

“La responsabilidad de  
ofrecer alimentos inocuos y  
de calidad”



**INOFOOD**  
2011 Cumbre y Expo Internacional  
de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de noviembre  
Casa Piedra, Santiago de Chile

**MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL RECALL PARA  
LAS EMPRESAS EN CHILE V.1.0: UNA GUÍA DE  
PRÁCTICAS BASADA EN LA EXPERIENCIA DE LOS  
ESTADOS UNIDOS Y CHILE**

*Mónica Galleguillos, GCL Capacita S.A.*

# Proyecto de Difusión Tecnológica

Elaborar un Manual de Prácticas para *recall* basado en la experiencia en Estados Unidos

Ejecutor



Coejecutor



Apoyado por



# Proyecto de Difusión Tecnológica

## EMPRESAS PARTICIPANTES

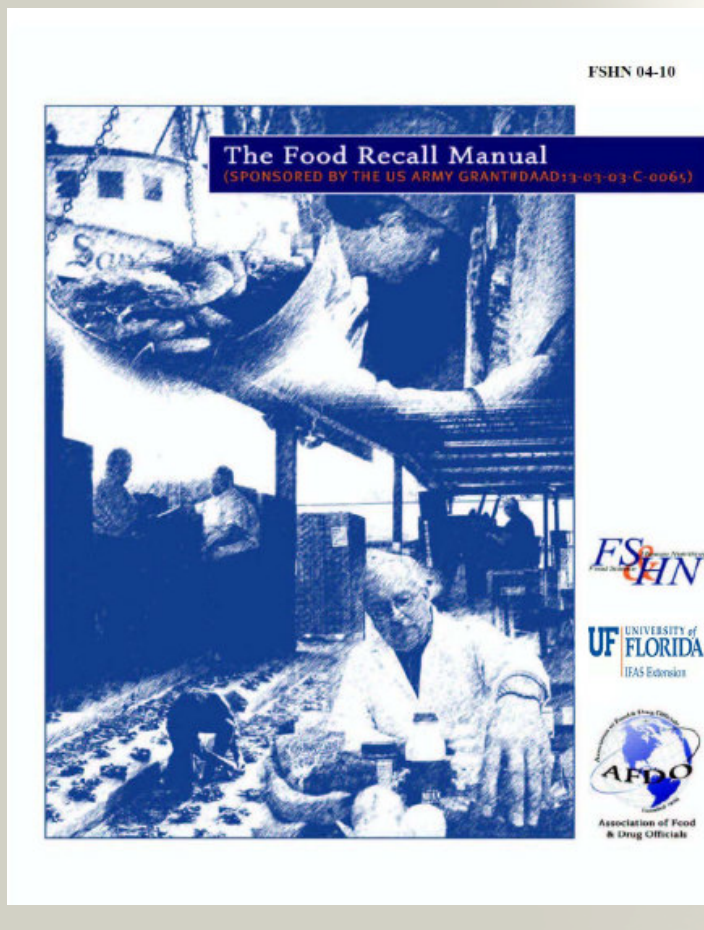


Instituciones colaboradoras



# Proyecto de Difusión Tecnológica

## ASESORÍA INTERNACIONAL

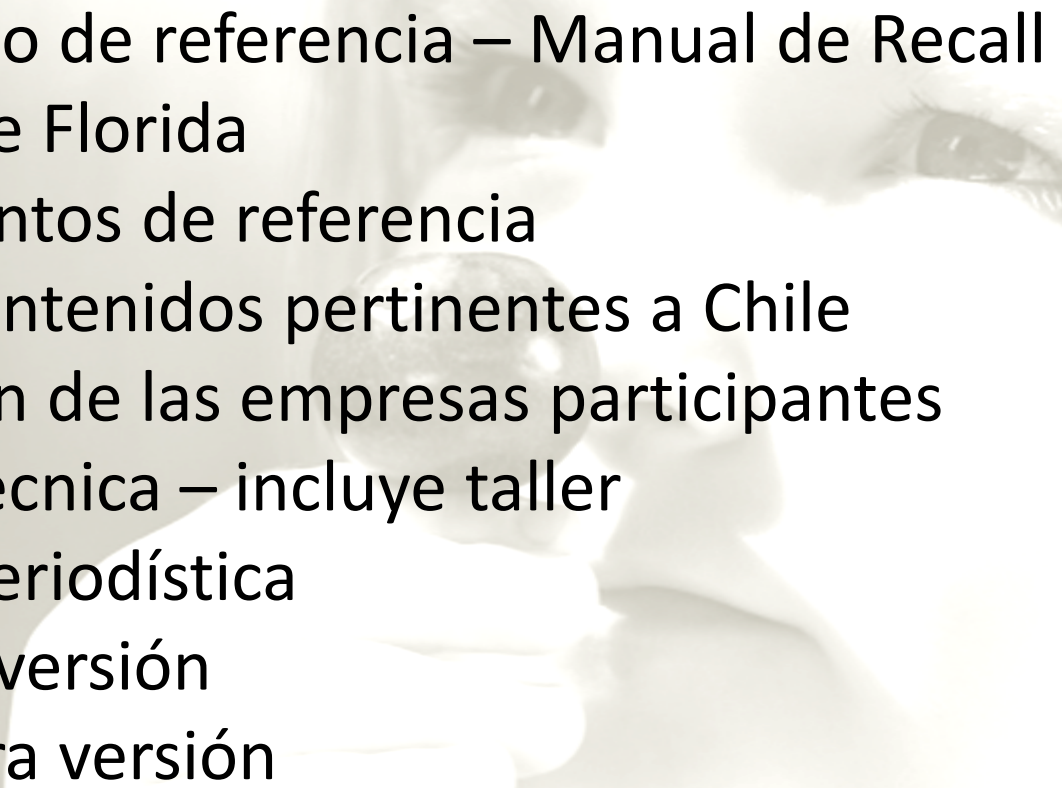


Dr. Fernando Cardini  
Dr. Ronald Schmidt



# Proyecto de Difusión Tecnológica

## METODOLOGÍA

1. Se utiliza documento de referencia – Manual de Recall de la Universidad de Florida
  2. Se traduce documentos de referencia
  3. Se selecciona los contenidos pertinentes a Chile
  4. Se somete a revisión de las empresas participantes
  5. Se realiza edición técnica – incluye taller
  6. Se realiza edición periodística
  7. Se edita la primera versión
  8. Se publica la primera versión
- 

# Proyecto de Difusión Tecnológica

## CARACTERÍSTICAS DE LA INFORMACIÓN

1. Guía de referencia – Vs1
2. De carácter voluntario
3. De uso público
4. Disponible en internet – [www.gcl.cl/www.inofood.cl](http://www.gcl.cl/www.inofood.cl)
5. Perfectible



# Proyecto de Difusión Tecnológica

## CARACTERÍSTICAS DE LA INFORMACIÓN

VERSION 1

### Manual de Buenas Prácticas de Recall

Dirigido a la Industria de Alimentos



DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y BUENAS PRÁCTICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE RECALL EN EL RETAIL  
Proyecto InnovaChile Código 11PDT-9555



Ejecutor



Cooperador



Apoyado por





Organiza   
GCL  
capacita  
Empresa Fundación Chile

# INOFOOD

2011 Cumbre y Expo Internacional  
de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de noviembre  
Casa Piedra, Santiago de Chile

[mgalleguillos@fundacionchile.cl](mailto:mgalleguillos@fundacionchile.cl)



“La responsabilidad de  
ofrecer alimentos inocuos y  
de calidad”



**INOFOOD**  
2011 Cumbre y Expo Internacional  
de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de noviembre  
Casa Piedra, Santiago de Chile

**MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL RECALL PARA  
LAS EMPRESAS EN CHILE V.1.0: UNA GUÍA DE  
PRÁCTICAS BASADA EN LA EXPERIENCIA DE LOS  
ESTADOS UNIDOS Y CHILE**

*Mónica Galleguillos, GCL Capacita S.A.*

# MANUAL DE RECALL

## ANTES DEL RECALL

### **CAPITULO 3: ANTES DEL RECALL**

- EL EQUIPO DE RECALL
- IDENTIFICAR LAS ÁREAS CON PROBLEMAS
- LA DECISION DE HACER UN RECALL
- CREANDO UN PLAN DE RECALL
- PRUEBE EL PLAN DE RECALL



# MANUAL DE RECALL

## ANTES DEL RECALL

### **CAPITULO 3: ANTES DEL RECALL**

- EL EQUIPO DE RECALL
- IDENTIFICAR LAS ÁREAS CON PROBLEMAS
- **LA DECISION DE HACER UN RECALL**
- CREANDO UN PLAN DE RECALL
- PRUEBE EL PLAN DE RECALL





## ¿... estamos preparados?

Un **42%** de las grandes compañías en Chile declara no haber estudiado los potenciales conflictos que la empresa podría enfrentar

“...Esto podría revelar excesiva confianza en la propia administración y poca capacidad de anticipación frente a potenciales conflictos”

*Estudio Entorno Empresarial Actual Escuela de Gobierno, UAI*

*Hernán Larraín y Carolina Apablaza . Abril 2006. Presentado por Matías Cartajena en INOFOOD 2009*



# 1 de cada 3 crisis es por falla de productos

**El 31 % tienen relación con fallos de productos**

El 16% con accidentes, incendios y riesgos para la salud

El 16% con fraudes

El 15% con crisis financieras

El 12% con problemas medioambientales

El 10% con asuntos laborales y huelgas

*Estudios realizados en Estados Unidos (Regester y Larkin). Presentado por Matías Cartajena en INOFOOD 2009*



## ADN: número de muertes investigadas se eleva a nueve

El caso partió con denuncias por cuatro decesos. En tanto, los afectados totalizan 39. En vista de ello, ayer fueron reformalizados los tres ejecutivos del laboratorio B. Braun Medical detenidos. Fiscal reveló que producto defectuoso también se exportó a Rusia y Paraguay.

*La Tercera 9/10/08*

# ANTES DEL RECALL

## Causas de un Recall

1. Contaminación por microorganismos saprófitos
2. Contaminación por microorganismos patógenos
3. Contaminación química
4. Contaminación física
5. Alérgenos
6. Error de rotulación
7. Defectos de empaque



# ANTES DEL RECALL

¿Qué puede motivar un recall?

1. Información generada por controles de la empresa
2. Reclamos de clientes
3. Información generada por la autoridad sanitaria
4. Información de los proveedores



# ANTES DEL RECALL

¿Recall o no Recall?

- ¿Debería hacerse un recall en primer lugar?
- ¿Qué es lo que se debería retirar?





# ANTES DEL RECALL

## Extensión del Problema

- **Pequeño, brote local** – un alimento contaminado servido en una fiesta de una empresa puede causar un brote pequeño en un grupo familiar en que se conocen entre ellos.
- **Brote regional** – un lote de carne molida contaminada vendida a distintos locales de una cadena de supermercado, puede producir ETA en varias regiones.
- **Brote Nacional** – Una hortaliza contaminada producida en un campo, puede ser despachada a varias cadenas de supermercados y producir cientos de casos de ETA en todo el país

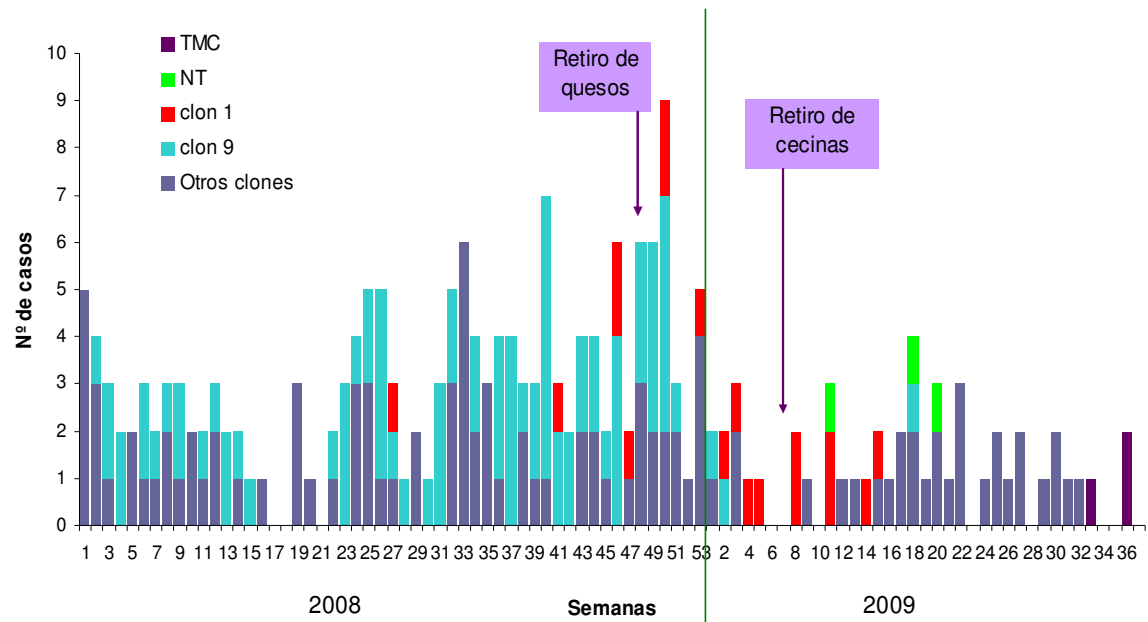


# ANTES DEL RECALL

## Presentación del Brote

- **Manteniendo el seguimiento de los casos**

- Los investigadores observan el progreso del brote manteniendo la trazabilidad de quienes son las personas que se enferman, cuando se enferman y donde viven.



# ANTES DEL RECALL

## La decisión de hacer un Recall

PROTEGER A LOS CONSUMIDORES

MINIMIZAR EL IMPACTO ECONÓMICO

PROTEGER LA MARCA DE LA EMPRESA





Organiza   
GCL  
capacita  
Empresa Fundación Chile

# INOFOOD

2011 Cumbre y Expo Internacional  
de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de noviembre  
Casa Piedra, Santiago de Chile

[mgalleguillos@fundacionchile.cl](mailto:mgalleguillos@fundacionchile.cl)