



OITA - Bollettino n°5

TRUCKEMOTION VANEMOTION, RITORNO ALLE ORIGINI

L'Oita è una conseguenza, se si vuole, dell'entusiasmo nato intorno a Food&Motion, evento compreso nelle attività di truckEmotion vanEmotion edizione 2015.

Sebbene in quella sede, nonostante la concomitanza con l'Expo, il trasporto del cibo non riuscì a manifestare tutta l'ampiezza che merita, si colse l'importanza di un approfondimento ad alto livello, e Vie&Trasporti intuì la necessità di creare un osservatorio indipendente da affidare a una personalità competente e *super partes* come la dottoressa Clara Ricozzi.

Dopo un anno l'OITA ritorna a Monza, anche se non in veste ufficiale, partecipando alle *lectio magistralis* dell'evento "La città che si nutre", in coppia con l'analogo "La città che scorre".

La formula era quella di "pochi ma buoni", ovvero pochi interventi, misurati e focalizzati su argomenti specifici, per evitare inutili dispersioni di tempo e di attenzione.

Dopo la lettura della relazione della presidente OITA, Clara Ricozzi, testo che puntualizzava lo stato dell'arte normativo

della materia (evocativo il titolo: "Dove eravamo rimasti?"), indicandone debolezze e lacune anche a livello comunitario, l'evento, come si può ben comprendere affine agli obiettivi e agli argomenti cari a OITA, ha ospitato la strategica relazione di Paolo Volta, senz'altro uno dei più ascoltati maestri di pensiero nel settore della distribuzione. Interessante la sua argomentazione, visto che il tema, anziché parlare come spesso accade, banalmente, dell'ultimo miglio, affrontava invece le problematiche di un altro intervallo spazio temporale strategico, ovvero il cosiddetto 'primo miglio'.

È stata poi la volta di Claudia Rossi, vicepresidente dell'Ordine dei Tecnici Alimentari, che ha affrontato un tema anche in questo caso non banale, ovvero il trasporto e la consegna di acqua minerale, e i rischi legati a un trasporto non corretto di bottiglie e contenitori. Entrambi gli interventi sono scaricabili dal sito di truckEmotion, e ne è disponibile una versione integrale audio e video realizzata a cura degli organizzatori. L'innovativo format prevedeva anche il commento delle lezioni da parte di due



Claudia Rossi,
vicepresidente
dell'Ordine
dei Tecnici
Alimentari.
A truckEmotion
vanEmotion
ha presentato
un'interessante
relazione
sul trasporto
dell'acqua
minerale.

illuminati esperti, in questo caso Agostino Macri, responsabile Alimenti dell'Unione Nazionale Consumatori e membro del Comitato Tecnico Scientifico di OITA, e Oliviero Gregorelli, presidente dei Mercati Associati. Entrambi hanno aggiunto valore alle relazioni, aprendo nuovi scenari. Anche i loro interventi possono essere visionati sul sito di truckEmotion, oppure richiesti tramite web all'ufficio stampa della manifestazione.

Sabotaggio, un rischio enorme per le aziende

Garantire che il cibo sia sicuro, oltre che di qualità, dai campi alla tavola è un compito complesso e difficile, che richiede l'applicazione di rigorose misure di sicurezza in tutte le fasi della filiera alimentare. E quando si parla di sicurezza si entra nel merito della valutazione dei rischi - Risk Assessment - e dei pericoli che qualsiasi azienda di produzione deve considerare per prevenirli.

Il rischio di tampering, cioè di alterazioni introdotte intenzionalmente negli alimenti col fine di contaminarli, infatti è sempre presente, come la letteratura e le cronache nazionali e internazionali testimoniano. Inoltre, può verificarsi in qualsiasi momento, anche durante i tanti passaggi della logistica e distribuzione che prevedono il trasporto, dalla materia prima al prodotto finito da consegnare al punto vendita.

Gli atti di sabotaggio degli alimenti, oltre a provocare danni alla salute dei consumatori, con ripercussioni a livello di psicosi collettiva, causano danni notevoli

alle stesse aziende produttrici, che vedono intaccare la loro immagine sul mercato e la percezione della qualità dei loro prodotti da parte dei consumatori finali. L'attenzione, dunque, deve rimanere sempre alta e va posta non soltanto sull'igiene e la sicurezza qualitativa degli alimenti ma anche sulla sicurezza e sulla protezione 'fisica' dei cibi, sia che si tratti di alimenti deperibili o deperibilissimi sia che si tratti di prodotti freschi o secchi. Per questo motivo, la protezione dei siti produttivi (stabilimenti, magazzini di stoccaggio e di distribuzione) e dei mezzi di trasporto degli alimenti da atti di tampering -

sabotaggio - rappresenta una vera e propria priorità per ciascuna azienda di produzione alimentare per diverse ragioni che OITA non mancherà di approfondire. Di questo e di sistemi di controllo si è parlato nel corso di un convegno recente dal titolo "Sabotaggio di prodotti alimentari: come proteggere le fasi di produzione, lavorazione e stoccaggio dei cibi".



Con il
patrocinio di



Partner



Media
partner



Event
partner

