



Fraude Alimentario

Conciencia
Ciencia
Eficiencia



I. DESCRIPCIÓN

Según la FDA, el número de productos alimenticios adulterados por Fraude Alimentario y EMA (adulteración con motivos económicos) se ha triplicado en los últimos 10 años. Los gobiernos los consideran "son riesgos emergentes", que ponen en riesgo la integridad de los alimentos, su legalidad y/o el prestigio de la industria y del suministro de alimentos de un país, incluyendo los controles de importaciones. La Grocery Manufacturers Association estima que el fraude le puede costar a la industria de alimentos mundial entre 10 y 15 billones de dólares por año, afectando aproximadamente al 10% de las ventas de alimentos.



Como la cadena de suministro de alimentos está cada vez más globalizada, los defraudadores están utilizando el proceso de importación para tomar ventaja de las empresas de alimentos. También, como está cada vez más compleja y fragmentada, es más difícil detectar los casos de adulteración por fraude. Además, algunos elaboradores de alimentos que buscan nuevas maneras de mantener los precios-costos bajos subcontratan a proveedores que están tentados a sustituir-adulterar productos, a veces a costa de la seguridad-inocuidad y la integridad de la marca. A partir del aceite de oliva, la miel e incluso la carne de caballo, los consumidores –sin saberlo- están comprando y consumiendo alimentos que pueden haber sido adulterados o alterados y comprometer seriamente su salud. Los consumidores son cada vez más conscientes de estos incidentes a través de las noticias y los medios sociales y comienzan a alejarse de marcas en que confiaban. Entre los casos más sonados, porque afectaron la vida de muchos consumidores, infantes y mascotas, aparece la sustitución o enriquecimiento para ocultar una adulteración con melamina. Varios reportes a nivel internacional obligan a los equipos de inocuidad a considerar los fraudes de productos como causa potencial razonable o previsible de contaminación peligrosa para la salud, de adulteración que convierta los productos en no aptos para el consumo o ilegal, en un perjuicio comercial o mediático.

II. OBJETIVOS

- Garantizar la integridad de los insumos vulnerables al fraude de productos;
- Cumplir con el reglamento de EEUU 21 CFR 117 Subparte C que incluye fraudes de productos como causa potencial de peligros de inocuidad.



III. CONTENIDO

1. Introducción
2. Situación actual el fraude alimentario
3. Requisitos legales
4. Integridad de producto
5. Métodos actuales para realizar el fraude alimentario
6. Análisis de vulnerabilidad al fraude
7. Medidas de detección y mitigación
8. Gestión de las medidas de mitigación

