Guia per la prevenció i gestió del Frau Alimentari

Tu *partner* en Calidad y Seguridad Alimentaria

Barcelona, 10 de juliol de 2015

Montserrat Sibera Aresté

Adriana Fernàndez Sans

premiumlab
ANALYTICAL AND QUALITY SERVICES

Agrònoms
ENGINYERS AGRÒNOMS DE CATALUNYA
Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya

NUESTROS SERVICIOS

premiumlab

Laboratorio

✓Somos **especialistas en análisis en los sectores con las normas más estrictas** (Alimentos infantiles, alimentos geriátricos, ...)

✓ Podemos ser su **Laboratorio externo.**

Acreditado por **ENAC ISO/IEC 17025:2005**

Laboratorio Microbiología

Laboratorio Físico-Químico

Consultoría

✓ **Implementamos su Sistema de Gestión:** Calidad, Seguridad Alimentaria y Medioambiental.

✓ Podemos ser su **Gestor de la Calidad.**

✓ Realizamos **auditorias internas**.

Disponemos de un equipo de **auditores IRCA.**

Asesoramiento en Calidad y Seguridad Alimentaria

NUESTROS SERVICIOS

premiumlab

SERVICIOS DE CONSULTORIA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **Consultoría en temas analíticos**
- **Auditoria internas y Asesoramiento en el desarrollo de:**
  ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC, BRC_IOP, ISO 17025, ISO 14001, GLOBALG.A.P., QS, GMP, etc.
- **Alimentación ecológica**
- **Consultoría en temas industriales y tecnológicos**
  Mejoras en los procesos de fabricación, en la eficiencia productiva, selección equipos tecnológicos,…
- **Outsourcing**
- **Evaluación de proveedores clave:**
  Homologación
  Auditoría a proveedores
  Asesoramiento
- **Formación al personal**
- **Food Defense**
- **Consultoría legal**

Índex

1. Antecedents i conseqüències
2. Definicions
3. Objectius
4. Bases legals
5. Estàndards privats de seguretat alimentària
6. Sistema de prevenció del frau alimentari

premiumlab

Índex

1. **Antecedents i conseqüències**
2. Definicions
3. Objectius
4. Bases legals
5. Estàndards privats de seguretat alimentària
6. Sistema de prevenció del frau alimentari

Antecedents

Cumin recalled for unreported traces of almonds

Canadian Food Inspection Agency recalls ground cumin produced by Nador Inc.

CBC News Posted: Mar 21, 2015 1:53 PM ET | Last Updated: Mar 21, 2015 1:58 PM ET

Ground cumin produced by Nador Inc. and sold under multiple names has been recalled for traces of almonds. (CFIA)

Escándalo en Alemania por el fraude en el etiquetado de productos orgánicos

- Se sospecha de un engaño masivo con los huevos de gallina "bio"

Veinticinco años del aceite de colza, la mayor intoxicación alimentaria en la historia de España

Ya son 19 los muertos en la República Checa por la ingesta de alcohol adulterado

La bebida que habrían tomado las víctimas contenía metanol venenoso que, además de causar muertes, ha dejado a otras personas con secuelas como ceguera

Internacional | 14/09/2012 - 20:40h | Última actualización: 14/09/2012 - 21:21h

Diario de León.es

Titulares Boletín

León | El Bierzo | Provincia | Cultura | Deportes | Castilla y León | A Fondo | Opinión | Más ac

SANIDAD AFIRMA QUE LA SUSTANCIA SUDÁN I NO HA SIDO DETECTADA EN ESPAÑA EN NINGÚN ALIMENTO

Pánico en el Reino Unido tras la alerta por el colorante cancerígeno

Los 359 productos alimentarios intoxicados fueron retirados de las tiendas en 24 horas

Antecedents

LA RAZÓN.es | En Directo | Secciones | Ediciones | Multimedia

Inicio > Sociedad

SOCIEDAD / FRAUDE DE LA CARNE DE CABALLO

El 5 % de productos etiquetados como vacuno en la UE contienen ADN de caballo

France

20 mai 2013 08:49; *Act: 20.05.2013 08:54*

Les fraudes sur le miel se multiplient

Faux étiquetage, trafic sur l'origine, ajouts de sirop de sucre: environ 10% du miel contrôlé et commercialisé en France est frauduleux, selon le Centre d'études techniques apicoles de Moselle (Cetam).

Desmantelada una red de falso pescado fresco que operaba en Barcelona e Italia

- Una operación conjunta entre Guardia Civil y Carabinieri acaba con un fraude por el cual se tra producto congelado a España y se devolvía con aspecto de recién capturado

EFE | Madrid | 8 MAY 2014 - 12:49 CET

Detectada melamina en la leche líquida de las principales empresas lácteas chinas

- La UE no ve peligro de entrada de leche contaminada ya que no importa productos lácteos del país asiático.- Singapur prohíbe la venta e importación de leche de China

AGENCIAS / ELPAÍS.COM | Pekín / Madrid | 19 SEP 2008 - 16:17 CET

Desarticulada una red que exportaba harinas cárnicas de manera fraudulent

- El producto está prohibido en Europa por su relación con el mal de las 'vacas locas'

RAQUEL VIDALES | Madrid | 23 JUL 2014 - 20:25 CEST

Archivado en: Guardia Civil | Cuenca | Fraudes | Transporte sanitario | Castilla-La Mancha | Productos cárnicos | África | Productos ganaderos | Asistencia sanitaria | Fuerzas seguridad | Asia | España

Europa investiga el fraude en el etiquetado del pescado

- Un estudio del CSIC detecta un porcentaje de irregularidades entre el 6,5% y el 25% en productos de atún, bacalao y anchoa comercializados en España
- EDITORIAL: Fraude en el pescado

RAQUEL VIDALES | Madrid | 2 FEB 2014 - 19:40 CET | 27

Conseqüències

- Pèrdua de confiança del consumidor en el sector.
- Reflex de vulnerabilitat de la Salut Pública.

⇨ Implicació de tots els participants de la cadena de producció:

- Operadors: TRANSPARÈNCIA
- Administració: protecció dels negocis legítims, estratègies dissuasòries d'activitats il·legals.

premiumlab

Índex

1. Antecedents i conseqüències
2. **Definicions**
3. Objectius
4. Bases legals
5. Estàndards privats de seguretat alimentària
6. Sistema de prevenció del frau alimentari

Definicions

Frau alimentari: subministrament d'un producte alimentari que no és de la naturalesa, substància o qualitat exigida i que suposa un engany pel comprador o consumidor.

Tipus

- Intencionat: pràctiques deliberades que comprometen la veracitat del producte.
- Involuntari: pràctiques no conscients derivades de mala elaboració.

- De Seguretat alimentària: toxicitat, deficiència nutricional.
- De Qualitat: no compleix les expectatives del consumidor.

Índex

1. Antecedents i conseqüències
2. Definicions
3. **Objectius**
4. Bases legals
5. Estàndards privats de seguretat alimentària
6. Sistema de prevenció del frau alimentari

Objectius

- Proporcionar una eina útil i entenedora a tots els operadors econòmics.
- Disminuir el risc de comprar matèries primeres no legítimes.
- Disminuir el risc de generar un producte fraudulent fruit de les pràctiques de manipulació.

Beneficis de l'ús de la Guia

- Assegura la producció i comercialització d'aliments autèntics.
- Dóna confiança a consumidors i clients.
- Permet complir la normativa i tenir garanties per fer front a les inspeccions.
- Revaloritza la marca.
- És preventiu, actua abans que aparegui el problema.
- És flexible; s'adapta a tot tipus d'empreses i a qualsevol canvi de procés.
- Centra les activitats de mitigació en els punts vulnerables.
- Facilita el compliment de requisits per a la certificació amb estàndards privats de seguretat alimentària.

Índex

1. Antecedents i conseqüències
2. Definicions
3. Objectius
4. **Bases legals**
5. Estàndards privats de seguretat alimentària
6. Sistema de prevenció del frau alimentari

Bases legals

- **Reglament (CE) 178/2002**
- **Reglament (CE) 852/2004**
- **Reglament (CE) 882/2004**
- **Reglament (CE) 1169/2011**
- **Normes de qualitat sectorials**

⇨ Deures de l'operador:

- Assegurar la producció i comercialització d'aliments autèntics.
- Complir amb la normativa referent a frau alimentari.
- Demostrar la veracitat i exactitud de les informacions que faciliten.
- Informar a les autoritats competents de qualsevol desviació.

premiumlab

Índex

1. Antecedents i conseqüències
2. Definicions
3. Objectius
4. Bases legals
5. **Estàndards privats de seguretat alimentària**
6. Sistema de prevenció del frau alimentari

Estàndards privats de Seg. Alimentària

⇨ BRC v7

3.5 Aprovació y seguiment de proveïdors y matèries primeres

FUNDAMENTAL

La empresa deberá disponer de un sistema efectivo de aprobación y seguimiento de proveedores que garantice que cualquier riesgo potencial procedente de materias primas (incluyendo el envase) que pueda afectar a la seguridad, la autenticidad, la legalidad y la calidad del producto final es comprendido y gestionado..

3.5.1.1 Avaluació del risc documentada per cada matèria primera

5.4 Autenticitat del producte, afirmacions i cadena de custodia

Deberán implantarse sistemas para minimizar el riesgo de comprar materias primas fraudulentas o contaminadas y para garantizar que todas las descripciones del producto y afirmaciones sean legales, adecuadas y puedan ser verificadas.

5.4.1 Accedir a informació sobre les amenaces passades i presents

5.4.2 Avaluar de forma documentada les matèries primeres (o grups) segons vulnerabilitat

5.4.3 Si correspon, processos de garantia i/o prova per reduir el risc.

premiumlab

Estàndards privats de Seg. Alimentària

⇨ IFS v6

Requisit 5.6 sobre Anàlisi de producte

5.6.8 Basado en un **análisis de peligros, evaluación de los riesgos asociados** y en cualquier información externa o interna sobre los riesgos del producto que puedan tener un impacto en la seguridad alimentaria **y/o calidad (incl. adulteración y fraude),** la compañía actualizará su plan de control y/o tomará medidas apropiadas para controlar el impacto en el producto final.

premiumlab

Índex

1. Antecedents i conseqüències
2. Definicions
3. Objectius
4. Bases legals
5. Estàndards privats de seguretat alimentària
6. **Sistema de prevenció del frau alimentari**

Sistema de prevenció del frau alimentari

1. Equip de treball
2. Diagrama de flux
3. Avaluació de riscos: Anàlisi de la vulnerabilitat, Anàlisi de la gravetat i avaluació del risc.
4. Mesures de prevenció i/o mitigació
5. Identificació de punts crítics de control de fraus.
6. Sistema de vigilància i límits crítics
7. Mesures correctives
8. Validació i verificació del sistema
9. Registres

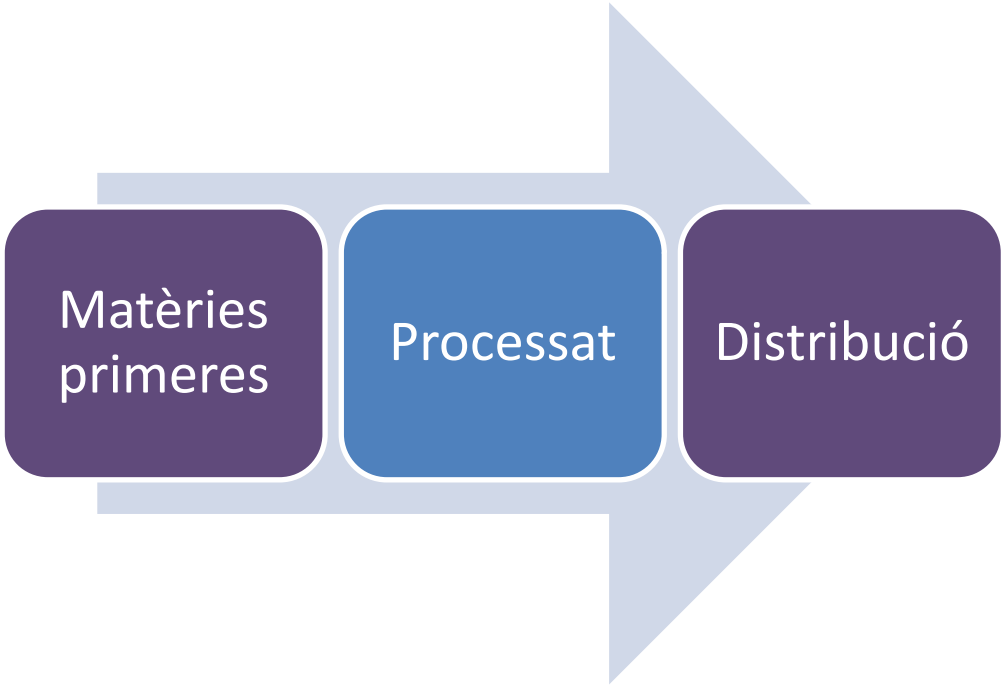
Sistema de prevenció del frau alimentari

1. Equip de treball

- No cal crear un nou equip de treball.
- Partir de l'equip APPCC.
- Incorporar un responsable d'assumptes reglamentaris.

Sistema de prevenció del frau alimentari

2. Diagrama de flux



Sistema de prevenció del frau alimentari

3. Avaluació de riscos

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat

- Matèries primeres
- Processat

3.2 Anàlisi de la gravetat

3.3 Avaluació del risc

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- Historial del frau
- Consideracions econòmiques i geopolítiques
- Cadena de subministrament
- Relació amb el proveïdor i historial
- Control de qualitat de la matèria primera

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- **Historial del frau**
- Consideracions econòmiques i geopolítiques
- Cadena de subministrament
- Relació amb el proveïdor i historial
- Control de qualitat de la matèria primera

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- Historial del frau

RASFF

USP Food Fraud

Sistema de prevenció del frau alimentari

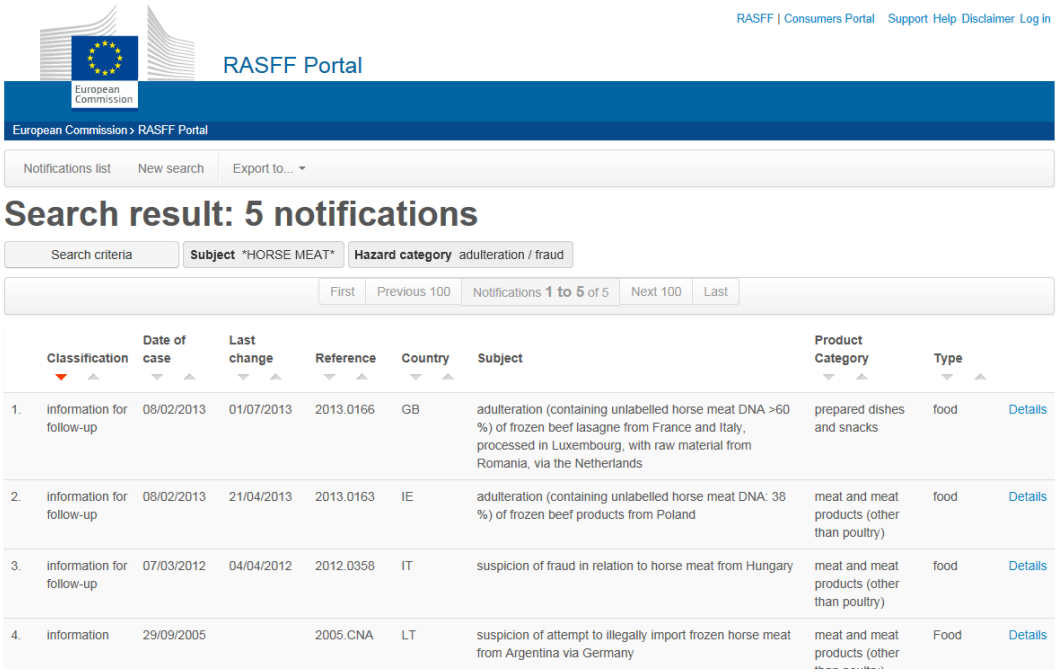
3. Avaluació de riscos

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- Historial del frau

RASFF

USP Food Fraud



premiumlab

Sistema de prevenció del frau alimentari

3. Avaluació de riscos

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- Historial del frau

RASFF

USP Food Fraud

	Unique ID	Regulatory Status	Report Type	Ingredient Category	Ingredient	Adulterant	Type of Fraud	Pub Year
	35925	Food Ingredients	Scholarly	Milk	Milk (fluid, whole)	Milk from non-authentic animal species	Replacement	2012
	35552	Food Ingredients	Scholarly	Dairy products and milk derivatives	Cheese (ewe)	Non-authentic milk (cow)	Replacement	2012
	35553	Food Ingredients	Scholarly	Dairy products and milk derivatives	Cheese (caprine)	Non-authentic milk (cow)	Replacement	2012
	35554	Food Ingredients	Scholarly	Milk	Soy milk	Non-authentic milk (cow)	Replacement	2012
	34403	Food Ingredients	Scholarly	Milk	Milk (fluid)	Milk (non-authentic species)	Replacement	2010
	34405	Food Ingredients	Scholarly	Milk	Milk (fluid)	Milk from non-	Replacement	2007

premiumlab

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- **Historial del frau**

VULNERABILITAT BAIXA (valor = 1) : no evidència.

VULNERABILITAT MITJA (valor = 3) : algunes evidències substancials. Alguna alerta de les autoritats.

VULNERABILITAT ALTA (valor = 5) : elevat nivell evidències. Nombroses alertes.

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- Historial del frau
- **Consideracions econòmiques y geopolítiques**
- Cadena de subministrament
- Relació amb el proveïdor i historial
- Control de qualitat de la matèria primera

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- **Consideracions econòmiques i geopolítiques**

VULNERABILITAT BAIXA (valor = 1) : origen geogràfic de baixa preocupació.

VULNERABILITAT MITJA (valor = 3) : procedència o transport per regions amb certes preocupacions derivades de la seva política.

VULNERABILITAT ALTA (valor = 5) : procedència o transport per regions d'elevada preocupació.

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- Historial del frau
- Consideracions econòmiques i geopolítiques
- **Cadena de subministrament**
- Relació amb el proveïdor i historial
- Control de qualitat de la matèria primera

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- **Cadena de subministrament**

VULNERABILITAT BAIXA (valor = 1) : *integració*, tota la producció procedeix de la pròpia empresa.

VULNERABILITAT MITJA (valor = 3) : proveïdor primari de confiança, manufactura o no la matèria primera.

VULNERABILITAT ALTA (valor = 5) : elevat nombre d'intermediaris, distribuïdor. Altres escenaris no contemplats.

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- Historial del frau
- Consideracions econòmiques i geopolítiques
- Cadena de subministrament
- **Relació amb el proveïdor i historial**
- Control de qualitat de la matèria primera

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- **Relació amb el proveïdor i historial**

VULNERABILITAT BAIXA (valor = 1) : proveïdor conegut, cap no conformitat. Certificació vigent IFS o BRC.

VULNERABILITAT MITJA (valor = 3) : proveïdor establert al mercat, curt període de negociació. Alguna no conformitat, resolució adequada.

VULNERABILITAT ALTA (valor = 5) : proveïdor no establert.

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- Historial del frau
- Consideracions econòmiques i geopolítiques
- Cadena de subministrament
- Relació amb el proveïdor i historial
- **Control de qualitat de la matèria primera**

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Matèries primeres

- **Control de qualitat de la matèria primera**

VULNERABILITAT BAIXA (valor = 1) : anàlisi de mostres, seguiment de la temperatura, control pes efectiu.

VULNERABILITAT MITJA (valor = 3) : no anàlisis periòdics, comprovació condicions de transport *checklist .*

VULNERABILITAT ALTA (valor = 5) : no homologació de matèria primera, no comprovacions prèvia acceptació de comandes.

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Processat

- Emmagatzematge i traçabilitat
- Calibratge
- Higiene i neteja
- Formació
- Informació proporcionada al consumidor
- Subcontractació

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Processat

- **Emmagatzematge i traçabilitat**
- Calibratge
- Higiene i neteja
- Formació
- Informació proporcionada al consumidor
- Subcontractació

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Processat

- **Emmagatzematge i traçabilitat**

VULNERABILITAT BAIXA (valor = 1): lloc establert al magatzem, sistema informàtic per a la traçabilitat. Identificació individual.

VULNERABILITAT MITJA (valor = 3): identificació clara, traçabilitat manual i espai no determinat al magatzem.

VULNERABILITAT ALTA (valor = 5): no traçabilitat, no identificació manual ni espai determinat al magatzem.

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Processat

- Emmagatzematge i traçabilitat
- **Calibratge**
- Higiene i neteja
- Formació
- Informació proporcionada al consumidor
- Subcontractació

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Processat

- **Calibratge**

VULNERABILITAT BAIXA (valor = 1): pla robust. Es calibraran tots els instruments amb periodicitat.

VULNERABILITAT MITJA (valor = 3): no es calibren tots els instruments amb la periodicitat adequada.

VULNERABILITAT ALTA (valor = 5): no existeix pla.

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Processat

- Emmagatzematge i traçabilitat
- Calibratge
- **Higiene i neteja**
- Formació
- Informació proporcionada al consumidor
- Subcontractació

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Processat

- **Higiene i neteja**

VULNERABILITAT BAIXA (valor = 1): plans adequats d'higiene i neteja.

VULNERABILITAT MITJA (valor = 3): procediments genèrics de neteja.

VULNERABILITAT ALTA (valor = 5): no es disposa de procediments.

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Processat

- Emmagatzematge i traçabilitat
- Calibratge
- Higiene i neteja
- **Formació**
- Informació proporcionada al consumidor
- Subcontractació

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Processat

- **Formació**

VULNERABILITAT BAIXA (valor = 1): Bones Pràctiques de Manipulació i traçabilitat. Nocions de frau alimentari. Reciclatges.

VULNERABILITAT MITJA (valor = 3): formacions genèriques en Bones Pràctiques de Manipulació i traçabilitat. Sense nocions de frau

VULNERABILITAT ALTA (valor = 5): formacions genèriques en Bones Pràctiques de Manipulació.

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Processat

- Emmagatzematge i traçabilitat
- Calibratge
- Higiene i neteja
- Formació
- **Informació proporcionada al consumidor**
- Subcontractació

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Processat

- **Informació proporcionada al consumidor**

VULNERABILITAT BAIXA (valor = 1): realitza comprovacions periòdiques de la correlació entre l'origen de les matèries primeres i els processats realitzats, amb les especificacions declarades.

VULNERABILITAT MITJA (valor = 3): revisió periòdica de la legalitat de la informació proporcionada al client o consumidor. No es revisa la correlació.

VULNERABILITAT ALTA (valor = 5): no existeix una sistemàtica per a la revisió dels controls de canvis.

3.1 Anàlisis de la vulnerabilitat. Processat

- Emmagatzematge i traçabilitat
- Calibratge
- Higiene i neteja
- Formació
- Informació proporcionada al consumidor
- **Subcontractació**

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat. Processat

- Subcontractació

VULNERABILITAT BAIXA (valor = 1): proveïdor conegut i de confiança. Certificació IFS o BRC. Procediment d'homologació i auditories periòdiques. Indicacions de processat prèviament establertes.

VULNERABILITAT MITJA (valor = 3): proveïdor homologat, defineix i controla les condiciones del processat. Auditories periòdiques. Certificació IFS o BRC.

VULNERABILITAT ALTA (valor = 5): proveïdor no disposa de certificacions de qualitat i seguretat alimentària. No es realitzen auditories.

*VULNERABILITAT ZERO (valor=0): no es subcontracta cap procés. Distribució per la pròpia empresa

Sistema de prevenció del frau alimentari

3. Avaluació de riscos

3.1 Anàlisi de la vulnerabilitat.

VULNERABILITAT	PUNTUACIÓ		
Historial del frau	1	3	5
Consideracions econòmiques i geopolítiques	1	3	5
Cadena de subministrament	1	3	5
Relació amb el proveïdor i historial	1	3	5
Control de la qualitat de la matèria primera	1	3	5
Emmagatzematge i traçabilitat	1	3	5
Calibratge	1	3	5
Neteja	1	3	5
Formació	1	3	5
Informació proporcionada al consumidor	1	3	5
Subcontractació*	0 1	3	5
TOTAL			

Taula 1. Recompte del grau de vulnerabilitat.

BAIXA: 10 a 25
MITJA: 25 a 40
ALTA: 40 a 55

premiumlab

3.2 Anàlisi de la gravetat

3 aspectes: salut, economia i opinió pública

Gravetat menor (valor=1) : no risc per la salut, percentatge inapreciable.

Gravetat major (valor=3) : risc per la salut, percentatge important

Gravetat crítica (valor=5) : risc elevat per la salut, percentatge elevat del producte. Pressió mediàtica

3.3 Avaluació del risc

RISC - Relació Vulnerabilitat-Impacte		VULNERABILITAT - Probabilitat de presentació		
		ALTA	MITJANA	BAIXA
		5	3	1
GRAVETAT- Impacte de l'ocurrència	ALT - Perill crític			
	MITJÀ - Perill major			
	BAIX - Perill menor			

"VERMELL": risc elevat.
"GROC": risc mig.
"VERD": risc baix.

3.3 Avaluació del risc

RISC - Relació Vulnerabilitat-Impacte		VULNERABILITAT - Probabilitat de presentació		
		ALTA	MITJANA	BAIXA
		5	3	1
GRAVETAT- Impacte de l'ocurrència	ALT - Perill crític			
	MITJÀ - Perill major			
	BAIX - Perill menor			

"VERMELL": risc elevat.
"GROC": risc mig.
"VERD": risc baix.

3.3 Avaluació del risc

RISC - Relació Vulnerabilitat-Impacte		VULNERABILITAT - Probabilitat de presentació		
		ALTA	MITJANA	BAIXA
		5	3	1
GRAVETAT- Impacte de l'ocurrència	ALT - Perill crític			
	MITJÀ - Perill major			
	BAIX - Perill menor			

"VERMELL": risc elevat.
"GROC": risc mig.
"VERD": risc baix.

3.3 Avaluació del risc

RISC - Relació Vulnerabilitat-Impacte		VULNERABILITAT - Probabilitat de presentació		
		ALTA	MITJA	BAIXA
		5	3	1
GRAVETAT- Impacte de l'ocurrència	ALT - Perill crític			
	MITJÀ - Perill major			
	BAIX - Perill menor			

“GROC”: risc mig.
Considerar la probabilitat de detectar l’adulterant.
-Fàcil i econòmic: risc baix
-Difícilment detectable o car: risc alt.

3.3 Avaluació del risc

RISC - Relació Vulnerabilitat-Impacte		VULNERABILITAT - Probabilitat de presentació		
		ALTA	MITJA	BAIXA
		5	3	1
GRAVETAT- Impacte de l'ocurrència	ALT - Perill crític			
	MITJÀ - Perill major			
	BAIX - Perill menor			

"VERMELL": risc elevat.
"GROC": risc mig.
"VERD": risc baix.

Sistema de prevenció del frau alimentari

4. Mesures de prevenció i/o mitigació

ETAPA	VULNERABILITAT	MESURES PREVENTIVES
Entrada de matèries primeres	Historial de frau	No existeixen mesures preventives. Canvi de matèria primera o de proveïdor, si és possible.
	Consideracions geopolítiques i econòmiques	No existeixen mesures preventives. Canvi de matèria primera o de proveïdor, si és possible.
	Cadena de subministrament	Auditoria al proveïdor del proveïdor.
	Relació amb el proveïdor i historial	Qüestionari. Auditoria. Exigència de certificacions
	Control de qualitat de la matèria primera	Pla de mostreig. Seguiment de la Temperatura. Comprovació de pes efectiu

4. Mesures de prevenció i/o mitigació

Processat	Emmagatzematge i traçabilitat	Identificació electrònica
	Calibratge	Pla de calibratge i procediments validats.
	Neteja	Pla de neteja, procediments validats.
	Formació	Pla de formació que inclogui traçabilitat i Bones Pràctiques de Manipulació.
	Informació proporcionada al consumidor	Revisió escrita. Comprovació del diagrama de flux. Comprovació del pes segons RD 1801/2008 i les seves modificacions.
	Subcontractació	Auditoria al subcontractat

Sistema de prevenció del frau alimentari

4. Mesures de prevenció i/o mitigació

⇨ Mesures sobre el processat intern:

Controlar el risc de frau en les seves **pròpies instal·lacions.**

- Pla de traçabilitat
- Plans d'higiene i neteja
- Pla de calibratge
- Pla de formació i capacitació del personal
- Anàlisi de qualitat del producte
- Planificació de la producció

⇨ Mesures sobre el proveïdor:

Dissuadir les pràctiques fraudulentes dels seus **proveïdors.**

- Enviament de qüestionari
- Auditoria sobre papers
- Auditoria anunciada
- Auditoria no anunciada
- Exigència de certificacions
- Exigència d'auditories als proveïdors del proveïdor
- Pla de mostreig

Sistema de prevenció del frau alimentari

4.1 Mesures sobre processat intern

⇨ Plans d'higiene i neteja

- Evitar la presència de restes de matèries primeres utilitzades amb anterioritat

⇨ Pla de traçabilitat

- Evitar emmagatzematges i etiquetes erronis
- Evitar confusió entre matèries primeres

⇨ Pla de calibratge

- Evitar defraudació en el pes efectiu dels productes
- Evitar adició de quantitats/proporcions d'ingredients errònies

premiumlab

Sistema de prevenció del frau alimentari

4.1 Mesures sobre processat intern

⇨ Pla de formació i capacitació del personal

TRANSVERSAL: Higiene i neteja, traçabilitat i calibratge.

⇨ Anàlisi de qualitat del producte

- Comprovació de l'autenticitat.

⇨ Planificació de la producció

- Evitar canvis de matèria primera.

premiumlab

4.2 Mesures sobre el proveïdor

Enviament de qüestionari

- ✓ Senzill. Sense cost econòmic
- ✗ Fiabilitat baixa

Auditoria sobre papers

- ✓ Sense cost econòmic.
- ✗ Fiabilitat baixa.
- ✗ Inversió de temps
- ✗ Si comet irregularitats no les tindrà registrades!

4.2 Mesures sobre el proveïdor

Auditoria anunciada

- ✓ S'observa el funcionament de la instal·lació de manera directa.
- ✗ Desplaçament a les instal·lacions.
- ✗ Preparació prèvia de l'auditat.

Auditoria no anunciada

- ✓ S'observa el funcionament de la instal·lació un dia representatiu.
- ✗ Atmosfera de desconfiança.

4.2 Mesures sobre el proveïdor

Exigència de certificacions

- ✓ Fiabilitat alta.
- ✗ Segons el volum de negoci, el proveïdor es pot negar.

Exigència d'auditories als proveïdors del proveïdor

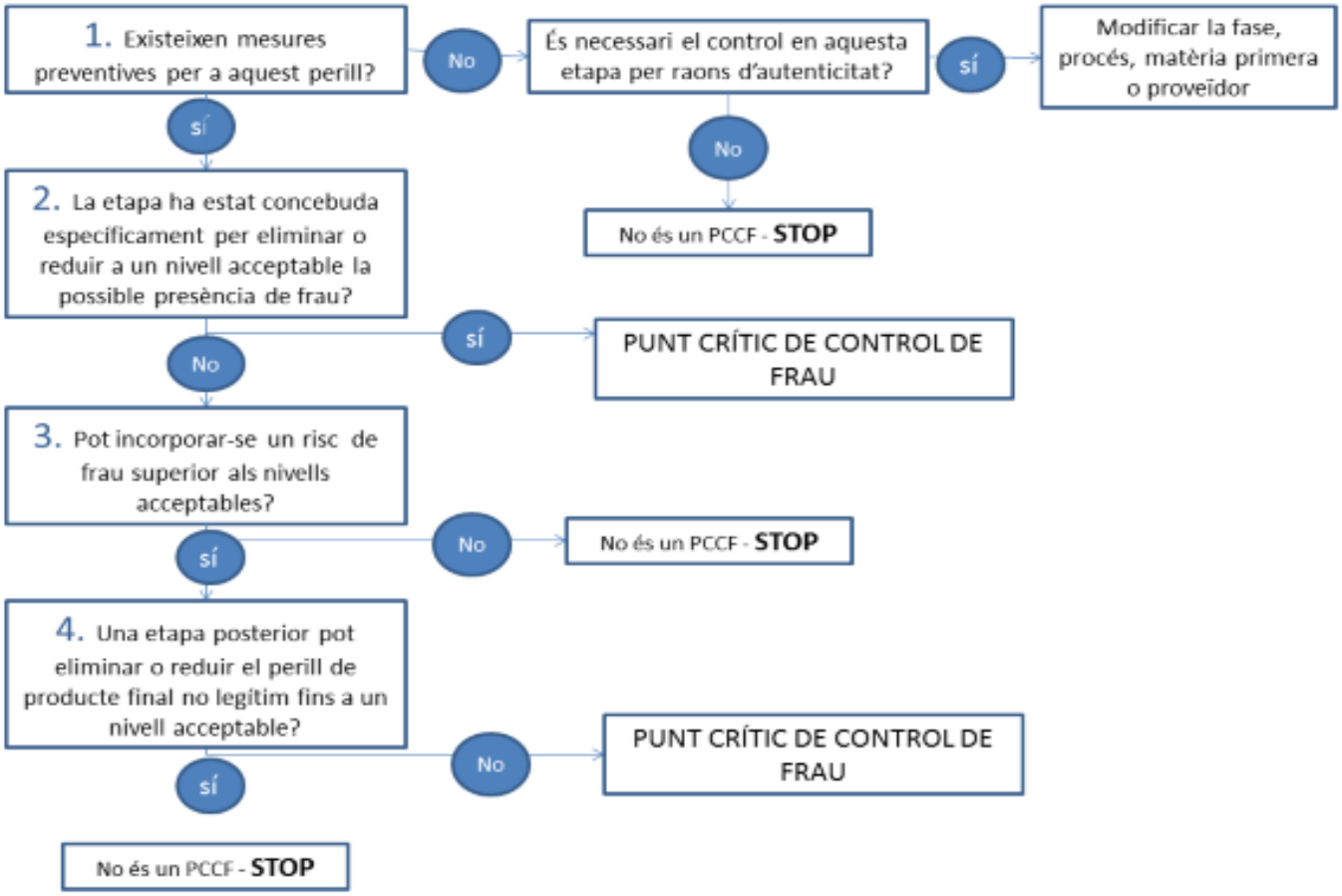
- ✓ Fiabilitat alta.
- ✗ Segons el volum de negoci, el proveïdor es pot negar.

Pla de mostreig

- ✓ Fiabilitat alta.
- ✗ Elevat cost econòmic.
- ✗ Incomoditat per a l'auditat.

Sistema de prevenció del frau alimentari

5. Identificació de punts crítics de control del frau



6. Sistema de vigilància i límits crítics

Vigilància continuada, fàcil i ràpida de realitzar.

- Què
- Com
- On
- Freqüència
- Responsable
- Registre

6. Sistema de vigilància i límits crítics

Límits crítics quantificables y objectius.

Justificar valors de referència.

⇨ Decisions fonamentades i actualitzades.

Sistema de prevenció del frau alimentari

7. Mesures correctives

⇨ Si es superen els límits crítics, **no conformitats**

Revisar.

Determinar les causes

Avaluar la necessitat d'adoptar mesures

Implantació

Definir responsables i registres associats

8. Validació i verificació del sistema

⇨ Definir la finalitat, el mètode, la freqüència i la responsabilitat de les activitats de verificació.

⇨ Registrar els resultats i comunicar-los.

Sistema de prevenció del frau alimentari

9. Registres

ETAPA	PERILL	RISC									JUSTIFICACIÓ	MESURES PREVENTIVES
		VULNERABILITAT	IMPACTE	SUMATORI	DETECCIÓ	P1	P2	P3	P4	PPCF?		
Entrada de matèries primeres	Historial de frau											
	Consideracions geopolítiques i econòmiques											
	Cadena de subministrament											
	Relació amb el proveïdor i historial											
	Control de qualitat de la matèria primera											
Processat	Emmagatzematge i traçabilitat											
	Calibratge											
	Neteja											
	Formació											
	Informació proporcionada al consumidor											
	Subcontractació											

premiumlab

ANALYTICAL AND
QUALITY SERVICES

Moltes gràcies per la vostra atenció!

Premiumlab, S.L.

Ctra. del Prat, 9-11
08830 Sant Boi de Llobregat,
Barcelona (Spain)
(+34) 902 102 358
premiumlab@premiumlab.es