



Inocuidad y Fraude Alimentario

Introducción

El 20 de diciembre de 2018, la Asamblea General de las Naciones Unidas mediante la [resolución 73/250](#) estableció el 7 de junio como el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA).

Este año nos encontramos frente a un hecho histórico, conmemoramos el DMIA por primera vez. Bajo el lema **“Inocuidad de los alimentos, un asunto de todos”**, la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) nos convocan a [tomar acción](#). La inocuidad es una cuestión de salud pública y una responsabilidad compartida desde la producción primaria hasta el consumo.

Desde ya hace muchos años, los profesionales que integramos **ALIAR Gestiona** y el **PORTAL DE INOCUIDAD** fomentamos la construcción de una *“cultura de inocuidad”* y nos declaramos *“apasionados por la inocuidad alimentaria”*, sin duda este acontecimiento nos involucra. Por esto, nos sumamos a esta campaña compartiendo nuestro análisis sobre el **fraude alimentario y sus implicancias sobre la inocuidad**, recopilamos información y recursos de utilidad para el armado de planes de mitigación.

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

Todas las personas tenemos derecho a una alimentación inocua, nutritiva y suficiente. Los alimentos son el punto de partida de nuestra energía, salud y bienestar.

La FAO expresa que esta celebración nos dará a los consumidores, productores y gobiernos la posibilidad de analizar y debatir una cuestión que damos por descontado: **la inocuidad**. En las etiquetas de los alimentos no se declara *“inocuo”*, ya que esta condición queda implícita al encontrarse disponible en un punto de venta. Como consumidores confiamos en la labor que realizan los fabricantes, los comerciantes y las autoridades sanitarias.

No existe seguridad alimentaria sin inocuidad (ver recuadro), en un mundo en el que la cadena de suministro de alimentos se ha vuelto más compleja, cualquier incidente adverso relativo a la inocuidad puede tener efectos negativos en la salud pública, el comercio y la economía global.

Los alimentos atraviesan numerosas fronteras, la colaboración entre los gobiernos, productores y consumidores debe contribuir a garantizar la inocuidad. Las normas, regulaciones y la adopción e implementación de sistemas de gestión son indispensables para asegurar esta condición. A su vez, el desafío es que todos los que participamos en la cadena alimentaria seamos conscientes de lo que debemos hacer, por qué y para quién.

Seguridad alimentaria: a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas en todo momento tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias con el objeto de llevar una vida activa y sana.

Inocuidad alimentaria: es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso al que se destine.

La inocuidad es una condición necesaria para que haya seguridad alimentaria, puesto que no valdrá de nada tener alimentos inocuos si no existen en cantidad suficiente o si la población no tiene acceso a los mismos.



Hechos y cifras

- Se estima que 600 millones de personas en el mundo, aproximadamente 1 de cada 10, se enferman debido al consumo alimentos o agua contaminados y 420.000 mueren por año.
- Los niños menores de 5 años cargan con el 40% de las enfermedades transmitidas por los alimentos y 125.000 muertes anuales.
- Las enfermedades transmitidas por los alimentos impiden el desarrollo socioeconómico al agotar los sistemas de atención sanitaria, dañar las economías nacionales, el turismo y el comercio.
- El valor del comercio de alimentos es de 1,6 billones de dólares lo que representa aproximadamente el 10% del comercio total anual a nivel mundial.
- Las estimaciones recientes indican que el efecto de los alimentos nocivos cuesta, a las economías de ingresos bajos y medios, alrededor de 95.000 millones de dólares en pérdidas al año.
- La inversión en la educación de los consumidores en materia de inocuidad tiene el potencial de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos y lograr un ahorro de hasta 10 veces por cada dólar invertido.

Motivos sociales, económicos y ambientales

La inocuidad es fundamental para lograr el cumplimiento de varios [Objetivos de Desarrollo Sostenible](#) (ODS), la celebración de este día permitirá visibilizar y analizar la situación actual.

	<p>No hay seguridad alimentaria sin inocuidad. Erradicar el hambre significa que las personas tengan acceso a una cantidad suficiente de alimentos inocuos y nutritivos todo el año.</p>
	<p>La inocuidad tiene efectos directos en la salud y nutrición de las personas. Las enfermedades que se transmiten por los alimentos se pueden evitar.</p>
	<p>Cuando los países fortalecen su capacidad científica, tecnológica y regulatoria para garantizar que los alimentos sean inocuos a lo largo de toda la cadena alimentaria, están fomentando modalidades de consumo y producción más sustentables.</p>
	<p>Un mundo globalizado exige cooperación internacional entre todos los sectores, gobiernos, industrias, productores y consumidores para garantizar que los alimentos sean inocuos.</p>



Fraude alimentario: un flagelo a combatir

El fraude es un problema que ha ganado protagonismo generando preocupación en la industria alimentaria, las autoridades gubernamentales y los consumidores.

El fraude abarca la sustitución, adición, alteración o tergiversación deliberada e intencional de los alimentos, sus ingredientes o sus envases, así como la rotulación falsa o engañosa para obtener ganancias económicas; estas acciones podrían afectar la salud del consumidor. (GFSI, 2017)



Estas prácticas pueden ser más graves que los peligros habituales que afectan a la inocuidad porque los contaminantes pueden ser no convencionales y el número de potenciales agentes es infinito.



Aunque en los últimos años, la relación entre las palabras “adulteración”, “falsificación”, “fraude” y “alimentos” se ha hecho cada vez más estrecha y visible, el Código Alimentario Argentino (CAA) en su art. 6 contempla al fraude desde hace varias décadas:

Alimento contaminado: es el que contenga:

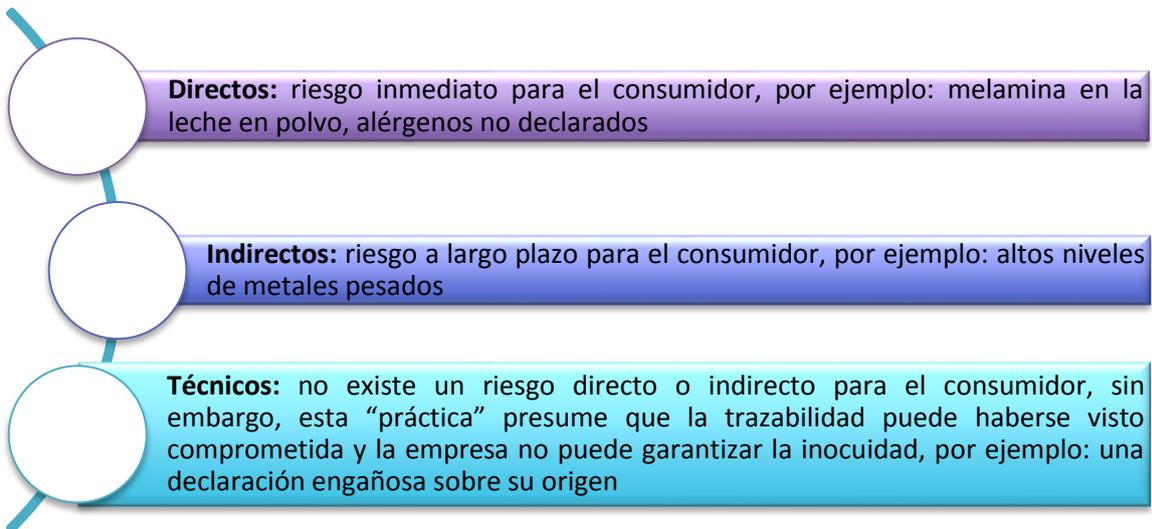
- agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas.
- componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.

Alimento adulterado: es el que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

Alimento falsificado: es el que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.



Riesgos del fraude



Tipos de fraude



“El fraude alimentario, en cualquiera de sus tipos, es un delito”



Aunque la mayoría de los fraudes esté vinculada al [etiquetado](#), esto no excluye que detrás haya más delitos, ya que los crímenes pueden producirse (y acumularse) a lo largo de toda la cadena alimentaria. Se trata de una práctica difícil de detectar y de extirpar, que puede conllevar serios riesgos para la salud pública y que cada año le cuesta a la industria global entre 30.000 y 40.000 millones de dólares, según informa Price Waterhouse Coopers (PwC), sin contar el daño que provoca en la confianza del consumidor y en la reputación del sector alimentario.

Recopilación de algunos casos recientes que comprometen la inocuidad

MES AÑO	PAÍS	PRODUCTO	HALLAZGO
Junio 2018	España	Atún	Altos niveles de histamina en el producto vendido como fresco y presencia de extractos vegetales en el producto comercializado como atún rojo
Junio 2018	Francia	Cúrcuma	Presencia de una especie de cúrcuma de uso medicinal que podría tener efectos secundarios
Junio 2018	India	Té	Presencia de colorantes artificiales (ej. tartrazina) en el establecimiento sospechados de ser utilizados en el envasamiento
Junio 2018	Argentina	Jugo de pomelo	Consigna un RNE inexistente
Julio 2018	Kenia	Carne vacuna	Presencia de metabisulfito de sodio en el producto para mejorar el color
Agosto 2018	España	Leche de coco y a base de leche de coco	Presencia de derivados lácteos en el producto
Octubr e 2018	Pakistán	Espicias	Presencia de colorantes textiles en el producto
Febrer o 2019	Portugal	Carne picada	Altos recuentos bacterianos y presencia de sulfitos en el producto para mejorar el color
Marzo 2019	Pakistán	Espicias	Presencia de salvado de trigo coloreado en el establecimiento sospechado de ser utilizado en el envasamiento



Marzo 2019	España	Azafrán	Presencia de fibras no catalogadas como aptas para uso alimentario
Marzo 2019	Argentina	Orégano	Presencia de salvado de trigo coloreado en el producto
Marzo 2019	Reino Unido	Suplemento dietario	Presencia de 2,4-Dinitrofenol (DNP) (componente de alta toxicidad) en el producto a la venta online
Abril 2019	Argentina	Cerveza	Producto rotulado como libre de gluten sin RNPA que lo autorice
Abril 2019	Argentina	Crema de maní	Elaborado un establecimiento clausurado
Abril 2019	Argentina	AjÍ molido	Presencia de maíz, trigo, soja en el producto
Mayo 2019	Corea del Norte	Licores	Presencia de metanol en el producto
Mayo 2019	Argentina	Leche en polvo libre de gluten	Consigna un RNE perteneciente a otra firma, un RNPA inexistente y el símbolo de alimento libre de gluten sin estar autorizado como tal
Mayo 2019	Argentina	Aceite comestible mezcla	Consigna un RNE falsificado

Fuentes:

[UE - Knowledge Centre for Food Fraud and Quality](#)

[RASFF - Food and Feed Safety Alerts](#)

[Food Fraud Advisors](#)

[ANMAT - Alertas](#)

[ASSAL - Alertas](#)

[Córdoba - Alertas](#)

Prácticas fraudulentas detectadas:

- uso de ingredientes no alimentarios o no autorizados
- adulteración con ingredientes alergénicos
- alimentos libres de gluten no autorizados
- elaboradores no habilitados
- ocultamiento de defectos de calidad
- falsificación del tipo de producto

En todos casos se compromete la inocuidad y por lo tanto la salud del consumidor.



¿Cómo trabajar para combatirlo?

Estrategias de mitigación

Los planes y actividades para mitigar, prevenir o incluso entender los riesgos asociados con el fraude deben considerar todas las actividades de una empresa y para ello debemos tener en cuenta que estamos frente a actividades criminales (“pensar como un criminal”).

Debemos:

- Evaluar la vulnerabilidad al fraude mediante un procedimiento documentado
- Contar con un plan documentado que especifique las medidas implementadas para mitigar los riesgos de las vulnerabilidades identificadas. Este plan debe formar parte del sistema de gestión de la calidad y la inocuidad

El esquema FSSC 22000, [en su nueva versión 5.0 publicada en mayo de 2019](#), recomienda la siguiente forma de trabajo:





Equipo de mitigación del fraude

El equipo de trabajo debe ser multidisciplinario: compras, producción, investigación y desarrollo, legales, calidad, inocuidad, apoyo externo (expertos globales / asesores). Es indispensable que el entrenamiento y capacitación de los integrantes sea exhaustivo.

Vulnerabilidad al fraude

Para caracterizar la vulnerabilidad de una materia prima al fraude se recomienda evaluar los siguientes aspectos:

- **Vulnerabilidad impulsada por factores inherentes a las materias primas:** precio, antecedentes de fraude, composición, características físicas, nivel de procesamiento.
Ejemplo:



- **Vulnerabilidad impulsada por factores que afectan el negocio:** demanda, extensión de su uso (ingrediente utilizado en varios productos y negocios), la fluctuación de los precios del mercado. Cualquier anomalía en la economía puede ser un indicador de una potencial vulnerabilidad: drástico aumento de los precios de mercado, escasez por mala cosecha, mal clima, parásitos/plagas.
Ejemplo:



- **Vulnerabilidad impulsada la fortaleza o debilidad del sistema de gestión:** trazabilidad, especificaciones técnicas, métodos de análisis, programa de muestreo, evaluación de proveedores. A mayor fortaleza menor vulnerabilidad.

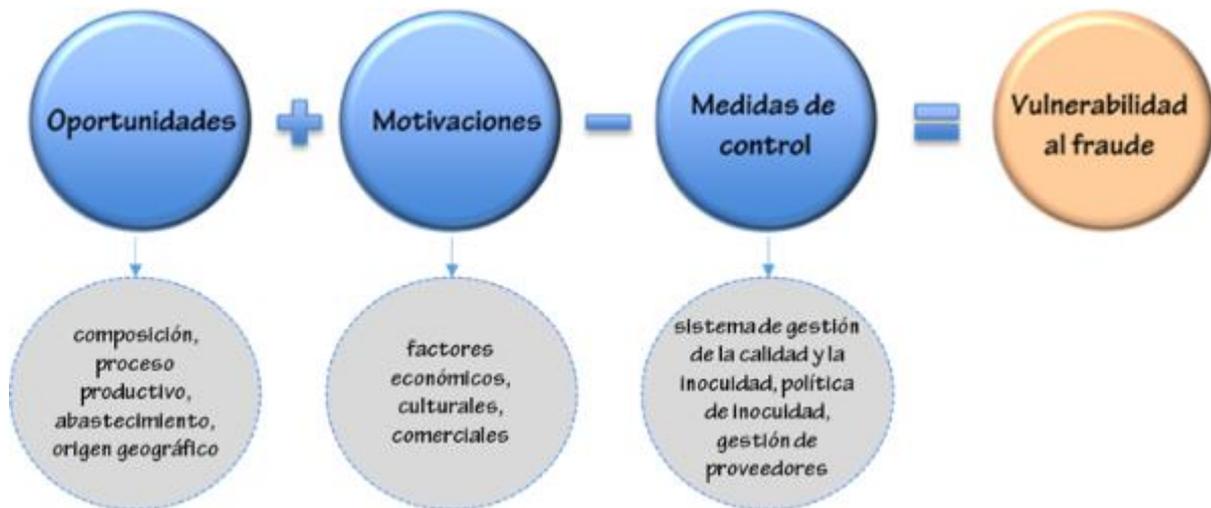
Este análisis permitirá definir las acciones preventivas que son necesarias para mitigar el riesgo de fraude. La evaluación de la vulnerabilidad debe actualizarse y revisarse periódicamente.

“El fraude alimentario ocurre cuando hay posibilidad para hacerlo, la tentación es alta y el riesgo de ser atrapado es bajo.”



Combinación de factores

El fraude es el resultado de la combinación de tres factores: oportunidades, motivaciones y medidas de control inadecuadas. Analizando estos tres aspectos, podemos estimar la vulnerabilidad al fraude de un proceso / producto. (PwC)



Estrategias de mitigación

Las medidas de mitigación deben estar integradas al sistema de gestión de la organización, a lo ya implementado se le suma la prevención del fraude, junto con una adecuada frecuencia de revisión. A continuación, listamos algunos puntos a revisar:

- Gestión de proveedores, comercializadores, intermediarios, transportes, depósitos
- Balance de masas en la cadena de suministros
- Transparencia y simplificación de la cadena de abastecimiento
- Especificaciones de materias primas
- Certificados de origen, registros sanitarios
- Vigilancia analítica
- Análisis de genuinidad
- Trazabilidad
- Selección del personal
- Contratación de servicios tercerizados
- Controles de proceso
- Planes de capacitación
- Gestión de crisis
- Denuncias de robos
- Alertas alimentarias
- Ética corporativa
- Cultura de inocuidad



7 de junio de 2019
Día Mundial
de la Inocuidad
de los Alimentos

#INOCUIDADALIMENTARIA
www.fao.org/world-food-safety-day
www.oas.sam.gov

Inocuidad de
Los alimentos,
un asunto de todos.



Fraude alimentario online

Por último, compartimos nuestra inquietud sobre el fraude en los productos vendidos por internet. Este tema es una preocupación a nivel global, existen muchas publicaciones internacionales que así lo manifiestan.

Los controles son limitados o nulos, si surgen retiros de la venta o alertas, son debidos a denuncias de los consumidores o de la competencia. La mayoría de los incumplimientos observados se relacionan etiquetado inadecuado y alegaciones de calidad y propiedades saludables no autorizadas y/o incomprobables (ej. “agua de mar envasada hipertónica, salud y energía natural”). Se pueden identificar falsificaciones, productos y prácticas no autorizados (ej. “leche de almendras orgánica”, “carne picada sin grasa fresca de excelente calidad”).

Se trata de un circuito complejo, los vendedores pueden entrar y salir de manera fácil y rápida del mercado en línea evadiendo sus responsabilidades. Por otra parte, quienes ofrecen estos productos pueden eludir los controles oficiales y/o privados cambiando su identidad digital.

Consideraciones finales

Los casos relevados de fraude aumentan año a año, aun cuando la prevención / prohibición de estas prácticas ya forma parte de legislación alimentaria internacional, de las normas y esquemas de gestión de la inocuidad. Los riesgos potenciales para la salud pública son preocupantes y la desconfianza de los consumidores afecta la reputación de la industria alimentaria en general y la imagen de las empresas en particular.

Asimismo, se genera una fuerza de ajuste en los acuerdos entre países y entre empresas que se pone de manifiesto, por ejemplo, en el modo en que se realiza la evaluación de proveedores, la medición del desempeño de los sistemas de gestión, de las actividades de capacitación y de las acciones correctivas en el mediano y largo plazo.

Hay mucho trabajo por hacer para garantizar la inocuidad combatiendo el fraude alimentario. La integración a los sistemas de gestión de la calidad y la inocuidad y la construcción de una cultura de inocuidad compartida por todos los integrantes de la organización son los principales componentes estratégicos de cualquier plan de mitigación del fraude exitoso.

Los invitamos a reflexionar y tomar acciones con responsabilidad en cada uno de los trabajos que realizamos para proteger a todas las personas que en el momento de consumir un alimento se encuentran a expensas de todo lo que sucedió antes. Todos somos vulnerables. Todos somos responsables... si algo pasa... es porque estamos dejando que suceda.

Si estás interesado en recibir información sobre las fuentes, recursos y lecturas recomendadas sobre este tema, por favor, completá este formulario: <https://forms.gle/4bb4UmswJtvuVBzJ9>

Aliar Gestiona y Portal de Inocuidad ©

Se prohíbe la reproducción total o parcial de los contenidos sin citar su fuente o solicitar autorización.