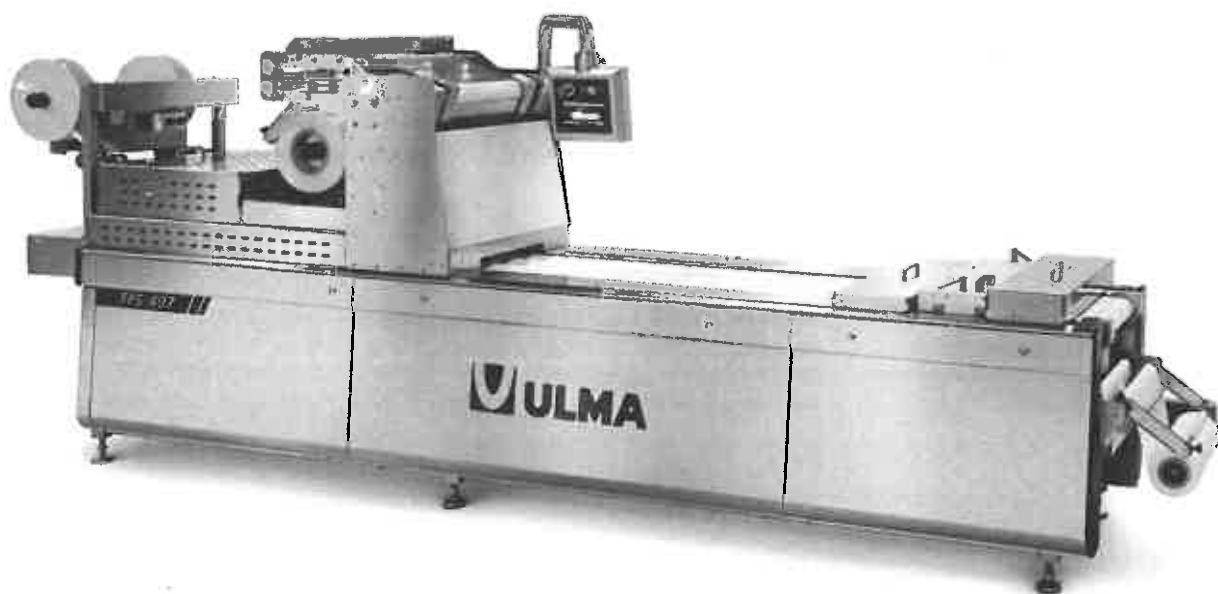


INDUSTRIE ALIMENTARI

 **ULMA**
Global Packaging

Sealed Air 
Food Care
CRYOVAC



CRYOVAC[®] DARFRESH[®] SYSTEM

**MEAT
TECH** 

Processing & Packaging
for the Meat Industry
Fieramilano, Milan - Italy
19-23 May 2015

Padiglione 5 Stand D

ULMA and Sealed Air, the best option!



NUTRIZIONE E SICUREZZA

L'industria alimentare dalla Food Safety alla Food Defence

Le recenti crisi alimentari che si sono susseguite negli ultimi anni (la BSE, l'influenza aviaria, il focolaio di *E. coli* O104:H4 in Germania, ecc.) hanno accresciuto la nostra percezione di rischio e il nostro senso di vulnerabilità nel settore alimentare industriale. Questi epi-

sodi si sono infatti manifestati nonostante l'efficiente Food Safety Regulation basata sul sistema HACCP utilizzato in Ue, Stati Uniti e il restante parte del mondo avanzato.

Come noto, l'HACCP è un approccio di analisi del rischio sistematico utilizzato per l'identificazione, la valutazione e il controllo dei rischi per la sicurezza alimentare. I programmi di sicurezza alimentare prevengono la "contaminazione accidentale" e si riferiscono alle condizioni e alle pratiche che preservano la qualità dell'alimento per prevenire la contaminazione e le malattie di origine alimentare.

Diversamente dalla sicurezza alimentare basa-

ta sull'HACCP, il termine "food defence" fa riferimento alla «protezione della catena alimentare di una nazione da atti deliberati o intenzionali di contaminazione o manomissione» (U.S. Food & Drug Administration: Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food Defence Acronyms, Abbreviations and Definition).

L'uso degli alimenti a fini terroristici

Già nel 2002, l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha pubblicato un rapporto affermando che la "contaminazione volontaria" degli alimenti a fini terroristici è una vera e attuale minaccia e che la contaminazione deliberata di alimenti potrebbe avere implicazioni per

la salute pubblica a livello mondiale. Un rapporto dell'U.S. Department of Homeland Security elenca la varietà di modi in cui le manomissioni possono influenzare la salute pubblica e l'economia, sottolineando il potenziale impatto che un avvenimento terroristico potrebbe avere sulla catena alimentare.

La scienza applicabile alla food defence è piuttosto limitata e la minaccia di una contaminazione intenzionale potrebbe manifestarsi secondo modalità che riflettono le capacità e le motivazioni ideologiche di potenziali gruppi di criminali. Siccome non seguirà i modelli statisticamente casuali (e quindi prevedibili) di rischio, l'approccio della sicurezza alimentare basato sull'HACCP potrebbe non funzionare.



Il progetto EDEN

È in questa prospettiva e con queste premesse che è nato un programma di ricerca finanziato dalla Commissione europea, la quale negli ultimi anni ha deciso di dare la massima priorità al tema della sicurezza: si tratta del progetto EDEN, acronimo di "End-user driven Demo", per eventi legati al rischio chimico, biologico, radiologico, nucleare e agli esplosivi (eventi che vengono raggruppati sotto l'acronimo "cbrne"). Finanziato dal Programma di Ricerca della Commissione europea nell'ambito del 7° Programma Quadro, rappresenta uno sforzo senza precedenti da parte dell'Unione europea per sostenere la ricerca e l'innovazione in questo settore, con un investimento complessivo di 36.500.000 euro nell'arco di tre anni. L'obiettivo primario del progetto è quello di fornire soluzioni atte a migliorare la prevenzione, l'interoperabilità e l'efficacia di risposta tra gli operatori che si trovano nelle aree

interessate da questo tipo di eventi, consentendo anche più efficienti interventi di recupero. Verranno utilizzati anche i risultati ottenuti in precedenti progetti sul tema ed infine verrà testata sul campo, con azioni dimostrative, la validità delle soluzioni ricercate.

Il progetto si avvale di un consorzio composto da 36 partecipanti provenienti da 15 nazioni (dell'Ue e Paesi associati), coordinati dalla BAE Systems e dall'italiana Tecnoalimenti per l'Area Food. Il partner italiano Tecnoalimenti, organismo di ricerca scientifica e tecnologica per il settore agroalimentare, difatti da tempo sostiene fortemente l'introduzione del concetto di food defence, considerato di importanza strategica.

Il consorzio Eden ingloba sei principali categorie di attori: gli utenti finali che costituiscono le principali parti interessate, grandi industrie, piccole e medie imprese, università e enti di ricerca. I partner collaboreranno per realizzare lo sviluppo di un "sistema multiforme di approccio di



sistema", che fornirà una soluzione europea su misura in grado di migliorare il livello di coordinamento tra i diversi operatori nel campo cbrne.

Una caratteristica che distingue il progetto è l'attivazione di apposite Piattaforme degli Utenti Finali, delle PMI e dei Fornitori. Si tratta di organismi aperti dove le parti in causa possono accedere prendendo parte attivamente al progetto, contribuendo con i propri suggerimenti e commenti. I soggetti interessati e le PMI possono anche mettere a disposizione le loro attrezzature, tecnologie e relativi servizi ai piani di

emergenza cbrne elaborati nel progetto, per arricchire ulteriormente i risultati di Eden e per potenziare gli eventi dimostrativi previsti. Attualmente, la Piattaforma degli Utenti Finali include 60 partecipanti provenienti da 20 Paesi, la Piattaforma per le PMI è composta da 34 membri e la Piattaforma dei fornitori consta di 19 aziende. Tutte le piattaforme hanno la possibilità di ampliamento, per dare accesso a nuove organizzazioni. Dal sito internet www.eden-security-fp7.eu/ è possibile ottenere ulteriori informazioni sul progetto e sulle Piattaforme.

Disinfettanti

Deptil HDS

Disinfettante per superfici **senza risciacquo**

HYFOOR®

HYPRED

Hygiene Solutions Expert

www.hypred.it
sales@hypred.it
