

PROGRAMA PARA EVITAR EL FRAUDE ALIMENTARIO

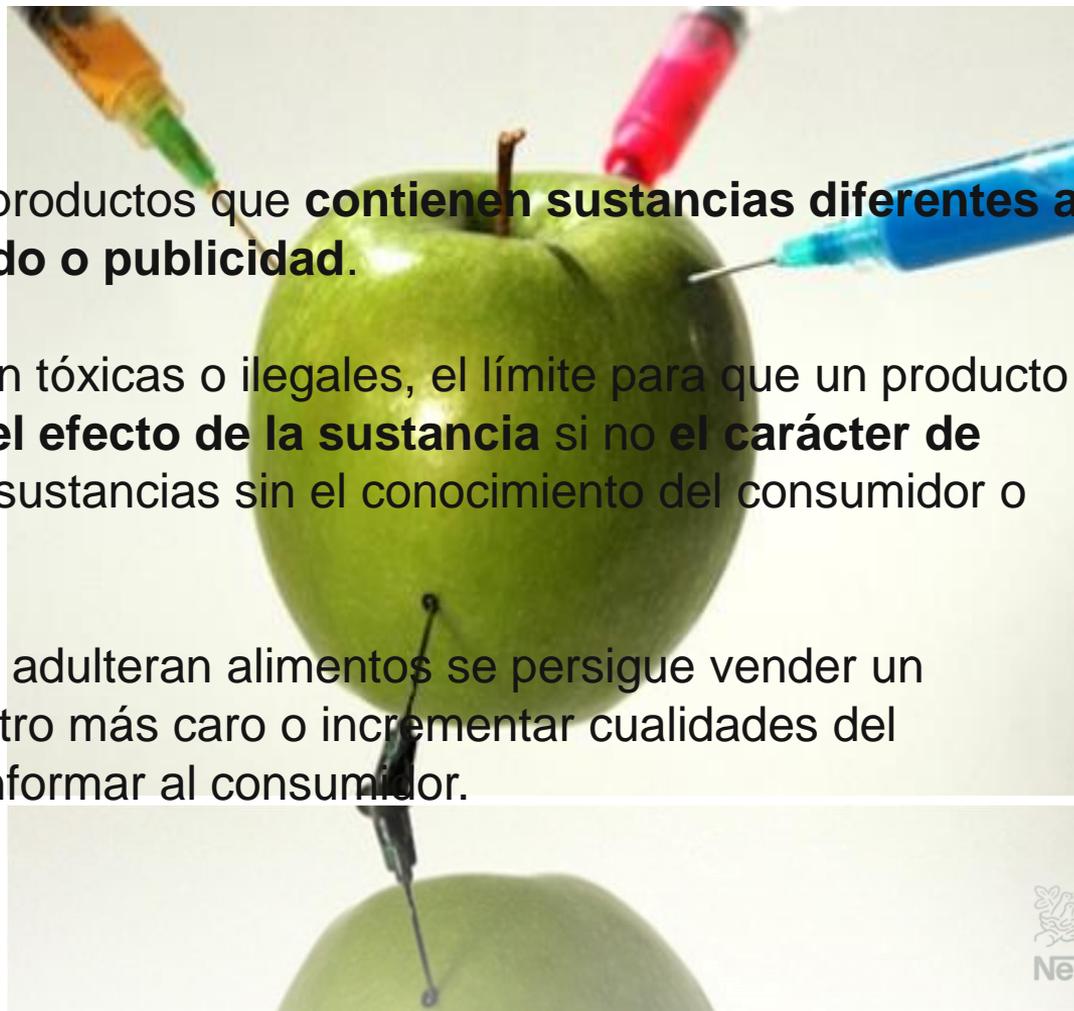
Barquisimeto
Junio, 2017



IS YOUR OLIVE OIL FAKE?

70% OF OLIVE OIL ON THE MARKET IS ADULTERATED





Los alimentos adulterados son productos que **contienen sustancias diferentes a las declaradas en su etiquetado o publicidad.**

Estas sustancias no siempre son tóxicas o ilegales, el límite para que un producto se considere adulterado **no es el efecto de la sustancia si no el carácter de engaño**, es decir, la adición de sustancias sin el conocimiento del consumidor o cliente.

La mayoría de las veces que se adulteran alimentos se persigue vender un producto barato como si fuera otro más caro o incrementar cualidades del alimento de forma artificial sin informar al consumidor.

NOTA EXPLICATIVA

- En la mayoría de los casos de **fraude alimentario**, el adulterante no plantea un peligro para la seguridad alimentaria. Los adulterantes comunes incluyen agua y azúcar, o ingredientes que pueden ser legítimamente usados y declarados, pero cuyo uso inapropiado constituye un fraude. Por ej., sustitución de una especie de carne por otra.
- Menos frecuentemente: la adulteración motivada económicamente puede conducir a problemas de inocuidad alimentaria (por ejemplo, melamina en la fórmula infantil).

La lista de los 7 alimentos que más frecuentemente se adulteran es:

1. Aceite de oliva
2. Leche
3. Miel
4. Azafrán
5. Zumo de naranja
6. Café
7. Zumo de manzana

El aceite de oliva es un producto de gran demanda y caro. Los fraudes más frecuentes incluyen la mezcla de aceite de oliva con otros aceites más baratos, como aceite de maní o avellana

La leche adulterada, el fraude afecta más frecuentemente a la leche en polvo con la adición de melanina para falsear el contenido proteico del producto

Miel: Presencia de harina o almidón, presencia de Yeso, presencia de azúcar común, alto contenido de humedad. Hidroximetilfurfural (exceso de calor o almacenamiento prolongado).

El azafrán es una de las especias más caras del mundo. Algunos casos de adulteración de azafrán han utilizado sustancias altamente tóxicas como el cromato de plomo.

En zumos el fraude más común es la adición de zumo de otras frutas no declaradas, el engaño u omisión sobre la procedencia de zumos concentrados y el uso de conservantes no autorizados y azúcar.

PROGRAMA PARA EVITAR ADULTERACIÓN

Evaluación de Vulnerabilidad:

- Priorizar materias primas con base en su vulnerabilidad económica que motiva la adulteración.
- Identificar para cada categoría vulnerable: Tipo de adulteración, adulterante, probabilidad y el riesgo a la salud.

Aplicar Medidas Preventivas

- Planes de Vigilancia Analítica
- Auditoría a Proveedores
- Actualización de Especificaciones

Revisión Continua

- Revisar efectividad del plan de mitigación.
- Hallazgos de: Planes de vigilancia, auditorías, reporte locales de adulteración.



Quality



GRACIAS!

