



SISTEMA DE PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Según la FDA, el fraude alimentario es un término colectivo utilizado para abarcar la sustitución deliberada e intencional, la adición, la manipulación indebida o la tergiversación de alimentos, ingredientes alimenticios o envases de alimentos; o declaraciones falsas o engañosas sobre un producto, con fines económicos.

El escándalo de la carne de caballo en productos de vacuno hizo quebrar la confianza del consumidor en la industria alimentaria. Ante aquel hecho se prestó la principal atención sobre la cuestión de la seguridad alimentaria y el delito de alimentos, la exposición de posibles fallas en las cadenas de suministro de la industria alimentaria cada vez más complejas, que ofrecen un enorme potencial para los delincuentes para realizar sus fechorías.

El fraude alimentario ha existido durante mucho tiempo y representa un alto costo para las empresas, principalmente desde el punto de vista de imagen. "Disfrazar" ingredientes alimentarios es una práctica común en todo el mundo. En Italia, por ejemplo, aceite de oliva inferior supuestamente ha sido exportado como aceite de oliva virgen extra; en los Estados Unidos, la FDA ha advertido a los consumidores que el queso etiquetado como "100% Parmesano" podría ser abultado con sustitutos más baratos, como el queso de calidad inferior o pulpa de madera.

El degradado con ingredientes inferiores es una cosa, pero el fraude alimentario tiene un lado mucho más oscuro. A principios de la década de 1980, cientos de personas murieron por aceite de cocinar contaminado en España y, más recientemente, en China "melamina" industrial se ha hallado en la leche en polvo para bebés, con consecuencias enormemente graves que incluyen accidentes mortales y miles de recién nacidos que enferman.



Durante las últimas décadas, las cadenas de suministro de alimentos se han vuelto cada vez más complejas dando mayor oportunidad a los delincuentes para practicar el fraude alimentario. El viaje de la granja al tenedor ha involucrado a muchas manos, con una gran cantidad de oportunidades para los delincuentes para intervenir y explotar los eslabones débiles de la cadena.

El fraude alimentario puede clasificarse según:

Su naturaleza en:

- **Fraude intencionado.** Se refiere a cualquier práctica deliberada que comprometa la veracidad del producto. Hay muchas desde la adulteración de una materia prima, la falsificación y la imitación del envase, la sobreproducción y la desviación de productos, robo y venta en el mercado negro.
- **Fraude involuntario.** Todas aquellas prácticas no conscientes derivadas de malas prácticas de manipulación, elaboración, etc. que desencadenan en un producto no legítimo.

Consecuencias que acarrea:

- **Fraude nocivo para la salud.** Las prácticas realizadas comprometen la seguridad del producto, ya sea porque causa toxicidad o bien porque el producto comercializado tiene una deficiencia nutricional respecto al producto auténtico. Por ejemplo, melanina en leches infantiles o dilución de zumos o comino con polvo de almendra.
- **Fraude no nocivo para la salud.** El producto que se comercializa no cumple con las expectativas generadas en el consumidor. Por ejemplo, producto congelado vendido como producto fresco o pimentón con almidón.

El sistema de prevención del fraude alimentario está enfocado a todas aquellas empresas que ya tienen implantado:

- Su sistema de APPCC y sus planes de prerrequisitos
- Siguen procedimientos de buenas prácticas de elaboración y de higiene
- Necesitan soporte con el objetivo de contemplar el riesgo de sufrir o provocar un fraude alimentario.

Para evitar el fraude alimentario es importante que los países desarrollen Reglamentos Oficiales en donde se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, con el fin de proteger los intereses del consumidor e implementar prácticas



que prevengan las prácticas fraudulentas o engañosas, la adulteración de alimentos y cualquier práctica que pueda inducir a engaño al consumidor.

Por otra parte, las principales normas privadas de certificación de seguridad alimentaria reconocidas por la Global Food Safety Initiative (GFSI), incluyen cláusulas relacionadas con el fraude alimentario.

Dentro de los requisitos que se deben considerar en un sistema de prevención del fraude alimentario, es importante considerar dos elementos:

- 1. Gestión de proveedores de materias primas y de material de envase y embalaje,** se exige que la empresa disponga de un sistema efectivo de aprobación y seguimiento de proveedores que garantice que cualquier riesgo potencial procedente de las materias primas que pueda afectar a la seguridad, la autenticidad, la legalidad y la calidad del producto acabado se comprende y se gestiona.
- 2. Autenticidad del producto,** deberán implantarse sistemas para minimizar el riesgo de comprar materias primas fraudulentas o contaminadas. Los pasos a seguir son: acceder a la información sobre amenazas pasadas y presentes, evaluar de forma documentada las materias primas según su vulnerabilidad y, en el caso de que las materias primas corran peligro de adulteración o suplantación, tener procesos de garantía y/o de prueba para reducir el riesgo.

El sistema de prevención del fraude en la industria alimentaria sigue el esquema de Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), que todas las empresas agroalimentarias deben aplicar según lo define el Codex Alimentarius.

De esta forma, los pasos a seguir para implementar un sistema de prevención del fraude son:

- **Creación de equipo de trabajo:** se mantiene el equipo APPCC, y se sugiere asignar un responsable de asuntos reglamentarios que conozca la normativa aplicable al contexto de la empresa.
- **Evaluación del riesgo - Análisis de vulnerabilidad y gravedad:** Para realizar la evaluación del riesgo de fraude se deben medir, por un lado, la vulnerabilidad de que pase, es decir, la probabilidad, y, por otro lado, la gravedad de que ocurra un fraude.



Análisis de vulnerabilidad

Se realiza según si el posible origen del fraude son las materias primas o su procesado.

Se evalúan los incidentes ocurridos con anterioridad y la observación de la situación de mercado pueden ayudar a entender las vulnerabilidades que se tienen que afrontar.

Análisis de gravedad

Para el análisis de gravedad se consideran tres aspectos importantes: daño para la salud, daño económico y el efecto sobre la opinión pública.

- **Evaluación de las medidas preventivas establecidas:** Las medidas preventivas se clasifican en dos grandes grupos

Medidas sobre el procesado interno

Son las herramientas que se deben implantar antes de la producción y se deben aplicar y mantener durante todo el procesado. Las principales medidas son:

- a) Plan de trazabilidad
- b) Plan de higiene y limpieza
- c) Plan de calibración
- d) Plan de formación y capacitación del personal
- e) Análisis de calidad del producto
- f) Planificación de la producción

Medidas sobre el proveedor

Van dirigidas a disuadir las prácticas fraudulentas o a evitar las prácticas inadecuadas de sus proveedores que pueden comprometer posteriormente su producto. Se aplican antes de la entrada de las materias primas, incluso antes de realizar pedidos, y otras medidas que se deben tomar al momento de la recepción.

- **Identificación de los puntos críticos de control de origen del fraude:**
Se aplica el árbol de decisiones a todas las etapas del proceso y para aquellas materias primas con riesgo elevado.
- **Determinación de los límites críticos:** Tal y como se realiza en el sistema APPCC, se debe establecer qué, cómo y dónde se vigila, la frecuencia y la persona que lo realiza y cómo se registran los resultados.



- **Establecimiento de un sistema de vigilancia, medidas correctivas y validación y verificación del sistema:**

Es necesario que las medidas correctivas se pongan en marcha cuando se superen los límites críticos establecidos, es decir, cuando hay no conformidades.

Además de implantar un buen sistema de prevención del fraude es importante mantenerlo actualizado pues un sistema obsoleto no garantiza su correcto funcionamiento.

Es importante registrar los resultados de estas actividades y comunicarlas al equipo de trabajo.

Principales fraudes alimentarios

Según el sitio Prevention.com, algunos de los alimentos en los que se produce mayor cantidad de fraudes son:

- **Aceite de oliva** — Puede combinarse con aceite de avellana para reducir costos de producción.
- **Leche** — La leche de vaca puede estar combinada con leche de oveja y la leche de búfala con leche de cabra.
- **Miel** — Se ha encontrado en productos etiquetados como miel pura jarabe de azúcar, jarabe de maíz, fructosa, glucosa, azúcar de remolacha, etc. Otro fraude común es el origen geográfico del producto.
- **Azafrán** — Por ser un producto costoso, es sujeto a muchos fraudes. Se ha encontrado mezclado con azafrán glicerina, polvo de madera de sándalo, colorante amarillo y sulfato de bario.
- **Jugo de naranja** — Puede venir mezclado con jugos de otros cítricos, jarabe de maíz, extracto de pimentón, y azúcar de remolacha.
- **Café** — El café molido puede venir mezclado con maíz tostado y cebada. El café instantáneo adulterado puede contener achicoria, cereales, caramelo almidón, malta e higos.
- **Jugo de manzana** — Se ha detectado en empaques de jugo de manzana jugo de otras frutas como uvas, peras, piñas e higos, jarabe de maíz, edulcorantes, fructosa y ácido málico.
- **Té** — Para rendir el té se utilizan hojas de otras plantas, aditivos colorantes, aserrín coloreado, etc.
- **Pescado** — La forma más frecuente de fraude con el pescado es vender una especie de bajo costo en lugar de otra más cotizada.
- **Pimienta** — Históricamente se ha encontrado mezclado con la pimienta almidón, semillas de papaya, harina, trigo sarraceno y mijo.

Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Fraude_alimentario



Referencias

- **“ISO 22000. Contra el Fraude Alimentario”**. Recuperado en:
<https://www.grupoacms.com/noticias/normas-iso-22000-contra-el-fraude-alimentario->
- **“Guía para la prevención del fraude en la Industria Agroalimentaria”**. Recuperado en:
<http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/lluita-frau-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binaris/guia-prevencion-fraude-industria-agroalimentaria.pdf>
- Sánchez, M. **“El fraude alimentario en los esquemas de certificación. Un nuevo reto para las industrias”**. Recuperado en:
http://jornades.uab.cat/workshopmrama/sites/jornades.uab.cat/workshopmrama/files/sgs_ics.pdf