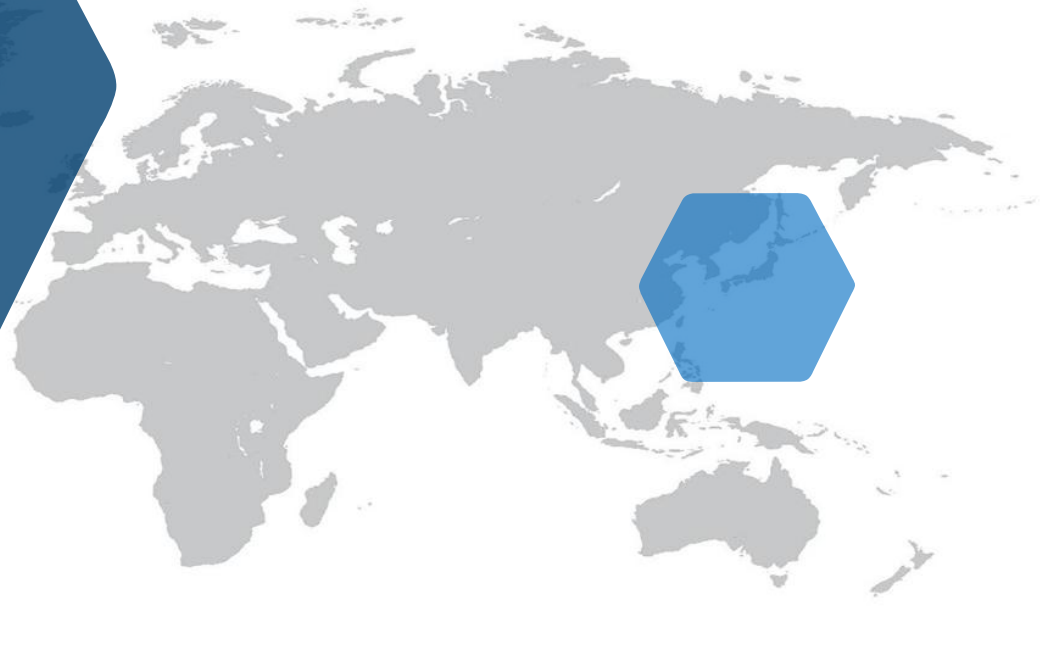
Capacitación en Mitigación de Fraude de Productos IFS



PROGRAMA

1. Información sobre IFS
2. Objetivos del curso
3. Antecedentes del fraude alimentario
4. El desarrollo, la implementación y el mantenimiento de un plan de mitigación del fraude en los productos
5. Identificación de riesgos de fraude de productos
6. Evaluación de vulnerabilidad al fraude de productos
7. Plan de mitigación del fraude de productos
8. El mantenimiento del plan de mitigación del fraude en los productos
9. Auditorías IFS
10. Resumen y preguntas



IFS
International
Featured Standards

1

INFORMACIÓN SOBRE IFS

QUE ES IFS?


TORONTO
BERLIN
PARIS
WARSAW
MILAN
SHANGHAI
BOGOTA
DOURADOS
SANTIAGO
DE CHILE
BUENOS AIRES

7 estándares y 2 programas

Estándares en hasta 20 idiomas

1150 auditores en 100 países

6 Grupos de trabajo nacionales con **80** Miembros

30 empleados que hablan más de 10 idiomas

10 Oficinas en todo el mundo

750 + minoristas que trabajan con IFS

110 Organismos de certificación y proveedores de servicios de evaluación

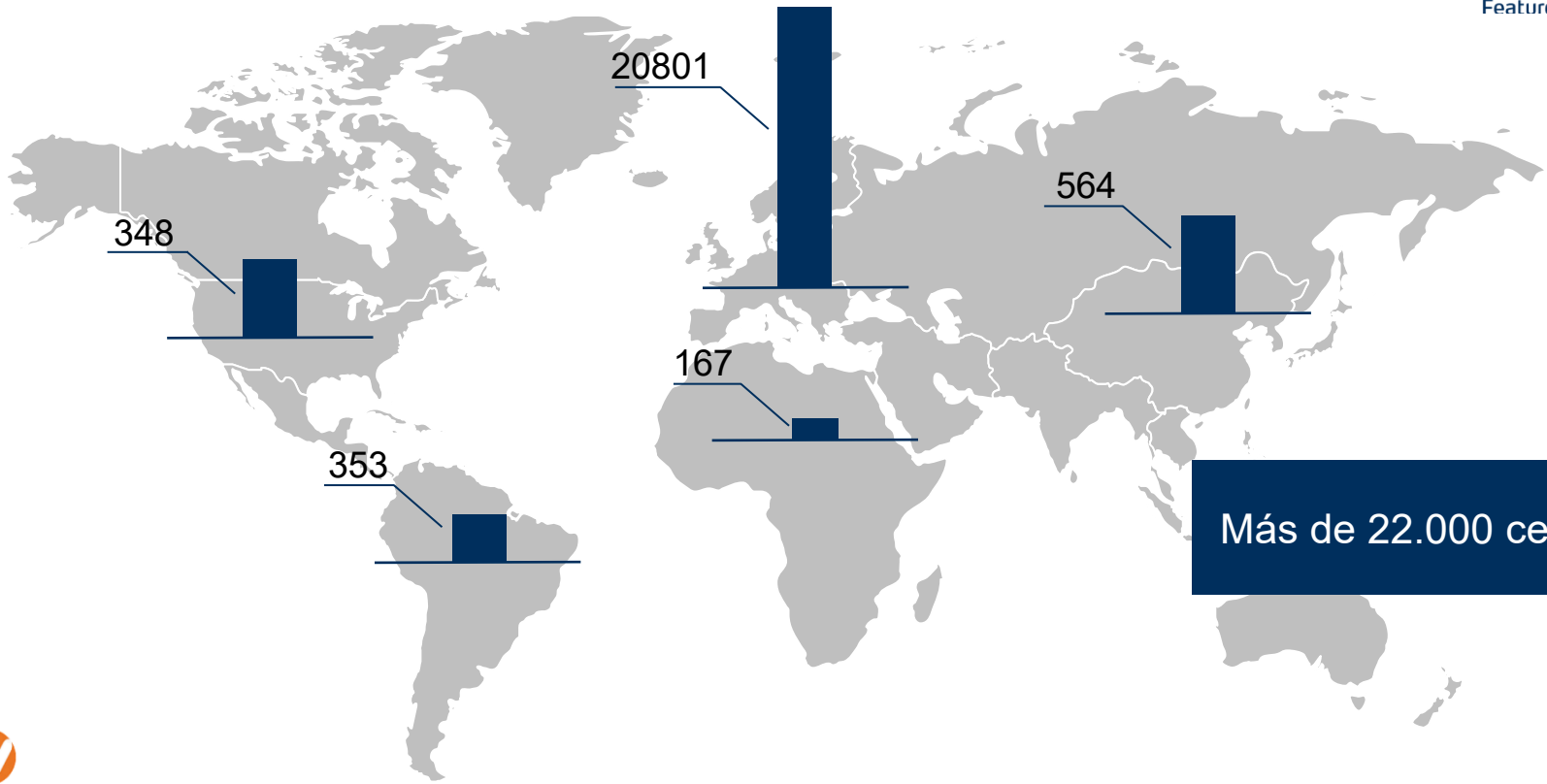
FAMILIA DE NORMAS Y PROGRAMAS IFS

IFS International Featured Standards



Alcanza
FORMACIÓN ACREDITADA

CERTIFICADOS IFS EN TODO EL MUNDO



Más de 22.000 certificados



2

OBJETIVOS DEL CURSO

OBJETIVOS DEL CURSO

- Desarrollar una comprensión de los problemas relacionados con el fraude de productos para comprender los requisitos de IFS
  Comprender el riesgo potencial y la vulnerabilidad en las materias primas y las cadenas de suministro

- Ayudar a los proveedores a utilizar un modelo de evaluación de riesgos tanto para las materias primas como para los proveedores;
  comprender las metodologías para minimizar el riesgo de fraude en los productos y poner en marcha medidas de control eficaces y proporcionadas;



IFS
International
Featured Standards

3

ANTECEDENTES DEL FRAUDE DE PRODUCTOS

DEFINICIÓN DE FRAUDE DE PRODUCTOS IFS

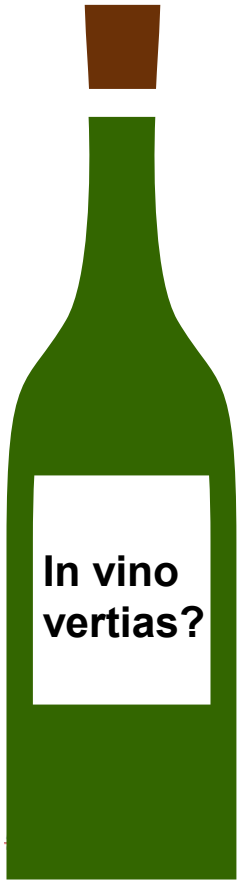
La sustitución, el etiquetado incorrecto, la adulteración o la falsificación deliberada e intencionada de alimentos, materias primas, ingredientes o envases introducidos en el mercado con fines de beneficio económico.
Esta definición también se aplica a los procesos subcontratados.

DEFINICIÓN DE FRAUDE ALIMENTARIO EN LA UE

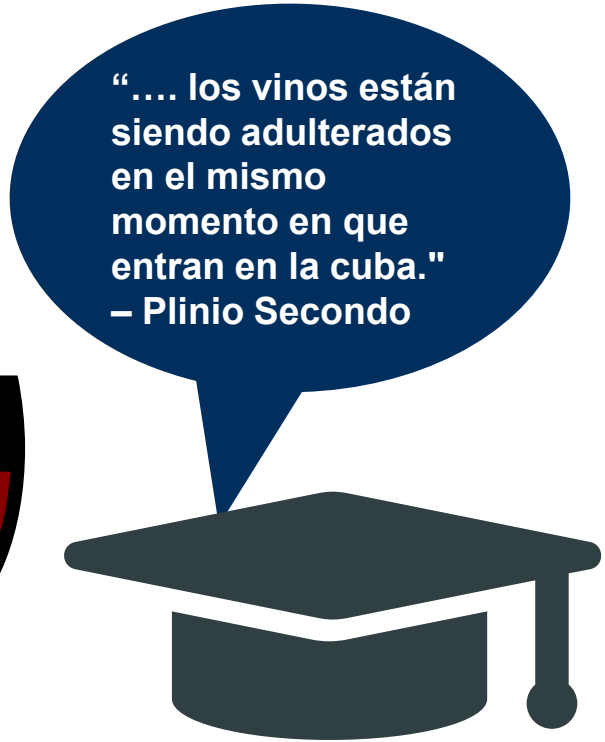
“El fraude alimentario se refiere a las acciones intencionadas realizadas por empresas o particulares con el fin de engañar a los compradores y obtener una ventaja indebida de ello, en violación de la legislación de la UE sobre la cadena agroalimentaria.
Estas infracciones intencionadas también pueden constituir un riesgo para la salud humana, animal o vegetal, o para el bienestar de los animales o para el medio ambiente en lo que respecta a los OMG y los productos fitosanitarios.”

Fuente: Red de la UE contra el Fraude Alimentario, Informe anual 2018

EL FRAUDE ALIMENTARIO NO ES UN PROBLEMA NUEVO

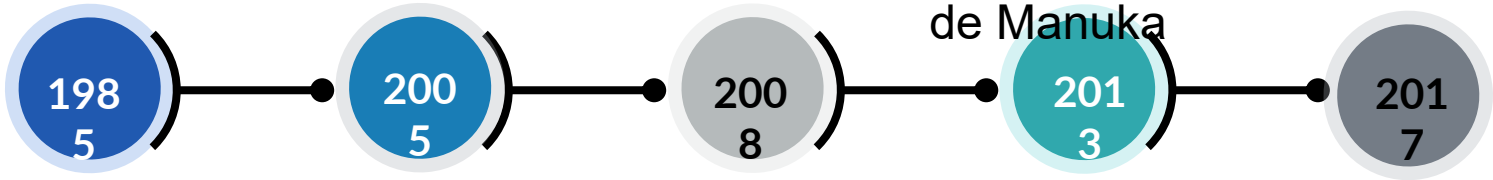






1820:
Tratado sobre las adulteraciones de los alimentos y los venenos culinarios
Frederick Accum

ESCÁNDALOS RECIENTES DE FRAUDE ALIMENTARIO



Austria
Vinos blancos de dietilenglicol (DEG)

Sudán
Adulteración del chile en polvo

China
Adulteración de melamina de productos lácteos

Reino Unido/ Carne de caballo
Nueva Zelanda / Miel de Manuka

UE / Países Bajos
Fipronil en huevos

FRAUDE DE PRODUCTOS :
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y RELACIONES

Adulteración por motivos económicos

Adulteración involuntaria



Adulteración intencionada

Adulteración accidental

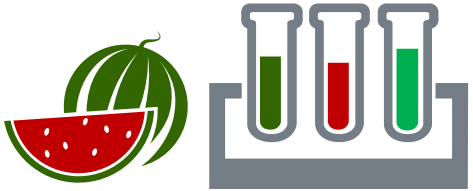
TIPOS DE FRAUDE DE PRODUCTOS



Etiquetado erróneo

Sustitución





Adulteración

Falsificación



LOS DIEZ ALIMENTOS CON MAYOR RIESGO

1. Aceite de oliva
   Pescado
   Alimentos Orgánicos
   Leche
   Granos
   Miel y jarabe de arce
   Café y té
   Especias
   Vino
   Zumos



Fuente: Proyecto de informe del Parlamento Europeo sobre la crisis alimentaria, el fraude en la cadena alimentaria y su control (2013/2091(INI))

GLOBALIZACIÓN DE LA CADENA DE SUMINISTRO

"Viaja por el mundo con una pizza"



BASE DE PIZZA

HARINA DE TRIGO: USA, Canada, France, Germany
ACEITE DE COLZA: UK, France, Spain, Italy
LEVADURA: Germany, France
DEXTROSA: USA, China, Brazil, India, Pakistan
MALTODEXTRINA: Brazil, Poland
SAL: Germany, UK, France
LECITINA de SOYA: Brazil, China, USA



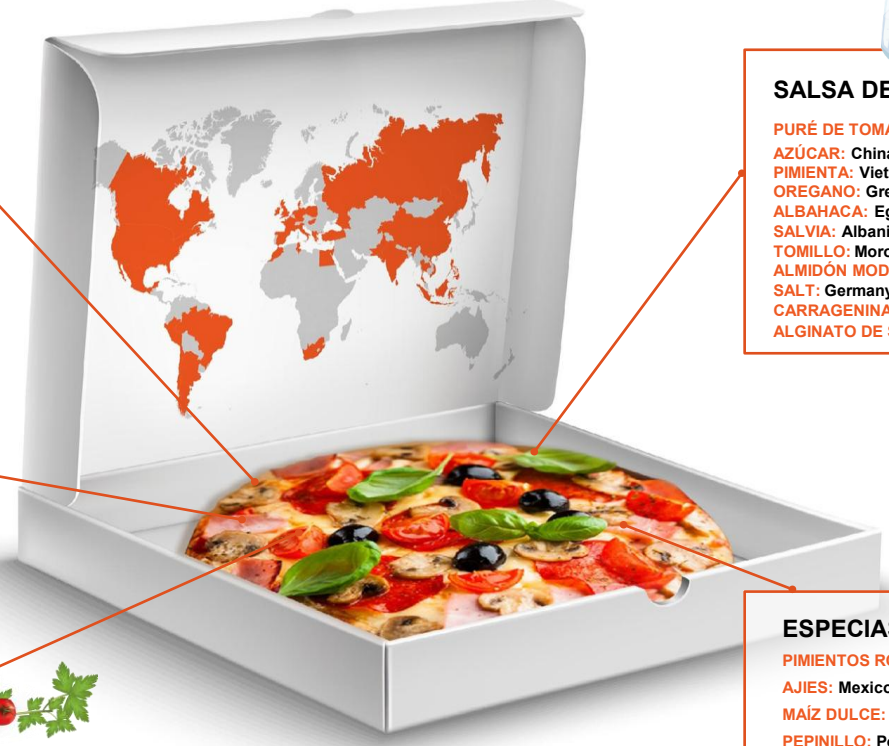
PEPPERONI DE CERDO AHUMADO

CERDO: Poland, Denmark, China, Thailand
GRASA DE CERDO: Poland, Denmark, Brazil
SAL: Germany, France, UK
DEXTROSA: USA, Germany
ESPECIAS: India, Pakistan, Sri Lanka, Turkey, Indonesia
ANTIOXIDANTE (EXTRACTO DE ROMERO): Tunisia, Morocco, Spain
ASCORBATO DE SODIO: China, Taiwan
NITRATO DE SODIO: Chile, Peru



MOZZARELLA

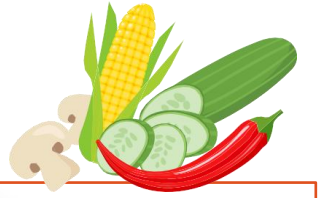
Denmark, Germany, Italy, France





SALSA DE TOMATE

PURÉ DE TOMATE: Greece, Turkey, Italy, Spain, Argentina
AZÚCAR: China, Germany, France, UK
PIMIENTA: Vietnam, Indonesia, India, Brazil, China
OREGANO: Greece, Turkey, Macedonia
ALBAHACA: Egypt, Turkey
SALVIA: Albania, Turkey
TOMILLO: Morocco, Egypt, Albania, Poland
ALMIDÓN MODIFICADO: Netherlands, Germany
SALT: Germany, UK, Russia
CARRAGENINA: Philippines
ALGINATO DE SODIO: UK



ESPECIAS Y VERDURAS

PIMIENTOS ROJOS: Spain, South Africa, Mexico, Turkey
AJIES: Mexico, Spain, China
MAÍZ DULCE: Spain, USA, Israel
PEPINILLO: Poland, Hungry
SETA: Ireland, Netherlands, Poland, France

Alcanza
FORMACIÓN ACREDITADA

MODELIZACIÓN DEL RIESGO DE FRAUDE DE PRODUCTOS

Source : UK Food Standards Agency Project FS246004 Feb 2014

- Comprar a sabiendas por debajo del precio de mercado
  Presencia e importancia de las declaraciones de valor añadido (por ejemplo, ecológico, saludable, de corral)
  Altos márgenes de beneficio
- Menor probabilidad de detección (metodología, coste y bajo nivel de adulteración)
  Muestreo y pruebas evadibles
  Demanda superior a la oferta
- Cadenas de suministro complejas con diferentes funciones dentro de la cadena (por ejemplo, fabricantes, agentes/intermediarios, empresas de embalaje, logística)
  Costo y disponibilidad del adulterante
  Facilidad del proceso de adulteración

EL COSTO DEL FRAUDE DE PRODUCTOS

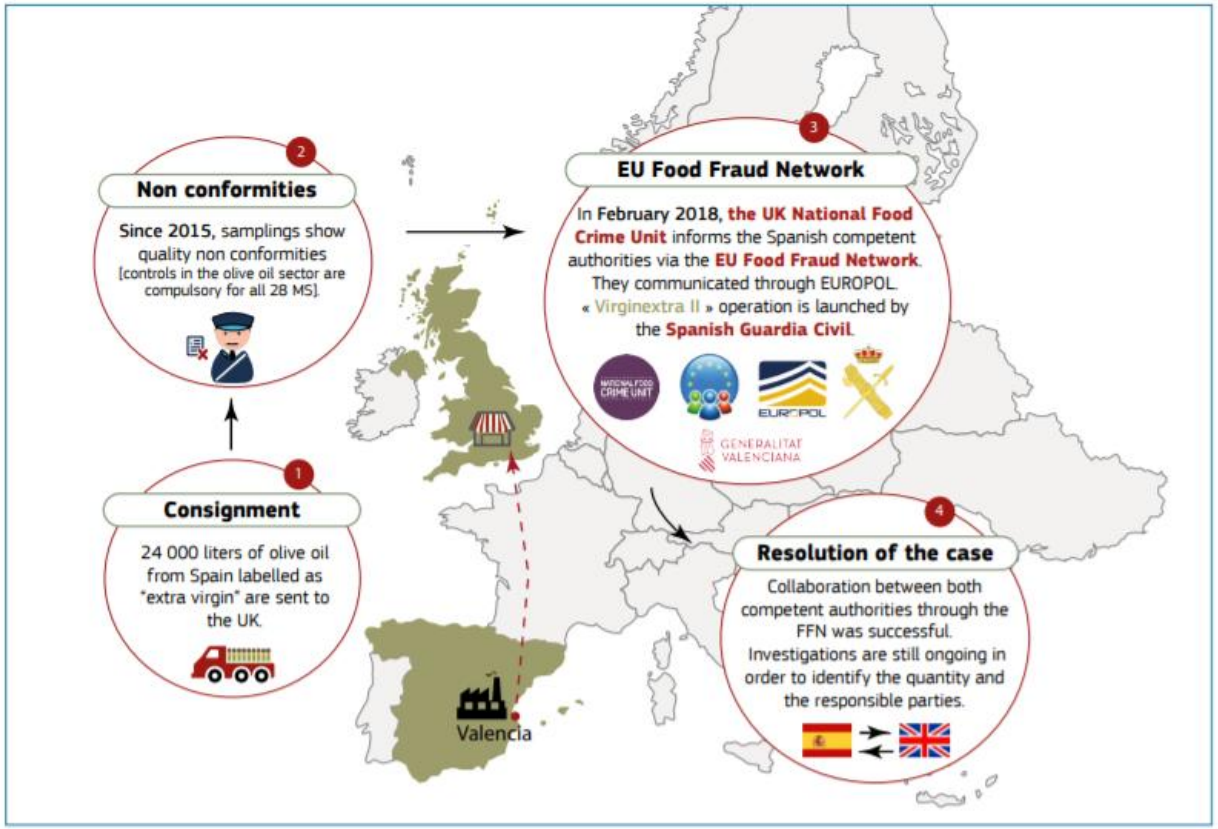


EL IMPACTO DEL FRAUDE DE PRODUCTOS EN LAS EMPRESAS

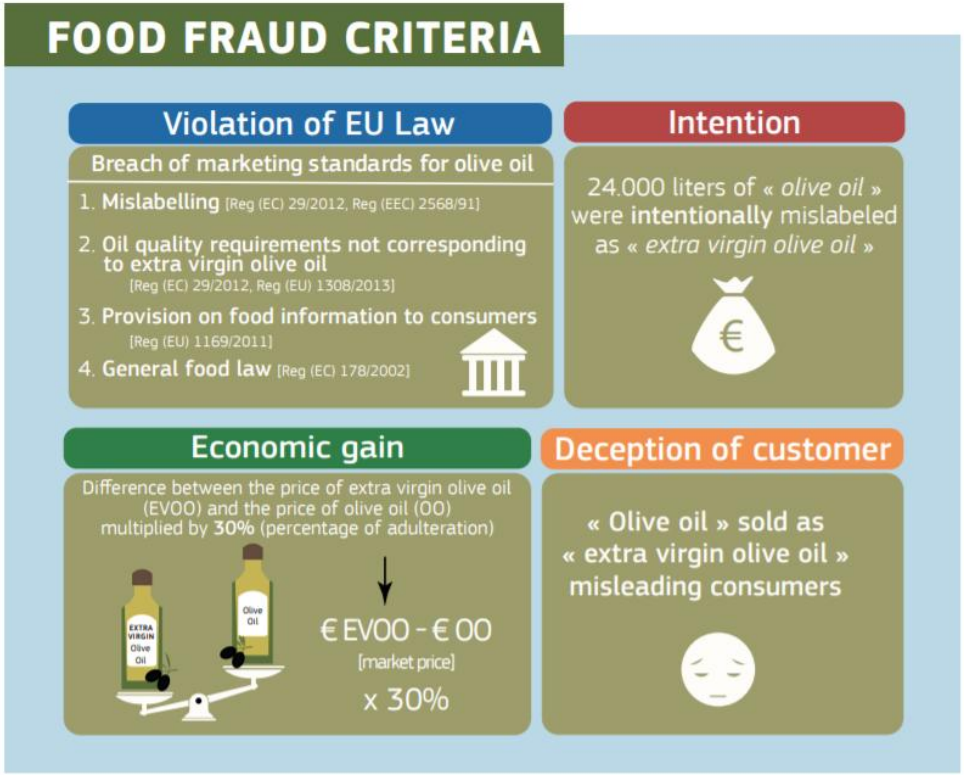
- Seguridad del consumidor
  Reputación de marca
  Relaciones con los clientes
  Relaciones con proveedores
  Pérdida financiera



FRAUDE ALIMENTARIO INTERNACIONAL
EJEMPLO: ACEITE DE OLIVA



FRAUDE ALIMENTARIO INTERNACIONAL
EJEMPLO: ACEITE DE OLIVA



EJERCICIO 1
COMPRENDER LA MOTIVACIÓN DEL FRAUDE DE PRODUCTOS

"Piensa como un criminal“

El ejercicio está diseñado para que pienses y actúes como un estafador y te permitirá comprender las oportunidades en la cadena de suministro de alimentos donde puede tener lugar el fraude. También le ayudará a identificar las formas en que un oportunista puede infiltrarse en la cadena de suministro de alimentos.



EJERCICIO 1
COMPRENDER LA MOTIVACIÓN DEL FRAUDE DE PRODUCTOS

‘Piensa como un criminal’

Estudie el ejercicio dentro de sus grupos y decida sobre el producto sobre el que realizará un fraude de producto.
Identificar

- ¿Por qué has elegido el producto?
- Posibles adulterantes fraudulentos
  Facilidad de adulteración
  Facilidad de detección
  en qué parte de la cadena de suministro el producto puede estar adulterado
  Clientes potenciales del producto adulterado

PRODUCTO MODELO DE TENTACIÓN DE FRAUDE

Todos los fraudes de productos y delitos alimentarios tienen motivaciones económicas y los estafadores no tienen en cuenta la seguridad alimentaria.

Hay tres cuestiones críticas que son importantes para el estafad

1. ¿Es rentable?
2. ¿Cuál es el riesgo de detección?
3. ¿Qué tan fácil es llevar a cabo el fraude??





4

EL DESARROLLO, IMPLEMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN PLAN DE MITIGACIÓN DE FRAUDE DE PRODUCTOS

EL DESARROLLO DE UN PLAN DE MITIGACIÓN DEL FRAUDE DE PRODUCTOS

El desarrollo de un plan de mitigación del fraude de productos tiene una serie de pasos, a saber:

- La identificación de posibles actividades de fraude de productos, utilizando fuentes de datos conocidas y fiables
  La evaluación del nivel de riesgo; tanto el producto como la fuente de suministro mediante la realización de una evaluación de vulnerabilidad al fraude de productos
  La evaluación de la necesidad de medidas de control adicionales
  Utilización de los resultados de la evaluación de la vulnerabilidad para elaborar el plan de mitigación
  Implementar las medidas de monitoreo y control definidas en el plan de mitigación.
  La evaluación de la vulnerabilidad y el plan de mitigación se revisarán anualmente, o cuando se detecte un aumento del riesgo mediante el cambio de los criterios de riesgo definidos

DEFINICIONES

Equipo de evaluación de fraude de productos

Un equipo de personas designadas para llevar a cabo, desarrollar, implementar y revisar el plan de mitigación del fraude de productos..

Evaluación de vulnerabilidad al fraude de productos

Una forma sistemática documentada de evaluación de riesgos para identificar el riesgo de una posible actividad de fraude de productos dentro de la cadena de suministro (incluidas todas las materias primas, ingredientes, alimentos y envases).

Plan de mitigación del fraude de productos

Un proceso que define los requisitos sobre cuándo, dónde y cómo mitigar las actividades fraudulentas, identificadas mediante una evaluación de vulnerabilidad al fraude de productos. El plan resultante definirá las medidas y controles que deben implementarse para mitigar eficazmente los riesgos identificados.

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

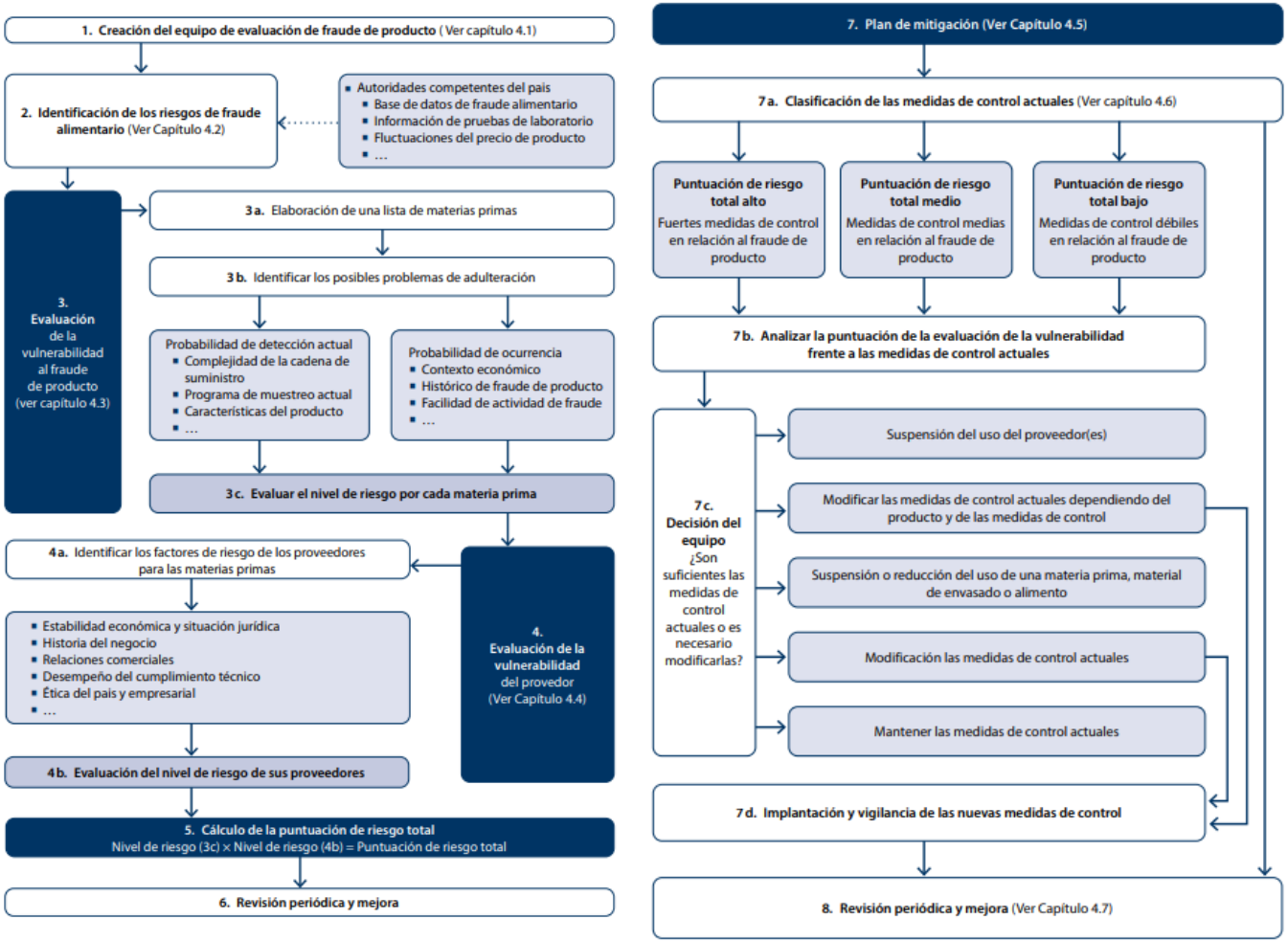
El método de evaluación de riesgos puede variar de una empresa a otra y se recomienda que, en la medida de lo posible, las empresas utilicen la metodología de evaluación de riesgos con la que se sientan más cómodas.

El resultado de una evaluación cuantitativa del riesgo es una calificación típica "numérica" o "nivel" de riesgo.

Los enfoques típicos incluyen matriz simple (matriz cuadrática), árbol de decisión, hoja de cálculo/matriz, matrices múltiples y diagramas de telaraña.

IFS presentará dentro de este curso un enfoque matricial relativamente simple, como guía para aquellas empresas que tienen poca experiencia en el área del desarrollo de un plan de mitigación del fraude de productos.

FLUJO DEL PROCESO



Páginas 10 y 11
Guía Fraude
De
Producto

EQUIPO DE EVALUACIÓN DE FRAUDE DE PRODUCTOS

Para grandes empresas reunir un equipo multifuncional

En el caso de las pequeñas empresas, puede ser necesario el apoyo externo de expertos o consultores

Un equipo de evaluación de fraude de productos suele incluir;



Calidad/ Seguridad
Producción
Adquisitivo
Seguridad del sitio
Logística

Los miembros del equipo requerirán capacitación en técnicas de gestión de riesgos

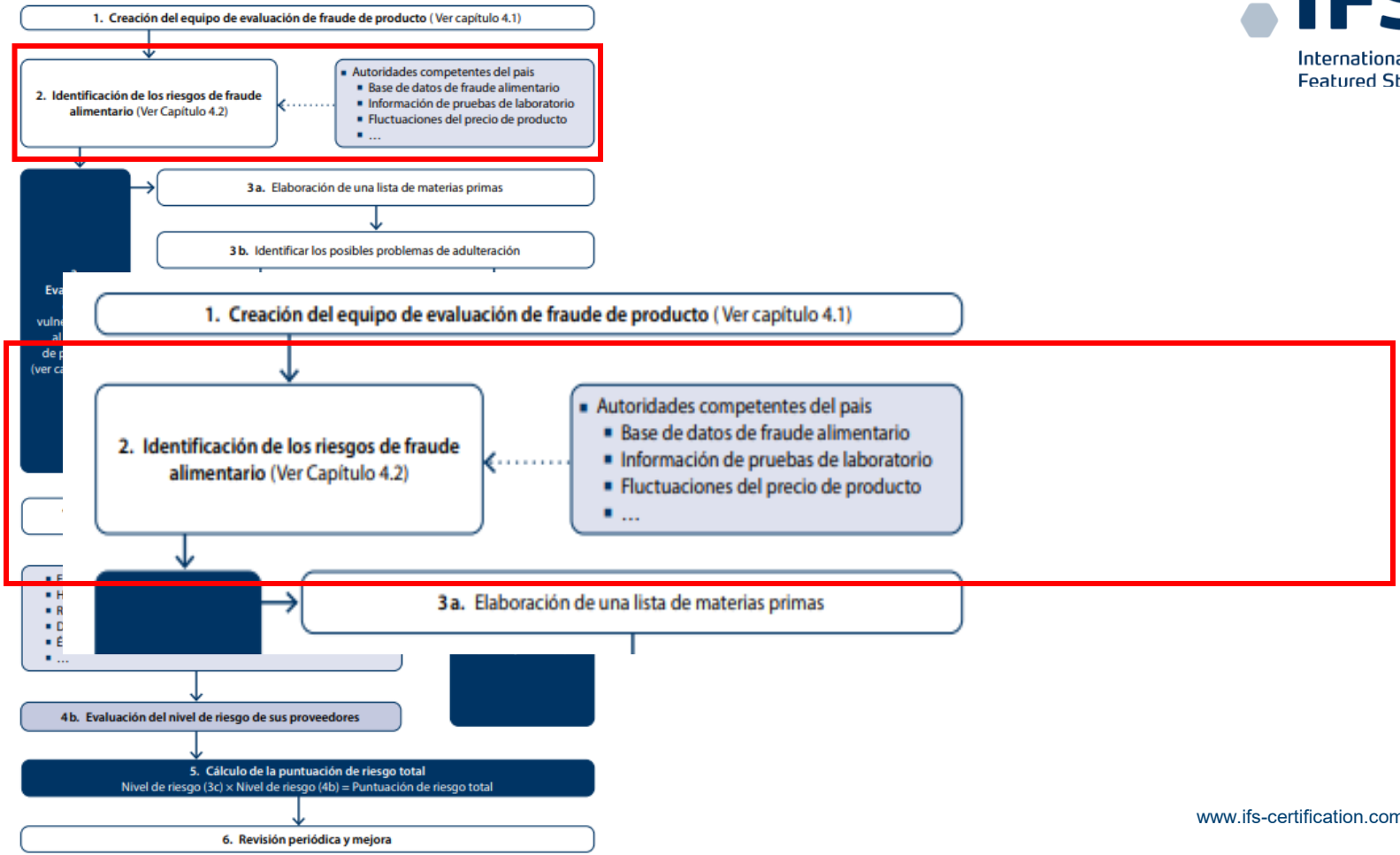
Definir las responsabilidades y la responsabilidad



5

IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS DE FRAUDE DE PRODUCTOS

FLUJO DEL PROCESO



FUENTES DE DATOS DE FRAUDE DE PRODUCTOS

- IFS Trend Risk Monitor

RASFF de la UE - Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos
EFSA - Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
Autoridades gubernamentales nacionales: alertas de retirada de productos
Autoridades gubernamentales nacionales: cambios en la legislación y las directrices
Sitios web y boletines informativos de asociaciones comerciales
Bases de datos sobre fraudes alimentarios
Información del laboratorio de pruebas
Prensa comercial – Fluctuaciones de los precios de las materias primas
Prensa comercial – información sobre la cosecha
Clasificación del riesgo país
Índice de corrupción

INFORMACIÓN SOBRE FRAUDE DE PRODUCTOS

- El equipo de evaluación debe:
  Definir la frecuencia de la revisión de los datos, la responsabilidad de la revisión y las medidas necesarias
  Estar atento a las nuevas fuentes de datos
  Esté atento a los nuevos desarrollos, p. ej. Informes de fraude alimentario, nuevos métodos analíticos

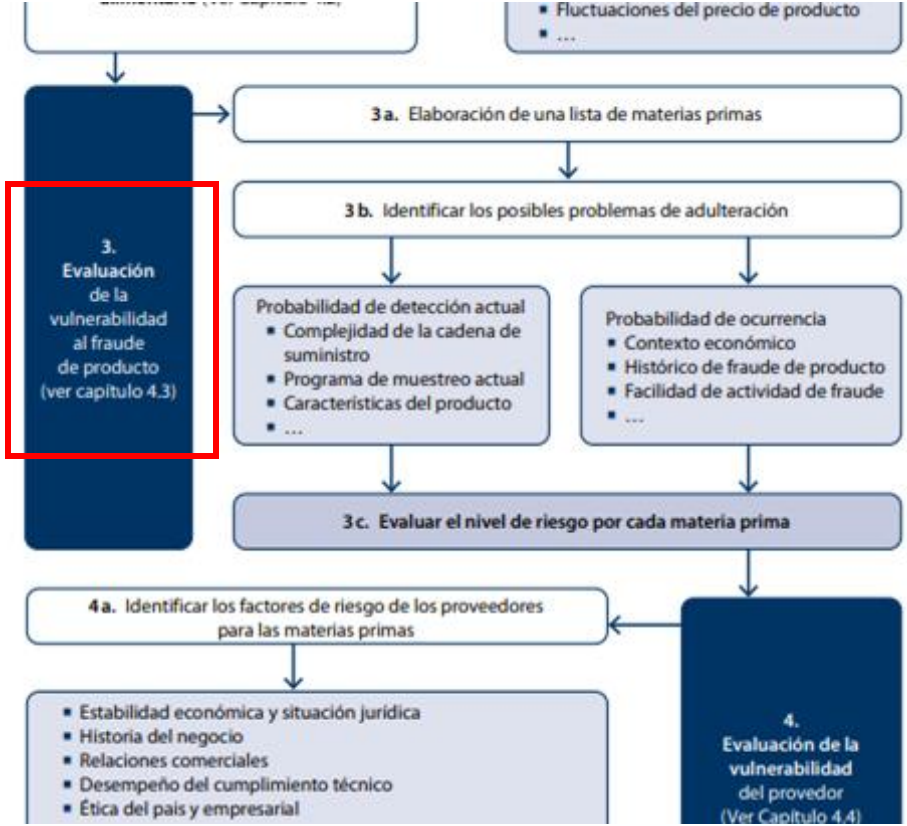




6

EVALUACIÓN DE VULNERABILIDAD AL FRAUDE DE PRODUCTOS

FLUJO DEL PROCESO



DESCRIPCIÓN DE LA EVALUACIÓN DE VULNERABILIDADES

Conozca su producto y su cadena de suministro

RIESGO DEL PRODUCTO

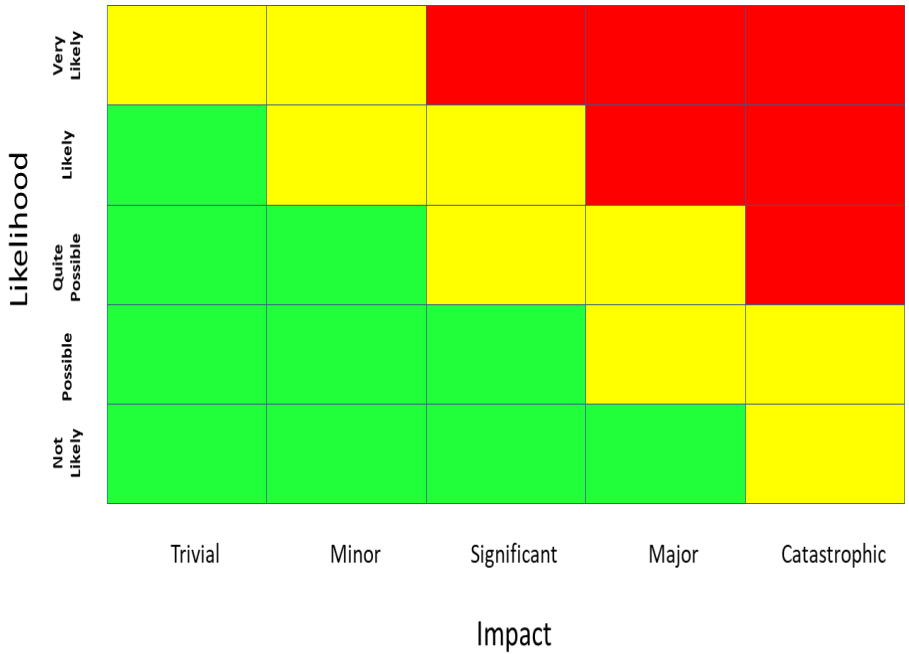
Conozca a sus proveedores

RIESGO DEL PROVEEDOR

El riesgo del producto será Decidido y establecido para cada producto y se mantendrá lo mismo, sin embargo, el El riesgo del producto diferirá del riesgo del proveedor De proveedor a proveedor

RIESGO DEL PRODUCTO
MODELO DE MATRIZ DE RIESGO CUADRÁTICO

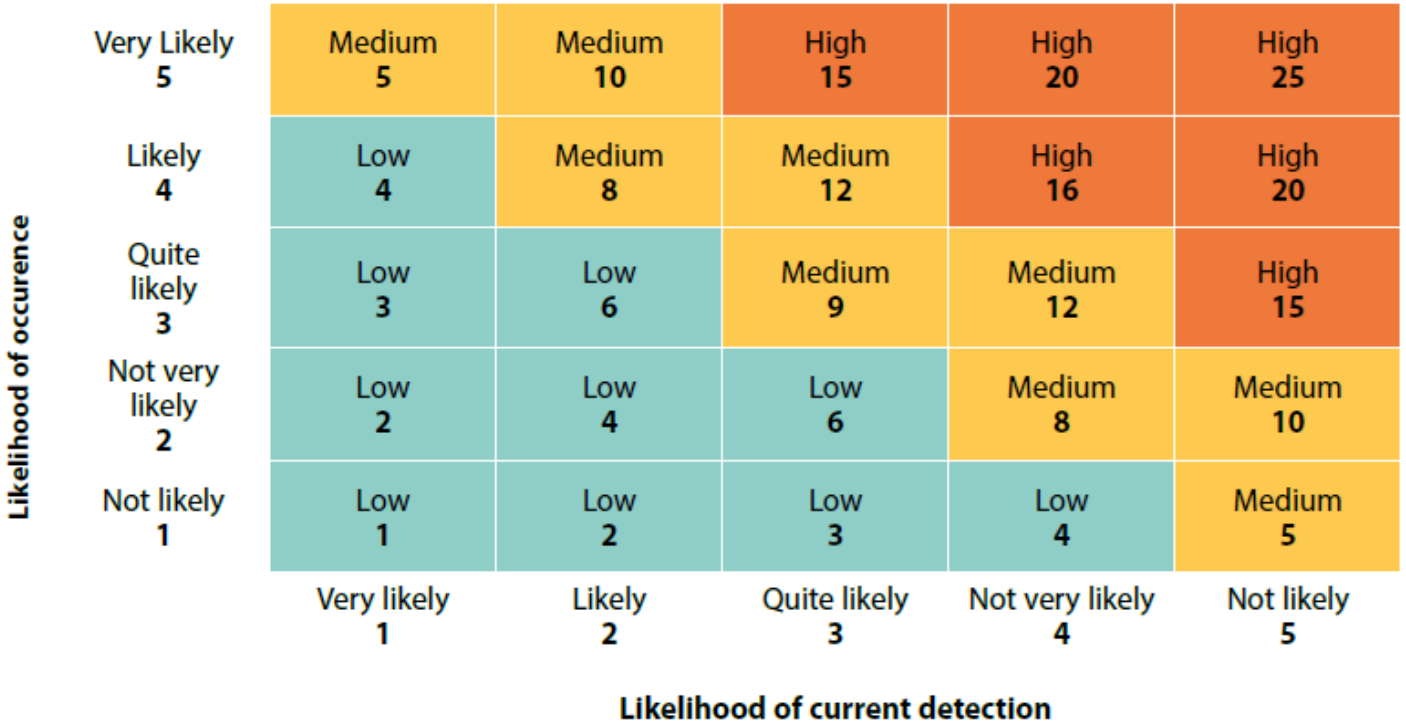
MATRIZ SIMPLE



FACTORES DE RIESGO DEL PRODUCTO

FACTORES DE RIESGO	CRITERIOS PARA CONSIDERAR
Historial de incidentes de fraude de productos	Número, tipo y frecuencia
Factores económicos	Precio Disponibilidad del producto Disponibilidad de adulterante Costos arancelarios Fluctuación de precios
Facilidad de la actividad fraudulenta	Naturaleza física de las materias primas Costo/complejidad del proceso Participación del personal Formato de envasado de materias primas y producto adulterado
Complejidad de la cadena de suministro	Origen geográfico Tipos/número de organizaciones Número de fábricas
Programa de muestreo para la detección de fraudes	Autoridad de pruebas Metodología de ensayo Frecuencia de las pruebas

MATRIZ DE RIESGO DEL PRODUCTO



EJE DE LA MATRIZ DE RIESGO DEL PRODUCTO

Eje de matriz	Factores de riesgo
Probabilidad de ocurrencia (eje y)	Historial de incidentes de fraude de productos
	Factores económicos
	Facilidad de la actividad fraudulenta
Probabilidad de detección de corriente (eje x)	Complejidad de la cadena de suministro
	Medidas de control actuales para la detección de fraudes

PUNTUACIÓN DE RIESGO DEL PRODUCTO EJEMPLO: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Tabla 1 Probabilidad de ocurrencia – eje y

Alto riesgo de Ocurrencia	Historial de incidentes de fraude alimentario	Factores económicos	Facilidad de fraude actividad	Puntuación más alta Asignado
5 (Muy probablemente)	5			**5**
4 (Probablemente)			4	
3 (Regularmente probable)				
2 (No es muy probable)		2		
1 (No es probable)				
Bajo riesgo de Ocurrencia				

PUNTUACIÓN DE RIESGO DEL PRODUCTO

EJEMPLO: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Tabla 2 Probabilidad de detección de corriente – eje x

Alto riesgo de detección de corriente	Complejidad de la cadena de suministro	Medidas de control actuales	Puntuación más alta asignada
5 (Muy probablemente)			
4 (Probable)			
3 (Regularmente probable)		3	**3**
2 (No es muy probable)	2		
1 (No es probable)			
Bajo riesgo de detección de corriente			

PUNTUACIÓN DE RIESGO DEL PRODUCTO

EJEMPLO: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Puntuación de riesgo global del producto para el aceite de oliva virgen extra = 15

Probabilidad de ocurrencia (**Puntuación más alta asignada**) x

Probabilidad de detección Actual (**Puntuación más alta asignada**)

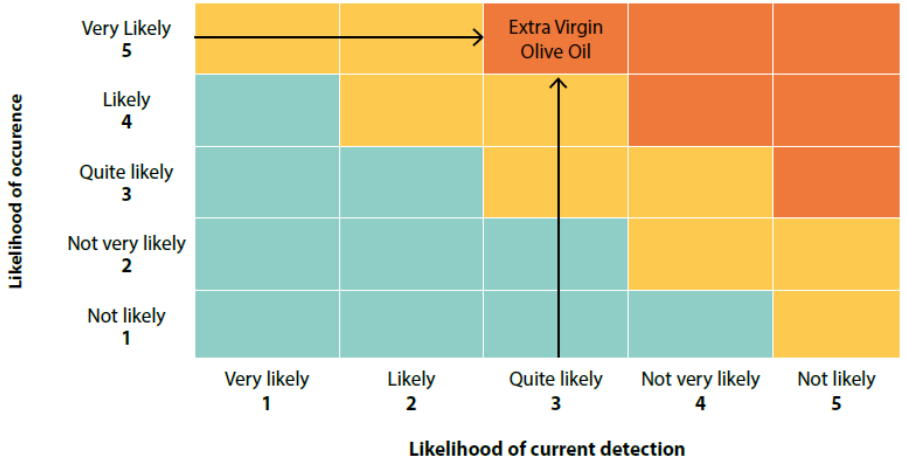
Probabilidad de ocurrencia (Tabla 1) **5** x Probabilidad de detección de corriente (Tabla 2) **3** = **15**

PUNTUACIÓN DE RIESGO DEL PRODUCTO

EJEMPLO: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Likelihood of occurence	Very likely 1	Likely 2	Quite likely 3	Not very likely 4	Not likely 5
Very Likely 5	Medium 5	Medium 10	High 15	High 20	High 25
Likely 4	Low 4	Medium 8	Medium 12	High 16	High 20
Quite likely 3	Low 3	Low 6	Medium 9	Medium 12	High 15
Not very likely 2	Low 2	Low 4	Low 6	Medium 8	Medium 10
Not likely 1	Low 1	Low 2	Low 3	Low 4	Medium 5

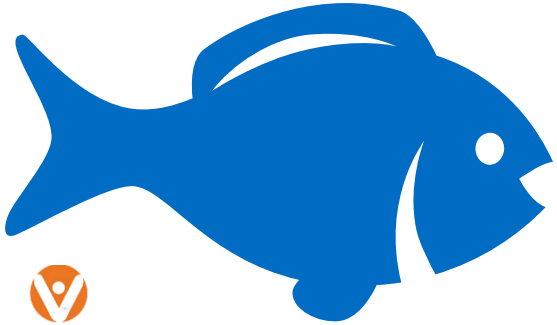
Likelihood of current detection

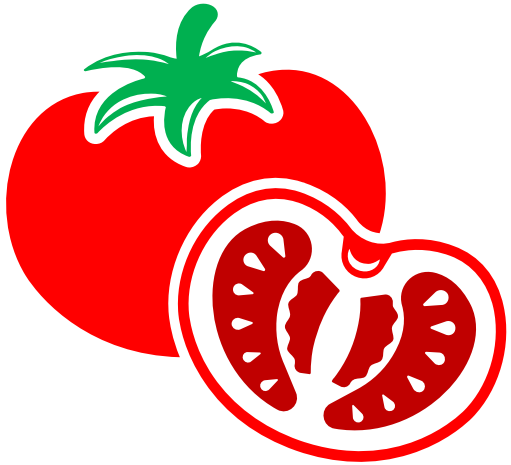


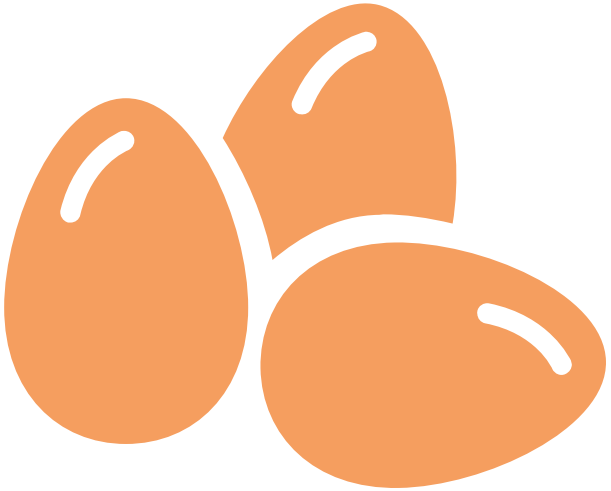
EJERCICIO 2

EVALUACIÓN DE VULNERABILIDAD – MATERIAS PRIMAS

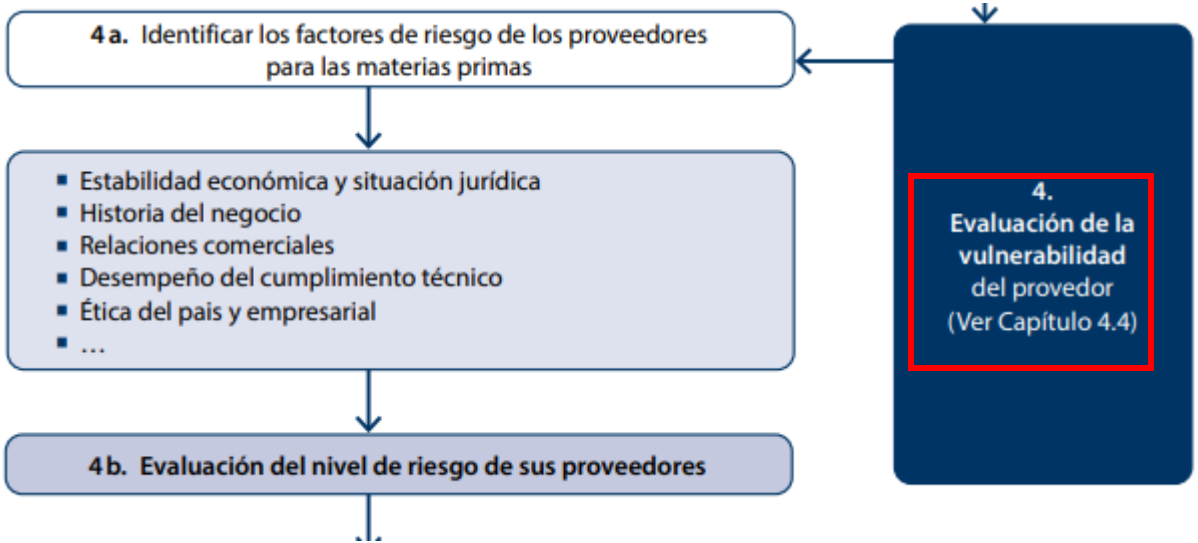
El ejercicio está diseñado para que evalúe el riesgo de fraude de productos en relación con las materias primas







FLUJO DEL PROCESO



RIESGO DEL PROVEEDOR

Factores de riesgo	Criterios a tener en cuenta
Situación económica y jurídica	Estabilidad económica del proveedor Persona jurídica del proveedor
Historia de negocio	Duración de la actividad Buena historia empresarial
Relaciones comerciales	Proveedor asociado, proveedor contratado, proveedor no contratado o proveedor de mercado abierto Cantidades contratadas regulares y proveedor dependiente de una buena relación con la empresa Control de márgenes con conocimiento comercial, conocimiento de la cadena de suministro, conocimiento comercial Subcontratación o externalización de la producción Control/propiedad directa de las materias primas
Técnico Relaciones	Quality, accuracy and timely provision of technical information such as specifications, requests for specific information and complaint response The competence of the supplier's technical staff Supplier transparency on technical issue The supplier's knowledge of technical issues and fraud control measures Comparable quality management systems

RIESGO DEL PROVEEDOR

Factores de riesgo	Criterios a tener en cuenta
Técnico conformidad rendimiento	Cumplimiento de los KPI de rendimiento acordados Obtener o mantener un nivel de certificación o puntuación de auditoría El suministro constante de productos seguros y que cumplen con las especificaciones Rechazos mínimos de ingesta -calidad, temperatura, etc Quejas mínimas de los consumidores Mínimo desperdicio/daño durante la fabricación
País de suministro, infraestructura reguladora y controles	Nivel de control reglamentario en el origen del producto Relaciones intergubernamentales con el país de suministro
País y Ética empresarial	Nivel de corrupción en el país del proveedor del producto Condiciones de trabajo éticas Condiciones ambientales

CALIFICACIÓN DE RIESGO DE PROVEEDORES

Los miembros del equipo de evaluación deben revisar los factores de riesgo y establecer un riesgo general del proveedor basado en la confianza que tienen con cada proveedor

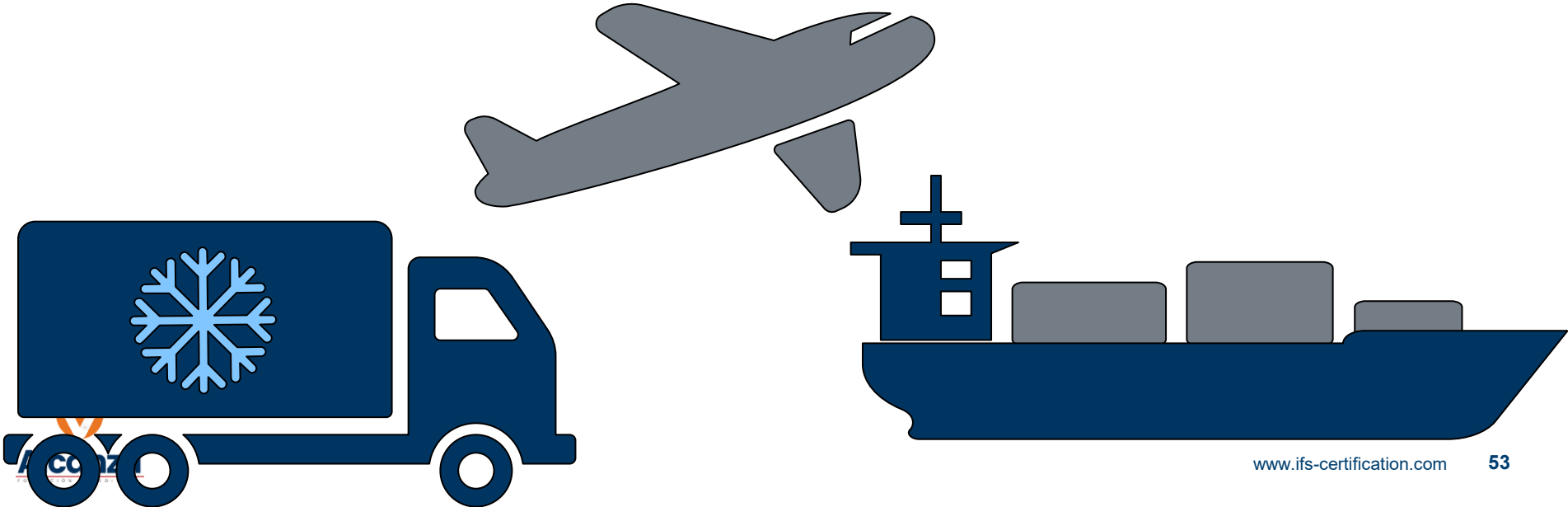
La calificación de riesgo del proveedor se puntúa de 1 a 5 en relación con la confianza determinada

1- Confianza muy alta
2- Alta confianza
3- Confianza media
4- Baja confianza
5- Confianza muy baja

EJERCICIO 3

EVALUACIÓN DE VULNERABILIDADES - PROVEEDORES

El ejercicio está diseñado para que evalúe el riesgo de fraude de productos en relación con los proveedores dentro de una cadena de suministro

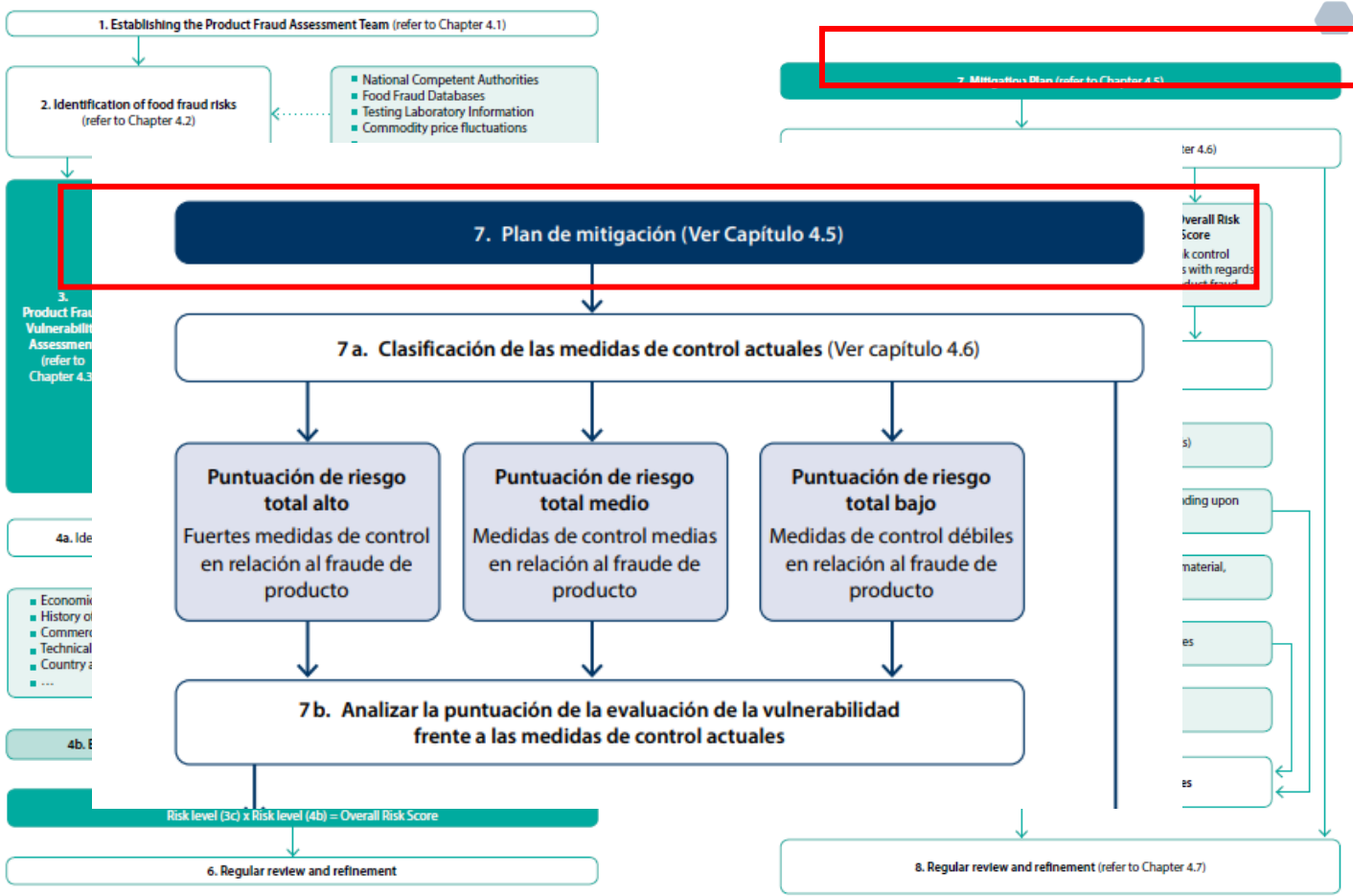




7

PLAN DE MITIGACIÓN DE FRAUDE DE PRODUCTOS

FLUJO DEL PROCESO



Pág. 11 de la Guía Fraude de Producto

DEFINICIÓN DEL PLAN DE MITIGACIÓN

PLAN DE MITIGACIÓN

Un proceso que define los requisitos sobre cuándo, dónde y cómo mitigar las actividades fraudulentas, identificadas mediante una evaluación de vulnerabilidad al fraude de productos. El plan resultante definirá las medidas y controles que deben implementarse para mitigar eficazmente los riesgos identificados.

Las medidas de control que deben adoptarse pueden variar en función de la naturaleza del fraude del producto (sustitución, adición, manipulación o tergiversación), la metodología de detección, el tipo de vigilancia (inspección, auditoría, análisis, certificación del producto) y el origen de la materia prima, el ingrediente y el envase.

MEDIDAS DE CONTROL

Las medidas de control que se pueden utilizar son numerosas y son de naturaleza específica para la materia prima, el ingrediente, el envase o el alimento

Las medidas de control típicas son:

1. Situación económica y jurídica de la verificación de proveedores
   Pruebas analíticas de materias primas, ingredientes y envases
   Certificados de análisis
   Inspección del producto antes de la entrega
   Certificación de cadena de custodia
   Pruebas de balance de masas
   Cuestionarios para proveedores
   Cumplimiento legal de los proveedores de la cadena de suministro



NOTA
Es fundamental que todas las especificaciones del producto estén muy definidas y explícito en relación con el fraude alimentario

CRITERIOS PARA LAS MEDIDAS DE CONTROL (1)

Medida de control	Criterios a tener en cuenta
Situación económica y jurídica verificación	Por ejemplo, a través del sitio web oficial sobre el estado de la empresa y el volumen de negocios
Análisis / pruebas de productos	• Realizado por el fabricante, el corredor o el cliente. Si el proveedor realiza análisis, el corredor deberá Verificar con frecuencia los resultados del análisis con análisis propios • Acreditación del laboratorio • Métodos utilizados • Nivel de detección • Frecuencia de las pruebas • Procedimiento de muestreo • Enlace directo entre lo que necesita ser probado y lo que fue probado por el laboratorio
Certificados	• Certificados de análisis (con información clara sobre los criterios mencionados anteriormente) • Certificados que garantizan la conformidad del producto (por ejemplo, "ecológico" para un producto alimenticio, certificado de limpieza para un transportista que transporta cualquier tipo de productos pero designado por el corredor para el transporte de mercancías sensibles productos libres de alérgenos)

CRITERIOS PARA LAS MEDIDAS DE CONTROL (2)

Medida de control	Criterios a tener en cuenta
Inspección del producto antes Exportación / Entrega	• Criterios a inspeccionar • Frecuencia de inspección • Metodología de muestreo • Responsabilidad y condición del inspector (gubernamental, independiente, etc.)
Evaluación de proveedores de productos	• Cuestionario de evaluación de proveedores • Auditoría realizada por el corredor, el cliente o un organismo externo de auditoría/certificación: competencias e independencia del auditor, disponibilidad del informe de auditoría, contenido del informe de auditoría relacionado con el fraude alimentario, frecuencia, etc.
Comprobaciones / controles de trazabilidad	• Certificación de la cadena de custodia para asegurar la trazabilidad de los productos a través de los diferentes intermedios. • Pruebas de balance de masa para asegurar que la cantidad y naturaleza de los productos que provienen del fabricante son los mismos al llegar al cliente.

CLASIFICACIÓN DEL MONITOR DE CONTROL

Al igual que la calificación de riesgo del proveedor, los miembros del equipo de evaluación deben revisar la eficacia de las medidas de control existentes y establecer una calificación para cada producto en relación con el riesgo de fraude del producto

La calificación de monitoreo de control se juzga como;

Alto - Buen nivel de medidas de control en relación con la actividad de fraude de productos

Medio - Nivel medio de medidas de control relacionadas con la actividad de fraude de productos

Bajo - Bajo nivel de medidas de control relacionadas con la actividad de fraude de productos.

EL DESARROLLO DE UN PLAN DE MITIGACIÓN DEL FRAUDE EN LOS PRODUCTOS

IFS International Featured Standards

Plantilla de plan de mitigación

Crudo Material, Ingrediente, Embalaje Alimentación y procesos tercerizados (Nombre)	Proveedor (Nombre)	Calificación de Riesgo del Producto (Número)	Calificación de Riesgo del Proveedor (Número)	Calificación General de Riesgo (Calif Riesgo Producto X Calif Riesgo Proveedor)	Calificación Medidas Actuales de Control (Alto, Medio, Bajo)	Decisión del Equipo (Registro de la narración)	Medidas de Control (Registrar todas las medidas de control acordadas)

El riesgo del producto, el riesgo del proveedor, las puntuaciones de riesgo general y la calificación de las medidas de control actuales
se han establecido en los pasos anteriores.
El equipo de evaluación debe revisar esta información y decidir sobre las acciones que para controlar eficazmente el riesgo de fraude de productos.
Deben registrarse las medidas de control reales para cada producto/proveedor

Alcanza FORMACIÓN ACREDITADA

UN EJEMPLO DE UN PLAN DE MITIGACIÓN

Crudo Material, Ingrediente, Embalaje Alimentación y procesos tercerizado (Nombre)	Proveedor (Name)	Calificación de Riesgo del Producto (Número)	Calificación de Riesgo del Proveedor (Número)	Calificación General de Riesgo (Calif Riesgo Producto X Calif Riesgo Proveedor)	Calificación Medidas Actuales de Control (Alto, Medio, Bajo)	Decisión del Equipo (Record decision in narrative)	Medidas de Control (Registrar todas las medidas de control acordadas)
Aceite de Oliva Virgen Extra	Zeta	15	1	15	Medium	Fidelizar al proveedor	Mantener las medidas de control Perfil de ácidos grasos: 2 análisis al año
Aceite de Oliva Virgen Extra	Rossi	15	2	30	Medium	Fidelizar al proveedor	Aumentar el análisis de ácidos grasos a 4 análisis por año
Aceite de Oliva Virgen Extra	Fleur	15	3	45	Medium	Retener al proveedor pero revisar el desempeño	Aumentar el análisis de ácidos grasos a 4 análisis por año Llevar a cabo una auditoría adicional de segunda parte
Aceite de Oliva Virgen Extra	Naples	15	4	60	Medium	Considere la posibilidad de reducir la cantidad o suspenderla	Si se conserva, aumente el análisis de ácidos grasos en cada envío. Certificado de análisis para cada envío

POSIBLES MEDIDAS DE CONTROL

Las decisiones del equipo de evaluación pueden ser numerosas, depender de las pruebas examinadas y pueden dar lugar a cambios en la política en relación con el suministro del producto, la modificación de las medidas de control vigentes o el mantenimiento de las medidas de control vigentes;

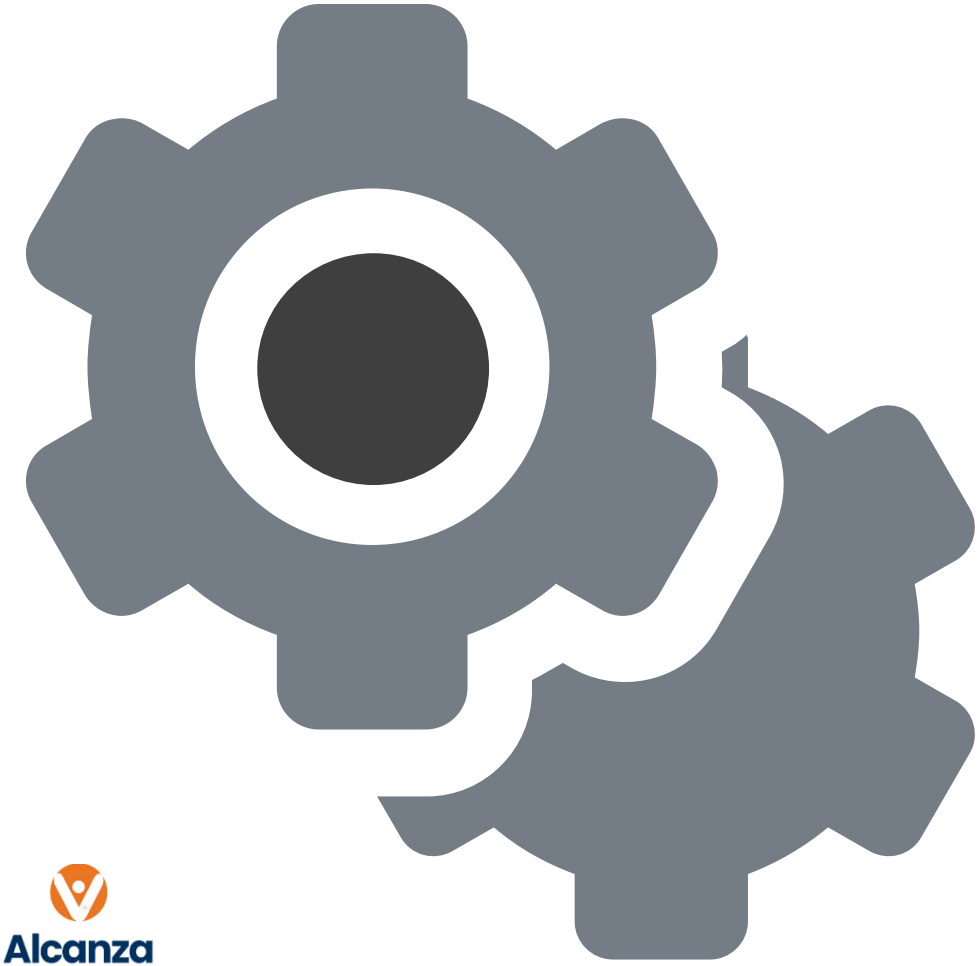
- la interrupción o reducción del uso de una materia prima, ingrediente, envase o alimento
  la interrupción del uso de proveedores
  la reducción de la cantidad de una materia prima, ingrediente, envase o alimento para uno o varios proveedores específicos;
  modificar las medidas de control actuales en función de las medidas de control del producto y del producto, por ejemplo, aumentar la vigilancia analítica, el uso de laboratorios y métodos acreditados, aumentar la inspección de la entrada, la inspección independiente antes del envío, etc.
  Mantener los niveles actuales de control

EJERCICIO 4

El ejercicio está diseñado para ayudarle con el desarrollo de un programa de seguimiento en relación con el riesgo del producto y el riesgo del proveedor.



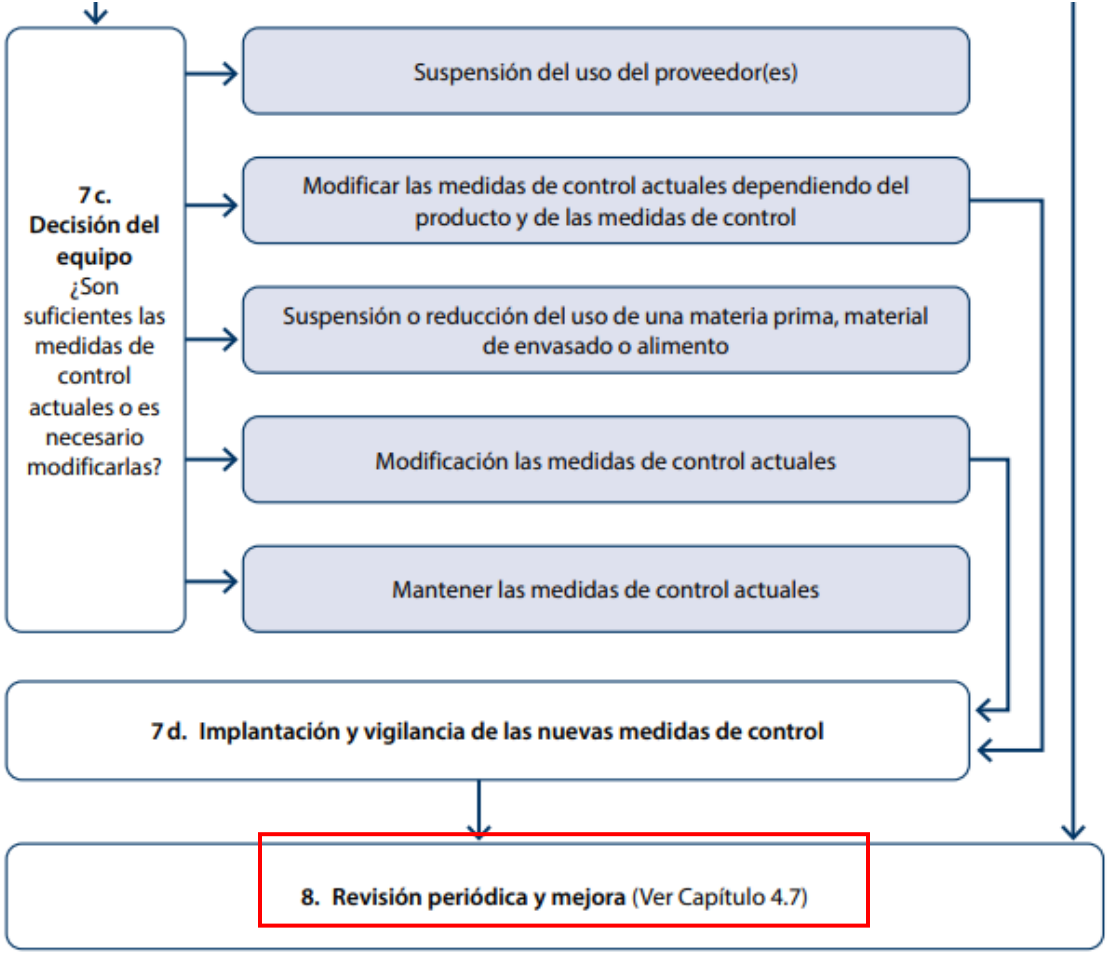




8

LA REVISIÓN Y EL PERFECCIONAMIENTO DEL PLAN DE MITIGACIÓN

FLUJO DEL PROCESO



Pag 11
Guía Fraude de Producto

CAMBIOS EN LOS FACTORES DE RIESGO

Si se producen cambios en los factores de riesgo, estos cambios deben revisarse para mantener el nivel de control requerido.

Los cambios significativos son:

- Cambio en el suministro de materias primas, por ejemplo, nuevo proveedor
  Cambio en la gestión o situación financiera del proveedor
  Cambio en el costo de la(s) materia(s) prima(s)
  que afectan el costo del producto terminado, por ejemplo, aumentos de tarifas, costos de transporte
  Cambio en la cadena de suministro, por ejemplo, proveedores adicionales, tipo de proveedor
  cambios en la disponibilidad de materias primas, por ejemplo, escasez estacional,
  Pruebas de fraude detectadas mediante medidas de control, como pruebas analíticas.
  pruebas de un aumento de las reclamaciones de los clientes o consumidores relacionadas con posibles fraudes, por ejemplo, mala calidad y calidad incoherente
  aparición de un adulterado recientemente reconocido
  Desarrollo de información científica relativa a la identificación de procesos, productos o análisis

REVISIÓN FORMAL DE LAS EVALUACIONES DE VULNERABILIDAD Y EL PLAN DE MITIGACIÓN

Debe haber una revisión continua de los cambios en los factores de riesgo en relación con el fraude de productos

Se llevará a cabo una revisión anual formal de todas las evaluaciones de la vulnerabilidad utilizando la metodología de las evaluaciones anteriores y documentadas

Cuando el equipo de evaluación detecte cambios significativos en las evaluaciones anuales o provisionales de la vulnerabilidad, también debe revisarse la eficacia de los controles en el plan de mitigación.

En el marco de la revisión anual formal, es aconsejable realizar investigaciones sobre posibles nuevas fuentes de datos, nuevos desarrollos analíticos y cualquier iniciativa de la industria.



9

AUDITORÍAS IFS

¿QUÉ ESTÁN EVALUANDO LOS AUDITORES?

1. Están evaluando si existe un sistema para mitigar el riesgo de fraude alimentario mediante la recopilación de pruebas objetivas
   Buscarán un enfoque sistemático con procedimientos bien definidos para la evaluación de la vulnerabilidad y la implementación y el mantenimiento de un plan eficaz de mitigación del fraude en los productos
   Revisarán las fuentes de datos utilizadas para desarrollar la evaluación de vulnerabilidades para asegurarse de que sean confiables y relevantes
   Evaluarán la competencia del equipo de evaluación
   Evaluarán si todas las materias primas, los ingredientes, el envasado y los procesos subcontratados están incluidos en el plan de mitigación del fraude en los productos
   Evaluarán si tiene una buena comprensión de la cadena de suministro del producto y los posibles riesgos



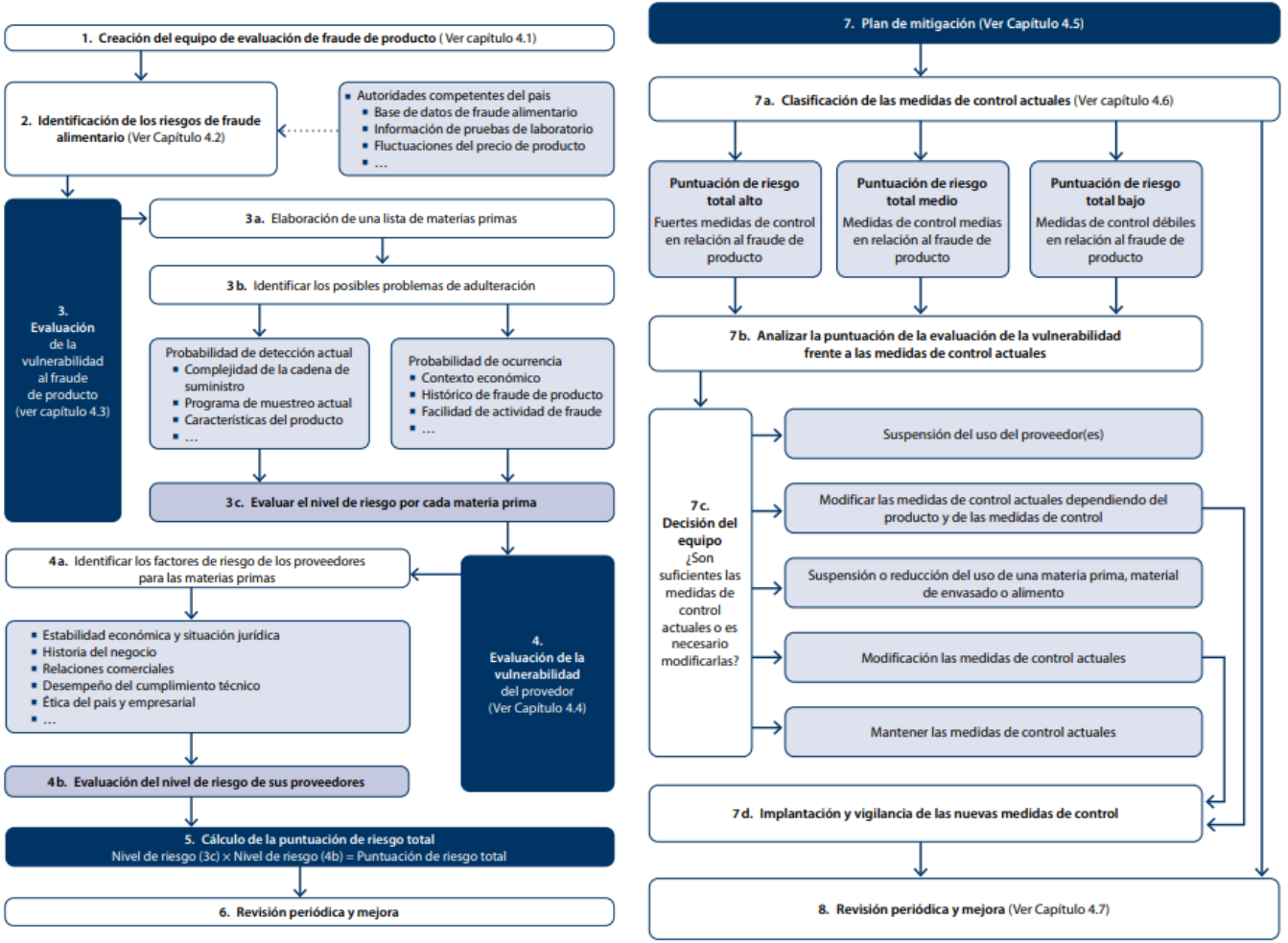
10

RESUMEN Y PREGUNTAS

OBJETIVOS DEL CURSO

- Desarrollar una comprensión de los problemas relacionados con el fraude alimentario
  para comprender los requisitos de IFS
  Comprender el riesgo potencial y la vulnerabilidad en las materias primas y las cadenas de suministro
  Ayudar a los proveedores sin experiencia a utilizar un modelo de evaluación de riesgos tanto para las materias primas como para los proveedores.
  comprender las metodologías para minimizar el riesgo de fraude alimentario y poner en marcha medidas de control eficaces y proporcionadas;

FLUJO DEL PROCESO



RESUMEN

- Esta es una nueva área de trabajo para muchas empresas que requiere la adopción de nuevos conjuntos de conocimientos y habilidades
  El proceso del plan de mitigación del fraude de productos será más eficiente y eficaz a medida que los miembros del equipo trabajen juntos y comprendan completamente los principios de la evaluación de riesgos
  Los principios de evaluación de la vulnerabilidad no son los mismos que los principios del APPCC y utilizan diferentes factores de riesgo; sin embargo, la seguridad del producto puede verse comprometida como resultado
  La dirección de la empresa debe ser consciente del riesgo de fraude alimentario y comprometerse a apoyar plenamente al equipo de evaluación
  Obtenga una comprensión completa de la cadena de suministro de sus productos y, cuando corresponda, comparta sus conocimientos sobre la mitigación del fraude alimentario con sus proveedores para asegurarse de que sean conscientes de sus obligaciones para mitigar también el riesgo de fraude de productos.

¿PREGUNTAS?



IFS
International
Featured Standards

¡Gracias!