

	GHID PENTRU ATENUAREA FRAUDEI ALIMENTARE	Ed: 4/ Sep 23
		Cod IL-FF Pg 1 din 8

1. Context:

Relevanța fraudei alimentare a crescut în ultimii ani, nu în ultimul rând, ca urmare a unei serii de scandaluri alimentare, care au dus la scăderea încrederii consumatorilor în industria alimentară.

Deși motivația actelor de fraudă alimentară este câștigul 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 siguranța alimentului:** consumatorul este supus unui risc imediat (ex. adăugarea de melamina în laptele praf care conduce la o expunere toxică acută; ascunderea substanțelor care are ca rezultat alergeni nedeclarați în produs);
- b) **Riscuri indirecte pentru siguranța alimentului:** consumatorul este supus unui risc prin expunerea pe termen lung (ex. nivel ridicat de metale grele în suplimentele alimentare cauzând daune sănătății - sau lipsa de beneficii - după o perioadă mai lungă de timp)
- c) **Riscuri tehnice de fraudare a alimentului:** nu există un risc direct sau indirect pentru siguranța alimentului (ex. prezentarea greșită a informațiilor privind țara de origine). Totuși, aceasta arată că trasabilitatea materialelor poate fi compromisă, iar organizația nu mai poate garanta siguranța produselor alimentare.

Pentru producătorii de alimente impactul economic poate fi mare (ex. rechemări, pierderi în vânzări, costuri pentru reconstruirea reputației, etc), dar și încrederea consumatorilor este importantă nu numai pentru companii, ci și pentru sectoarele industriei alimentare în ansamblu.

Cerințele adiționale FSSC 22000 conțin un paragraf pentru prevenirea Fraudei Alimentare care include o evaluare a vulnerabilităților la Frauda alimentară aplicabilă tuturor prouelor în acord cu cerințele GFSI.

2. Definiție

Definiția pe care o folosește FSSC se bazează pe definiția inclusă în Cerința GFSI de evaluare comparativă 2020.1

Definiția fraudei alimentare: *Un termen colectiv care cuprinde înlocuirea deliberată și intenționată, adăugarea, manipularea sau denaturarea alimentelor, ingredientelor alimentare, furajelor, ambalajului sau etichetării alimentelor, informații despre produse sau declarații false sau înșelătoare făcute despre un produs pentru un câștig economic care ar putea afecta sănătatea consumatorului (GFSI 2020.1).*

Food Defense diferă de Food Fraud prin aceea că motivația nu este un câștig economic, ci o intenție de a provoca prejudicii consumatorilor sau companiilor dintr-un mediu motivat ideologic sau comportamental. Prejudiciul ar putea fi economic, de sănătate publică sau teroare. Deoarece există motivații diferite, Apărarea alimentară și prevenirea fraudei alimentare necesită o abordare diferită.

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.

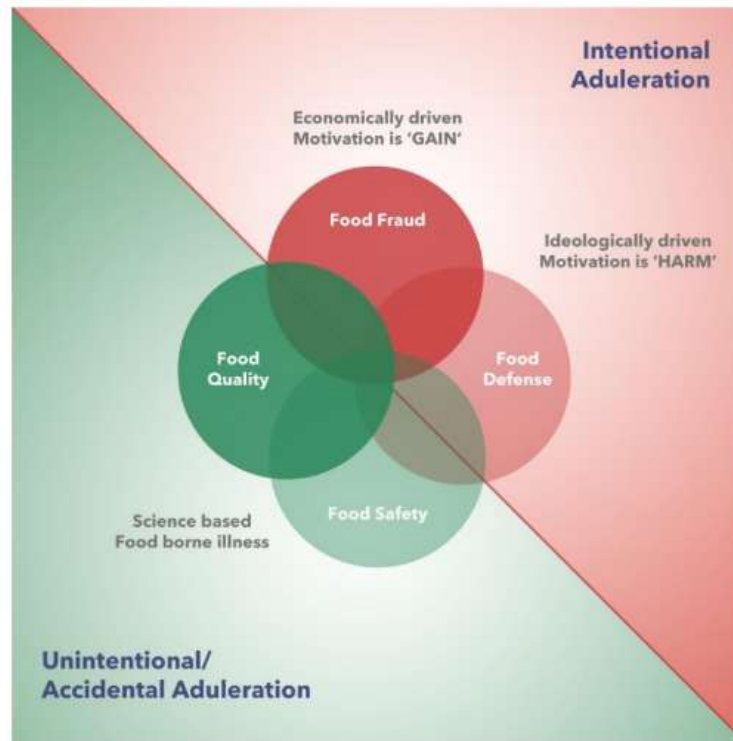


Figure 1. Intentional vs. unintentional adulteration⁹

3. Cerintele schemei FSSC 22000

Partea 2 – Cerințe pentru organizațiile care urmează să fie auditate V6.

2.5.4 PREVENIREA FRAUDEI ALIMENTARE

2.5.4.1 Evaluarea vulnerabilitatilor

Organizația trebuie să aibă o procedură documentată în vigoare pentru:

- Efectuarea evaluării vulnerabilității fraudei alimentare pe baza unei metodologii definite pentru a identifica și evalua vulnerabilitățile potențiale; și
- Dezvoltarea și implementarea măsurilor adecvate de atenuare a vulnerabilităților semnificative.

2.5.4.2 Plan

- Organizația trebuie să aibă un plan documentat de atenuare a fraudei alimentare pe baza rezultatului evaluării vulnerabilității, cu specificarea măsurilor de atenuare și a procedurilor de verificare.
- Planul de atenuare a fraudei alimentare va fi susținut de FSMS-ul organizației.
- Planul trebuie să respecte legislația aplicabilă, să acopere procesele și produsele din domeniul de aplicare al organizației și să fie ținut la zi.
- Pentru categoria lanțului alimentar FII, pe lângă cele de mai sus, organizația trebuie să se asigure că furnizorii săi au un plan de atenuare a fraudei alimentare.

4. 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 legate de procesele și produsele din sfera de activitate a organizației
- 3) Definirea vulnerabilităților semnificative
- 4) Identificarea, selectarea și implementarea de măsură de control adecvate pentru vulnerabilitățile semnificative.
- 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

În ceea ce privește măsurile de atenuare, aceasta trebuie să abordeze atât măsurile preventive, cât și măsurile de control.

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 de reținut că fiecare vulnerabilitate identificată NU va fi determinată automat ca fiind semnificativă și NU va fi solicitată automat să fie abordată printr-o măsură de atenuare.

Identificarea cât mai multor vulnerabilități este importantă pentru a putea fi evaluate.

De asemenea, rețineți că vulnerabilitățile și gravitatea aferentă acestora se pot schimba în timp, inclusiv atunci când apar schimbări semnificative în organizație și industrie. De exemplu, carnea de cal din carnea de vită nu a fost considerată inițial o vulnerabilitate care necesită o măsură de control. Prin urmare, este esențial să se efectueze o revizuire regulată a evaluării pentru a se asigura că aceasta este încă relevantă și că măsurile de atenuare sunt adecvate.

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. HorizonScan este, de asemenea, un alt instrument util care poate fi utilizat.

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.

Atunci când este definită o strategie de prevenire, vulnerabilitățile potențiale identificate la punctul 1 sunt evaluate pentru conformitate 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.

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 și îmbunătățire continuă.

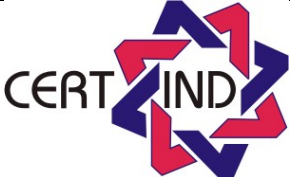
Exemple de activități de verificare pot fi verificarea originii/ etichetelor, testarea, auditul furnizorilor, gestionarea specificațiilor. În plus, de asemenea, FSMS are nevoie de includerea elementului de prevenire a fraudei alimentare în ex. politici, audituri interne, analiza managementului etc.

În plus, organizațiile din Categoria FII trebuie să se asigure că furnizorii lor au un plan de atenuare a fraudei alimentare. Acest lucru poate fi stabilit prin solicitarea furnizorilor să completeze un chestionar pentru furnizori care confirmă dacă furnizorul are un plan de atenuare a fraudei alimentare în vigoare, precum și prin solicitarea unei copii a planului de reducere a fraudei alimentare al furnizorului sau dovezi că furnizorul detine o certificare recunoscută GFSI.

Diferențe între HACCP, TACCP și VACCP



Figure 2. Differences between HACCP, TACCP, and VACCP (GFSI)

	GHID PENTRU ATENUAREA FRAUDEI ALIMENTARE	Ed: 4/ Sep 23
		Cod IL-FF Pg 5 din 8

5. 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. Poate fi necesară 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).

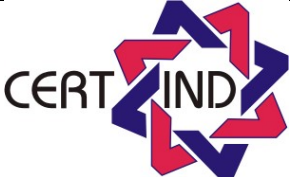
6. Auditare

Frauda alimentară prezintă un risc semnificativ și este important ca pe tot globul, industria alimentară să ia măsuri. Auditorii ar trebui să evalueze evaluarea și identificarea vulnerabilității la fraudă alimentară și să verifice dacă implementarea măsurilor de atenuare este adecvată. Acest lucru poate fi realizat punând următoarele întrebări, de exemplu, dar fără a se limita la acestea

- 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)?

Pentru mai multe informații, vă rugăm să consultați documentele de pe următorul site:

<https://foodfraudpreventionthinktank.com/primers/> precum și documentul tehnic GFSI pentru fraudă alimentară Food-Fraud-GFSI-Technical-Document.pdf (mygfsi.com)

	GHID PENTRU ATENUAREA FRAUDEI ALIMENTARE	Ed: 4/ Sep 23
		Cod IL-FF Pg 6 din 8

7. DOCUMENTE DE REFERINTA

- 1) John Spink and Douglas C. Moyer. Defining the public health threat of food fraud. Journal of Food Science Vol 76, Nr 9, 2011 p R157-R163
- 2) GFSI position on mitigating the public health risk of food fraud, July 2014. Food-Fraud-GFSI-Position-Paper.pdf (mygfsi.com)
- 3) SSAFE <http://www.ssafefood.org/our-projects/?proj=365#>
- 4) The Voluntary Control System of SGF International e.v.: <https://www.sgf.org/voluntary-control-system>
- 5) Food Fraud Prevention Think Tank courses: <https://foodfraudpreventionthinktank.com/food-fraud-prevention-academy/>
- 6) PWC: <https://www.pwc.nl/en/publicaties/food-fraud-vulnerability-assessment.html>
- 7) Spink, Fortin, et al. Food Fraud Prevention: Policy, Strategy, and Decision-Making – Implementation Steps for a Government Agency or Industry. Chimia International Journal for Chemistry, vol 70, Nr 5, 2016 p 320-328: https://chimia.ch/chimia/article/download/2016_320/1084/11739
- 8) Fera – HorizonScan: <https://horizon-scan.fera.co.uk/>
- 9) GFSI – Tackling food fraud through food safety management systems. May 2018. Food-Fraud-GFSI-Technical-Document.pdf (mygfsi.com)
- 10) Guidance document: Food Fraud mitigation, FSSC 22000, Version 2 | July 2023

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 in 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 abaterea de la un curs, activitate sau utilizare

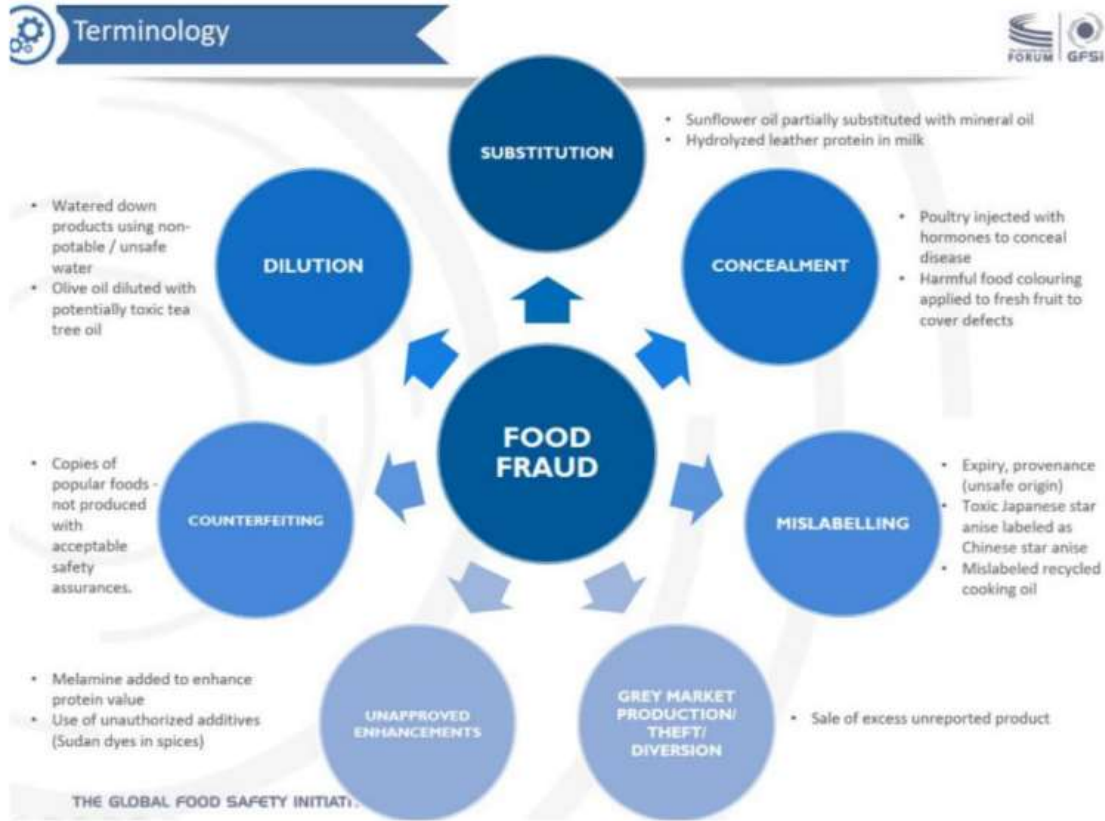


Figure 3. GFSI types of food fraud⁹