



Fraude alimentare

Nuestra Misión



NSF International está dedicada a ser el principal proveedor internacional de soluciones de salud pública y de gestión de riesgo basadas en la inocuidad, a la vez que atiende a los intereses del público, la comunidad empresarial y las agencias gubernamentales.

- NSF International es una organización global e independiente de inocuidad y salud pública.
 - Nuestra misión y nuestro objetivo siempre ha sido proteger y mejorar la salud humana.

NSF ayuda a las personas a vivir más seguras.



DESARROLLO DE
NORMAS



CERTIFICACIÓN



AUDITORÍA



ENSAYOS



CONSULTORÍA



CAPACITACIÓN

En 1944,

NSF fue fundada como la National Sanitation Foundation en la Universidad de Michigan.

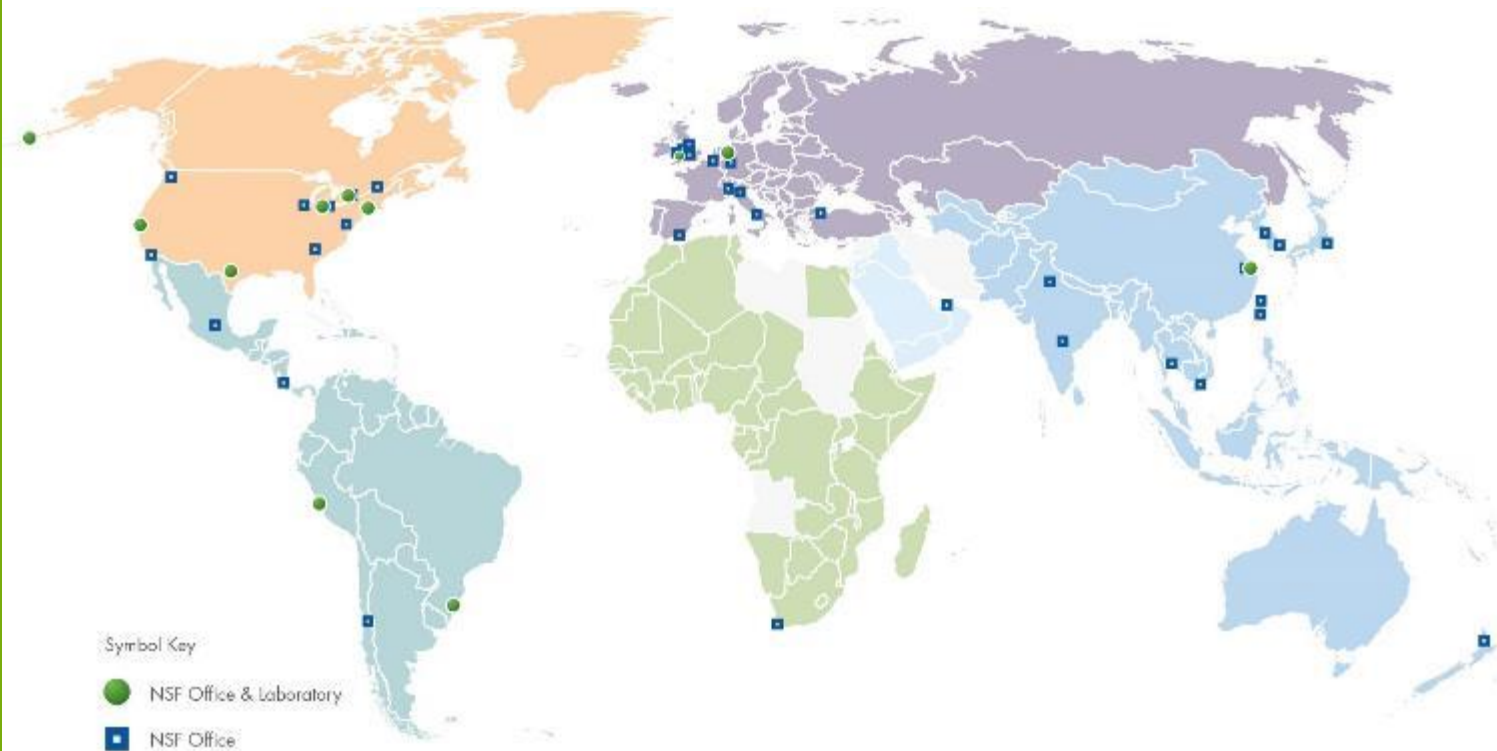


Hoy,

somos
*NSF
International*,
con oficinas
corporativas en
Ann Arbor, MI,
USA, y 51
oficinas y
localidades a
nivel mundial.

NSF
alrededor
del mundo

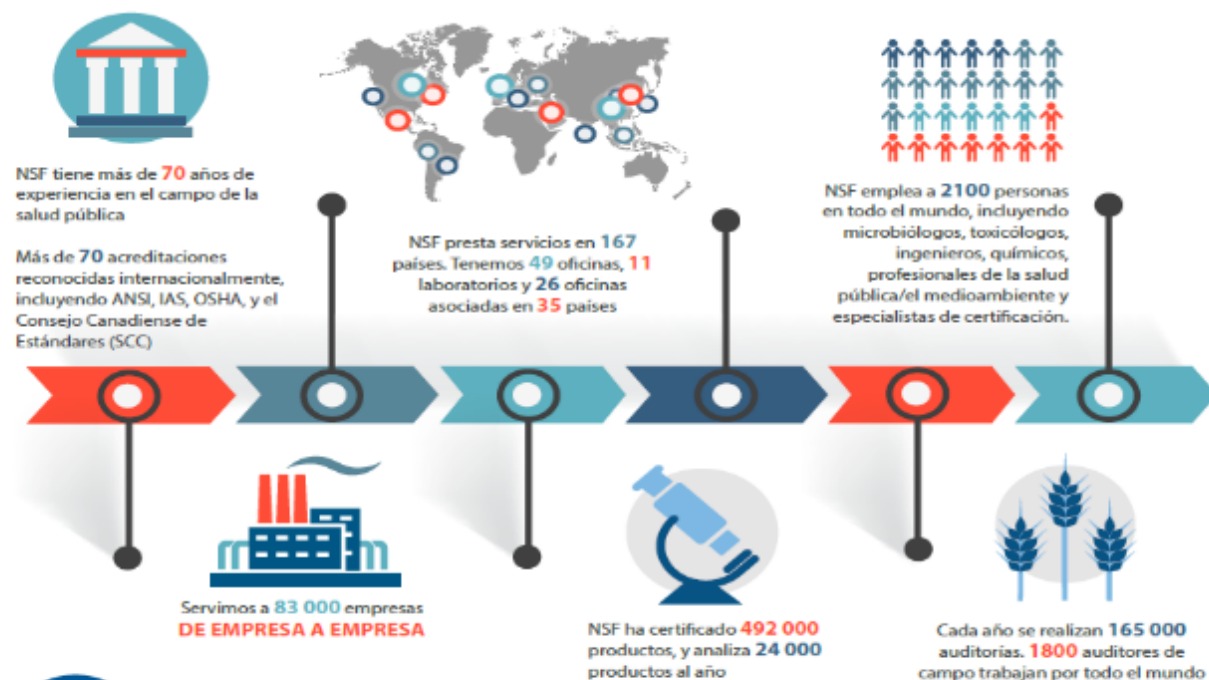
NSF provee servicios en 168 países por medio de 51 oficinas y laboratorios.



NSF en Latinoamérica



NSF en Números



NSF POR LOS NÚMEROS

JULIO 2015



Fraude alimentario

El fraude alimentario ha alertado a la industria alimentaria en los últimos años. Su prevención es necesaria para proteger la salud de los consumidores, pero también a las corporaciones desde el punto de vista económico, regulatorio y de prestigio.

Los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria no fueron originalmente diseñados para la mitigación del fraude alimentario.

Duración: 1 h

Preguntas: 30 minutos

INSTRUCTOR



Verónica Pérez Cortés

Senior Food Safety and Quality Specialist. Auditor y Trainer – Training & Education. NSF International, México

- Químico Bacteriólogo y Parasitólogo, IPN
- MSc Microbiología, IPN
- Master in Quality Management, European Quality Formation
- Auditora GFSI (BRC Food, FSSC22000)

Con 23 años de experiencia en los sectores alimentario, servicios y manufactura, asesorando y auditado Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Experiencia en laboratorios de ensayo e investigación en Microbiología y en Organismos de Certificación como auditor y en la administración de programas de certificación.

Docente en cursos de grado y postgrado en materias como microbiología e inocuidad alimentaria y calidad en diferentes universidades. Docente en numerosos cursos de calidad e inocuidad en industrias e instituciones de México y del extranjero.

AGENDA

**Problema mundial del
Fraude Alimentario**



**Conciencia en la Industria
alimentaria**



**Fraude alimentario y la
conexión con la
inocuidad alimentaria.
Protocolos reconocidos
GFSI**



AGENDA

**Evaluación de la
vulnerabilidad al
Fraude Alimentario**



**Medidas de mitigación, plan
antifraude y mejora**



Conclusiones

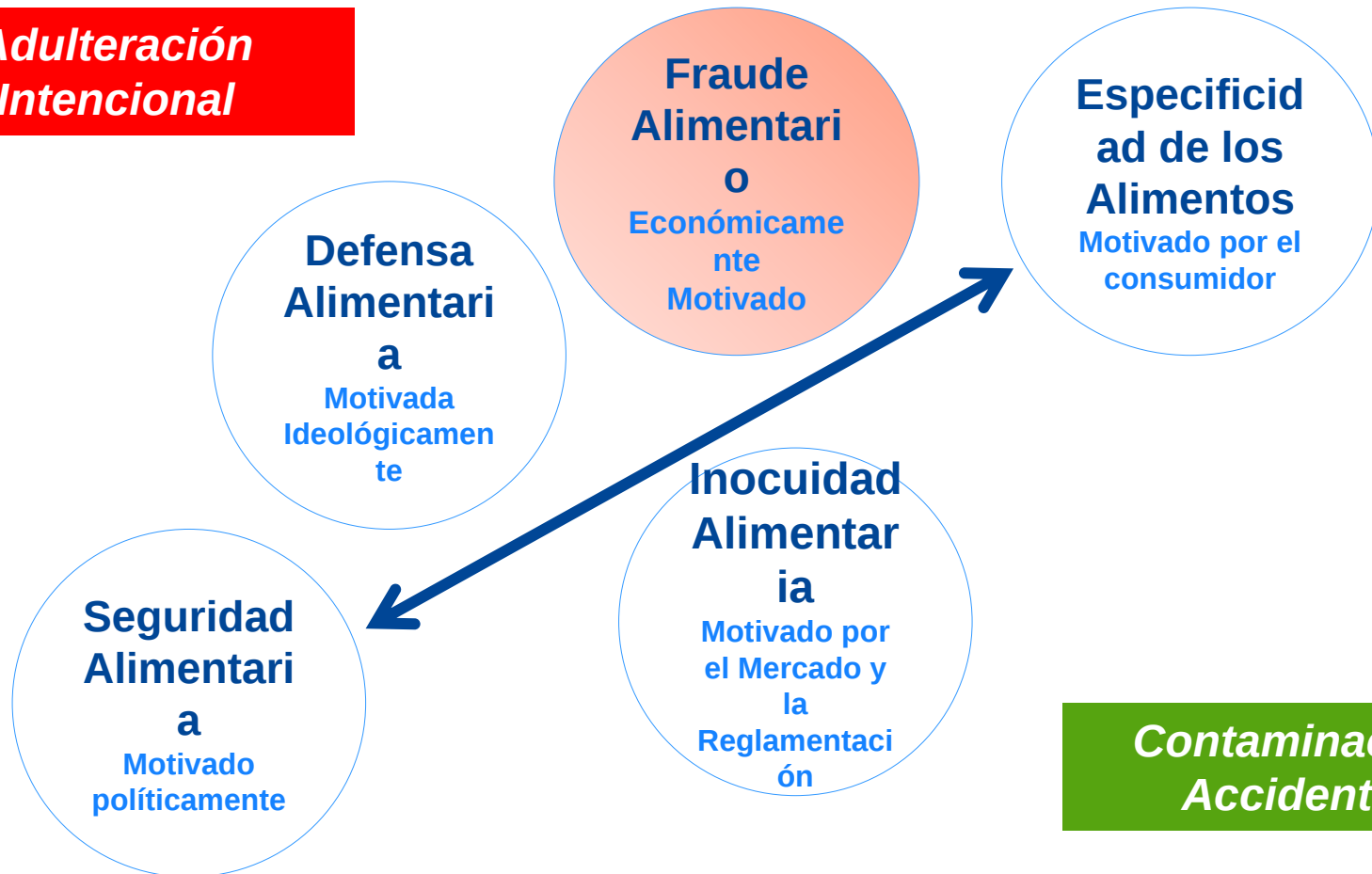




Problema mundial del Fraude Alimentario



**Adulteración
Intencional**



**Contaminación
Accidental**

- **"Fraude alimentario**, es una cuestión internacional emergente que incluye la **adulteración**, la **sustitución**, la **dilución**, la **simulación**, la **manipulación indebida**, la **falsificación** o la **imitación deliberada e intencional** de alimentos, ingredientes alimenticios o envases de alimentos; o **afirmaciones falsas** o engañosas hechas sobre un producto con **fines económicos**." (Citando en la Revisión de Elliott, que cita a Spink & Moyer, Journal of Food Science, 2011). Citada para el borrador del documento de Codex *Alimentarius* 05052017.



- Es la sustitución, adición, dilución intencionada a un alimento, materia prima o la falsificación de un producto o material, con el propósito de una ganancia financiera, por el incremento del valor aparente o por la reducción de costos en su producción. (BRC V7 Food).





“De Agri Cultura” (169 BC): Marcus Cato,
Se estima que en Roma se consumían más de 180 millones de litros de vino
anualmente, cerca de una botella de vino por ciudadano cada día.

Fraude de vino: diluido con agua de mar para cubrir la cuota de producción.

- En 1820, Frederick Accum se conoce como primera persona en reconocer la naturaleza y extensión de la adulteración intencional de los alimentos (Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons)...aunque se ignoraron sus contribuciones.
- “El hombre que roba unos chelines en un camino, es sentenciado a muerte, pero quien distribuye un veneno de efecto crónico a una comunidad completa, escapa del castigo” ¹

¹ Rapid Testing Lowers Risk of Fraud.

www.foodqualityandsafety.com/article/rapid-testing-lowers-risk-offraud-online-exclusive. Nicola Vosloo.2015



London. Published for the European Magazine by J. Agnew, 21 Great St. July 1820.

*Frederick Accum Esq.
F.R.S. &c. &c.*



Conciencia de la Industria Alimentaria



Eventos de fraude alimentario

Hay muchos casos documentados:

Año	País	Incidentes
1985	USA	Concentrado de jugo de naranja “no azucarado” adicionado con jarabe de azúcar
2003	UE	Chile en polvo adulterado con colorante Sudán I procedente de la India y usado como ingrediente de salsas Worcestershire (efecto en Europa y NA)
2008	China	Adición de melanina a leche en polvo (aumento de valor aparente de proteína en la leche)
2011	UK	Imitaciones de vino de marcas conocidas
2013	Irlanda	Carne de res sustituida con carne de caballo. Evento de efecto en la Unión de Europea
2013	UK	Miel Manuka Premium reemplazada con mezclas de miel común.
2014	China	Mezcla de carne expirada y sub estándar



Impacto del Fraude alimentario

El Fraude Alimentario ha crecido gravemente en los últimos 50 años:

- El **Fraude Alimentario** cuesta globalmente a la Industria Alimentaria un estimado de **49 miles de millones de dólares** por año. ¹
- Se ha estimado que el **10% de los alimentos en USA están adulterados**. Dato similar en **UK**.



¹ John Spink, Director de la Iniciativa de Fraude Alimentario, Michigan State University, US.



- La Europol ha estimado que hay 3600 grupos del crimen organizado en la Unión Europea (2013).
- El tráfico de drogas es la actividad principal en la Unión Europea, pero que la imitación de bienes con impacto en la inocuidad y la salud, se mantiene entre las siete prioridades.¹
- Por su naturaleza transfronteriza, la cooperación internacional es requerida.

¹ The “new” phenomenon of criminal fraud in the food supply chain. 2014. NSF

¡El dinero es la motivación para los defraudadores!

Dilución

- Mezclar ingredientes líquidos de más valor con otros de menos valor



Sustitución

- Reemplazar un ingrediente o parte de un producto de mayor valor con algo de menor valor



Mal etiquetado

- Falsas declaraciones en la etiqueta o empaque para lograr ganancia económica



Encubrimiento

- Esconder el menor valor de un ingrediente o producto



¡El dinero es la motivación para los defraudadores!

Mayor calidad aparente

- Agregar un material no declarado a un alimento para aumentar sus atributos de calidad



Imitaciones

- Copiar el nombre de la marca, o el concepto de empaque, receta, método de procesamiento de un alimento para ganancia económica

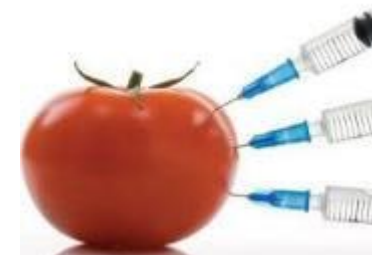


Mercado negro/diversión

- Venta de exceso de producto no declarado



- Aceite de oliva
- Pescado
- Productos orgánicos
- Leche
- Granos
- Miel y jarabe de maple
- Café y te
- Especias
- Vinos
- Jugos de frutas



¹ Tomado de: Understanding vulnerability Assessment. BRC Global Standard Food Safety Issue 7



Fraude alimentario y la
conexión con la
inocuidad alimentaria.
*Protocolos reconocidos
GFSI*

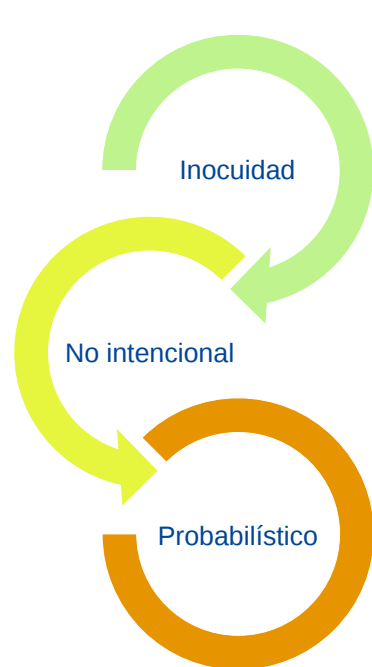




Los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria se enfocaron tradicionalmente en la contaminación **no intencional** de ingredientes o alimentos con **contaminantes** generalmente **conocidos**.

El **Fraude alimentario**, es un acto **intencional** perpetrado con fines **de ganancia económica**. El fraude en ingredientes o modificaciones a productos alimenticios, son realizados para evadir las prácticas de aseguramiento de la calidad del comprador y **solamente el perpetrador conoce cuál es sustancia agregada** o cuál es el alimento manipulado.

Los controles de **Inocuidad alimentaria** se basan en una evaluación probabilística de que el peligro alcance el alimento. Los adulterantes introducidos en un **Fraude alimentario** son no convencionales y no son “anticipables” (son determinísticos) por los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria.



Los perpetradores de fraude:

- Buscan su beneficio económico
- Desconocen el impacto en la salud o toxicológico al consumidor
- La mayoría de las sustancias usadas para un Fraude alimentario no causan daño
- Pero potencialmente son más peligrosas porque pueden ser no convencionales



El documento Guía de GFSI establece la mitigación del fraude a través de:

- Evaluación de la vulnerabilidad al fraude
- Tener un plan de control para el fraude alimentario
- Implementar las medidas de control y apoyar el plan con el sistema de gestión de inocuidad de la empresa



Fortalecimiento de las regulaciones y mayor vigilancia



Cambios en los estándares de inocuidad



Colaboración entre actores (Gobierno, industria, centros de investigación, organizaciones de comercio)



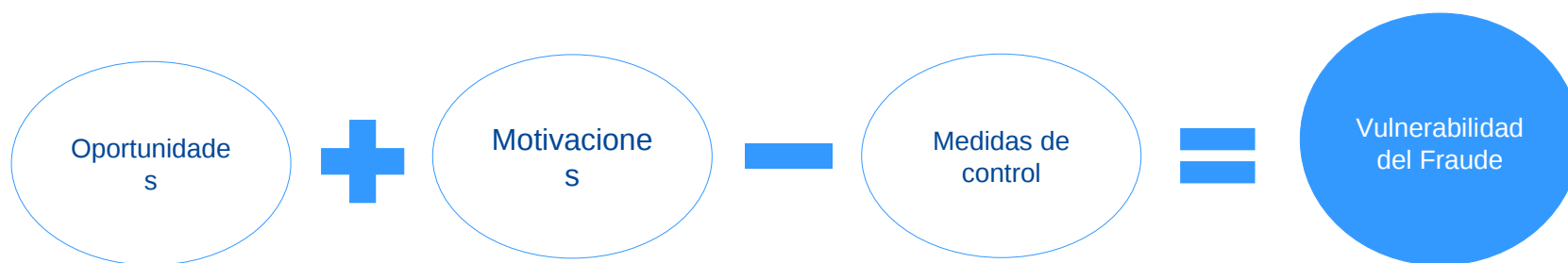
Evaluación de la vulnerabilidad al Fraude Alimentario (Principios)



“El fraude alimentario ocurre cuando hay el potencial para hacerlo, la tentación es alta y el riesgo de ser atrapado es bajo.”

Para evaluar el riesgo al fraude hay que entender el comportamiento criminal.¹

Los crímenes económicamente motivados resultan de la combinación de la oportunidad, las motivación y las medidas de control inadecuadas:



¹ Food Fraud vulnerability Assessment and Mitigation. www.pwc.com/foodfraud

Oportunidades

Para cualquier alimento o ingrediente, su naturaleza, composición, calidad, proceso de producción, tamaño de su cadena de suministro, origen geográfico es una oportunidad de fraude.

Factores específicos¹ que ofrecen oportunidades para el fraude alimentario:

- Características físicas y composición
- Tecnologías disponibles para la adulteración/ Conocimiento
- Simplicidad o complejidad de las tecnologías para la adulteración
- Accesibilidad a las líneas de proceso
- Complejidad y transparencia de la cadena de suministro
- Detectabilidad de



Sólido

Polvo o
granulado

Líquido

Ejemplo: Menor oportunidad

Mayor oportunidad



“ Cuando hay dinero, hay crimen;
cuando hay mucho dinero, hay un gran crimen” ¹

Andy Morling
UK Food Standards Agency's National Crime Unit.

¹ Citado de: Food Fraud vulnerability Assessment and Mitigation. www.pwc.com/foodfraud

Motivaciones

La motivación económica puede darse en dos formas: maximizar ingresos y bajar costos de producción.

Factores específicos¹ que ofrece motivaciones para el fraude alimentario:

- Atributos especiales que determinan el valor
- Demanda del mercado
- Nivel de competencia
- Estrategias competitivas
- Ganancia personal o desesperación
- Cultura ética del negocio
- Chantajes o corrupción

Menor
competencia

Mayor
competencia

Ejemplo, Menos sustitución de ingredientes → Más sustitución de ingredientes

La empresa es responsable de las medidas de control anti fraude.

Los controles externos provienen de agencias de inocuidad alimentaria y organizaciones antifraude



Los controles específicos incluyen:

- Sistemas de información
- Sistemas de monitoreo y de verificación del fraude
- Requerimientos contractuales
- Directrices sobre denuncias
- Códigos éticos de conducta
- Marco jurídico y procuración
- Selección de integridad de empleados



NSF®

Medidas de
mitigación, plan
antifraude y mejora





1. Caracterización inicial de la vulnerabilidad.

- ☐ Revisar y analizar datos de mercado e inteligencia con respecto al fraude de alimentos
- ☐ Definir la forma de abordar la evaluación, por ejemplo, por grupos o familias (aceites, ingredientes lácteos, etc.), priorizar ingredientes según su origen u otras formas.
- ☐ Definir el equipo que realizará la evaluación de vulnerabilidad. Puede incluirse expertos adicionales (Asuntos corporativos, Evaluación de consideraciones geopolíticas, otros).

2. Evaluar la vulnerabilidad al fraude alimentario.

Hay muchas iniciativas disponibles para la evaluación de vulnerabilidad al fraude.

- A. FFVA- NSF
- B. United States Pharmacopeial Convention 2015
- C. Understanding Vulnerability Assessment. BRC Global Standard Food Safety Issue 7
- D. SSAFE-PwC vulnerability Assessment

- ☐ Modelo para identificar el nivel de vulnerabilidad al fraude de categorías de productos.
- ☐ Se basa en las preguntas
 - ☐ ¿Es rentable?
 - ☐ ¿Es fácil llevarlo a cabo?
 - ☐ ¿Cuál es el riesgo de ser descubierto?
- ☐ El modelo se enfoca en información que se puede recopilar a partir de las fuentes de inteligencia del mercado en matrices de datos relacionados a:
 - ☐ La ganancia que el defraudador puede obtener,
 - ☐ La dificultad / costo que implican para el estafador hacer una sustitución viable
 - ☐ La probabilidad de detección por un negocio de alimentos, clientes o reguladores de buena reputación.

- ❑ Al identificar el nivel de vulnerabilidad de las materias primas, se puede establecer la prioridad de las medidas de mitigación.
- ❑ Las medidas de mitigación deben seleccionarse en función de los impactos y efectividad.
- ❑ Plantea elementos qué hacer cuando los productos dejan la empresa y la relación con otros elementos del Sistema de gestión.
- ❑ Orienta a la revisión sistemática del plan anti fraude.



		Contribution to Vulnerability				
		Low ^a	Medium-Low ^a	Medium ^a	Medium-High ^a	High ^a
Controllable Factors	Contributing Factor					
	Supply chain	Firm vertically integrated	Supplier vertically integrated	Supplier manufactures	Upstream supplier manufactures	Open market
	Audit strategy	Robust, onsite, with numerous anti-fraud measures	Robust, onsite, with limited anti-fraud measures	Immature, onsite, with limited anti-fraud measures	Immature onsite audit strategy with no anti-fraud measures, or strategy with limited anti-fraud measures in development	No onsite audits being used
	Supplier relationship	Trusted supplier and previously purchased ingredient(s)	Trusted supplier and new ingredient	Established supplier and some relationship	Established supplier and no prior relationship	Unestablished supplier and no prior relationship
	History of supplier regulatory, quality, or safety issues	No known issues	Few minor issues, quickly resolved	Recurrent issues or resolution concerns	Multiple persistent issues indicating lack of responsiveness to concerns; some evidence of inadequate controls	Strong evidence of quality or safety concerns; inadequate controls
	Susceptibility of QA methods and specs	More than sufficient characterizes ingredient and can detect known and potentially unknown adulterants	Moderately sufficient to characterize ingredient and detect known adulterants	Moderately sufficient to characterize ingredient but some known adulterants may not be detected	Limited characterization of ingredient and limited screening for select adulterants	Limited to no characterization of ingredient and some known adulterants will not be detected
Uncontrollable factors	Testing frequency	Intensive-every lot tested by buyer	Random lots tested by buyer	Testing done at yearly or other limited intervals as part of supplier qualification	No testing done, reliance on Certificate of Analysis	No testing done. COA either not present or not specific to lot/shipment.
	Geopolitical Considerations	Single component ingredient sourced from a single geographic origin of low concern	Ingredient comprised of two to several components sourced from geographic origin(s) of low concern	Ingredient comprised of a single to few components that have originated or transited through a region or regions with some geopolitical concerns	Ingredient comprised of several components; some originated or transited through regions with some geopolitical concerns	Ingredient comprised of one or more components that originated or transited through one or more regions exhibiting several characteristics of geopolitical concern
	Fraud history	No reports or few known reports with no or unknown validity	Low to moderate number of reports with limited or unknown validity	Moderate number of reports with limited degree of validity	Moderate number of reports with good degree of validity; or High number with limited validity	High to moderate number of reports, some with high degree of validity, and/or evidence of an ongoing incident
	Economic anomalies	Nothing unusual	Isolated cases	Frequent but unrelated cases	Common but focused cases	Common and broad cases

- Modelo diagnóstico para identificar el nivel de vulnerabilidad al fraude de categorías de productos.
- Utiliza la evaluación individual de niveles de vulnerabilidad de “Factores Contribuyentes de Fraude” de los diferentes ingredientes/productos (Paso 1)
- Lo evalúa contra el impacto (Paso 2)
- Caracterización de la vulnerabilidad (Paso 3) para definir las actividades de mitigación.

Matriz de evaluación de impacto

	Low		Moderate		High
Food Safety	Food grade-known safe	Food grade-No known risks	Food grade-known sub-population risks	Non-food/non-food grade-unknown risks	Non-food/non-food grade-known risks
Economic Impact	No significant balance sheet impact		Operational Risk		Enterprise risk

Potential Multipliers

Focused Consumption	No focused consumption	Temporally focused	Low level	Potential target populations	At-risk populations
Nutritional Sufficiency	No sufficiency impacts		Important micro-nutrient food	Core food for a sub-population	Primary/critical sub-population food
Public Confidence	Specific food	Specific commodity	Industry sector	Industry wide	Authorities & industry

- Los diferentes alimentos e ingredientes pueden tener algún potencial de fraude y no todos ellos representan algún impacto en salud del consumidor o económica.
- Este modelo considera estos impactos y algunos “multiplicadores” de éstos y lo indica en una “matriz de impactos” (Paso 2)

Matriz de caracterización de vulnerabilidad

			Contributing Factors (Composite of Step 1)				
			1	2	3	4	5
			Low	Medium-Low	Medium	Medium-High	High
Potential Impact (Composite of Step 2)	A	Low Economic	New controls optional	New controls optional	New controls optional	New controls optional	New controls should be considered
	B	Moderate Economic	New controls optional	New controls should be considered	New controls should be considered	New controls should be considered	New controls strongly recommended
	C	Low Public Health/High Economic	New controls optional	New controls should be considered	New controls should be considered	New controls strongly recommended	New controls strongly recommended
	D	Moderate Public Health/High Economic	New controls optional	New controls should be considered	New controls strongly recommended	New controls strongly recommended	New controls strongly recommended
	E	High Public Health/High Economic	New controls optional	New controls strongly recommended	New controls strongly recommended	New controls strongly recommended	New controls strongly recommended

- ❑ La evaluación de los “factores contribuyentes” (Paso1)
- ❑ Versus los Impactos o consecuencias (Paso 2)
- ❑ Da lugar a la matriz de caracterización total de vulnerabilidad (Paso 3)
- ❑ Los resultados dados por esta matriz permitirán la toma de decisiones con respecto a las actividades para la mitigación de la vulnerabilidad y priorizarlas.

- ❑ La versión 7 del Estándar Global de Inocuidad Alimentaria incluyó por primera vez requisitos para el control de fraude alimentario.
- ❑ Para apoyar la interpretación y puesta en marcha de estos controles, BRC publicó la Guía “Understanding vulnerability Assessment”



- ❑ Entre otros métodos, propone el método de Números de Riesgo Prioritario (PRN por sus siglas en inglés). Este método categoriza la información de acuerdo a tres criterios:
 - ❑ Oportunidad de ocurrir
 - ❑ Probabilidad de detección
 - ❑ Rentabilidad (esto es, qué tan rentable esta actividad podría ser para el defraudador).



Clasificación de eventos

Clasificación	Oportunidad de ocurrir (O)	Probabilidad de detectar (D)	Rentabilidad (P)
1	Muy improbable o ninguna	Certeza	Muy baja
2	Improbable o menor	Alta	Baja
3	Moderado o significativa	Relativamente improbable	Moderada o significativa
4	Alta	Improbable o remota	Alta
5	Muy alta	Muy improbable	Muy alta

PRN (Priority Risk Number)= Ocurrencia (O) x Detección (D) x Rentabilidad (P)

PNR de diferentes materias primas)

Materia prima	Oportunidad de ocurrir (O)	Probabilidad de detectar (D)	Rentabilidad (P)	PRN (=OxDxP)
A	2	1	1	2
B	2	3	3	18
C	4	1	3	12
D	5	4	3	60

- ☐ El Grupo A es de bajo riesgo, las prácticas actuales son suficientes.
- ☐ Grupos B y C Algunas medidas proporcionales pueden ser requeridas para atender la vulnerabilidad al fraude
- ☐ El Grupo D tiene riesgo elevado. Por ejemplo, se conoce que históricamente este material es adulterado, la detección con los métodos actuales es improbable, por lo tanto se requieren medidas adicionales.

- ❑ El Documento Guía GFSI v7 (2016), incluye elementos para el control del fraude alimentario
- ❑ El Consejo de GFSI apoyará la iniciativa SSAFE que tiene como objetivo desarrollar y publicar directrices prácticas para las empresas sobre cómo evaluar y controlar las vulnerabilidades de fraude alimentario dentro de sus organizaciones y cadenas de suministro.
- ❑ SSAFE ha desarrollado con PwC una aplicación para la evaluación de vulnerabilidad al fraude.
- ❑ www.pwc.com/foodfraud



- ❑ Se basa en el estudio del comportamiento criminal

Oportunidades + Motivaciones – Medidas de control = Vulnerabilidad al fraude

- ❑ La evaluación consiste en 50 preguntas que cubren los tres elementos de la vulnerabilidad al fraude.
 - Oportunidad, revisa la vulnerabilidad a la actividad criminal, considerando ingredientes, forma de producción, historia
 - Explora Motivaciones como precios, cadena de suministros, retos económicos
 - Evalúa las medidas de control en el sitio para prevenir el fraude: medidas de contingencia, medidas internas y controles externos de proveedores y clientes



3. Introducir las estrategias de mitigación del fraude alimentario

- La Guía GFSI requiere que las empresas documenten su plan de Mitigación del Fraude. Dependiendo de los factores identificados, podrán tenerse diferentes acciones:
- **Sobre la cadena de suministros:**
 - Aprobación de proveedores aumentada o más rigurosa
 - Asegurar que los comercializadores e intermediados estén registrados con las autoridades apropiadas y tienen un correcto manejo de los productos
 - Auditorías a la cadena de suministros
 - Ejercicios de balance de masas en los puntos críticos de la cadena de suministros

3. Introducir las estrategias de mitigación del fraude alimentario

- **A los ingredientes o materias primas (Ejemplos):**
 - Certificados de análisis o de garantía de autenticidad
 - Ensayos adicionales para evaluar autenticidad a las materias primas o ingredientes
 - Cuando sea posible, uso de ingredientes alternativos con menor riesgo

Los ensayos a productos deberían ser complementados con otras acciones de mitigación, para lograr mayor efectividad.

3. Introducir las estrategias de mitigación del fraude alimentario

- **A la distribución y almacenamiento (Ejemplos):**
 - Controles de manipulación, por ejemplo sellos para los transportes con ingredientes y materias primas
 - Políticas claras para los transportistas y almacenistas
- **A la gestión interna:**
 - Control de procesos
 - Ética corporativa
 - Cultura del lugar de trabajo

Integrar las estrategias determinadas en la gestión integral de la empresa

Las medidas de mitigación identificadas funcionarán mejor cuando están integradas al sistema de gestión de la empresa y son revisadas para su mejora.

Cuando estas medidas son totalmente implementadas y administradas en la gestión normal de la empresa, el nivel de vulnerabilidad disminuirá.



5. Implementar los controles y reevaluarlos para la mejora

- Los controles o medidas de mitigación deben implementarse y vigilarse para su correcta puesta en marcha
- La implementación correcta de una o varias medidas variará el grado de vulnerabilidad
- La evaluación de la vulnerabilidad debe actualizarse y revisarse periódicamente para su mejora



5. Implementar los controles y reevaluarlos para la mejora

- Una reevaluación podría iniciarse si:
 - Nuevas materias primas
 - Un cambio en el país de origen o en el proveedor de materias primas
 - Un cambio en la situación financiera del proveedor de materias primas o del país de origen
 - Un cambio en el costo de las materias primas, tanto hacia arriba como hacia abajo
 - Un cambio en la cadena de suministro

5. Implementar los controles y reevaluarlos para la mejora

- Una reevaluación podría iniciarse si (Continuación):
 - Un cambio en la disponibilidad del material
 - Surgimiento de un nuevo riesgo
 - Nueva información científica asociada a productos, procesos o ingredientes
 - Información de proveedores asociadas a nuevos riesgos en materias primas o ingredientes.



Conclusiones





- El fraude alimentario es un crimen emergente de adulteración intencional de alimentos con fines económicos.
- Por su importancia, se incluye en el documento Guía GFSI y como requisito en los protocolos aprobados GFSI.
- Los requisitos en los protocolos incluyen la evaluación de la vulnerabilidad al fraude y plan de acciones de mitigación documentados.
- Hay diferentes metodologías para la evaluación del fraude y las actividades de mitigación estarán en función de las vulnerabilidades encontradas.
- Los planes de mitigación del fraude alimentario deben ser documentados y serán más efectivos si se administran bajo el sistema de gestión de la empresa.
- Es necesario revisarlos periódicamente o cuando sea necesario para asegurar su efectividad y mejora.

SUS PREGUNTAS





Contacto@nsf.org

- ❑ **Consultoría** –análisis de brecha, plantillas/formatos, de documentación, consultoría en profundidad sobre controles preventivos, gestión de proveedores y reforzamiento de trazabilidad de la cadena de suministros.
- ❑ **Auditoría** – Las auditorías de preparación para FSMA, auditorías de certificación en esquemas GFSI.
- ❑ **Cursos y Talleres** – NSF ofrece programas de capacitación diseñados para comprender, aplicar y mantener un sistema de inocuidad alimentaria que cumpla con los requisitos de los esquemas de certificación y GFSI.

PRÓXIMOS CURSOS



- Mayo 28-29- Guadalajara- SQF Manufactura Ed.8
- Mayo 29-30- Ciudad de México- Producción Orgánica bajo el NOP (Programa Nacional Orgánico US)
- Mayo 30- Guadalajara- Microbiología para Equipos HACCP
- Septiembre 13-14- Cancún- International Food Safety Conference.