

FRAUDE ALIMENTARIO

MEDIDAS DE MITIGACIÓN, MONITOREO



Las medidas de mitigación se clasifican en dos grandes grupos:

Proceso

La persona operadora puede incidir en el control o en la reducción del fraude en sus instalaciones. Las herramientas para llevar a cabo estas medidas se deben implantar antes de la producción, además aplicar y mantener durante todo el procesado.

Medidas sobre:

Empresas proveedoras

Las acciones de la empresa proveedora van dirigidas a disuadir las prácticas fraudulentas y/o a evitar las prácticas inadecuadas. Todas las medidas se engloban dentro de un plan robusto. La gran mayoría se aplica antes del ingreso de las materias primas, incluso al realizar los pedidos, y otras medidas se deben tomar en el momento de la recepción.



Clasificación de medidas

Proceso

- Planes de trazabilidad.
- Planes de limpieza y desinfección.
- Plan de calibración.
- Plan de formación y capacitación.
- Análisis de calidad del producto.
- Planificación de la producción.

Empresa proveedora

- Envío de cuestionarios.
- Auditorías.
- Certificaciones.
- Plan de muestreo.

FRAUDE ALIMENTARIO

MEDIDAS SOBRE EL
PROCESO

PLAN DE TRAZABILIDAD BALANCE MASAS

Fuente: IFS y Premium lab



Sirve para evitar etiquetado y almacenamientos erróneos, así como, la confusión de materias primas.

Durante la recepción se etiquetan todos los productos recibidos de la empresa proveedora. En las etapas sucesivas se mantiene la identificación y el registro de los productos semielaborados, así como, de los productos terminados.

Se debe fijar y registrar el lugar de almacenamiento para cada materia prima y producto.

Se realizan pruebas de balance de masas que representa el control de la materia prima de la empresa.

FRAUDE ALIMENTARIO

MEDIDAS SOBRE EL PROCESO

PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Fuente: Premiumlab.

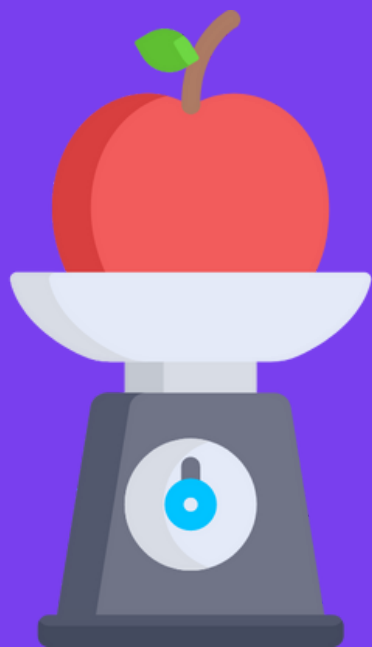
Sirve para evitar la presencia de restos de otras materias primas y posibles contaminaciones cruzadas. Sobre todo se debe contemplar aquellas líneas de producción que compartan equipos y utensilios.

Considerar la necesidad de incrementar la frecuencia de limpieza en estos puntos de la cadena. Asegurar la eliminación de restos en los cambios de productos, por medio de métodos adecuados en función de su eficacia



PLAN DE CALIBRACIÓN

Fuente: Primiumlab.



Sirve para evitar el fraude en el peso efectivo de los productos, la adición de cantidades y proporciones de los ingredientes erróneos.

Por un lado, es importante respetar la formulación de cada producto, la cual, debe estar revisada y concordar con las especificaciones indicadas en el etiquetado; por lo tanto, cualquier variación de composición realizada, se convertirá en un fraude. Una de las medidas que ayuda a controlarlo, es la calibración de los instrumentos de medida y dosificación.

FRAUDE ALIMENTARIO

MEDIDAS SOBRE EL PROCESO

EQUIPO Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL.

Fuente: Esquema FSSC 22000.



El Análisis de la vulnerabilidad al Fraude Alimentario está a cargo de un equipo multidisciplinario con una amplia gama de conocimientos especializados:

- Seguridad.
- Asuntos jurídicos.
- Compras.
- Producción.
- Investigación y desarrollo.
- Asuntos regulatorios.
- Calidad.

FRAUDE ALIMENTARIO

MEDIDAS SOBRE EL
PROCESO

EQUIPO Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL.

Fuente: Esquema FSSC 22000.



Es probable que la conformación del equipo de prevención del fraude alimentario sea diferente a la del equipo de HACCP/Análisis de Amenazas para la Defensa de los Alimentos.

. Tal vez sea necesaria la ayuda de especialistas externos.

El equipo debe recibir capacitación.

MEDIDAS SOBRE EL
PROCESO

ANÁLISIS DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

Fuente: IFS y Primiumlab.



Sirve para realizar la comprobación del estado del producto y compararlo con sus especificaciones.

Tiene como finalidad evitar introducir en el mercado un producto fraudulento o de una calidad inferior a la exigida.

La prueba de análisis debe estar acreditada.

Controles en recepción: pedidos que hacen referencia a: acuerdos, especificaciones, verificación de documentos de entrega, origen e inspección relacionada con el lote.

MEDIDAS SOBRE EL
PROCESO

PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Fuente: Primiumlab.



Una forma de evitar la mezcla de las materias primas es organizar la secuencia de fabricación de los distintos productos, de manera que se minimice el riesgo de mezclas accidentales.

Además, se puede organizar el cronograma de fabricación para reducir al mínimo el número de cambios posibles en las materias primas.

MEDIDAS DE MITIGACIÓN
SOBRE LA EMPRESA
PROVEEDORA

ENVÍO DE CUESTIONARIOS

Fuente: Premiumlab.



Es la solución más económica y fácil, pues el único tiempo que hace falta invertir, es el de revisar las repuesta enviadas por la empresa proveedora.

Sin embargo, la fiabilidad que aporta es baja, pues, en primera instancia, no se puede comprobar la veracidad de las respuestas recibidas a los cuestionarios.

Se utilizará cuando no sea posible realizar una auditoría.

FRAUDE ALIMENTARIO

MEDIDAS DE MITIGACIÓN
SOBRE LA EMPRESA
PROVEEDORA

AUDITORÍA A LA EMPRESA PROVEEDORA

Fuente: Premiumlab.



Es una revisión de la información y procesos de la empresa proveedora.

Se debe comparar los resultados de la información plasmada en los registros con las auditorías *in situ*.

Es necesario invertir tiempo en comprobar la coherencia y veracidad de la información.

FRAUDE ALIMENTARIO

MEDIDAS DE MITIGACIÓN
SOBRE LA EMPRESA
PROVEEDORA

AUDITORÍA

Fuente: Esquema FSSC 22000.



El fraude alimentario representa un riesgo significativo, razón por la cual es importante que la industria alimentaria tome medidas en todo el mundo.

Sin embargo, las personas auditoras deben darse cuenta de que no son investigadores de delitos; no deben suponer la detección de fraudes, ni confirmar si el programa es adecuado, para prevenir asuntos fraudulentos.

FRAUDE ALIMENTARIO

MEDIDAS DE MITIGACIÓN SOBRE LA EMPRESA PROVEEDORA

AUDITORÍA

Fuente: Esquema FSSC 22000.



La persona auditora solo debe examinar qué tan bien se ha protegido la compañía y verificar la implementación de todos los elementos requeridos.

Se espera que la introducción de la prevención del fraude alimentario en el SGIA de la organización, sea más detallada con el tiempo.

En una primera etapa, es más realista centrarse en que el sistema o la estrategia se ajustan para el propósito, en lugar de la eficacia de las medidas de control.

EXIGENCIA DE CERTIFICACIONES

Fuente: Primiumlab.



Es una medida bastante fiable, y se puede solicitar a la empresa proveedora que se certifique.

Es importante considerar cual es el organismo certificador y que el alcance de la certificación cubra el producto fabricado por la clientela.

MEDIDAS DE MITIGACIÓN SOBRE LA EMPRESA PROVEEDORA

PLAN DE MUESTREO

Fuente: Primiumlab.



Una vez recibidas las materias primas, un laboratorio acreditado, verifica la exactitud de los resultados de los análisis de las muestras de la empresa proveedora.

En caso de divergencia de resultados, prevalece lo indicado por el laboratorio acreditado.

Las decisiones del equipo de evaluación pueden ser numerosas, dependiendo de la evidencia revisada.

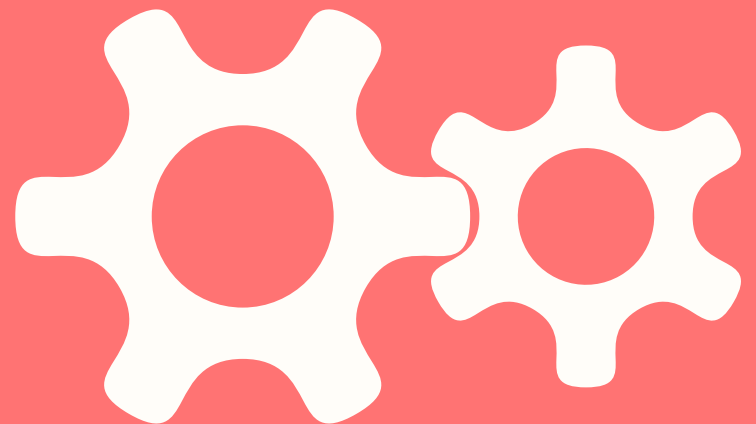
Pueden dar lugar a cambios en las políticas de la empresa, con relación al suministro de productos, modificación de las medidas de control vigentes, o para mantener las medidas de control vigentes:

- Suspende el uso de una materia prima, envasado o producto alimenticio,

FRAUDE ALIMENTARIO

MONITOREO PLAN DE FRAUDE ALIMENTARIO

Fuente: IFS

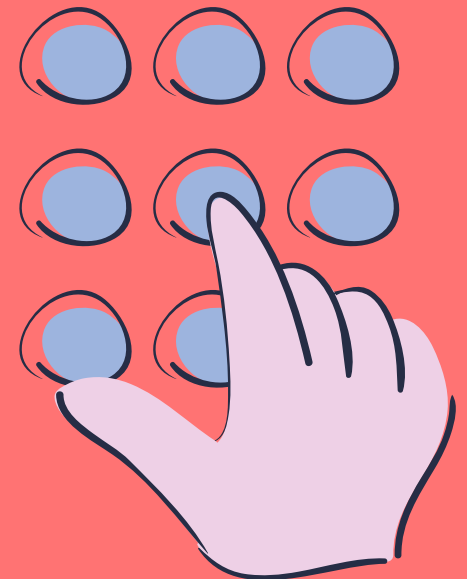


- Las medidas de control modificadas según el producto, por ejemplo, aumentado vigilancia analítica,
- la reducción en: la cantidad de materia prima, embalaje o producto alimenticio para empresas proveedoras específicas.

FRAUDE ALIMENTARIO

MONITOREO PLAN DE FRAUDE ALIMENTARIO

Fuente: IFS





Instituto
Nacional de
Aprendizaje

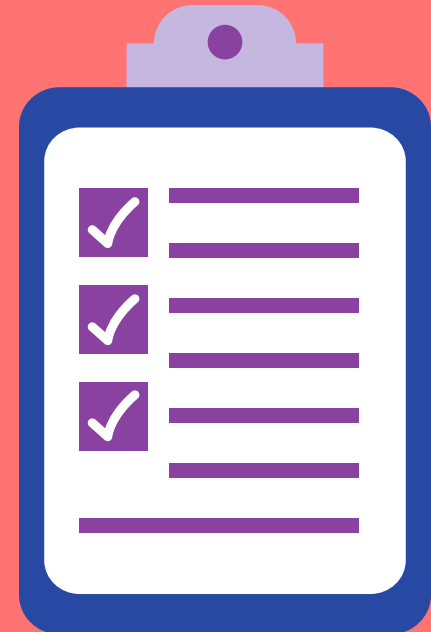
El plan de mitigación y cualquier revisión posterior del plan, deben estar completamente documentados.

Al finalizar el plan de mitigación, el equipo de evaluación debe tener en cuenta, el impacto comercial de las decisiones que consideren oportunas.

FRAUDE ALIMENTARIO

MONITOREO PLAN DE FRAUDE ALIMENTARIO

Fuente: IFS





Instituto
Nacional de
Aprendizaje

Esto puede involucrar criterios como: la disponibilidad limitada de un producto, el costo de aprobar nuevas empresas proveedoras versus el costo aumento de las medidas de vigilancia y el volumen de negocios / importancia global del producto, para la empresa. El plan de mitigación permitirá priorizar las acciones para mitigar el riesgo general que plantea el productos y empresas proveedoras de mayor riesgo.

FRAUDE ALIMENTARIO

MONITOREO PLAN DE FRAUDE ALIMENTARIO

Fuente: IFS





Instituto
Nacional de
Aprendizaje

Es posible que sea necesario realizar algunos juicios en relación con el presupuesto general para todos los controles alimentarios, particularmente de acuerdo al sistema de costos analíticos para la inocuidad alimentaria y fraude alimentario. Es extremadamente importante, que el equipo de evaluación cuente con el apoyo total de la empresa.

El plan de mitigación debe revisarse en relación con el sistema de gestión de la inocuidad.

FRAUDE ALIMENTARIO

MONITOREO PLAN DE FRAUDE ALIMENTARIO

Fuente: IFS





Instituto
Nacional de
Aprendizaje

El equipo de evaluación debe utilizar la misma metodología para el desarrollo de medidas de mitigación.

Si hay cambios en las medidas de control actuales, estos deben realizarse tan pronto como sea posible. Cualquier permuta al plan de mitigación debe documentarse y fecharse de acuerdo, con requisitos de control de la documentación de la empresa.

FRAUDE ALIMENTARIO

MONITOREO PLAN DE FRAUDE ALIMENTARIO

Fuente: IFS



FRAUDE ALIMENTARIO

ELABORADO POR NÚCLEO INDUSTRIA ALIMENTARIA

