Esercizi di GLOBALG.A.P.® Versione 6.0. – La protezione dei prodotti alimentari: Food defence

written by Rivista di Agraria.org | 5 maggio 2026
di Donato Ferrucci, Nicolò Passeri

Introduzione
Al fine di garantire la tutela e la sicurezza dei prodotti agroalimentari, è fondamentale salvaguardare il processo produttivo anche da episodi di crisi di natura non convenzionale. L'adozione di strumenti quali l'analisi dei pericoli e la valutazione del rischio per la tutela dei prodotti alimentari consente di prevenire, o quantomeno limitare, i danni derivanti da tali eventi.

La tematica
Le procedure di protezione dei prodotti trovano impiego nei seguenti campi di applicazione**:**

- Colture e produttori coinvolti
- Magazzino di condizionamento

All'interno di questi ambiti, è fondamentale identificare e gestire i rischi in grado di compromettere la tutela del prodotto alimentare, nello specifico, le possibili contaminazioni possono essere:

- **Tampering**: azione di adulterazione dolosa del prodotto, reale o presunta, da parte di un dipendente o di terzi, attuata in fase di produzione (fase primaria e manipolazione) o distribuzione e finalizzata a colpire direttamente l'azienda produttrice.
- **Terrorismo veicolato con gli alimenti e bioterrorismo**: azioni di carattere eversivo volte a seminare il terrore tra la popolazione, indipendentemente dall'azienda colpita.
- **Manomissione**: violazione della garanzia di integrità del prodotto commessa in fase di produzione o distribuzione da un dipendente o da terzi.

Gli atti di contaminazione intenzionale, potenzialmente dannosi per la sicurezza alimentare dei prodotti, così come gli attacchi rivolti all'azienda, possono essere classificati nelle seguenti categorie:

– **Frodi commerciali**

- Contraffazione del prodotto

– **Frodi sanitarie (sabotaggio, attentato)**

- Contaminazione biologica del prodotto;
- Contaminazione del prodotto da corpi estranei;
- Contaminazione del prodotto da sostanze chimiche.

– **Cyberattacchi**

Fattori di vulnerabilità
La vulnerabilità dell'azienda a tali atti risulta condizionata dai seguenti elementi di rischio:

- potenziale impatto sul consumatore;
- accessibilità dell'Azienda;
- facilità d'attacco.

Le possibili cause alla base di un attacco intenzionale possono essere:

- azione di malintenzionati;
- atti terroristici dimostrativi;
- vendette da parte di lavoratori;
- atti di sabotaggio da parte della concorrenza;
- atti di sabotaggio da parte dei fornitori.

L'azienda può, a scopo preventivo, mettere in atto pratiche dove può avere un certo grado di influenza, ossia:

- rispettare i diritti dei lavoratori, sia in termini di contrattualistica che di salute e sicurezza sul lavoro,
- non effettuare concorrenza sleale verso le altre aziende;
- rispettare i contratti con i fornitori e pagare regolarmente i beni/servizi acquistati.

Tali prassi operative riducono la probabilità di vendetta da parte dei lavoratori e fanno sì che la probabilità di atti di sabotaggio da parte della concorrenza sia da attribuire esclusivamente a ragioni indipendenti dall'azienda.
Inoltre, si valuta una ulteriore diminuzione del rischio di sabotaggio da parte della concorrenza con le seguenti considerazioni sul prodotto:

- la sua commercializzazione non ha caratteristiche di esclusività,
- non costituisce uno status symbol,
- un eventuale problema avrebbe comunque poca risonanza mediatica,
- non vi sono nicchie di mercato nelle quali l'impresa ha l'esclusiva, rispetto alla concorrenza,
- non risultano in Italia casi di sabotaggio di prodotti ortofrutticoli freschi,

Strategie di risposta
Caso di contaminazione dolosa.
In presenza di sospetto o di un'evidenza di contaminazione dolosa del prodotto, il responsabile di area dovrà disporre l'immediata sospensione dell'attività produttiva e adottare misure volte a impedire la diffusione delle sostanze. Tutto il prodotto presente in azienda, compreso quello stoccato, dovrà essere gestito come rifiuto e di conseguenza smaltito così come tutto l'imballaggio presente.
Qualora vi sia il sospetto di contaminazione in campo, la raccolta deve essere sospesa fino a quando non venga esclusa con ragionevole certezza la presenza di pericolo sul prodotto.
Nell'eventualità che il prodotto, o parte di esso, risulti contaminato e sia già stato venduto, dovrà essere attivato il ritiro/richiamo secondo quanto previsto dalla procedura specifica.

Il Responsabile è inoltre tenuto a disporre:

- Un controllo accurato e sistematico di tutti i locali aziendali, seguito da operazioni di pulizia e

disinfezione;
- Un controllo altrettanto minuzioso delle attrezzature e del loro stato di funzionamento, con successiva pulizia e sanificazione.

Qualora venga accertata la violazione si contattano le autorità competenti riportate sul modulo "*Recapiti in caso di emergenza"* e segnalare l'accaduto ai clienti.

Attacco alla sicurezza informatica
In caso di sospetto o evidenza di attacco alla sicurezza informatica la Direzione o il Responsabile di produzione dispongono la sospensione dell'attività fino a quando non sia possibile escludere che l'attacco abbia compromesso la tracciabilità/rintracciabilità del prodotto e/o la corretta evasione degli ordini.
Per individuare e garantire la risoluzione del problema deve essere contattato un esperto informatico e comunicare sia alle forze dell'ordine sia ai clienti l'accaduto.

Identificazione della classe di rischio degli alimenti
La valutazione delle classi di rischio viene effettuata analizzando sia la facilità con la quale il prodotto può essere contaminato e sia con la possiblità di un singolo lotto, una volta inquinato di raggiungere un elevato numero di consumatori in tempi brevi.

Sulla base di questi fattori si possono suddividere gli alimenti in tre classi di rischio:

Alimenti ad alto rischio	latte alimentare, acqua minerale in bottiglia, conserve alimentari, prodotti d'uovo e alcuni prodotti da forno (biscotti industriali).	da uno stesso lotto possono essere ricavate decine o centinaia di migliaia di confezioni.
Alimenti a medio rischio	insaccati, le paste farcite ripiene, il pane e la pasta, il pesce di allevamento, **creme confezionate**.	da uno stesso lotto possono essere ricavate migliaia di confezioni.
Alimenti a basso rischio	carni salate stagionate, uova in guscio, **ortofrutta fresca** e il pesce di mare	le eventuali contaminazioni dovrebbero essere attuate su ogni singolo prodotto, con notevole dispendio di forze da parte dei sabotatori.

Analisi dei pericoli
Tenendo conto dei possibili fattori di rischio, si effettua l'analisi dei pericoli al fine di determinare quali criticità tenere sotto controllo e valutare se le semplici operazioni di base, definite come prerequisito aziendale (PRP) per mantenere la tutela dei prodotti alimentari in tutta la filiera di produzione, sono sufficienti a garantirla.

Si è quindi definito il grado di controllo richiesto per assicurare la tutela dei prodotti alimentari e quale combinazione di misure di controllo è necessaria. La procedura adottata ha seguito i seguenti step:

- Individuazione delle cause del pericolo,
- Quotazione del rischio ed identificazione delle fasi da controllare,
- Identificazione dei punti critici (CP), prerequisit (PRP) e punti critici di controllo (CCP),
- Identificazione delle azioni gestionali preventive.

Questo processo non è stato formalizzato fase per fase, ma per ogni tipo di caso studio, sono stati impiegati:

- il metodo induttivo: analizzando le cause si deducono gli effetti;
- il metodo deduttivo: dagli effetti, emersi dallo storico aziendale, si desumono le cause.

Una volta identificati i punti che necessitano di una misura di controllo, il rischio viene determinato come prodotto

del punteggio assegnato alla gravità, alla frequenza e alla rilevabilità dei pericoli/effetti definiti e considerando i rischi calcolati che eguagliano o superano il valore di 16.

F	FREQUENZA D'APPARIZIONE	QUOTAZIONE
Molto raramente (mai o una volta nella storia aziendale, possibile da bibliografia)		1
Raramente (qualche volta nella storia aziendale, significativo da bibliografia)		2
Abbastanza regolarmente (alcune volte all'anno)		3
Continuamente (ogni mese, settimana, giorno, ecc.)		4

G	LIVELLO DI GRAVITÀ	QUOTAZIONE
Senza influenza (es. malessere)		1
Poco critico (es. indisposizione senza ricovero in ospedale)		2
Critico (es. ricovero in ospedale, invalidità temporanea, cronicità)		3
Molto critico (es. grave infermità, invalidità permanente, morte)		4

R	POSSIBILITÀ DI RILEVAMENTO	QUOTAZIONE
Molto rilevabile (anche dal consumatore finale per cambiamento delle proprietà organolettiche- colore, odore, sapore, palatabilità)		1
Rilevabile (utilizzo di uno strumento ed esito immediato, come ad esempio termometro, pHmetro, kit analitici)		2
Poco rilevabile (analisi con esito entro poche ore e comunque prima della spedizione del prodotto)		3
Molto difficilmente (analisi con esito dopo giorni, o con metodi o strumentazioni non adeguati)		4

F X G X R = T (16)

Tutti i pericoli considerati fase per fase che hanno ottenuto la quotazione del rischio con un valore ≥ 16 sono considerati CCP.

Tutto il personale ai fini della tenuta sotto controllo della food defence è tenuto a rispettare quanto segue:

Casistiche sabotaggi/minacce: il personale deve vigilare all'interno dei siti produttivi rilevando e riportando ai propri diretti superiori nei seguenti eventi:

- personale non autorizzato/sconosciuto che si aggira all'interno del sito produttivo, senza essere accompagnato da personale interno;
- rinvenimento nei campi/frutteti di tracce di passaggio/presenza di persone malintenzionate;
- presenza nei campi o nelle vicinanze di veleni liberamente distribuiti sul terreno;
- presenza nei campi/frutteti o nelle vicinanze di animali morti.

Chi rileva deve…: in caso di segnalazioni relative ai casi sopra descritti o in ogni altra situazione, dove si abbia la sensazione che possa essere stata intrapresa un'attività dolosa, il personale che rileva tale situazione dovrà riportare il fatto al capo-azienda/titolare in modo che possano essere intraprese le opportune azioni. Se presenti sconosciuti all'interno dell'azienda, richiedere le generalità, il motivo della loro presenza, chiamare il titolare o chi lo sostituisce ed attendere insieme agli sconosciuti l'arrivo del titolare. In caso non sia raggiungibile nessuno, avvisare la locale stazione dei Carabinieri.

Chi ha responsabilità in azienda deve…: verificare l'accaduto e procedere nei seguenti modi:

- in caso di presenza di sconosciuti non autorizzati denunciare l'episodio alla locale stazione dei Carabinieri;
- in caso di manomissioni al deposito fitosanitari e/o concimi e/o sostanze pericolose verificare e quantificare le eventuali mancanze, verificare se risultano distribuite senza autorizzazione tali sostanze nel campi/frutteti. Segnalare l'episodio all'autorità giudiziaria;

- in caso si abbia il sospetto che siano stati effettuati trattamenti non autorizzati con sostanze pericolose sui campi/frutteti predisporre l'isolamento dell'area, segnalare l'episodio all'autorità giudiziaria ed al Dipartimento di Sanità Pubblica e sezioni locali APAT;
- in caso di sospetto di manomissione ad atomizzatori, barre irroratrici, etc. verificare i serbatoi, procedere ad un accurato lavaggio.

Conclusioni

La procedura Food Defence assicura la protezione del processo produttivo attraverso l'identificazione di rischi, misure preventive mirate e controlli costanti. L'impiego di procedure chiare, formazione del personale e monitoraggio delle fasi critiche, permette il mantenimento della sicurezza dei prodotti agroalimentari a livelli accettabili, tutelando la fiducia dei consumatori.

Donato Ferrucci (Torino 1964), Docente sistemi qualità e certificazione dei prodotti alimentari ITS Agroalimentare Roma/Viterbo. Agronomo, pubblicista, e Master in Diritto Alimentare. Responsabile Bioagricert srl per l'area Lazio/Abruzzo/Umbria/Marche. Per info: Google "Donato Ferrucci Agronomo".

Nicolò Passeri, Dottore Agronomo, libero professionista. Consulente per imprese agricole ed agroalimentari in ambito tecnico legale. Svolge analisi economico-estimative e di marketing dei processi produttivi. Supporta le imprese nella valorizzazione in filiera delle produzioni e nello sviluppo e dei sistemi di certificazione volontari e regolamentati. Docente presso ITS Academy Agroalimentare.