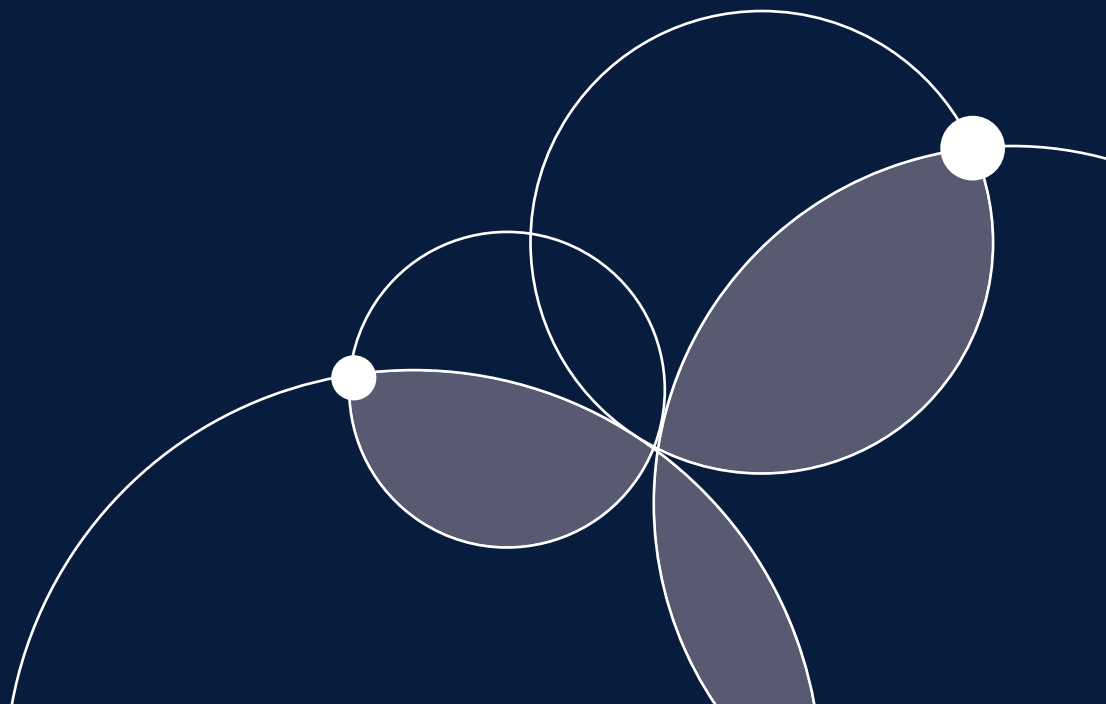


Recomendaciones para la
**GESTIÓN CORDINADA
DE ALERTAS ALIMENTARIAS**



Recomendaciones para la
**GESTIÓN CORDINADA
DE ALERTAS ALIMENTARIAS**

Autor:
Comité Seguridad Alimentaria
Aecoc

Comunidades autónomas
Junio 2013

RESUMEN EJECUTIVO

Este documento busca establecer un proceso consensuado, tanto por la Administración como por los operadores, en la gestión de las alertas alimentarias.

Se considera alerta la existencia de un riesgo grave para la salud del consumidor, inmediato o no inmediato, que involucra productos alimenticios originarios, procedentes o distribuidos en la CCAA y/o que están bajo la responsabilidad del operador económico y que exige una actuación rápida.

Las alertas pueden tener diferentes orígenes (internos o externos) y se desarrollan en las siguientes fases:

Prealerta:

abarca el período desde que se tiene la sospecha de un riesgo alimentario hasta el cierre de la fase de investigación previa del problema. Se podrán tomar las medidas cautelares que se estimen oportunas atendiendo al principio de precaución, al riesgo potencial y teniendo en cuenta el principio de proporcionalidad.

Notificación de la alerta:

Si existe un riesgo grave, siempre que el producto se haya comercializado fuera de la CCAA, ésta se notifica a través del SCIRI por la CCAA origen.

Retirada de productos:

en caso de riesgo grave inmediato, se realizará la comunicación a todos los actores de la cadena afectados para la retirada cautelar de la referencia implicada. En cada momento es importante conocer la cantidad total de unidades de consumo afectadas y la cantidad de unidades recuperadas y/o inmovilizadas. En función del riesgo

deberá tomarse una decisión basada en los criterios de Seguridad y Rentabilidad.

Control de la retirada:

El destino final de la mercancía afectada deberá estar documentado.

Cierre de la alerta:

El cierre formal de la alerta lo realizan las Autoridades y debe comunicarse a los operadores económicos afectados. Debe generarse un documento que recoja toda la información sobre las causas de la alerta, las medidas adoptadas y las posibles recomendaciones para afrontar futuras crisis.

Plan de mejora:

Cuando proceda debe realizarse una revisión de los sistemas de autocontrol existentes, adoptando medidas correctoras que eviten una repetición del incidente.



PREALERTA



NOTIFICACIÓN ALERTA



RETIRADA PRODUCTOS



CONTROL Y CIERRE



MEJORA

RESUMEN EJECUTIVO

Si la información en la que se basan las acciones que deben emprenderse parece injustificada o la notificación se ha transmitido erróneamente, puede solicitarse que se retire una notificación transmitida a través de la red.

Todos los análisis relativos a seguridad alimentaria deben realizarse en laboratorios con las técnicas analíticas acreditadas. No debe pasarse de la fase de prealerta hasta que no se hayan obtenido los resultados de los análisis contradictorios y, en su caso, el dirimente.

Cada operador deberá retirar el producto, bloquear su venta y comunicar a los agentes implicados en un plazo máximo de 24h. Debe asimismo transmitir la información que le sea requerida por la Administración en un plazo máximo de 72 h. (Descripción de la alerta, motivo, Referencia, lotes y cantidad del producto implicado, cantidad retirada/bloqueada, fecha de expedición y datos de los destinatarios). Cuando se supere el ámbito local, es aconsejable que la Administración aporte un interlocutor único para el intercambio de la información que genere la alerta.

Todas las acciones de elaboradores, distribuidores y Administraciones, deben reducir al máximo el riesgo de los consumidores, garantizando la proporcionalidad de las actuaciones con respecto al riesgo existente y acotando al máximo posible la mercancía, tiempo y operadores afectados en la alerta. (Investigación, comunicación, bloqueo, retirada y cierre).

En situaciones de alerta todas las comunicaciones deben de estar coordinadas entre la AESAN, CCAA y

las empresas afectadas, siendo veraces y nunca alarmistas. La empresa fabricante centraliza toda la información sobre los productos retirados y comunica la misma al punto de contacto de la Administración responsable.

Las empresas deben conocer lo que es el SCIRI y su procedimiento de funcionamiento para poder actuar de una manera eficaz. Es necesario que las empresas conozcan los puntos de contacto de las Administraciones en el sistema SCIRI para poder notificar o aclarar cualquier incidencia. (punto 3.1)

El cierre de las alertas debe ser realizado por la Administración, mediante un documento que resuma las medidas adoptadas y describa las conclusiones. Asimismo establecer foros de expertos dónde se pueda debatir y poner de manifiesto los aspectos mejor y peor tratados durante la crisis.





0. OBJETIVO DEL DOCUMENTO

Establecer un proceso consensuado del mecanismo de actuación, tanto por la Administración como por los operadores, en la gestión de las alertas alimentarias. Mejorar la gestión del proceso por parte de todos los agentes implicados. Definir el proceso que sirva de referencia a Administración y operadores económicos en situaciones en las que la seguridad alimentaria suponga un riesgo grave para la salud de los consumidores y, por tanto, implique el inicio de una alerta gestionada a través del SCIRI.

1. QUÉ ES UNA ALERTA

Existencia de un riesgo grave para la salud del consumidor, inmediato o no inmediato, que involucra productos alimenticios originarios, procedentes o distribuidos en la CCAA y/o que están bajo la responsabilidad del operador económico. Exige una actuación rápida para conocer los motivos de la incidencia, la identificación de los productos afectados o sospechosos y su distribución (nacional/comunitaria/terceros países).

No se incluyen los incumplimientos legislativos que, una vez realizado el análisis de riesgo, no suponen un riesgo grave para la salud.

Clasificación de las alertas:

GRUPO 1: Riesgo Grave e Inmediato

(Niveles I (origen España) y II (destino España))

Aquel susceptible de causar un serio impacto negativo en la salud humana por la ingesta de una o unas pocas raciones de producto.

Ejemplos de incidencias que puedan suponer Riesgo Grave e Inmediato

- Brotes infecciosos / Intoxicaciones / Toxoinfecciones (en las que se conozca el origen), Biotoxinas Marinas, Alérgenos, Riesgo de asfixia.
- **Microorganismos patógenos** de reconocida virulencia en cantidades superiores a las establecidas por las Reglamentaciones.
- **Toxinas** en cantidades superiores a las legalmente establecidas.
- **Materias extrañas** que puedan ser susceptibles de causar un daño grave al consumidor.
- Presencia de **Agentes químicos corrosivos** o cuya ingesta pueda causar un daño inmediato al consumidor.
- **Alérgenos no declarados**, reconocidos como tal y que sean capaces de causar reacciones graves a consumidores con sensibilidad.

GRUPO 2: Riesgo Grave no Inmediato

(Niveles III (origen España) y IV (destino España))

Aquel cuyo riesgo se deriva de una ingesta continuada y prolongada. Para ello es necesario valorar el nivel de exposición y la población de riesgo.

Ejemplos de incidencias que puedan suponer Riesgo Grave no Inmediato:

- Toxinas Fúngicas. Otros microorganismos patógenos que sólo puedan suponer un riesgo para el consumidor en cantidades muy superiores a las encontradas en el producto, según el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Compuestos bencénicos, compuestos halogenados y Agentes Cancerígenos en general, Metales Pesados; Asimismo los residuos de Plaguicidas, Agentes Químicos utilizados como aditivos, bien porque no estén autorizados o hayan superado los límites establecidos Agentes Químicos no corrosivos, etc.,. Ninguno de ellos debe suponer un riesgo inmediato para la salud en niveles ligeramente superiores a los establecidos por las reglamentaciones.

En ambos casos, las valoraciones quedarán supeditadas a un análisis del riesgo.

2. FASES DE UNA ALERTA

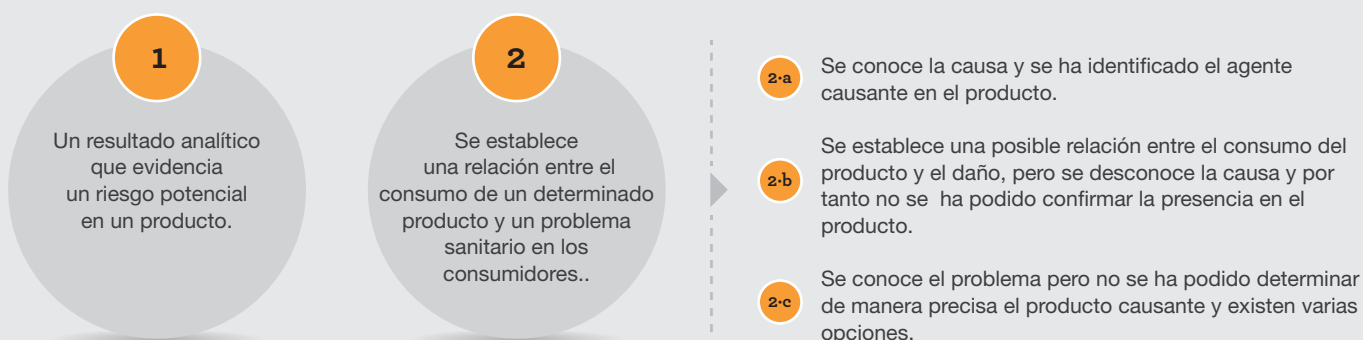
1) Información inicial

Origen de una Alerta:

La información inicial de una alerta puede proceder de distintas fuentes, entre otras:

- Irregularidades detectadas en un control oficial.
- Denuncias de consumidores.
- Información facilitada por otras Administraciones.
- Irregularidades detectadas por las propias empresas en sus autocontroles.

Ejemplos de situaciones que pueden originar una Alerta:



- 3 Una materia prima, aditivo, coadyuvante, etc., que forma parte de determinados alimentos, puede suponer un riesgo para los consumidores.
 - Se tiene evidencia de una partida de un ingrediente o aditivo contaminada o con un riesgo asociado.
 - Se evidencia el uso de un ingrediente o aditivo no autorizado o en dosis superiores a las autorizadas en un producto de alimentación que puede suponer un riesgo.
 - Estudios realizados revelan que el consumo de un ingrediente o aditivo (autorizado hasta ese momento) puede suponer un riesgo.
- 4 Se determina que una práctica utilizada en el proceso de producción de un determinado alimento supone, o puede suponer, un riesgo para la salud.

2) Prealerta

Ante un resultado analítico no conforme o situación sospechosa, pero no confirmada (análisis por laboratorio no acreditado, falta de análisis contradictorio...), que pueda desencadenar en una situación de alerta se debe informar previamente a la empresa fabricante y/o propietaria de la marca para que pueda adoptar las medidas voluntarias que considere más adecuadas, e informe posteriormente a la Administración sobre las mismas. (derecho de audiencia).

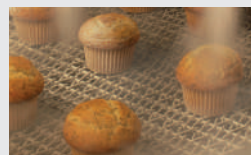
Esta fase de PREALERTA abarca el período desde que se tiene la sospecha de un riesgo alimentario hasta el cierre de la fase de investigación previa del problema (confirmación del riesgo, productos causantes y dimensionamiento del problema).

Durante la Prealerta se podrán tomar las medidas cautelares que se estime oportunas atendiendo al principio de precaución, al riesgo potencial y teniendo en cuenta el principio de proporcionalidad.

Las retiradas voluntarias inmediatas pueden evitar la notificación de las alertas.

La Autoridad Sanitaria que detecte la situación de alerta potencial comunicará la misma a la Administración Sanitaria de la CCAA donde está ubicado el operador económico implicado para evaluarla de forma consensuada.

Se deberá tener presente que no existen evidencias y por tanto se trabaja sobre hipótesis, debiéndose hacer mención a este hecho en las posibles comunicaciones entre operadores económicos y la Administración.



2.1 Evaluación del riesgo

(Investigación y dimensionamiento del riesgo)

La responsabilidad de la evaluación del riesgo es de la Administración.

Quien tiene la capacidad de investigar es quien tiene al agente económico responsable del producto en su CCAA.

Cualquier prealerta requiere, además de una confirmación, una investigación que determine las causas que la han

originado, a partir de las cuales se establecerá de manera inequívoca la dimensión real de la misma.

Es de crucial importancia que esta investigación se lleve a cabo lo antes posible y conjuntamente con el agente económico responsable del producto, estableciendo unas medidas correctivas ajustadas y que permitan garantizar la seguridad de los consumidores.

Las investigaciones deben de tener como objetivo:

- Reducir al máximo el riesgo de los consumidores
- Mantener la proporcionalidad de las actuaciones con respecto al riesgo existente
- Acotar el máximo posible la mercancía, tiempo y operadores afectados en la alerta.

Proceso de evaluación:

- Identificar y caracterizar el incidente.
- Identificar y caracterizar la mercancía afectada.
- Identificar los destinos de la mercancía afectada.
- Indicar las medidas propuestas por las empresas alimentarias afectadas, siempre atendiendo a los principios de proporcionalidad y teniendo en cuenta la información proporcionada por la empresa.
- Aplicar los reglamentos en vigor si el riesgo está evaluado. Ver su inclusión en el APPCC.
- Verificar que la empresa contempla este peligro en su APPCC, que dispone de medidas preventivas y correctoras. Verificar los autocontroles realizados por parte de la empresa.
- Si no hay evaluación previa, referirse a la bibliografía o posibles antecedentes. Buscar información en la páginas de reconocido prestigio: EFSA, AECOSAN, y otras.
- Valorar los resultados de las muestras oficiales realizados a los lotes implicados.
- Identificar siempre las incertidumbres producidas en el proceso de evaluación (Alcance del problema, distribución, datos pendientes de confirmación, toma de muestras, análisis...).

El resultado de las investigaciones debe incluir, como mínimo:

- La causa del incidente.
- Los posibles lotes sospechosos.
- La posible distribución de los lotes.

3) Alerta

Situación demostrada de riesgo grave en el que las Autoridades competentes lo comunican al resto de Administraciones y que, con el ejercicio de trazabilidad de la empresa responsable, la Administración y los operadores implicados pueden informar a las empresas de distribución para el bloqueo efectivo del alimento.

3.1 Notificación de la Alerta

a) Alerta generada en la CCAA.

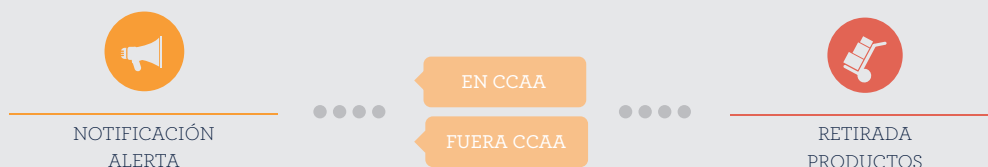
Cuando a raíz de una información que pueda originar la alerta, se realiza una evaluación del riesgo (ver punto 2.1) y se considera que existe un riesgo grave, ésta se notifica a través del SCIRI siempre que el producto se haya comercializado fuera de la CCAA. Cuando no hay distribución fuera de una Comunidad Autónoma y puede controlarse desde esa Comunidad Autónoma, no habría que iniciar una notificación de alerta.

- Verificada la existencia de un riesgo grave para la salud del consumidor se informa al operador responsable que se procederá a la notificación de alerta y se comunica a la AECOSAN a través del SCIRI.
- La AECOSAN traslada la información a los PC-SCIRI (CCAA, Subdirección General de Sanidad Exterior, Dirección General de Salud Pública y Sanidad Exterior, Inspección General de Sanidad de Defensa, FIAB, ANGED, ASEDAS y ACES. ,y otros, según corresponda) y en su caso a la Comisión y/o INFOSAN.
- La información que se transmite a través del SCIRI es la establecida en la aplicación ALCON, gestionada por la AECOSAN. En la notificación de alerta se transmite toda la información que se considera pertinente para la localización rápida del producto implicado y para informar al operador de la empresa sobre la notificación de alerta.

b) Alerta generada fuera de la CCAA.

- Verificada la existencia de un riesgo grave para la salud del consumidor, informa a la comunidad autónoma donde se ubica la empresa responsable del producto que se procederá a la notificación de alerta y se comunica a la AECOSAN a través del SCIRI.
- Recepción de la notificación de alerta proveniente de la Administración sanitaria que ha detectado la alerta y gestión en los servicios centrales. Posterior comunicación a los servicios de inspección para la realización de actuaciones de control oficial en los establecimientos afectados.

La información comunicada, a través de la red de alerta debería ser transmitida al agente económico responsable del producto, así como cualquier modificación que se realice en tiempo (on- line).





3.2 Retirada de producto

Riesgo inmediato – Se aplicará el Principio de precaución, se realizará la notificación inmediata y la comunicación a todos los actores de la cadena afectados para la retirada cautelar de la referencia implicada.

Riesgo No inmediato – se hace la Investigación y se notifica posteriormente a los actores de la cadena afectados para la retirada, si procede, de los lotes afectados.

Es importante desarrollar los protocolos y establecer las vías de transmisión de la información para asegurar que ésta llega a todos los actores de la cadena.

- Fabricantes.
- Hipermercados, Supermercados y Grandes cadenas de Distribución.
- Supermercados pequeños.
- Tienda tradicional.
- Restauración.
- Puntos de Venta por impulso.
- Otros.

Se valorará la utilización de los recursos propios de los operadores para asegurar una transmisión eficaz de la información a todos los puntos de distribución de los productos afectados.

Para poder dimensionar las posibles repercusiones y el potencial número de afectados que podría haber en cada momento es importante conocer:

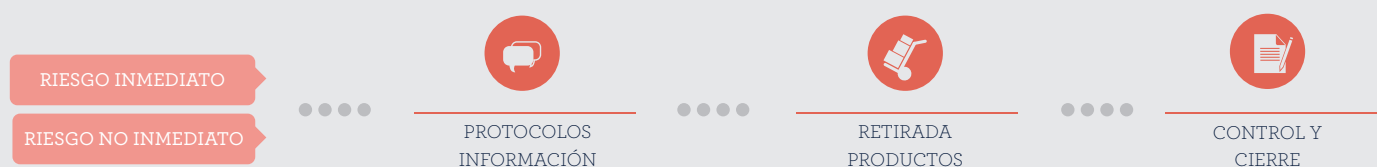
- La cantidad total de unidades de consumo afectadas.
- La cantidad de unidades afectadas recuperadas y/o inmovilizadas.
- Para ello es importante disponer de un sistema centralizado de recogida y actualización permanente de datos.

En función del riesgo y de los posibles destinos que se le pueda dar a la mercancía afectada una vez retirada del mercado, deberá tomarse una decisión basada en los criterios de:

- **Seguridad:** Evitando cualquier posible riesgo de contaminación de productos de consumo animal o humano.
- **Rentabilidad:** Tratando de favorecer las soluciones que permitan minimizar las pérdidas económicas.

3.3 Control de la Retirada de producto

El destino final de la mercancía afectada deberá estar documentado, mediante la entrega de los correspondientes certificados a las autoridades competentes, para que éstas los verifiquen y den por solventado el riesgo.



4) Cierre de la alerta

El fin de la alerta o cierre se hará efectivo cuando existan suficientes garantías, a juicio de la Administración, de la finalización de la situación de riesgo que la generó.

- Las partidas de producto afectados no se encuentren en los circuitos de comercialización ni a disposición del consumidor.
- El motivo que generó la apertura de la alerta ha sido subsanado.

Es importante que el cierre formal de la alerta por parte de las Autoridades también se comunique a los operadores económicos afectados.

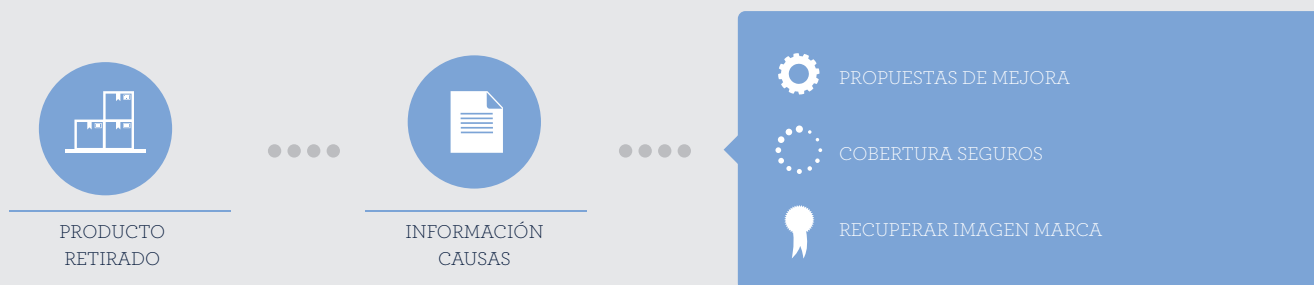
Tras el cierre, se debe disponer de un documento que recoja toda la información ya confirmada sobre las causas de la alerta, las medidas adoptadas y las posibles recomendaciones para afrontar futuras crisis.

Dicho documento podría ser utilizado para clarificar las responsabilidades que originaron la alerta y, en su caso, la actitud de cada uno de los agentes implicados en la gestión de la misma, para:

- Propuestas de mejora
- Coberturas de seguros.
- Apoyos para recuperar la imagen de las marcas. etc.

5) Acuerdo sobre medidas de mejora del APPCC

La experiencia vivida según el caso, debería obligar a una revisión de los sistemas de autocontrol existentes, así como un replanteamiento del APPCC, adoptando medidas correctoras que traten de evitar una repetición de este tipo de incidentes, o de incidentes de similares características.



3. RETIRADA DE ALERTAS INADECUADAS

Hay que disponer de información contrastada antes de notificar una alerta a la AECOSAN. Esto mismo podría aplicarse a las notificaciones del RASFF.

En ciertos casos, cuando el riesgo es muy grave y ha habido afectados, se inicia la alerta sin realizar el análisis contradictorio.

Ante una información confusa o resultados analíticos incompletos, la empresa fabricante y/o propietaria de la marca del producto dudoso debe poder solicitar a su Administración competente un escrito, que además debería ser enviado al resto de CCAA, donde se aclare la situación real y los hechos demostrados, fundamentalmente aclarando lotes e identificaciones de mercancía.

En caso que se retire una alerta, se debe comunicar rápidamente a los servicios de control oficial para que no se efectúen más actuaciones y se proceda a retirar las medidas adoptadas.

Cualquier punto de contacto puede solicitar que se retire una notificación transmitida a través de la red, si la información en la que se basan las acciones que deben emprenderse parece injustificada ó la notificación se ha transmitido erróneamente.

4. FIABILIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS. ANÁLISIS CONTRADICTORIOS

Todos los análisis relativos a seguridad alimentaria deben realizarse en laboratorios con las técnicas analíticas acreditadas, con lo que queda garantizada la fiabilidad de los ensayos.

A la hora de notificar una alerta también se tendrá en cuenta y se informará de la incertidumbre analítica.

Debe garantizarse que:

- La toma de muestras sea reglamentaria.
- Se gestione la realización de análisis contradictorios de la manera más ágil posible y no se pase de la fase de prealerta hasta que no se hayan obtenido los resultados de los análisis contradictorios y, en su caso, el dirimente.
En situaciones de riesgo grave e inmediato, y atendiendo a los principios de precaución, una alerta se podría iniciar con el resultado de un análisis inicial, siempre que esté realizado con una técnica acreditada.

De igual forma debe ser exigible en los mercados exteriores la posibilidad de contradictorios para alertas que afectan a productos nacionales comercializados en el exterior. (ver reglamento 882/2004, apart. 5 y 6 del Art.11).

5. TRAZABILIDAD EN EL CASO DE ALERTAS ALIMENTARIAS

5.1 Plazos de respuesta de la empresa en el caso de alertas que representen un Riesgo grave e inmediato para la salud pública.

En el caso de una alerta que represente riesgo grave e inmediato para la salud pública, la empresa deberá:

- Identificar la incidencia.
- ¹Retirar el producto de la venta y, si procede, ²recuperarlo .
- ³Bloquear el producto.
- Comunicar a los agentes implicados (empresas de las que se ha recibido el producto, empresas a las que se ha servido el producto y organismos de la Administración pública).

Las empresas establecen plazos máximos de respuesta:

Cada operador deberá retirar el producto, bloquear su venta y comunicar a los agentes implicados en un Plazo máximo de 24h, en el ámbito de su responsabilidad, desde que recibe la comunicación. (Teniendo en cuenta los horarios operativos de las empresas).

Se recomienda que las empresas faciliten un punto de contacto de 24 h a la Administración para el caso de alertas alimentarias.

Plazo máximo para que la empresa o agente económico facilite la información detallada de la documentación de trazabilidad a la Administración: 72h. La información se facilitará sólo en el caso que sea expresamente requerido por parte de la Administración, a no ser que la empresa sea el causante de la alerta y, por tanto, comunique la información sin que sea explícitamente requerida.

1/ Retirar: Cualquier medida adoptada por el productor o distribuidor destinada a retirar un producto alimenticio no seguro de los circuitos de comercialización, incluido el comercio minorista.

2/ Recuperar: Cualquier medida destinada a recuperar un producto no seguro que el operador económico ya haya suministrado o puesto a disposición de los consumidores.

3/ Bloquear: acciones para asegurar que el producto no se mueva de nuevo hacia la venta.



PREALERTA

CARACTERIZACIÓN DE LA INCIDENCIA

Recepción
información inicial



ALERTA

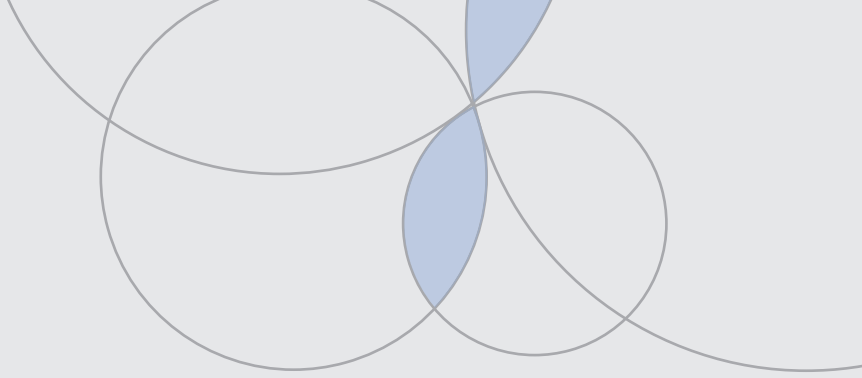
RETIRADA Y BLOQUEO

Momento 0
Calificación como
riesgo grave inmediato

RECOGIDA DE INFORMACIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS

A las 24h
Completada retirada y
bloqueo

Antes de las 72h
Envío información a la
Administración:
detalles incidencia y
acciones correctoras



La rapidez con la que circule la información relevante ayuda a acotar con mayor rapidez el problema y minimizar riesgos. Así, es importante, una comunicación ágil e inmediata de la Administración para que los operadores económicos puedan actuar cuanto antes y la diligencia de éstos.

5.2. Información a suministrar a la Administración por parte del operador económico causante de la alerta, sólo cuando sea expresamente requerido.

- Descripción de la alerta. Motivo que la ha desencadenado.
- Referencia /denominación del producto implicado y cantidad del mismo. Cantidad retirada/ bloqueada, si es el caso y fecha de retirada / bloqueo de los productos, si es el caso.
- Referencia que identifique el lote o la forma de identificar los productos implicados.
- Fecha de expedición
- Nombre y dirección del explotador de empresa alimentaria desde la que se han expedido los alimentos y/o del expedidor (propietario) si no es el mismo.
- Nombre y dirección del explotador de empresa alimentaria a la que se expiden los alimentos y/o del destinatario (propietario) si no es el mismo

5.3. Datos a comunicar por parte de la Administración al operador económico responsable del producto en caso de alerta.

Con el objetivo de permitir a la empresa actuar con la mayor rapidez posible y poder realizar una retirada y bloqueo eficiente, es deseable que se facilite esta información:

- Motivo, naturaleza o causa de la incidencia.
- Descripción del producto o materia prima afectada con los datos disponibles (nombre del producto, tamaño, variedad, peso unidad, numeración del código de barras que aparece en el producto- código GTIN o EAN- si procede).
- Lote y fechas (de duración mínima, envasado...) del producto.
- Datos sobre el establecimiento (nombre, razón social, marca sanitaria, marca de identificación y país).

Cuando se trate de una alerta que supere el ámbito local, la Administración, en cada CCAA, sería aconsejable que aportara un interlocutor único para el intercambio de la información que genere la alerta.

6. ACCIONES Y RESPONSABILIDADES

Las responsabilidades de los explotadores de las empresas alimentarias están descritas en el artículo 19 del Reglamento (CE) 178/2002. Todas las acciones deben de tener como objetivo el reducir al máximo el riesgo de los consumidores, sin olvidar la proporcionalidad de las actuaciones con respecto al riesgo existente e intentando acotar el máximo posible la mercancía, tiempo y operadores afectados en la alerta.

·1·

ADMINISTRACIÓN



- Contactar de manera inmediata con las empresas afectadas.
- Colaborar con los operadores en la investigación y clarificación del origen del incidente.
- Evitar siempre que sea posible, y muy especialmente en las fases iniciales de la investigación y hasta que no se haya confirmado lo ocurrido, las informaciones que puedan lesionar la imagen de las compañías o de los sectores afectados.
- Llevar a cabo las comunicaciones que se estimen oportunas para que la información llegue, hasta donde se determine que deba llegar en función del riesgo, y en el menor tiempo posible.
- Informar, en caso necesario, a los operadores acerca de los posibles destinos de los productos afectados.
- Verificar que la información se ha transmitido de manera correcta, que se ha actuado de acuerdo con lo establecido y con la diligencia exigida.
- Proceder al cierre de la alerta cuando se considere que han desaparecido las circunstancias de riesgo que la originaron.

·2·

ELABORADORES
DISTRIBUIDORES



- Realizar una investigación exhaustiva sobre las causas y alcance del problema.
- Aportar toda la información disponible en relación con el incidente, los productos afectados y la distribución de los mismos.
- Proceder en el menor tiempo posible a la retirada de los productos afectados en sus instalaciones y a la notificación a sus clientes, para que procedan a la paralización de la distribución y retirada de la venta de los lotes afectados.
- Proceder al cese inmediato de la actividad productiva en las líneas implicadas hasta que se pueda garantizar que han desaparecido las causas que originaron las incidencias en los productos afectados por la alerta.
- Proceder a la recuperación del producto afectado y darle el destino adecuado.
- Adoptar de manera inmediata las medidas correctivas y de control para asegurar que no se volverán a repetir incidentes similares
- Revisar el sistema de Autocontrol.

·3·

DISTRIBUIDORES



- Proceder en el menor tiempo posible a la retirada de la venta de los lotes afectados sobre los que haya sido informado, directa o indirectamente.
- Confirmar que la retirada ha sido efectiva en todos los puntos de venta.
- Segregar adecuadamente los lotes afectados de los no afectados.
- Proceder a la devolución o destrucción del producto afectado al elaborador según lo acordado, informando a la Administración.

7. COMUNICACIÓN (Interna y externa)

En situaciones de alerta todas las comunicaciones deben de estar coordinadas entre la AESAN, CCAA y las empresas afectadas, siendo veraces y nunca alarmistas.

Las actuaciones de comunicación y gestión que es necesario realizar en cada caso de alerta irán en función de la clasificación de la misma.

Una vez demostrada la necesidad de una notificación de alerta y teniendo en cuenta la trazabilidad de la empresa fabricante y/o propietaria de la marca, se debe informar a los operadores logísticos intermedios y a las empresas de la distribución que han comercializado dicho producto para su inmediata retirada.

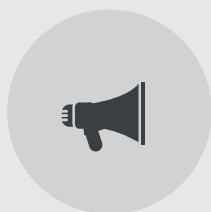
La empresa fabricante centraliza toda la información sobre los productos retirados y comunica la misma al punto de contacto de la Administración responsable.

La comunicación de las notificaciones de alertas, entre las propias empresas y con las Administraciones públicas, se puede realizar por correo electrónico con acuse de recibo y lectura. Este sistema garantiza una rápida comunicación y actuación por parte del control oficial.

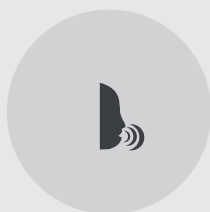
Una vez que una empresa de distribución retira de la venta un producto alertado debe ser suficiente con que informe a su punto de contacto del sistema de alerta sobre la mercancía retirada, cantidades y destinos (y evitar numerosas consultas de información de las diferentes CCAA, Diputaciones, Ayuntamientos sobre una misma alerta).

En situación de alerta alimentaria con ausencia de crisis alimentaria mediática puede ser positivo desarrollar una campaña informativa en los medios dando a conocer la existencia del sistema de intercambio de información y la colaboración del sector empresarial.

Tal como se define en el reglamento 178/2002, en caso de que el producto pueda haber llegado a los consumidores, el explotador informará de forma efectiva y precisa a los consumidores de las razones de esa retirada.



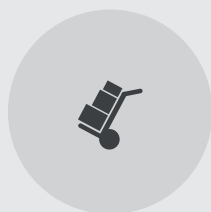
NOTIFICACIÓN
DE ALERTA



INFORMAR
A OPERADORES
LOGÍSTICO
Y EMPRESAS DE
DISTRIBUCIÓN



CENTRALIZACIÓN
DE INFORMACIÓN
DE LOS PRODUCTOS
RETIRADOS



EMPRESA DE
DISTRIBUCIÓN
INFORMA A SU
PUNTO DE CONTACTO
SOBRE EL PRODUCTO
RETIRADO



CAMPAÑA
INFORMATIVA A LOS
MEDIOS EN CASO DE
QUE SEA NECESARIO

8. CONOCIMIENTO DEL SISTEMA DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN

Las empresas deben conocer lo que es el SCIRI y su procedimiento de funcionamiento para poder actuar de una manera eficaz.

Es necesario que las empresas conozcan los puntos de contacto de las Administraciones en el sistema SCIRI para poder notificar o aclarar cualquier incidencia. Asimismo las empresas deberían notificar a estos puntos de contacto las vías de comunicación y personas de contacto ante cualquier incidencia en la seguridad alimentaria.

Intercambio de información entre las autoridades sanitarias y todos los eslabones de la cadena alimentaria: cada interlocutor debe saber perfectamente la información que debe recibir, de dónde le debe llegar, qué información debe transmitir y hacia dónde.


Para ello es importante promover acciones formativas e informativas tanto a nivel de las empresas como de la Administración, que facilite el procedimiento y la base de contactos para un correcto funcionamiento del sistema.

Se facilitará la existencia de una base de datos de punto de contacto, de acceso público controlado, a fin de que todas las partes implicadas puedan identificarse y contactar entre ellas en el caso de alertas alimentarias. En dicha base se identificarán las personas responsables y sus datos de contacto.

9. FORO RETORNO INFORMACIÓN. APRENDIZAJES

El cierre de las alertas debe ser realizado por la Administración. En todo caso, se debería recoger la información en un documento, que resuma las medidas adoptadas y describa las conclusiones, de forma que pueda servir de experiencia en el futuro para ambas partes y como justificante ante cualquier consulta por parte de otra Administración.

Es recomendable:

- La existencia de una ubicación donde recoger la información más relevante sobre las crisis ocurridas tanto en España como fuera de España.
 - Determinar quién se encarga de recopilar la información.
 - Revisar el tratamiento que se ha dado por cada una de las partes, análisis y propuesta de posibles mejoras, de cara a la gestión de alertas y crisis futuras.
 - Hacer una tarea de divulgación para que cualquier persona relacionada con el ámbito de la seguridad alimentaria conozca esta ubicación y pueda acceder a ella.
 - Establecer foros de expertos dónde se pueda debatir y poner de manifiesto los aspectos mejor y peor tratados durante la crisis.
 - La protección del anonimato de agente económico causante de la alerta
- 

Recomendaciones para la
**GESTIÓN CORDINADA
DE ALERTAS ALIMENTARIAS**

