



## Fraude en Alimentos / EMA

INOFOOD 2015  
Érica Lieberg Vianna  
Octubre 2015



Lloyd's Register  
LRQA

Improving performance,  
reducing risk

# LRQA

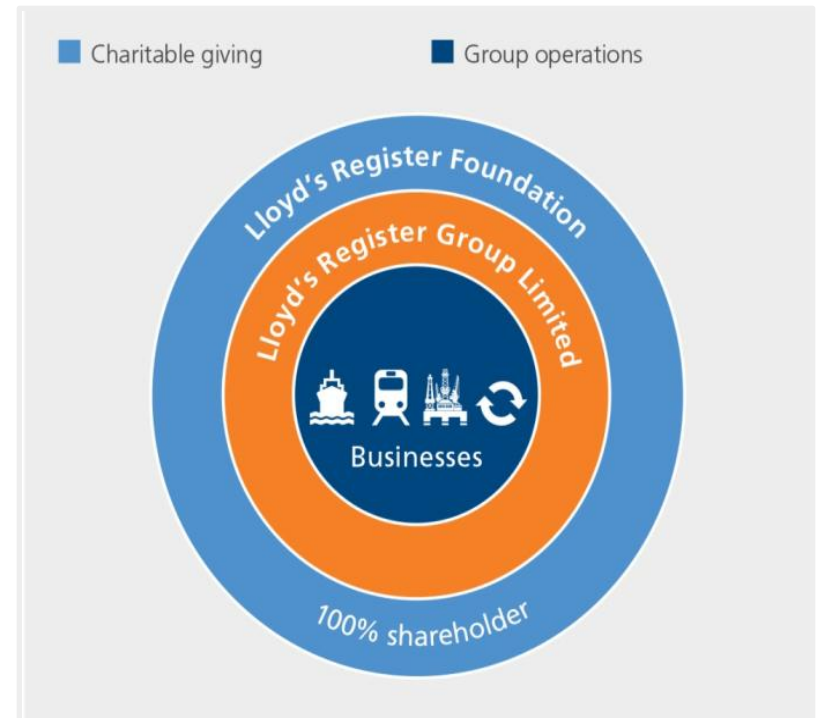
## Servicios de evaluación y capacitación de clase mundial

-LRQA es el proveedor líder mundial de servicios de evaluación independientes, incluyendo la certificación, validación, verificación y formación a través de una amplia gama de normas y esquemas

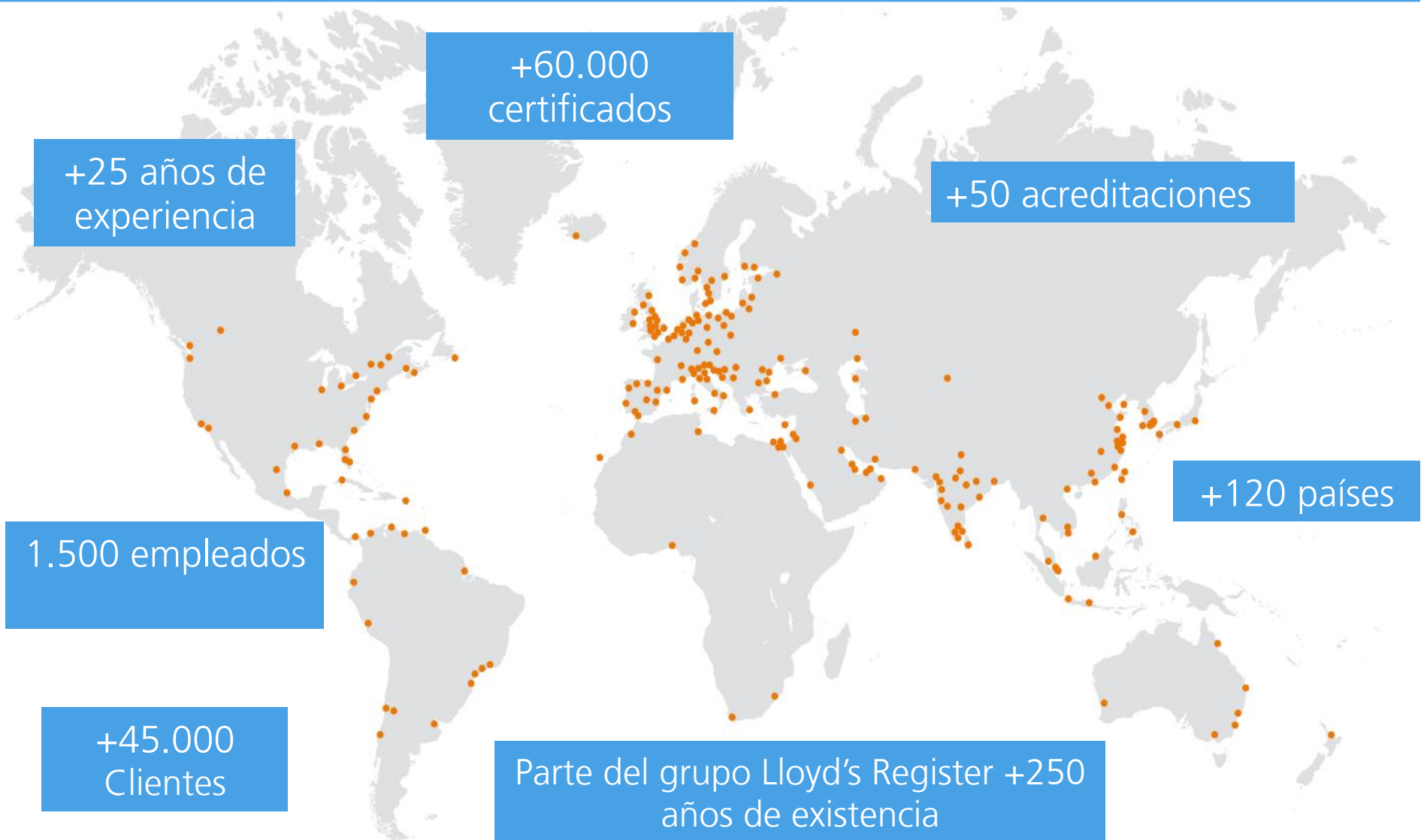
-

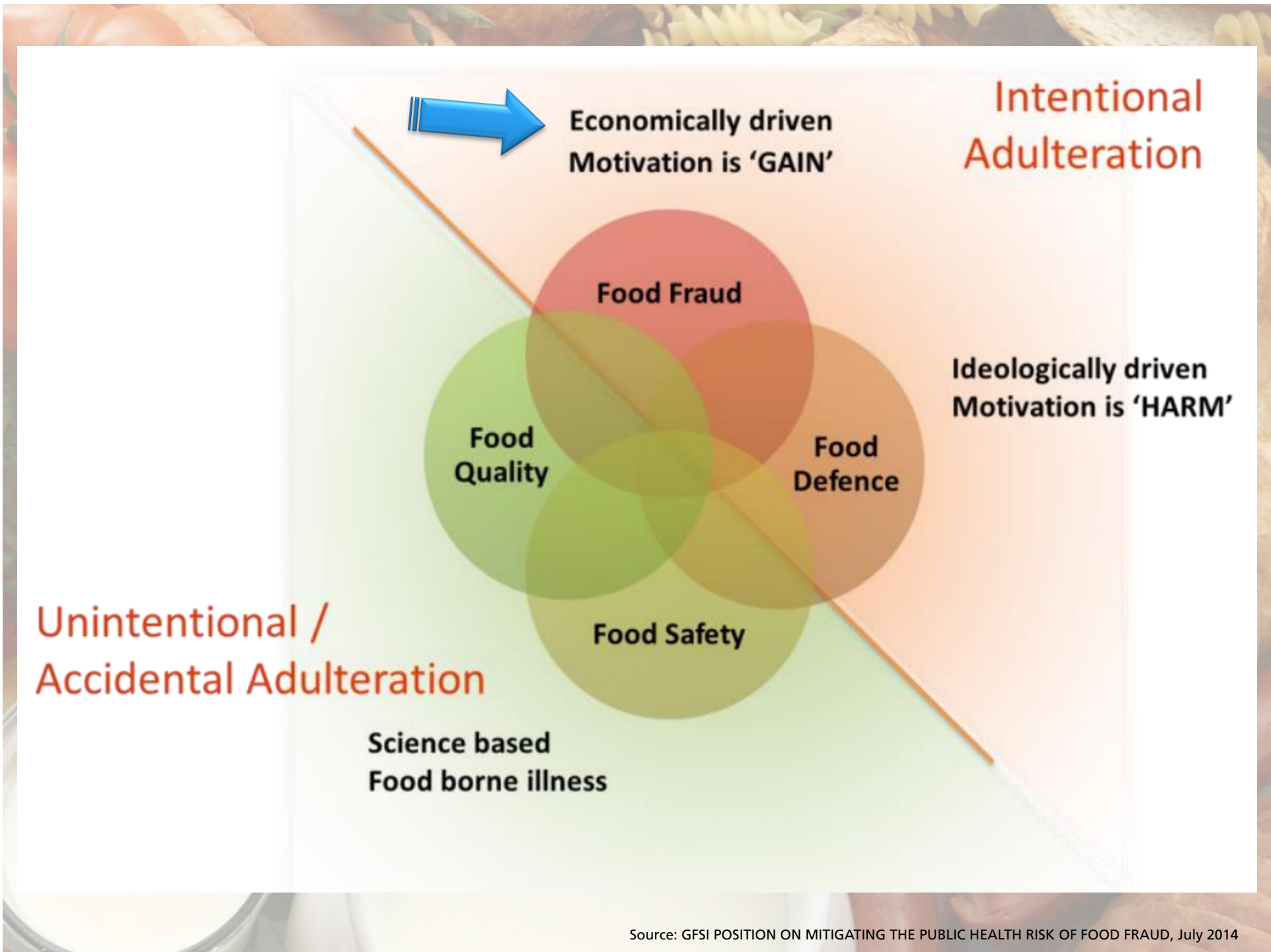
-Actuamos globalmente con empresas de todos los principales sectores y con más de **5000 empresas** del sector de alimentos en todo el mundo.

-LRQA no posee accionistas: 100% de la empresa pertenece a la Fundación Lloyd's Register – para la promoción de la educación y pesquisa.



# LRQA en el mundo





# Economically motivated adulteration (EMA)

- **OBJETIVO** → hacer dinero  
→ obtener ventaja financiera

No hay intención de provocar enfermedades o muertes en los consumidores

***PERO***

Han causado miles de enfermedades y cientos de muertes en los consumidores



- Adición de agua no potable
- Dilución de aceite de oliva con aceites potencialmente tóxicos

- Aceite de girasol parcialmente sustituido con aceite mineral

- Aplicación de colorantes nocivos en frutas frescas para ocultar defectos

- Copias de productos populares (alimento o bebida) - producidos en condiciones no aceptables

- Producto caducado
- Anís japonés tóxico vendido como china anís

- Adición de melamina para aumentar el valor proteico

- Venta de excedentes de productos no declarados



**FALSIFICACIÓN**

**OCULTACIÓN**

**OTULACIÓN  
CORRECTA**

**MEJORA  
AUTORIZADA**

**ROBO NEGRO  
ROBO  
DESVIACIÓN**

# Approach to Food Fraud Prevention




Food Safety	Food Defence	Food Fraud
<b>HACCP</b> Hazards	<b>TACCP</b> Threats	<b>VACCP</b> Vulnerabilities
Prevention of <b>unintentional / accidental adulteration</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Science based</li><li>• Food borne illness</li></ul>	Prevention of <b>intentional adulteration</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Behaviourally or ideologically motivated</li></ul>	Prevention of <b>intentional adulteration</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Economically motivated</li></ul>



# ¿Cómo empezar?



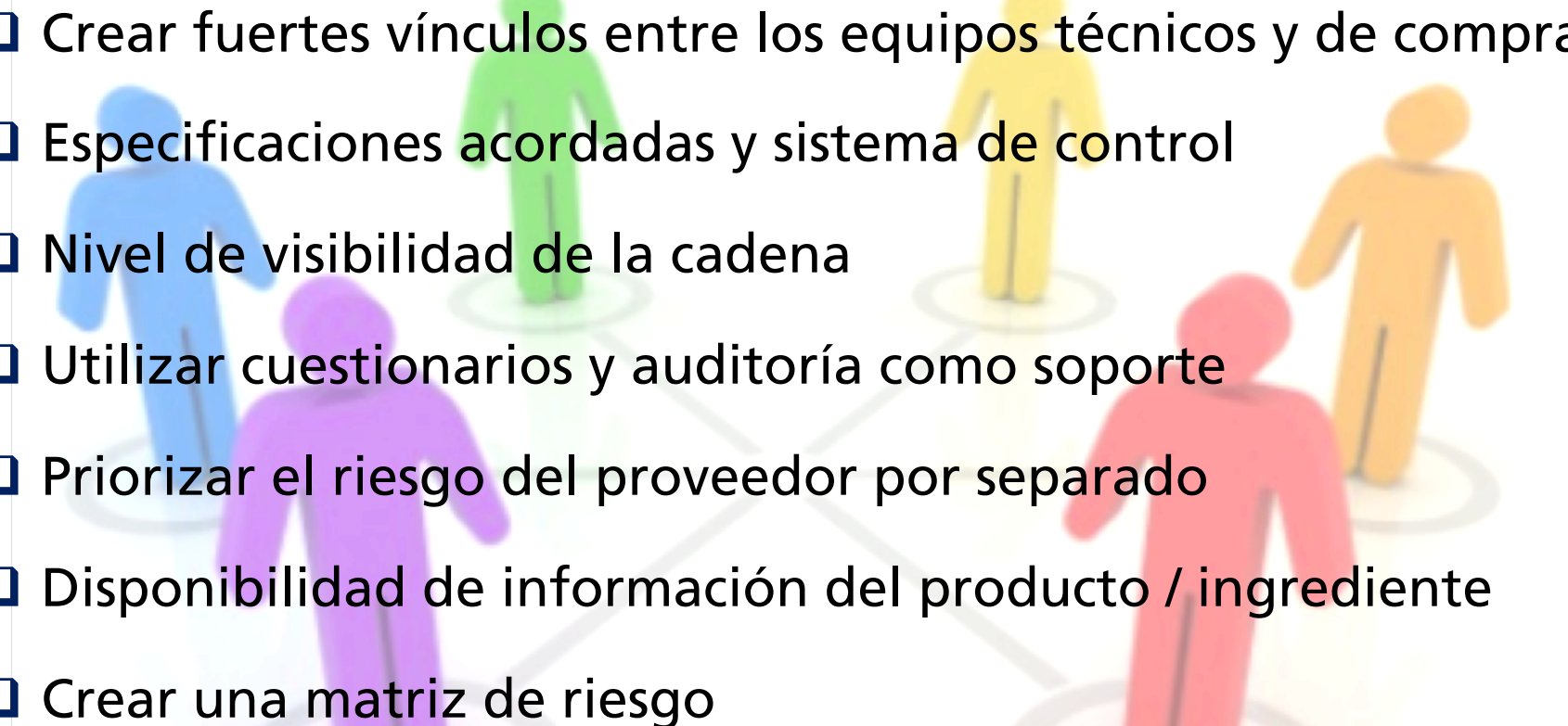


- Historico
- Requisitos específicos (halal, organico, fair trade...)
- Principales categorías de productos
- Frecuencia de cambio de proveedores
- Valor del ingrediente 
- Geopolítica
- Complejidad y integración de la cadena
- Recursos críticos



- ? El precio es "demasiado bueno para ser verdad"
- ? Objeto de fraude por valor o sensibilidad asociada
- ? Proveedores indirectos
- ? Cambios en la cadena (política, ambiente y económico)
- ? Impacto económico y variables estacionales
- ? Posibilidad de ser sustituidos si no disponibles
- ? Fuentes y redes de intercambio inteligencia



- Crear fuertes vínculos entre los equipos técnicos y de compra
  - Especificaciones acordadas y sistema de control
  - Nivel de visibilidad de la cadena
  - Utilizar cuestionarios y auditoría como soporte
  - Priorizar el riesgo del proveedor por separado
  - Disponibilidad de información del producto / ingrediente
  - Crear una matriz de riesgo
- 
- Un diagrama de red que muestra seis figuras humanas estilizadas de diferentes colores (azul, verde, amarillo, naranja, púrpura y rojo) conectadas por líneas grises. Cada figura está sobre un círculo de su mismo color. Las líneas conectan las figuras de manera que forman una estructura de red, con algunas figuras conectadas a más de una otra.

- ✓ Compromiso de la alta dirección
- ✓ Comunicaciones internas (qué hacer y porque)
- ✓ Estrategia para mitigar las oportunidades y riesgos de fraude
- ✓ Sistema para elegir proveedores
- ✓ Reuniones con los proveedores acerca de los riesgos
- ✓ Análisis – plan de muestreo
- ✓ Apoyo de expertos externos



## Aplicar, revisar y comunicar

- ✓ Integrar el plan de acción en el sistema de control y/o gestión de proveedores
- ✓ Asegúrese de que todos tienen el apoyo y recursos necesarios
- ✓ Aumentar la transparencia con proveedores y equipo interno
- ✓ Calendario para revisar y verificar el plan de acción
- ✓ Medir y informar el progreso
- ✓ Revisar y renovar regularmente los cinco pasos – es un proceso cíclico
- ✓ Considerar la retroalimentación y las lecciones aprendidas



# Referencias

- <http://www.fdf.org.uk/>
- <http://foodprotection.umn.edu/>
- <http://www.foodfraud.msu.edu/>
- <http://www.usp.org/food-ingredients/food-fraud-database>
- <http://www.mygfsi.com/> (Guidance version 7 – en breve)
- <http://www.fda.gov/> (warning letters)

## Otros temas relacionados

- FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)
- PAS 96:2014



Para mayor información sobre cómo LRQA puede ayudarle a cumplir con sus requisitos de inocuidad alimentaria, póngase en contacto con nosotros

Erica Lieberg Vianna  
Food Safety Specialist  
E: [erica.vianna@lr.org](mailto:erica.vianna@lr.org)  
T: +55 11 3523-3948

<http://www.lrqasudamerica.com/>



Lloyd's Register  
LRQA

Improving performance,  
reducing risk

Lloyd's Register and variants of it are trading names of Lloyd's Register Group Limited, its subsidiaries and affiliates.  
Copyright © Lloyd's Register Quality Assurance Limited 2013. A member of the Lloyd's Register group.