Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brescia

DIREZIONE SANITARIA
DIPARARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
SSD IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia
Tel. 030/3838037
E-mail: igienealimentinutrizione@ats-brescia.it

Agli Operatori
della Filiera Agroalimentare
per il tramite dei SUAP

Oggetto: Sicurezza dei sistemi di gestione della catena del freddo e delle infrastrutture tecnologiche connesse - trasmissione nota ACN del 04 novembre 2026 e raccomandazioni operative

Nei giorni scorsi attacchi informatici hanno interessato i sistemi di refrigerazione di numerosi supermercati in diversi Paesi europei, con episodi segnalati anche in Italia. In Francia, ulteriori criticità hanno riguardato i sistemi di conservazione di emocomponenti presso alcune strutture sanitarie, evidenziando potenziali rischi derivanti dalla compromissione dei sistemi di controllo e monitoraggio, con possibili ripercussioni sulla conservazione di prodotti e materiali sensibili, sulla continuità dei servizi e sulla salute delle persone.

Considerato che il mantenimento della catena del freddo è fondamentale per garantire la sicurezza degli alimenti, in particolare di quelli pronti al consumo, nei quali eventuali abusi di temperatura possono favorire la proliferazione di microrganismi patogeni anche in assenza di alterazioni evidenti, e tenuto conto dei rischi connessi alla possibile compromissione dei sistemi informatizzati di refrigerazione e monitoraggio, si coglie l'occasione per sensibilizzare gli OFA che utilizzano sistemi informatizzati o di controllo remoto della refrigerazione attraverso l'invito a consultare la versione aggiornata del comunicato ACN e del relativo bollettino tecnico, accedendo al seguente link https://www.acn.gov.it/portale/w/misure-urgenti-di-verifica-e-mitigazione-per-operatori-della-distribuzione-alimentare-e-della-filiera-del-freddo, richiamando l'importanza di attuare tempestivamente le misure di verifica e mitigazione raccomandate.

Si allega altresì il Comunicato di Sicurezza redatto dal Cyber Security Operation Center di ARIA SpA.

Si invita, in via precauzionale e temporanea, a rafforzare il monitoraggio della catena del freddo, affiancando ai sistemi informatizzati verifiche periodiche delle temperature mediante strumenti indipendenti, effettuate da personale incaricato, con frequenza commisurata al rischio e alle caratteristiche degli alimenti conservati.

Nell'ambito dei nostri controlli verrà prestata particolare attenzione all'adeguatezza e all'efficacia delle procedure predisposte nell'ambito dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare (Food Safety Management Systems – FSMS) degli OFA per fronteggiare eventuali malfunzionamenti, indisponibilità o manomissioni dei sistemi di refrigerazione e monitoraggio, soprattutto se connessi alla rete o accessibili da remoto. Le verifiche riguarderanno, in particolare, le modalità alternative di controllo delle temperature, la gestione delle anomalie, le responsabilità di intervento e le misure previste per la valutazione e la gestione degli alimenti potenzialmente coinvolti.

Cordiali saluti.

Firmato digitalmente
IL DIRIGENTE RESPONSABILE f.f.
SSD Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Roberta Ferranti
ROBERTA FERRANTI
20.11.2026 08:44:02
GMT+01:00

Allegato: Comunicato di Sicurezza