

Scheda di presentazione seminario: Food Defense Awareness 4 maggio 2017 – ore 9.00

Programma:

- Introduzione: il nuovo concetto di Food Defense
- Il concetto della protezione totale degli alimenti e le differenze tra Food Defense , Food Safety e Food Security
- La normativa USA e le esperienze EU (il progetto EDEN)
- Condurre una Vulnerability Assessment: lo strumento CARVER della FDA
- Elaborare un Piano di Food Defense : lo strumento Food Defense Plan Builder della FDA
- Food Fraud Vulnerability Assessment - SSAFE
- Discussione

Docente:

dr. Marco Gerevini – Tecnologo Alimentare
Food Defense Coordinator
(AIB – International No FS239206)
conseguito a Tampa (US)

Cos'è la Food Defense ?

Il termine Food Defense viene comunemente utilizzato per descrivere l'insieme delle azioni di prevenzione e di difesa contro gli attacchi perpetrati intenzionalmente lungo la catena di lavorazione di un prodotto alimentare, in grado di compromettere la capacità produttiva e commerciale nonché l'immagine e il brand aziendale.

La Food Defense serve a proteggere i prodotti alimentari dalle **contaminazioni volontarie**, cioè qualcuno che intenzionalmente manomette ed adultera i prodotti. Le imprese alimentari devono implementare delle nuove strategie per prevenire e combattere questo pericolo.

Perché implementare un piano di Food Defense ?

L'adozione di un sistema per la Food Defense consente di acquisire i seguenti vantaggi:

- migliore accesso ai mercati internazionali e quindi un ampliamento delle quote di mercato
- maggiore sicurezza nella vendita del prodotto, con aumento della fiducia dei Consumatori e dei clienti diretti
- mantenimento di un ambiente di lavoro sicuro per i clienti
- proteggere il proprio business dalle ricadute negative che si avrebbero qualora si verificassero casi di contaminazione, attraverso l'adozione di disposizioni atte alla loro prevenzione
- rispondere prontamente e efficacemente ad eventuali situazioni di crisi

L'adeguamento alla normativa sulla **Food Defense** (FSMA- section 106 "Mitigation Strategies to protect Food Against Intentional Adulteration") richiede un approccio innovativo rispetto ai piani di Food Safety (HACCP) che normalmente vengono implementati dalle imprese alimentari (vedi figura seguente). Le nuove parole chiave sono **Threats** (minacce), **Vulnerabilities** (Vulnerabilità) e **Mitigation** (Mitigazione).

Le principali differenze tra gli approcci di Food Safety e di Food Defense

Food Safety approach	Food Defense approach
Science based approach (HACCP)	Human based approach (TACCP)
Hazard Identification (bacteria, virus, foreign bodies, etc..)	Threats Identification: (Who might want attack us? in which way?)
Process assessment (heat treatment parameters, etc.)	How might they do it?
CCP establishment	Vulnerabilities assessment
Control measures	Mitigation measures and vulnerabilities surveillance