

Fraude Alimentario

Definición

Según la definición de la Universidad Estatal de Michigan, es un término colectivo utilizado para abarcar la sustitución, adición, manipulación o tergiversación deliberada e intencionada de alimentos, ingredientes alimentarios, alimentos balanceados para animales o envases y/o etiquetado de alimentos, información sobre el producto; o declaraciones falsas o engañosas realizadas sobre un producto para obtener un beneficio económico. También puede incluir el mercado no autorizado o los productos robados.

Requisitos aplicables del Código

1. 2.7.2

Revisar los términos del glosario

1. Proveedores aprobados
2. Gestión de crisis
3. Plan de mitigación del fraude alimentario
4. Evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario
5. Ingredientes
6. Materias primas

Orientación sobre la implementación y la auditoría

¿Qué significa?

2.7.2.1 exige que el sitio identifique su vulnerabilidad al fraude alimentario a través de todos los insumos, incluidos el etiquetado incorrecto, la sustitución de ingredientes y la falsificación.

2.7.2.2 requiere que el sitio mitigue las vulnerabilidades identificadas.

2.7.2.3 el sitio debe proporcionar instrucción sobre las estrategias de mitigación del fraude alimentario, que seguramente incluya cómo identificar situaciones que suponen un riesgo de fraude alimentario y qué medidas tomar cuando se identifican dichos riesgos; los procedimientos de recepción; la identificación de proveedores aprobados; y el acceso a las materias primas, los ingredientes, las etiquetas y el producto acabado.

2.7.2.4 el sitio debe revisar anualmente la documentación del plan para asegurarse de que todos los productos terminados, ingredientes, etiquetas, materias primas y envases están contemplados en el plan y que se revisa y aborda cualquier cambio en la formulación del producto, ya sea interno o de los proveedores. El sitio también querrá revisar sus recursos técnicos, por ejemplo, si se utiliza una base de datos de ingredientes, para asegurarse de que la información proporcionada está actualizada, es completa, precisa y se suministra de manera oportuna. Se deben mantener todos los registros de estas revisiones.

¿Por qué está en el Código y por qué es importante?

2.7.2 Esta cláusula es obligatoria.

La sustitución de ingredientes y la tergiversación deliberada de los alimentos para obtener beneficios económicos son mucho más frecuentes de lo que muchos creen. Lo que puede

parecer una sustitución inocente -una especie de pescado por otra- puede costar a la industria millones de dólares, poner en peligro el medio ambiente y poner a los consumidores alérgicos o intolerantes en riesgo de sufrir graves problemas de salud.

La evaluación de la vulnerabilidad es el primer paso del sitio. Una lista de todos los ingredientes, materias primas, productos acabados, envases y etiquetas sirve de guía. Muchos sitios consideran útil el uso de bases de datos de ingredientes o sitios web de seguimiento gubernamental para identificar posibles amenazas, pero dependiendo de los insumos y productos del sitio, esto no siempre es necesario. Existen recursos universitarios y gubernamentales, sobre todo si existe una normativa en el país de producción o venta que exija un plan contra el fraude alimentario. Además, se puede utilizar una matriz de evaluación de amenazas para clasificar y calificar cada vulnerabilidad identificada.

A continuación, el plan de mitigación especifica los métodos de control de las vulnerabilidades identificadas. Determine qué aspectos de los planes de aprobación de proveedores, seguridad de las instalaciones, formación de empleados, compras, recepción, almacenamiento y control de etiquetas son adecuados para gestionar las amenazas identificadas y refuerce los programas según sea necesario.

Debido a la amplitud de las amenazas, es probable que la formación de los empleados abarque a todo el personal, pero hay que verificar lo que es apropiado para el lugar. El plan de lucha contra el fraude alimentario será útil para identificar quién debe recibir formación y sobre qué. Una vez más, busque orientación en los recursos disponibles de universidades, organismos gubernamentales y expertos de confianza.

Conserve todos los registros de desarrollo, verificación, formación y revisión anual del programa.

Consulte el cuadro de los REO en la página siguiente.

REO – Un camino a las auditorías (Registros, Entrevistas y Observaciones)

Registros	Entrevistas	Observaciones
<p>Los siguientes son ejemplos de registros y/o documentos para ayudar a la aplicación y revisión de este tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluación de la vulnerabilidad ▪ Plan de mitigación ▪ Registros de capacitación ▪ Revisión anual de la evaluación de la vulnerabilidad y del plan de mitigación ▪ Acciones correctivas relacionadas con incidencias sospechosas o reales de fraude alimentario ▪ Registros de investigación de cualquier incidente sospechoso o real de fraude alimentario ▪ Proceso de aprobación de proveedores 	<p>A continuación se ofrecen ejemplos de personas a las que entrevistar para ayudar a la aplicación y revisión de este tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alta Gerencia de Sitio ▪ Personal de producción ▪ Recursos Humanos / Capacitación ▪ Compras/Recepción <p>A continuación se presentan ejemplos de preguntas para la entrevista que pueden ayudar a la aplicación y revisión de este tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Describir el proceso para determinar la susceptibilidad al fraude alimentario. ▪ ¿Cómo mitiga el sitio la posible amenaza de fraude alimentario de los proveedores homologados? ▪ ¿Quién forma parte del equipo de desarrollo y revisión del plan de fraude alimentario? ▪ ¿Cómo se forma a los empleados para identificar y mitigar los casos de fraude alimentario? ▪ ¿Qué recursos técnicos se utilizan para identificar los riesgos de fraude alimentario en la cadena de suministro? ▪ ¿Cuáles son los pasos por seguir si se identifica una amenaza de fraude alimentario en uno de sus principales ingredientes o materias primas? ▪ ¿Cómo se comunican los cambios de los proveedores en la formulación, los ingredientes o el envasado? ▪ ¿Qué medidas se toman para mitigar las amenazas internas? 	<p>A continuación se presentan ejemplos de observaciones para ayudar a la aplicación y revisión de este tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ¿Cómo se identifican o consideran los eventos de fraude alimentario asociados a las materias primas, los ingredientes, el envasado y/o el producto acabado? ▪ ¿La evaluación de la vulnerabilidad y el plan de mitigación son completos y exhaustivos? ¿Se han tenido en cuenta todos los insumos? ▪ ¿El plan tiene en cuenta y aborda las amenazas dentro del sitio? ▪ ¿Existe la capacidad de predecir con precisión una amenaza potencial para el producto y el proceso? ▪ La capacidad de mitigar con precisión una amenaza potencial para el producto y el proceso? ▪ ¿Se ha revisado el plan en el último año? ¿Qué cambios u observaciones se han hecho? ▪ ¿Se han evaluado como parte del plan los nuevos productos, ingredientes, materias primas o envases añadidos en el último año?

Referencias adicionales

- Normas alimentarias internacionales del Codex Alimentario Definición de fraude alimentario <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/codex-regions/cceuro/about/food-fraud/en/>
- Definición de fraude alimentario de la Comisión Europea https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud/what-does-it-mean_en
- Soluciones de seguridad e integridad de los alimentos de USP Orientación sobre la mitigación del fraude alimentario <https://www.usp.org/sites/default/files/usp/document/our-work/Foods/food-fraud-mitigation-guidance.pdf>
- Biblioteca de Medicina de los Institutos Nacionales de Salud (NIH) Definición de la amenaza para la salud pública que supone el fraude alimentario <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22416717/>
- NPJ Science of Food Perspectivas globales sobre el fraude alimentario <https://www.nature.com/articles/s41538-019-0044-x>
- Ingredientes de preselección del IFT para una evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario <https://www.ift.org/news-and-publications/food-technology-magazine/issues/2020/november/features/prescreening-ingredients-for-a-food-fraud-vulnerability-assessment>