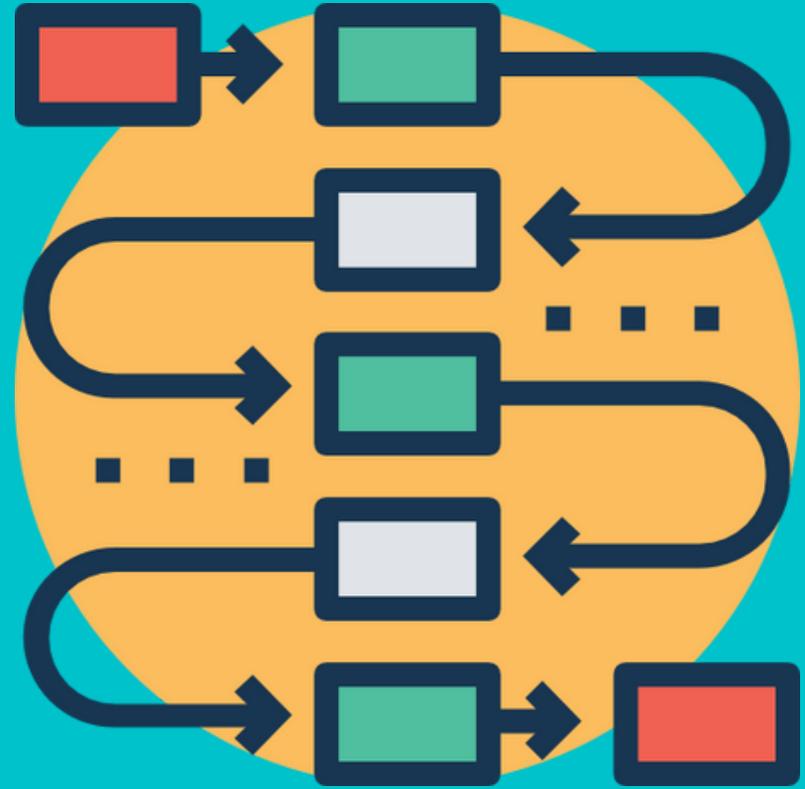




Instituto  
Nacional de  
Aprendizaje

NÚCLEO INDUSTRIA  
ALIMENTARIA

# PLAN DE FRAUDE ALIMENTARIO Y MEJORA

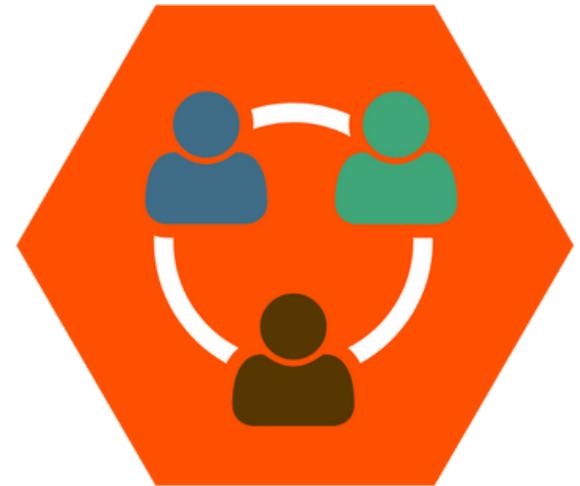


## PLAN DE FRAUDE ALIMENTARIO



El fraude alimentario puede ocurrir en cualquier punto a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, y las empresas están considerando varios factores para mitigar su riesgo, entre ellos:

- Mantener un historial de las empresas proveedoras, aprobaciones y relaciones.
- Frecuencias de prueba.
- Consideraciones geográficas.



# PLAN DE FRAUDE ALIMENTARIO

- Tendencias históricas y actuales del fraude alimentario.
- Historia de actividad fraudulenta.
- Factores económicos que impactan a la oferta.
- Compras a través de intermediario (no directamente de una empresa productora).



**FUENTE: AIB INTERNACIONAL**

## PLAN DE FRAUDE ALIMENTARIO

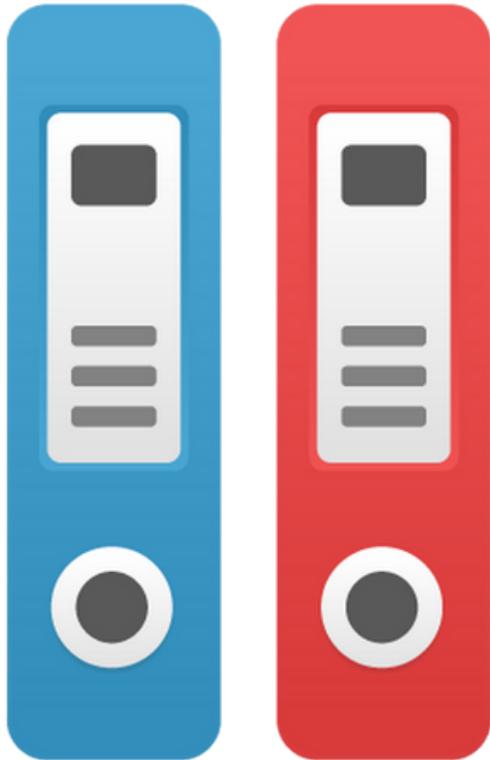
Existen dos cláusulas para el fraude alimentario que se incorporan a las normas de referencia certificadas por Global Food Safety Initiative (GFSI):

**1. Evaluación de vulnerabilidad de fraude alimentario:** la norma exige a la organización, contar con una evaluación documentada de vulnerabilidad de fraude alimentario, que identifique las vulnerabilidades potenciales y otorgue prioridad a las medidas de control.



FUENTE: AIB INTERNACIONAL

# PLAN DE FRAUDE ALIMENTARIO



**2. Plan de control de vulnerabilidad ante el fraude de alimentos:** la norma exige a la organización contar con un plan documentado, donde especifique las medidas de control que la organización ha implementado, para minimizar los riesgos en la salud pública, derivados de las vulnerabilidades identificadas. Este plan cubrirá el alcance de GFSI relevante y será respaldado por el sistema de gestión de inocuidad de los alimentos de la empresa.

# ETAPAS PARA REALIZAR UN PLAN DE FRAUDE ALIMENTARIO



FUENTE: NSF

1

# CARACTERIZACIÓN INICIAL DE LA VULNERABILIDAD



Revisar y analizar datos de mercado e inteligencia, con respecto al fraude de alimentos.

Definir el abordaje de la evaluación, por ejemplo, por grupos o familias (aceites, ingredientes, lácteos).

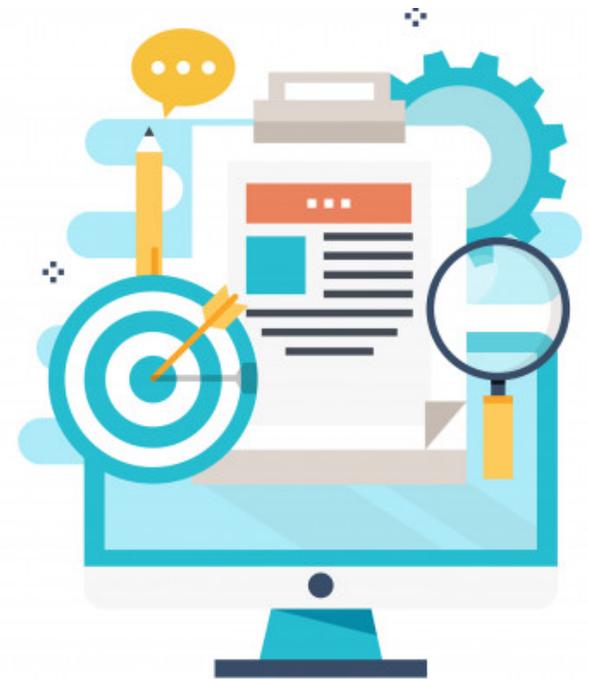


Definir el equipo que realizará el análisis de vulnerabilidad. Puede incluirse personas expertas adicionales.

# 1

## CARACTERIZACIÓN INICIAL DE LA VULNERABILIDAD

El análisis de peligros debe identificar todos los adulterantes con motivación económica (EMA) que podrían introducirse intencionalmente y afectar la inocuidad de los alimentos. Los peligros de las materias primas identificadas se evalúan para determinar su riesgo y gravedad. Un riesgo es la vulnerabilidad potencial basada en eventos pasados. El plan de seguridad alimentaria debe identificar los controles para peligros significativos de EMA.



# 2

## EVALUAR LA VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO



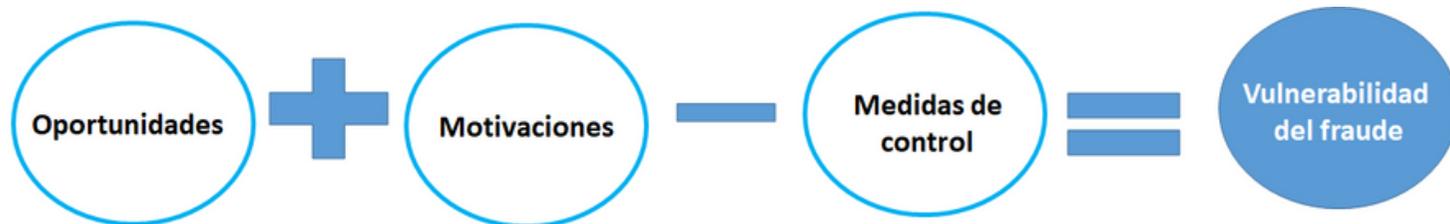
La organización debe tener un plan documentado de evaluación del fraude alimentario, en el cual se especifiquen las medidas de mitigación que abarquen los procesos y productos dentro del alcance del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA) de la empresa.

- El plan de evaluación del fraude alimentario requiere el apoyo del SGIA de la organización.
- El plan debe ajustarse a la legislación aplicable y mantenerse actualizado.

# 2

## EVALUAR LA VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO

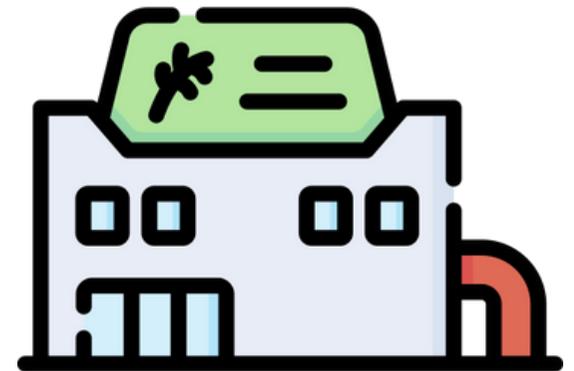
- Para evaluar el riesgo al fraude debe entenderse el comportamiento criminal.
- Los crímenes económicamente motivados resultan de la combinación de la oportunidad, la motivación y medidas de control inadecuadas:



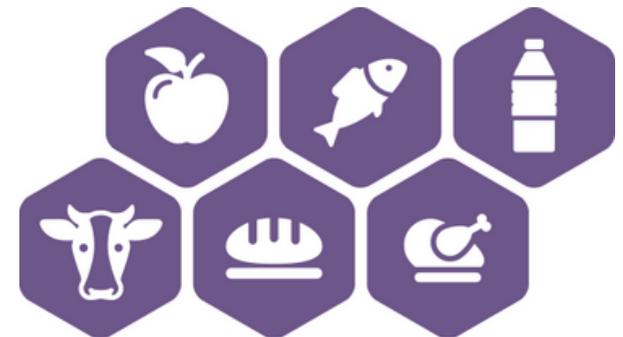
# 2

## EVALUAR LA VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO: OPORTUNIDADES

- Para cualquier alimento o ingrediente existe una oportunidad de fraude, su naturaleza, composición, calidad, proceso de producción, tamaño de la cadena de suministro, origen geográfico.



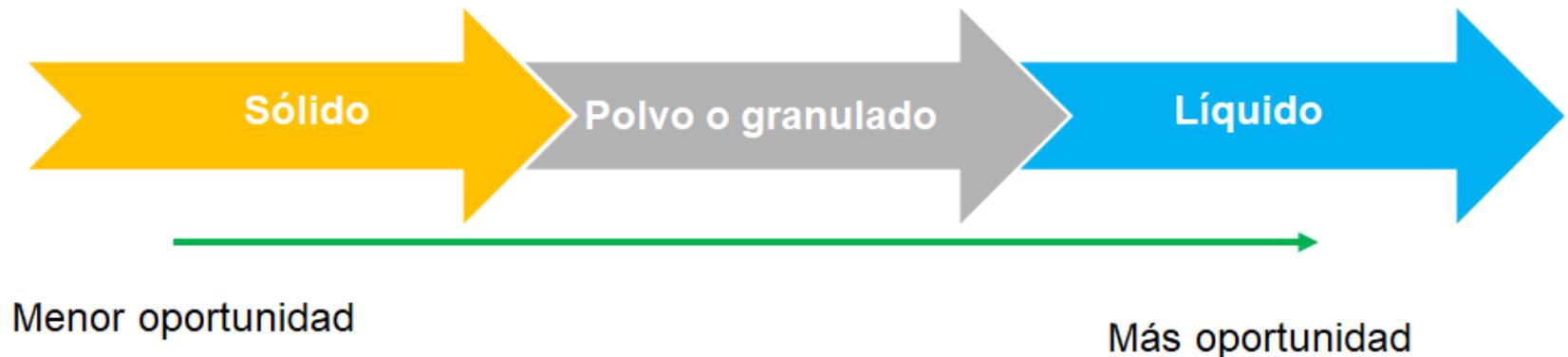
- Factores específicos que ofrecen oportunidades para el fraude alimentario:
  - Características físicas y composición.
  - Tecnologías disponibles para la adulteración/conocimiento.



# 2

## EVALUAR LA VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO: OPORTUNIDADES

- Simplicidad o complejidad de las tecnologías para la adulteración.
- Accesibilidad a las líneas de proceso.
- Complejidad y transparencia de la cadena de suministro.



# 2

## EVALUAR LA VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO: MOTIVACIONES

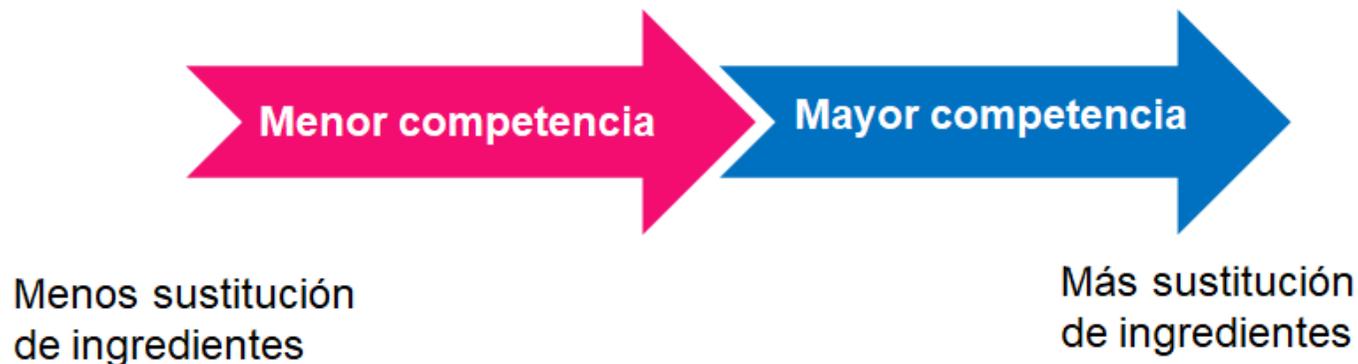
- La motivación económica puede darse en dos formas: maximizar ingresos y bajar costos de producción.
- Factores específicos que ofrecen motivaciones para el fraude alimentario:
  - Atributos especiales que determinan el valor.
  - Demanda del mercado.
  - Nivel de competencia.



# 2

## EVALUAR LA VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO: MOTIVACIONES

- Estrategias competitivas.
- Ganancia personal o desesperación.
- Chantajes o corrupción.



# 2

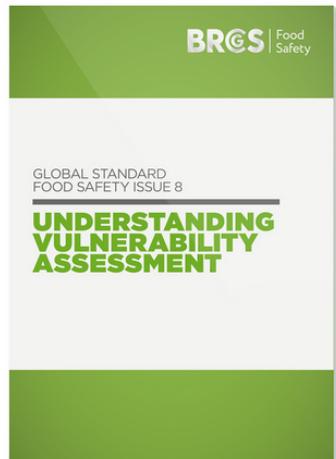
## EVALUAR LA VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO

Existen muchas iniciativas disponibles para la evaluación de vulnerabilidad al fraude.

*Food Fraud Vulnerability Assessment*



Developed by SSafe and Wageningen University  
**SSAFE**



FFVA



# 2

## EVALUAR LA VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO



Al llevar a cabo un Análisis de Vulnerabilidad del Fraude Alimentario, se tendrá en cuenta una serie de factores, tales como:

- Vulnerabilidad económica (cuán atractivo es el fraude, desde el punto de vista económico).
- Datos históricos.
- Posibilidad de detección (p. ej.: la facilidad con que se detecta, presencia de un examen de rutina).



# 2

## EVALUAR LA VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO

- Acceso a materias primas, materiales de empaque y productos terminados en la cadena de suministro.
- Relación con la empresa proveedora (por ejemplo larga relación o compras esporádicas).
- Certificación a través de un sistema de control independiente de un sector específico, para fraude y autenticidad.
- Complejidad de la cadena de suministro (p. ej.: longitud, origen y lugar en el que el producto, se modifica o procesa en su mayor parte).



# 2

## EVALUAR LA VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO



La clave para evaluar las vulnerabilidades es: **“piensa como una persona delincuente”**.

# 2

## EVALUAR LA VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO

Puede utilizarse una matriz de riesgos similar a la del HACCP:

- Probabilidad de ocurrencia
  - Gravedad de ocurrencia
- ⇒ al fraude alimentario.

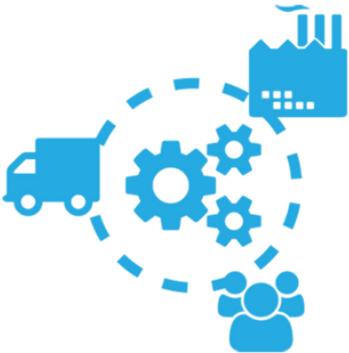


# 3

## INTRODUCIR LAS ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN AL FRAUDE ALIMENTARIO

La Guía GFSI requiere que las empresas documenten su plan de mitigación del fraude. Dependiendo de los factores identificados, podrán desarrollarse diferentes acciones:

- Sobre la cadena de suministros:
  - Aprobación de empresas proveedoras aumentada o más rigurosa.
  - Asegurar que las empresas comercializadoras e intermediados estén registradas con las autoridades y cuenten con un correcto manejo de los productos.
  - Auditorías a la cadena de suministros.
  - Ejercicios de balance de masas en los puntos críticos de la cadena de suministros.



# 3

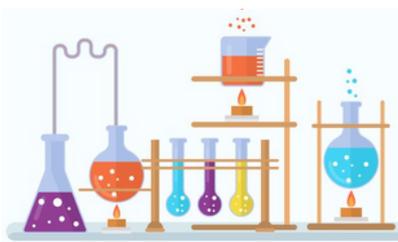
## INTRODUCIR LAS ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN AL FRAUDE ALIMENTARIO



Ejemplos para materias primas:

- Certificado de análisis o garantía de autenticidad.
- Ensayos adicionales para evaluar autenticidad a las materias primas o ingredientes.
- Cuando sea posible, uso de ingredientes alternativos con menor riesgo.

Los ensayos a productos deberían complementarse con otras acciones de mitigación, para lograr mayor efectividad.



# 3

## INTRODUCIR LAS ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN AL FRAUDE ALIMENTARIO

Ejemplos para el almacenamiento y la distribución:

- Controles de manipulación, por ejemplo, sellos para los transportes con ingredientes y materias primas.
- Políticas claras para las empresas transportistas y almacenistas.

• A la gestión interna:

- Control de procesos.
- Ética corporativa.
- Cultura del lugar de trabajo.



# 4

## INTEGRAR LAS ESTRATEGIAS IDENTIFICADAS EN LA GESTIÓN DE LA EMPRESA



Las medidas de mitigación identificadas funcionarán mejor, cuando están integradas al sistema de gestión de la empresa y son revisadas para su mejora.

Cuando estas medidas son totalmente implementadas y administradas en la gestión normal de la empresa, el nivel de vulnerabilidad disminuirá.

# 5

## IMPLEMENTAR LOS CONTROLES Y REEVALUARLOS PARA LA MEJORA

Los controles o medidas de mitigación deben implementarse y vigilarse para su puesta en marcha.

- La implementación de una o varias medidas variará el grado de vulnerabilidad.
- La evaluación de la vulnerabilidad debe actualizarse y revisarse periódicamente para su mejora.

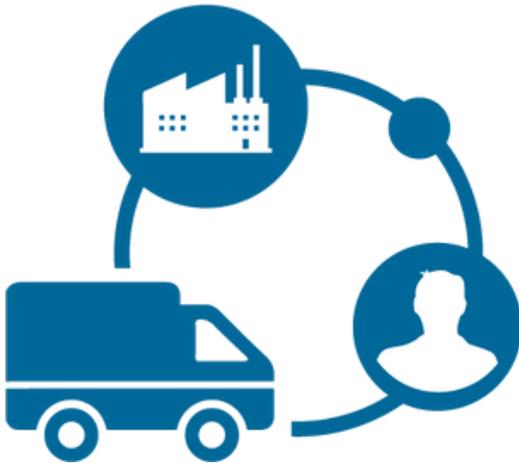


# 5

## IMPLEMENTAR LOS CONTROLES Y REEVALUARLOS PARA LA MEJORA

Una reevaluación podría iniciarse cuando:

- Se introducen nuevas materias primas.
- Existe un cambio en el país de origen o en la empresa proveedora de materias primas.
- De la situación financiera de la empresa proveedora de materias primas o del país de origen.
- Del costo de las materias primas, tanto hacia arriba como, hacia abajo
- En la cadena de suministro.



# 5

## IMPLEMENTAR LOS CONTROLES Y REEVALUARLOS PARA LA MEJORA

Una reevaluación podría iniciarse cuando:

- Exista un cambio en la disponibilidad del material.
- Surge de un nuevo riesgo.
- Se presenta nueva información científica asociada a productos, procesos o ingredientes.
- Exista información de empresas proveedoras asociadas a nuevos riesgos, en materias primas o ingredientes.



# BIBLIOGRAFÍA

- AIB Internacional.2019. Blog el saber alimentario: FRAUDE alimentario. <https://www.aibinternational.com/es/Blog-saber-alimentario/PostId/1159/sugerencia-de-la-semana-fraude-alimentario>.
- FSSC 22000. 2019. Documento de Orientación. Prevención del fraude alimentario. Versión 5. [https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/19.1217-Guidance\\_Food-Fraud-Mitigation\\_Version-5\\_ES.pdf](https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/19.1217-Guidance_Food-Fraud-Mitigation_Version-5_ES.pdf)
- Pérez, V. s.f. Fraude alimentario. National Sanitation Foundation (NSF).<https://www.mt.com/dam/MT-MX/Presentaci%C3%B3n%20NSF.pdf>

# BIBLIOGRAFÍA

- Premiunlab. 2017. Guía para la prevención del fraude en la industria Agroalimentaria.  
<http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/lluita-frau-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/guia-prevencion-fraude-industria-agroalimentaria.pdf>