

1. Documente de referinta:

FSSC 22000 version 5/ May 2019- Cerinte aditionale.

FSSC 22000 version 5/ May 2019: Ghid pentru atenuarea fraudei alimentare

2. Prezentare de ansamblu:

Relevanta fraudei alimentare a crescut in ultimii ani, nu in ultimul rând, ca urmare a unei serii de scandaluri alimentare, care au dus la scaderea increderii consumatorilor in industria alimentara.

Desi motivatia actelor de frauda alimentara este castigul economic, aceasta poate totuși să ducă la un risc de siguranță alimentară.

Un astfel de risc este adesea cauzat de neglijență sau de lipsa de cunoștințe a autorilor fraudelor. Pentru consumatori, riscurile legate de fraudarea produselor alimentare pot fi:

a) **Riscuri directe pentru siguranta alimentului:** consumatorul este supus unui risc imediat (ex. adaugarea de melamina in laptele praf care conduce la o expunere toxica acuta; ascunderea substantelor care are ca rezultat alergeni nedeclarati in produs);

b) **Riscuri indirecte pentru siguranta alimentului:** consumatorul este supus unui risc prin expunerea

pe termen lung (ex. nivel ridicat de metale grele in suplimentele alimentare cauzand daune sanatatii - sau lipsa de beneficii - dupa o perioada mai lunga de timp)

c) **Riscuri tehnice de fraudare a alimentului:** nu exista un risc direct sau indirect pentru siguranta alimentului (ex. prezentarea greșită a informațiilor privind țara de origine). Totusi, aceasta arata ca trasabilitatea materialelor poate fi compromisă, iar organizatia nu mai poate garanta siguranța produselor alimentare.

Pentru producatorii de alimente impactul economic poate fi mare (ex. rechemari, pierderi in vanzari, costuri pentru reconstruirea reputatiei, etc), dar si increderea consumatorilor este importanta nu numai pentru companii, ci și pentru sectoarele industriei alimentare in ansamblu.

Cerintele aditionale FSSC 22000 contin un paragraph pentru prevenirea Fraudei Alimentare care include o evaluarea a vulnerabilitatilor la Frauda alimentara plicabila tuturor prouelor in acord cu cerintele GFSI.

3. Definitie

Frauda alimentara este termenul colectiv care cuprinde substituirea intenționată, adăugarea, contrafacerea sau denaturarea intenționată a produselor alimentare/ a hranei pentru animale, a alimentelor/ ingredientelor pentru hrana animalelor sau a ambalajelor alimentare/ pentru hrana animalelor, a etichetării, a informațiilor despre produse sau a declarațiilor false sau înșelătoare despre un produ,s pentru câștigul economic, si care poate avea impact asupra sănătății consumatorilor.

Motivatia fraudei alimentare este castigul economic.

Frauda alimentara nu va fi niciodata eliminate total; acțiunile întreprinse vor viza minimalizarea vulnerabilității pentru fraudă alimentară prin reducerea posibilităților de fraudare.

Frauda alimentară este cel puțin la fel de veche ca Roma antică și nu va fi niciodată eliminată pe deplin, acțiunile întreprinse vor avea drept scop reducerea vulnerabilității fraudei alimentare prin reducerea oportunităților de fraudare.

Falsificarea Intentionata vs neintentionata



4. Cerintele schemei FSSC 22000

Part 2 – cerinte pentru certificare V5

2.5.4 PREVENIREA FRAUDEI ALIMENTARE

2.5.4.1 Evaluarea vulnerabilitatilor

Organizația trebuie să aibă o procedură documentată în vigoare pentru:

- a) Efectuarea evaluării vulnerabilității fraudei alimentare pentru a identifica și evalua vulnerabilitățile potențiale;
- b) Dezvoltarea și implementarea măsurilor de atenuare a vulnerabilităților semnificative.

2.5.4.2 Plan

- a) Organizația trebuie să aibă un plan documentat de atenuare a fraudei alimentare care să specifice măsurile de atenuare care acoperă procesele și produsele din domeniul SFMS al organizației.
- b) Planul de atenuare a fraudei alimentare va fi susținut de FSMS-ul organizației.
- c) Planul va respecta legislația aplicabilă și va fi analizat periodic.

5. Implementare

Pentru a ajuta la punerea în aplicare a cerințelor FSSC 22000 de prevenire a fraudei alimentare, se recomandă următorul mod de lucru:

- 1) Înființarea unei echipe de atenuare a fraudei alimentare
- 2) Efectuarea evaluării vulnerabilităților la fraudă alimentară (FFVA), identificând vulnerabilitățile potențiale
- 3) Definirea vulnerabilitatilor semnificative
- 4) Identificarea și selectarea măsurilor de control proporțional cu semnificația vulnerabilităților.
- 5) Documentarea evaluării vulnerabilității, măsurile de control, verificarea și procedurile de gestionare a incidentelor într-un Plan de prevenire a fraudei alimentare susținut de sistemul de management al siguranței alimentului
- 6) Dezvoltarea unei strategii eficiente de instruire și comunicare și implementarea Planului de prevenire a fraudei alimentare

Notă: gândiți-vă și începeți cu toate tipurile de fraudă alimentară definite de GFSI (înlocuire, îmbunătățiri neaprobate, defalcarea, falsificarea, bunurile furate sau altele); gândiți-vă și începeți cu toate produsele de la bunurile de intrare (de exemplu, materiile prime, materialele de ambalare) până la mărfurile care ies (de exemplu, produsul semi-finit). Consultați Anexa 1 pentru mai multe informații.

Este important să rețineți că fiecare vulnerabilitate identificată NU va fi determinată automat ca fiind semnificativă și NU va fi obligată să fie abordată automat printr-o măsură de control.

Este important să se identifice cât mai multe vulnerabilități pentru a putea fi evaluate. De exemplu, substituirea carni de cal în carne de vită nu a fost considerată inițial a fi o vulnerabilitate care a necesitat o măsură de control. După incidente severe, evaluarea vulnerabilității poate determina acest lucru să devină semnificativ, astfel încât să fie necesară o măsură de control.

Ad 1/2. Atunci când se efectuează un FFVA trebuie să se țină seama de o serie de factori, cum ar fi:

- Vulnerabilitatea economică (cât de atractivă este fraudă)
- Date istorice (s-a întâmplat)
- Detectabilitate (de exemplu, cât de ușor de detectat, screening de rutină actual)
- Acces la materii prime, materiale de ambalare și produse finite în lanțul de aprovizionare
- Relația cu furnizorul (de exemplu, relație de lungă durată sau cumpărare la fața locului)
- Certificarea printr-un sistem independent de control specific sectorului pentru fraudă și autenticitate
- Complexitatea lanțului de aprovizionare (de exemplu, lungimea, originile și locul în care produsul este modificat / procesat în mod substanțial).

Multe alte aspecte pot fi luate în considerare ca fiind considerate adecvate. O serie de instrumente au fost dezvoltate pentru a ajuta companiile în crearea unui FFVA, unul dintre ele este SSAFE, acest instrument este disponibil gratuit. Consiliul GFSI susține acest instrument SSAFE de evaluare a vulnerabilității.

Certificarea furnizorului (în amonte și în aval) pe sisteme de control specifice sectorului, care sunt specializate în prevenirea sau atenuarea fraudei alimentare, pot înlocui propriul screening analitic de rutină. Un exemplu este certificarea furnizorului printr-o schemă de control voluntar în sectorul sucurilor și piureurilor de fructe și legume.

Cartografierea lanțului de aprovizionare, inclusiv factori precum date socio-economice, comportamentale, geo-politice și istorice, poate fi un instrument util. Foarte des, prevenirea fraudei alimentare (sau elemente ale acesteia) trebuie abordată la nivelul organizației de afaceri, nu doar la nivelul locației.

Cheia evaluării vulnerabilităților este: „gândește-te ca un infractor”.

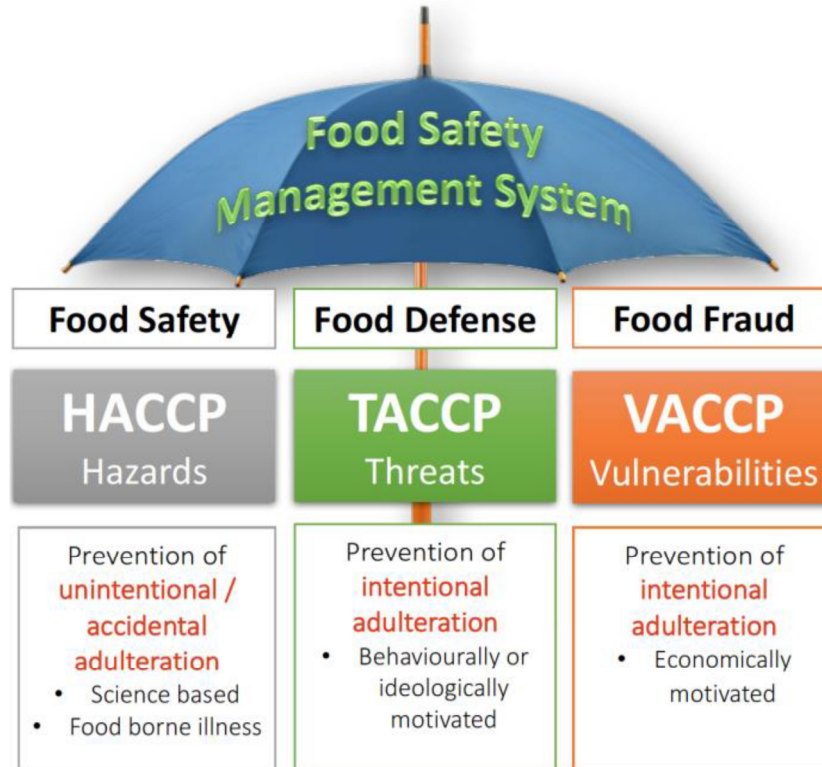
Când efectuați FFVA, este permisă gruparea materialelor pentru a începe (de exemplu, materii prime similare sau produse finite similare). Atunci când sunt identificate riscuri semnificative în cadrul unui grup, poate fi necesară o analiză mai aprofundată.

Ad 3/4. Atunci când este definită o strategie de prevenire, vulnerabilitățile potențiale identificate la punctul 1 sunt evaluate pentru conformitatea semnificației lor. Poate fi utilizată o matrice de risc similară cu HACCP (de exemplu, **probabilitatea apariției x consecințe**). Rentabilitatea este un factor important al probabilității de apariție. Trebuie elaborată și documentată o strategie de prevenire a riscurilor semnificative.

Ad 5. Planul va fi sprijinit de sistemul de management al siguranței alimentare (FSMS) al organizației pentru toate produsele sale, ceea ce înseamnă că va conține elemente de sistem, cum ar fi instruire, audituri interne, analiza managementului, etc., precum și măsuri de control operațional, activități

de verificare, corecții și corecții acțiuni, responsabilități, înregistrări, activități de verificare, îmbunătățire continuă. Exemple de activități de verificare pot fi verificarea originii/ etichetelor, testarea, auditul furnizorilor, gestionarea specificațiilor. În plus, de asemenea, FSMS are nevoie de includerea elementului de prevenire a fraudei alimentare în ex. politici, audituri interne, analiza managementului etc.

Diferente între HACCP, TACCP și VACCP



6. Echipa de atenuare a fraudei alimentare și instruire

Evaluarea vulnerabilității fraudei alimentare este realizată de o echipă multidisciplinară cu o gamă largă de expertiză (de exemplu, securitate, juridică, achiziții, producție, cercetare și dezvoltare, afaceri de reglementare, calitate). Componenta echipei de prevenire a fraudei alimentare este probabil să fie diferită de cea pentru evaluarea amenințărilor HACCP / Food Defense Threat. Componenta echipei poate evolua de-a lungul timpului pe măsură ce înțelege oportunitatea de fraudă alimentară evoluează. Se poate solicita expertiză externă. Pregătirea echipei este necesară. Multe opțiuni de formare sunt disponibile, un exemplu fiind Michigan State University, care oferă cursuri web gratuite (MOOC = Ghid de audit al fraudelor alimentare - MOOC = curs masiv deschis online).

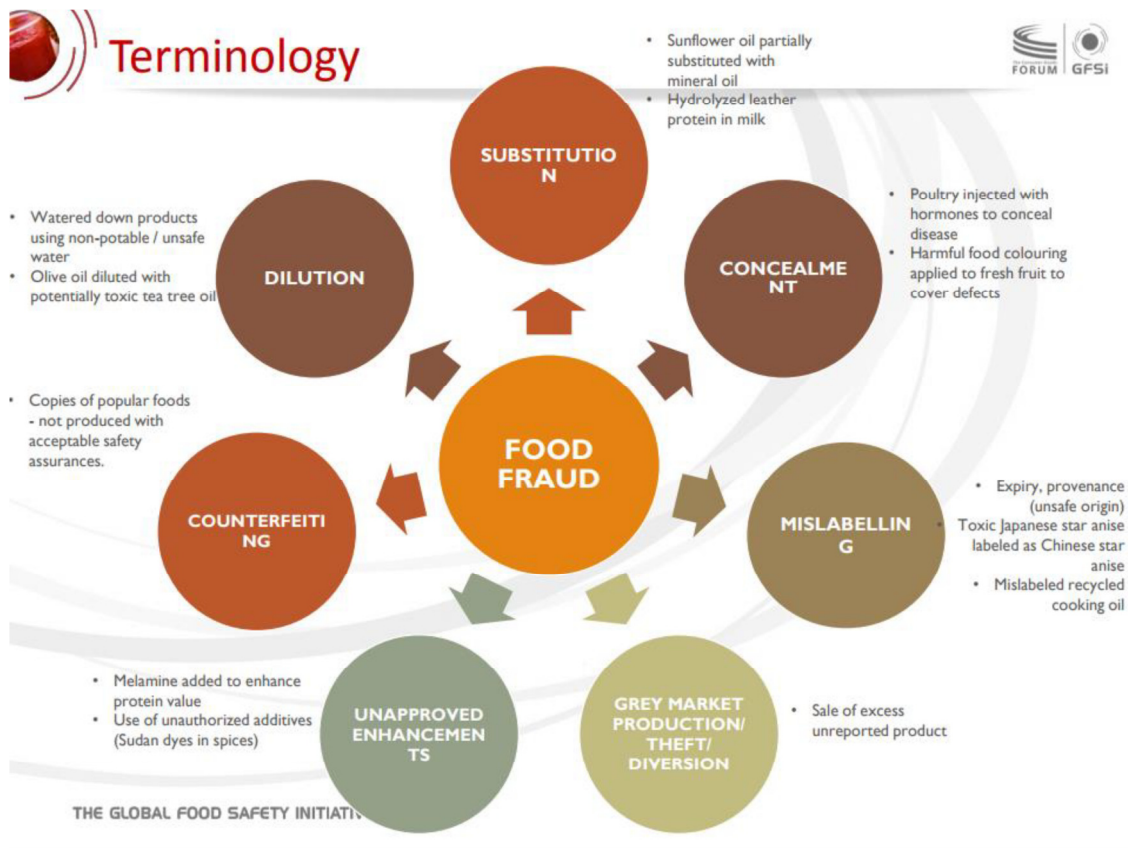
7. Auditare

Frauda alimentară prezintă un risc semnificativ și este important ca în întreaga lume industria alimentară să ia măsuri. Cu toate acestea, auditorii trebuie să își dea seama că nu sunt anchetatori de criminalitate; nu trebuie să detecteze fraudă sau să confirme că programul antifraudă este adecvat pentru a preveni problemele frauduloase. Auditorii ar trebui să auditeze cât de bine s-a protejat compania și să verifice dacă toate elementele solicitate de FSSC 22000 sunt implementate.

Introducerea prevenirii fraudei alimentare în FSMS-ul organizației este de așteptat să se sedimenteze în timp. În prima etapă, este mai realist să te concentrezi asupra sistemului/ strategiei adecvate scopului, decât să te concentrezi asupra eficienței măsurilor de control.

În calitate de auditor, trebuie puse cel puțin următoarele întrebări:

- există o echipă cu competențe/ cunoștințe adecvate?
- a fost realizată și documentată o evaluare a vulnerabilității?
- sunt acoperite toate tipurile de vulnerabilități (înlocuire, îmbunătățiri neaprobate, defalcare, contrafacere, bunuri furate sau altele)?
- profunzimea evaluării vulnerabilității (date istorice, motivații economice, detectabilitate etc.)?
- amploarea evaluării vulnerabilității (toate materialele sunt acoperite)?
- Există o metodologie pentru a determina semnificația vulnerabilităților?
- când sunt identificate vulnerabilități semnificative, există un plan de prevenire scris?
- Este evaluată performanța procesului de prevenire a fraudei alimentare în conformitate cu ISO 22000: 2018 Capitolul 9 (Evaluarea performanței)?
- Evaluarea vulnerabilităților este analizată în mod regulat cu o frecvență adecvată?
- este pregătită echipa de răspuns la situații de urgență (ISO 22000: 2018 paragraful 8.4)?
- toate elementele menționate mai sus sunt incluse și implementate în mod eficient prin intermediul programului FSMS al organizației (de exemplu, înregistrări, conștientizarea oamenilor, securitatea site-ului, audituri interne, analize ale managementului)?



ANEXA 1 TIPURI DE FRAUDĂ ALIMENTARĂ - DEFINIȚIE ȘI EXEMPLE

(PWC; Spink, Fortin et al)

GFSI Tipuri de Frauda alimentara	Definitie-SSAFE	Exemple ale GFSI FFTT	Tiputi generale de Frauda alimentara
Diluare	Procesul de amestecare a unui ingredient lichid cu valoare ridicată cu un lichid de valoare mai mică.	<ul style="list-style-type: none"> • Produse udate (irigate) cu apa nepotabila/ nesigura • Ulei de măsline diluat cu ulei de arbore de ceai potențial toxic 	Substanta de falsificare
Substituire	Procesul de înlocuire a unui ingredient sau a unei părți din produs cu valoare ridicată cu un alt ingredient sau o parte a produsului cu valoare mai mică.	<ul style="list-style-type: none"> • Ulei de floarea soarelui înlocuit partial cu ulei mineral • Proteine hidrolizate din in lapte 	Substanta de falsificare sau Inlocuire
Ascundere	Procesul de ascundere a calitatii scăzute a unui ingredient sau produs alimentar.	<ul style="list-style-type: none"> • Carnea de pasăre injectată cu hormoni pentru a ascunde boala • Colorant alimentar dăunător aplicat fructelor proaspete pentru a acoperi defectele 	Substanta de falsificare sau Inlocuire
Îmbunătățiri neaprobate	Procesul de adăugare a materialelor necunoscute și nedeclarate în produsele alimentare pentru a le îmbunătăți caracteristicile de calitate.	<ul style="list-style-type: none"> • Melamina adăugată pentru a îmbunătăți valoarea proteinei • Utilizarea de aditivi neautorizați (coloranți Sudan în condimente) 	Substanta de falsificare sau Inlocuire
Etichetarea incorectă	Procesul de introducere afirmații false pe ambalaj pentru câștiguri economice.	<ul style="list-style-type: none"> • expirare, proveniență (origine nesigură) • Anason japonez toxic marcat ca anason chinezesc • Ulei de gătit reciclat etichetat incorect 	Inlocuire
Productia pentru piata gri/ furt/ deviere	În afara domeniului de aplicare a metodei SSAFE.	<ul style="list-style-type: none"> • Vânzarea excesului de produs nereportat, • Produs alocat pentru piața americană care apare în Coreea 	Depășire, furt sau diversiune
Contrafacere	Procesul de copiere a mărcii, a conceptului de ambalare, rețeta, metoda de prelucrare, etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Imitatii ale alimentelor populare care nu sunt produse cu garanții de siguranță acceptabile • Batoane de ciocolată contrafăcute 	Contrafacere

Note:

GFSI – Global Food Safety Initiative (Initiativa Globala pentru Siguranta Alimentului)

SSAFE – Safe Secure and Affordable Food For Everyone (Mâncare sigură și accesibilă pentru toată lumea)

GFSI FFTT – Global Food Safety Initiative: Food Fraud Think Tank

Piața Gri - o piață care utilizează metode nereglementate, dar nu ilegale;

Furt - ceva furat;

Diversiune / comerț paralel - un act de deviere prin abateră de la un curs, activitate sau utilizare