

“FOOD INTEGRITY”

- **¿Qué es Food Integrity?**
- **Seguridad alimentaria**
- **Food fraud**
- **Food defense**
- **Calidad**
- **Conclusiones**

Marta Carbonell Antoñanzas

Lic. Veterinaria – ZARAGOZA



Resp. Calidad y Seguridad Alimentaria



Portada

Concepto

Seguridad

Identidad

Food Defense

Calidad

Conclusiones

¿QUÉ ES FOOD INTEGRITY?

Es un término que influye directamente sobre los 4 pilares básicos Alimentarios. Siendo Clave para la Industria Alimentaria.

Sustentados todos ellos por una correcta trazabilidad aseguran la integridad de los productos.



Portada

Concepto

Seguridad

Identidad

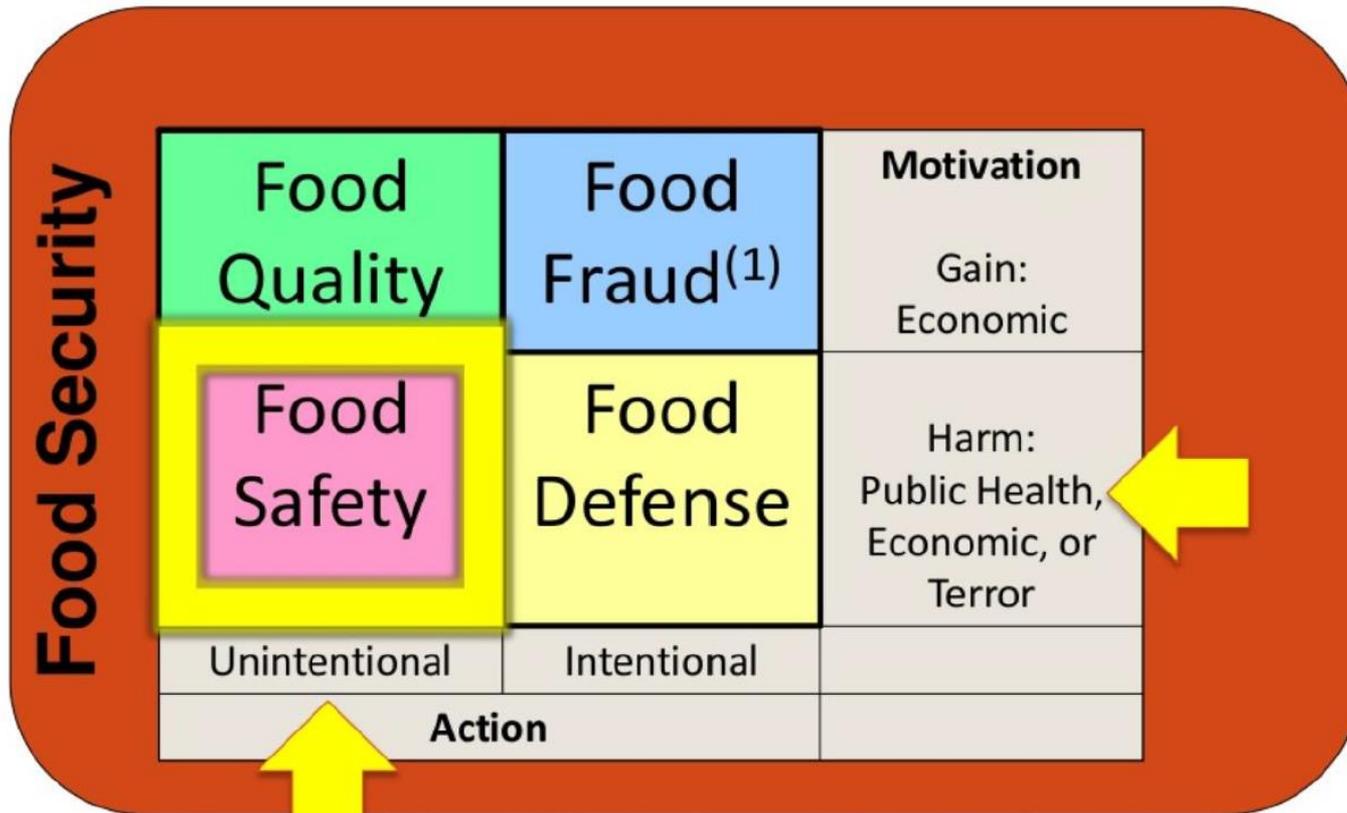
Food Defense

Calidad

Conclusiones

¿QUÉ ES FOOD INTEGRITY?

The Food Risk Matrix



Source: Adapted from: Spink, J. (2006), The Counterfeit Food and Beverage Threat, Association of Food and Drug Officials (AFDO), Annual Meeting 2006; Spink, J. & Moyer, DC (2011) Defining the Public Health Threat of Food Fraud, Journal of Food Science, November 2011
© 2014 Michigan State University

Source: Spink and Moyer, 2011

¿QUÉ ES FOOD INTEGRITY?

TRAZABILIDAD

"la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo".

Nos permite identificar y reconstruir el origen y el historial de un producto alimentario reconociendo todas las fases por las que pasa (recolección, producción, elaboración, almacenaje, distribución...).

- Facilita la retirada de un producto del mercado
- Informar al consumidor
- Asegurar la calidad de un producto



¿QUÉ ES FOOD INTEGRITY?

- Trazabilidad hacia atrás
- Trazabilidad de proceso (interna)
- Trazabilidad hacia delante



¿QUÉ ES FOOD INTEGRITY?

Además, Food Integrity es una iniciativa de investigación europea en la lucha contra el fraude alimentario.



- Proyecto de 5 años 2014-2018 (12M €)
- Compuesto por 38 socios internacionales de la industria, academia y los institutos gubernamentales (18 europeos)

¿QUÉ ES FOOD INTEGRITY?

- Aborda los problemas posteriores a la carne de caballo a nivel europeo.
- Investigaciones sobre nuevos métodos y sistemas para autenticar alimentos e ingredientes.
- Conocer comportamiento consumidor.
- Desarrollar herramientas compartir datos.

OBJETIVO

- Proporcionar a Europa capacidad para detectar el fraude y garantizar la integridad de la cadena alimentaria.
- Crear un grupo que pueda informar plataformas de partes interesadas de alto nivel sobre fraude / autenticidad alimentaria.
- Actuar como un puente que vincule las actividades de investigación



SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Seguridad alimentaria se consigue con una correcta aplicación del sistema de autocontroles basado en el APPCC, cuyo objetivo es identificar los peligros físicos, químicos y biológicos **no intencionados** que son importantes para la seguridad alimentaria.



Un alimento es seguro cuando existe una certeza razonable sobre su inocuidad para la salud y su aptitud para el consumo, de acuerdo con las condiciones de consumo previstas.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

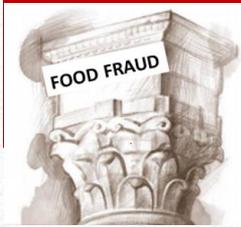


IMPORTANTE!

Información//Formación consumidores.

Otros factores que están relacionados con las condiciones normales de uso del alimento por los consumidores y la información que se ofrece a estos sobre prevención de determinados riesgos para la salud.





FOOD FRAUD

Se entiende como fraude la adulteración, sustitución, dilución, falsificación... o cualquier tipo de manipulación de los productos que pueda suponer un engaño al consumidor en cuanto al producto suministrado con la finalidad de aumentar el valor aparente o reducir los costes.



Mayor beneficio económico haya

=



Producto con mayor susceptibilidad al fraude

IMPORTANTE ¡ETIQUETADO!

Reglamento nº 178/2002, sobre el etiquetado, la publicidad, la presentación y el envasado, de los productos alimentarios.

“no deberán inducir a error a los consumidores”



FOOD FRAUD

Incidentes recientes:

2008: Melamina en productos lácteos chinos (54000 bebés hospitalizados, 6 muertes)

2012: República Checa metanol en alcohol (42 muertes en Europa del este)

2013: Carne de caballo en Europa (sin problemas de seguridad alimentaria)



PUNTO CLAVE

Realizar una **EVALUACIÓN DEL RIESGO** de todas sus materias primas en función de los riesgos de contaminación, entre el que se incluye el riesgo de fraude. 3 Pasos:

- 1) Recopilación información
- 2) Evaluación de la vulnerabilidad
- 3) Tratamiento de los datos obtenidos

FOOD FRAUD

PASOS PARA LA EVALUACIÓN DEL RIESGO DE FRAUDE:

1) Recopilación de información a través de fuentes de información fiables:

- ✓ Convención de la Farmacopea de Estados Unidos (USP): <https://www.foodfraud.org/>
- ✓ Centro Nacional de Protección de Alimentos y Defensa (NCFPD):
<https://www.ncfpd.umn.edu/>
- ✓ Universidad del Estado de Michigan EEUU: <http://foodfraud.msu.edu/>
- ✓ US Food and Drug Administration (FDA): <http://www.fda.gov/Food/FoodDefense>
- ✓ UK Food Standards Agency (FSA): <http://www.food.gov.uk/enforcement/foodfraud>
- ✓ Oficina de Fraudes Graves del Reino Unido <http://www.sfo.gov.uk/fraud>
- ✓ Página de la comisión Europea (Rapid Alert System Food and Feed “RASFF”):
http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm
- ✓ Informe Opson anual : <https://www.europol.europa.eu/content/operation-opson-iv-case-stories>

FOOD FRAUD

PASOS PARA LA EVALUACIÓN DEL RIESGO DE FRAUDE:

2) Evaluación de la vulnerabilidad.

El objetivo es evaluar no la posibilidad de adulteración en la empresa, sino a lo largo de la cadena de suministro de la materia prima que llegan a nuestras instalaciones, para lo cual debe considerarse:

- El origen de la materia prima.
- La naturaleza de la materia prima
- La probabilidad de la ocurrencia y si existen suficientes controles dentro de la cadena de suministro para prevenir la ocurrencia o si se requieren controles adicionales
- La probabilidad de detección

FOOD FRAUD

PASOS PARA LA EVALUACIÓN DEL RIESGO DE FRAUDE:

3) Tratamiento de los datos obtenidos.

Se utilizan una serie de cuestiones con la finalidad de obtener el nivel de riesgo en cuanto a la posibilidad de fraude.

- ¿Existen casos numerosos documentados de fraude o adulteración (prensa, base de datos, etc...) que puedan hacer suponer que es una materia prima susceptible al fraude?
- Facilidad de acceso a las materias primas para adulterarlas.
- Nivel de sofisticación y fiabilidad de las pruebas de detección de fraude (genética, $\Omega 3$...)
- ¿El país de origen de la materia prima puede ser sospechoso (según otros casos etc...)?
- Valor o coste de la materia prima
- ¿Estamos en época de crisis económica que pueda hacer más probable la intención de adulterar un producto o engañar al cliente?
- ¿Existen subidas de precio sobre factores relacionados con la materia prima?
- Factores estacionales que puedan afectar a la obtención o accesibilidad a las materias primas relacionadas con los animales
- ¿Los proveedores disponen de alguna certificación?



FOOD DEFENSE

El Plan Food Defense pretende identificar, mitigar y vigilar posibles fuentes de contaminación **intencionada** de alimentos (ya sean físicos, químicos, biológicos o radiactivos).

Importante diferenciarlo de seguridad alimentaria=pelegrinos no intencionados.



PUNTOS CLAVE

1. Entorno y edificación / diseño de la planta.
2. Accesibilidad a las instalaciones.
3. Naturaleza del producto.
4. Otros factores que incrementan el riesgo de adulteración intencionada



CALIDAD

La calidad de los alimentos es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): sabor, olor, color, textura, forma y apariencia, tanto como las higiénicas y químicas.



En base a estos atributos, se establecen unos estándares con respecto a la composición del producto, las reacciones deteriorantes esperadas, el envase utilizado, la vida útil requerida y el tipo de consumidores al que va dirigido.

CALIDAD = SEGURIDAD + CONFIABILIDAD + APETITOSIDAD + PRECIO

CALIDAD

Las pérdidas que puede causar hoy en día a una empresa un producto rechazado o retirado del mercado hacen que el control de calidad sea indispensable.

Existen **controles de calidad** muy diversos:

- en múltiples etapas del proceso de producción,
- así como en productos terminados antes de su distribución

Los más habituales son:

- Tests microbiológicos (Listeria, Salmonella, Staphylococcus, E.coli, etc.)
- Tests químicos para identificar contaminantes y residuos (Dioxinas, PCBs, antibióticos, metales pesados, etc.)



En la prevención de riesgos que afectan a la calidad de alimentos también está el velar por una **correcta manipulación de alimentos**.

CONCLUSIONES

- Formación a consumidores en cuanto a correcta manipulación de alimentos.
- Claro y consensuado etiquetado de los alimentos. Formación a consumidores.
- Control exhaustivo/análisis/auditorías para controlar una cadena alimentaria globalizada.
- Sistema de trazabilidad eficaz que garantice seguimiento a lo largo de todo el proceso productivo.
- Información común a nivel europeo, equipos multidisciplinares.
- Investigación.
- Formación continuada.
- Trabajo de calidad a todos los niveles y durante todo el proceso.

PREGUNTAS



Portada

Concepto

Seguridad

Identidad

Food Defense

Calidad

Conclusiones

¡Gracias!

"Máxima calidad desde el origen"

MARTA CARBONELL ANTOÑANZAS
ZARAGOZA 10/05/2018