

Què és el frau alimentari i com les certificacions ajuden a mitigar-?
02.09.21 | Espanya



L'alimentació és una de les qüestions més importants de la vida quotidiana. Tot i la tendència a l'alça d'una dieta healthy, encara hi ha productes que no ofereixen totes les garanties exigibles pel mercat, alguns dels quals es tracten de 'frau alimentari', incomplint la legislació alimentària vigent. Olis, vins, derivats lactis o peixos són només alguns dels productes en els quals s'ha detectat una major incidència, molts dels quals es produeixen per dilució,

substitució, encobriment, etiquetatge incorrecte, falsificació o productes de mercat gris, entre d'altres, segons apunta la Global Food Safety Initiative (GFSI). Aquest tipus d'accions fraudulentament arriben a socavar la reputació de productes i fabricants. Per això, el treball d'empreses certificadores com TÜV Rheinland és indispensable per mitigar aquests efectes i contribuir a una millora en la qualitat de l'oferta alimentària.

Certificacions per mitigar el frau alimentari

Davant de totes aquestes accions, la societat internacional s'ha dotat de certes normes que treballen per mitigar el frau, reduint així els seus possibles efectes negatius tant per a la salut com l'economia. En aquest sentit, TÜV Rheinland, treballa amb organitzacions i empreses com a tercera part independent per aconseguir el compliment de les normes ISO 22000, IFS, BRC i FSSC 22000:

- **L'ISO 22000:** és la principal norma reconeguda internacionalment per certificar els sistemes de gestió de la indústria alimentària. Mitjançant aquesta norma s'estudia que les empreses compleixen amb la normativa de seguretat alimentària durant tota la seva cadena de valor, des dels productors primaris fins al transport, els fabricants d'aliments i el comerç minorista.
- **International Food Standard o IFS:** és la normativa internacional que comprova que els aliments compleixen els més alts requisits en termes de seguretat, qualitat i conformitat legal.
- **Norma BRC (British Retail Consortium) en seguretat alimentària:** Convertida en un estàndard global en matèria de seguretat dels aliments, estableix una sèrie de requisits clarament definits perquè els comerciants i els seus proveïdors redueixin les possibilitats de causar problemes

legals o de salut amb els seus productes alimentaris.

- **La norma FSSC 22000:** és una de les més acceptades a nivell internacional. Es tracta d'una eina per aconseguir una optimització verificable de la seguretat alimentària en les cadenes de producció i subministrament de les empreses. L'adequació a aquesta norma permet a les empreses augmentar la confiança dels seus clients, aconseguint un avantatge competitiu important i reduint els riscos de responsabilitat pels seus productes. A més, aquesta norma també és fàcilment integrable amb altres sistemes de gestió de qualitat com ISO 9001 o ISO 22000.

Totes aquestes normes aplicables per a la reducció i prevenció de l'frau alimentari, requereixen la col·laboració conjunta de les empreses certificades. Aquestes han d'aplicar mesures i plans de prevenció d'acord amb una avaluació de la vulnerabilitat dels seus processos que els permetin controlar qualsevol risc identificat respecte a les matèries primeres que adquireixen, els ingredients, materials d'envasament o processos subcontractats.

Malgrat la seva importància, el consumidor final no pot consultar quines empreses compten amb aquestes certificacions prestant atenció als productes que adquireix, ja que es tracta d'estudis sobre sistemes de gestió i no certificacions de productes com a tal. En alguns casos, sí que es pot consultar quines empreses compten amb aquestes certificacions accedint a les seves pàgines web o a bases de dades de consulta pública d'alguns d'aquests estàndards, on es llisten les empreses que compten amb ells.

Segons expliquen els tècnics de Seguretat Alimentària de TÜV Rheinland *"amb el nostre treball examinem com de bé s'han protegit les empreses productores davant el frau*

alimentari, verificant si s'han implementat correctament tots els elements exigits pels estàndards internacionals. El frau alimentari suposa un important risc econòmic i, en ocasions, de salut a tot el món, pel que és molt important que la indústria prengui mesures per mitigar-lo, reduint les oportunitats per a possibles infractors ".

Més informació

Sol·liciteu més informació aquí

TÜV Rheinland is a global leader in independent inspection services, founded nearly 150 years ago. The group maintains a worldwide presence of more than 20,000 people; annual turnover is EUR 2 billion. The independent experts stand for quality and safety for people, technology and the environment in nearly all aspects of life. TÜV Rheinland inspects technical equipment, products and services, oversees projects, and helps to shape processes and information security for companies. Its experts train people in a wide range of careers and industries. To this end, TÜV Rheinland employs a global network of approved labs, testing and education centers. Since 2006, TÜV Rheinland has been a member of the United Nations Global Compact to promote sustainability and combat corruption.

Website: www.tuv.com