Delcen
Inocuidad
Alimentaria ®



Crisis en la industria alimentaria con impacto global y regional.

Casos de estudio.

Bogotá, Colombia.

Julio 28 de 2022

FoodSafety
2do Seminario Taller de
Inocuidad y Calidad en Alimentos

Delcen
Inocuidad Alimentaria ®



FoodSafety
2do Seminario Taller de
Inocuidad y Calidad en Alimentos

Contexto Actual

La industria alimentaria de todo el mundo se enfrenta hoy en día a múltiples requerimientos del mercado global derivado de crisis recientes.

Estos eventos que han sido de diferentes sectores de la industria, preocupan enormemente a los gobiernos y a los consumidores, pasando por los grandes compradores de productos.

Delcen
Inocuidad
Alimentaria ®



FoodSafety
2do Seminario Taller de
Inocuidad y Calidad en Alimentos

Contexto Actual

Los medios de comunicación reflejan un creciente interés por este tipo de sucesos y cada vez son mas los casos en donde toman un rol activo en la parte de investigación.

Adicionalmente, la velocidad de la comunicación provoca un impacto severo en la imagen de determinados sectores y esto conlleva situaciones de perdida de confianza del consumidor, además de afectaciones económicas nacionales, regionales o globales en los sectores afectados directa o indirectamente.

WWW

Delcen
Inocuidad Alimentaria ®



FoodSafety
2do Seminario Taller de
Inocuidad y Calidad en Alimentos

Consideraciones

Los siguientes casos del 2006 al 2021, han sido documentados con información publicada en medios masivos de comunicación, entre ellos la TV, periódicos de circulación nacional o directamente de internet.

El análisis que a continuación se presenta permitirá sensibilizar a la audiencia sobre el riesgo que existe para cualquier tipo y tamaño de organización en cualquier región del planeta.

Como vamos a observar, estos eventos ocurren cuando los sistemas de Inocuidad Alimentaria fallan por causas que en la mayoría de los casos, son provocadas por temas básicos de cualquier sistema de Inocuidad de los alimentos.

Delcen Inocuidad Alimentaria ®

FoodSafety
2° Seminario Taller de Inocuidad y Calidad en Alimentos





Caso 1: *Bolthouse farms, Earthbound Farm y President's choice. México, 2006.*



"Bolthouse farms", "Earthbound Farm" y "President's choice.

FECHA: 02/OCTUBRE/2006

En un comunicado oficial, la Secretaría de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), informó a la Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD) y a **Grupo Wal Mart**, del retiro de jugo de zanahoria enlatado procedente de Estados Unidos, después de que la FDA dio a conocer **cuatro casos de botulismo**, relacionados con el consumo de este producto.



"Bolthouse farms", "Earthbound Farm" y "President's choice.

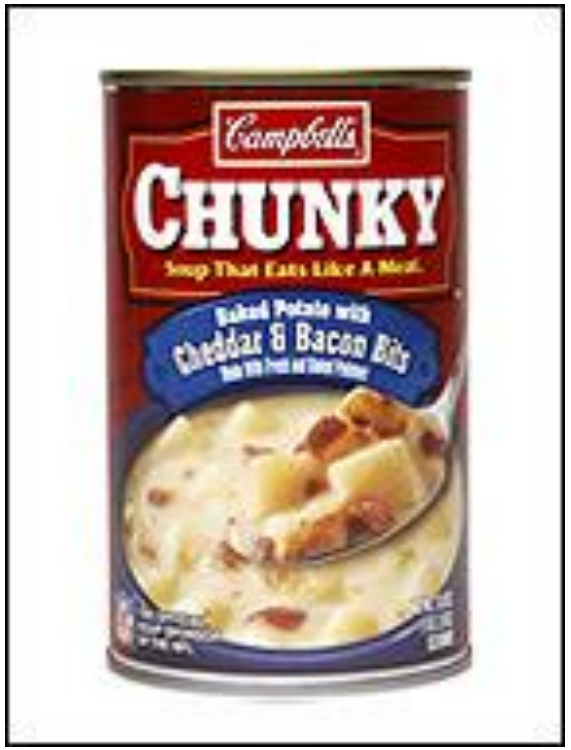
La FDA señaló que el jugo 100% de zanahoria se distribuyó en los 50 estados de ese país, México y Canadá.

la Secretaría de Salud recomienda que no se consuman las marcas de jugos de zanahoria mencionadas. Adicionalmente, leer con cuidado las etiquetas de todos los productos, enlatados y refrigerados, antes de consumirlos.





Caso 2: Campbell's USA. 2007



Campbell's

- Camden, NJ. 4 de octubre de 2007.
- La compañía Campbell's esta retirando voluntariamente una cantidad limitada de su producto enlatado "Campbell's chunky Baked Potato with Cheddar & Bacon Bits" en la presentación de 18.8 oz; porque podrían contener piezas de plástico duro, que representan un riesgo de ahogamiento, y pueden causar lesiones si son tragados.
- 3 consumidores han reportado lesiones leves en y alrededor de la boca debido a esta situación.





Campbell's

- Ningún otro producto Campbell's fue afectado por este Retiro. (importancia de la comunicación apropiada y oportuna a consumidores)

- 72,300 unidades del Retiro de sopas Campbell's fueron enviadas a los consumidores de 24 estados de la unión americana.







Caso 3: KRAFT. USA 2007.



Kraft Foods.

- Northfield, IL. 3 de octubre de 2007
- Kraft Foods ha iniciado el Retiro en los E.U de su producto “Baker’s Premium White Chocolate Baking Squares” en la presentación de 6 oz. Con Código de producción 0043000252200 con las siguientes fechas de caducidad:
- 31 MAR 2008 XCZ
- 01 APR 2008 XCZ
- 02 APR 2008 XCZ
- 03 APR 2008 XCZ







Kraft Foods.



- Comunicado:
- Este producto puede estar contaminado con SALMONELLA.
- El producto fue distribuido a nivel nacional. Los consumidores no deben ingerir este producto, se deben deshacer de el producto si lo poseen.

- Nota: El potencial de contaminación fue descubierto después de que la FDA hiciera unas pruebas y detectara la presencia de Salmonella en algunos envases del producto.





Delcen Inocuidad Alimentaria ®

FoodSafety
2° Seminario Taller de Inocuidad y Calidad en Alimentos





Caso 4: Unilever, Slim Fast. México 2009



Unilever, Slim Fast.

Jueves, 3 de Diciembre de 2009 COFEPRIS y **Unilever de México** retiran productos Slim Fast líquido por posible riesgo sanitario:

En común acuerdo con Unilever de México se procede a retirar del mercado de manera preventiva el producto líquido Slim-Fast® con una cantidad aproximada de cinco mil cajas de seis latas cada una, **debido a la posibilidad de que estos se encuentren contaminados con bacillius cereus,** microorganismo que puede causar diarrea, nausea y/o vómitos.





Delcen Inocuidad Alimentaria ®

FoodSafety
2° Seminario Taller de Inocuidad y Calidad en Alimentos





Caso 5: San Lu. China 2008



San Lu. China 2008

Septiembre, 2008:

- China informa segunda muerte de un bebé en escándalo lácteo: Muerte de un segundo bebé por tomar leche en polvo contaminada, en medio de un creciente escándalo que dejó cientos de niños enfermos. (mas adelante se confirmo que fueron miles)
- Autoridades de China lanzan inspección nacional de industria láctea: Campaña de inspección de la industria láctea nacional después del caso de la leche en polvo contaminada de la marca Sanlu que ha provocado la **muerte de dos bebés** y piedras en el riñón a otros **1.251 en todo el país.**





San Lu. China 2008

- Se reportaron mas de 300 mil casos en bebes.

- Los directivos de Sanlu fueron advertidos del problema a principios de agosto de 2008, pero la población no fue alertada hasta mediados de septiembre, una vez pasados los Juegos Olímpicos de Pekín



San Lu. China 2008

Las autoridades chinas ejecutaron el 24 de Noviembre pasado a dos personas por su relación con el escándalo de la leche adulterada con melamina, que causó la muerte de al menos seis niños y **perjudicó a la imagen internacional de los productos elaborados en China**.

Zhang Yujun fue ejecutado "por atentar contra la salud pública con medios peligrosos" y Geng Jinping fue ajusticiado por producir y vender alimentos tóxicos.



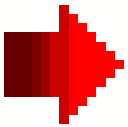
Impacto del caso San Lu.





- Investigación nacional de la industria láctea en China y alerta de cierre de empresas que no cumplan con los nuevos requerimientos mandatorios.
- Nuevo marco legal en China.
- Afectación de la imagen del país ante el mundo.
- Impacto global al sector de formulas para lactantes.
- Revisión de ingredientes y materiales provenientes de China en los países y empresas que utilizan ingredientes elaborados ene se país.







Impacto del caso San Lu.





Junio 2011

China ordena el cierre de hasta la mitad de sus industrias lácteas después de las inspecciones de seguridad

Casi la mitad de las 1176 industrias lácteas de China se han visto obligadas a su cierre temporal después de no pasar las inspecciones de seguridad.

" Sólo 643 empresas productoras de lácteos, o alrededor del 55 por ciento del total de 1,176 empresas de leche del país, se les concedieron licencias para continuar la producción por la Administración General de Supervisión de Calidad

Caso 6: Peanut Corporation of America. USA 2008





Delcen
Inocuidad Alimentaria ®



FoodSafety
2do Seminario Taller de
Inocuidad y Calidad en Alimentos

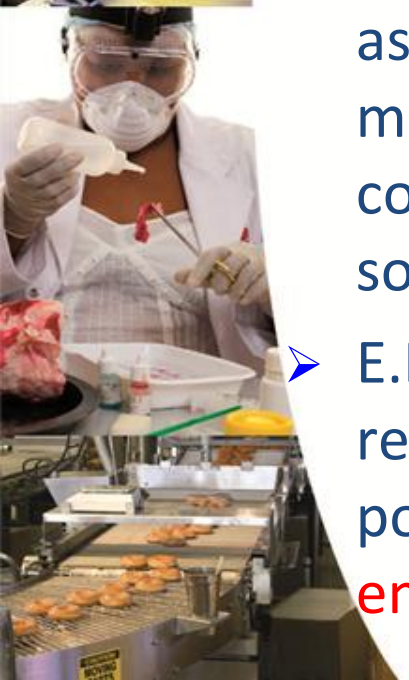
Caso 6: Peanut Corporation of America. USA 2008

Por su alta relevancia, analizaremos este caso con mayor detalle.



Peanut Corporation of America. USA 2008





Febrero, 2009:

- E.E.U.U.- Retiro Masivo de productos elaborados con cacahuate: El número de casos es 529 en 43 estados y la fecha confirmada de aparición de la enfermedad más reciente es el 16 de enero del 2009.
- E.E.U.U. - Investigación de la FDA sobre los productos asociados con la mantequilla de cacahuate: Toda la mantequilla de cacahuate King Nut era producida por la compañía Peanut Corporation of America (PCA) en una sola planta localizda en Blakely, Georgia.
- E.E.U.U.- El Presidente Obama declara que la FDA requiere una revisión después de la epidemia causada por cacahuates contaminados. La nueva ley se publica en enero 2021.

Impacto en Medios

CNN, New York Times, USA Today

Impacto Masivo en la web, artículos, videos.







Delcen Inocuidad Alimentaria ®

FoodSafety 2° Seminario Taller de Inocuidad y Calidad en Alimentos



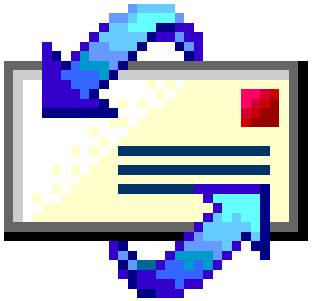


Parnell: "Joe, I'm sure it's something we did."

Valenza: "I'm recalling everything."

Parnell: "Now my heart is really in my throat. I think I'm going to church tonight."

Stewart Parnell and Joe Valenza, January 7, 2009



Investigaciones de medios de comunicación y del senado confirman fallas de Auditorías de Terceros

"You lucky guy. I am your AIB auditor. So we need to get your plant set up for any audit."

Pete Hatfield to Sammy Lightsey, December 22, 2008

Delcen Inocuidad Alimentaria ®

FoodSafety
2° Seminario Taller de Inocuidad y Calidad en Alimentos





Investigaciones determinan Fallas de Inspecciones (internas y de tercera parte por AIB)



Investigaciones determinan Fallas de Inspecciones (internas y de tercera parte por AIB)







Investigaciones determinan Fallas de Inspecciones (internas y de tercera parte por AIB)







Investigaciones determinan Fallas de Inspecciones (internas y de tercera parte por AIB)







Investigaciones determinan Fallas de Inspecciones (internas y de tercera parte por AIB)







Investigaciones determinan Fallas de Inspecciones (internas y de tercera parte por AIB)





"[T]he biggest problem was with the positive micro data that they ignored. … this data was not initially available for the FDA either. They had to really pry into their documentation before uncovering the additional test results."

NSF Official, February 5, 2009

Investigaciones determinan Fallas de Inspecciones (internas y de tercera parte por AIB)





- Rodent droppings in the break room cabinets
- Live Flour beetle activity in the blancher room
- Dead Flour beetles found in stored screens in the bleacher room
- Dead insects found on the interior perimeters

Nestle USA Audit, 2002

Impacto en Medios

CNN, New York Times, USA Today

Impacto Masivo en la web

Publicado el 27 de Abril por Doug Powell

Julie Schmit de USA Today ha escrito una excelente descripción documentando los múltiples fracasos por - las malas inspecciones, malas auditorías y gente mala- que desencadenó el retiro de un producto de pasta de cacahuate que enfermó a setecientas personas y mató a nueve.

A continuación algunos de los puntos más sobresalientes:





Impacto en Medios

CNN, New York Times, USA Today
Impacto Masivo en la web





- Deibel Labs, que realizó más de 1600 pruebas de Salmonella para la planta PCA Blakely desde el 2004 hasta el 2008, encontró 6% de los resultados positivos.

- Productos tostados tales como los cacahuates, al rebasar una proporción mayor a 1 en 10,000 sería alto, comentó Deibel.

- Si el cacahuate es tostado adecuadamente, el calor mata la salmonella, también señaló.

Impacto en Medios

CNN, New York Times, USA Today

Impacto Masivo en la web

- Nestlé le realizó una auditoría a la planta Blakely en el 2002 y lo rechaza como proveedor
- .
- El reporte de la auditoria realizado por Nestlé indicaba que la planta necesitaba "entender el concepto de limpieza profunda" y que no lograban separar adecuadamente los cacahuates crudos, de los no tostados y de los tostados.



Impacto en Medios

CNN, New York Times, USA Today
Impacto Masivo en la web





- Tenerlos en la misma área permitía que la bacteria de los cacahuates crudos contaminará los cacahuates tostados, un riesgo nombrado contaminación cruzada.

- La planta no se acercaba a los estándares de Nestlé, como comentó el auditor Richard Hutson en una entrevista.

Impacto en Medios

CNN, New York Times, USA Today
Impacto Masivo en la web





- Hutson, quien encabeza el Área de Garantía de Calidad para varias de la divisiones de Nestlé, dijo que en su momento, él compartió su preocupaciones con los funcionarios de PCA pero "ellos no le dieron seguimiento" con Nestlé.

- Para lograr ganar clientes, Parnell de PCA **"elogio" el hecho de que un auditor de AIB Internacional, había clasificado la planta como "superior",** comentó el CEO de King Nut Martin Kanan en la sesión de congreso.

Impacto en Medios

CNN, New York Times, USA Today
Impacto Masivo en la web







- Bajo el nombre de King Nut se vendió mantequilla de maní producido por PCA planta Blakely, Georgia.

- Con esta clasificación Kellogg quedó satisfecho y comenzó a comprar la pasta de cacahuate para sándwich de galletas producida por PCA planta Blakely Georgia en el 2007.

Impacto en Medios

CNN, New York Times, USA Today
Impacto Masivo en la web





- AIB es criticado por un antiguo funcionario de la industria alimenticia.

- La auditoria de PCA planta Blakely fue "superficial" dijo Jim Lugg, el antiguo jefe de seguridad alimentaria para ensalada empaquetado de Fresh Express, quien examinó la auditoria hecha por AIB a la planta Blakely de PCA a petición de USA TODAY.

Impacto en Medios

CNN, New York Times, USA Today
Impacto Masivo en la web





- Un ejemplo claro de el “proceso superficial de un gran problema”, comentó Lugg es que en las notas de la auditoría de PCA había un programa escrito que para poder evaluar a los proveedores y ya contaban con una lista aprobada.

- Pero AIB no dio seguimiento a inspeccionar a los proveedores. Añadió, que hace muchos años, Fresh Express dejó de usar la auditoria de AIB porque los encontró inadecuados.

Impacto en Medios

CNN, New York Times, USA Today

Impacto Masivo en la web

Publicado el 14 de Abril de 2009 por Doug Powell





- "Las auditorías no realzan la cultura de la seguridad alimentaria"
- Después todos los empleados de la planta Blakely, Georgia (PCA) Peanut Corporation of America comentaban que las instalaciones del PCA eran deplorables.
- Estos comentarios hubieran sido afortunados antes de que nueve personas murieran, comentó Doug Powell a un estudiante reportero para la publicación matutina del Kansas State Collegian.

Impacto Negativo para la entidad de certificación.





- El auditor de AIB para la planta de Kellogg, inspeccionó también la planta de PCA en Blakely, Ga. en el 2007 y 2008.
- En ambas ocasiones se les otorgó un rango superior.
- "Da miedo" dice Michael Doyle, Director del Centro de Seguridad Alimentaria de la Universidad de Georgia.

Impacto Negativo para la entidad de certificación.

Comentarios al respecto de la contaminación causada por mantequilla de cacahuate.

- Andrew Martin del Times escribe: “La declaración de PCA fue dada al mismo tiempo que los oficiales de los productores de alimentos y seguridad de la salud encontraban la manera de determinar cómo tantos inspectores pudieran pasar por alto este caso.
- Algunos han dicho que eran problemas obvios en la planta, procedimientos incorrectos de sanidad: cucarachas, moho y residuos fangosos en el piso y el equipo de producción.
- Kellogg, Cost Co, y otras compañias han cancelado sus contratos y no reconocen mas sus servicios.





Consecuencias e impacto del caso PCA.





- Detono investigaciones de medios cuestionando el valor real de auditorias de 3ra parte.
- Provoco el mayor retiro de alimentos de la historia.
- Afecto a marcas líderes de manera relevante.
- El senado de ese país generó una investigación profunda y el presidente de los Estados Unidos declaro sobre la importancia de actualizar el marco reglamentario de su país sobre la seguridad de los alimentos. La nueva ley de FDA para alimentos fue publicada en enero 2011 a menos de 20 meses del caso.

Consecuencias e impacto del caso PCA.





- Preocupación en las entidades de certificación.

- Las principales casas de certificación en el mundo han tomado el caso con un enfoque de alto aprendizaje y vienen detonando actividades de entrenamiento para sus grupos de auditores.

- Auditorias de mayor profundidad.

- Auditorias de mayor tiempo.

- **Ver video del congreso.**

Delcen
Inocuidad
Alimentaria ®

FoodSafety
2° Seminario Taller de
Inocuidad y Calidad en Alimentos





Caso 7: Parmalat, Colombia 2010

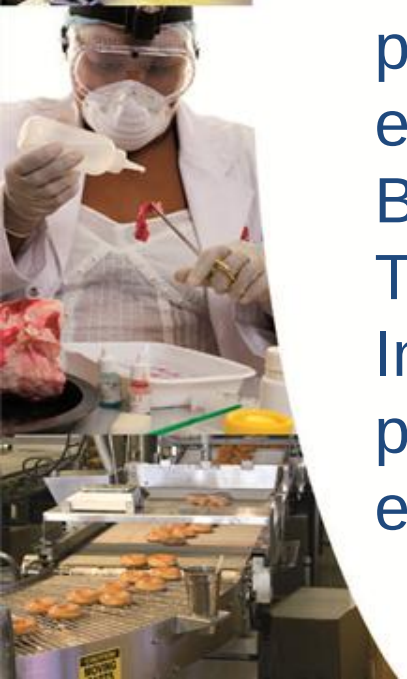


Parmalat, Colombia, 2009



Año: Febrero, 2009
Falla: Bolsas de leche UHT contaminadas con peróxido de hidrógeno.





Alcance del retiro: todos los lotes de producción que están presentes en los establecimientos comerciales de Bogotá, Cundinamarca, Boyacá, Tolima, Huila y Meta
Impacto en el país o en la región. 12 personas con síntomas de alteraciones en la mucosa bucal.

Parmalat, Colombia, 2009

Parmalat y el Invima identificaron claramente los lotes afectados por un desvío en el proceso de producción, en el que resultaron contaminados con peróxido de hidrógeno.

La Secretaría de Salud de Bogotá, según un reporte sanitario, encontró peróxido de hidrógeno (agua oxigenada) en un lote de leche de la empresa Parmalat.

La inspección sanitaria, por parte del Invima, arrojó que cinco lotes de leche entera podrían estar contaminados con la sustancia.

Las sanciones establecidas fueron entre otras el decomiso, congelamiento y cuarentena de la planta ubicada en Chía.



Delcen Inocuidad Alimentaria ®

FoodSafety
2° Seminario Taller de Inocuidad y Calidad en Alimentos



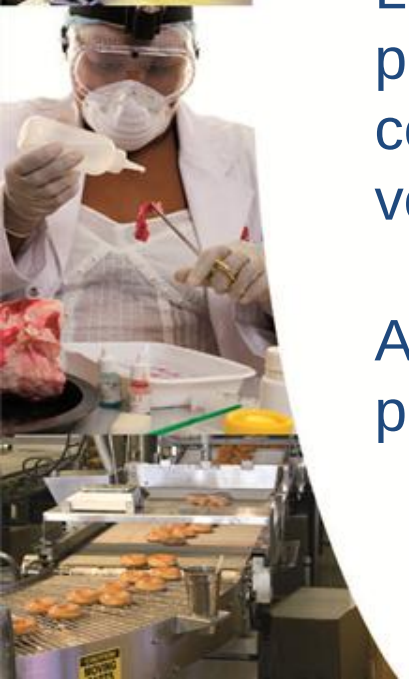


Caso 8: Kellogg. USA 2010



Kellogg, USA. 2020





Junio 2020.

La compañía Kellogg anuncia el retiro voluntario de una amplia gama de sus productos debido a una posible contaminación por productos químicos.

Las investigaciones confirmaron que el empaque primario tenia un olor poco comun y varios consumidores reportaron malestar estomacal, mareos y vomitos.

Algunos consumidores tuvieron que asistir al hospital para ser tratados por estos males.

Kellogg, USA. 2010

Junio 2010.

EL Presidente de la Compañía y vocero oficial pidieron disculpas publicas a sus consumidores por estas fallas y explicaron que ejecutaron un retiro de 28 millones de cajas de cereal de las marcas afectadas.





Caso 9: Pepinos E.Coli, Alemania 2011







Pepino, E. Coli. Alemania 2011

Mayo, 2011

Doce países han informado de casos de infectados por el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) y la variante de la bacteria intestinal 'E. coli' Enterohemorrágica (EHEC), según ha informado la Oficina Regional Europea de la Organización Mundial de la Salud (OMS), con sede en Copenhague.

Falla: Se desconoce el origen y motivo del brote; se especula (acorde a OMS) que es por falta de higiene.



Pepino, E. Coli. Alemania 2011



Mayo 2011.

*F*ue encontrada en pepinos originarios de España, empacados en Alemania, y distribuidos en países como Austria, la República Checa, Dinamarca, Alemania, Hungría, Luxemburgo y España. La mayoría de las exportaciones de vegetales españoles a Europa se ha "paralizado"

*L*as pérdidas se elevan más allá de los 200 millones de euros (US$280 millones) a un mes del evento.

También están en peligro los más de 20.000 empleos en horticultura que dependen directamente de las exportaciones a Alemania (Unas 2,2 millones de toneladas al año, según cifras del sector).

Pepino, E. Coli. Alemania 2011

Mayo 2011.

Se han registrado de momento 1.823 afectados en todos estos países de los que 552 han desarrollado el síndrome urémico hemolítico (SUH) (la complicación renal que está causando la mayoría de las víctimas mortales).

A pesar de este balance, la OMS puntualiza también que "la fuente del brote sigue siendo desconocida".



Pepino, E. Coli. Alemania 2011

Mayo 2011.

El Gobierno Español ya ha presentado una queja ante Alemania y la Unión Europea por el proceso seguido tras el brote infeccioso.



Se ha iniciado un conflicto económico al interior de la UE debido al impacto en la economía de España y de todos los productores primarios de la región.




pepinos e coli - Buscar con Google - Windows Internet Explorer
http://www.google.com.mx/search?sourceid=navclient&aq=0&oq=pepinos+e+coli&hl=es&ie=UTF-8&rlz=1T4SKPB_esMX383MX391&q=pepinos+e+
Google
pepinos e coli
Buscar
Corrector ortográfico
Favoritos
parmalat leche contamin...
kellogg recall packaging ...
pepinos e coli - Busca...
pepinos españoles - Imá...
La Web
Imágenes
Vídeos
Noticias
Traductor
Libros
Gmail
Más
Google
pepinos e coli
Aproximadamente 2,360,000 resultados (0.09 segundos)
Google.com in English
Búsqueda avanzada
Todo
Imágenes
Vídeos
Noticias
Más
Buscar cerca de...
Ubicación
Establecer
La Web
Páginas en español
Páginas de México
Páginas extranjeras traducidas
Cualquier fecha
Última hora
Últimas 24 horas
'E. coli': la bacteria de las hamburguesas (¿y el pepino ...
www.elmundo.es/elmundosalud/2011/.../1306420241.html - En caché
6 Jun 2011 – La bacteria de las hamburguesas (¿y los pepinos?) La E. coli es endémica en el intestino del vacuno, pero puede causar síntomas graves por ...
Los pepinos españoles no son los causantes de la epidemia en ...
www.elmundo.es/elmundosalud/2011/.../1306843950.html - En caché
3 Jun 2011 – Los pepinos españoles no son el origen de la epidemia causada ...
Mostrar más resultados de elmundo.es
Crisis de los pepinos: E. coli, todo lo que hay que saber sobre la ...
www.que.es/.../201105312024-crisis-pepinos-coli-todo-sab... - En caché
31 May 2011 – El E.coli es una bacteria común que ha provocado varias muertes en Alemania debido al consumo de unos pepinos de origen español.
Pepinos españoles provocan un brote letal de 'E. coli' en Alemania ...
www.elpais.com › Sociedad - En caché
27 May 2011 – La crisis de la infección alimentaria por una bacteria que ha causado ya tres muertos en Alemania amenaza con sacudir a España.
Brote de E. Coli en pepinos causa alerta en Europa, temen empeore ...
mx.ibtimes.com/articles/13750/.../e-coli-en-pepinos.htm - En caché
30 May 2011 – Un brote de la bacteria E. Coli presente en los pepinos, ha alarmado a los países europeos después de causar la muerte de 14 personas en ...
Internet | Modo protegido

Otros casos recientes:





- Formula Láctea para lactantes. USA, 2010 de Abbott Laboratories.
- Salmonela en Huevos. USA, 2010 de la marca De Coster.
- Niveles de plomo en Ciruelas. USA, 2011 con afectación a mercados Hispanos y Asiáticos.
- Vidrio en comida para bebe producida por NESTLE, Junio 2011 en Francia.

Delcen
Inocuidad Alimentaria ®



FoodSafety
2do Seminario Taller de
Inocuidad y Calidad en Alimentos

Conclusiones de los casos de estudio:

•Los sucesos podrían haberse evitado si los sistemas de inocuidad de alimentos hubiesen sido consistentes.

•En muchos casos, las fallas se debieron a aspectos básicos de sanidad del ambiente asociado y a programas de prerrequisitos fundamentales para mantener la salubridad de los procesos.

•Si le sucede a un líder…..A cualquiera le puede pasar.

•Se debe mantener en perspectiva que las fallas ocurrirán, por lo tanto se hace mas relevante la importancia de estar preparados para actuar en el nivel apropiado.

Inocuidad Alimentaria Mexicana S.A. de C.V.

www.inocuidad-alimentaria.org





info@inocuidad-alimentaria.com