

# TUTELA ALIMENTARE - FOOD DEFENSE



## **Workshop** **SICUREZZA ALIMENTARE**

**LA “FOOD DEFENSE” PER LA  
TUTELA DEGLI ALIMENTI**

**ALESSANDRO ROMERO**  
**TECNOLOGO ALIMENTARE**

**Venerdì 1 marzo 2013 ore 14:30 - 18:30**  
**Aula Magna - DISSPA**  
**Via Amendola 165/A - BARI**

# TUTELA ALIMENTARE - FOOD DEFENSE

La linea guida per l'implementazione della **Tutela Alimentare (Food Defense)** è stata scritta dal gruppo di lavoro IFS per far comprendere a tutte le aziende/fornitori certificati IFS il significato dei

- REQUISITI PER LA DIFESA DEGLI ALIMENTI

e acquisire in modo pratico le modalità per lo sviluppo

# TUTELA ALIMENTARE - FOOD DEFENSE

La linea guida è stata sviluppata sulla base dei requisiti normativi applicati dalla:

- **FDA** (US Food and Drug Administration)
- **USDA** (United States Department of Agriculture)

I requisiti della Tutela Alimentare in IFS Food v.6 sono stati implementati per conformarsi ai requisiti del Documento Guida **GFSI** (Global Food Safety Initiative)

# TUTELA ALIMENTARE - FOOD DEFENSE

**IFS** ha fornito uno strumento di assistenza per lo sviluppo dei requisiti di ***IFS Food v.6 Food Defense***.

Seguendo la linea guida, la struttura e i suoi addetti saranno meglio preparati e attrezzati per prevenire e gestire la possibile ***contaminazione degli alimenti e quindi ridurre i rischi associati***

# TUTELA ALIMENTARE - FOOD DEFENSE

**Food Defense** è il termine comunemente usato dalla US Food and Drug Administration (**USDA**), Department of Homeland Security (**DHS**), per definire le attività connesse alla protezione delle derrate alimentari del proprio paese da atti intenzionali di contaminazione o manomissione

La USDA Food Safety and Inspection Service definisce la **Food Defense** come “*la protezione dei prodotti alimentari da alterazioni internazionali dovute ad agenti biologici, chimici, fisici o radiologici*”

# TUTELA ALIMENTARE - FOOD DEFENSE

- La definizione di ***SICUREZZA ALIMENTARE*** comunemente accettata a livello internazionale è quella elaborata al World Food Summit nel 1996 secondo la quale essa descrive una situazione in cui “tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti che garantiscano le loro necessità e preferenze alimentari per condurre una vita attiva e sana” (Fao, 1996a).

# TUTELA ALIMENTARE - FOOD DEFENSE

- Mentre il **Sistema HACCP** ha lo scopo di identificare i pericoli non intenzionali *fisici, chimici e biologici* che sono significativi per la Sicurezza Alimentare
- Il piano di **Tutela Alimentare** ha lo scopo di identificare, mitigare e monitorare possibili sorgenti di contaminazioni dei cibi intenzionali.

# SICUREZZA ALIMENTARE

***“ CONCETTO FINALIZZATO A ESCLUDERE LA POSSIBILITÀ CHE PRODOTTI ALIMENTARI POSSANO CAUSARE DANNI AL CONSUMATORE SE PREPARATI E/O CONSUMATI IN CONFORMITÀ ALL'USO PREVISTO”.***

Il regolamento (CE) n. 178/02 considera due categorie di alimenti a rischio, che in quanto tali non possono venire immessi sul mercato:

- - **ALIMENTI DANNOSI PER LA SALUTE**
- effetti di breve, medio e lungo termine;
- effetti tossici cumulativi;
- categorie vulnerabili di consumatori.
  
- - **ALIMENTI INADATTI AL CONSUMO UMANO**
- contaminazione fisica,
- deperimento,
- decomposizione

# TUTELA ALIMENTARE - PUNTI CHIAVE

- Fabbricati e dintorni/progetto dell'azienda**
- Accessibilità nell'azienda**
- Alimenti più vulnerabili a manipolazioni interne**
- Fattori circostanziali che possono aumentare il rischio di manipolazione intenzionale**

# TUTELA ALIMENTARE - PUNTI CHIAVE

## Fabbricati e dintorni/progetto dell'azienda:

1. Ubicazione geografica
2. Aziende vicine
3. Indice di criminalità della zona

# TUTELA ALIMENTARE - PUNTI CHIAVE

- ❑ **Accessibilità nell'azienda:**
  - 1. Edifici interni meno vulnerabili rispetto a parti della produzione svolta esternamente**
  - 2. Impiego di dipendenti autonomi o a tempo determinato possono essere un rischio maggiore in aziende in cui il numero di dipendenti è basso e/o con scarso turnover.**

# TUTELA ALIMENTARE - PUNTI CHIAVE

- ❑ **Alimenti più vulnerabili a manipolazioni interne (le caratteristiche possono includere):**
  - 1. Lotti di produzione di elevata numerosità**
  - 2. Uniformità di prodotto**
  - 3. Categorie di prodotto**
  - 4. Shelf - life**
  - 5. Accessibilità fisica al prodotto**

# TUTELA ALIMENTARE - PUNTI CHIAVE

- ❑ Fattori circostanziali che possono aumentare il rischio di manipolazione intenzionale :
  1. Dipendenti scontenti
  2. Differenze di nazionalità, scelte politiche, interessi commerciali e personali, ecc.
  3. Cambiamenti nell'organizzazione culturale
  4. Instabilità economica / guadagni finanziari
  5. Paura generalizzata
  6. Danno ad altri

# REQUISITI IFS FOOD

<b>6.1.1</b>	<p><b>Le responsabilità per la food defense devono essere chiaramente definite.</b></p> <p><b>Coloro che sono responsabili devono essere parte di uno staff chiave o devono avere accesso al team dirigenziale.</b></p> <p><b>In questa area deve essere dimostrata sufficienza conoscenza.</b></p>	<p>Definire:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• la responsabilità per il programma della food defense</li><li>• le competenze e le qualifiche dimostrate dal personale responsabile per il programma food defense</li><li>• la posizione delle persone responsabili per il programma della food defense e le interazioni rispetto al team direzionale</li><li>• le chiare responsabilità</li><li>• le modalità di comunicazione ai membri dell'azienda</li></ul>
--------------	---	---

# REQUISITI IFS FOOD

<p>6.1.2</p>	<p><b>Deve essere applicata e documentata l'analisi dei pericoli e valutazione dei rischi associati per la food defense.</b></p> <p><b>Sulla base di questa valutazione e sulla base dei requisiti legali, devono essere definite le aree critiche per la sicurezza.</b></p> <p><b>L'analisi dei pericoli e la valutazione dei rischi associati per la Food defense devono essere condotte annualmente e a seguito di cambiamenti che hanno effetto sull'integrità degli alimenti.</b></p> <p><b>Un appropriato sistema di allarme deve essere definito e testato periodicamente per l'efficacia.</b></p>	<p>Definire:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• quali sono i requisiti legali del cliente per la food defense applicati dall'azienda</li><li>• la dimostrazione per l'azienda di tali requisiti</li><li>• il processo/procedura utilizzato per eseguire l'analisi dei pericoli e dei rischi associati</li><li>• l'analisi dei pericoli in linea con le esigenze legali e del cliente e/o aspettative</li><li>• come i sistemi assistono l'azienda per identificare le criticità o gli alti rischi nelle aree</li><li>• esecuzione del riesame della food defense periodicamente</li><li>• I criteri per determinare la frequenza dell'analisi dei pericoli</li><li>• come viene allertata l'azienda di ogni violazione della food defense</li><li>• come valuta l'azienda l'efficacia del programma della food defense</li></ul>
--------------	---	---

# REQUISITI IFS FOOD

6.1.4	<b>Se la legislazione impone la necessità della registrazione delle ispezioni in sito, devono essere comprovate le evidenze.</b>	Definire: <ul style="list-style-type: none"><li>• quali sono i requisiti legali del cliente per la food defense applicati dall'azienda</li><li>• come sulla base dei requisiti nel paese in cui si trova l'azienda o in cui si consuma il cibo, è richiesta l'applicazione formale di registrazione</li><li>• chi ha le informazioni se è necessaria la registrazione e se l'azienda può dimostrarne la rispondenza</li><li>• i requisiti per le ispezioni periodiche e in particolar modo:<ul style="list-style-type: none"><li>- chi le svolge</li><li>- con quale standard</li><li>- la periodicità dell'ultima ispezione</li><li>- i risultati delle ispezioni</li><li>- evidenza delle azioni correttive proposte</li><li>- le implicazioni se viene identificata una violazione maggiore</li></ul></li></ul>
-------	--	--

# REQUISITI IFS FOOD

6.2.1	<b>Sulla base dell'analisi dei pericoli e la valutazione dei rischi associati, le aree critiche identificate per la sicurezza devono essere adeguatamente protette per prevenire accessi non autorizzati.</b>	Definire: <ul style="list-style-type: none"><li>• sulla base dell'analisi dei pericoli e rischi associati, quali aree sono state identificate come critiche</li><li>• quali misure di controllo sono in uso al fine di controllare l'entrata delle merci a queste aree</li><li>• come mantenere i controlli su chi entra alle aree critiche aziendali</li><li>• quali sono gli accessi di controllo applicabili a queste categorie di persone:<ul style="list-style-type: none"><li>- lavoratori temporanei</li><li>- fornitori</li><li>- visitatori</li><li>- dipendenti</li><li>- trasportatori</li></ul></li></ul>
-------	---	---

# REQUISITI IFS FOOD

6.2.4	<b>Devono essere applicate procedure per prevenire manomissioni e/o consentire di identificare segni di manomissione.</b>	Definire: <ul style="list-style-type: none"><li>• procedure per identificare la manomissione delle materie prime, processi di lavoro (WIP) e prodotti finiti</li><li>• mezzi per identificare se i prodotti sono stati manomessi</li><li>• la formazione per i dipendenti per identificare manomissioni dei prodotti</li><li>• come gli imballi prevedono l'identificazione di misure a prova di manomissione e/o se è richiesto dalla legge del paese di origine o di destinazione</li><li>• i test per verificare che le misure contro le manomissioni sono propriamente applicate</li></ul>
-------	---	--

# REQUISITI IFS FOOD

<b>6.3.1</b>	<p><b>La politica dei visitatori deve contenere aspetti del piano di food defence.</b></p> <p><b>Spedizionieri e personale addetto al carico/scarico in contatto con i prodotti devono essere identificati e devono rispettare le regole di accesso presso l'azienda.</b></p> <p><b>I visitatori e i fornitori di servizio esterni devono essere identificati nelle aree di stoccaggio del prodotto e devono essere registrati al momento del loro accesso.</b></p> <p><b>Essi devono essere informati circa le politiche del sito e il loro accesso controllato di conseguenza.</b></p>	<p>Definire:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• la politica per l'accesso dei visitatori/ fornitori che includa i controlli per evitare che nessuno possa muoversi in azienda senza essere accompagnato</li><li>• i visitatori e i fornitori informati circa le regole della food defence e dei relativi scopi</li><li>• le misure aziendali per garantire che le persone che stanno molto tempo nelle aree critiche siano identificate, controllate e accompagnate</li><li>• i controlli per garantire che gli accessi per i trasportatori che caricano e scaricano i prodotti/materiali sia ristretto ad una area specifica dell'azienda. Se ci sono misure di restrizione (Es. telecamere o guardie o altre procedure)</li><li>• i fornitori o visitatori che hanno un pass di accesso</li><li>• come gli accompagnatori sono tenuti a guidare i visitatori e fornitori nell'azienda per tutto il giorno o sono previsti programmi di turnazione</li><li>• come le guardie o la sicurezza si comportano nel caso non ci siano accompagnatori a guidare i visitatori o fornitori</li></ul>
--------------	--	---

# REQUISITI IFS FOOD

<b>6.3.2</b>	<p><b>Tutto il personale deve essere formato sulla food defence su base annuale o quando avvengono significativi cambiamenti nel programma.</b></p> <p><b>Le sessioni di formazione devono essere documentate.</b></p> <p><b>Le assunzioni e i rapporti di fine lavoro del personale devono prendere in considerazione gli aspetti di sicurezza previsti dalla legge.</b></p>	<p>Definire:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• il programma di formazione annuale che include la food defense</li><li>• come la food defence e i controlli associati sono spiegati ai nuovi dipendenti</li><li>• le registrazioni che dimostrano la formazione</li><li>• la formazione aggiornata in accordo al programma</li><li>• come sono informati i dipendenti sui maggiori cambiamenti del programma</li><li>• come il sistema valuta l'efficacia della formazione</li><li>• come la formazione include il controllo delle conoscenze acquisite dall'ultima formazione sulla food defense</li><li>• quali controlli sono svolti al momento dell'assunzione/fine rapporto del dipendente o di un fornitore di servizi</li><li>• se i controlli di accesso sono aggiornati al momento del fine rapporto con un dipendente o quando parte del lavoro riferito nel contratto è finito</li></ul>
--------------	---	--

# REQUISITI GLOBAL GAP

<b>AF. 9</b>	<b>PROTEZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	<b>Requisito MAGGIORE</b>
<b>AF 9.1</b>	<b>Esiste una valutazione dei rischi per la difesa degli alimenti e sono in atto procedure per affrontare i rischi identificati con riguardo alla difesa degli alimenti?</b>	<p>Criteria di adempimento:</p> <p>Potenziali minacce alla sicurezza degli alimenti in tutte le fasi della produzione devono essere identificate e valutate.</p> <p>L'identificazione dei rischi di sicurezza degli alimenti deve assicurare che tutti gli input provengono da fonti sicure e protette.</p> <p>Le Informazioni su tutti i dipendenti e subappaltatori devono essere disponibili.</p> <p>Le procedure per gli interventi necessari devono essere in atto in caso di minaccia intenzionale</p>

# Applicazione della FOOD DEFENSE nelle aree Aeroportuali

- Applicazione legislativa del PNS (Piano Nazionale di Sicurezza) ai sensi del:
- Reg. CE n. 300/08
- Reg. CE n. 185/10
- Es. **Programma di Sicurezza** per garantire l'accesso di alimenti nelle **Aree sterili (security restricted areas)**