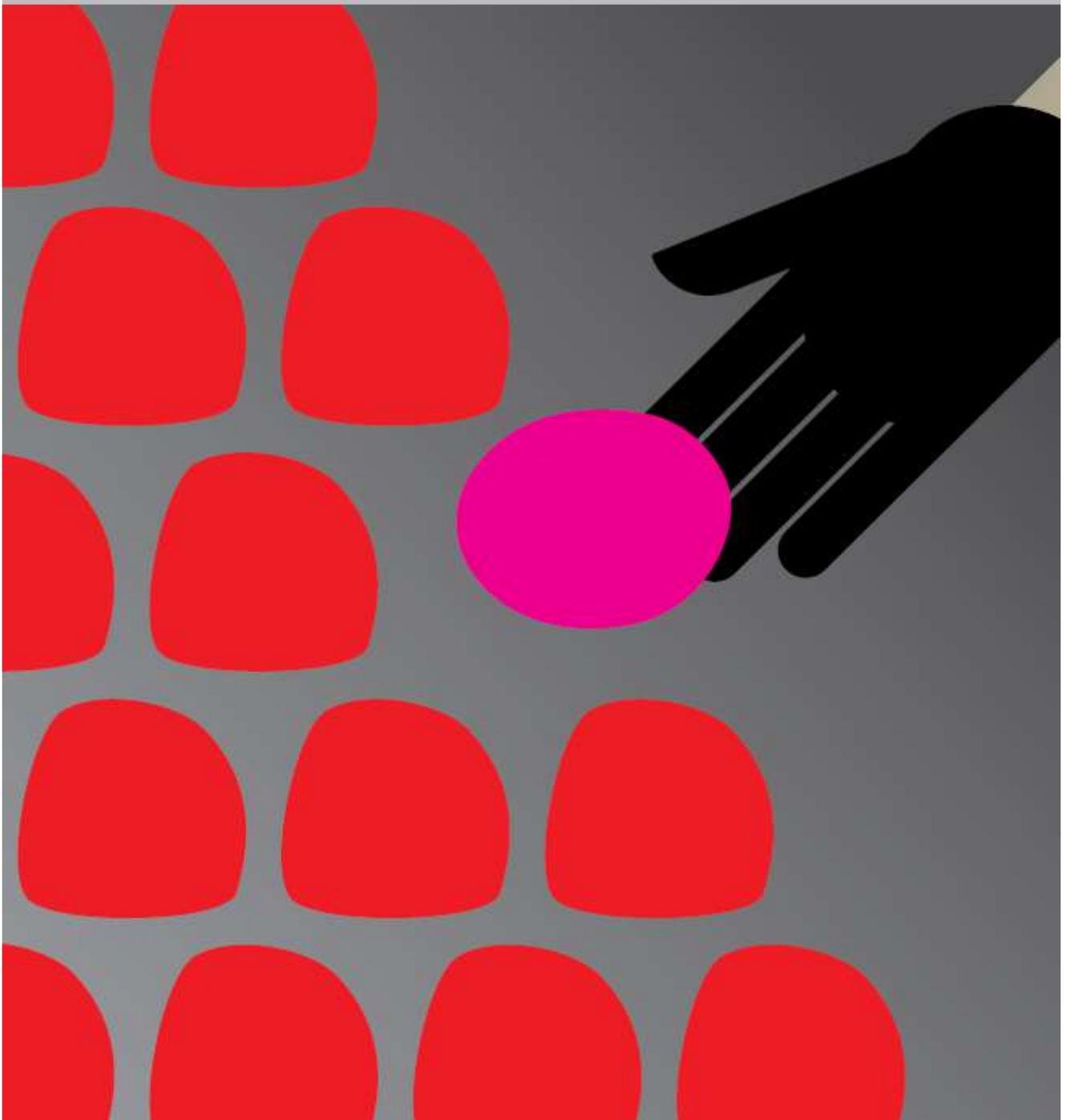


Prevención del Fraude Alimentario

Adulteración económicamente motivada



Prevención del Fraude Alimentario

Adulteración económicamente motivada

Tabla de contenido

- 2** Introducción y propósito de este manual
- 3 Que es fraude alimentario
- 4 Porque es importante prevenir el fraude alimentario
- 5 Glosario de términos usados en este manual

- 6** Proceso de prevención del fraude alimentario
- 7 Evaluación de vulnerabilidad
- 11 Medidas de mitigación
 - 11 – Especificaciones de materias primas
 - 11 – Vigilancia Analítica
 - 12 – Relaciones con los proveedores
 - 13 – Auditorias a proveedores
 - 15 – Transparencia y simplificación de la cadena de abastecimiento
 - 17 Sistema de alerta

- 18** Preguntas frecuentes

- 21** Recursos apropiados y herramientas

INTRODUCCION Y PROPOSITO DE ESTE MANUAL

La industria alimentaria considera la seguridad de sus productos como su principal preocupación. Con los años, la industria y los entes reguladores han desarrollado sistemas de gestión de seguridad alimentaria, permitiendo la erradicación de grandes brotes de intoxicación alimentaria en muchos países. Estos sistemas típicamente suelen utilizar los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), que son aceptados a nivel mundial. HACCP ha demostrado ser eficaz contra la contaminación accidental.

Sin embargo, los principios de HACCP no se han utilizado de forma rutinaria para detectar o mitigar las acciones fraudulentas intencionadas en un sistema o proceso. Estas acciones incluyen la contaminación intencionada de los alimentos, o fraude alimentario. Ningún proceso puede garantizar que los alimentos y el suministro de alimentos no sean el objetivo de actividades criminales. El propósito de este manual es guiar a los operadores de alimentos a través de métodos y procesos para mejorar la resistencia de las cadenas de abastecimiento para alimentos fraudulentos. Proporciona orientación sobre cómo asegurar la autenticidad de los alimentos, reduciendo al mínimo la vulnerabilidad al fraude y mitigar las consecuencias del fraude alimentario.

Este Manual

- Describe un procedimiento para la prevención del fraude alimentario y los principios de la evaluación de la vulnerabilidad;
- Esquematiza las medidas que pueden disuadir a los estafadores, o dar una detección temprana del fraude alimentario;
- Proporciona fuentes de información e inteligencia que pueden ayudar a identificar las amenazas emergentes.

QUE ES FRAUDE ALIMENTARIO

Fraude alimentario comúnmente abarca una amplia gama de actos fraudulentos intencionados. El enfoque de este manual sin embargo, está en un tipo de fraude alimentario - la adulteración intencional y adulteración económicamente motivada de alimentos. Esta es la adición fraudulenta de sustancias que no son auténticas o la remoción o sustitución de sustancias auténticas sin el conocimiento del comprador, para obtener beneficios económicos del vendedor.

Los dos tipos principales de la adulteración económicamente motivadas son:

- Venta de alimentos los cuales son inadecuados y potencialmente perjudiciales, tales como:
 - Reciclaje de subproductos de origen animal de nuevo en la cadena alimentaria;
 - Empaque y venta de carne con origen desconocido;
 - Venta de productos con conocimiento de tener más allá de su "fecha de vencimiento."
- Etiquetado incorrecto mal intencionado de alimentos, tales como:
 - Productos sustituidos con un alternativa más económica, ej. Salmón de criadero vendido como silvestre, o el arroz Basmati adulterado con variedades más económicas;
 - Falsas declaraciones sobre el origen de los ingredientes, es decir, su posición geográfica, su origen vegetal o animal.

Este manual no está direccionado a los otros tipos de fraude alimentario tales como la falsificación (pasando de manera fraudulenta mercancías de inferior calidad de lo establecido y marcas de renombre), alteración del producto, robo, contrabando, falsificación de documentos, y desvíos de productos. Tampoco cubre la adulteración de alimentos destinado a causar daño a la salud pública, daño económico o terrorismo (es decir, problemas de defensa alimentaria).



PORQUE ES IMPORTANTE PREVENIR EL FRAUDE ALIMENTARIO

Si bien no es la intención del fraude alimentario el perjudicar a los consumidores, tales actos pueden causar enfermedades e incluso la muerte. Este fue el caso en 2008, cuando la melanina fue utilizada como fuente de nitrógeno para aumentar de manera fraudulenta el contenido de proteína medido en la leche, resultando en más de 50 000 bebés hospitalizados y seis muertes después de haber consumido la fórmula infantil contaminada.

El factor común en muchos casos de fraude alimentario, es que el adulterante no es un peligro para la seguridad alimentaria, ni fácilmente identificable (ya que esto iría en contra al objetivo de los estafadores). Adulterantes comunes incluyen agua y azúcar, o ingredientes que se pueden usar de manera legítima y declarada, pero cuyo uso indebido constituye fraude. El fraude alimentario engaña a los consumidores, proporcionándoles alimentos de menor calidad, en contra de su conocimiento y voluntad.

La adulteración económicamente motivada priva a los consumidores de los productos de calidad que tienen la intención de comprar. También puede tener graves consecuencias en la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores. La prevención del fraude alimentario es de suma importancia para proteger la confianza de nuestros consumidores y para mantener, prácticas de negocio sostenibles razonables.

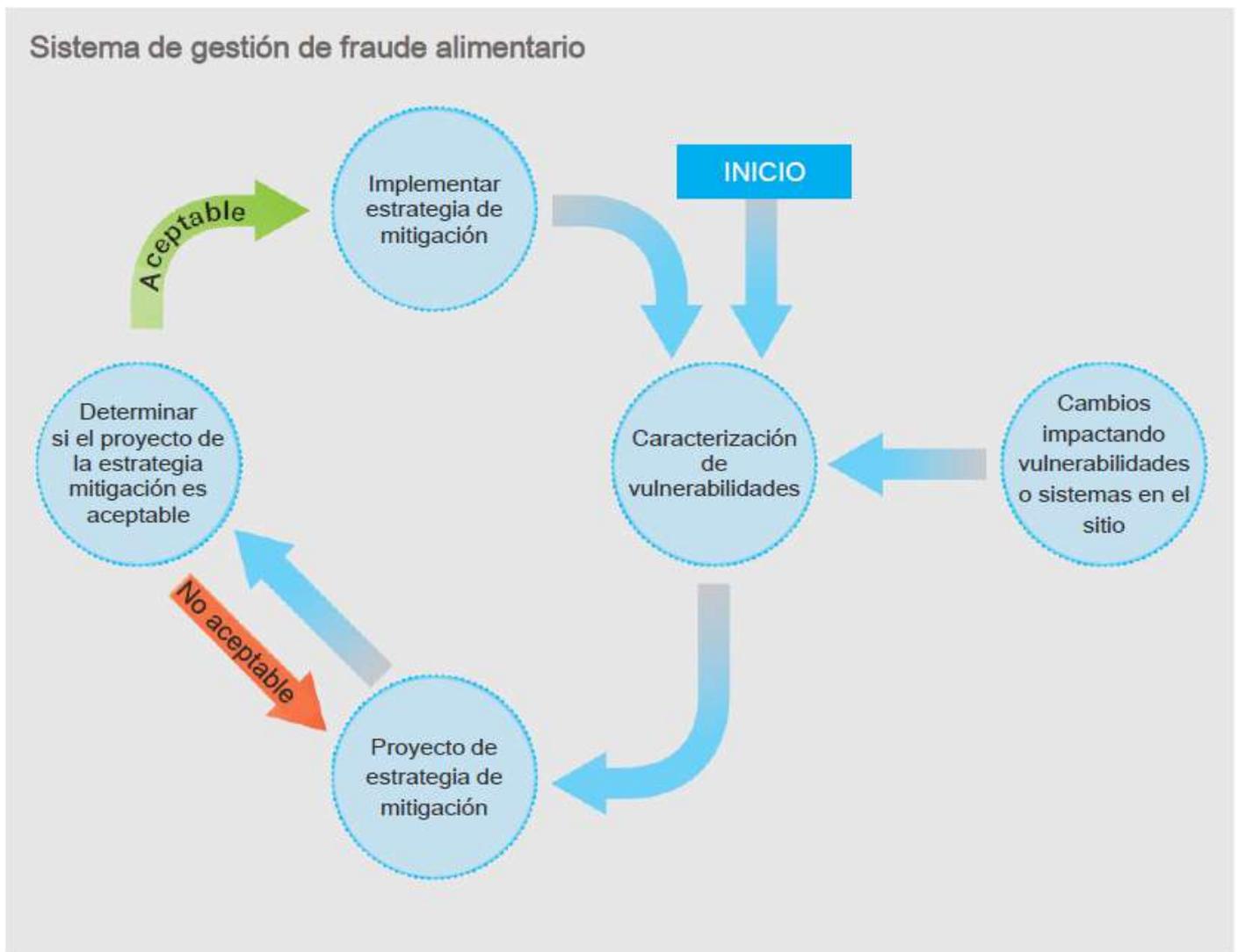
GLOSARIO DE TÉRMINOS USADOS EN ESTE MANUAL

- **Adulteración económicamente motivada (AEM):** La adulteración intencional de alimentos, motivada por la ganancia económica. Es el tipo de fraude cubierto en este manual.
- **Evaluación de vulnerabilidad (o caracterización de la vulnerabilidad):** Dentro de un sistema de gestión de fraude alimentario, el paso dirigido a examinar y evaluar los diversos factores, que crean vulnerabilidades en una cadena de abastecimiento (es decir, los puntos débiles en los que el fraude tiene mayores posibilidades de ocurrir).
- **Medidas de mitigación:** Medidas tomadas para disminuir la vulnerabilidad para un cierto tipo de adulteración en una cadena de abastecimiento dada.
- **Estrategia de mitigación:** Conjunto seleccionado de medidas de mitigación destinadas a prevenir el fraude alimentario en una determinada cadena de abastecimiento.
- **Operador de alimentos:** Organización que lleva a cabo cualquiera de las actividades relacionadas con el procesamiento, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, importación, distribución de alimentos, incluyendo servicios de comida y venta.
- **Proveedor:** La parte que está suministrando materiales (materias primas o semielaborados), ingredientes alimenticios o productos alimenticios a otras partes (por ejemplo, los operadores de alimentos) en la cadena de valor.
- **Comprador:** La parte que está comprando (materias primas o semielaborados), ingredientes alimenticios o productos alimenticios a los proveedores.

PROCESO DE PREVENCION DE FRAUDE ALIMENTARIO

Al igual que cualquier sistema de gestión, un sistema de gestión de fraude alimentario es un proceso continuo, como se representa en la siguiente figura (a partir de la farmacopea de EE.UU Apéndice XVII: Guía de Mitigación de Fraude Alimentario). Se inicia con una etapa de evaluación para caracterizar las vulnerabilidades de fraude alimentario, seguido por el diseño y revisión de una estrategia de mitigación, y su aplicación.

Periódicamente, o como ocurran cambios que pueda afectar las vulnerabilidades identificadas previamente (por ejemplo, un adulterante recientemente identificado por un ingrediente que es reportado, cambios en la cadena de abastecimiento de un ingrediente), todo el proceso debe llevarse a cabo de nuevo para asegurar su continua efectividad.



Un enfoque general para prevenir el fraude de alimentos se puede resumir como sigue:

- Conducir una evaluación de la vulnerabilidad, incluyendo:
 - Conocer los materiales y riesgos (historia, factores económicos, orígenes geográficos, el estado físico, problemas emergentes);
 - Conocer sus proveedores (fabricante, intermediario (Bróker), historia);
 - Conocer la cadena de abastecimiento (duración, complejidad, acuerdos de oferta y demanda, facilidad de acceso);
 - Conocer sus medidas de control existentes.
- Diseño de la estrategia de mitigación e implementación de medidas de mitigación.
- Validación y verificación de las medidas de mitigación, revisar continuamente el sistema de gestión de fraude alimentario.

EVALUACIÓN DE LA VULNERABILIDAD

Para caracterizar la vulnerabilidad de un ingrediente para el fraude alimentario, deben evaluarse los siguientes 3 aspectos:

Vulnerabilidad impulsada por factores inherentes al ingrediente

Factores tales como el precio en el mercado del ingrediente, su historia de fraude, composición, estado físico y nivel de procesamiento son totalmente independientes de las acciones tomadas por el comprador para mitigar el riesgo de fraude. Esto se define como la vulnerabilidad inherente de un ingrediente alimentario.

Algunos ingredientes son, por naturaleza, más vulnerables a la adulteración (por ejemplo zumo de manzana o puré de manzana son más vulnerables que los trozos de manzana). La historia del fraude (últimos casos de adulteración de las materias primas específicas) es una buena fuente de información. Es un indicador de la vulnerabilidad potencial de materia prima, y una importante fuente de posibles adulterantes para los que se necesitan detección y disuasión.

Vulnerabilidad impulsada por factores que afectan el negocio (presión negocio)

Factores tales como la demanda de un ingrediente específico (volumen), la extensión de su uso (ingrediente utilizado en varios productos y negocios), o la fluctuación de los precios de mercado pueden contribuir a un mayor nivel de vulnerabilidad al fraude.

Cualquier anomalía en la economía de determinadas fuentes de materias primas es un indicador de la potencial vulnerabilidad de la materia prima. Un drástico aumento de los precios de mercado y los escasos suministros de la materia prima (por ejemplo mala cosecha seguida del mal clima, o causadas por un nuevo parásito/plaga) son buenos indicadores del incremento de la vulnerabilidad en la materia prima en base a anomalías económicas.

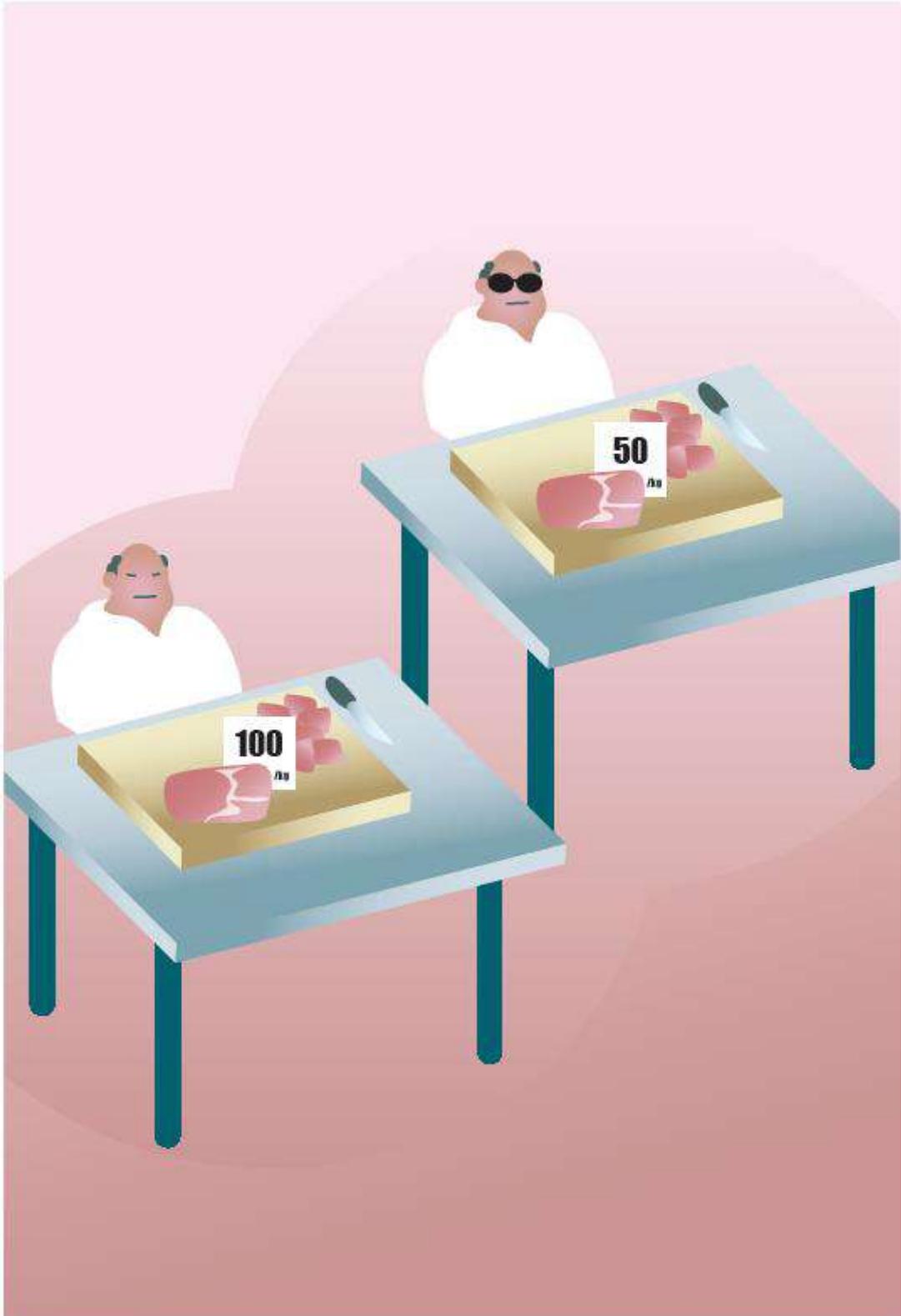
Las consideraciones geopolíticas también son importantes para caracterizar la vulnerabilidad al fraude alimentario. Un precio bajo específico del país en comparación con el resto del mercado puede indicar una falta de control de los alimentos y/o marco de aplicación/regulatorio en el país de origen (o cualquier otro país a través del cual el ingrediente podrá transitar).

Vulnerabilidad impulsada por factores bajo el control del comprador

Esto refleja la fortaleza o debilidad de la estrategia de mitigación de una compañía (una trazabilidad completa, especificaciones de compra adecuadas, la disponibilidad de métodos analíticos, la solidez de los programas de vigilancia).

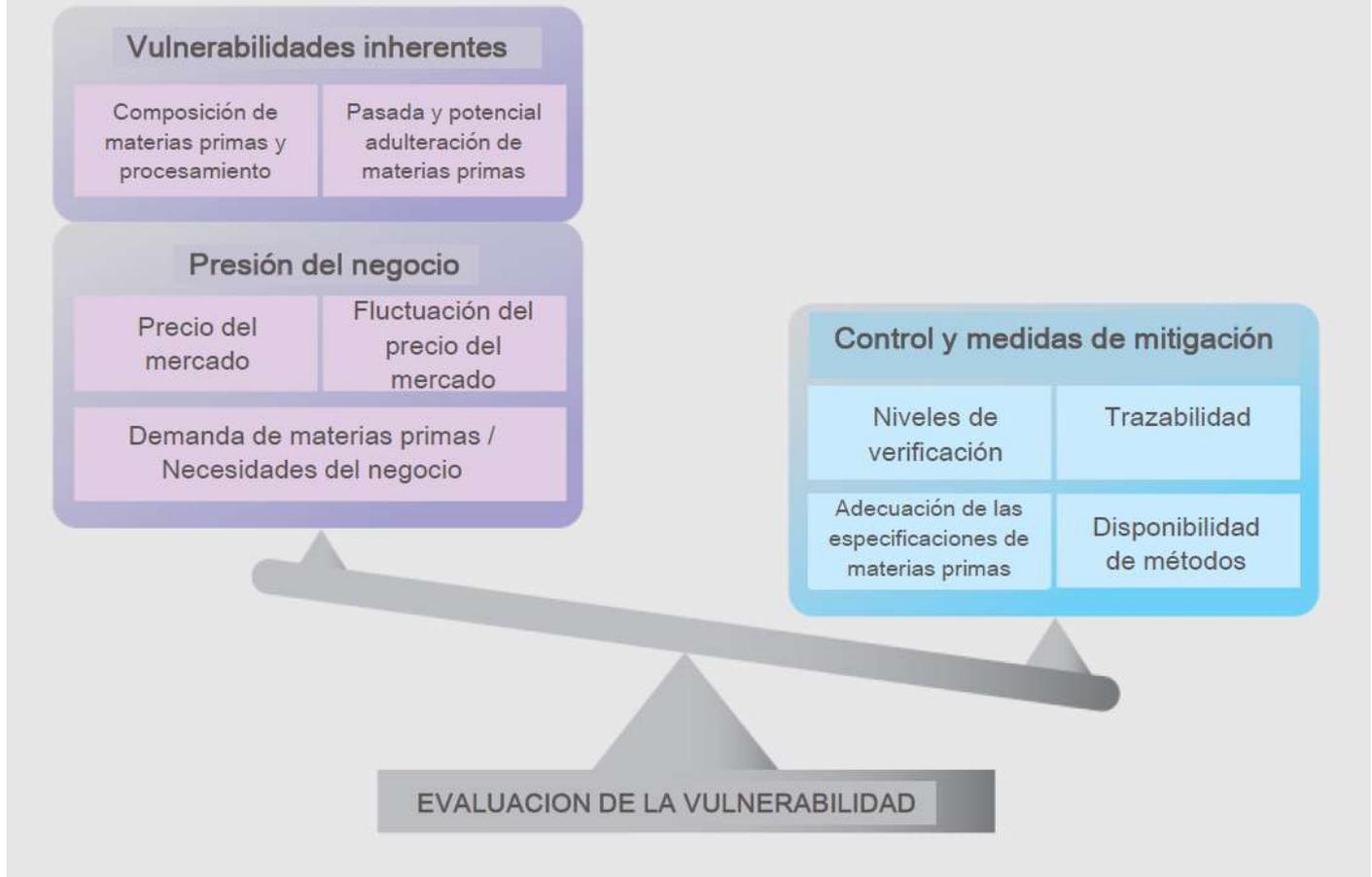
En resumen, la evaluación del riesgo de fraude por un ingrediente alimentario requiere el entendimiento de las vulnerabilidades inherentes a las materias primas, las vulnerabilidades de negocio, y los controles existentes en el lugar. Esto permitirá definir cuales acciones preventivas son necesarias (y dónde) para mitigar el riesgo de adulteración de los alimentos.

Es importante tener en cuenta que una evaluación de dicha vulnerabilidad no es una actividad de una sola vez, sino que un proceso dinámico, que debe ser mantenido con respecto a la nueva información y las presiones externas (por ejemplo anomalías económicas, mal año de cosecha).



Si el precio de un alimento preciado es demasiado bueno para ser verdad, probablemente es

Medidas adecuadas de mitigación para alivianar la vulnerabilidad del fraude alimentario



Auto-evaluación

Recientes fraudes alimentarios han destacado la necesidad de reforzar la capacidad de las compañías para combatir el fraude

- Dentro de su propia organización, y a través de toda la cadena de valor de los alimentos. Se espera que las compañías trabajen proactivamente hacia la mitigación del riesgo de fraude alimentario.

Las guías y herramientas de auto-evaluación han sido desarrollados por un número de organizaciones (por ejemplo, la Farmacopea de EE.UU., SSAFE, BRC) para ayudar a las compañías de alimentos a realizar sus propias evaluaciones de vulnerabilidad e implementar planes de control apropiados (ver sección Recursos de utilidad y herramientas).

MEDIDAS DE MITIGACIÓN

Especificaciones de materias primas

Especificaciones apropiadas de materias primas es un aspecto de prevención importante contra el fraude alimentario. Especificaciones establecidas para las materias primas, las cuales son usadas en la compra de estos materiales, deben incluir criterios adecuados de autenticidad para mitigar – tanto como sea posible - las vulnerabilidades inherentes identificadas en la autoevaluación. Por ejemplo, la absorbancia UV es específica para detectar la adulteración potencial de aceite de oliva extra virgen con aceites refinados.

Criterios de la especificación vinculados a la prevención del fraude alimentario deben ser bien definidos, de acuerdo con el nivel de complejidad y variabilidad de la composición del ingrediente.

Cuando un parámetro específico necesita ser medida para controlar la autenticidad de materia prima, se debe prestar especial atención al uso de métodos analíticos que son aptos para este propósito (es decir, adaptado para la variabilidad natural de la materia prima).

Vigilancia analítica

Una vez que los riesgos de adulteración han sido caracterizados para una determinada materia prima, y un conjunto de criterios de control analítico definidos - un plan de vigilancia debe ser establecido. El plan de vigilancia permite construir confianza con los proveedores de la compañía, obtener garantías sobre el abastecimiento de la materia prima de la compañía, y confirmar que las medidas de prevención establecidos son adecuadas... o por el contrario, el plan de vigilancia puede permitir la detección de problemas de fraude alimentario.

La verificación de la materia prima debe realizarse utilizando métodos analíticos adecuados para la verificación de la autenticidad. Los métodos deben ser selectivos, específicos y con la sensibilidad adecuada para comprobar que el proceso de autenticidad de los alimentos es eficiente. Hay 2 enfoques:

- Análisis específicos (vinculado a parámetros definidos en las especificaciones de las materias primas).
- Técnicas no específicas (Toma de huellas dactilares) que evalúan la integridad materia prima contra la adulteración.

Relaciones con los proveedores

Como punto de partida, los procesos deben estar en su lugar para aprobar los sitios de producción de los proveedores, con los requerimientos para la aprobación en función del riesgo (por ejemplo, el riesgo de materias primas, localización de las medidas de control de seguridad alimentaria, desempeño del proveedor). Una vez que los proveedores han sido calificados de acuerdo con un proceso de aprobación robusto, la relación entre el comprador y el proveedor es crítica para apoyar cualquier esfuerzo de prevención de adulteración.

Cuanto más cerca la relación, más el conocimiento y la confianza será compartida entre cada parte. Pregúntese:

¿Qué tan bien conoce a sus proveedores (por ejemplo, Cuánto tiempo has estado tratando con ellos y cuál es su trayectoria, cuál es su situación de negocio y si están ellos bajo alguna tensión financiera)?
¿Cómo se puede aprender más acerca de ellos (por ejemplo, esquema de asociación con proveedores)?

La confianza es incrementada con la disposición de un proveedor para compartir información sobre su cadena de abastecimiento y procesos.

Por esta razón, el desarrollo de proveedores de confianza (en lugar de rotación continua) es importante para mitigar el riesgo de fraude alimentario. Cuanto más cerca de la relación, menor es el riesgo.

- **Proveedor de confianza:** Asociación permanente por Largo tiempo-Tipo acuerdo o convenio. Alto grado de confianza establecida a través de la larga relación positiva de negocios, alto grado de transparencia, y/o programas de ensayo. El intercambio de información clave y expectativas. Entendimiento de las necesidades fundamentales y los controles tanto en los procesos de los compradores como en los proveedores.
- **Proveedor de confianza, nuevo ingrediente:** Similar al "proveedor de confianza", salvo que el comprador sólo recientemente comenzó a comprar un ingrediente en particular al proveedor. Alto grado de confianza establecida a través de la compra de otros ingredientes.
- **Proveedor establecido, algún tipo de relación:** Breve historia de los negocios con el proveedor, quien es muy respetado en su mercado con una sólida reputación, y no hay problemas significativos reportados.
- **Proveedor establecido, no hay relación:** Proveedor respetado en su mercado con una sólida reputación. Una relación de negocios y la historia aún no ha sido establecida.
- **Proveedor no establecido, no hay relación:** A menudo, un nuevo proveedor, con el que el comprador no tiene historia o ningún conocimiento general de la industria del proveedor. El proveedor puede ser nuevo para una industria determinada.

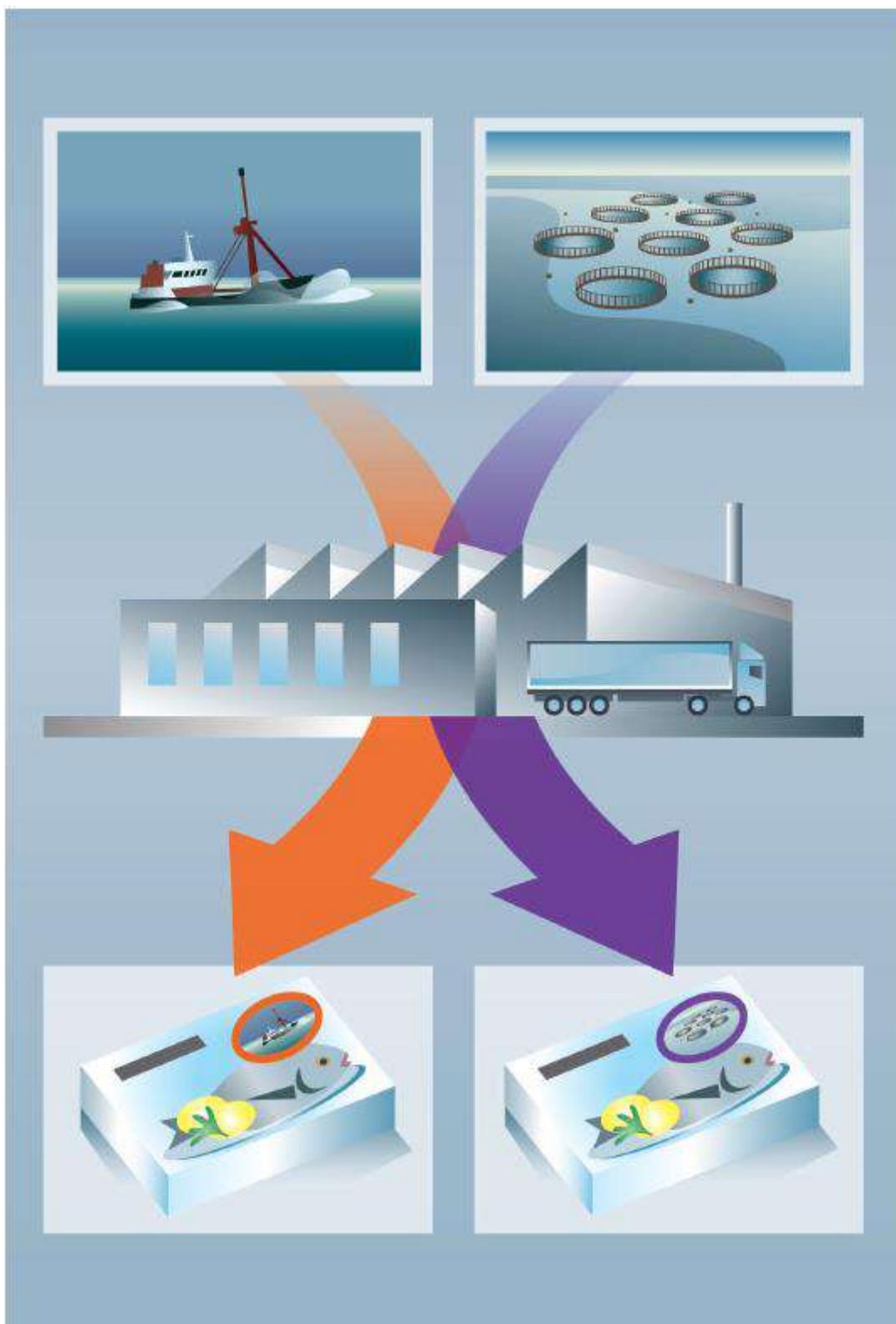
Auditoría de proveedores

En respuesta a los problemas de fraude alimentario en años recientes, un número de requerimientos han sido añadidos a los sistemas de seguridad alimentaria con el fin de minimizar el riesgo de los sitios de operación de compra fraudulenta o materias primas adulteradas.

Un ejemplo (Emisión de BRC 7, 2015):

- **Procedimientos implantados para acceder a información** sobre el desarrollo de amenazas históricas y en desarrollo a la cadena de abastecimiento que pueden representar un riesgo de adulteración o sustitución de materias primas. Dicha información puede provenir de asociaciones comerciales, fuentes gubernamentales, centros de recursos privados.
- **Evaluación de la vulnerabilidad documentada** llevada a cabo en todos los materiales o grupos de materias primas de alimentos para evaluar el riesgo potencial de adulteración o de sustitución (en esta evaluación se tendrán en cuenta la evidencia histórica de sustitución o adulteración, los factores económicos que pueden hacer que la adulteración o sustitución sea más atractiva, facilidad de acceso a las materias primas a través de la cadena de abastecimiento, la sofisticación de las pruebas de rutina para identificar adulterantes, la naturaleza de la materia prima). La evaluación de la vulnerabilidad será revisada para reflejar cambios en las circunstancias económicas e inteligencia de mercado, lo que puede alterar el riesgo potencial. Será objeto de revisión formalmente cada año.
- **Cuando se identifican las materias primas con un especial riesgo de adulteración** o sustitución, **aseguramiento** apropiado y/o **procesos de prueba deberán estar en el sitio para reducir el riesgo** (por ejemplo el auditor revisar los resultados de las pruebas históricas de materiales identificados en riesgo de adulteración).
- **Cuando los productos son etiquetados o se han realizado reclamos** en empaques terminados que dependen de la situación de una materia prima
- Incluyendo origen específico, raza/variedad de reclamos, estado asegurado (por ejemplo Global GAP), estado de organismos genéticamente modificado (GMO), identidad preservada, ingredientes de marcas comerciales específicas - **el estado de cada lote de la materia prima deberá ser verificada.**
- **La instalación deberá mantener los registros de compra, la trazabilidad del uso de materias primas y registros finales del producto empacado para fundamentar sus reclamaciones.** El sitio se comprometerá a tener pruebas documentado de balance de masa (por ejemplo, cada 6 meses en ausencia de un requisito específico del régimen).
- **¿Dónde reclamos son hechos sobre los métodos de producción** (por ejemplo orgánico, Halal, Kosher) **el sitio deberá mantener el estado de la certificaciones necesarias** para hacer tal afirmación.

Un examen más específico puede ser llevada a cabo por los auditores durante las auditorías en un sitio específico de producción de la materia prima / manipulación. Por ejemplo en un sitio de producción de carne - los auditores pueden detectar la presencia de sabores no aprobados, colorantes o conservantes en la producción y / o áreas de almacenamiento. En una planta de producción de aves de corral - los auditores pueden buscar la presencia de los equipos utilizados para inyectar salmuera



La instalación deberá mantener registros de compras y la trazabilidad del uso de las materias primas

Transparencia y simplificación en la cadena de abastecimiento

Una cadena de abastecimiento aguas arriba optimizada mejora la transparencia, la trazabilidad y la gestión de los estándares de seguridad y calidad de los materiales. También da menos oportunidades para los estafadores para penetrar en su cadena de abastecimiento.

El primer paso hacia la transparencia en la cadena de abastecimiento es preguntarse:

¿Tiene una visibilidad completa de la cadena de abastecimiento?

¿Cuáles son sus proveedores inmediatos?

¿Quién los abastece?

¿Está usted cambiando un proveedor o proceso?

La simplificación de la cadena de abastecimiento, requerirá que usted:

- Mapee su cadena de abastecimiento;
- Recopilar información de los proveedores para identificar a aquellos que están en mayor riesgo (por ejemplo a través de cuestionario, aseguramiento de proveedores y auditorías de los procesos), y utilizando la experiencia de ambos, tanto de su organización como fuera de ella (por ejemplo, su asociación comercial) para recopilar la información pertinente;
- Simplificar la cadena de abastecimiento tanto como sea posible para eliminar las fuentes de riesgo.



¿Qué tan bien conoce a sus proveedores?

SISTEMA DE ALERTA

Es esencial mantener una vigilancia rutinaria de publicaciones oficiales y de la industria, que dan una advertencia temprana de los cambios que pueden desencadenar nuevas amenazas, o cambiar la prioridad de las amenazas existentes, incluyendo más temas locales a medida que se desarrollan (por ejemplo, el impacto climático en cierto rendimiento de los cultivos y posterior fraude).

Por el contrario, es de suma importancia para activar una alerta cuando se detecta un material fraudulento. Alertar a sus socios comerciales para evitar que el material adulterado llegue a otras partes de la cadena de valor. Reportar el caso a las autoridades locales competentes y / o unidad nacional de delitos a los alimentos para una mayor investigación.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Cuál adulteración está económicamente motivada (AEM)?

AEM es la venta intencional de productos alimenticios o ingredientes de mala calidad con el propósito de obtener beneficios económicos.

Los tipos comunes de AEM incluyen la sustitución o la dilución de un ingrediente auténtico con un producto más barato (Por ejemplo, sustituir el aceite de oliva extra virgen extra con un aceite más barato) mejora del sabor o color utilizando sustancias ilícitas o no aprobadas (tales como colorantes no autorizados), y la sustitución de una especie con otra (tal como el fraude en especies de peces).

¿AEM es lo mismo que "el fraude alimentario"?

AEM se refiere frecuentemente a "fraude alimentario". Los dos términos se utilizan indistintamente

¿AEM es lo mismo que contaminación?

Mientras que la AEM es intencional y perpetrado por el bien de la ganancia económica, la contaminación de un producto alimenticio o del ingrediente puede ser accidental, ambiental o maliciosa (es decir, no para obtener ganancias económicas).

¿Qué alimentos se ven afectados por la AEM?

Muchos alimentos son susceptibles a la AEM. Estos incluyen carnes, pescados y mariscos, productos lácteos, zumos de frutas, aceites, miel, especias y vino. AEM no es un nuevo motivo de preocupación, a pesar de que parece que ha habido un aumento en los incidentes durante los últimos años. Esto se debe en parte al aumento de la cobertura de los medios y, tal vez, el aumento de la vigilancia en determinados productos alimenticios. El número de incidentes documentados es más probable una fracción del verdadero número de incidentes, ya que el objetivo de los responsables de AEM es evitar la detección.

¿Qué está haciendo Nestlé para evitar el fraude de los alimentos?

Nestlé ha establecido un proceso para la prevención y mitigación de las AEM, que incluye una etapa de evaluación de la vulnerabilidad (por categoría de materia prima), la definición de medidas de mitigación, y la revisión continua tanto de la evaluación de la vulnerabilidad y la eficacia de las medidas de mitigación. Nestlé también impulsa iniciativas a largo plazo (por ejemplo, el desarrollo de métodos analíticos no específicos, el desarrollo de herramientas de colaboración en toda la industria y con las autoridades para crear transparencia en toda la cadena de valor de los alimentos).

¿Qué debo hacer cuando detecto un material adulterado?

Evaluar el impacto de la desviación (seguridad alimentaria, regulación, productos impactados) con el soporte de expertos cuando sea necesario. Tomar medidas basadas en los resultados de la evaluación (por ejemplo, bloqueo de la materia prima y/o abastecimiento de producto terminado, destruir el abastecimiento, retirar los productos). A continuación, debe realizar un ejercicio de trazabilidad completa para identificar la fuente del material adulterado, y haber iniciado una investigación. Usted debe alertar a sus socios de negocios (clientes, distribuidores, compañías - incluyendo competidores - que operan en su negocio) para evitar que el material fraudulento de llegar a otras partes de la cadena de valor. Por último, se debe reportar el caso a las autoridades competentes.

¿Qué debo hacer cuando identifico un nuevo riesgo de adulteración?

Debe incluir este nuevo riesgo en su evaluación de la vulnerabilidad para la categoría de materia prima de que se trate, a continuación, definir las medidas que podrían mitigar este riesgo en particular, y seguir de cerca este riesgo (por ejemplo, a través de planes de vigilancia analítica) para asegurarse de que sus medidas de mitigación son eficaces para prevenir la ocurrencia de este problema en su cadena de abastecimiento.

¿Qué deben hacer los operadores y proveedores de alimentos con respecto al fraude alimentario?

Para evitar el fraude de alimentos y garantizar una mejor seguridad alimentaria y la protección de los consumidores, los operadores de alimentos, sus proveedores y todos los socios de la cadena de valor de los alimentos (incluyendo asociaciones de la industria y autoridades) deben considerar lo siguiente:

- Realizar evaluaciones de vulnerabilidad en sus cadenas de suministro;
- Implementar (y verificar) las medidas de mitigación como corresponde;
- Desarrollar herramientas de colaboración a través de la industria y con las autoridades para crear transparencia en toda la cadena de valor alimentaria.

¿Que deben saber los consumidores sobre el fraude alimentario cuando compran alimentos?

Hay ciertas cosas que los consumidores pueden hacer para ayudar a protegerse contra el fraude alimentario. Si el precio de un producto alimenticio valioso es demasiado bueno para ser verdad, probablemente no lo es. Todos los alimentos sin procesar enteros (como el café sin moler y las especias o frutas enteras en lugar de jugo) son más difíciles de adulterar, por lo tanto, la compra de estos alimentos puede ofrecer cierta seguridad en lo que respecta al fraude. En cuanto a los alimentos procesados, es una buena idea comprar de fuentes confiables y marcas que tienen un gran interés en proteger su reputación. Cuando se descubren los incidentes de fraude, que pueden dar lugar a grandes pérdidas de beneficios y daños a la reputación de las empresas. Por lo tanto, las empresas con reconocimiento de la marca tendrán activamente medidas para proteger sus productos. Algunas asociaciones de comercio también certifican productos a través de los programas de análisis de calidad y de garantía de la pureza, tal como el programa de sello de aceite de oliva Asociación de América del Norte (<http://www.naooa.org/sealprogram>).

¿Hace AEM causa daño a la salud?

La buena noticia es que la mayoría de los casos de AEM no dan lugar a daños a la salud pública. Por desgracia, los responsables a veces cometen errores que resultan en consecuencias no deseadas para la salud. En 2008, algunas compañías en China fueron encontradas adulterando la leche abastecida con un químico llamado melamina, porque esta incrementaba artificialmente el contenido aparente de proteínas. Leche adulterada con melamina fue utilizado en la fabricación de fórmulas infantiles, lo que llevó a la hospitalización de más de 50. 000 niños chinos, y la muerte de al menos seis. En 1981, el aceite de grado industrial adulterado con un producto químico se vendió como aceite de oliva en España, y dio lugar a más de 300 muertes.

¿AEM sólo afectan a los seres humanos? ¿Qué pasa con las mascotas?

Dado que las cadenas de abastecimiento de alimentos para los seres humanos, animales domésticos y animales de producción están interconectados, AEM en productos alimenticios puede afectar a los seres humanos y animales. En 2007, un incidente AEM que involucra gluten de trigo adulterado utilizado en alimentos para mascotas causó enfermedades y la muerte de miles de perros y gatos en USA.

¿Están las agencias gubernamentales reguladoras preocupados por AEM?

En USA, la FDA de Estados Unidos (FDA.gov), el USDA (USDA.gov), y el DHS (DHS.gov) están trabajando para proteger el abastecimiento de alimentos a partir de AEM y otros riesgos de seguridad alimentaria. En la Unión Europea, la industria alimentaria y los reguladores están trabajando en un marco de gestión reforzada para prevenir el fraude alimentario, con la orientación que ofrecen, por ejemplo, la Agencia de Estándares Alimentarios del Reino Unido. Otras agencias gubernamentales proporcionan recursos útiles (véase sección Recursos útiles y herramientas).

RECURSOS APROPIADOS Y HERRAMIENTAS

Documentos guía

- U.S. Pharmacopeia Appendix XVII: Food fraud mitigation guidance
http://www.usp.org/sites/default/files/usp_pdf/EN/fcc/food-fraud-mitigation-guidance.pdf
- BRC Global Standard for Food Safety Issue 7 Understanding Vulnerability Assessment
<http://www.brcbookshop.com/p/1782/brc-global-standard-for-food-safety-issue-7-understanding-vulnerability-assessment-ukunlocked-pdf-version>
- UK Food and Drink Federation (FDF) http://www.fdf.org.uk/corporate_pubs/Food-Authenticity-guide-2014.pdf
- TACCP (Threat Assessment and Critical Control Point): a practical guide 2014 (Campden BRI)
<http://www.campdenbri.co.uk/publications/pubDetails.php?pubsID=4640>

Herramientas de autoevaluación

- SSAFE Food Fraud Assessment Tool <https://ffv.pwc.com>; www.ssafe-food.org
- US Food and Drug Administration (FDA) Vulnerability Assessment Software
<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/ToolsEducationalMaterials/ucm295900.htm>

Alertas y Bases de datos

- US Food and Drug Administration (FDA) Recalls and Enforcement Reports
<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/default.htm>
- US Food and Drug Administration (FDA) Import Alerts and Refusals
<http://www.fda.gov/ForIndustry/ImportProgram/default.htm>
- Online tool compiling information on import refusals <http://www.imprex.us>
- US Food and Drug Administration (FDA) Enforcement and Criminal Investigations <http://www.fda.gov/ICECI/>
- US Food and Drug Administration (FDA) Food Defense <http://www.fda.gov/Food/FoodDefense>
- US Pharmacopeial Convention Food fraud database <http://www.foodfraud.org/>
- Canada Recalls and Alerts <http://www.healthycanadians.gc.ca/recallalert-rappel-avis/index-eng.php>
- European Union Rapid Alert System http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/portal/index_en.htm
- UK Food Standards Agency (FSA) <http://food.gov.uk/enforcement/enforcement/foodfraud/>
- UK Serious Fraud Office <http://www.sfo.gov.uk>
- Australia and New Zealand <http://www.foodstandards.gov.au/science/surveillance/Pages/default.aspx>
- The Department of Food Safety, Govt of N.C.T of Delhi
<http://dcwestrev.delhigovt.nic.in/pfa/newweb/CompleteListFoodCategory.asp?SessNull=0>
- EMA Susceptibility Database www.FoodSHIELD.org (registration required)

Estándares

- BS 10501, Guide to implementing procurement fraud controls
<http://shop.bsigroup.com/ProductDetail/?pid=00000000030282473>
- BRC Global Standard Food Safety Issue 7 <http://www.brcbookshop.com/p/1656/brcglobal-standard-for-food-safety-issue-7-usfree-pdf>

Seguridad en la cadena de Abastecimiento

- BS ISO 28000, Specification for security management systems for the supply chain
- BS ISO 28002, Security management systems for the supply chain – Development of resilience in the supply chain – Requirements with guidance for use
- PD CEN/TR 16412, Supply chain security (SCS) – Good practice guide for small and medium sized operators

Fuentes de información e informes sobre riesgos emergentes al abastecimiento de alimentos

- INFOSAN http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/en/
- FAO Early Warning Bulletin <http://www.fao.org/food-chain-crisis/early-warning-bulletin/en/>
- GIEWS <http://www.fao.org/giews/english/index.htm>

Otras lecturas

- GFSI position on mitigating the public health risk of food fraud
http://www.mygfsi.com/files/Technical_Documents/Food_Fraud_Position_Paper.pdf
- Scottish Government and Food Standards Agency Expert advisory group report the lessons to be learned from the 2013 horsemeat incident; 2013. <http://www.scotland.gov.uk/Resource/0043/00437268.pdf>
- Centre for the Protection of National Infrastructure Holistic management of employment risk (HoMER). London: CPNI, 2012. <http://www.cpni.gov.uk/advice/Personnel-security1/homer/>
- US Michigan State University <http://foodfraud.msu.edu/>



© 2016, Nestec Ltd., Vevey (Switzerland)

Concept

Nestec Ltd., CO – Quality Management, Vevey (Switzerland)

Design

Nestec Ltd., Corporate Identity & Design
with Christian Stuker, 1097 Riex (Switzerland)

Production

brain'print GmbH (Switzerland)