

**Novedades en Normas BRC e IFS: gestión del fraude
alimentario**



*innovación
autenticidad confianza
laboratorios tecnología
seguridad alimentaria
alimentación calidad
saludable
medio ambiente*

Luis M^a Gallego Brogeras
Director General. Grupo Analiza Calidad

Novedades en Normas BRC e IFS: gestión del fraude alimentario

1. ¿Qué es el Fraude Alimentario?
 2. Tipos de Fraude Alimentario
 3. Ejemplos reales de Fraude alimentario
 4. Novedades de BRC v.7
 5. Fraude en BRC v.7
 6. Novedades en IFS v.6.1
 7. Fraude en IFS v.6.1
 8. Plan de Gestión del Fraude Alimentario
 9. Conclusiones
-



1. ¿Qué es el Fraude Alimentario?



Cualquier práctica ilícita cometida en cualquier punto de la cadena alimentaria que suponga o pueda suponer un beneficio económico, debido al incumplimiento de la legislación alimentaria vigente, en relación con su calidad.

Actividades de **sustitución, adición, manipulación engañosa** de productos alimentarios, hechos de **forma deliberada**

No están vinculados necesariamente a la seguridad alimentaria (por ejemplo, fraude de la carne de equino...).



Podemos encontrarnos diferentes tipos de fraude atendiendo a diferentes criterios.

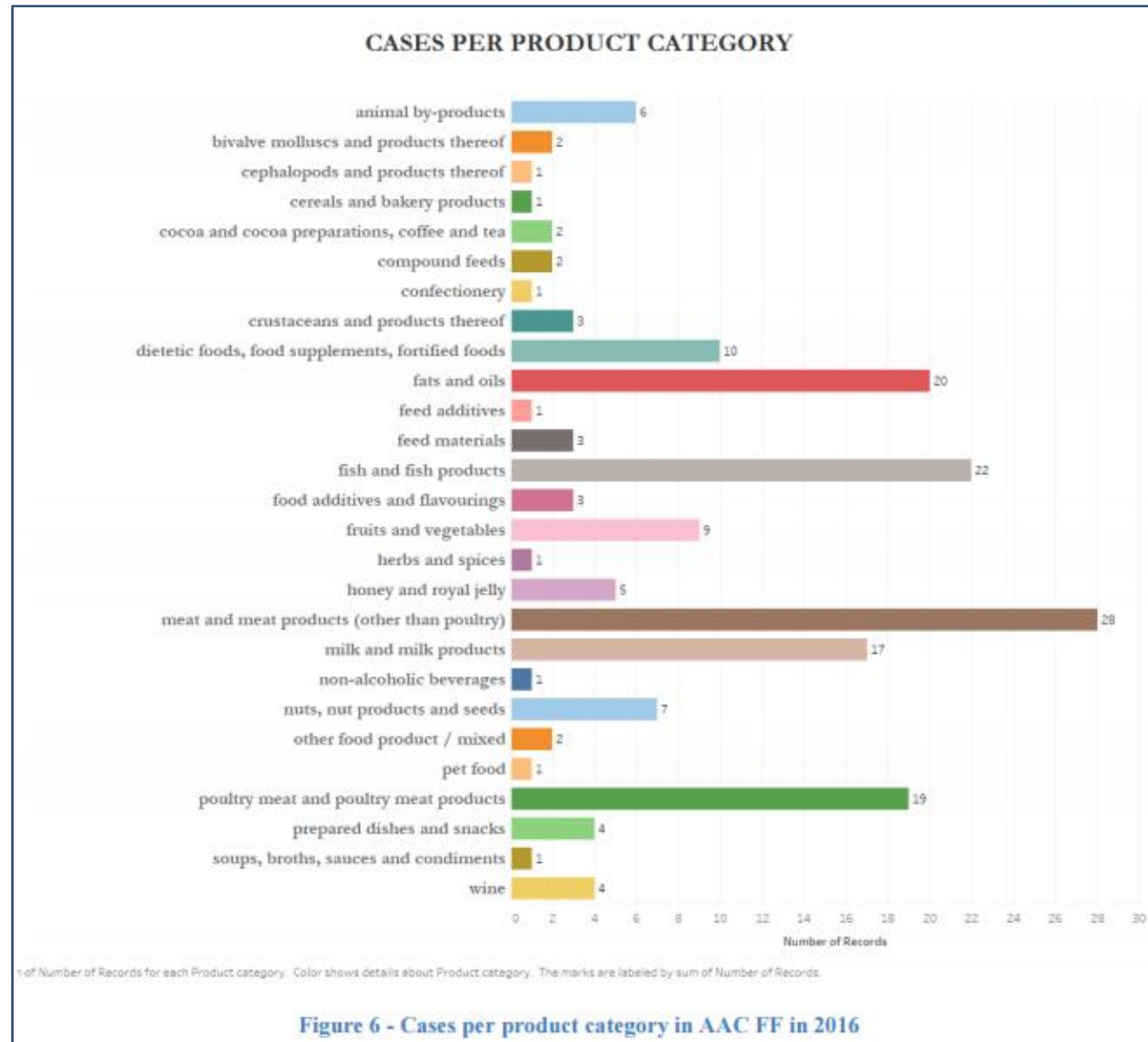
- Contra la **cantidad**
- Contra la **calidad** (sensorial, nutritiva, tecnológica)
- Contra la **pureza** (contaminación, residuos, productos de alteración, incluyen medicamentos, pesticidas, aditivos no autorizados...)
- Contra el estado de **conservación**
- Contra la **identidad y/o composición** (sustitución de una especie por otra).
- Falsificación de **DOP, IGP, ETG**, otras.
- **Marcas**



2. Tipos de Fraude

Según los datos **Food Fraude Network**, creada por la Unión Europea, en 2016 el mayor número de fraudes fueron en:

- **Carne y derivados**
- **Pescados y productos de la pesca**
- **Grasas y aceites**
- **Leche y productos lácteos**



Fraude contra la identidad del alimento

2013 Hamburguesas de carne de caballo, etiquetadas como carne de vacuno. Este caso, al contrario de lo que ha trasladado a la opinión pública, no implicaba un riesgo para la salud, sino un fraude contra la identidad, ya que el producto no se correspondían con la procedencia o con la calidad expresada.



3. Ejemplos de Fraude Alimentario

Contra la pureza (contaminación, residuos, productos de alteración, etc)

2017 Atún rojo: El origen de la crisis estaba en lomos de atún descongelados que se venden como fresco que no han sido conservados como exige la ley y a los que se inyectan extractos de remolacha u otros vegetales. Estos aditivos contienen nitritos que cambian el color del pescado del marrón al rojo intenso y hacen que parezca más fresco de lo que es.



EL PAÍS CIENCIA

Europa alerta de un fraude con atún adulterado en España tras cientos de intoxicaciones

El Ejecutivo comunitario investiga la venta de pescado adulterado para que parezca más rojo y fresco

100

NUÑO DOMÍNGUEZ

13 OCT 2017 - 15:59 CEST



Google ha cerrado el anuncio

Denunciar este anuncio

Gestión de anuncios

Fraude que supone a su vez un problema de Seguridad Alimentaria

Contra la identidad (sustitución de una especie por otra)

2018 Pez escolar: Se venden comúnmente como rodajas o filetes y, una vez cortados, son difíciles de distinguir, por lo que es fundamental su correcta identificación en el etiquetado. A veces se encuentran erróneamente identificados con otros nombres como pez mantequilla, mero (utilizado en la elaboración de sushi) reconocen los expertos.

El problema de estos peces es que tienen un alto contenido en grasa, aproximadamente un 20%, compuesta por esteroides cerosos indigestibles para los humanos

Fraude que supone a su vez un problema de Seguridad Alimentaria



EL DIARIO VASCO .COM

vovento5.com | Ofertaplán | Entradas | Kiroiprobak | Promociones DV | Gastronomía | Blogs | Esqueles | Directorio de empresas

Newsletters
Apíntate

GIPUZKOA | SOCIEDAD | POLÍTICA | ECONOMÍA | MUNDO | REAL SOCIEDAD | DEPORTES | CULTURA | PLANES | GENTE | TECNOLOGÍA

SOCIEDAD

SOCIEDAD | **SALUD** | VIDA SANA | INVESTIGACIÓN | PSICOLOGÍA | CONSULTORIO

Pez escolar: el sushi que da diarrea

Las autoridades advierten ante el riesgo de consumir esta variedad, que puede presentarse camuflado como pez mantequilla

MARÍA JOSÉ TOMÉ

31 agosto 2014
16:03

Jamás lo habrá visto sobre el mostrador helado de la pescadería, compartiendo

Arriba, un pez escolar. Abajo, maki de pez mantequilla.

Fraude en la composición y/o origen

2008 China - Melamina en leche: Se sustituye total o parcialmente un alimento o ingrediente con otro menos caro. Un ejemplo sería el caso detectado en 2008 con la adición de melamina en la leche infantil en China.

Era agregada para que pareciera tener un **mayor contenido de proteínas**, produciendo graves daños a quienes los ingieren. **Seis niños murieron y unos 294.000 fueron afectados** con distinta gravedad

Fraude que supone a su vez un problema de Seguridad Alimentaria



elmundo.es SALUD
ESPAÑA | INTERNACIONAL | ECONOMÍA | CULTURA | CIENCIA | TECNOLOGÍA | DEPORTES | SALUD | COMUNICACIÓN | TV | MADRID | BCN | IB
Buscar en Google en elmundo.es en Salud Hemeroteca Versión texto

MEDICINA | CÁNCER | SIDA Y HEPATITIS | DOLOR | TABAQUISMO | NEUROCIENCIA | MUJER | BIOCIENCIA | CORAZÓN | TECNOLOGÍA

Portada > Salud > Medicina

ARCHIVO

Leche contaminada con melamina en China

Actualizado viernes 26/12/2008 17:34 (CET)

ELMUNDO.ES

MADRID.- Empezó siendo un problema local que afectaba a una sola marca de leche china. Sin embargo, la melamina tóxica ha saltado ya las fronteras del país asiático y no deja de crecer. Decenas de miles de niños han resultado afectados por el consumo de esta resina, que se utiliza en la fabricación de plásticos, a causa de los daños que provoca en su sistema urinario. Las autoridades europeas y otros países piden explicaciones a China, mientras se repiten las acusaciones contra sus autoridades por haber encubierto el escándalo y no tomar medidas hasta que ya era demasiado tarde.



▲ Un granjero vierte leche en unos recipientes (Foto: EFE | Wu Hong)

CRONOLOGÍA DEL ESCÁNDALO EN CHINA

- 400 bebés intoxicados por una marca de leche local

Fraude en la composición y/o origen

2018 Miel : según datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de las **31.018 toneladas de producción española** en 2016, **26.913 fueron destinadas a la exportación**. Les encanta a nuestros vecinos de Francia, Italia y Alemania

Las alertas sobre **entrada de miel falsa en Europa** continúan. Y no solo procedente de China sino también de Argentina, México, EE.UU



The screenshot shows a news article on the website 'Alimente'. The article title is 'El fraude de la miel: la que compras puede estar adulterada'. The author is 'Belén Lorenzana' and the date is 'Mie, 21 Mar 2018 - 05:00 H.'. The article text states: 'En España se consume una cantidad de este oro líquido mucho mayor de la que los apicultores producen. ¿Qué se está vendiendo realmente hoy en el mercado?'. There is a 'Consumo' tag and a 'Regístrate' button. A small image of bread and tomatoes is visible with the text 'Día sin Carne: ¿por qué no se come hoy ni en Semana Santa?'. A large image of honeycomb and jars is at the bottom right.

Se puede dar el caso de que una miel europea solo lo sea el 1% y el 99% de la mezcla proceda de fuera

Fraude contra la cantidad

Se nos presenta este tipo de fraude cuando nos encontramos un producto comercial que no incluye el peso o el volumen que se nos anunciaba.

Entre la frontera del fraude publicitario y el fraude contra la cantidad encontramos unos **sándwiches japoneses** hace tiempo, aprovechándose de las máquinas expendedoras de aperitivos y su poco ángulo de visión, se introdujo alimentos sólo en la parte visible del sándwich y no en todo su contenido.



Fraude en el etiquetado

Mayo 2018 Aceite de Oliva: El 55 por ciento de las empresas inspeccionadas el año pasado por la Comunidad de Murcia no cumplía con la normativa vigente sobre etiquetado del aceite de oliva, falta de información según marca la normativa, así como deficiencias en cuanto a que algunos aceites figuraban como aceite virgen extra cuando eran aceite virgen

Murcia | Alertan del grave fraude en más de la mitad del aceite de oliva producido en la Región de Murcia

Alertan del grave fraude en más de la mitad del aceite de oliva producido en la Región de Murcia



Se han detectado incumplimientos en la normativa sobre el etiquetado e incluso alguno se ha tenido que movilizar para evitar su venta

EUROPA PRESS

Sábado, 5 mayo 2018, 14:23



El 55 por ciento de las empresas inspeccionadas el año pasado por la

Fraude en la composición y calidad

2017 Azafrán y especias en general: El azafrán que se vende entero, en forma de filamentos, como el que suele encontrarse en los mercados al aire libre de la Provenza o de Marrakech, es la burda estafa que consiste en hacer pasar un pétalo de cártamo o de caléndula por azafrán. El aspecto puede ser vagamente parecido, y el color ocre anaranjado también, pero en lo que respecta al sabor y al poder colorante, no tiene nada que ver comparado con el azafrán de verdad

El azafrán probablemente sea el producto alimentario más veces adulterado

f 152



SUSCRÍBETE A XATAKA

Recibe un email al día c

Tu correo electróni

Síguenos

Más del 50% de las muestras etiquetadas como 'azafrán español' no se han cultivado ni procesado en España

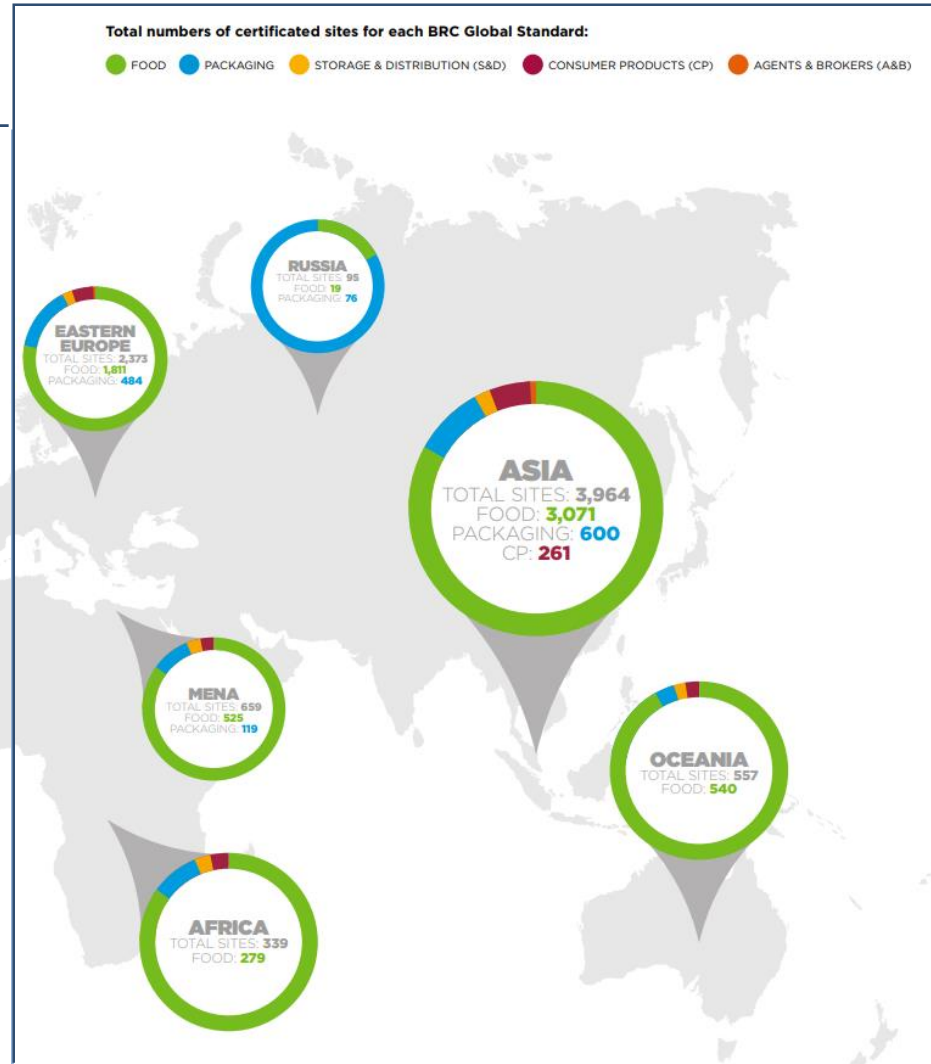
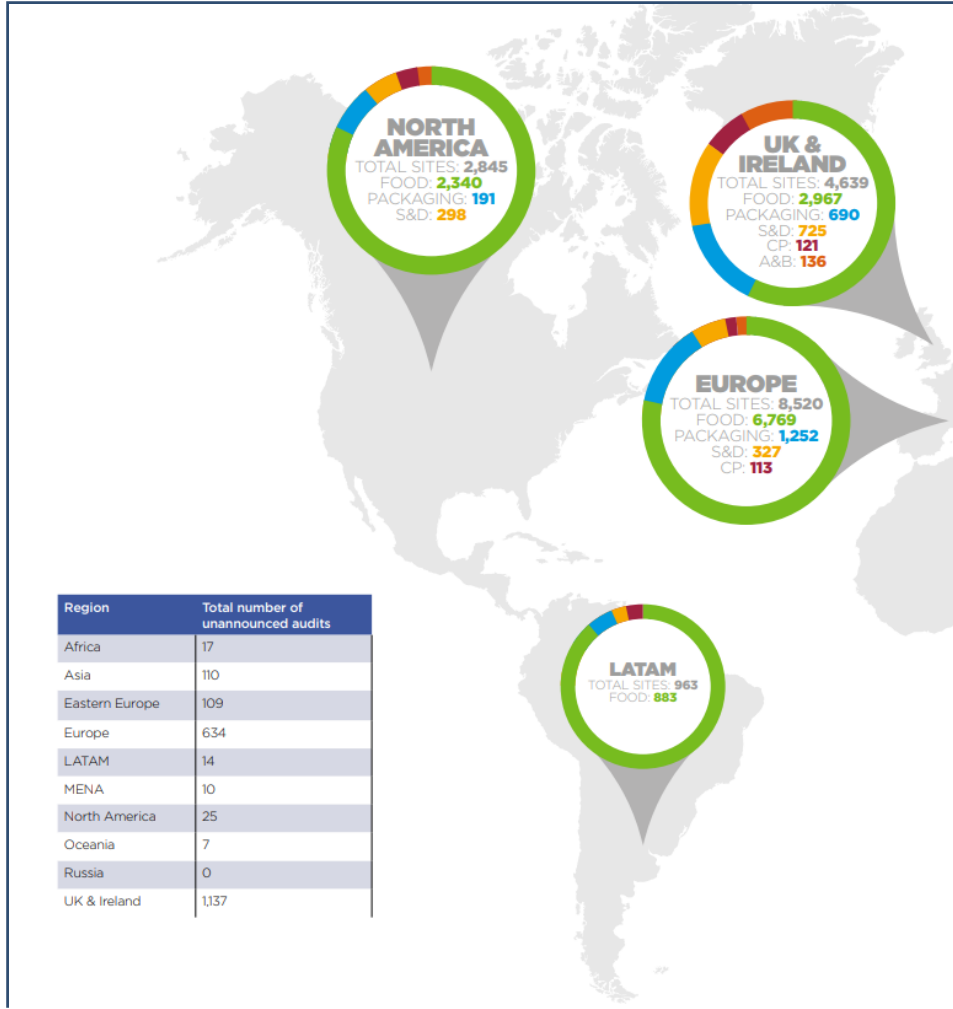
30 Diciembre 2017 - Actualizado 30 Diciembre 2017, 23:01

0 COMENTARIOS

SERGIO PARRA

Why this

4. BRC v.7



Fuente: INFORME DEL PROGRAMA DE CUMPLIMIENTO 2017 BRC

PRINCIPALES CAMBIOS:

- 2 Nuevas cláusulas fundamentales: **control del etiquetado** y **gestión de los proveedores**.
 - Requisitos más estrictos para la **trazabilidad**.
 - **Autenticidad**: organizaciones deben disponer de procesos implementados de acceso a la información sobre el historial amenazas o en desarrollo de fraudes alimentarios de la cadena de suministro.
 - Extensión del concepto "**zona de alto riesgo**" en productos estables a temperatura ambiente.
 - Comunicación de los "**requisitos específicos del cliente**" con evidencia documentada de su cumplimiento.
 - Permite la inclusión de **módulos voluntarios adicionales**, como: productos comercializados, *Food Defense*, alimentación animal o proveedores de ASDA.
 - Introducción de un **nivel de excelencia** para fomentar la mejora continua.
-

Uno de los primeros pasos indicados en BRC y más relevantes para realizar un correcto **control del fraude alimentario** se centra en la información y en su adecuada recogida como base para controlar eficazmente este riesgo, minimizándolo hasta valores aceptables

3.5.1.1.- *La empresa deberá llevar a cabo una **evaluación de riesgo documentada** de cada materia prima o grupo de materias primas, incluidos los envases, con el fin de identificar los **riesgos potenciales para la seguridad, la legalidad y la calidad** del producto. Esta deberá tomar en consideración la posibilidad de:*

- *contaminación por alérgenos*
- *Riesgos por presencia de cuerpos extraños*
- *Contaminación microbiológica*
- *Contaminación química*
- **Sustitución o fraude.**



5.4.2.- Se deberá realizar una **evaluación de vulnerabilidades** documentada en todas las materias primas o grupos de materias primas para evaluar el **riesgo potencial de adulteración o sustitución**. Esta deberá tomar en consideración:

- Evidencia histórica de sustitución o adulteración.
- Factores económicos que pueden lograr que una adulteración o sustitución sea más atractiva.
- Facilidad de acceso a materias primas en la cadena alimentaria.
- Sofisticación de las pruebas rutinarias para identificar adulterantes.
- Naturaleza de las materias primas.

La **evaluación de vulnerabilidades** se deberá someter a **revisión** con objeto de reflejar los cambios en las circunstancias económicas y la información sobre el mercado que pueda alterar el riesgo potencial.

Se deberá revisar formalmente cada año.



➤ Auditoría según IFS v.6.1

“En la auditoría conforme a IFS, el auditor evalúa si los diferentes elementos del sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria del auditado están documentados, implantados, mantenidos y mejorados de manera continua.”

ALCANCE:

- Responsabilidad de la Dirección
- Calidad y sistemas de gestión de la seguridad alimentaria
- Gestión de los recursos
- Planificación y proceso de producción
- Medición, análisis y mejora
- *Food defense*



- **4.20 ALÉRGENOS Y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN ESPECÍFICAS**

Se ha actualizado la redacción del requisito 4.20.2, siendo **ahora necesaria la realización de un análisis de peligros y riesgos asociados** a la producción con alérgenos. Además, la anterior redacción del requisito no mencionaba de forma explícita el establecimiento de medidas de control a este nivel, que a partir de ahora es obligatoria, así como la verificación de las mismas.

- Ésta es sin duda una de las carencias fundamentales de IFS Food v6 y la novedad más sustancial dentro de IFS Food v6.1. Así, **se ha creado el epígrafe 4.21 “Food Fraud”** que consta de 3 nuevos requisitos



4.21.1 Se realizará un **análisis de la vulnerabilidad documentado** sobre todas las materias primas, ingredientes, envases y procesos subcontractados, para determinar el **riesgo de actividad fraudulenta** relacionada con la sustitución, mal etiquetado, adulteración o falsificación. El criterio seguido para este análisis será definido.

4.21.2 Se desarrollará e implementará un **plan de medidas preventivas** (mitigación) documentado en base al análisis de la vulnerabilidad, para controlar cualquier riesgo identificado. Los métodos de control y monitorización serán definidos e implementados.

4.22.3 En el caso de que se incrementen los riesgos, el análisis de la vulnerabilidad será revisado. Si el riesgo no se incrementa, el **análisis de vulnerabilidad será revisado como mínimo anualmente**. Los controles y requisitos de monitorización del plan de medidas preventivas (mitigación) serán revisados y ajustados cuando sea aplicable.



8. Plan de Gestión del Fraude alimentario

1. **Valoración de la vulnerabilidad al fraude alimentario**, sobre materias primas, ingredientes y material de envasado, para para identificar el riesgo de un posible fraude
2. **Plan para mitigar el fraude alimentario:** e implantar medidas para controlar el riesgo identificado

-**La identificación** de actividades potencialmente fraudulentas, utilizando fuentes conocidas y fiables.

-**La evaluación** del nivel del riesgo, del producto y de la fuente que lo proporciona.

-**La evaluación** de la necesidad de medidas de control adicionales.

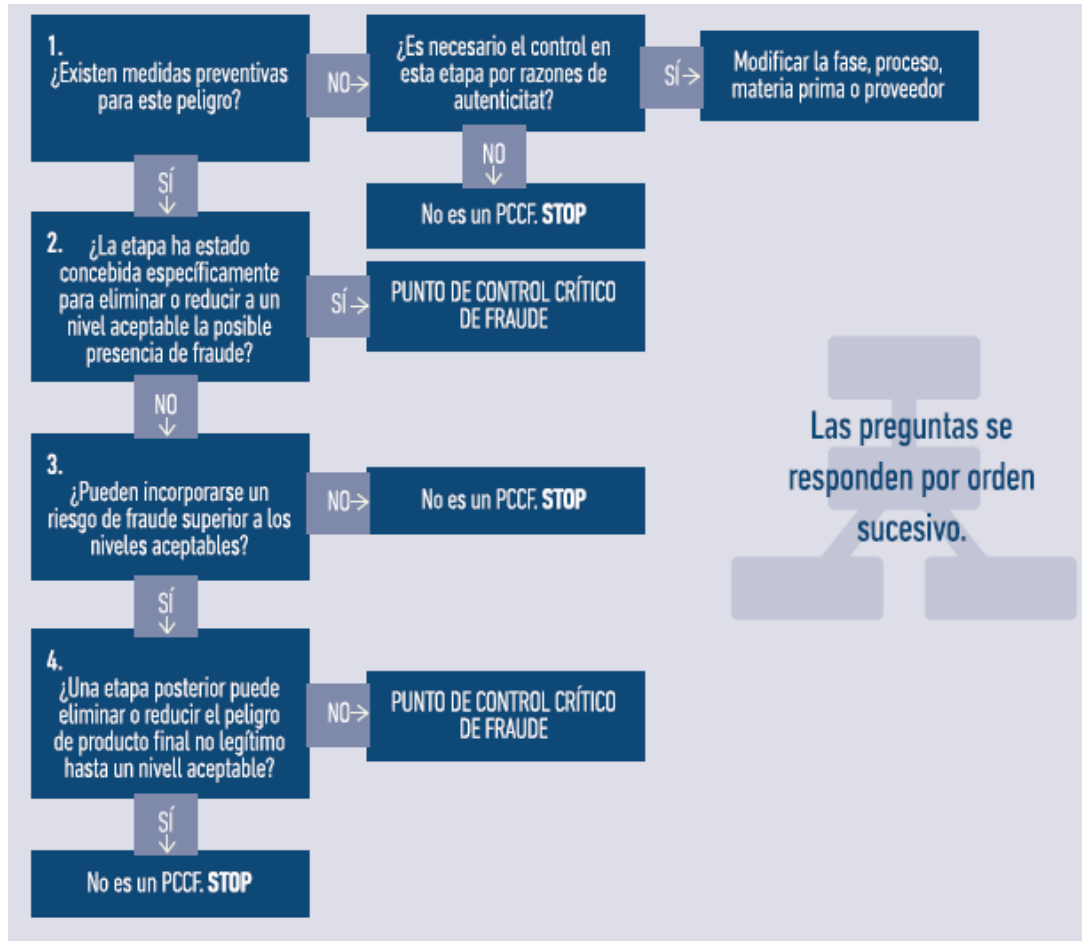
-**Uso de los resultados del plan de análisis de vulnerabilidad** para desarrollar e implementar un plan de mitigación.

-**Revisión anual o cuando haya un incremento** del riesgo.



8. Plan de Gestión del Fraude alimentario

Puntos críticos de control de fraudes



Se aplica en materias primas con riesgo elevado de fraude

8. Plan de Gestión del Fraude alimentario

Ejemplo: Para detectar la presencia de carne de caballo en la materia prima

ETAPA	PELIGRO	RIESGO				MEDIDAS PREVENTIVAS
		Vulnerabilidad	Gravedad	Sumatorio	Detección	
Entrada de MATERIA PRIMA	Historial de fraude	3	3	6	Alta	Vigilancia alertas.
	Consideraciones geopolíticas y económicas	1	3	4	Alta	Evaluación proveedor. Vigilancia de cambios en el entorno.
	Cadena de suministro	5	3	8	Media	Evaluación proveedor Envasados herméticos Contenedores sellados
	Relación con el proveedor e historial	1	3	4	Alta	Cuestionario. Auditoría. Exigencia de certificaciones
	Control de calidad de la materia prima	3	3	6	Alta*	Exigir evaluación a los PV del PV. Realización de análisis de ADN.
PROCESADO	Almacenamiento y trazabilidad	1	3	4	Alta	Identificación electrónica
	Calibración	1	3	4	Alta	Pla de calibración y procedimientos validados.
	Higiene y limpieza	1	3	4	Alta	Plan de higiene y limpieza, procedimientos validados.
	Recursos Humanos	3	3	6	Alta	Plan de formación que incluya trazabilidad y Buenas Prácticas de Manipulación. Formación sobre fraude alimentario.
	Información proporcionada al consumidor	1	3	4	Alta	Revisiones periódicas escritas. Comprobación del diagrama de flujo.
	Subcontratación	1	3	4	Alta	Auditoría al subcontratado

*Se considera detección alta si se realizan análisis de DNA. Si no se realizan, la detección es baja.

Puntos críticos de control de fraudes

- Cuando **con ánimo de lucro** se colocan **deliberadamente** alimentos en el mercado con la intención de **engañar al consumidor**, se está cometiendo **fraude alimentario**.
- Los fraudes alimentarios constituyen un **grave delito contra el consumidor** y por ello se persiguen y son castigados por la ley.
- Provocan una **pérdida de confianza del consumidor** en la cadena de producción de alimentos.
- Las normas de calidad como IFS y BRC hacen cada vez más hincapié los **planes de Control del fraude** como garantías de calidad y seguridad alimentaria para el consumidor final.





Novedades en Normas BRC e IFS: gestión del fraude alimentario

Luis M^a Gallego Brogeras
Director General. Grupo Analiza Calidad
luisg@analizacalidad.com