CRISIS Y SEGURIDAD

Enero 2013

NUEVAS LEYES DE INOCUIDAD PUDIERAN RESULTAR EN NUEVAS DEMANDAS

El año pasado hubo una explosión de nuevas leyes de inocuidad para productos alimenticios alrededor del mundo. Australia, Sudáfrica y Canadá están implementando nuevas leyes, la mayoría dirigidas a las responsabilidades de los fabricantes con el gobierno. Esto seguramente resultará en la generación de más reportes gubernamentales, más multas por retrasos en notificaciones y litigios extranjeros sobre la base de responsabilidad por productos defectuosos y las teorías de garantía de responsabilidad civil. Además, estos reportes; las acciones correctivas subsecuentes, seguramente resultarán en más acciones legales y demandas de las personas involucradas en los Estados Unidos y otros países.

Los periodos establecidos para las notificaciones derivados de estas nuevas normativas, son diferentes, lo que resulta en funciones inconsistentes para los fabricantes que venden productos en los Estados Unidos a diferencia de vender productos internacionalmente. Esto crea un dilema cuando un fabricante tiene la tarea de reportar en uno o más países pero no en otros. Además, es posible que las acciones correctivas requeridas o aprobadas por varias agencias gubernamentales difieran también. Finalmente, es probable que los expertos en estas demandas traten de usar evidencia de actividades mal manejadas relacionadas a la inocuidad del producto, especialmente después de la venta; en las demandas como base de sus opiniones respecto a que el producto es defectuoso.

En este escrito se describirán los requerimientos para las notificaciones de temas de inocuidad que involucran a productos de consumo en los Estados Unidos; y se cubren los requerimientos de la Comisión para la Inocuidad de Productos de Consumo de Estados Unidos.

Comisión para la Inocuidad de Productos de Consumo (CIPC)

La base más importante para notificar a la CIPC es la sección 15(b)(2), que requiere reportar si existe un defecto o la posibilidad de un riesgo potencial en el producto. Bajo la sección 15(b)(2), un producto sin defecto no está necesariamente sujeto a los requisitos de información incluso si se producen por lesiones. Muchos productos son razonablemente seguros y no tienen defectos, y aún así pueden provocar lesiones. Para ayudar a la compañía a decidir si el defecto requiere ser reportado, las regulaciones de la CIPC establecen que como mínimo, el defecto incluye la definición del diccionario o el significado comúnmente aceptado de la palabra.

Así pues, el defecto es una falla, anomalía o irregularidad que ocasiona debilidad, fracaso o insuficiencia en la forma o función del producto. Un defecto, por ejemplo, puede ser el resultado de un error en la fabricación o producción, de manera que el producto de consumo resulta no ser adecuado o tiene una falla en su uso de acuerdo a las especificaciones o diseño. Además, el diseño del producto y los materiales usados en él, pueden también resultar en un defecto.

La siguiente pregunta es si este defecto pudiera crear un “riesgo potencial”. De acuerdo a las definiciones de la CIPC, generalmente, un producto puede crear un riesgo potencial cuando los consumidores están expuestos a un número significativo de unidades o si el posible daño es serio o sea muy posible que ocurra el daño. Sin embargo, debido a que usualmente las compañías no conocen al cien por ciento el alcance de la exposición pública, la probabilidad o la severidad del daño potencial, cuando el defecto de un producto sale a la luz, la compañía tiene la obligación de reportar a la CIPC aunque existan dudas respecto a que exista o no riesgo.

NUEVAS LEYES DE INOCUIDAD

De acuerdo a la CIPC, existen tres factores que un fabricante debe considerar cuando determina si un producto puede significar un riesgo potencial para el consumidor: patrón del defecto, número de productos defectuosos en el comercio, severidad del riesgo, y la probabilidad de que ocurra una lesión. La CIPC explica estos factores como sigue:

Patrón del defecto: El defecto puede deberse al diseño, composición, contenido, construcción, terminación, o envasado de un producto, o a las advertencias y / o instrucciones que acompañan al uso del producto. Las condiciones en las que el defecto se manifiesta también deben ser consideradas en la determinación de si el patrón crea un riesgo sustancial del producto.

Número de productos defectuosos en el comercio: Un solo producto defectuoso puede ser la base para la determinación de un riesgo potencial, sobre todo si la lesión es probable o podría ser grave. Por otro lado, los productos defectuosos que no suponen un riesgo o lesión grave y que tiene pocas probabilidades de causar incluso lesiones menores, normalmente no deben considerarse como un riesgo.

Severidad del riesgo: Un riesgo es considerado severo si la lesión que pueda ocurrir es severa, y/o si es muy probable que ocurra.

Probabilidad de ocurrencia de la lesión: La probabilidad se determina considerando el número de lesiones que han ocurrido o que podrían ocurrir, el uso previsto o razonable previsible o el mal uso del producto, y también el grupo de población (como los niños, los ancianos o los discapacitados) expuestos a la producto.

La CIPC pide a los fabricantes que notifiquen un evento incluso cuando exista la duda de si es o no legalmente requerido que lo hagan.

Varios años atrás, la CIPC revisó su norma interpretativa acerca de los requerimientos de notificación para que quedara claro que los fabricantes y vendedores de productos debe tener en cuenta la información generada a partir de fuentes fuera de los Estados Unidos al momento de decidir si se debe o no notificar.

El fabricante deberá evaluar la información que obtiene, o que razonablemente debería haber obtenido, sobre el uso del producto, experiencia, rendimiento, diseño o fabricación fuera de los Estados Unidos y que es relevante para los productos vendidos o distribuidos en los Estados Unidos.

Esto se aplica a los fabricantes que venden productos fuera de los Estados Unidos, y los importadores, distribuidores y minoristas que obtienen o debería haber obtenido la información en un país extranjero. Este requisito hace que sea aún más importante que la experiencia de campo y las responsabilidades de notificación de cada país en que se venda el producto sea considerado al mismo tiempo.

Por: Kenneth Ross es socio del Consejo en las oficinas de Mineápolis de Bowman and Brooke LLP

CALENDARIO DE EVENTOS

Eventos Futuros	Eventos Futuros
EXPO CARNES MONTERREY 2013 **13-15 de Febrero, 2013** **Monterrey, México** http://www.expocarnes.com/	**EXPOVINIS BRASIL 2013** **24-26 de Abril, 2013** **Sao Paulo, Brasil** http://www.exponor.com.br/expovinis
FEINCO **12-16 DE Marzo, 2013** **Sao Paulo, Brasil** http://www.feinco.com.br/	**EQUIPOTEL NORDESTE 2013** **07-10 de Mayo, 2013** **Olinda, Brasil** http://www.equipotelnordeste.com.br/
VITAFOODS SOUTH AMERICA **26-27 de Marzo, 2013** **Sao Paulo, Brasil** http://www.vitafoodssouthamerica.com	**FIAR 2013 EXPOAMERICARNE** **8-11 de Mayo, 2013** **Santa Fe, Argentina** http://www.fiar.com.ar/

LICOR ADULTERADO

En Mexico, las festividades decembrinas y el cierre del año han traido consigo nuevas cifras de adulteración en vinos y licores. Es una época en que se consume mayor cantidad de bebidas alcholicas para acompañar la cena de Navidad, o bien de Año Nuevo. Desafortunadamente, la adulteración de estas bebidas es algo que va en aumento, y sucede en prácticamente todos los países de America Latina.

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) advirtió que el decomiso de bebidas adulteradas ha aumentado en 300% durante los últimos dos años en este país, pues la aparición de las bebidas alcohólicas irregulares se incrementó a trescientos veinte mil (320,000) litros, mientras que hace dos años se retiraron ochenta y siete mil (87,000) litros. Esto dió a conocer esta dependencia por medio de un comunicado, y anunció que como parte del operativo de verificación durante las fiestas decembrinas se aseguraron once mil ochocientos cincuenta y nueve (11,859) botellas de licores y vinos debido a que no cumplían con la ley sanitaria. Las bebidas fueron retiradas de tiendas de abarrotes en el Distrito Federal y el Estado de México. La comisión también inmovilizó 3 mil 826 litros de alcohol de 96 grados sin desnaturalizar que estaba listo para su venta.

La adulteración o falsificación de bebidas alcohólicas es considerado en México un delito grave ya que representa un problema de salud pública. De acuerdo con la Cofepris, con la ingesta de bebidas adulteradas, aunque no se consuman de manera regular, se puede provocar la pérdida de conocimiento, vómito, diarrea y hasta la muerte.

Por su parte, según la Cámara de la Industria de Vinos y Licores, entre 45 y 50% de las bebidas alcohólicas que se comercializan en el país son adulteradas. Se recomienda que cuando una bebida alcohólica es muy barata, sobre todo de marca comercial, no se adquiera; además de no consumir bebidas sin etiquetado y no acudir a “barras libres” en los clubes y bares.

Fuente: clubdarwin.com

EDULCOLORANTES

Un estudio realizado por una prestigiosa universidad de California reveló la acción nociva de los edulcolorantes en el cerebro de quienes los consumen. Descubrió que la fructosa del jarabe de maíz disminuye la capacidad intelectual. Este estudio determinó que el cerebro, después de seis semanas de

ingerir alimentos ricos en azúcar con altos niveles de fructosa, se vuelve más torpe y más lento, informó el profesor de Neurocirugía, Fernando Gómez Pinilla, mediante un comunicado. "No estamos hablando de fructosa natural que se encuentra en las frutas y que contiene importantes antioxidantes", explicó el Dr. Gómez. El profesor manifestó su preocupación por los altos niveles de fructosa del jarabe de maíz, ya que se añade a productos alimenticios manufacturados tales como edulcorantes y conservantes. El jarabe de maíz es un concentrado de fructosa, un líquido de bajo costo y seis veces más dulce que el azúcar de caña**.**

El estudio de esta universidad demostró por primera vez que la dieta rica en fructosa artificial constantemente está retardando tanto el cerebro como la memoria, y dificultando el aprendizaje. "Nuestros hallazgos demuestran que lo que usted come afecta la manera en la que usted piensa, comer una dieta rica en fructosa a largo plazo altera la capacidad de su cerebro para aprender y recordar información". Comer demasiada fructosa puede bloquear la capacidad de la insulina de regular cómo las células usan y almacenan azúcar para que se use como la energía que se requiere para procesar pensamientos y emociones.

Según los investigadores, este estudio es el primero en descubrir cómo el consumo de edulcorante influye en el cerebro. El azúcar de la fructosa, por ser la más económica, se añade comúnmente a las bebidas gaseosas, condimentos, salsa de manzana y los alimentos para bebés, entre otros.

Un estudio anterior a este demostró que el azúcar, como la fructosa, afecta también al hígado, relacionándose con trastornos como la diabetes, la obesidad y la grasa. El presente estudio, sin embargo, se concentró específicamente en los efectos de los edulcorantes.

Fuente: lagranepoca.com

Crisis y Seguridad **es un Boletín de Seguridad de Productos de RQA, Inc. para Chartis Latino América**

Para información sobre estos asuntos y más, por favor contacte:

Dan Cahill
RQA, Inc.
Tel: 602-331-9151
Email: D.Cahill@rqa-inc.com
Visite por favor: www.rqa-inc.com

Miguel Criscuolo
Chartis Latin America
Tel: 786-777-7521
Email: Miguel.Criscuolo@chartisinsurance.com
Visite por favor: www.chartisinsurance.com