



EXECUTIVE BRIEF

Assicura la sicurezza e la conformità degli alimenti — dall'azienda agricola alla tavola

Nel 2015 le Nazioni Unite hanno proposto 17 **Obiettivi di sviluppo sostenibile** per il mondo che sono stati presentati come "il programma che si propone di assicurare un futuro migliore e più sostenibile per tutti". Il raggiungimento di questi obiettivi è previsto per il 2030.¹ Il secondo obiettivo in ordine di priorità è "Porre fine alla fame". Per nutrire una popolazione mondiale che si stima **crecerà fino a 9,7 miliardi entro il 2050**, dobbiamo garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e sicuri.² Secondo l' **OMS** (Organizzazione Mondiale della Sanità), "i governi dovrebbero rendere la sicurezza alimentare una priorità per la salute pubblica, poiché giocano un ruolo fondamentale nello sviluppo di politiche e quadri normativi, oltre che per la creazione e l'implementazione di sistemi di sicurezza alimentare efficaci."³

Con l'applicazione di regole sempre più severe e la richiesta di informazioni più dettagliate da parte delle agenzie governative (e dei principali rivenditori), il rispetto delle disposizioni sulla sicurezza alimentare sta diventando più complesso. Garantire la compliance agli ultimi requisiti di sicurezza in ambito alimentare è diventato ancora più difficile a causa dei crescenti rischi legati alla globalizzazione dell'approvvigionamento e della distribuzione alimentare, nonché dall'aumentata probabilità di contaminazioni e malattie che si diffondono rapidamente oltre i confini nazionali. Ciò significa che la tracciabilità e la sicurezza alimentare non sono mai state così importanti come adesso e che probabilmente lo saranno ancora di più in futuro. I produttori F&B di oggi devono dare la priorità assoluta alla sicurezza dei prodotti alimentari, dalle materie prime fino ai consumatori.

Il **Center for Disease Control (CDC)** statunitense stima che ogni anno approssimativamente 48 milioni di americani si ammalano, 128.000 vengono ricoverati in ospedale e 3.000 muoiono a causa di malattie trasmesse dagli alimenti.⁴ La diffusione di malattie trasmesse dagli alimenti è ovviamente un problema importante che coinvolge la salute pubblica, ma rappresenta anche uno dei maggiori rischi finanziari per le aziende che operano nel settore alimentare.

Questo è il motivo per cui le autorità preposte, come la FDA con il Food Safety Modernization Act (FSMA), hanno implementato nuove regole, che richiedono alle aziende del Food & Beverage di essere più proattive nella prevenzione dei problemi di sicurezza alimentare. Questo non significa soltanto effettuare controlli preventivi, ma anche validare e verificare queste norme e documentare ogni fase di ciascuna procedura.

Le procedure di sicurezza alimentare devono includere:

- Analisi dei rischi e controlli preventivi, nota come HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Si tratta di identificare i potenziali rischi per la sicurezza alimentare e di mettere in atto un piano di sicurezza alimentare con azioni preventive, procedure di monitoraggio, azioni correttive, pratiche di igiene e sanificazione e requisiti di etichettatura. Un aspetto molto importante è la prevenzione di contaminazioni con materiali estranei quali metalli provenienti da macchine riempitrici danneggiate, residui di grasso o detergenti e contaminazioni incrociate con agenti patogeni.
- Il sistema di controllo dei fornitori consente di garantire che anche i fornitori e i loro ingredienti siano conformi.
- Un Trasporto igienico, dallo stabilimento ai camion fino alle strutture ricettive: le aziende devono documentare tutte le procedure di sicurezza e di formazione per un trasporto sicuro e igienico degli alimenti.
- Piano di richiamo, ovvero un piano scritto che includa tutte le fasi necessarie per documentare e agire in caso di richiamo. Il piano comprende anche la documentazione per notificare a tutte le parti interessate la rimozione e lo smaltimento dei prodotti contaminati. Riguardo alla sicurezza alimentare, gli incidenti devono essere segnalati tempestivamente alla FDA negli Stati Uniti o al RASFF nell'Unione Europea.

In tema di conformità alle norme di sicurezza alimentare, la necessità di aumentare e migliorare la documentazione e la conservazione dei registri non può essere sottovalutata. La quantità di documentazione di cui necessitano le aziende del settore Food & Beverage continuerà a crescere. Molte aziende alimentari cercano di stare al passo con le normative moltiplicando i moduli cartacei da compilare da parte degli operatori di processo e del personale addetto alla qualità, che ovviamente non è il modo più efficiente ed efficace per soddisfare gli standard di conformità.

Utilizza strumenti moderni per promuovere la sicurezza alimentare

I sistemi moderni dispongono di funzionalità di gestione della qualità integrate che consentono di facilitare le procedure di qualità. I test di qualità, come le analisi di laboratorio e i dispositivi di controllo come i metal detector, possono essere attivati in base a eventi specifici e i risultati possono essere acquisiti digitalmente. I sistemi moderni sono inoltre in grado di acquisire dati dai sensori IoT (Internet of Things) presenti in fabbrica e a tutti i livelli della supply chain alimentare. I dati acquisiti possono essere utilizzati per segnalare potenziali problemi di sicurezza alimentare nei centri di controllo della qualità e su dispositivi mobili. Il livello successivo è l'applicazione del machine learning per prevedere problemi di sicurezza alimentare. Un esempio è rappresentato dalle vibrazioni rilevate da un sensore IoT su una linea di confezionamento, che crea automaticamente un ordine di lavoro per sostituire un cuscinetto prima che si rompa e causi la perdita di prodotto.

Dato che la quantità di dati può diventare enorme, le aziende di trasformazione del Food & Beverage devono necessariamente determinare i parametri IoT da raccogliere, l'origine dei dati e la frequenza con cui devono essere salvate le letture. È qui che entra in gioco l'analisi dei rischi. In sostanza, i potenziali guasti e la criticità dei loro effetti determinano ciò che deve essere monitorato. Il machine learning può quindi analizzare i dati e intraprendere azioni correttive automatiche o guidare i dipendenti nelle loro decisioni.

Molti produttori Food & Beverage stanno cercando di muoversi in questo ambito. Questo nuovo paradigma di business non richiede un approccio "tutto o niente". L'aggiornamento di un singolo segmento operativo è un catalizzatore sufficiente per spingere le aziende e gli stabilimenti produttivi verso un futuro più efficiente e sostenibile. Da qui in avanti, le possibilità sono illimitate.

Identificare i problemi legati alla sicurezza alimentare e reagire adeguatamente

Anche se le aziende del settore alimentare cercano di migliorare costantemente le loro procedure operative, è molto difficile poter prevedere ogni evento che può causare un problema di sicurezza alimentare. Così, per prevenire l'insorgenza di questi problemi fin dall'origine, è altrettanto importante una gestione rapida e precisa delle situazioni critiche, non appena si verificano, per impedire sia danni alla salute dei consumatori sia lo spreco di cibo. I clienti, i consumatori e le autorità si aspettano che i produttori Food & Beverage adottino un approccio sia proattivo che reattivo alla gestione della qualità e della sicurezza alimentare. Quando qualcosa va storto, è imperativo trovare rapidamente la causa principale, identificare quali clienti sono stati colpiti, inviare notifica alle autorità di controllo, quali l'FDA e il sistema RASFF europeo, e contenere il problema.

Le aziende che saranno pronte riusciranno a ridurre al minimo i tempi e i costi di produzione, oltre a ridurre i danni al marchio. Un richiamo di prodotto è una misura reattiva e non è certo un fatto positivo per l'azienda, se non per il fatto che un problema verificatosi insegna a evitarne di maggiori in futuro.

Ci vuole poco ad annullare gli sforzi di tracciabilità di un'azienda. Ad esempio, il tracciamento risulterà inaccurato nel caso in cui venga prelevato un lotto diverso da quello pianificato (sia che sia per la produzione, il trasferimento o la spedizione) senza aggiornare i dati nel sistema ERP (Enterprise Resource Planning) aziendale. È fondamentale determinare il modo in cui deve essere registrato ogni consumo e ogni ricevimento nel flusso di merci. L'ideale sarebbe automatizzare queste procedure mediante integrazioni alle apparecchiature di produzione e dispositivi palmari. Le logiche avanzate possono convalidare la coerenza e la correttezza delle registrazioni, evitando così di interrompere le catene di tracciabilità.

La tracciabilità e il tracciamento non si fermano al cancello della fabbrica e possono essere necessari per rintracciare gli ingredienti a monte, attraverso diversi nodi di una supply chain globale fino ad arrivare all'azienda agricola. La visibilità e la trasparenza totali dell'intera supply chain aiuteranno a velocizzare i processi di richiamo. L'utilizzo della tecnologia blockchain è in costante aumento per trasmettere informazioni a livello di lotto e di transazione, dall'azienda agricola alla lavorazione e alla distribuzione fino al punto di vendita al dettaglio della supply chain.

Tracciabilità: un metodo migliore per nutrire il pianeta

Al centro della tracciabilità della supply chain troviamo l'opportunità che le aziende del settore alimentare assumano un approccio realmente proattivo nei confronti della sicurezza alimentare. Parallelamente allo sviluppo o all'aggiornamento degli obiettivi di sicurezza alimentare, sia all'interno che all'esterno delle organizzazioni, l'integrazione della tracciabilità della supply chain come componente chiave di tali obiettivi dovrebbe essere una priorità assoluta e consente alle aziende di:

- **Essere pronti per i controlli di qualità**—I produttori possono consolidare i dati di tracciabilità in un unico luogo e renderli accessibili con visualizzazioni intuitive. Un'azienda può condividere le informazioni con fornitori, clienti e altre terze parti durante un processo di controllo della qualità. Ciò può aiutare a creare un ambiente più collaborativo all'interno dell'organizzazione, così come all'esterno con le parti interessate nella supply chain, sia a valle che a monte.
- **Essere preparati per i richiami**—i dati possono essere rapidamente estratti a ritroso per trovare i lotti, le partite, i prodotti intermedi o le materie prime che sono la causa di un problema. Il tracciamento è in grado di individuare tutti i prodotti finiti all'interno della supply chain che potrebbero essere stati contaminati. È inoltre possibile identificare tutti i clienti coinvolti, contattarli immediatamente e comunicare loro di rimuovere i prodotti contaminati dagli scaffali. Solo dopo aver prodotto articoli nuovi e sicuri, le aziende possono assicurarsi che gli scaffali dei negozi vengano riforniti. La proattività consente di reagire in modo rapido ed efficiente e ridurre al minimo l'impatto negativo della copertura mediatica dell'evento. Queste routine di presa in carico finalizzate alla riduzione dei rischi di potenziale richiamo e a quelli derivanti dagli effettivi richiami miglioreranno sia la fiducia dei clienti e sia dei consumatori.
- **Costruire una rete di fornitura più solida**—Includere e collaborare attivamente con i fornitori per generare trasparenza nella supply chain porterà benefici a tutti i partecipanti della filiera stessa, formando relazioni a lungo termine. Per le aziende agricole di piccole dimensioni, l'implementazione di tecnologia può talvolta risultare difficile, ma allo stesso tempo può offrire nuove opportunità commerciali. I prodotti tracciabili raggiungeranno un mercato più ampio e i consumatori sono **disposti a pagare un prezzo più alto** quando conoscono la provenienza e il contenuto dei prodotti.⁵

- **Creare nuove opportunità di ricavo**—Le funzioni di tracciabilità possono essere sfruttate come vantaggio competitivo, portando nuove opportunità di penetrazione nel mercato. Le aziende possono fornire prove e dati sull'approvvigionamento sicuro e responsabile degli ingredienti e delle materie prime. La tracciabilità può anche essere utilizzata come parte delle iniziative di responsabilità sociale di un'azienda per creare trasparenza e fiducia.

Un approvvigionamento alimentare sostenibile dipende da una solida supply chain. La tracciabilità deve essere estesa lungo la filiera poiché la sicurezza alimentare e i problemi di qualità possono essere gestiti più tempestivamente se ogni partner della supply chain riesce a identificare direttamente l'origine e la destinazione dei prodotti tracciabili. Tutto questo conduce a metodi più intelligenti per gestire le aziende Food & Beverage e per nutrire il pianeta.

Essere sempre un passo avanti

Anche quando i sistemi e i processi di tracciabilità sono operativi, le aziende non devono pensare di aver assolto il proprio compito e limitarsi ad attendere i problemi per affrontarli. Devono invece eseguire esercitazioni sui richiami, assegnando ai singoli dipendenti ruoli ben definiti. In questo modo, qualora si verifici un problema di sicurezza alimentare reale, le aziende saranno molto più preparate a limitare rapidamente l'impatto del richiamo.

1. "Integrated Food Safety Centers of Excellence (Scheda informativa)," Centers for Disease Control and Prevention, 16 ottobre 2019.
2. United Nations, [World population to reach 8 billion on 15 November 2022](#), July 11, 2022.
3. "Sicurezza alimentare [Scheda informativa]," World Health Organization, 30 aprile 2020.
4. "Stima delle malattie di origine alimentare negli Stati Uniti," cdc.gov.
5. Peter Walters, "Consumers Are Willing To Pay More for Sustainable Food Products," L.E.K. Insights, July 20, 2022.

PER SAPERNE DI PIÙ 

Seguici:     



Infor è un fornitore globale di business software nel cloud specializzato per settore di mercato. Oltre 65.000 organizzazioni in più di 175 paesi si affidano ai 17.000 dipendenti di Infor per raggiungere i propri obiettivi aziendali. Per saperne di più visita www.infor.com.

Copyright© 2023 Infor. Tutti i termini e i simboli grafici utilizzati nel presente documento costituiscono marchi commerciali e/o marchi registrati di Infor e delle relative consociate o affiliate. Tutti gli altri marchi qui riportati sono di proprietà dei relativi proprietari. www.infor.com.

Infor in Italia, Via Torri Bianche 24, 20871 Vimercate MB, www.infor.com/it-it

INF-2531949-it-IT-1123-2