sanzioni amministrative ex decreto legislativo 190/2006
Commercio di prodotti non conformi	Sanzione penale ex articolo 5 della legge 283/62 e in base a norme penali speciali
Produzione e commercio di sostanze alimentari pericolose o nocive per la salute pubblica	Sanzioni penali (articoli da 439 a 442 del codice penale)

Tabella 2  
Lealtà commerciale: adempimenti e sanzioni dell'Osa

ADEMPIMENTI	SANZIONI
Applicazione delle disposizioni sulle informazioni obbligatorie e volontarie ai consumatori ex regolamento (UE) 1169/11	Sanzioni amministrative ex decreto legislativo 231/17
Applicazione delle normative verticali di settore (ad esempio, Dop, Igp, biologico)	Sanzioni amministrative previste dalle norme speciali
Pratiche commerciali scorrette	Sanzione amministrativa ex articolo 3 del decreto legislativo 231/01
	Azione inibitoria e sanzioni amministrative ex articolo 20 e successivi del codice del consumo
	Azione inibitoria del Giuri di Autodisciplina (organismo privato)
Frodi commerciali	Azione inibitoria ed eventuale richiesta danni per concorrenza sleale ex articolo 2598 del codice civile
	Sanzioni penali ex articoli da 515 a 517 quater del codice penale Sanzioni amministrative per l'ente ex decreto legislativo 231/01

# Bioterrorismo

## Obiettivo

### *Food Defence*

Dallo schema CARVER+Shock all'HARPC

di *Corrado Finardi*  
Consulente

***Evoluzione storica,  
caratteristiche e limiti  
degli strumenti  
a disposizione  
per proteggere  
le derrate alimentari  
da atti intenzionali  
di contaminazione  
o manomissione***

**D**a ormai diversi anni, la cronaca internazionale è disseminata da episodi terroristici di diversa matrice e genesi, spesso accomunati da ascendenze tribali e con connotati pseudo-religiosi (prima Al Qaida e ora Daesh) o da profili individuali psicopatologici, che hanno messo a dura prova le ordinarie e quotidiane modalità di convivenza e, più in genere, gli stili di vita delle società occidentali.

Senza addentrarci in un'esauriente descrizione politologica, caratteristica centrale e fondativa delle cosiddette "società social-democratiche occidentali" è l'accettazione di alcuni requisiti comuni quali i diritti fondamentali formali e sostanziali, espressi entro un ventaglio di libertà, la presenza e accettazione del libero mercato e di impresa, l'esistenza di uno Stato sociale "mini-

mo" o regolatore più che non agente e interventista in senso pieno.

Tali requisiti danno luogo alle cosiddette "società aperte", definizione emergente che, dal filosofo Karl Poppe in poi, implica anche una serie di capacità espressive che dovrebbero acconsentire a più alte manifestazioni dello spirito e intelletto umano, anche tramite fori deputati allo scambio e ricezione di opinioni, purché nel rispetto dei requisiti democratici e delle libertà altrui.

Le società aperte funzionano abbassando i costi di transazione a livello di scambio e passaggio di persone e cose. Un fattore che le rende molto vulnerabili e fragili rispetto a gesti ostili e antisociali (si pensi alla capacità di propagazione di virus informatici o alla facilità relativa con cui è possibile, in effetti, compiere gesti ostili in luoghi affollati o scuole).

Nel 2016, secondo dati della Commissione europea, nell'UE sono stati registrati 142 attacchi terroristici falliti, sventati o completati e 1.002 persone sono state arrestate per reati terroristici. Dal 2007, inoltre, Europol produce schede informative annuali e riferisce sul terrorismo nell'Unione europea, affermando che *"l'UE sta affrontando una serie di minacce terroristiche e attacchi di natura violenta da parte di jihadisti, sia solitari che organizzati in gruppi sul web"*.

Secondo la direttiva (UE) 2017/541, per "gruppo



terroristico” si intende un gruppo strutturato formato da più di due persone, stabilito per un periodo di tempo e che agisce di concerto per commettere reati legati al terrorismo. Per “gruppo strutturato” si intende, invece, un gruppo che non è formato casualmente per la commissione immediata di un reato e che non ha bisogno di avere ruoli formalmente definiti per i suoi membri. Allo stesso tempo (articolo 3 della stessa direttiva), con “reati terroristici” si intende «la fabbricazione, il possesso, l’acquisizione, il trasporto, la fornitura o l’uso di esplosivi o armi, incluse le armi chimiche, biologiche, radiologiche o nucleari, nonché la ricerca e lo sviluppo di armi chimiche, biologiche, radiologiche o nucleari». L’aumento delle azioni terroristiche da parte di gruppi organizzati costituisce una delle problematiche più critiche su scala globale. Al Qaida prima e Daesh (Stato islamico) negli ultimi anni pongono sfide mai affrontate prima dall’apparato socialdemocratico delle amministrazioni nazionali contemporanee.

La caratteristica intrinseca dei moderni Stati democratici, ossia la libertà goduta dai propri cittadini, rende difficile prevenire e controllare le azioni terroristiche, che utilizzano la mimesi con cittadini comuni per bypassare i controlli. Una “guerra asimmetrica”, che rende estremamente difficile una risposta militare organizzata senza arrivare a compromettere i diritti di base dei cittadini.

Sebbene Al Qaida prima e Daesh ora sembrano preferire attacchi diretti all’“obiettivo umano”, attraverso l’azione militare (non diretta) o omicidi in grado di attirare l’attenzione dei nuovi media, sono possibili anche altre vie di attacco, tra cui il bioterrorismo.

## Bioterrorismo e terrorismo alimentare

Se, secondo il Dipartimento della Difesa statunitense, il terrorismo è *“l’uso calcolato della violenza illegale o della minaccia di violenza illegale per inculcare la paura, inteso a costringere o ad intimidire governi o società nel perseguimento di obiettivi che sono generalmente politici, religiosi o ideologici”*, per il Center for Disease Control (Cdc), *“bioterrorismo è il rilascio intenzionale di*

*virus, batteri o altri germi che possono far ammalare o uccidere persone, bestiame o colture. Tali agenti possono essere trovati in natura e/o prodotti/replicati in laboratorio, con diversi gradi di facilità, in base al bilanciamento bassa tecnologia/alto impatto”* tipico della guerra asimmetrica.

**Il terrorismo alimentare è un atto o una minaccia di contaminazione deliberata di un alimento con agenti chimici, biologici o radio-nucleari, allo scopo di provocare lesioni o morte e/o perturbazione della stabilità sociale, economica o politica**

L’Organizzazione mondiale della Sanità (Oms) (*Terrorist Threats to Food Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems*), infine, definisce il terrorismo alimentare come un atto o una minaccia di contaminazione deliberata del cibo per il consumo umano con agenti chimici, biologici o radio-nucleari, allo scopo di provocare lesioni o morte per la popolazione civile e/o perturbazione della stabilità sociale, economica o politica. Gli agenti chimici in questione sono tossine artificiali o naturali e gli agenti biologici citati possono essere microrganismi patogeni infettivi o non infettivi, compresi virus, batteri e parassiti. Gli agenti radionucleari sono definiti in questo contesto come prodotti chimici radioattivi capaci di provocare lesioni, se presenti, a livelli inaccettabili.

Per il Cdc, gli agenti che costituiscono un rischio per la sicurezza nazionale (agenti di categoria A) sono:

- tularemia o “febbre da coniglio”: altamente infettiva e pericolosa per la vita;
- antrace (malattia non contagiosa): molto utilizzato da persone sconosciute in una serie di attacchi di posta elettronica nel 2001;

- vaiolo: attualmente esiste solo nelle culture di laboratorio;
- tossina botulinica: una sostanza altamente tossica, prontamente disponibile grazie al suo uso nelle procedure cosmetiche “botox”;
- piaga bubbonica;
- febbre emorragiche virali (ad esempio, Ebola).

Il Cdc classifica come “categoria A” quegli agenti che:

- possono essere facilmente diffusi o trasmessi da persona a persona;
- determinare tassi di mortalità elevati e avere il potenziale per un impatto rilevante sulla salute pubblica;
- potrebbero causare panico pubblico e disgregazione sociale; e
- richiedono un’azione speciale per la preparazione alla salute pubblica.

Solo pochi di essi, comunque, sono agenti trasmissibili con il cibo e, quindi, riconducibili al cosiddetto “terrorismo alimentare” (vedi *Tabella 1*).

## Capacità anticipatoria e preventiva della normativa UE

L’aderenza ai principi HACCP costituisce il nucleo della legislazione dell’Unione europea sulla sicurezza alimentare, ma questi sono stati ideati per affrontare i rischi non intenzionali e non quelli intenzionali, come nel caso del bioterrorismo.

Riportiamo, di seguito, alcuni limiti dell’attuale quadro normativo sul terrorismo dell’UE:

- secondo uno studio della Commissione europea<sup>1</sup>, *“l’agenda antiterrorismo dell’UE è stata in larga misura”* guidata dalla crisi *“ed è stata pesantemente influenzata da quattro importanti ondate di shock”*, impedendo così una piena preparazione sull’intero spettro delle possibili minacce. Dal momento che tali shock erano tutti collegati al terrorismo islamico, è stato quest’ultimo il principale obiettivo antiterroristico dell’Unione. Poiché il potenziale per la violenza politica e gli attacchi terroristici non si limita esclusivamente ai jihadisti, la Commissione raccomanda all’UE di mantenere un atteggiamento aperto nei confronti di altre forme di violenza politica e del modo differenziato in cui si manifesta in tutta l’Unione.
- l’articolo 2 della direttiva 2008/114/CE prevede una definizione ampia di “infrastruttura critica europea” (Ice) in quanto *«infrastruttura critica situata negli Stati membri la cui distruzione o danneggiamento avrebbe un impatto significativo su almeno due Stati membri»*. Potrebbe chiaramente comprendere le moderne filiere di approvvigionamento alimentare (l’infrastruttura è «un bene, un sistema o parte di esso»). Secondo l’articolo 3, «ciascuno Stato membro individua le Ice potenziali che soddisfano entrambi i criteri trasversali e settoriali e soddisfano le definizioni di cui all’articolo 2, lettere a) e b)».

La Commissione può assistere gli Stati membri, su loro richiesta, a identificare potenziali Ice e può richiamare l’attenzione dei Paesi interessati sull’esistenza di infrastrutture potenzialmente critiche che possono essere ritenute conformi ai requisiti per la designazione

Tabella 1  
Bioterrorismo: alcuni esempi

FOOD	FOOD - NON FOOD	NON FOOD
Arsenico	Antrace	Peste
Dosi sub-letali di contaminanti	Botulino	Vaiolo-Tularemia
Tampering	Brucellosi	Febbre virale emorragica
Esplosivo nascosto nelle confezioni	Norovirus	-

<sup>1</sup> European Commission – DG for Internal Policies (2017). *The European Union’s Policies on Counter-Terrorism Relevance, Coherence and Effectiveness*.

di Ice. Ciascuno Stato membro e la Commissione proseguono su base continuativa il processo di identificazione degli Ice potenziali. Diversamente che negli Stati Uniti, attualmente le "infrastrutture critiche europee" escludono la catena alimentare (allegato I della direttiva 2008/114/CE).

Il quadro normativo UE a vario titolo implicato nell'antiterrorismo è il seguente:

- la decisione quadro del Consiglio 2002/475/CE è la pietra angolare della risposta della giustizia penale degli Stati membri alla lotta al terrorismo. Un quadro giuridico comune a tutti gli Stati membri e, in particolare, una definizione armonizzata dei reati di terrorismo, funge da punto di riferimento per lo scambio di informazioni e la cooperazione tra le autorità nazionali competenti, ai sensi delle decisioni 2006/960/CE, 2008/615/CE e 2005/671/CE;
- i regolamenti (UE) 603/2013 e 604/2013, che istituiscono una procedura comune per determinare l'accesso all'UE da parte dei rifugiati in materia di asilo;
- la decisione 2002/584/CE (mandato di arresto europeo e garanzia del principio di riconoscimento reciproco di un numero o reati, incluso il terrorismo);
- la decisione 2002/465/CE relativa alle squadre investigative comuni (lotta alla criminalità attraverso una più stretta cooperazione tra forze di polizia, autorità doganali e altre autorità competenti negli Stati membri);
- la direttiva (UE) 2015/849, che stabilisce norme comuni sulla prevenzione dell'uso del sistema finanziario dell'Unione a fini di riciclaggio dei proventi di attività criminose o di finanziamento del terrorismo;
- il regolamento (CE) 2580/2001, relativo a misure restrittive specifiche nei confronti di determinate persone ed entità per la lotta al terrorismo, volto a prevenire e vietare il finanziamento di atti terroristici;
- la direttiva (UE) 2017/541, comprese le definizioni di reati di terrorismo e terrorismo, le assunzioni e i finanziamenti per il terrorismo, la formazione e i viaggi a scopo di terrorismo;
- la direttiva 2008/114/CE, che all'articolo 2

definisce l'infrastruttura critica come un elemento, sistema o parte di esso situato negli Stati membri, essenziale per il mantenimento delle funzioni vitali della società, la salute della sicurezza e il benessere economico e sociale di cittadini;

- il regolamento (CE) 178/2002;
- il regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali;
- l'applicazione legislativa del Piano nazionale di Sicurezza, ai sensi del regolamento (CE) 300/2008;
- il regolamento (CE) 185/2010, che riguarda le norme fondamentali sulla sicurezza dell'aviazione civile.

## Schemi di Food Defence

La *Food Defence* (ossia l'insieme di azioni volte a proteggere un prodotto (materie prime, semilavorati, prodotto finito) da pericoli intenzionali, inclusi atti criminali e terrorismo), sebbene non originariamente compresa nel focus di analisi e gestione del rischio, ha visto, nel tempo, lo sviluppo di una serie di strumenti utili in tal senso, sia come gemmazione naturale entro un quadro HACCP, sia come certificazioni volontarie entro schemi privati.

Ad oggi, nell'Unione europea non vi sono misure obbligatorie per la *Food Defence* in capo alle aziende e sono presenti diversi *gap* normativi. Proprio per questo, azioni volontarie preventive potranno bene segnare un passo in avanti, pur non colmando il *gap* originario istituzionale.

Tutti i piani di difesa alimentare (*Food Defense Plan*, Usda 2013) devono contemplare, in ogni caso, i seguenti requisiti minimi:

- individuazione e nomina formale di un responsabile della *Food Defence* e, nel caso, di un team di *Food Defence*, con diversi ruoli e responsabilità/competenze;
- sviluppo di un piano, considerando:
  - responsabilità definite e formazione del personale;
  - analisi dei pericoli e valutazione dei rischi;
  - identificazione delle vulnerabilità e individuazione delle misure di controllo;
  - check list di verifica del rispetto dei requisiti;



- implementazione del Piano in via permanente;
- test del Piano in campo (simulazioni, evacuazioni, incidenti);
- validazione del Piano (audit interni o esterni);
- manutenzione del Piano.

Si apprezza immediatamente la derivazione da schemi HACCP tradizionali. Se però il sistema HACCP si è dimostrato efficace come misura generale di sicurezza alimentare, riferendosi a pericoli accidentali, e, secondo la legislazione alimentare europea, è obbligatoria una adozione dei suoi principi, a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) 853/2004 (mettere in atto, implementare e mantenere una procedura permanente basata su *Hazard Analysis e Critical Control Points*), al contempo tale sistema non è stato ideato per gestire attacchi intenzionali alla filiera alimentare.

Le misure che seguono intendono provare a colmare questo *gap*, partendo dallo schema HACCP e rinforzandolo laddove necessario.

## Metodologie operative di Food Defense

I principali schemi di azione che includono la *Food Defence* sono:

- CARVER+Shock;
- HACCPDP (*Hazard Analysis Critical Control and Defense Points*);
- TACCP (*Threat Analysis and Critical Control Point*);
- VACCP (*Vulnerability Analysis and Critical Control Point*);
- HARPC (*Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls*);
- ORM (*Operational Risk Management*);
- *Food Defense Plan Builder* Fda.

Di converso, le certificazioni private sono il BRC (versione 7), la FSSC 22000 e la IFS (versione 6).

### CARVER+Shock

Una misura prevista inizialmente per la valutazione delle vulnerabilità – *Vulnerability Assessment*

(aspetto speculare e aggiuntivo ai “punti critici di controllo” o anche solo ai “punti di controllo” in chiave HACCP) nasce con il CARVER+Shock.

Il modello logico è improntato a considerare i sei attributi utilizzati per valutare l'attrattiva di un bersaglio per l'attacco:

- criticità: misura della salute pubblica e/o dell'impatto economico di un attacco;
- accessibilità: capacità di accedere fisicamente ed uscire dall'obiettivo;
- recuperabilità: capacità del sistema di riprendersi da un attacco;
- vulnerabilità: facilità di realizzazione dell'attacco;
- effetto: quantità di perdita diretta da un attacco misurata dalla perdita di produzione;
- riconoscibilità: facilità di identificazione dell'obiettivo.

Un aspetto fondamentale e che tiene conto della natura devastante di un attacco terroristico in sistemi sociali complessi riguarda l'impatto degli effetti economici, psicologici e sulla salute di un attacco all'interno dell'industria alimentare. Impatto che dà origine ad un settimo attributo: “Shock”.

## Il modello CARVER+Shock è stato formalmente superato dal Food Safety Modernization Act

Con un'analisi CARVER+Shock si arriva, quindi, a identificare, entro una infrastruttura o un impianto produttivo, i punti critici in cui occorre concentrare le risorse per la prevenzione.

Tale sistema è stato, però, formalmente superato dalle nuove norme statunitensi sulla sicurezza alimentare del 2011, il cosiddetto *Food Safety Modernization Act* (Fsma), che ha assunto al suo interno le misure di biosicurezza.

L'aspetto più importante del modello risiede in uno sviluppo in chiave psicologica dell'approccio “*think like a criminal*”, poi divenuto utile anche in sede di valutazione delle vulnerabilità per le

frodi alimentari, con una sorta di attenzione alle "fragilità" intrinseche dei sistemi produttivi.

### HACCPD

L'HACCPD (*Hazard Analysis and Critical Control Defense Points*) è la sintesi del sistema HACCP e copre gli aspetti della valutazione della vulnerabilità, laddove quest'ultima può essere definita come la facilità di un attacco in un punto specifico della filiera alimentare. Stabilito da esperti di *food science* a livello internazionale, tale sistema nasce su un terreno pubblico ed è considerato utile soprattutto per le piccole e medie imprese alimentari più che per le grandi aziende, per le quali il sistema CARVER+Shock (o anche il TACCP) è più completo, in virtù della flessibilità che consente.

Le fasi di implementazione dell'HACCPD<sup>2</sup> sono simili a quelle connesse con l'HACCP, ma includono una estensione logico-formale ad aspetti di *Food Defense* (15 step contro i 12 previsti in sede di *Codex Alimentarius*).

In sintesi, oltre ai *Critical Control Point* (Ccp) tradizionali di uno schema HACCP, occorre mettere in atto:

- un team dedicato al *Food Defense Plan* (parallelo o in sovrapposizione con quello HACCP, da valutare a seconda delle dimensioni della realtà produttiva);
- la perimetrazione di *Critical Defense Point* (Cdp), allargata a fornitori e clienti per la parte di propria competenza;
- monitorare i Cdp e proporre misure di mitigazione-prevenzione, ma anche di risposta (*Contingency Plan*, con misure di ripristino e comunicazione adeguate);
- implementare tali misure (con formazione del personale e dotazione di risorse consone), testarle (con simulazioni, valutazioni post-evento, procedure di evacuazione e continuità delle operazioni), rivederle e aggiornarle alla

luce dell'esperienza (nuovi fornitori, nuovo personale, nuovi eventi e norme, nuovi servizi esterni in appalto, inclusi contoterzisti).

In breve, si può procedere aggiornando un ordinario piano HACCP con dei Cdp posizionati tanto a livello di diagrammi di flusso produttivo che di analisi dei rischi.

### Il sistema HACCPD è considerato utile più per le piccole e medie imprese che per le grandi aziende

Secondo gli esperti, una caratteristica chiave per il successo dell'HACCPD è la corretta identificazione di Cdp, il che richiede ovviamente un approccio del tipo "*think like a criminal*", non sempre facile da attuare, oltre ad una stima accurata delle probabilità e della grandezza del danno derivabili.

### TACCP

Un'altra derivazione dello schema HACCP è il TACCP (*Threat Assessment and Critical Control Point*), sviluppato, però, da partner privati<sup>3</sup> e non da soggetti pubblici.

È stato descritto per la prima volta nel 2008 entro il *Publicly Available Specification* (Pas), ovvero come linea guida informale dettata dalla rapida evoluzione di mercato e dalle relative richieste, ed è stato promosso dalla BSI (*British Standard Institution*).

Scopo generale delle Pas<sup>4</sup> è quello di fornire una *soft law* utile, non in conflitto con norme formali. Si tratta di documenti simili a veri e propri standard, con lo scopo di arrivare ad una futura standardizzazione certificata.

<sup>2</sup> Yoe Ch., Schwartz J.G. (2010). *Incorporating Defense into HACCP*. Food Safety Magazine August/September.

<sup>3</sup> Ad esempio, Agrico UK Limited, Bakkavor, Cargill, Department for Environment, Food&Rural Affairs, Food and Drink Federation (Fdf), Food Standards Agency (Fsa), GIST Limited, Global Food Security Programme, Heineken UK, Hilton Food Group plc, J Sainsbury plc, Leather-head Food Research, McDonald's Europe, Raspberry Blonde, SSAFE and Tesco plc.

<sup>4</sup> Lo sviluppo di un Pas non può essere in conflitto o contraddire una norma formale, deve essere integrato con qualsiasi legislazione in materia e non può essere tecnicamente vincolato (cioè non può includere metodi o prodotti brevettati o proprietari).

La Pas del 2014, ad esempio, arriva a includere anche le *Economically Motivated Adulteration* (EMA) ovvero i fenomeni fraudolenti a scopo di profitto. In particolare, il TACCP, secondo la Pas del 2014, mira a ridurre la probabilità di un attacco deliberato e a proteggere la reputazione dell'organizzazione, oltre a rassicurare la stampa e il pubblico sul fatto che sono in atto misure proporzionate per controllare il cibo. In tal senso, le operazioni che differenziano il TACCP da schemi analoghi sono:

- la definizione dei punti del diagramma di flusso in cui si possono verificare le minacce;
- la verifica della stima di probabilità che si verifichino azioni malvolenti o fraudolente;
- la probabilità può essere "molto alta", "alta", "presente", "eventuale" o "improbabile", mentre l'impatto è "catastrofico", "maggiore", "significativo", "presente" o "minore";

bile", mentre l'impatto è "catastrofico", "maggiore", "significativo", "presente" o "minore";

Le attività propedeutiche (composizione del team VACCP e attività di revisione del Piano) sono tutto sommato abbastanza simili a quelle di un ordinario piano HACCP o HACCPD, con un focus aggiuntivo sui rischi intenzionali.

Le azioni del TACCP, inoltre, sono più formalizzate rispetto a schemi pubblici come l'HACCPD e prevedono anche una standardizzazione dei Prp molto utile.

### Sistema VACCP

Il sistema VACCP deriva dallo schema HACCP, ma possiede un focus preciso sulle vulnerabilità. Approvato dalla *Global Food Safety Initiati-*



ve (Gfsi), copre prevalentemente le frodi alimentari e nasce storicamente come risposta alla crisi generata dal cosiddetto "Horsegate", lo scandalo della carne di cavallo trovata al posto di altri tipi di carne.

Il team Gfsi responsabile del *Food Fraud Approach* (Ffth) richiede alle organizzazioni che implementano il sistema VACCP di condurre una valutazione documentata della vulnerabilità delle frodi alimentari. Secondo il direttore di iniziativa della Ffi (*Food Fraud Initiative*), la valutazione della vulnerabilità e dei punti critici di controllo richiede una comprensione dei principi del sistema HACCP, garantendo la protezione dei prodotti alimentari da frodi e sofisticazioni.

## Il sistema VACCP deriva dall'HACCP, ma possiede un focus preciso sulle vulnerabilità

Nel febbraio 2016, il consiglio Gfsi ha lanciato una guida (versione 7) con l'integrazione delle seguenti misure di mitigazione per le frodi alimentari:

- valutazione della vulnerabilità: l'organizzazione deve effettuare una valutazione documentata della vulnerabilità in varie fasi della filiera, comprese le materie prime, gli ingredienti, i prodotti e gli imballaggi, al fine di identificare i potenziali punti deboli e stabilire misure di mitigazione per una frode alimentare;
- implementazione di un piano di mitigazione: l'organizzazione deve avere un piano documentato, che descrive le misure di controllo specifiche e che è stato realizzato per ridurre al minimo il rischio di salute pubblica contro le vulnerabilità da frodi alimentari;
- il piano dovrebbe coprire l'ambito della pertinente Gfsi e dovrebbe essere supportato dal si-

stema di gestione della sicurezza alimentare dell'organizzazione.

Vi sono poi altre misure preventive incluse nella Gfsi, come l'audit interno e il processo di approvigionamento.

Nel corso di un audit di certificazione condotto da schemi Gfsi, il revisore esaminerà la documentazione relativa al processo di valutazione della vulnerabilità e verificherà l'esistenza di un piano di monitoraggio sviluppato e implementato.

## Sistema di Gestione del Rischio Operativo (ORM)

L'*Operational Risk Management* (ORM) è un protocollo ufficiale sviluppato dagli Stati Uniti per l'*Air Force* entro linee guida per la sicurezza alimentare e la difesa nazionale. L'obiettivo è proprio quello di garantire ad una parte particolarmente delicata e sensibile della popolazione, come le milizie, vettovaglie sicure e affidabili. Il sistema è elastico e può essere utilizzato, da tutte le organizzazioni, entro sei fasi:

- identificazione dei pericoli;
- valutazione del rischio;
- analisi delle misure di controllo;
- processo decisionale;
- attuazione dei controlli per i rischi identificati;
- supervisione e revisione.

L'identificazione dei pericoli visualizza quelli probabili o previsti che si verificano per ogni attività o fase del processo di produzione alimentare. I diagrammi di flusso e i contratti di approvvigionamento e appalti di fornitura alimentare vanno scrupolosamente analizzati per garantire che i prodotti provengano da una fonte approvata e affidabile.

Per ciascun rischio identificato viene poi effettuata una valutazione del rischio, basata su tre aspetti chiave:

<sup>5</sup> Catastrofico: lesioni che possono provocare la morte. Distruzione di una o più apparecchiature;  
Critico: lesioni gravi. Maggiori danni alle apparecchiature.  
Moderato: incidenti moderati che richiedono un trattamento ospedaliero. Fermare il processo produttivo.  
Minore: incidenti minori che non richiedono il ricovero in ospedale.  
Insignificante: no danni significativi o anche solo misurabili a persone e cose.

- probabilità;
- gravità;
- esposizione al rischio.

La probabilità si riferisce alla stima di frequenza di un pericolo che causa una perdita.

La gravità corrisponde all'entità della perdita (misurata in durata, danni materiali o alle persone) che si verificherà e all'esposizione al numero di individui o risorse interessati da un dato evento (generalmente su una scala da 1 a 4: catastrofico, critico, moderato, minore<sup>5</sup>).

La probabilità può essere valutata come:

- frequente: probabilmente il pericolo si verificherà molte volte;
- probabile: presenza di un pericolo più volte;
- occasionale: presenza di un pericolo sporadico;
- improbabile: il pericolo può verificarsi, tuttavia non è probabile;
- raro: evento di un pericolo praticamente inconcepibile.

Una volta effettuate le stime del pericolo e delle probabilità, si procede assegnando la priorità e individuando il grado di "gravità".

Successivamente si esegue l'analisi delle misure di controllo del rischio per mitigarlo o eliminarlo, riducendo o eliminando o le probabilità o la gravità o entrambe.

I passaggi successivi riguardano:

- le decisioni che deve prendere il personale che si occupa del controllo dei rischi;
- l'attuazione dei controlli del rischio, che deve essere improntata alla chiarezza e alla responsabilità dei ruoli;
- la supervisione e la revisione dei controlli effettuati per misurarne l'efficacia e l'efficienza.

In definitiva cosa si può affermare su tale metodologia?

L'approccio ORM, come anche il CARVER+Shock, è caratterizzato da un'idea di prioritizzazione delle risorse e delle linee di scelta strategica, ma, in quanto approccio *top-down*, rimanda ad un pregresso di informazioni per assegnare tali priorità spesso sconosciuto e, quin-

di, non misurabile con precisione.

In tal senso, il limite risiede proprio nell'individuare priorità sulla base dei fatti avvenuti (o, più spesso, non avvenuti, ma semplicemente "temuti").

Gli aspetti positivi attengono, invece, alla gestione efficiente e prioritaria delle risorse, al ciclo di retroazione e apprendimento, e alla verifica dei fornitori e delle fasi a monte.

## Sistema HARPC

Il sistema HARPC è l'ennesimo strumento di derivazione HACCP, con un'attenzione alla prevenzione dei rischi ipotizzabili. Si tratta di un requisito di legge del *Food Safety Modernization Act* (Fsma) e nasce, quindi, su presupposti istituzionali e normativi ben definiti.

La mancata implementazione di un sistema HARPC è definita dal Fsma come un "atto proibito", con possibili conseguenze penali per l'azienda deficitaria.

Se non espressamente esentato per legge, ogni stabilimento alimentare presente negli Stati Uniti o che importa in tale Paese è perciò soggetto al *Bioterrorism Facility Establishment Registration* (la sezione 415 del *Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act*) della Fda e deve attuare un piano di HARPC adeguato. Il proprietario, l'operatore o l'agente responsabile della struttura deve avere il proprio piano HARPC disponibile e pronto per essere presentato su richiesta alla Fda. Tale piano deve inoltre essere approntato da un *Preventive Control Qualified Individual*, che abbia seguito il corso previsto dalla *Food Safety Preventive Controls Alliance* e che, in ogni caso, abbia una formazione pari a quella indicata nel cosiddetto "*standardized curriculum*".

Nei rischi ipotizzabili, a differenza dell'HACCP tradizionale, vanno inclusi:

- tossine naturali;
- pesticidi, residui di farmaci, decomposizione;
- parassiti;
- allergeni;
- alimenti non approvati;
- additivi con colorazione non approvata;
- pericoli o pericoli naturali non intenzional-



mente introdotti;

- pericoli introdotti intenzionalmente (compresi atti di terrorismo).

Una volta identificati i pericoli, ciascuno dovrebbe essere valutato per determinare se richiede un controllo preventivo, al fine di minimizzare o evitare l'emergere dello stesso.

La valutazione del rischio deve essere eseguita da una persona qualificata e si concentra su due punti specifici:

- gravità del danno in caso di rischio (gravità che deve includere l'intensità e la durata del rischio e l'impatto di eventuali eventi a lungo termine e a breve termine derivanti dall'esposizione al pericolo);
- probabilità di rischio che si verificano senza controlli preventivi.

I controlli preventivi basati sul rischio devono essere stabiliti per ridurre al minimo o evitare il rischio stesso a livelli accettabili. In questa fase, le aziende devono implementare controlli basati sul rischio per i punti critici inerenti al processo di produzione. Questi dovrebbero essere scritti e convalidati.

Il sistema HARPC dell'FSMA fornisce un elenco di esempi di possibili controlli preventivi, tra cui:

- le procedure per la pulizia di utensili e attrezzature e per i punti di contatto con la superficie dei prodotti alimentari;
- l'addestramento all'igiene personale;
- il monitoraggio ambientale;
- il controllo degli allergeni alimentari;
- il piano di recupero;
- le buone pratiche di produzione;
- la verifica dei fornitori.

Un'ulteriore fase riguarda il monitoraggio dell'efficacia dei controlli per ciascun pericolo identificato, che deve specificare le azioni per correggere potenziali deviazioni e deve essere sottoposto ad una rivalutazione periodica

dell'efficacia.

Successivamente è necessario stabilire azioni correttive tramite procedure documentate che specifichino i passi da compiere per identificare ed eliminare la causa delle non conformità rilevate, al fine di ripristinare il processo o mantenere il sistema sotto controllo. Occorre, infine, una rivalutazione a intervalli regolari del piano, considerando che la documentazione va conservata per almeno due anni.

Sebbene l'HARPC derivi dall'HACCP, dal punto di vista funzionale si ritiene che le procedure di verifica dei fornitori (compresi i requisiti del programma di verifica di quelli esteri) siano molto più rigorose nell'ambito della FSMA.

Un'altra differenza significativa è che l'HACCP è stato creato dalla regolazione della Fda e non dallo statuto federale, mentre l'HARPC deriva dal *Food Safety Modernization Act*.

## Conclusioni

Non è sempre chiaro quale strumento preferire per contrastare il *food terrorism*: per le piccole e medie imprese un HACCPD potrebbe essere una buona soluzione, mentre per altre strutture potrebbe essere preferibile un TACCP.

Dal momento che nell'Unione europea non sussiste, allo stato attuale, a differenza di quanto accade negli Usa, un obbligo normativo di *Food Defense* incorporata agli schemi di autocontrollo aziendale, investire in un *Food Defense Plan* può essere considerato secondario per una piccola e media impresa, che già deve lottare contro costi e burocrazia.

C'è da attendersi, quindi, che le due spinte principali ad investire in questa direzione possano arrivare o da una regolamentazione ulteriore di questo ambito da parte delle istituzioni europee o da richieste di mercato precise, che, per essere soddisfatte, richiedano il conseguimento di certificazioni e il rispetto di Sistemi di gestione preventivi contro le frodi.

# **Food Defence**

## Schemi di certificazione a tutela delle aziende

Cosa prevedono IFS Food 6.1, GSFS 7 e FSSC 22000 versione 4.1

di **Giulio Battistella**

Esperto di certificazione agroalimentare

**L'adozione di un Sistema di gestione per la Food Defence permette di proteggere il proprio marchio dalle ricadute negative che si avrebbero qualora si verificassero casi di contaminazioni dolose intenzionali o di manomissione dei propri prodotti. Gli schemi di certificazione principali**

**L**a libera circolazione di alimenti sicuri e sani è un aspetto cardine del Mercato interno dell'Unione europea e, più in generale, degli scambi commerciali internazionali, contribuendo in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini. D'altro canto, la sicurezza del prodotto alimentare viene percepita come un pre-requisito dal consumatore al momento dell'acquisto.

Per questo motivo, il regolatore pubblico ha scelto di perseguire un livello elevato di tutela

della salute del consumatore, a prescindere dal fatto che gli alimenti siano in commercio sul mercato interno o su quello internazionale. La capacità di garantire al consumatore un prodotto sicuro diventa pertanto fondamentale per gli operatori del settore alimentare.

In genere, la sicurezza del prodotto può essere compromessa dalla mancata o errata applicazione delle buone prassi igieniche e le azioni di controllo definite nel Sistema HACCP; non a caso, proprio su questi temi si concentrano le principali prescrizioni legislative del normatore pubblico degli anni recenti.

Tuttavia, in questo contesto, si tende a sottovalutare il ruolo che contaminazioni dolose intenzionali o manomissioni provenienti da agenti interni ed esterni all'azienda alimentare possono rivestire nel perseguimento della sicurezza alimentare.

Ad oggi, infatti, la quasi totalità dei controlli pubblici nel settore alimentare è orientata al rispetto della sicurezza alimentare, mentre poca attenzione è posta verso le minacce alla filiera alimentare e ai suoi operatori, tramite atti di contaminazione deliberata dei prodotti alimentari.

L'obiettivo di queste azioni è compromettere la capacità produttiva e/o commerciale delle organizzazioni, con lo scopo di arrecare un danno a una determinata azienda o ad un par-



ticolare settore alimentare e determinando spesso condizioni di allarme e psicosi nella popolazione.

Oltre al danno economico immediato dovuto alla gestione della crisi, inclusi possibili ritiri/riciami di prodotto e smaltimento, la conseguenza più subdola di questi episodi è la perdita di fiducia dei consumatori nei confronti delle aziende e dei distributori/retailer che non hanno protetto adeguatamente il loro prodotto.

L'adozione di sistemi e programmi di *Food Defence* per la protezione dei siti produttivi e del sistema distributivo lungo la filiera alimentare da atti di sabotaggio diventa pertanto una vera e propria priorità per l'operatore del settore alimentare. Tale aspetto è ancora più significativo per le aziende che forniscono la Gdo, da sempre particolarmente attenta alla reputazione del proprio marchio e alla fidelizzazione del consumatore; così come esso risulta fondamentale per quei produttori che esportano prodotti alimentari negli Stati Uniti, dove esistono regolamenti specifici che obbligano le aziende alla gestione della *Food Defence*, l'ultimo dei quali, il *Fsma Final Rule for Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration* entrerà definitivamente in vigore a partire dal 2021.

A venire in aiuto delle aziende alimentari ad implementare efficacemente programmi di *Food Defence* vi sono diversi standard privati di *Food Safety*, che da tempo hanno incluso anche i temi della sicurezza del sito e della protezione dalla contaminazione volontaria tra i propri requisiti.

In Italia, così come in Europa, gli schemi di certificazione più significativi per il settore della produzione di alimenti sono *IFS Food 6.1*, *GSFS 7* (noto anche come *BRC Food*) e *FSSC 22000* versione 4.1.

I requisiti di questi tre standard, pur declinandosi con diverse specificità, soddisfano i criteri della *Global Food Safety Initiative* (Gfsi) emessi dal CIES – *The Food Business Forum*, un'organizzazione globale a cui partecipano ceo e top manager di quasi 400 fra *retailer* (con quasi 200mila punti vendita) e produttori di ogni dimensione, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

## IFS Food 6.1

Lo standard *IFS (International Food Standard)* ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della Gdo, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

Sviluppato dalla collaborazione della grande distribuzione organizzata di Francia, Germania, Italia e Spagna, rappresenta un modello riconosciuto sia in Europa che nel resto del mondo.

I principali elementi dello standard sono:

- adozione delle buone pratiche di riferimento;

- adozione di un Sistema HACCP;
- adozione di un Sistema di gestione per la Qualità documentato;
- controllo di standard per gli ambienti di lavoro, per il prodotto, per il processo e per il personale;
- gestione rigorosa di specifiche e capitoli.

Dal 1° luglio è diventata obbligatoria la revisione 6.1, che introduce alcune novità in tema di *Food Fraud*.

È già in fase di lavorazione la nuova versione 7 del documento.

Lo standard IFS Food tratta di *Food Defence* sin dalla versione 5, in cui questo tema veniva trattato in una checklist facoltativa, pensata per le aziende con interessi commerciali negli Usa.

Con la successiva versione 6, la checklist è diventata parte integrante dello standard (capitolo 6) ed applicabile a tutte le organizzazioni. Il capitolo comprende 8 requisiti, suddivisi in 4 sezioni che corrispondono ai principali fattori che concorrono ad una adeguata gestione della *Food Defence*:

- Valutazione della tutela (*Defence*):
  - È richiesta la formalizzazione delle responsabilità per la *Food Defence* (singolo o team – non necessariamente il team HACCP) con chiara partecipazione della direzione aziendale.
  - È richiesta un'analisi dedicata dei pericoli e dei rischi associati, al fine di identificare le aree critiche per la sicurezza (senza tuttavia prescrivere specifiche metodologie). L'analisi va rivista almeno annualmente e deve essere definito un sistema di allarme, da testare periodicamente.
  - Laddove previsto, il sito produttivo deve essere registrato o ispezionato ufficialmente.
- Sicurezza del sito:
  - È richiesto il controllo delle aree critiche al fine di prevenire l'accesso al sito/prodotti/materie prime. Tutti i punti di accesso devono essere controllati e gestiti.
  - È richiesta l'applicazione di procedure contro la manomissione o per agevolarne l'identificazione.
- Sicurezza del personale e dei visitatori:

- È richiesta una politica dei visitatori, che devono sempre essere registrati, identificati e monitorati per il rispetto delle regole aziendali.
- È richiesta una formazione specifica al personale in tema di *Food Defence*. È inoltre richiesto di valutare la possibile criticità dei dipendenti al momento dell'assunzione o del termine del rapporto lavorativo.
- Ispezioni esterne:
  - Laddove previsto, è richiesta una procedura per la gestione delle ispezioni del sito da parte di personale esterno.

### GSFS 7 (BRC Food)

Lo standard GSFS 7 (standard globale per la sicurezza alimentare) è uno strumento di *due diligence* e di selezione dei fornitori della filiera agroalimentare, con lo scopo di assicurare la sicurezza alimentare e la tutela del marchio. Sviluppato dalla grande distribuzione organizzata inglese, rappresenta uno standard riconosciuto a livello internazionale.

I principali elementi dello standard sono:

- adozione delle buone pratiche di riferimento;
- adozione di un sistema HACCP;
- adozione di un Sistema di gestione per la Qualità documentato;
- rigoroso controllo dei fornitori;
- requisiti rafforzati per prodotti critici (*High Risk, High Care, Ambient High Care*).

Attualmente in revisione 7, dal prossimo 1° febbraio 2019 diventerà obbligatoria la nuova revisione 8, che introduce diverse novità e modifiche anche in tema di *Food Defence*.

Lo standard GSFS 7 tratta di *Food Defence* principalmente nel capitolo 4.2, che comprende una SOI (*Statement of Intent*) e 4 requisiti:

- Sicurezza:
  - Sono richiesti sistemi di protezione dei prodotti da azioni malevole intenzionali fin che il prodotto è sotto la responsabilità dell'azienda (inclusa la distribuzione).

- È richiesta una valutazione documentata dei sistemi di sicurezza del sito e dei rischi potenziali ai prodotti al fine di identificare le aree critiche (senza tuttavia prescrivere specifiche metodologie). Le misure di mitigazione adottate vanno revisionate almeno annualmente.
- È richiesto un sistema di autorizzazioni per l'accesso alle aree critiche. Deve essere controllato l'accesso al sito e deve esistere un registro visitatori. Il personale deve essere formato per identificare/gestire intrusi.
- È richiesta la chiusura con lucchetto (o sistema di controllo alternativo) di silos, cisterne, tubazioni posizionati all'esterno.
- Laddove previsto, il sito produttivo deve essere registrato o approvato ufficialmente.

## FSSC 22000 versione 4.1

Lo standard FSSC 22000 (*Food Safety System Certification Scheme 22000*) è uno schema di certificazione sviluppato dalla *Foundation for Food Safety Certification* per la certificazione delle organizzazioni produttrici di alimenti e ha l'obiettivo di armonizzare i requisiti di certificazione ed i metodi per ottenere sistemi di sicurezza alimentare nella filiera.

Si tratta di una norma che consente lo sviluppo di un Sistema di gestione per la Sicurezza alimentare, fondandosi su norme ISO (ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 per il settore alimentare) e su un set di requisiti aggiuntivi sviluppati dalla Fondazione FSSC.

I principali elementi dello standard sono:

- adozione di un sistema HACCP;
- adozione di misure di controllo alternative (Prp e Prp operativi);
- adozione di un Sistema di gestione per la Sicurezza alimentare documentato;
- guida dettagliata per la gestione dei Programmi di prerequisito settoriali.

Lo standard è in versione 4.1, obbligatoria dallo scorso 1° gennaio 2018 e che ha introdotto diverse novità e in tema di *Food Defence*.

Lo standard FSSC 22000 tratta di *Food Defence* in due punti diversi della norma, ovvero al

capitolo 18 della norma ISO/TS 22002-1 e al capitolo 2.1.4.3 dei requisiti aggiuntivi (*Part II: Requirements for Certification*), per un totale di 5 requisiti:

- 18 – *Food defence, biovigilance, and bioterrorism*
- 18.1 – *General Requirements*:
  - È richiesta una valutazione dei pericoli da sabotaggio, vandalismo o terrorismo e la messa in opera di adeguate misure di mitigazione.
- 18.2 – *Access controls*
- È richiesta l'identificazione, la mappatura ed il controllo delle aree sensibili. Dove possibile, gli accessi dovrebbero essere limitati tramite lucchetti, badge o altri sistemi.
- 2.1.4.3 – *Food Defense*
- È richiesta una valutazione documentata delle criticità, con lo scopo di sviluppare delle misure di controllo e prioritarle rispetto alle criticità identificate. Nella valutazione l'azienda deve tenere conto della suscettibilità del prodotto.
- È richiesta l'applicazione delle misure di mitigazione per ridurre o eliminare il pericolo.
- È richiesto lo sviluppo di un *Food Defense Plan* documentato, che copra tutti i prodotti e sia incluso nel Sistema di gestione per la Sicurezza alimentare e coerente con i requisiti legali.

Pur con delle lievi differenze, tutte e tre gli standard permettono lo sviluppo di un robusto sistema per la sicurezza alimentare, che controlla i pericoli non intenzionali fisici, chimici e biologici e include anche la *Food Defence*, volta ad identificare, mitigare e monitorare possibili sorgenti di contaminazioni intenzionali degli alimenti.

Indipendentemente dallo strumento normativo scelto, l'adozione di un Sistema di gestione per la *Food Defence* permette di proteggere il proprio marchio dalle ricadute negative che si avrebbero qualora si verificassero casi di contaminazione, attraverso l'adozione di disposizioni atte alla loro prevenzione, oltre a consentire un migliore accesso ai mercati internazionali, un aumento della fiducia dei consumatori e, quindi, l'ampliamento delle quote di mercato.