

Guidance Fraude Alimentario

DATE : September 2018
VERSION : 1.0
NUMBER : 2257634

1. Antecedentes

La importancia del Fraude Alimentario ha crecido en los últimos años, y más con el número creciente de escándalos alimentarios que han llevado a una menor confianza del consumidor en la industria alimentaria.

Aunque el motivo de los actos de fraude alimentario (la causa) es por ganancia económica, puede no obstante, también resultar en un riesgo de seguridad alimentaria. Tal riesgo es a menudo causado por negligencia o falta de conocimiento por los estafadores. Para el consumidor, los riesgos relacionados con el fraude alimentario pueden ser¹:

- a) *Riesgos directos para la inocuidad*: el consumidor corre un riesgo inmediato (por ejemplo, la adición de melamina a la leche en polvo que da lugar a una exposición extremadamente tóxica; el ocultamiento de sustancias, por ejemplo alérgenos no declarados);
- b) *Riesgos indirectos de la inocuidad*: el consumidor se pone en riesgo por la exposición a largo plazo (por ejemplo, altos niveles de metales pesados en los complementos alimenticios que causan daño, o durante un período de tiempo más prolongado)
- c) *Riesgo técnico de fraude alimentario*: no existe un riesgo directo o indirecto para la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, una errónea interpretación de la información del país de origen). Sin embargo, esto indica que la trazabilidad del material puede haberse visto comprometida y la empresa ya no puede garantizar la inocuidad de sus productos alimenticios.

Para los fabricantes de alimentos, el impacto económico puede ser alto (por ejemplo, recuperación, pérdida de ventas, costo de reconstrucción de la reputación, etc.), pero también la confianza del consumidor es importante, no solo para las empresas, sino también para la industria alimentaria (sector).

Siguiendo los requisitos de evaluación comparativa de GFSI, FSSC 22000 introdujo un capítulo sobre la mitigación del fraude alimentario en la última versión del Esquema (v4.1). Esto se ha convertido en obligatorio desde el 1 de enero de 2018 e incluye los requisitos para una Evaluación de vulnerabilidad de fraude alimentario y un Plan de prevención de fraude alimentario aplicable a todos los productos.

2. Definiciones

La definición de FSSC es basada en el documento de GFSI emitido en 2014²:

Fraude alimentario es el término colectivo que abarca la sustitución intencional, adición, adulteración o falsificación de alimentos / alimento para animales, ingredientes de alimentos / alimento para animales o envasado de alimentos / alimento para animales, etiquetado, producto información o declaraciones falsas o engañosas hechas sobre un producto para obtener ganancias económicas que podrían afectar la salud del consumidor (GFSI BRv7:2017).

Fraude alimentario es **diferente** del Defensa Alimentaria ya que este último no tiene una motivación de ganancia económica, sino la intención de causar daño a los consumidores o compañías desde un origen ideológico o conductualmente motivado. El daño podría ser económico, a la salud pública o el terrorismo. Dado que hay diferentes motivaciones; la mitigación de defensa de los alimentos y la mitigación del fraude alimentario requieren un enfoque diferente.

El fraude alimentario es al menos tan antiguo como la antigua Roma y nunca se eliminará del todo, las medidas tomadas deberán estar dirigidas a minimizar la vulnerabilidad del fraude alimentario al reducir las oportunidades para los estafadores.

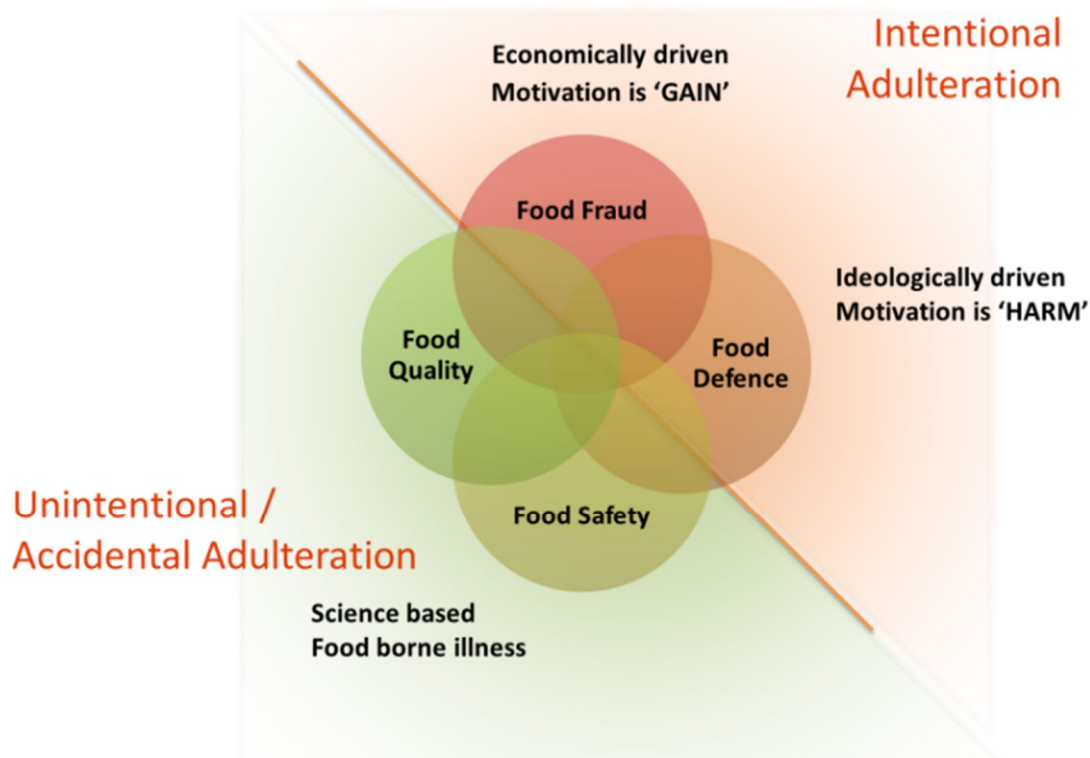


Figura 1. La adulteración intencional vs involuntaria²

3. FSSC 22000 Requisitos del Esquema

Parte II - Requisitos para la certificación v4.1

2.1.4.4 Prevención del fraude alimentario

2.1.4.4.1 Evaluación de vulnerabilidad

1) La organización debe tener un procedimiento de evaluación de vulnerabilidad documentado e implementado que:

- a) identifique vulnerabilidades potenciales,
- b) desarrolle medidas de control, y
- c) Priorice acciones contra las vulnerabilidades identificadas.

2) Para identificar las vulnerabilidades, la organización debe evaluar la susceptibilidad de sus productos a posibles actos de fraude alimentario.

2.1.4.4.2 Medidas de control

La organización debe implementar medidas de control apropiadas para reducir o eliminar las vulnerabilidades identificadas.

2.1.4.4.3 Plan

1) Todas las políticas, procedimientos y registros se incluyen en un plan de prevención de fraude alimentario respaldado por el Sistema de Gestión de Inocuidad de la organización para todos sus productos.

2) El plan debe cumplir con la legislación aplicable.

4. Implementación

Para ayudar a implementar los requisitos de mitigación de Fraude Alimentario FSSC 22000, se recomienda la siguiente forma de trabajo:

- 1) Establecer un equipo de Fraude Alimentario
- 2) Conducir una evaluación de vulnerabilidades (FFVA)
- 3) Identificar y seleccionar medidas de mitigación proporcionales
- 4) Documentar los procedimientos de evaluación Vulnerabilidad y las medidas de mitigación, verificación y gestión de incidentes en un Plan de Fraude Alimentario respaldado por el Sistema de Gestión de Inocuidad
- 5) Desarrollar una estrategia efectiva de capacitación y comunicación e implementar el Plan de mitigación de Fraude Alimentario.

Nota: abordar todos los tipos de Fraude alimentario según lo definido por GFSI (es decir, sustitución, mejoras no aprobadas, rotulación incorrecta, falsificación, materiales robados u otros); direccionar todos los productos de los productos entrantes (por ejemplo, materias primas, materiales de embalaje) o productos resultantes (por ejemplo, producto (semi) terminado). Ver el Apéndice 1 para más información.

Es importante tener en cuenta que cada vulnerabilidad identificada no se determinará automáticamente como significativa y no se requerirá automáticamente que se aborde mediante una medida de mitigación. Es importante identificar tantas vulnerabilidades como sea posible para que puedan evaluarse. Por ejemplo, la carne de caballo en la carne de res no se consideró originalmente como una vulnerabilidad que requería una medida de mitigación. Después de incidentes graves, la evaluación de vulnerabilidad puede determinar que esto sea significativo de tal forma que se requiera una medida de mitigación.

Ad 1/2. Cuando se realiza un FFVA, se deben tener en cuenta una serie de factores, tales como:

- Vulnerabilidad económica (qué tan atractivo económicamente es el fraude)
- Datos históricos (ha sucedido)
- Detectabilidad (por ejemplo, qué tan fácil de detectar, detección de rutina)
- Acceso a materias primas, materiales de embalaje y productos terminados en la cadena de suministro
- Relación con el proveedor (por ejemplo, relación a largo plazo, corto plazo, compra puntual)
- Certificación a través de un sistema de control específico del sector independiente para el fraude y la autenticidad
- Complejidad de la cadena de suministro (por ejemplo, logística, origen y donde el producto sufre cambio substancial/es procesado)

Se pueden tener en cuenta muchos más aspectos según se considere apropiado. Se han desarrollado varias herramientas para ayudar a las empresas a establecer un Análisis de Vulnerabilidad, una de ellas es SSAFE³, esta herramienta está disponible gratuitamente. La clave para evaluar las vulnerabilidades es: "pensar como un criminal".

La certificación del proveedor (hacia adelante y hacia atrás) por los sistemas de control específicos del sector que están especializados para prevenir o mitigar el fraude alimentario puede sustituir el análisis analítico. Un ejemplo es la certificación de proveedores a través de un esquema de certificación voluntaria en el sector de jugos y purés de frutas y verduras⁴.

El mapeo de la cadena de suministro, que incluye factores socioeconómicos, de comportamiento, geopolíticos e históricos, puede ser una herramienta útil. Muy a menudo, la mitigación del Fraude Alimentario (o sus elementos) debe abordarse a nivel de organización comercial y no solo a nivel del sitio.

Cuando se realiza el FFVA, se permite agrupar materiales para comenzar (por ejemplo, materias primas similares o productos terminados similares). Cuando se identifican riesgos significativos dentro de un grupo, se puede requerir un análisis más profundo.

Ad 3/4. Al definir una estrategia de mitigación, las vulnerabilidades potenciales identificadas en Ad-1 deben evaluarse por su importancia. Se puede usar una matriz de riesgos similar a HACCP (por ejemplo, probabilidad de ocurrencia x consecuencias). La rentabilidad es un factor importante de probabilidad de ocurrencia. Se debe desarrollar y documentar una estrategia de mitigación para los riesgos *significativos*.

Ad 5. El plan deberá contar con el apoyo del Sistema de Gestión de Inocuidad para todos sus productos, lo que significa que deberá contener elementos del sistema como capacitación, auditorías internas, revisión de la Dirección, etc., así como medidas de mitigación operacionales, actividades de verificación, correcciones y acciones correctivas, responsabilidades, mantenimiento de registros, actividades de verificación y mejora continua. Ejemplos de actividades de verificación pueden ser verificación de origen/etiqueta, análisis de laboratorio, auditorías de proveedores, gestión de especificaciones. Además, también el Sistema de Gestión necesita la inclusión del elemento de prevención de Fraude alimentario por ejemplo: políticas, auditorías internas, revisión de gestión, etc.

5. Equipo de mitigación de fraude alimentario y entrenamiento

La Evaluación de la vulnerabilidad de fraude alimentario es realizada por un equipo multidisciplinario con amplia experiencia (por ejemplo, Seguridad, Legal, Compras, Producción, Investigación y desarrollo, Asuntos regulatorios, Calidad). Es probable que la composición del equipo de Mitigación del Fraude Alimentario sea diferente a la de su Evaluación de Peligros HACCP / Defensa Alimentaria. La composición del equipo puede evolucionar con el tiempo a medida que evoluciona la comprensión de la oportunidad de fraude alimentario. Puede requerir experiencia externa. Se requiere entrenamiento del equipo. Hay muchas opciones de capacitación disponibles, como por ejemplo Michigan State University, que ofrece cursos gratuitos en la web (MOOC Food Fraud audit guide - MOOC = Curso masivo abierto en línea)⁵

6. Auditoria

El fraude alimentario representa un riesgo importante y es importante que en todo el mundo la industria alimentaria tome medidas. Sin embargo, los auditores deben darse cuenta de que no son investigadores de delitos; no se espera que detecten el fraude ni confirmen que un programa antifraude sea capaz de "prevenir el fraude" ². Los auditores deben auditar solo qué tan bien se ha protegido la compañía y verificar si todos los elementos requeridos por FSSC 22000 están en su lugar. Este enfoque está en línea con la verificación de un plan HACCP durante la auditoría de inocuidad.

Se espera que la introducción de la mitigación del fraude alimentario dentro del Sistema de Gestión de la organización se vuelva más sólida o fuerte a lo largo del tiempo. En la primera etapa, es más realista enfocarse en que el sistema/estrategia sea adecuado para el propósito, en lugar de enfocarse en la efectividad de las medidas de mitigación.

Como auditor, se recomiendan las siguientes preguntas:

- ¿Hay un equipo con las competencias / conocimiento correctos?
- ¿Se ha realizado y documentado una evaluación de vulnerabilidad?
- ¿Están cubiertos todos los tipos de vulnerabilidades (sustitución, mejoras no aprobadas, rotulación errónea, falsificación, bienes robados u otros)?
- Profundidad de la evaluación de vulnerabilidad (datos históricos, motivaciones económicas, detectabilidad, etc.)?
- Amplitud de la evaluación de vulnerabilidad (todos los materiales cubiertos)?
- ¿Existe una metodología para determinar la importancia de las vulnerabilidades?
- Cuando se identifican vulnerabilidades significativas, ¿existe un plan de mitigación por escrito?
- ¿Hay un sistema de verificación presente de acuerdo con ISO 22000 párrafo 8.4 (Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos)?
- ¿El análisis se revisa periódicamente y la frecuencia es adecuada?
- ¿Está preparado el equipo de respuesta de emergencia (ISO 22000, párrafo 5.7)?
- ¿Se incluye y se implementa de manera efectiva todo lo anterior a través del SGIA de la organización (por ejemplo, registros, conocimiento de las personas, seguridad del sitio, auditorías internas, revisiones de la administración)?

Referencias

- 1) John Spink y Douglas C. Moyer. Definir la amenaza a la salud pública del fraude alimentario. Journal of Food Science Vol 76, Nr 9, 2011 p R157-R163
- 2) Posición de GFSI sobre la mitigación del riesgo de fraude a la alimentación pública (2014) https://www.mygfsi.com/files/Technical_Documents/Food_Fraud_Position_Paper.pdf
- 3) SSAFE, <http://www.ssafe-food.org/our-projects/?Proj=365#>
- 4) El sistema de control voluntario de SGF International e.v., <https://www.sgf.org/en/home/fks/>
- 5) Cursos de la Universidad Estatal de Michigan: <http://foodfraud.msu.edu/mooc/>
- 6) PWC, <https://www.pwc.com/gx/en/services/food-supply-integrity-services/assets/pwc-food-fraud-vulnerability-assessment-and-mitigation-november.pdf>
- 7) Spink, Fortin et al. Chimia International Journal for Chemistry, vol 70, Nr 5, 2016 p 320-328, <http://www.ingentaconnect.com/content/scs/chimia/2016/00000070/00000005/art00002#>
- 8) https://www.mygfsi.com/files/Information_Kit/GFSI_GMaP_FoodFraud.pdf

Apéndice 1. Tipos de Fraude Alimentario – Definiciones y Ejemplos

(PWC⁶; Spink, Fortin et al⁷)

GFSI (1) Tipos de Fraude Alimentario	Definición SSAFE (2)	Ejemplos de GFSI FFTT (3)	Tipo de Fraude Alimentario en general
Dilusión	El proceso de mezclar un ingrediente líquido con un alto valor con un líquido de menor valor.	<ul style="list-style-type: none"> • Productos diluidos con agua no potable / no inocua • Aceite de oliva diluido con aceite de té de árbol, potencialmente tóxico 	Adulteración de sustancias (adulteración)
Sustitución	El proceso de reemplazar un ingrediente o parte del producto de alto valor con otro ingrediente o parte del producto de menor valor.	<ul style="list-style-type: none"> • Aceite de girasol parcialmente sustituido con aceite mineral • Proteína de cuero hidrolizado en leche 	Adulteración de sustancias o manipulación
Ocultar	El proceso de no reflejar la baja calidad de un ingrediente o producto alimenticio	<ul style="list-style-type: none"> • Aves de corral se les inyectaron hormonas para ocultar la enfermedad • Colorante alimentario nocivo aplicado a la fruta fresca para cubrir defectos 	Adulteración de sustancias o manipulación
Adiciones no autorizadas	El proceso de agregar materiales desconocidos y no declarados en los productos alimenticios para mejorar sus atributos de calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Melamina agregada para mejorar el valor de la proteína • Uso de aditivos no autorizados (colorantes de Sudan en especias) 	Adulteración de sustancias o manipulación
Etiquetado	El proceso de colocar declaraciones falsas en el empaque para obtener ganancias económicas	<ul style="list-style-type: none"> • Caducado, procedencia (origen inseguro) • Estrella de Anís japonés tóxico etiquetado como estrella de anís chino • Aceite de cocina reciclado mal etiquetado 	Manipulación
Producción de mercado gris / robo / desviación	Fuera del alcance de la herramienta SSAFE	<ul style="list-style-type: none"> • Venta excesos de productos no declarados, • Producto asignado para el mercado estadounidense que aparece en Corea 	Sobre-producción, robo, desviación
Falsificación	El proceso de copia de la marca, el concepto de envase, la receta, el método de procesamiento, etc. de los productos alimenticios para obtener beneficios económicos	<ul style="list-style-type: none"> • Copias de alimentos populares no producidos con garantías de seguridad aceptables • Barras de chocolate falsificadas 	Falsificación
<p>Notas:</p> <p>(1) GFSI – Global Food Safety Initiative</p> <p>(2) SSAFE – Safe, Secure and Affordable Food for Everyone</p> <p>(3) GFSI FFTT – Global Food Safety Initiative: Food Fraud Think Tank</p> <p>(4) Grey Market -- un mercado que emplea métodos irregulares pero no ilegales; Robo: algo robado; Desvío / Comercio paralelo: el acto o una instancia de distracción desviada de un curso, actividad o uso</p>			