CRISIS Y SEGURIDAD

Marzo 2013

Nuevas Guías de Implementación para Retiros de Producto

Los retiros de producto de mercado son los eventos más costosos y potencialmente dañinos en la experiencia de cualquier fabricante. Sin importar lo que se haga la tasa de éxito será siempre significativamente menor al 100%. Cualquier accidente que resulte del retiro de un producto del mercado, tendrá que ser atendido.

La forma en la que se atienden los retiros de producto, está basada en la negligencia. La pregunta es, ¿pude haber hecho más? Por supuesto la respuesta a esa pregunta es siempre: Si. Sin embargo; ¿debió haber hecho más? Y el hecho de no haberlo realizado, lo convierte en negligente y ¿esa negligencia provocó el evento? Esa es la gran pregunta y está en manos del juzgado determinar la culpabilidad.

Es por eso, que un fabricante y quien vende productos, debe estar preparado para poner en marca y probar sus programas. Una forma de hacerlo es considerar y adoptar las "mejores prácticas" de acuerdo a las normatividades de los ministerios y agencias gubernamentales y grupos de estándares. Una dificultad que se presenta con esto es que las mejores prácticas están siendo publicadas y exigidas a nivel mundial. Así que en realidad no hay una guía o una regulación específica a la cual atenerse. Además, estas son solamente guías y no ofrecen un amparo, es decir; si se siguen estas directrices, esto no garantiza que no tendremos problemas en la planta.

Sin embargo, si usted ignora estas mejores prácticas o no se encuentra preparado para defender su decisión de no hacer uso de ciertas tácticas, el caso puede hacerse más grave o complicado y resultar posiblemente en una mayor pérdida.

CPSC

En marzo de 2012 la CPSC –Comisión de Inocuidad de Productos para el *Consumidor (Consumer Product Safety Comission –por sus siglas en inglés)* expidió un manual de retiro de producto de mercado que es la actualización de la versión expedida en 1999. En este nuevo manual, la CPSC añadió una sección de medios sociales, y se habla en parte de que las compañías deben informar a sus consumidores si hay un problema con sus productos, a través de las páginas, blogs y plataformas móviles, tales como Facebook, Google+, Twitter, You Tube, Pinterest, Flickr, etc.con el objetivo de llegar a todo el público posible.

Y en conexión con los anuncios que se colocan en las tiendas y supermercados, el manual dice que se utilice un código QR –Respuesta Rápida *(Quick Response –por sus siglas en inglés)* que se pueda escanear, para que los consumidores puedan actuar en respuesta al retiro de manera inmediata.

Ver: http://www.cpsc.gov/PageFiles/113859/8002.pdf

Unión Europea

Una de las guías más usadas para los retiros de producto, fue un excelente folleto que publicó en 2004 la Unión Europea junto con otras organizaciones de inocuidad alimentaria. Consta de una guía muy completa para evaluar los riesgos post-venta y para comunicarse con los usuarios de los productos respecto de temas de inocuidad.

En noviembre del año pasado, Prosafe, una organización de las entidades de regulación en Europa, publicó una nueva versión de esta guía, llamada "Guía de Acciones Correctivas: Pautas para las Compañías para manejar Retiro de Productos y Otras Acciones Correctivas" (*Corrective Action Guide: Guidelines for Businesses to manage Product Recalls & Other Corrective Actions –en inglés).*

La guía discute la trazabilidad de los productos, monitoreo y comunicaciones hacia adentro y hacia afuera de la compañía. También habla sobre cómo identificar los riesgos post venta y cómo estimar el nivel de riesgo. Finalmente, nos informa de cómo manejar las acciones correctivas.

Cualquier compañía que venda productos en Europa y que esté sujeto a un retiro de producto de mercado debería revisar esta nueva guía para estar seguros de que están preparados para analizar cualquier evento post venta de acuerdo a un nuevo proceso de evaluación de riesgos y de que están listos para implementar una acción correctiva que sea apropiada para el marco legal Europeo.

Incluso si una compañía no vende en Europa, debe revisar esta guía debido a que pudiera proporcionar lineamientos de mejores prácticas que puedan ser de ayuda en la evaluación de riesgos, trazabilidad o al implementar una acción correctiva.

Ver: http://ec.europa.eu/consumers/cons_safe/action_guide_en.pdf)

Estándar ISO

Existe un grupo de trabajo para una nuevo estándar de ISO titulado "Guía Estándar para el Retiro de Productos del Mercado y Acciones Correctivas: Código de Buenas Prácticas". Aún se encuentra en fase de desarrollo y no se sabe cuándo será publicado.

Este estándar nos habla de temas como la capacitación, simulación de retiro de producto, tomar la decisión de un retiro, investigación, evaluación de los riesgos, implementación de la estrategia de retiro, evaluación de la efectividad y las acciones correctivas para prevenir la recurrencia del evento.

Vigilancia del Mercado Europeo y Mejores Prácticas

Prosafe también se embarcó en un proyecto para ayudar a las agencias regulatorias en cada país en Europa para establecer las mejores prácticas para la vigilancia del mercado y temas de inocuidad de los productos de consumo. El proyecto se titula: EMARS –Mejorando la Vigilancia en el Mercado a través de las Mejores Prácticas en Europa *('Enhancing Market Surveillance through Best Practices in Europe'-por sus siglas en inglés)* y resultó en un libro muy vasto que discute muchos de los temas que ya se han tocado en otras guías –evaluación de riesgos, comunicación de riesgos y vigilancia.

Otras Guías y Leyes

Australia publicó las Guías para la Seguridad de Productos de Consumo *(Consumer Product Safety Recall Guidelines -en inglés)* en julio del 2010 y describen cómo implementar un retiro de producto. El ministerio de Salud en Canadá publicó unas pautas similares en abril del 2005 y supuestamente van a elaborar una nueva guía ahora que se han aplicado nuevas leyes de inocuidad y seguridad alimentaria. Nueva Zelanda también publicó un documento para llevar a cabo retiros y una excelente lista para la implementación.

Fuente: *Ken Ross, Consejero para to Bowman and Brooke LLP*

CALENDARIO DE EVENTOS

Eventos Futuros	Eventos Futuros
IFFA 2013 **04-09 de Mayo, 2013** **Frankfurt, Alemania** http://iffa.messefrankfurt.com	**ALIMENTARIA MEXICO 2013** **04-06 de Junio, 2013** **Ciudad de México, México** http://www.alimentaria-mexico.com
EQUIPOTEL NORDESTE 2013 **07-10 de Mayo, 2013** **Olinda, Brasil** http://www.equipotelnordeste.com.br/	**EXPOVINOS 2013** **19-22 de Junio, 2013** **Bogota, Colombia** http://expovinos.exito.com/
FIAR/EXPOAMERICARNE 2013 **08-11 de Mayo, 2013** **Santa Fe, Argentina** http://www.fiar.com.ar/	**SIAL BRAZIL** **25-28 de Junio, 2013** **Sao Paulo, Brasil** http://www.informagroup.com.br/sial

MAREA ROJA AFECTA COSTAS DE CHILE

La marea roja es un fenómeno que produce un cambio en la coloración del mar debido a la proliferación de millones de diminutas algas. Estos diminutos organismos son capaces de sintetizar potentes biotoxinas y forman parte del alimento de moluscos bivalvos (cholga, vieira, mejillón, almeja, etc.) y gasterópodos (caracoles), organismos que concentran las toxinas y sin embargo no sufren ningún tipo de alteración en color, olor o sabor de manera que, a simple vista, no es posible detectar su toxicidad. Los grupos de toxinas mas importantes encontrados en estas algas son: las toxinas amnésicas, las toxinas paralizantes y las toxinas gástricas.

Recientemente, el personal de la Secretaría Regional del Ministerio de Salud (SEREMI)s en Chile determinó el cierre de algunos sectores costeros debido a este fenómeno. Esta medida abarcó localidades de la región de Valparaíso en la zona centro del país, y por el sur afectó el borde costero de Punta Arenas en la region de Magallanes y la Antártica Chilena, así como la costera de la provincia Tierra del Fuego. Esta decisión se tomó tras analizar muestras en el laboratorio y encontrar un alto índice en los niveles de toxinas en los moluscos. La autoridad sanitaria informó que los muestreos en el sector revelaron niveles superiores a los 80 microgramos de toxina por cada 100 gramos de producto siendo éste el máximo que pueden contener los mariscos y superando los niveles de seguridad para que las personas no resulten intoxicadas. En ese sentido se determinó la prohibición de extracción, transporte, procesamiento, tenencia, distribución, comercialización, venta y consumo de productos provenientes de los sectores antes mencionados. Esto se decretó con el fin de evitar que la salud de las personas se viera afectada.

La intoxicación por marea roja se manifiesta al comienzo por un hormigueo en los labios, lengua, boca y cara. Pueden aparecer parálisis, dificultad respiratoria, náuseas, mareos y vómitos. Estos síntomas suelen aparecer dentro de los 30 a 60 minutos después de la ingesta. Si los moluscos concentran una elevada cantidad de toxina, la intoxicación puede ser mortal, y desarrollarse en muy poco tiempo. Se han notificado casos de muerte tan pronto como a los quince minutos de la ingesta. Es el tóxico natural más potente que se conoce, y hasta la fecha no se conoce algún antídoto. El consumo de alcohol aumenta su absorción, no se inactiva con el cocimiento de los moluscos, y su actividad se incrementa con agregados de medios ácidos (jugo de limón y vinagre). El tratamiento recomendado es provocar el vómito. La respiración artificial en casos agudos es imprescindible. Nunca debe administrársele al paciente alcohol ni café y debe llevársele inmediatamente al médico. Es importante tener en cuenta que la intoxicación sólo se produce al ingerir los moluscos y no por tocarlos o efectuar cualquier tipo de manipulación con ellos, aun

cuando contengan un alto grado de toxina. Se recomienda que no se consuman los productos de mar hasta treinta días después de que haya desaparecido la marea roja.
Las autoridades reiteraron el llamado a la comunidad para mantener una actitud preventiva y adquirir productos del mar sólo en establecimientos certificados e invitar a los comerciantes y pescadores artesanales a respetar la normativa sanitaria vigente y realizar los análisis respectivos a los productos que pongan a la venta.

Fuentes: Fundación Prosaia, noticiaspv.com, soychile.cl

CONTAMINACION DE LOS VEGETALES

Los **patógenos, virus** y **pesticidas** son, según un estudio, las tres principales amenazas de la seguridad de los productos frescos como las frutas y vegetales. Esto es de gran imporancia, ya que a partir de estos productos frescos se elaboran muchos otros alimentos para consumo humano, ya sea al natural o procesados. Afortunadamente, si es posible tomar medidas para evitar que estos alimentos se contaminen por patógenos y residuos de sustancias químicas como son los pesticidas y asi asegurar que son seguros para su consumo.

Patogenos.- Las frutas y verduras están expuestas a contaminación bacteriana en cada etapa de producción (cultivo, transporte, envasado, almacenamiento y venta final). Uno de los riesgos está asociado con el uso de agua en la producción agrícola, la cual puede ser un vehículo de transmisión de microorganismos patógenos. Incluso en pequeñas cantidades se puede producir contaminación. El uso de estiércol no tratado o contaminado puede llegar, a través de aguas subterráneas, a los cultivos. Si contiene agentes patógenos, estos pueden llegar a las plantas y contaminarlas. Algunos de los principales patógenos son:

***E. coli* O157: H7**. Se transmite a través de la contaminación fecal de los alimentos y del agua. Los rumiantes como el ganado vacuno y ovino, además de animales silvestres son los principales reservorios de este patógeno, ya que lo eliminan a través de las heces, y puede estar presente en áreas agrícolas donde cultivan alimentos. E. coli es capaz de sobrevivir y crecer en plantas y suelos de cultivo, donde puede permanecer, según información de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), unos 20 meses.

Listeria monocytogenes. Se encuentra distribuida en el medio ambiente (suelos, agua, etc.). Puede encontrarse en vegetales como el espárrago, la coliflor o la lechuga.

Salmonella. Las aves son los principales reservorios naturales para este patógeno, que además se encuentra en los huevos crudos y el cascaron de huevo. Las frutas y verduras también están implicadas en brotes de intoxicación alimentaria por salmonelosis.

Shigella. La contaminación por este patógeno se ha asociado sobre todo con la falta de hygiene del personal que manipula los alimentos. Los brotes se han relacionado con lechuga, cebolla y perejil.

Infección e intoxicación son dos consecuencias diferentes. La infección se produce por la ingesta de alimentos contaminados con bacterias vivas que entran en el huésped y provocan la enfermedad. La intoxicación, en cambio, aparece cuando se ingieren alimentos que antes se han contaminado con bacterias que producen toxinas, y estas últimas son las que causan la enfermedad. Sin embargo, el denominador común de todas ellas son los síntomas gastrointestinales que producen: dolor abdominal, nauseas, vómitos, diarreas, calambres y fiebre.

Virus.- Pueden ocasionar importantes enfermedades vegetales y son responsables de pérdidas en cultivos vegetales. Uno de los principales efectos sobre las plantas es su capacidad por reducir su rendimiento y disminuir su calidad. Para evitar que los virus dañen las plantas, es importante prevenir y evitar los agentes que causan la infección, como pulgones y ácaros. La prevención de

los virus comienza, primero, por identificarlo; cómo se ha introducido en el cultivo, cómo se transmite entre plantas y cómo sobrevive. El virus de la hepatitis A, por ejemplo, se ha relacionado con frutas, verduras, ensaladas y con manipuladores de alimentos en las plantas de procesamiento de alimentos. El norovirus (o virus Norwalk) también causa gastroenteritis en humanos y se ha relacionado con el agua contaminada o ingredientes de ensalada.

Pesticidas.- Fungicidas, herbicidas e insecticidas son pesticidas que se utilizan para proteger las plantas de posibles enfermedades. Estos compuestos químicos se utilizan para el control de plagas en los cultivos, destruir o impedir el crecimiento de malas hierbas y conservar los productos vegetales. Su uso está sometido a estrictas condiciones para evitar que la presencia de restos de estas sustancias en los alimentos dañen la salud de las personas o tenga efectos negativos en el medio ambiente. Si no se utilizan de forma adecuada, pueden tener efectos graves negativos. Por ello, no se debe usar ningún pesticida a menos que se haya demostrado científicamente que no tienen efectos nocivos para las personas, que no causa efectos inaceptables para el medio ambiente y que son eficaces contra las plagas.

Fuente: Consumer Eroski

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
Miguel.Criscuolo@chartisinsurance.com
Visite por favor: www.rqa-inc.com

Miguel Criscuolo
Chartis Latin America
Tel: 786-777-7521
Email:

Visite por favor: www.chartisinsurance.com