

Fraude Alimentario

Mayo 2018

MSc. Diana Domínguez



Debemos tener claro que hay cuatro temas que son de mucha preocupación en el sector alimenticio:

- ✓ la contaminación de los alimentos por incumplimiento de las Buenas prácticas de manufactura y por falta de controles en el proceso (inocuidad)
- ✓ Contaminación intencional (Bioseguridad y bioterrorismo)
- ✓ Alérgenos y
- ✓ Fraude alimentario

El fraude alimentario es un tema que ha tomado auge últimamente con el surgimiento de la versión 4.1 de la FSSC 22000; sin embargo, no es nada nuevo, ya que existe legislación que protege al consumidor, que regula el etiquetado de los productos y las declaraciones de su función, entre otras. Al hacer una revisión histórica, se observa que en muchos países se han dado situaciones de fraude, al descubrirse en el mercado productos que no cumplen con lo indicado en las etiquetas y peor aún, al existir reacciones adversas desconocidas al consumirlos.

Por lo anterior, podemos definir el Fraude Alimentario como el uso intencional de engaños para obtener un beneficio en donde hay alimentos involucrados (Cameron, 2015).

Existen diversos tipos de fraude alimentario, entre los cuales se pueden mencionar a los que afectan a los ingredientes del alimento, es decir, la adición, sustitución, alteración o falsificación deliberada de algún ingrediente, generalmente con la finalidad de reducir su coste o de mejorar alguna de sus características o propiedades. Algunos ejemplos de esto son la adición de maíz

tostado y cebada al café, adición de aserrín coloreado al té para su mayor rendimiento, mezcla de carne de res con carne de caballo, aceite de oliva combinado con otros aceites, etc.

Otros tipos de fraude son los que afectan a las declaraciones en el etiquetado, como declaraciones falsas o engañosas de los ingredientes, de los procesos o de las características o beneficios del producto, y de la procedencia o producción geográfica.

También es considerado como fraude alimentario cuando se venden alimentos vencidos, cuando se envasan productos de origen desconocido o se venden productos de animales robados o que fueron sacrificados ilegalmente.

El riesgo es la pérdida de la confianza del consumidor y peor aún, que exista un impacto negativo en la salud de éste. Los fraudes que afectan más directamente a la composición de los alimentos son los más frecuentes y representan el mayor reto para la investigación en Seguridad Alimentaria, ya que las sustancias empleadas en este tipo de fraudes suelen ser poco convencionales y están diseñadas para evitar que sean detectadas en los análisis rutinarios.



Esta dificultad en la detección hace que una de las prioridades de investigación en este campo sea la de desarrollar métodos analíticos para descubrir este tipo de fraudes alimentarios. Para el caso de los fraudes que afectan al etiquetado, y en concreto en los casos en los que no se

MÁS INFORMACIÓN:

21 AVENIDA 3-32 ZONA 14 GUATEMALA, GUATEMALA. TELS. (+502) 2366-1529 / 2333-4556
WWW.INLAC.ORG.GT WWW.GRUPO-SI.COM.GT

Fraude Alimentario

Mayo 2018

MSc. Diana Domínguez

declara algún ingrediente o trazas de ellos, el riesgo para la población alérgica es indudable. El etiquetado correcto de los alimentos es fundamental para el control de este tema. El objetivo principal del etiquetado es garantizar una información completa sobre el contenido y la composición de los alimentos a fin de proteger la salud e intereses de los consumidores. Por ello, las etiquetas son el elemento clave para la compra de alimentos, ya que es el principal medio de comunicación entre los productores de alimentos y los consumidores.

Uno de los pasos claves que la industria de alimentos debe considerar para el control del Fraude es contar con programas prerrequisitos y Análisis de Peligros y puntos críticos de control, así como demostrar la veracidad de sus datos. Se debe establecer una metodología para analizar las vulnerabilidades y la identificación de riesgos. Para esto, se trabaja conjuntamente con la empresa en el establecimiento de todos los pasos para la elaboración de su matriz de vulnerabilidades para prevenir el fraude.

Bibliografía

Cameron, L. (15 de diciembre de 2015). *Michigan State University*. Obtenido de https://msutoday.msu.edu/news/2015/msu-leads-the-worlds-efforts-to-prevent-food-fraud/?utm_campaign=media-pitch&utm_medium=email

Cursos Interempresa

- ✓ **GESTION DE RIESGOS**
- ✓ **INTERPRETACIÓN ISO 9001:2015**
- ✓ **INTERPRETACIÓN ISO 14001:2015**
- ✓ **INTERPRETACIÓN ISO 45001:2018 (sustituye a OHSAS 18001:2007)**
- ✓ **INTERPRETACIÓN NORMA FSSC 22000:2012**
- ✓ **INTERPRETACIÓN NORMA ISO 27001:2012**
- ✓ **INTERPRETACIÓN NORMA BASC**
- ✓ **AUDITORES INTERNOS DE CALIDAD ISO 9001:2015, AMBIENTE 14001:2015, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL ISO 45001:2018**
- ✓ **CURSO DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN.**
- ✓ **OTROS.**

CURSO DE AUDITORES LIDERES DE SISTEMAS DE GESTIÓN. ENFOQUE A ISO 19011:2018

- **Calidad: ISO 9001:2015**
- **Ambiente: ISO 14001:2015**
- **Seguridad y Salud Ocupacional ISO 45001:2018**

Curso de Auditor Líder registrado internacional EXEMPLAR GLOBAL.

Participe en 1, 2 o 3 Sistemas de Gestión

MÁS INFORMACIÓN:

21 AVENIDA 3-32 ZONA 14 GUATEMALA, GUATEMALA. TELS. (+502) 2366-1529 / 2333-4556
WWW.INLAC.ORG.GT WWW.GRUPO-SI.COM.GT



Boletín de Calidad

Fraude Alimentario

Mayo 2018



MSc. Diana Domínguez