

***TRABAJAMOS CON  
CALIDAD PENSANDO EN  
TU FUTURO!***

***QUE ES EL METODO RECALL  
EN LA INDUSTRIA DE  
ALIMENTOS***

# **RECALL**

## **OBJETIVO:**

- Desarrollar métodos encaminados a asegurar y elevar la competitividad de las empresas proveedoras, productora y/o distribuidora de alimentos.
- Reforzar los diversos elementos de ***inocuidad*** y calidad en aspectos emergentes entre los profesionales y técnicos del área.

# ***¿QUÉ ES EL RECALL?***

Un RECALL es un procedimiento llevado a cabo por una empresa, que consiste en retirar un producto del mercado.



***¿QUÉ ES EL RECALL?***

***¿EN QUE MOMENTO SE APLICA?***

Cuando se tiene la sospecha o certeza de que el producto viola las leyes alimentarias vigentes o bien que se transgreden los estándares de calidad establecidos por la empresa para dicho mercado.

***¿QUÉ ES EL RECALL?***

***¿EN QUE MOMENTO SE APLICA?***

A su vez, cuando se determina que hay productos considerados como de potencial riesgo para la salud del consumidor y/o cuando presenten faltas en la información del etiquetado.

# ***RECALL***

## ***SU OBJETIVO PRINCIPAL....***

Su objetivo es proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.



# **RECALL**

## **Diferencia entre RECALL y otros métodos alternativos**

**Recall** Consiste en retirar un producto del mercado, **por no ser inocuo**, por estar adulterado, contaminado o mal rotulado, o que la autoridad sanitaria considere como infractor de la ley.

# **RECALL**

## **Diferencia entre RECALL y otros métodos alternativos**

***Recuperación de producto o de mercado.*** En inglés se le denomina **“Withdrawal”** y se trata de la remoción del producto una vez que está siendo distribuido cuando éste viola una ley en un nivel técnico menor (**no supone riesgo para la salud**).

# **RECALL**

## **Diferencia entre RECALL y otros métodos alternativos**

O cuando no cumple las especificaciones técnicas o **estándares de calidad del productor**. No incluye productos que han sido contaminados o adulterados.

# **RECALL**

## **Diferencia entre RECALL y otros métodos alternativos**

**Recuperación de stock.** Remoción del producto de la potencial distribución antes de que abandone el control directo del productor, es decir, aún cuando se encuentra en su bodega o en la del distribuidor, pero no ha sido liberado para la venta al consumidor.

## ***CLASES DE RECALL***

**Dependiendo del riesgo, incidencia o efecto que conlleve un determinado producto contaminado, adulterado, o mal rotulado sobre la salud de la población, es que se puede dividir el ***RECALL*** en diferentes clases:**

# CLASES DE RECALL

## Clase I

Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable de que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.

## Clase II

Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota de que el uso del producto cause consecuencias adversas a la salud.

## Clase III

Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.

# ***CLASES DE RECALL***

## ***Clase I***

El alimento posee defectos que representan un riesgo grave para la salud de los consumidores, con evidencia documentada de muerte o de consecuencias adversas severas en la salud.

## ***Clase I***

El producto no deberá consumirse en ningún lugar y tendrán que recuperarse incluso los que se encuentren en poder de los consumidores. Ejm:

- Hallazgo de *Clostridium botulinum* en un producto enlatado
- E.coli O157 en productos a base de carne picada
- Con presencia de alergen no declarados.

## ***Clase II***

Se aplica a aquellos incidentes en los que existe una probabilidad razonable de consecuencias adversas temporarias y/o reversibles en la salud de las personas al consumir un alimento. Ejm:

- Hallazgo de *Escherichia coli* en un producto envasado.
- Presencia de aditivos no permitidos o no declarados.

## ***Clase III***

El motivo del retiro no representa un riesgo apreciable para la salud de los consumidores **pero sí constituye una infracción**. Ejm:

- Problemas de rotulado o registros que no implican un riesgo a los consumidores
- Un producto que no responde a la calidad declarada en el rótulo (por ej. harina tipificada 000 que declara ser 0000).

## ***¿QUE PUEDE MOTIVAR UN RECALL ?***

Dado que para proteger a la población, en algunos casos de fallas de inocuidad alimentaria es necesario retirar los productos del mercado de manera rápida y efectiva, es importante tener en cuenta algunas situaciones que pueden dar origen a esta determinación:

# ***¿QUE PUEDE MOTIVAR UN RECALL ?***

## ***Información generada por controles de la empresa***

Las empresas cuentan con sistemas de control y/o aseguramiento de la calidad que les permiten detectar fallas de calidad y/o inocuidad que pudieran hacer necesario adoptar diversas acciones. Entre ellas, un recall.

# ***¿QUE PUEDE MOTIVAR UN RECALL ?***

## ***Reclamos de clientes***

Los reclamos de los consumidores son una fuente de información muy valiosa al momento de existir un problema potencial o real de inocuidad alimentaria.

# ***¿QUE PUEDE MOTIVAR UN RECALL ?***

## ***Reclamos de clientes***

Lo primero que se debe hacer en estos casos es determinar la pertinencia del reclamo en relación al origen del producto, tomando en cuenta el manejo del mismo por parte del consumidor y los efectos causados. Si existe la evidencia de que es procedente, se podría requerir el recall.

# ***¿QUE PUEDE MOTIVAR UN RECALL ?***

## ***Información generada por la autoridad sanitaria***

Los resultados de fiscalizaciones o vigilancia de la autoridad sanitaria que sugieran un problema potencial con un alimento pueden requerir que este servicio de salud o las propias empresas de alimentos tomen la acción de sacar la mercadería de circulación.

# ***¿QUE PUEDE MOTIVAR UN RECALL ?***

## ***Información de los proveedores***

En algunos casos el proveedor de insumos o materias primas de una industria puede informar sobre fallas de inocuidad en alguna partida incorporada al proceso de un fabricante de alimentos.

# ***¿QUE PUEDE MOTIVAR UN RECALL ?***

## ***Información de los proveedores***

Un ejemplo es el caso de los supermercados, donde es posible necesitar de una activa participación cuando el alimento peligroso o potencialmente dañino ya se encuentra en las góndolas o ha salido del local.



# ***¿QUE PUEDE MOTIVAR UN RECALL ?***

## ***Información de los proveedores***

En estos casos es imprescindible la cooperación entre proveedores, clientes y usuarios finales con el fin de maximizar la eficiencia y efectividad del retiro.



# ***CAUSAS MÁS FRECUENTES DE RECALL***

## ***ALERGENOS***

Se trata de un producto o componente que tenga **un ingrediente no indicado en la etiqueta** y que ha sido reconocido como causante de una reacción alérgica.



# ***CAUSAS MÁS FRECUENTES DE RECALL***

## ***ALERGENOS***

Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes **causan hipersensibilidad**, estos deben declararse siempre con su nombre específico así:

- ***Cereales que contienen gluten:*** trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas, y productos elaborados con ellos.

# ***CAUSAS MÁS FRECUENTES DE RECALL***

## ***ALERGENOS***

- *Crustáceos y sus productos.*
- *Huevos y sus productos.*
- *Pescados y productos pesqueros.*
- *Maní, soya y sus productos.*
- *Leche y productos lácteos (incluida lactosa).*

# **CAUSAS MÁS FRECUENTES DE RECALL**

## **ALERGENOS**

- *Nueces y productos derivados.*
- *Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.*



# ***CAUSAS MÁS FRECUENTES DE RECALL***

## ***Contaminación por microorganismos saprófitos (descomponedores)***

Es aquella causada por microorganismos saprófitos y su efecto será en la calidad o salubridad del alimento. Para cumplir con los requisitos sanitarios, un alimento debe cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en la normatividad.

# ***CAUSAS MÁS FRECUENTES DE RECALL***

## ***Contaminación por microorganismos patógenos***

Es aquella causada por la presencia de **organismos patógenos** y/o sus toxinas, los cuales pueden provenir desde el origen de los alimentos, o ser causados por malas prácticas durante el procesamiento. Su efecto se podrá traducir en Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA).

# ***CAUSAS MÁS FRECUENTES DE RECALL***

## ***Contaminación química***

Es aquella derivada de la presencia de metales pesados, micotoxinas, pesticidas, herbicidas, fungicidas o medicamentos veterinarios en una cantidad que exceda los niveles de tolerancia establecidos.

# ***CAUSAS MÁS FRECUENTES DE RECALL***

## ***Contaminación química***

O bien por contaminación cruzada por sanitizantes, limpiadores industriales, solventes, entre otros.



# ***CAUSAS MÁS FRECUENTES DE RECALL***

## ***Contaminación física***

Es aquella derivada de la presencia de vidrios, plásticos, trozos de metal, madera u otros que pueden caer accidentalmente, durante cualquier etapa de la producción de alimentos o de sus ingredientes, o bien provenir en las materias primas desde su origen (Ej.: huesos, piedras, astillas).

# ***CAUSAS MÁS FRECUENTES DE RECALL***

## ***Error de rotulación***

Se entiende por rotulación a toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un producto alimenticio. Comprende la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria.

# CAUSAS MÁS FRECUENTES DE RECALL

## Error de rotulación

Cuando alguno de estos objetivos no se cumple, ya sea **no declarando ingredientes o rotulando erradamente** la composición de los nutrientes, se puede requerir de un recall.

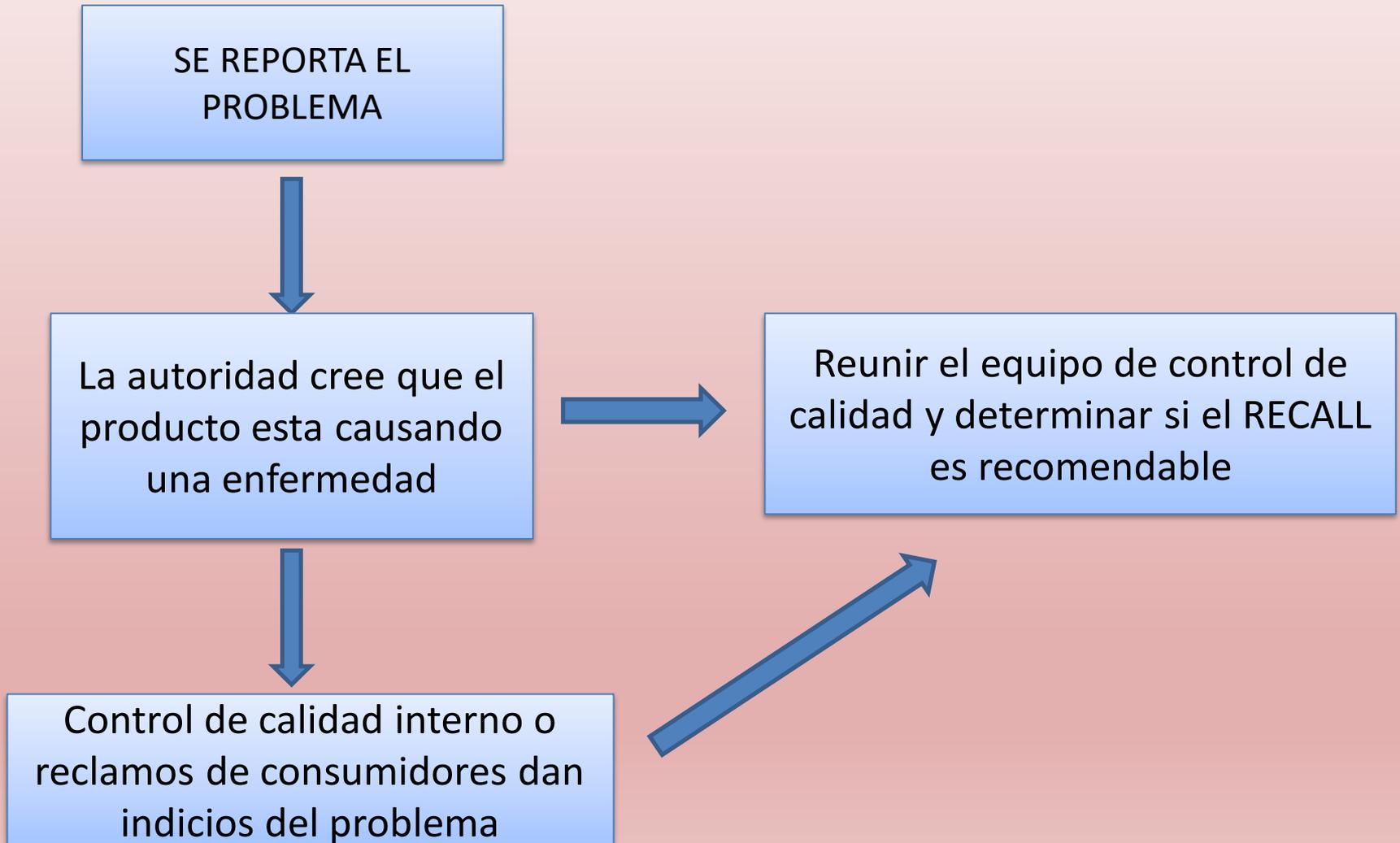


# ***CAUSAS MÁS FRECUENTES DE RECALL***

## ***Defectos de empaque***

Los defectos del envase y/o empaque, tales como **sello fallado o fugas microscópicas**, entre otros, pueden derivar en un problema de calidad y/o inocuidad.

# ***DIAGRAMA DE FLUJO DEL RECALL***



# ***DIAGRAMA DE FLUJO DEL RECALL***



# ***DIAGRAMA DE FLUJO DEL RECALL***

## **PLAN DE ACCION DE RECALL**



- Asignar roles para aplicar plan de acción
- Reunir evidencias
- Analizar la evidencia y contactar a la autoridad sanitaria
- Notificar el Recall
- Monitorear el Recall
- Disposición del producto retirado
- Termino del Recall
- Reunir equipo del Recall y hacer una post evaluación

# ***¿ QUE ES LO QUE SE DEBERÍA RETIRAR ?***

En relación a lo que debe ser retirado, se refiere exactamente al alcance de los productos afectados. Se clasifica así:

# ***¿ QUE ES LO QUE SE DEBERÍA RETIRAR ?***

- Lotes en particular.
- Productos elaborados entre ciertas fechas de producción.
- Productos elaborados en una planta determinada.
- Productos que contienen un ingrediente determinado (Ej.: alérgeno).
- Productos con error de etiquetado.

***¿ QUE ES LO QUE SE DEBERÍA  
RETIRAR ?***

***Dónde están esos productos:***

¿Se encuentran en la bodega de algún mayorista?

¿En anaqueles de supermercado?

# ***¿ QUE ES LO QUE SE DEBERÍA RETIRAR ?***

## ***Dónde están esos productos:***

¿Estarán siendo servidos en un restaurante? ¿En la cafetería de un colegio público?

¿Los puede encontrar a nivel local, regional o a lo largo del país?

# ***Profundidad del Recall***

La profundidad depende de la extensión de la distribución y del nivel al cual el producto en recall fue distribuido.



# ***Profundidad del Recall***

Los niveles de profundidad del recall pueden ser:

- Nivel de Mayorista, el nivel de distribución entre el fabricante y el nivel retailer o usuario.

# ***Profundidad del Recall***

- Nivel que incluye hoteles, restaurantes y otros clientes del tipo institucional y todos los intermediarios del nivel mayorista para llegar a esos usuarios.

# ***Profundidad del Recall***

- Nivel del consumidor, que incluye a los consumidores en los hogares y todos los niveles previos de distribución.

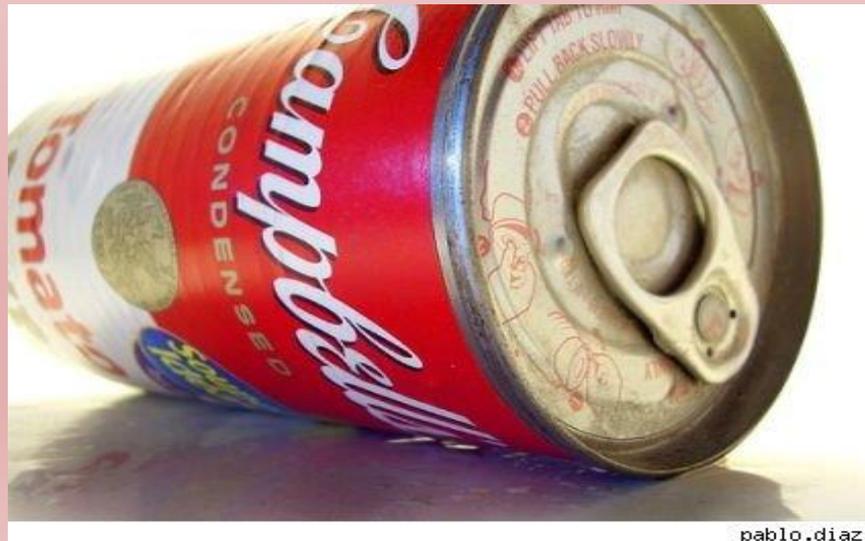


# ***DURANTE LA REALIZACION DEL RECALL***

Tan pronto exista la sospecha de algún problema relacionado con los alimentos, ya sea por el reclamo de algún consumidor, sus propios sistemas de control o bien por medio de la comunicación de la autoridad Sanitaria, es necesario REUNIR INFORMACIÓN.

# ***DURANTE LA REALIZACION DEL RECALL***

Esta será necesaria para tomar una decisión correcta en relación al retiro o no del producto del mercado.



# ***DURANTE LA REALIZACION DEL RECALL***

Los responsables de realizar el RECALL deberán:

- Detener la producción de el o los producto(s) sospechoso(s). En caso de que ello no sea factible, segregar la producción del día para evaluar la necesidad de controles adicionales antes de liberarlos al mercado.

## ***Los responsables de realizar el RECALL deberán:***

- Retener el o los producto(s) sospechoso(s) que se encuentren en bodega del propio productor.
- Detener los despachos de el o los producto(s) sospechoso(s).

## ***Los responsables de realizar el RECALL deberán:***

- Contactar a los proveedores en caso de ser necesario.
- Identificar la ubicación de el o los producto(s) sospechoso(s) en el mercado.

## ***Los responsables de realizar el RECALL deberán:***

- Informar a los clientes del retail para alertarlos; si fuera necesario, involucrarles en el proceso de recall.
- Comenzar inmediatamente a reunir todos los registros para investigar la causa o fuente del problema.

# ***QUÉ HACER CON EL PRODUCTO RETIRADO***

**La empresa deberá coordinar la logística de la recolección del alimento:**

- Niveles involucrados en el retiro, (elaboradores, cadenas de distribución, supermercados, consumidores).

# ***QUÉ HACER CON EL PRODUCTO RETIRADO***

- Lugar físico donde se almacenará provisoriamente (debidamente identificados y en un área separada de otros productos para evitar confusiones).

# ***QUÉ HACER CON EL PRODUCTO RETIRADO***

Una vez retirado el producto del mercado, surge la pregunta de qué hacer con todas las cajas de producto que están defectuosas o son sospechosas.

# ***QUÉ HACER CON EL PRODUCTO RETIRADO***

En la mayoría de los casos, se pide que los productos sean devueltos o destruidos.



# ***QUÉ HACER CON EL PRODUCTO RETIRADO***

Hay ocasiones en las que la falla del producto no representa amenaza para el consumidor, pero existe violación a algún requerimiento legal que significa que éste no podrá ser comercializado.

# ***QUÉ HACER CON EL PRODUCTO RETIRADO***

La empresa fabricante es responsable de evitar que los productos retirados no sean re- incorporados en el mercado, para ello deberá:

# ***QUÉ HACER CON EL PRODUCTO RETIRADO***

- ✓ Separar e identificar claramente los productos recuperados.
- ✓ Unificar cantidades y monitorear los productos recuperados.
- ✓ Documentar/ llevar registros de los productos recuperados.

# ***QUÉ HACER CON EL PRODUCTO RETIRADO***

Deben mantenerse los productos recuperados aislados y separados de otros hasta tanto se resuelva su:

- ✓ Destrucción o eliminación de manera tal que no sea destinada a consumo humano.
- ✓ En caso de tratarse de un producto importado, su devolución al fabricante en el país de origen.