

CURSO

FOOD FRAUD Y FOOD DEFENCE

08 horas

Gestión del riesgo y planes de prevención



Resultados del curso

- 1 Al terminar, cada participante podrá:
- 2 Distinguir el fraude económico del ataque malicioso.
- 3 Participar de evaluaciones VACCP y TACCP con criterios explicados.
- 4 Documentar, ejecutar y revisar ambos planes según IFS Food v8.

Ruta de trabajo

- 1 Conceptos y ámbitos comunes entre Food defense y Fraud
- 2 Food Defence: amenazas, puntos vulnerables y plan de protección
- 3 Food Fraud: productos, proveedores y plan de mitigación
- 4 Taller aplicado y revisión frente a IFS

Tres problemas de Seguridad

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Con peligros **físicos, químicos y biológicos no intencionados que sean significativos para la seguridad alimentaria, HACCP**

SEGURIDAD ANTE AMENAZAS DEL SITIO

Con Evaluación de Amenazas y Puntos Críticos de Control, TACCP

SEGURIDAD ANTE LA VULNERABILIDAD DEL PRODUCTO

Con Evaluación de Vulnerabilidad y Puntos Críticos de Control" para identificar vulnerabilidades de un negocio alimentario debido a fraudes alimentarios,

Matriz de Riesgo de Protección Alimentaria

Producto Calidad	Producto Fraude (1)	Ganancia: Económico	Motivación
Producto Seguridad	Producto Defensa	Daño: Salud pública, económico, bélico o terror	
no intencionado	intencional		
Acción			

Como especifica la Guía de Mitigación del Fraude de Productos del IFS, la mitigación y la defensa del producto tienen el mismo objetivo básico: la prevención de la adulteración intencionada.

No obstante, se recomiendan evaluaciones de riesgo separadas, ya que la probabilidad, el impacto y las consecuencias pueden ser bastante diferentes (véase la Figura 2). Por ejemplo, el fraude alimentario no implica necesariamente un riesgo para la salud del consumidor. Además, la causa raíz (motivación) y las medidas preventivas resultantes son bastante diferentes.

SIGLAS	HACCP	TACCP	VACCP
Palabra Clave	H: Hazards, Peligros	T: Threat = Amenazas	V: Vulnerability = Vulnerabilidad
Qué significa	Hazard Analysis and Critical Control Points	Threat Analysis and Critical Control Points	Vulnerability Analysis and Critical Control Points
AMBITO	INOCUIDAD	AMENAZAS	VULNERABILIDAD
EXPLICACION	Identificación de peligros biológicos, químicos, físicos	Identificación de Agentes Externos como Peligros o Atacantes	Identificación de Debilidades Internas que pueden facilitar que la amenaza tenga éxito

SIGLAS	HACCP	TACCP	VACCP
AMBITO	INOCUIDAD	AMENAZAS	VULNERABILIDAD
INTENCION	NO INTENCIONAL, accidental	INTENCIONAL	INTENCIONAL
MOTIVACION		Daño Intencional a la salud pública, pánico, pérdidas millonarias a la empresa, sabotaje, terrorismo, venganza	Ganancia Económica
	↓	↓	↓
	Se evalúa con Plan HACCP	Con TACCP se evalúa Food Defence	Con VACCP se evalúa Food Fraud

Intención y motivación

- 1 Una contaminación detectada no demuestra por sí sola la motivación.
- 2 Preguntar: ¿qué buscaba el actor, dónde tuvo oportunidad y qué evidencia existe?
- 3 El fraude puede afectar la salud; Defence también puede producir pérdida económica. La finalidad del acto guía el análisis.





**Realmente
puede
pasarnos
algo?**

Caso en la zona del Maule

<https://www.emol.com/noticias/Economia/2020/10/21/1001382/empresa-sutil-denuncia-atentado.html>

Empresa ligada a Juan Sutil denuncia intoxicación con herbicidas de huertos de frutillas y moras

Según la compañía, el hecho se habría materializado mediante la introducción del producto químico en los bidones dosificadores de fertilizantes en los sistemas de riego por goteo.

21 de Octubre de 2020 | 17:41 | Por A. González y T. Cerna, Emol



Emol

Empresas Sutil informó esta tarde que denunció ante la Fiscalía una intoxicación y diversos daños de unos huertos de frutillas y moras, en la Región del Maule.

APRENDEMOS JUNTOS



Jorge Drexler: "Me fue bien a los 40 y aprendí a bailar a los 50"



Gustavo G. Díez, físico: Cómo enseñar a tu cerebro a descansar y reducir el estrés



FOOD DEFENSE

Se enfoca en proteger los alimentos contra ataques intencionales y **maliciosos** que buscan causar daño a la salud pública o a la reputación de una empresa.

FOOD FRAUD

Se enfoca en la Transparencia de la Cadena de Suministro, a través de Peligros específicos:
sustitución, adición, alteración o falsificación de alimentos o materias primas con fines lucrativos

MOTIVACION

FOOD DEFENSE

Ideológica, política, venganza personal o terrorismo

FOOD FRAUD

Exclusivamente económica (ganar más dinero gastando menos).

FOOD DEFENSE

Causar una enfermedad masiva, pánico, muertes o la quiebra de la marca. No les importa que los descubran después de que el daño esté hecho.

FOOD FRAUD

Engañar al comprador. Su éxito depende de que nunca los descubran. Por lo general, intentan no enfermar a nadie para no levantar sospechas (aunque a veces causan crisis de salud por negligencia)

PERFIL DEL ATACANTE

FOOD DEFENSE

Saboteador, terrorista,
empleado descontento

FOOD FRAUD

Proveedor deshonesto,
falsificador

FOOD DEFENSE

Se evalúa mediante TACCP

Threat Assessment Critical Control
Point

EVALUACIÓN DE AMENAZAS

FOOD FRAUD

Se evalúa mediante VACCP

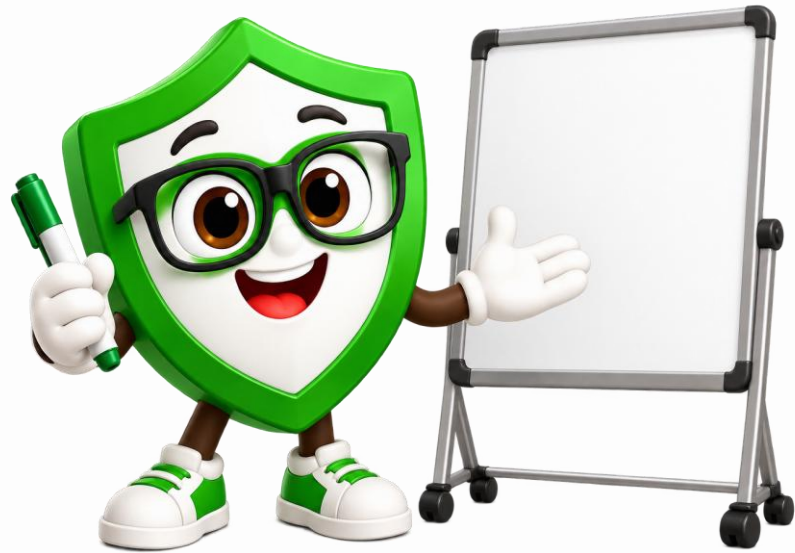
Vulnerability Assessment Critical
Control Point

EVALUACION DE VULNERABILIDAD

La diferencia clave está en la **motivación del atacante:**



- en Food Fraud, el atacante busca **dinero**
- en Food Defence, el atacante busca **hacer daño** de forma pública



Para que una amenaza externa (ya sea un saboteador o un estafador) tenga éxito, **necesita explotar una vulnerabilidad interna** de tu planta.

Por eso, aunque **Food Defence** se enfoca en "Amenazas" (TACCP) y **Food Fraud** se enfoca en "Vulnerabilidades" (VACCP), en la práctica diaria el ejercicio es el mismo: **mirar hacia adentro de tu empresa para encontrar tus puntos débiles**

IFS Food

Norma para auditar el cumplimiento del producto y el proceso en relación a la seguridad alimentaria y la calidad

VERSIÓN 8

ABRIL 2023

ESPAÑOL

➤ Requisitos 4.20
Food Fraud

➤ Requisitos 4.21
Food Defence



DEFINICION IFS

Fraude Alimentario

Acto deliberado intencionado de sustitución, etiquetado incorrecto, adulteración o falsificación de los alimentos, materias primas o materiales de envase, que están en el mercado para obtener beneficio económico.

Esta definición también es aplicable a los procesos subcontratados.

DEFINICION IFS

Evaluación de la Vulnerabilidad del Fraude Alimentario

Una forma documentada y sistemática de evaluación de riesgos, para identificar los riesgos de una posible actividad de fraude alimentario dentro de la cadena de suministro (incluyendo todas las materias primas, alimentos, materiales de envase y procesos subcontratados).

El método de la evaluación del riesgo puede variar de una compañía a otra, sin embargo esta metodología sistemática para evaluar la vulnerabilidad de fraude alimentario deberá incluir, como mínimo:

- La identificación de posibles actividades de fraude alimentario, utilizando fuentes de información conocidas y fiables.
- La evaluación del nivel de riesgo, tanto del producto como de la fuente de suministro (proveedor)

DEFINICION IFS

Evaluación de la Vulnerabilidad del Fraude Alimentario

- La evaluación de la necesidad de medidas de control adicionales.
- El desarrollo e implementación del plan de mitigación del fraude alimentario, utilizando los resultados de la evaluación de la vulnerabilidad.
- Una revisión anual, o mas frecuente, cuando se identifica un incremento del riesgo por cambios en los criterios definidos de riesgo.

Los criterios utilizado para evaluar el nivel de riesgo deberían ser, por ejemplo:

- Historial de incidentes de fraude alimentario
- Factores económicos
- Facilidad de la actividad fraudulenta
- Complejidad de la cadena de suministro
- Medidas actualmente implementadas
- Fiabilidad del proveedor.

4.20 Fraude alimentario

4.20.1 Deberán definirse las responsabilidades del plan de evaluación y mitigación de la vulnerabilidad al fraude alimentario. La(s) persona(s) responsable(s) deberá(n) tener los conocimientos específicos apropiados.

4.20.2* Se documentará, implementará y mantendrá una evaluación documentada de la vulnerabilidad del fraude alimentario, incluidos los criterios de evaluación. El alcance de la evaluación se realizará sobre todas las materias primas, ingredientes, materiales de envasado y procesos subcontratados, para determinar el riesgo de actividad fraudulenta relacionada con la sustitución, etiquetado incorrecto, adulteración o falsificación.

4.20 Fraude alimentario

4.20.3 Se documentará, implementará y mantendrá un plan de mitigación del fraude alimentario en base a la **evaluación de la vulnerabilidad**, e incluirá los métodos de ensayo y seguimiento.

4.20.4* La evaluación de la vulnerabilidad del fraude alimentario se revisará, al menos una vez dentro de un periodo de 12 meses o siempre que se produzcan cambios significativos. En caso necesario, el plan de mitigación del fraude alimentario se revisará/actualizará en consecuencia



- ✓ Producto
- ✓ Proveedor
- ✓ Ciclo de la Calidad PHVA
- ✓ Gestión de Riesgos



- ✓ Vulnerabilidad
- ✓ Producto
- ✓ Proveedor
- ✓ Sustitución, Adulteración, Falsificación, Etiquetado
- ✓ Ciclo de la Calidad PHVA
- ✓ Gestión de Riesgos

Food Fraud

Evaluación de vulnerabilidad y plan de mitigación, desde la directriz **sugerida** por IFS



Fraud 1. Equipo y universo

- 1** Nombrar responsables competentes. Incorporar compras, calidad, desarrollo, logística y comercial.
- 2** Listar todas las materias primas, ingredientes, envases y procesos externalizados dentro del alcance IFS.

Revisión

Cuadro Excel con la metodología

Revisión del Plan de Mitigación



La industria alimentaria es Dinámica

Ejemplos de cambios significativos que podrían llevar al equipo a realizar una revisión de la evaluación de vulnerabilidades:

- Cambio en el suministro de materias primas, p.ej., nuevo proveedor
- Cambio en el costo de la(s) materia(s) prima(s)
- Cambios que afectan al costo de los productos terminados, por ejemplo, aumentos arancelarios y costos de transporte
- Cambio en la cadena de suministro, por ejemplo, proveedores adicionales, tipo de proveedor

Revisión del Plan de Mitigación

- Cambio en la disponibilidad de materias primas, por ejemplo, escasez estacional, mala calidad
- No cumplimiento de alguna de las medidas de control implementadas (por ejemplo, informe de auditoría que indique una inconformidad grave relacionada con fraude, resultados de análisis de productos que muestran inconformidades)
- Evidencia de un aumento de las quejas de clientes o consumidores relacionadas con posibles fraudes, por ejemplo, mala calidad y calidad inconsistente

Revisión del Plan de Mitigación

- Aparición de un adulterado recién reconocido
- Desarrollo de información científica sobre la identificación de procesos, productos o análisis El equipo de evaluación debe utilizar la misma metodología para la revisión y analizar sus datos y fuentes de información para comprobar si estas siguen siendo válidas y/o si existen nuevas fuentes.

La revisión de las evaluaciones de vulnerabilidad deberá documentarse y fecharse de acuerdo con requisitos de control documental.

Food Defence

Procedimiento, análisis de
amenazas y plan de protección



DEFINICION IFS

Defensa de Productos y Alimentos

Procedimientos implementados para asegurar la protección de los alimentos y su cadena de suministro de amenazas maliciosas y por motivos ideológicos.

4.21 Food defence (Defensa alimentaria)

- 4.21.1 Se definirán las responsabilidades en materia de food defence. La(s) persona(s) responsable(s) deberá(n) tener los conocimientos específicos apropiados.
- 4.21.2* Se elaborará un procedimiento y un plan de food defence para identificar las amenazas potenciales y definir las medidas de defensa alimentaria. Esto incluirá como mínimo:
- requisitos legales
 - identificación de áreas críticas y/o prácticas y política de acceso para empleados
 - visitas y contratistas
 - cómo gestionar inspecciones externas y visitas regulatorias
 - cualquier otra medida de control.
- 4.21.3 El plan de food defence se someterá a pruebas de eficacia y se revisará al menos una vez dentro de un periodo de 12 meses o siempre que se produzcan cambios significativos.

Defence 1. Equipo y alcance

- 1** Asignar responsable competente y suplente.
- 2** Incluir producción, calidad, mantenimiento, seguridad, RR. HH., logística y TI según exposición.
- 3** Delimitar instalaciones, patios, silos, agua, producto abierto, transporte y servicios externos.

Defence 2. Mapa de objetivos

- 1 Plano y recorrido de recepción a despacho:
- 2 Puntos con producto abierto o grandes volúmenes.
- 3 Agua, ingredientes, químicos y equipos críticos.
- 4 Accesos de empleados, temporales, contratistas y visitas.
- 5 Sistemas que pueden alterar proceso o trazabilidad.

Defence 3. Escenarios de amenaza

- 1** Para cada área crítica: actor plausible, intención, medio, acceso, impacto y oportunidad de detección.
- 2** Ejemplo: acceso sin supervisión a un tanque abierto durante mantenimiento.
- 3** Registrar evidencias de barreras vigentes y supuestos pendientes.

Revisión

Cuadro Excel con la metodología

Defence 4. Evaluación y prioridad

- 1** La accesibilidad real del punto pesa más que una etiqueta genérica de “alto riesgo”.
- 2** Revisar acceso autorizado, duración sin vigilancia, facilidad de intervención y alcance potencial.
- 3** El equipo justifica la prioridad y registra controles existentes.

Defence 5. Plan de protección

- 1 Por cada escenario prioritario:
- 2 Área y amenaza / medida preventiva / responsable
- 3 Implementación / comprobación operativa / registro
- 4 Respuesta a sospecha / prueba de eficacia / revisión
- 5 Ejemplos: control de llaves, escolta, sellos trazables y custodia de químicos.

Defence 6. Respuesta y prueba

- 1** Ante indicio: aislar producto, preservar evidencia, activar responsables y decidir sobre trazabilidad, retiro y comunicación.
- 2** Probar la eficacia con recorrido, desafío autorizado o simulacro. Documentar hallazgo, corrección y nueva prueba.

Registro Defence: un ejemplo

- 1 Escenario: tanque abierto durante mantenimiento
- 2 Prioridad: alta por acceso temporal y exposición del producto
- 3 Medidas: autorización, escolta y cierre físico
- 4 Seguimiento: lista de ingreso y verificación al liberar área
- 5 Prueba: ejercicio de acceso autorizado y revisión de registros

IFS Food v8: Defence

- 1** 4.21.1 Responsables con conocimiento específico
- 2** 4.21.2 Procedimiento y plan con amenazas, medidas, requisitos legales, accesos, visitas e inspecciones
- 3** 4.21.3 Prueba de eficacia y revisión dentro de 12 meses o ante cambios

IFS Food v8: Fraud

- 1 4.20.1 Responsables competentes
- 2 4.20.2 Evaluación documentada con criterios y alcance completo
- 3 4.20.3 Plan de mitigación con pruebas y seguimiento
- 4 4.20.4 Revisión dentro de 12 meses o ante cambios

Taller integrado

- 1** Caso A: contratista con acceso no escoltado a tanque de producto abierto.
- 2** Caso B: ingrediente premium con precio anormalmente bajo y origen incierto.
- 3** Para cada caso: finalidad, escenario, criterios, controles, responsable, evidencia y revisión.

Fuentes y alcance

1 IFS Food versión 8, requisitos 4.20 y 4.21

2 IFS, Product Fraud Mitigation Guideline v3

3 IFS, Directrices de Defensa de Productos y Alimentos

4 PAS 96:2026 y guía USP aportadas

5 Planilla Food Fraud and Defence aportada

6 Las matrices y ejemplos son didácticos: cada sitio debe justificar sus criterios.

**Muchas
Gracias**

