

# Guía de la FAO/OMS para desarrollar y mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos



**Organización  
Mundial de la Salud**



**Organización  
de las Naciones Unidas  
para la Alimentación  
y la Agricultura**



# Guía de la FAO/OMS para desarrollar y mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos

Organización de las Naciones Unidas  
para la Alimentación y la Agricultura  
y Organización Mundial de la Salud

*Roma 2012*

Las denominaciones empleadas en esta publicación y la forma en que aparecen presentados los datos que contienen no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO o la OMS los aprueben o recomienden de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

La Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura han adoptado todas las precauciones razonables para verificar la información que figura en la presente publicación, no obstante lo cual, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ni explícita ni implícita.

El lector es responsable de la interpretación y el uso que haga de este material, y en ningún caso las Organizaciones podrán ser consideradas responsables de daño alguno causado por su utilización. El presente informe recoge la opinión colectiva de un grupo internacional de expertos y no representa necesariamente el criterio ni la política de la FAO ni de la OMS.

Cita recomendada: FAO/OMS [Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación/Organización Mundial de la Salud]. 2002. Guía de la FAO/OMS para desarrollar y mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos. Roma. 72 pp.

Todos los derechos reservados. Se autoriza la reproducción y difusión de material contenido en este producto informativo para fines educativos u otros fines no comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor, siempre que se especifique claramente la fuente. Se prohíbe la reproducción de material contenido en este producto informativo para reventa u otros fines comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal autorización deberán dirigirse al Jefe del Servicio de la Subdivisión de Políticas y Apoyo en Materia de Publicaciones, Oficina de Intercambio de Conocimientos, Investigación y Extensión de la FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia), o por correo electrónico a [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org), o bien a Ediciones de la OMS, 20 Avenue Appia, 1211 Ginebra, 27 (Suiza). Las solicitudes de autorización para reproducir o traducir las publicaciones de la OMS –ya sea para la venta o para la distribución sin fines comerciales– deben dirigirse a Ediciones de la OMS a través de la página web de la OMS ([http://www.who.int/about/licensing/copyright\\_form/en/index.html](http://www.who.int/about/licensing/copyright_form/en/index.html)).

ISBN 978 92 4 350479 7 (Clasificación NLM: WA 701)

ISBN 978 92 5 307290 3 (FAO)

© FAO and OMS 2012

**Para más información sobre las actividades conjuntas de FAO/OMS, dirigirse a:**

División de Nutrición y Protección del Consumidor  
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia)

Fax: +39 06 57054593, Correo electrónico: [proscad@fao.org](mailto:proscad@fao.org),

página web: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/>

o

Departamento de Inocuidad de los Alimentos y Zoonosis

Organización Mundial de la Salud

20, Avenue Appia, 1211 Ginebra, 27 (Suiza)

Fax: +41 22 7914807, Correo electrónico: [foodsafety@who.int](mailto:foodsafety@who.int),

página web: <http://www.who.int/foodsafety>

# Índice

<i>Agradecimientos</i> .....	5
<i>Siglas</i> .....	5
<b>1. <u>Introducción</u></b> .....	<b>9</b>
1.1 <u>Antecedentes</u> .....	9
1.2 <u>Objetivo del documento</u> .....	10
1.3 <u>Destinatario</u> .....	10
1.4 <u>Alcance del documento</u> .....	10
1.5 <u>Cómo utilizar el presente documento</u> .....	11
<b>2. <u>Terminología pertinente al retiro de alimentos y la rastreabilidad</u></b> .....	<b>12</b>
2.1 <u>Definiciones de trabajo que utilizan la terminología del Codex</u> .....	12
2.2 <u>Objetivo del retiro de alimentos</u> .....	13
2.3 <u>Varios tipos prácticos de retiro de alimentos</u> .....	14
<b>3. <u>Etapas preliminares para desarrollar y/o mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos</u></b> .....	<b>15</b>
<i>Etapas</i> 1. <u>Entendiendo la importancia de las responsabilidades compartidas</u> .....	15
<i>Etapas</i> 2. <u>Examen del sistema nacional de retiro de alimentos vigente</u> .....	16

	<i>Etapa 3. Examen de cuestiones generales</i> .....	16
	<i>Etapa 4. Consideración de cuestiones específicas de cada país</i> .....	18
4	<b>Sistemas nacionales de retiro de alimentos</b> .....	<b>20</b>
4.1	<u>Elementos de los sistemas nacionales de retiro de alimentos</u> .....	20
4.2	<u>Rastreabilidad</u> .....	28
4.3	<u>Sistema de recopilación e intercambio de datos</u> .....	30
5	<b>Establecimiento y funcionamiento de un sistema nacional de retiro de alimentos</b> .....	<b>31</b>
5.1	<u>Medidas previas a un retiro de alimentos e inicio del retiro</u> .....	31
5.2	<u>Ejemplo de un árbol de decisión para un retiro de alimentos</u> .....	32
6	<b>Gestión del retiro de alimentos</b> .....	<b>34</b>
6.1	<u>Elementos de la gestión del retiro de alimentos</u> .....	34
6.2	<u>Ejemplo de flujo de trabajo relativo al retiro de alimentos</u> .....	38
6.3	<u>Ejemplos de escenarios de diferentes tipos de retiros de alimentos</u> .....	44
6.4	<u>Ejemplos de instrumentos útiles</u> .....	45
7	<b>Conclusiones</b> .....	<b>68</b>
	<i>Recursos</i> .....	<b>69</b>

## Agradecimientos

La FAO y la OMS desean manifestar su gratitud y profundo reconocimiento a los especialistas y colegas que contribuyeron a la elaboración del presente documento. El documento fue preparado por la FAO y la OMS y ha sido el resultado de los esfuerzos conjuntos de muchos colaboradores. La coordinación de su preparación estuvo a cargo de Jean-Michel Poirson (FAO), Masami Takeuchi (FAO), Peter Ben Embarek (OMS) y Carmen Savelli (OMS). La FAO y la OMS expresan su agradecimiento a los expertos internacionales que participaron en el taller de redacción, a saber, Gabriela Catalani (Agroalimentarias Internacionales Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Argentina), DongMi Choi (Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea, Corea del Sur), Lauren Heins (Autoridad Alimentaria Australia - Nueva Zelanda, Australia), Robert M. Kilonzo (Ministerio de Salud Pública y Sanidad, Kenya), Eunjeong Kim (Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea, Corea del Sur), Kim Leighton (Instituto Internacional de Ciencias de la Vida del Pacífico, Australia), Ken Marcynuk (Organismo Canadiense de Inspección de los Alimentos, Canadá), Rosa M. Peran i Sala (Comisión Europea, Países Bajos), Alan Reilly (Autoridad de la Inocuidad de los Alimentos de Irlanda, Irlanda), Bob Reinherd (Instituto Internacional de Ciencias de la Vida, América del Norte, Estados Unidos de América), Sudhanshu (Autoridad de la India para el Fomento de la Exportación de Productos Elaborados y Alimenticios), Marianne Tegel (Autoridad de los Alimentos de Nueva Gales del Sur, Australia), Rudolf Walter (Federación Internacional de Lechería, Suiza), Armando Zamora (Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América) y Rima H. Zumot (Consultora en Inocuidad Alimentaria, Jordania). Asimismo, el documento fue objeto de una revisión por pares a cargo de Thouraya Annabi Attia (Agencia Nacional de Control Sanitario y Medioambiental de los Productos, Túnez), Melanie Fisher (Autoridad Alimentaria Australia Nueva Zelanda, Australia), Steve Hathaway (Ministerio de Industrias

Primarias de Nueva Zelanda), Claus Heggum (Consejo Danés de Agricultura y Alimentación, Dinamarca), Jan van Kooij (Instituto Nacional de Salud Pública y Medio Ambiente, Países Bajos), Noraini bt. Dato' Mohd. Othman (Ministerio de Salud, Malasia) y Steven Solomon (Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América); Sarah Binns se encargó de la edición técnica. Asimismo, expresamos nuestro profundo agradecimiento por sus aportaciones de carácter técnico a Cornelia Boesch (FAO), Jeffrey Farber (FAO), Caroline Merten (FAO), John Ryder (FAO), Jenny Bishop (Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental), Ashok Bhurtyal (Oficina Regional de la OMS para Asia Sudoriental), Barbara J. Butow (OMS) y a otros colegas de la FAO/OMS.

### **Metodología**

Un grupo de expertos, seleccionados por la FAO y la OMS, participaron en la redacción del presente documento. La selección se llevó a cabo de conformidad con los siguientes criterios:

- 1) Procedencia de una autoridad nacional competente relacionada con la inocuidad de los alimentos, que haya establecido sistemas de retirada de alimentos en el pasado o que tenga una gran experiencia en llevar a cabo retiradas de alimentos y diseñar herramientas como sistemas de rastreabilidad, y
- 2) Capacidad para intercambiar marcos y procesos nacionales documentados de retirada de alimentos en situaciones de emergencia y enseñanzas adquiridas, o
- 3) Representación de los intereses del sector industrial y comercial con amplia experiencia en cooperación con las autoridades públicas en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos, también por lo que se refiere a llevar a cabo retiradas de alimentos a nivel nacional e internacional.

Una vez seleccionados los expertos, se propuso un primer esbozo del documento en un grupo de trabajo virtual. A continuación, se solicitó a los participantes que intercambiaran todos los documentos pertinentes de sus países u organismos respectivos antes de la reunión. La reunión presencial tuvo una duración de cinco días, durante los cuales se llevó a cabo la redacción del documento. Seguidamente, se seleccionó a un grupo de examinadores para que revisaran el documento con base en las orientaciones de los participantes a la reunión. La FAO y la OMS examinaron todas las observaciones antes de llevar a cabo la edición técnica y ultimar el documento.

## Siglas

FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
APPCC	Análisis de peligros y de puntos críticos de control
INFOSAN	Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos
EPMD	Empresas pequeñas y menos desarrolladas
OMS	Organización Mundial de la Salud
OMC	Organización Mundial del Comercio



# 1. Introducción

## 1.1 Antecedentes

La FAO y la OMS han determinado que el desarrollo de la capacidad en materia de preparación y planificación de una respuesta frente a una emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos es un elemento fundamental para prevenir las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y mitigar sus efectos socioeconómicos y en salud pública. Se elaboró un marco relativo a la planificación de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos con el fin de ayudar a los países en la formulación y la aplicación de planes de respuesta ante situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos.<sup>1</sup> En este contexto, se reconoció que era necesario seguir prestando orientación con el fin de garantizar que los países estuvieran preparados para abordar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.<sup>2</sup> El presente documento es una guía adicional y esencial sobre el retiro de alimentos del mercado para asistir a los países en el establecimiento y la aplicación de un sistema nacional eficaz de retiro de alimentos del mercado que pueda ser utilizado también durante las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

El retiro de alimentos del mercado es un instrumento fundamental de la gestión de riesgos en respuesta a los casos y las situaciones de emergencia relativos a la inocuidad de los alimentos. Algunos países siguen precisando un sistema de retiro eficaz y de la infraestructura necesaria para sustentarlo. Por ejemplo, es necesario el establecimiento de un marco jurídico y reglamentario básico y sólido, protocolos eficaces y la colaboración necesaria entre las autoridades competentes y los empresarios del sector alimentario. Además, los alimentos y los ingredientes de los productos alimenticios son producidos, procesados y consumidos cada vez más frecuentemente en diferentes partes del mundo.

<sup>1</sup> FAO/OMS. 2010. *Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos*. (<http://www.fao.org/docrep/013/i1686s/i1686s00.pdf>).

<sup>2</sup> FAO/OMS. 2011. *Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos*. (<http://www.fao.org/docrep/015/ba0092s/ba0092s00.pdf>).

Esto plantea nuevos desafíos en la puesta en marcha de actividades básicas asociadas con el retiro de alimentos del mercado, como las actividades necesarias de rastreo hacia adelante y rastreo hacia atrás en caso de que se sospeche o se confirme que un alimento es insalubre.<sup>3</sup> Incluso los países que han establecido los sistemas nacionales de control de los alimentos basados en la ciencia más avanzados pueden verse desafiados por la globalización de los mercados de alimentos.

## 1.2 Objetivo del documento

El objetivo del documento es prestar apoyo a los países en el establecimiento y la aplicación de un sistema nacional eficaz de retiro de alimentos ante casos o situaciones de emergencia relativos a la inocuidad de los alimentos. Basándose en las mejores prácticas demostradas, se describen los elementos de un sistema nacional eficaz de retiro de alimentos y el proceso para establecerlo, examinarlo y/o mejorarlo como componentes fundamentales de un sistema nacional de control de los alimentos.<sup>4</sup>

## 1.3 Destinatario

El destinatario principal comprende las autoridades competentes y todas las demás autoridades nacionales que trabajan en la esfera de la inocuidad de los alimentos. Si bien se elaboró principalmente para organismos gubernamentales, el presente documento puede ser también útil para otras organizaciones que se dedican a actividades en dicha esfera, entre ellas las del sector privado. Reconociendo la importancia de recurrir a sistemas nacionales eficaces de control de los alimentos en la aplicación de los análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos durante emergencias, el presente documento aborda también las necesidades específicas de los países que están desarrollando sus sistemas nacionales de control de los alimentos.

## 1.4 Alcance del documento

En el documento se expone el modo de: 1) desarrollar o mejorar, 2) examinar y 3) aplicar sistemas nacionales eficaces de retiro de alimentos como una opción fundamental de la gestión en la repuesta ante casos o situaciones de emergencia relativos a la inocuidad de los alimentos.

El presente documento no ha de considerarse una norma adicional ni un modelo para el retiro de alimentos, sino como una orientación basada en una recopilación

<sup>3</sup> Alimento insalubre se define de conformidad con la legislación nacional.

<sup>4</sup> FAO 2006. Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad. (<http://ftp.fao.org/docrep/fao/009/a0601s/a0601s00.pdf>)

de ejemplos de buenas prácticas demostradas facilitadas por expertos de varias partes del mundo.

## 1.5 Cómo utilizar el presente documento

El documento consta de siete capítulos. En el primer capítulo figura la introducción, en la que se describen los antecedentes, el objetivo, el destinatario y el alcance. En el segundo se presenta la terminología relativa al retiro de los alimentos y la rastreabilidad, y comprende las definiciones de trabajo para este documento, así como las diversas finalidades y tipos de prácticas de retiro de alimentos. En el tercer capítulo, “Fases preliminares para desarrollar y/o mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos”, se expone la orientación relativa a las actividades preliminares desempeñadas por los países al iniciar el proceso para desarrollar y/o mejorar los sistemas nacionales de retiro de alimentos. En el cuarto capítulo, “Sistemas nacionales de retiro de alimentos del mercado”, se examinan los elementos fundamentales de un sistema nacional de retiro de alimentos. En el quinto capítulo, “Establecimiento y funcionamiento de un sistema nacional de retiro de alimentos”, se describen a grandes rasgos las medidas prácticas que son útiles para estudiar el momento de aplicar un sistema nacional de retiro de alimentos. En el capítulo se incluye también un ejemplo de árbol de decisiones de medidas relativas al retiro de alimentos. En el sexto capítulo, “Gestión del retiro de alimentos”, se resumen los principales factores que resultan esenciales en la gestión del retiro de alimentos, utilizando un ejemplo de flujo de trabajo del retiro de alimentos, así como numerosos ejemplos de escenarios relativos a diferentes tipos de retiros de alimentos, y ejemplos de instrumentos, listas de comprobaciones, preguntas y formularios. En el último capítulo se presentan las conclusiones y la orientación general para el desarrollo de sistemas nacionales eficaces de retiro de alimentos.

Si bien este documento se puede utilizar como un recurso independiente, se recomienda firmemente que se lea junto con los siguientes documentos de la FAO/OMS: *Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos y la Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos* (véase [Recursos](#)).

## 2. Terminología pertinente al retiro de alimentos y la rastreabilidad

### 2.1 Definiciones de trabajo que utilizan la terminología del Codex

En el presente documento se emplean algunos términos técnicos que se basan en los términos generalmente utilizados en varios documentos del Codex Alimentarius<sup>5</sup>. Sin embargo, se ha reconocido que varios aspectos de la terminología y las definiciones son específicos del retiro de alimentos. Éstos varían de un país a otro, y las traducciones en los diferentes idiomas aumentan la confusión asociada a la terminología. A fin de evitar dicha confusión, se han adoptado las siguientes definiciones de trabajo a los efectos de la presente publicación. Se advierte a los lectores que éstas no son definiciones oficiales de la FAO/OMS, son términos que se han utilizado en el presente documento con objeto de reducir al mínimo las posibilidades de malentendidos.

**Retiro de alimentos (o retirada de alimentos):** “La acción de retirar alimentos del mercado en cualquier fase de la cadena alimentaria, incluidos los alimentos que ya están en posesión de los consumidores”. En el presente documento, el retiro de alimentos del mercado se examinan en relación con cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos. Una nota sobre terminología: el término “*withdrawal*” (retiro) se utiliza en general en relación con la acción de retirar alimentos. Sin embargo, el sentido del término varía significativamente entre los diferentes países e idiomas. Por ejemplo, algunos países utilizan el término “*withdrawal*” para indicar la recuperación de un producto alimenticio que no había llegado a los consumidores, mientras que otros países utilizan el mismo término para indicar la recuperación de un producto alimenticio por motivos no relacionados con la inocuidad (por ejemplo, la calidad). Además, otros países lo utilizan para indicar la recuperación de un producto alimenticio por los empresarios

---

<sup>5</sup> Comisión del Codex Alimentarius <http://www.codexalimentarius.org/>

del sector alimentario, a diferencia de una acción adoptada por la autoridad nacional. Para evitar dicha confusión, en la versión en inglés del presente documento no se utilizan términos específicos, como “*withdrawal*”, que en algunos casos se utilizan para indicar tipos concretos de retiro de alimentos.

**Plan de retiro de alimentos:** “Los procedimientos y los acuerdos que un empresario del sector alimentario puede poner en marcha para recuperar los alimentos y los productos alimenticios de la cadena alimentaria si se presenta un problema.”

**Sistema nacional de retiro de alimentos:** “El sistema o marco que los gobiernos nacionales ponen en marcha para llevar a cabo retiros efectivos de alimentos.” Dicho sistema o marco puede incluir el marco jurídico, orientación, capacitación, mecanismos de comunicación, mantenimiento de registros, evaluación, etc.

**Empresario del sector alimentario:** “La persona o empresa que lleva a cabo actividades, ya sean con fines lucrativos o no, relacionadas con alguna de las etapas de la cadena alimentaria.”

**Autoridad competente:** “El organismo/ministerio/autoridad/unidad/grupo gubernamental pertinente que se encarga de garantizar que existan sistemas de retiro de alimentos que funcionen de conformidad a los requerimientos de cada país.” Por ejemplo, la autoridad competente puede regular, hacer cumplir, aplicar, inspeccionar, realizar auditorías y verificar los retiros de alimentos del mercado llevados a cabo por los empresarios del sector alimentario.

**Rastreabilidad:** Según la Comisión del Codex Alimentarius por rastreabilidad de un producto en la cadena alimentaria se entiende “la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución”.<sup>6</sup>

## 2.2 Objetivo del retiro de alimentos

Por lo que respecta a las autoridades competentes, el objetivo principal de un retiro de alimentos es proteger la salud pública, asegurando que:

- se produzca una eliminación rápida del alimento insalubre<sup>3</sup> en todas las posibles etapas de la cadena de producción;

---

<sup>6</sup> Comisión del Codex Alimentarius. *Manual de procedimiento*. 21ª edición.

- se informe a los consumidores y los clientes interesados, y
- el alimento que se retira ha sido recuperado, destruido o reelaborado.

A fin de determinar si es necesario o no retirar el alimento, la *Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos*<sup>7</sup> brinda orientación sobre la aplicación del análisis de riesgos y las diversas opciones de gestión de riesgos, entre las que figuran los retiros de alimentos.

### 2.3 Varios tipos prácticos de retiro de alimentos

Varios países han establecido categorías y han clasificado distintos tipos de retiro de alimentos que responden a sus situaciones particulares de funcionamiento, legislación y organización. Al desarrollar un sistema nacional de retiro de alimentos, se podrían establecer, según proceda, diferentes categorías y clasificaciones de retiro con el fin de adaptar la situación a un país determinado. Sin embargo, esta guía no pretende diferenciar, comparar o evaluar las diversas opciones de retiro de alimentos, sino que documenta las opciones eficaces y los posibles criterios de selección para ayudar a los países a adoptar las decisiones más acertadas al crear, mejorar y aplicar sistemas nacionales de retiro de alimentos.

---

<sup>7</sup> FAO/OMS. 2011. (<http://www.fao.org/docrep/015/ba0092s/ba0092s00.pdf>).

### 3. Etapas preliminares para desarrollar y/o mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos

#### **Etapa 1. Entendiendo la importancia de las responsabilidades compartidas**

La primera etapa en el desarrollo o la mejora de un sistema nacional de retiro de alimentos del mercado es comprender y poner de relieve la importancia de la responsabilidad compartida entre el gobierno o la autoridad competente y la industria alimentaria. Ello comporta el actuar de manera rápida y decisiva para eliminar el alimento insalubre<sup>3</sup> del mercado e informar a los consumidores del problema una vez que dicho alimento haya llegado a ellos, con objeto de proteger la salud pública.

En los sistemas nacionales de retiro de alimentos eficaces, los empresarios del sector alimentario son los encargados de retirar los alimentos bajo la orientación y supervisión de la autoridad competente. En consecuencia, la autoridad competente debería consultar a la industria alimentaria, preferiblemente a sus organismos representantes y organizaciones de minoristas y comerciales, durante el desarrollo del sistema nacional de retiro de alimentos. Entre las responsabilidades de la autoridad competente figuran las siguientes: supervisar, asesorar, realizar seguimiento, aplicar y coordinar las medidas entre todos los empresarios del sector alimentario y colaborar con otras autoridades nacionales que intervengan en el retiro de alimentos; prestar asistencia y orientación a los empresarios del sector alimentario en la ejecución de un retiro de alimentos y en comunicación con las partes interesadas, entre ellas las organizaciones de consumidores, los organismos internacionales pertinentes y las autoridades competentes de otros países.

En concreto, los empresarios del sector alimentario son los principales responsables de la eliminación del alimento insalubre<sup>3</sup> del mercado en cooperación con la autoridad competente. Los beneficios que se derivan del establecimiento de responsabilidades compartidas en un sistema nacional eficaz de retiro de alimentos son la protección de la salud pública y la mitigación de los daños a la reputación del

empresario y el sector alimentario, manteniendo al mismo tiempo la confianza en la cadena de producción.

## **Etapa 2. Examen del sistema nacional de retiro de alimentos vigente**

Al desarrollar un sistema nacional de retiro de alimentos, y con el fin de aprovechar o mejorar la situación actual cuando sea necesario, es importante estudiar si en el sistema vigente se incluyen los siguientes elementos fundamentales:

- un marco jurídico que posibilite las facultades de la autoridad competente;
- asignación bien definida de las funciones y las responsabilidades de los asociados en la ejecución (empresarios del sector alimentario y autoridades competentes);
- capacidad para adoptar decisiones eficaces y oportunas en materia de gestión de riesgos;
- suministro/disponibilidad de materiales de orientación y capacitación;
- un mecanismo eficaz para el intercambio de información entre los asociados en la ejecución de un retiro de alimentos;
- procedimientos para la comunicación eficaz con los medios de comunicación y los consumidores;
- procedimientos para documentar y mantener registros de manera detallada;
- mecanismos eficaces para la verificación y la evaluación.

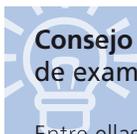
Es fundamental que la autoridad competente lleve a cabo el examen con asociados de los sectores público y privado que tengan conocimientos y experiencia en los elementos que componen un retiro de alimentos.

## **Etapa 3. Examen de cuestiones generales**

Es conveniente que el sistema nacional de retiro de alimentos se establezca como una parte importante de un sistema nacional eficaz de control de los alimentos. Sin embargo, la falta un sistema nacional de control de los alimentos bien desarrollado no impide el desarrollo de un sistema nacional de retiro de alimentos.

Antes de desarrollar o mejorar un sistema nacional de retiro de alimentos se pueden examinar las siguientes cuestiones generales.

- La existencia de un mecanismo de coordinación multisectorial entre organismos a nivel nacional como elemento fundamental de un sistema nacional eficaz de retiro de alimentos.



### **Consejo útil:** Para evaluar el sistema vigente de retiro de alimentos se ha de examinar la existencia y la eficacia de una serie de cuestiones

Entre ellas pueden figurar las siguientes:

- una política en materia de inocuidad de los alimentos que aborde el retiro de alimentos;
- un marco jurídico, formado por leyes, reglamentos, normas y códigos de prácticas:
  - leyes que exijan a los empresarios del sector alimentario que retiren los alimentos insalubres del mercado;
  - leyes o normas que estipulen el modo de evaluar si un alimento es insalubre (por ejemplo, métrica, límites máximos);
  - requisitos (o exenciones) para que los empresarios del sector alimentario dispongan de sistemas de rastreabilidad;
  - leyes que establezcan las facultades de las autoridades competentes para hacer cumplir el retiro de alimentos;
  - requisitos para que los empresarios del sector alimentario dispongan de planes de retiro de alimentos;
  - requisitos para que los empresarios del sector alimentario notifiquen a la autoridad competente si tienen motivos para creer que el alimento que han suministrado es insalubre;
- funciones y responsabilidades de los diversos organismos de los diferentes niveles de gobierno;
- funciones y responsabilidades de los empresarios del sector alimentario;
- un punto de contacto en el seno de la autoridad competente relativo a los retiros de alimentos;
- un mecanismo que permita la coordinación central durante los retiros de alimentos;
- acuerdos vigentes sobre el intercambio de información durante los retiros de alimentos entre la autoridad competente y los asociados regionales e internacionales;
- mecanismos vigentes para la notificación de un retiro de alimentos a las redes regionales e internacionales (por ejemplo, la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN));
- disposiciones vigentes relativas a la comunicación de riesgos (que incluyan la gestión de los medios de comunicación y la información a los consumidores);
- niveles de conocimiento y experiencia del personal encargado de la aplicación del sistema nacional de retiro de los alimentos, incluido un plan de capacitación constante;
- mecanismos y requisitos de documentación de los retiros de alimentos;
- mecanismo para examinar periódicamente el sistema nacional de retiro de alimentos.

- Un enfoque escalonado es útil cuando un país determinado posee una estructura de gobierno con más de dos niveles (es decir, federal, nacional, provincial, local, etc.) o en los casos en que las responsabilidades en materia de inocuidad de los alimentos estén divididas entre varios organismos. En estas situaciones, es esencial definir claramente las funciones y las responsabilidades de todos los asociados en todos los niveles (por ejemplo, ¿saben todos los empresarios del sector alimentario cuál es la autoridad competente a la que deben notificar los casos de retiro de alimentos?).
- Es preciso definir claramente la terminología relativa al retiro de alimentos a nivel nacional para asegurar la coherencia y el entendimiento unificado entre las partes interesadas. Es importante también señalar que la terminología y las definiciones relativas al retiro varían de un país a otro, incluso en países con el mismo idioma.
- El retiro de alimentos es una opción de la gestión de riesgos utilizada por una autoridad competente, en conjunto con la industria alimentaria, y ha de considerarse en el contexto de un sistema nacional de control de los alimentos basado en el riesgo.
- El sistema nacional de retiro de alimentos puede aplicarse en el caso de alimentos insalubres<sup>3</sup>, así como con respecto a otros objetivos y situaciones (por ejemplo, inocuidad de alimentos y piensos, incumplimiento, idoneidad, , etc.)
- La amplia variación en la complejidad de la cadena alimentaria (de una cadena simple de elaboración y comercialización hasta un sistema extenso y complejo) puede influir en el modo de llevar a cabo los retiros de alimentos.
- Habida cuenta de la globalización del suministro de alimentos, la colaboración y el intercambio de información a nivel internacional son sumamente necesarias.

#### **Etapa 4. Consideración de cuestiones específicas de cada país**

El desarrollo o la mejora de sistemas nacionales de retiro de alimentos conlleva que se tenga en cuenta la estructura, la organización y la capacidad del gobierno, así como el nivel de desarrollo de los sectores en la cadena alimentaria. Por tanto, puede que la autoridad competente necesite estudiar la posibilidad de elaborar una lista de requisitos mínimos realistas que se puedan aplicar durante la ejecución de un retiro de alimentos.

Un sistema nacional eficaz de retiro de alimentos abarca alimentos destinados a los mercados nacionales e internacionales. Por lo tanto, puede que la autoridad competente necesite estudiar la situación de importación y exportación del país a fin de identificar

los requisitos para llevar a cabo una notificación detallada y el retiro de productos de empresas de importación o exportación en su plan de retiro de alimentos.

Asimismo, han de tenerse en cuenta a las empresas pequeñas y menos desarrolladas (EPMD), y también a los vendedores de alimentos en la vía pública y a los puestos de los mercados. Puede que en un proceso de retiro de alimentos las EPMD requieran mayor ayuda de las autoridades competentes y que no sean aplicables algunas de los elementos de un retiro de alimentos. Reconociendo que sería difícil para el sector informal llevar a cabo un retiro de alimentos, las autoridades competentes pueden estudiar una política nacional que aliente a dicho sector a adoptar una estructura más formalizada.

Algunos países se pueden enfrentar a problemas específicos, entre ellos la falta de recursos, que pueden influir en la ejecución de un retiro de alimentos. Con el fin de facilitar la asignación de recursos en caso de un retiro de alimentos, puede que la autoridad competente estudie también la posibilidad de definir diferentes tipos de retiro de alimentos. Estas determinaciones se pueden basar en el riesgo, por ejemplo, un sistema de clasificación del riesgo.

La autoridad competente puede determinar también la necesidad de desarrollar su capacidad para crear un sistema nacional de retiro de alimentos. Las organizaciones internacionales como la FAO y la OMS pueden brindar apoyo para desarrollar la capacidad durante el establecimiento y la mejora de dichos sistemas.

## 4. Sistemas nacionales de retiro de alimentos

### 4.1 Elementos de los sistemas nacionales de retiro de alimentos

Los sistemas nacionales de retiro de alimentos ofrecen un marco, establecido por los gobiernos nacionales, para apoyar a las autoridades competentes y a los empresarios del sector alimentario con objeto de proteger la salud pública por medio de la eliminación eficaz del alimento insalubre del mercado<sup>3</sup>.

Entre los principios que se tienen en cuenta al desarrollar un sistema nacional eficaz de retiro de alimentos figuran los siguientes: 1) el marco jurídico, 2) las facultades de la autoridad competente, 3) funciones y responsabilidades bien definidas, 4) notificación y comunicación eficaces, 5) mantenimiento detallado de registros, 6) materiales de orientación y capacitación y 7) examen del sistema nacional de retiro de alimentos.

#### 4.1.1 Marco jurídico

En el marco jurídico nacional, sólo se debe permitir a los empresarios del sector alimentario que elaboren alimentos inocuos, la entrada al mercado. Esto debe incluir también una disposición que exija a dichos empresarios a retirar el alimento del mercado cuando este sea insalubre.

Los componentes fundamentales más adecuados de un marco jurídico incluyen:

- disposiciones dirigidas a los empresarios del sector alimentario para que elaboren de planes de retiro de alimentos y los prueben periódicamente;
- disposiciones que confieran a la autoridad competente las facultades necesarias para hacer cumplir los retiros, cuando sea necesario;
- disposiciones dirigidas a los empresarios del sector alimentario para que dispongan de sistemas de rastreabilidad que, como mínimo, les permitan registrar a quién compran los suministros y a quién venden los productos finales (principio de “un paso adelante y un paso atrás”);

- disposiciones para eximir a los empresarios del sector alimentario que venden directamente a los consumidores del requisito de mantener registros del rastreo hacia adelante;
- disposiciones dirigidas a los empresarios del sector alimentario para notificar a la autoridad competente si tienen motivos para creer que el alimento suministrado por ellos es insalubre;
- disposiciones para los empresarios del sector alimentario o las autoridades competentes para informar a los consumidores de manera adecuada sobre los peligros para la salud pública de un alimento insalubre específico.

*Aviso:* El retiro de alimentos importados y exportados puede afectar al comercio internacional. Por consiguiente, los países que desarrollen o mejoren el marco jurídico que sustente el retiro de alimentos deben determinar su compatibilidad con sus obligaciones internacionales, por ejemplo, el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) o el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), y deben notificarlo a las organizaciones regionales o internacionales pertinentes (por ejemplo, la Organización Mundial del Comercio (OMC)).

#### **4.1.2 Facultades de la autoridad competente**

En el marco jurídico, se debería habilitar a la autoridad competente para que obligue al empresario del sector alimentario a llevar a cabo un retiro. La autoridad competente debería poder supervisar a los empresarios del sector alimentario al momento de llevar a cabo las actividades asociadas con un retiro de alimentos del mercado cuando consideren o tengan motivos para creer que el alimento que han suministrado es insalubre. El marco jurídico debería habilitar a la autoridad competente para que haga cumplir las disposiciones asociadas con el retiro de alimentos y la rastreabilidad, y adoptar las medidas legales contra los empresarios del sector alimentario que no han cumplido dichas disposiciones. En tales casos, la autoridad competente debería ejercer de manera inmediata su autoridad judicial para detener e incautar el alimento insalubre independientemente de su ubicación y de conformidad con el sistema jurídico nacional. El organismo competente debería tener la autoridad suficiente para investigar el origen y el destino del alimento incriminado, así como para comunicarse con los empresarios del sector alimentario o el público en general sobre el alimento insalubre, según corresponda, a fin de garantizar la protección de la salud pública e iniciar los procedimientos legales necesarios. Para llevar a cabo esta función, se debería conferir la facultad adecuada a la autoridad competente para que inspeccione a los empresarios del sector alimentario y lleve a cabo de manera periódica inspecciones y

auditorías, a fin de verificar la documentación asociada con el plan de retiro y el sistema de rastreabilidad.

#### **4.1.3 Funciones y responsabilidades bien definidas**

##### **Gobierno/autoridad competente**

La principal responsabilidad de la autoridad competente es proteger a los consumidores frente a los riesgos que afectan a la salud. En el marco de un sistema nacional de retiro de alimentos, la responsabilidad en materia de supervisión, coordinación y cumplimiento del retiro de alimentos se puede repartir entre diferentes organismos<sup>8</sup>. Por lo tanto, es importante contar con disposiciones nacionales que establezcan claramente las funciones y las responsabilidades para garantizar una coordinación eficaz entre estos organismos.

Las responsabilidades principales de las autoridades competentes encargadas de la coordinación y de la observancia de los retiros de alimentos pueden comprender algunas de las siguientes medidas, en función de la naturaleza del retiro:

- establecer un sistema nacional eficaz de retiro de alimentos;
- iniciar un retiro de un alimento insalubre<sup>3</sup> como resultado de un brote de enfermedad transmitida por los alimentos o de programas de seguimiento y vigilancia que indiquen un nivel inaceptable de riesgo y exijan a los empresarios del sector alimentario que eliminen el alimento insalubre del mercado;
- colaborar con los empresarios del sector alimentario a fin de elaborar directrices sobre el establecimiento, la aplicación y el mantenimiento de planes de retiro de alimentos y rastreabilidad;
- brindar asesoramiento a los empresarios del sector alimentario sobre la evaluación de riesgos y medidas adecuadas de gestión de riesgos;
- establecer un sistema o mecanismo que permita a los empresarios del sector alimentario notificar a la autoridad competente los casos en que tengan motivos para creer que el alimento que han suministrado es insalubre;
- prestar asistencia al empresario del sector alimentario para llevar a cabo las actividades asociadas con el retiro de alimentos;
- verificar la eficacia de las actividades de retiro;
- ofrecer un sistema o mecanismo que permita a los empresarios del sector

<sup>8</sup> FAO/OMS. 2010. (<http://www.fao.org/docrep/013/i1686s/i1686s00.pdf>).

alimentario presentar informes sobre la marcha de las actividades de retiro de alimentos;

- cooperar con los organismos gubernamentales pertinentes en los niveles nacional e internacional;
- llevar a cabo una investigación continua sobre la inocuidad de los alimentos, cuando proceda, a fin de determinar la posibilidad de que estén implicados otros alimentos;
- ordenar y obligar a realizar un retiro en caso de que un empresario del sector alimentario no haya cumplido sus obligaciones legales;
- garantizar que los consumidores y los clientes estén informados y que sus preguntas y dudas son gestionadas de manera adecuada;
- incautar u ordenar la destrucción, la reelaboración, el reacondicionamiento o la utilización alternativa de los alimentos retirados, cuando sea necesario;
- colaborar con el sector alimentario para asegurar que se adopten las medidas adecuadas a fin de evitar la recurrencia del peligro que causó la producción o la venta del alimento insalubre;
- notificar a las autoridades pertinentes si el alimento insalubre<sup>3</sup> ha sido exportado.

### **Industria/empresarios del sector alimentario**

La principal responsabilidad de los empresarios del sector alimentario, una vez que han identificado o les han comunicado que han suministrado un alimento insalubre<sup>3</sup> al mercado, es retirar el alimento con miras a proteger la salud pública. Las principales responsabilidades de los empresarios del sector alimentario implicados en el retiro de alimentos del mercado pueden comprender las siguientes:

- establecer y mantener un plan de retiro de alimentos utilizando los procedimientos operacionales documentados adecuados;
- mantener registros de las fuentes de las que han obtenido los alimentos (también de los ingredientes y las materias primas) y de quiénes los han comprado, como parte del sistema de rastreabilidad;
- establecer procedimientos para la verificación de la rastreabilidad y el retiro (por ejemplo, llevar a cabo ejercicios periódicos de simulación de retiros para garantizar que las listas de contactos estén actualizadas y el personal esté adecuadamente capacitado);
- capacitar a su personal para ejecutar el plan de retiro de alimentos;
- eliminar rápidamente el alimento insalubre del mercado;

- informar a los consumidores interesados, si el alimento objeto del retiro ya ha llegado a ellos;
- notificar a la autoridad competente las actividades de retiro, y cooperar con ella para llevarlas a cabo;
- notificar a otros empresarios del sector alimentario pertinentes de la cadena alimentaria;
- comunicar información detallada del retiro a las partes pertinentes y responder a los medios de comunicación y las preguntas de los consumidores;
- gestionar el producto retirado de manera adecuada (eliminación o reelaboración);
- llevar a cabo una evaluación periódica de su plan de retiro de alimentos, teniendo en cuenta las enseñanzas aprendidas de anteriores retiros. Como resultado de este análisis puede ser necesario revisar el plan de retiro.

### **Red internacional (INFOSAN)**

La Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) es la red mundial gestionada por la FAO/OMS que se utiliza para intercambiar rápidamente información con las autoridades competentes. INFOSAN ayuda al gobierno y la industria a retirar el alimento contaminado que ha sido distribuido a nivel internacional. Ofrece una importante plataforma para el intercambio rápido de información en el caso de casos internacionales y cuestiones nuevas relacionados con la inocuidad de los alimentos.

En caso de que un alimento objeto de retiro haya entrado en el comercio internacional, es preciso que la autoridad nacional establezca contacto al inicio con INFOSAN<sup>9</sup> a fin de facilitar el intercambio de información con las contrapartes internacionales.

#### **4.1.4 Comunicación y notificación eficaces**

Las autoridades competentes deben establecer un mecanismo para que los empresarios del sector alimentario les notifiquen los casos en los que tienen razones para creer que el alimento que han suministrado es insalubre<sup>3</sup>. Es ventajoso designar un único punto de contacto para suministrar información confiable y coordinar las actividades de las autoridades competentes y la industria alimentaria durante el retiro. El sistema de notificación ha de ser sólido y funcional en todos los posibles escenarios determinados

<sup>9</sup> Información para ponerse en contacto con la Secretaría de INFOSAN: [infosan@who.int](mailto:infosan@who.int) (principal) y [infosan@fao.org](mailto:infosan@fao.org).

para un país o región. El mecanismo de notificación puede ser un sistema de presentación de informes basado en Internet o, sencillamente, un único punto de contacto que se pueda contactar mediante un número de teléfono o un correo electrónico. Una vez que se haya establecido el mecanismo, es importante que la autoridad competente informe a todos los empresarios del sector alimentario del mecanismo, de manera que puedan notificar a la autoridad competente de manera uniforme y oportuna. En un retiro de alimentos, es necesario que las autoridades competentes se comuniquen con otras entidades para aprovechar al máximo los recursos y garantizar que las actividades se lleven a cabo de manera eficaz.

Durante un retiro de alimentos, la comunicación eficaz por parte del empresario del sector alimentario que la está llevando a cabo es fundamental para garantizar un intercambio de información preciso, detallado y oportuno sobre el alimento retirado. El intercambio de información ha de realizarse con todas las partes interesadas, lo que incluye a las autoridades competentes, otros organismos gubernamentales importantes, medios de comunicación, consumidores y otros empresarios del sector alimentario pertinentes.

Las autoridades competentes suelen solicitar una comunicación de riesgos durante un retiro de alimentos para explicar la naturaleza del problema y sus efectos sobre la salud de los consumidores, lo que forma parte de un plan amplio de comunicación de riesgos durante los casos relacionados con la inocuidad de los alimentos. En la *Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos*<sup>10</sup> se ofrecen más principios con respecto a la comunicación que se pueden aplicar durante los retiros.

#### **4.1.5 Mantenimiento detallado de registros**

Los empresarios del sector alimentario y las autoridades competentes deben documentar detalladamente y conservar la documentación, las actividades y la correspondencia relativas a un retiro. La autoridad competente puede llevar a cabo una inspección o una auditoría para verificar la documentación y los registros asociados con el retiro, el rastreo y la eliminación del alimento retirado. Dichos registros pueden ser requeridos en procedimientos judiciales e investigaciones de seguros asociados.

#### **4.1.6 Materiales de orientación y capacitación**

Se recomienda firmemente a las autoridades competentes que faciliten materiales de orientación y brinden capacitación a los empresarios del sector alimentario para

---

<sup>10</sup> FAO/OMS. 2011. (<http://www.fao.org/docrep/015/ba0092s/ba0092s00.pdf>).

ayudarles a establecer un plan de retiro de alimentos sólido y aplicable, y llevar a cabo actividades eficaces con respecto al retiro. Asimismo, puede ser útil incluir en la guía información detallada sobre el punto de contacto de la autoridad competente.



**Ejemplo:** Orientación para los empresarios del sector alimentario sobre el retiro

Un material de orientación sobre el procedimiento para llevar a cabo retiro de alimentos, elaborado por la autoridad competente, podría recomendar a los empresarios del sector alimentario que:

- establezcan definiciones precisas de los términos esenciales;
- describan el procedimiento de un retiro de alimentos;
- definan claramente las funciones y las responsabilidades durante un retiro y capaciten al personal al respecto;
- establezcan un sistema documentado de rastreabilidad hacia adelante y hacia atrás;
- conozcan los requisitos legales;
- establezcan un mecanismo de comunicación para informar a la autoridad competente;
- establezcan un mecanismo de comunicación para informar a otros empresarios del sector alimentario de la cadena de producción afectada y a los consumidores;
- definan claramente las obligaciones de notificación y su proceso;
- establezcan un procedimiento de verificación relativo a la efectividad del retiro y la gestión adecuada de los productos que se están retirando;
- lleven a cabo un proceso de revisión.



**Ejemplo:** Orientación para los empresarios del sector alimentario sobre la comunicación de riesgos

Durante un retiro de alimentos del mercado, se puede tener en cuenta una serie de canales adecuados para garantizar que la comunicación llegue a todos los destinatarios interesados, entre los que figuran las telecomunicaciones, avisos en los establecimientos, periódicos, medios de comunicación sociales, la televisión y la radio. Si se pone en contacto telefónicamente con las partes interesadas se recomienda que se registre la hora y la fecha o que a la llamada telefónica le siga una notificación por escrito.

El canal utilizado para la comunicación y el modo en que se presenta la información han de adaptarse a las necesidades de los destinatarios, seleccionando entre ellos a los que están expuestos a un mayor riesgo, y han de tener en cuenta el nivel de alfabetización y los idiomas hablados. Si fuera posible, se debería realizar un seguimiento de la eficacia de la comunicación de manera que se pueda cambiar el enfoque en caso necesario.

Los retiros de alimentos del mercado se realizan bajo la presión del tiempo, y la experiencia ha demostrado que la utilización de plantillas electrónicas puede mejorar la precisión y la coherencia al comunicar a las partes interesadas o involucradas en un retiro. Puede ser útil para las autoridades competentes y los empresarios del sector alimentario aplicar árboles de decisión (para determinar el momento de retirar un alimento) y elaborar previamente formularios de notificación, cartas a otros empresarios del sector, anuncios pagados, comunicados de prensa y formularios de presentación de informes posteriores al retiro que se adapten a las necesidades previsibles. Para prestar ayuda, puede ser útil suministrar dichas plantillas electrónicas o ejemplos en los materiales de orientación.

#### 4.1.7 Examen de los sistemas nacionales de retiro de alimentos

Un sistema nacional de retiro de alimentos debería ser revisado periódicamente (por ejemplo, con pocos años de intervalo). Contratar un agente independiente podría facilitar este proceso de revisión y ofrecer un juicio imparcial sobre la eficacia del sistema nacional. Otra posibilidad es que la autoridad competente elabore un cuestionario para las partes interesadas en el que se solicite retroalimentación sobre la eficacia del sistema de retiro de alimentos. Basándose en los resultados del examen y las enseñanzas aprendidas, puede ser necesario revisar el sistema nacional de retiro de alimentos del mercado.

Además, se podría llevar a cabo un examen conjunto inmediato del plan de retiro, en colaboración con el empresario del sector alimentario, después de una



#### **Consejo útil:** Posibles preguntas para ayudar a revisar y evaluar la eficacia del sistema nacional de retiro de alimentos

- ¿Existe un sistema nacional de retiro de alimentos del mercado documentado?
- ¿Hay una base jurídica para este sistema?
- ¿Están suficientemente bien definidas las funciones de la autoridad competente (o las autoridades competentes)?
- ¿Se ha capacitado al personal pertinente para que lleve a cabo sus funciones en caso de un retiro?
- ¿Existe un sistema para verificar si los empresarios del sector alimentario tienen un plan eficaz de retiro de alimentos?
- ¿Cómo se podría seguir mejorando la cooperación y la comunicación entre las diferentes partes interesadas?
- ¿Cuáles son las enseñanzas aprendidas durante las anteriores situaciones de emergencia? (véase la Sección 6.2.7)

situación de emergencia a fin de hacer un balance y subsanar, con el tiempo, las dificultades señaladas durante la fase de emergencia. Como resultado de este análisis, puede ser necesario que el empresario del sector alimentario revise el plan de retiro o tenga en cuenta las enseñanzas aprendidas de anteriores retiros con miras a garantizar que se han adoptado las medidas correctoras o preventivas adecuadas.

## 4.2 Rastreabilidad

Un sistema de rastreabilidad es un instrumento eficaz con el que los empresarios del sector alimentario pueden rastrear los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. El requisito legal más común que se exige a los empresarios del sector alimentario es que, como mínimo, dispongan de un sistema de rastreabilidad hacia atrás y hacia adelante documentado. Puede que a los pequeños empresarios del sector con una distribución limitada no se les exija tener un sistema de rastreabilidad completamente documentado y se pueden basar solamente en sus registros de compras y ventas, los que funcionarán como registros de rastreabilidad.

En el contexto de un retiro de alimentos, los objetivos de rastreabilidad son los siguientes:

1. identificar exclusivamente un lote, una partida o un envío de alimentos de manera que permita la rastreabilidad del movimiento físico de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria y hasta el cliente inmediato y la rastreabilidad del movimiento físico de las materias primas hacia atrás hasta el suministrador inmediato;
2. crear y mantener registros detallados sobre la rastreabilidad que puedan estar disponibles de manera rápida, permitiendo su uso en un retiro o disponibilidad a petición de las autoridades competentes.

Si en el marco reglamentario del país no se contempla un sistema de rastreabilidad es necesario desarrollarlo. El sistema no tiene que implicar instrumentos sofisticados orientados a la tecnología de la información, pero ha de garantizar procesos eficaces de mantenimiento de registros que sigan el principio de un paso adelante y un paso atrás. En las etapas iniciales de desarrollo del sistema relativo a una cadena alimentaria, la autoridad competente puede estudiar la posibilidad de aplicar la rastreabilidad mediante un sistema escalonado. El sistema podría basarse en las actividades que son más importantes por lo que se refiere a la clasificación de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos del país, teniendo en cuenta varios factores de riesgo (por ejemplo, riesgos inherentes a los alimentos, distribución, complejidad de la manipulación, consumidores expuestos al riesgo, nivel de

**Importante:** Etapas clave para el establecimiento de un sistema de rastreabilidad

**Etapa 1.** Decidir el alcance del sistema de rastreabilidad.

**Etapa 2.** Decidir el tamaño de la unidad óptima de producción para efectos de rastreabilidad (por ejemplo, lote, partida, envío). **Consejo:** seleccionar unidades de producción amplias puede simplificar las actividades de rastreo. Sin embargo, podría significar el retiro de una mayor cantidad de alimentos si se presentara un caso relacionado con los alimentos.

**Etapa 3.** Determinar la información sobre rastreabilidad necesaria, incluida información sobre los ingredientes, procedimientos internos, material de envasado y productos alimenticios.

**Etapa 4.** Establecer un sistema de mantenimiento de registros y recuperación.

**Etapa 5.** Establecer procedimientos para el examen y el ensayo del sistema de rastreabilidad.

**Etapa 6.** Documentar el sistema de rastreabilidad.

**Ejemplo:** Varios tipos de sistemas de rastreabilidad en el sector pesquero



**Ejemplo 1 de rastreabilidad básica:**  
Una nota adhesiva sobre los productos que muestre el número de remesa/lote/envío es útil.



**Ejemplo 2 de rastreabilidad básica:**  
Un número único escrito en cada pescado.



**Ejemplo 1 de rastreabilidad avanzada:**  
La información sobre el producto se puede mostrar visualizando el código de barras.



**Ejemplo 2 de rastreabilidad avanzada:**  
Cada una de las cajas tiene un código de barras diferente.

cumplimiento, datos adquiridos de los registros de enfermedades transmitidas por los alimentos). Puede ser útil remitirse a la publicación de la FAO/OMS *Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos: Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos para obtener más información sobre la clasificación de riesgos y los factores de riesgos*.<sup>11</sup>

### 4.3 Sistema de recopilación e intercambio de datos

La autoridad competente debería establecer un mecanismo para recopilar información relativa al retiro de alimentos. Dicha información se puede analizar e intercambiar con las partes pertinentes. Este mecanismo puede ofrecer una plataforma para el intercambio de información con otras organizaciones nacionales y regionales y redes internacionales (por ejemplo, INFOSAN).

---

<sup>11</sup> FAO/WHO. 2007. (<http://www.fao.org/docrep/010/a0822s/a0822s00.htm>) .

## 5. Establecimiento y funcionamiento de un sistema nacional de retiro de alimentos

### 5.1 Medidas previas a un retiro de alimentos e inicio del retiro

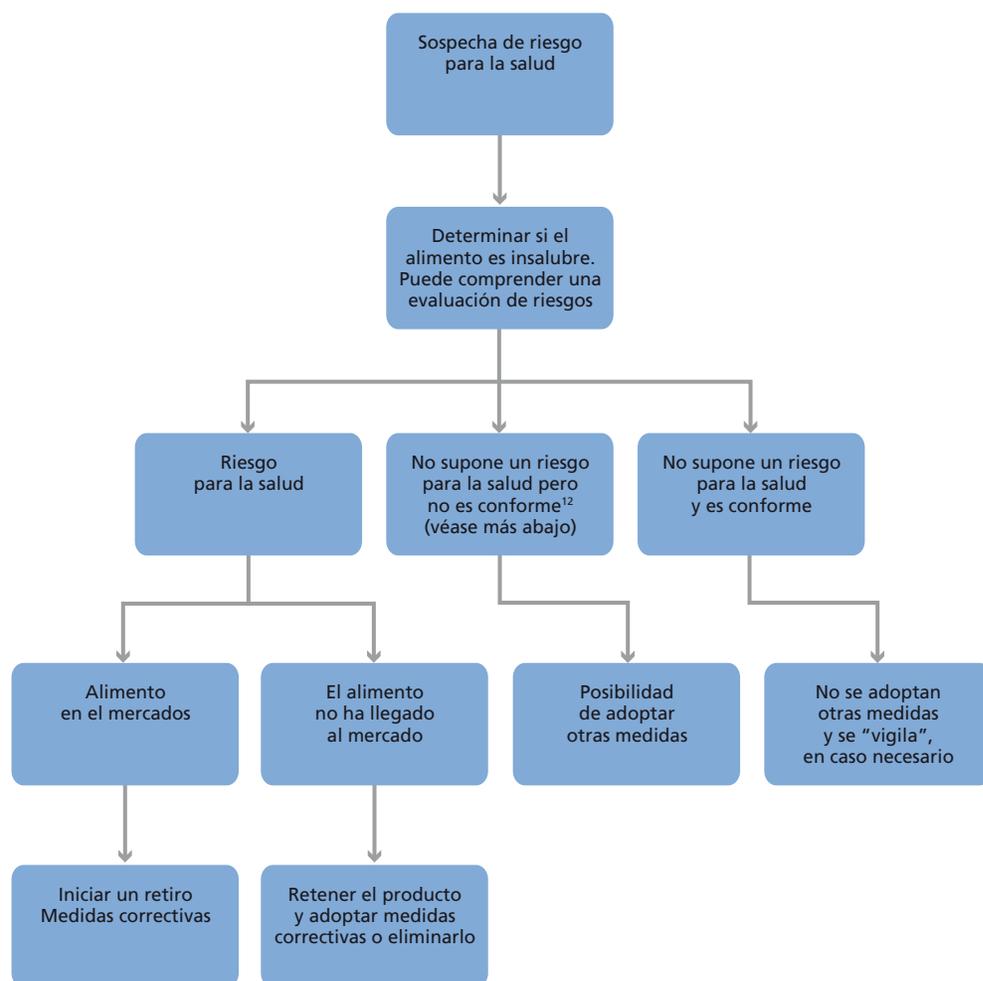
Adoptar la decisión de retirar un alimento del mercado puede ser el resultado de varias situaciones. Un empresario del sector alimentario suele iniciar un retiro basándose en sus conocimientos o porque tiene razones para creer que un alimento es insalubre.<sup>3</sup> Asimismo, la autoridad competente puede solicitarlo u ordenarlo basándose en la evaluación de la información que ha recibido de diferentes fuentes, entre las que figuran sus propios departamentos gubernamentales, otros gobiernos (entre ellos fuentes gubernamentales internacionales) los resultados de actividades de investigación y laboratorios o el consumidor. En todo caso, el modo en que la autoridad competente obliga a llevar a cabo un retiro específico puede variar en función de la evaluación del riesgo. Por ejemplo, la autoridad competente puede determinar el nivel de recursos necesarios para gestionar un retiro con base en la gravedad del riesgo y/o la distribución del producto que se está retirando.

Antes de que se lleve a cabo un retiro de alimentos que no ha sido iniciada por el empresario, la autoridad competente suele necesitar llevar a cabo algunas de las siguientes actividades. Estas actividades pueden hacerse siguiendo diferentes órdenes y combinaciones.

- Determinar casos relacionados con la inocuidad de los alimentos por medio de diferentes fuentes y canales (por ejemplo, casos de hospitalización, quejas de los consumidores, informes del sector alimentario, programas de seguimiento de peligros relacionados con sustancias químicas).
- Iniciar investigaciones de casos relacionados con la inocuidad de los alimentos o brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, entre ellas investigaciones epidemiológicas y análisis de laboratorio.
- Llevar a cabo una evaluación rápida del riesgo.

### Gráfico 1.

Ejemplo de un árbol de decisión sobre un retiro<sup>12</sup>



**Ejemplo: No supone un riesgo para la salud pero no es conforme.**

En un país determinado, un producto viene comercializado en los mercados nacionales con una etiqueta en la que se indica "lactosa". La legislación del país requiere que los alimentos que contienen lactosa muestren una etiqueta propia de alimentos que contienen alérgenos: "leche o productos derivados de la leche". En este caso, la autoridad competente no ordena un retiro, ya que los consumidores alérgicos a la leche estarían informados de la presencia de lactosa, sino que ordenaría al empresario del sector alimentario que etiquetara nuevamente los productos comercializados.

<sup>12</sup> En el árbol de decisión, el término "conforme" se refiere al cumplimiento de la legislación nacional en materia de inocuidad de los alimentos.

- Atribuir el caso relacionado con la inocuidad de los alimentos o el brote de enfermedades transmitidas por los alimentos a un alimento.
- Decidir las opciones adecuadas relativas a la gestión del riesgo que han de adoptarse para mitigar el riesgo y decidir posteriormente si una de las opciones es llevar a cabo el retiro.

Como requisito previo a todas las actividades enumeradas más arriba y durante los casos que se produzcan durante un retiro de alimentos, es absolutamente necesario que la autoridad competente conozca y comprenda los principios y los procedimientos del análisis de riesgos y sea capaz de aplicarlos en la toma de decisiones. Para más información, sírvase remitirse a la *Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos*.<sup>13</sup>



#### **Consejo útil: Asignación de recursos**

A fin de facilitar la asignación de recursos en el caso de un retiro, puede ser útil que la autoridad competente establezca previamente unas categorías de riesgos. Un ejemplo puede ser un sistema de clasificación basado en el riesgo que comprenda categorías como riesgo alto, medio y bajo.

## **5.2 Ejemplo de un árbol de decisión para un retiro de alimentos**

En el Gráfico 1 (página 32) se ofrece un ejemplo general para realizar un retiro de alimentos. Las medidas mostradas en el diagrama pueden ser llevadas a cabo por la autoridad competente, el empresario del sector alimentario o ambos.

<sup>13</sup> FAO/OMS. 2011. (<http://www.fao.org/docrep/015/ba0092s/ba0092s00.pdf>).

## 6. Gestión del retiro de alimentos

### 6.1 Elementos de la gestión del retiro de alimentos

#### 6.1.1 Autoridad competente y enfoque interinstitucional

En la gestión de un retiro de alimentos, es importante que la autoridad competente dirija las actividades de coordinación entre los diferentes organismos y adopte un enfoque interinstitucional a lo largo del caso ocurrido. Un aspecto importante de la gestión de un retiro de alimentos es una evaluación de la distribución de los alimentos objeto del retiro para determinar si es necesaria la notificación de otros organismos. La notificación de dichos organismos es fundamental y sirve de alerta para el retiro.

#### **Consejo útil:** Preparación de un enfoque interinstitucional relativo a la notificación

Se pueden establecer procedimientos que describan el proceso de notificación para facilitar la preparación interinstitucional. Tales procedimientos son entre otros, los siguientes:

- definición de las funciones y las responsabilidades relativas a la comunicación y el intercambio de información de la autoridad competente;
- determinación de los puntos de contacto para su notificación. Por ejemplo:
  - asociados en el gobierno nacional;
  - organismos gubernamentales locales (a nivel estatal, provincial o tribal, según corresponda);
  - organismos gubernamentales extranjeros;
  - asociados internacionales (por ejemplo, puntos de contacto para INFOSAN, OMC, el Reglamento Sanitario Internacional y sus contrapartes internacionales).

### 6.1.2 Interacción entre la autoridad competente y el empresario del sector alimentario que efectúa el retiro

Para que un retiro de alimentos se lleve a cabo satisfactoriamente, es esencial garantizar una comunicación oportuna, periódica y eficaz entre la autoridad competente y el empresario del sector alimentario que la efectúa. Los procedimientos establecidos deberían incluir las fases de comunicación necesarias, de manera que se pueda realizar el seguimiento adecuado y se puedan adoptar las medidas apropiadas para asegurar la marcha satisfactoria y la eficacia del retiro.

La comunicación entre la autoridad competente y los empresarios del sector alimentario durante un retiro de alimentos es más eficaz si se han formulado acuerdos previos que permitan una comunicación eficaz en caso de una emergencia. Es ventajoso establecer contactos y lograr un acuerdo sobre los arreglos durante el período que no se ha producido una emergencia. Para más información sírvase remitirse a la *Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos*<sup>14</sup> (página 40).

#### Ejemplo: Comunicación eficaz del empresario del sector alimentario que efectúa el retiro

Es preciso que la autoridad competente reciba información detallada del empresario (o los empresarios) del sector alimentario. La información puede incluir lo siguiente:

- una lista de los productos retirados;
- una descripción física de los productos, el nombre comercial, la descripción del envase, el marcado de la fecha y los tamaños de los lotes;
- información detallada sobre la distribución;
- la naturaleza del riesgo planteado a la salud y descripción de los posibles síntomas;
- información para los consumidores, que comprenda qué es lo que hay que hacer en el caso de que el alimento retirado haya sido consumido, las medidas adoptadas en respuesta al retiro (eliminar o devolver el alimento retirado), información de una persona de contacto a quien formular las preguntas sobre el alimento retirado e información sobre los posibles problemas relacionados con la salud;
- una lista de los establecimientos en los que el alimento retirado se ha vendido;
- tiempo que el alimento retirado ha estado en el mercado;
- medidas adoptadas o que ha de adoptar el empresario del sector alimentario que está llevando a cabo el retiro ;
- medidas requeridas por otros empresarios del sector alimentario;
- información detallada de contacto relativa al coordinador del retiro del sector alimentario que está llevando a cabo el retiro.

<sup>14</sup> FAO/OMS. 2011. (<http://www.fao.org/docrep/015/ba0092s/ba0092s00.pdf>).

### 6.1.3 Dimensión internacional

La distribución mundial de alimentos y la mayor complejidad de la cadena de alimentos exigen un sistema de gestión y una comunicación eficaces entre las autoridades competentes a nivel internacional, que comprende la comunicación de información relacionada con los retiros. Esta comunicación ayuda a la prevención y el control de casos y situaciones de emergencia a nivel mundial relacionados con la inocuidad de los alimentos. Deberían establecerse procedimientos para comunicar la información relacionada con el retiro y la distribución de esa información a todos los países extranjeros que se sepa están afectados y a los que podrían verse afectados. Este procedimiento debería incluir la identificación y la información de contacto de los puntos de contacto de las autoridades competentes en los países extranjeros pertinentes.

Se debe reconocer que el proceso de retiro es dinámico, por lo que la información puede cambiar a lo largo del suceso debido a que la información inicial sobre el retiro no estaba completa. Será preciso que la autoridad competente comunique lo antes posible cualquier información nueva, adicional o actualizada, apenas esté disponible, a todos los países extranjeros pertinentes.

**Ejemplo:** Información específica que pueden pedir las autoridades competentes de otros países

La información notificada a los otros países puede comprender, entre otras cosas, lo siguiente:

- el producto;
- códigos (código o número del lote/partida/envío);
- nombre del empresario del sector alimentario que efectúa el retiro;
- motivos del retiro;
- volumen del producto en el mercado, cantidad total, cantidad recuperada y eliminada;
- distribución (por ejemplo, nombre del destinatario extranjero);
- información detallada de la notificación pública, cuando corresponda (por ejemplo, comunicados de prensa);
- cuando proceda, y en el caso de situaciones de importación o exportación:
  - nombre del exportador e información de contacto;
  - nombre del importador e información de contacto;
  - información detallada del contenedor y la expedición (incluida el país de origen, el puerto de entrada y el puerto de destino);
  - información detallada de los empresarios del sector alimentario que reciben el producto y del distribuidor (o los distribuidores), así como información de contacto pertinente.

### **Importante:** Directrices del Codex para el intercambio de información

Tal como se expone en las directrices pertinentes del Codex,<sup>15</sup> cada uno de los países debería designar un punto de contacto oficial principal para las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos, que pueda actuar como punto de contacto nacional para el intercambio de información durante los casos internacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos. La Secretaría de INFOSAN mantiene una lista de estos puntos de contacto nacionales. Los “puntos de contacto para situaciones de emergencia de INFOSAN” son los contactos nacionales designados por los organismos nacionales encargados de coordinar las situaciones de emergencia en los países relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Sin embargo, dado que la inocuidad de los alimentos es una actividad multidisciplinaria, rara vez se ocupa un único organismo de un país determinado. INFOSAN comprende también otros miembros denominados “centros coordinadores de INFOSAN” que actúan como contactos en relación con otras entidades nacionales relacionadas con la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. La Secretaría de INFOSAN puede desempeñar una función coordinadora durante los casos internacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos que implican un alimento retirado que ha sido enviado a nivel internacional, ayudando a facilitar el intercambio de información entre los puntos de contacto para situaciones de emergencia y los centros coordinadores de INFOSAN de los diferentes países.

#### **6.1.4 Comunicación al público**

La comunicación al público es fundamental en el caso de alimentos que plantean riesgos graves y peligrosos para la salud pública y que han llegado a los consumidores. En la Sección 6.2.5 se ofrece más información sobre la notificación a los consumidores, mientras que la comunicación de riesgos al público en general en el contexto más amplio se describe en la *Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos*<sup>16</sup> (página 41).

#### **6.1.5 Documentación de casos de retiro y actividades relacionadas**

La documentación de los casos de retiro y de las actividades relacionadas con el seguimiento de estos casos es esencial. Se debería tener en cuenta el establecimiento de una base de datos que contenga información de los retiros, que registre las

<sup>15</sup> FCAC/GL 19-1995, REV-1 2004.

<sup>16</sup> FAO/OMS. 2011. (<http://www.fao.org/docrep/015/ba0092s/ba0092s00.pdf>).

actividades y la información pertinente a fin de mantener un registro de todas las actividades realizadas a lo largo del proceso de retiro. Este sistema podría incluir lo siguiente:

- el plan de retiro;
- el resultado de la determinación del riesgo para la salud o la inocuidad de los alimentos;
- información detallada sobre el inicio del retiro;
- las actualizaciones o informes sobre el estado del retiro;
- notificaciones y avisos públicos;
- registros de la eliminación o de la reelaboración de los productos retirados;
- registros de la base para la toma de decisiones, el seguimiento y la verificación.

## 6.2 Ejemplo de flujo de trabajo relativo al retiro de alimentos

### 6.2.1 Comunicación inicial con asociados relevantes (gobierno e industria)

El objetivo de la comunicación inicial es definir el alimento que ha de retirarse y los motivos para ello por medio de un formato sencillo y bien estructurado. La autoridad competente debería poner en marcha procedimientos que permitan al empresario del sector alimentario intercambiar información sin retrasos si lleva a cabo un retiro. Estos procedimientos deberían comprender instrucciones para asegurar que la autoridad competente reciba toda la información de importancia relacionada con el retiro.

La autoridad competente puede definir también la manera en que prefiere recibir esta información. Puede ser apropiado solicitar la información inicial por teléfono, a lo que seguirá una confirmación por escrito por medio de correo electrónico, carta o Internet. En la Sección 6.4 figura una plantilla modelo para que el empresario del sector alimentario suministre la información a la autoridad competente.

### 6.2.2 Iniciación y ejecución de un retiro de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria

Cuando se inicia un retiro de alimentos, la primera prioridad consiste en determinar dónde se ha distribuido el alimento (actividades de rastreo hacia adelante). Ello garantiza el cese rápido de la utilización, la distribución y la venta de los alimentos que han de retirarse. Después de que inicien las actividades de rastreo hacia adelante, se deberían llevar a cabo las de rastreo hacia atrás junto con el retiro, a fin de identificar si hay otros alimentos afectados.

## **Ejemplo:** Información de utilidad relativa a la comunicación inicial

Cabría esperar que la autoridad competente recibiera notificación de la siguiente información.

- 1. Identidad del empresario del sector alimentario y la persona encargada del retiro (y el punto de contacto).**
- 2. Determinación de los motivos para realizar el retiro:**
  - 2.1. Naturaleza del problema o peligro (peligro físico, químico o biológico o alérgeno no declarado);
  - 2.2. Fecha y hora a las que el empresario determinó el problema (y la fecha probable de aparición del problema).
- 3. Identificación del producto:**
  - 3.1. nombre del producto;
  - 3.2. descripción del producto;
  - 3.3. códigos de la partida/lote/envío afectados (y pruebas que aclaren las bases para limitar el retiro a dichas partidas o lotes);
  - 3.4. cantidad de producto afectado;
  - 3.5. país de origen/certificado relativo a los productos importados ;
  - 3.6. fecha de producción;
  - 3.7. tiempo de conservación o fecha caducidad.
- 4. Información detallada de la distribución (cuando sea posible):**
  - 4.1. cómo se distribuyó el producto (por ejemplo, mayoristas, distribuidores y minoristas) y si ellos saben si el producto ha llegado a los consumidores;
  - 4.2. cantidad y código de la partida/lote/envío del producto afectado enviado a cada uno de los empresarios del sector alimentario;
  - 4.3. el nombre y la dirección de todos los empresarios del sector alimentario que han recibido los productos objeto del retiro.
- 5. Otra información (cuando se disponga de ella):**
  - 5.1. resultados de los ensayos que se han llevado a cabo (muestras y análisis realizados);
  - 5.2. evaluación del problema y las medidas adoptadas (o que han de adoptarse).

## **Actividades de rastreo hacia adelante**

La finalidad de la actividad de rastreo hacia adelante es determinar el lugar físico del producto afectado en la cadena alimentaria. El objetivo del proceso del rastreo hacia adelante es obtener la lista más completa posible de todos los consumidores o entidades que recibieron el producto afectado e informarles sobre el retiro y las medidas que se espera que adopten con objeto de eliminar el producto del mercado. Se debería facilitar a la autoridad competente la lista de

distribución con información detallada sobre los consumidores que han recibido el alimento.

**Importante:** La actividad de rastreo hacia adelante determina la estrategia de comunicación a los consumidores

Una actividad de rastreo hacia adelante se debería utilizar para determinar si el producto afectado puede haber llegado al consumidor, en cuyo caso, la estrategia de retiro se debe adaptar en consecuencia.

El empresario del sector alimentario encargado del retiro debería llevar a cabo las actividades de rastreo hacia adelante. En caso de que no se pueda identificar al empresario del sector alimentario responsable o en caso de que no tenga la capacidad para llevarlas a cabo, la autoridad competente será la encargada de adoptar las medidas apropiadas. Si otros empresarios del sector alimentario realizaran una distribución posterior, tendrán que llevar a cabo también dichas actividades de rastreo.

 **Consejo útil:** Las actividades principales de una autoridad competente durante la fase del rastreo hacia adelante

- Supervisar la lista de distribución del empresario del sector alimentario que está llevando a cabo el retiro (es decir, la lista de los clientes que han recibido el producto peligroso).
- Analizar la distribución al consumidor y definir las medidas de seguimiento necesarias.

### Actividades de rastreo hacia atrás

La finalidad de las actividades de rastreo hacia atrás es determinar si hay otros productos en el mercado o en la cadena de producción de alimentos que puedan haberse visto afectados por el mismo peligro de los alimentos sujetos al retiro. La autoridad competente debería trabajar junto con el empresario del sector alimentario para garantizar que se lleve a cabo una investigación de rastreo hacia atrás a fin de asegurarse de que no haya otros alimentos afectados en el mercado.



### **Consejo útil: Importancia del intercambio de información durante las actividades de rastreo hacia atrás**

En caso de que se haya identificado al proveedor inicial de un alimento o un ingrediente contaminado, el empresario del sector alimentario debería facilitar a la autoridad competente toda la información detallada sobre el proveedor y/o el producto. Ello puede dar lugar a una nuevo retiro de alimentos por otros empresarios del sector alimentario y/o la inclusión de otros productos. Por consiguiente, puede ser necesario informar a otras partes interesadas o autoridades competentes en otros países. Para este intercambio de información, se deberían utilizar las redes internacionales como INFOSAN.

### **6.2.3 Seguimiento y documentación del retiro**

Es necesario que la autoridad competente realice un seguimiento, verifique y documente la ultimación de las medidas de retiro que el empresario del sector alimentario ha llevado a cabo, y esto es importante también en situaciones en las que es preciso que la autoridad competente incaute o destruya el alimento. Ello implica el siguiente procedimiento:

- El seguimiento y la verificación de las actividades de rastreo hacia adelante, que puede incluir la documentación que constata que todos los empresarios del sector alimentario que han recibido el producto afectado han sido informados y han actuado como debían. Por ejemplo, la autoridad competente podría seleccionar un porcentaje de los empresarios afectados de la lista de distribución con miras a su verificación. El porcentaje debería determinarse basándose en el riesgo, el nivel de preocupación y el registro del cumplimiento previo de los reglamentos por los empresarios del sector alimentario afectados.
- La autoridad competente puede finalizar, por medio de inspecciones al lugar o por teléfono, el seguimiento y la verificación de que el producto afectado ha sido localizado y gestionado de manera adecuada, incluyendo su retiro del punto de venta al público.

La autoridad competente debería mantener todos los registros pertinentes del proceso de retiro y pedir que los empresarios del sector alimentario hagan lo mismo. La mayor parte de los países estipulan en su legislación un período de tiempo determinado para mantener tales registros y documentos (período de retención). El mantenimiento de registros se exige principalmente por motivos jurídicos, por lo tanto, el período de retención se suele determinar con respecto a la legislación local y nacional, teniendo en cuenta aspectos prácticos (como la adición de un determinado

número de años a la fecha de caducidad de los productos alimenticios). Algunos países mantienen todos los registros desde que disponen de sistemas electrónicos para archivar documentos, mientras que otros conservan copias escritas en sus archivos por un número determinado de años (por ejemplo, 5 o 10 años). El período de retención de registros depende de la situación del país, y la autoridad competente debe informar claramente a los empresarios del sector alimentario de los requisitos.

#### **6.2.4 Verificación de la recuperación, la corrección o la eliminación de los productos alimenticios afectados**

La autoridad competente debería verificar que el alimento afectado ha sido retirado efectiva y completamente de los canales de distribución y del mercado. El procedimiento para verificar la eficacia de las medidas de un retiro puede comprender lo siguiente:

- controles de la situación real en las empresas alimentarias por medio de los canales de distribución, incluyendo el punto de venta;
- auditorías o inspecciones de las empresas alimentarias involucradas;
- entrevistas telefónicas, cuestionarios escritos o comunicación por correo electrónico;
- muestreo estadístico del mercado;
- comparación de la auditoría llevada a cabo por la autoridad competente con la documentación del empresario del sector alimentario.

La verificación del retiro efectivo puede incluir la comparación del producto distribuido y el producto devuelto. El producto recuperado se debería tratar de manera higiénica y puede incluir lo siguiente:

- control de la eliminación del producto;
- aprobación y/o monitoreo del nuevo etiquetado;
- aprobación y/o monitoreo de la reelaboración o el uso alternativo;
- confirmación de la reexportación al país productor después de la aceptación de la autoridad competente de dicho país.

#### **6.2.5 Ofrecer información al consumidor (medidas de la industria y de los gobiernos)**

La finalidad principal de la comunicación de riesgos a los consumidores por la autoridad competente es proteger la salud pública y advertir a la población de que no consuma el producto afectado. La información suministrada a la población debe ser clara, concisa y dirigida al grupo apropiado (o grupos).



### **Consejo útil: Información al consumidor**

La comunicación a la población debería ser sencilla y objetiva, y puede comprender lo siguiente:

- los motivos para llevar a cabo el retiro;
- el producto que se ha de retirar, acompañado de una descripción por escrito y/o fotografías del mismo;
- información sobre lo que deben hacer los consumidores en caso de que el producto ya haya sido consumido;
- información sobre lo que deben hacer los consumidores que posean el alimento afectado;
- datos necesarios para ponerse en contacto a fin de obtener más información;
- breve información sobre el peligro planteado, el período de incubación, los síntomas característicos, etc.



### **Consejo útil: Métodos para ofrecer información al consumidor**

La comunicación a la población se puede realizar a través de:

- comunicados de prensa generales en los medios de comunicación;
- anuncios en Internet en la página Web de la autoridad competente;
- el sitio Internet u otro medio de comunicación social utilizado por el empresario del sector alimentario;
- avisos públicos en televisión, radio y prensa escrita;
- organizaciones de defensa del consumidor (por ejemplo, redes o asociaciones de alérgicos);
- notificación en el establecimiento o en el punto de venta.

## **6.2.6 Medidas de seguimiento para prevenir la reaparición de productos insalubres**

La autoridad competente puede verificar las medidas adoptadas por la empresa alimentaria causante del peligro en la cadena alimentaria por medio de un aumento de inspecciones periódicas y/o auditorías especiales. Los empresarios del sector alimentario implicados en un retiro deberían adoptar las medidas adecuadas para evitar que se repitan los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos que dieron lugar al retiro. Ello comprende la determinación de la fuente del peligro y la mejora o la corrección de la gestión de la inocuidad de los alimentos.

Las mejoras de la gestión de la inocuidad de los alimentos pueden incluir lo siguiente:

- aumento de los controles y/o establecimiento de requisitos más estrictos relativos a los suministros y a los proveedores;
- mejora de las prácticas generales de higiene (por ejemplo, perfeccionar las instalaciones, la higiene del personal, el control de plagas y el saneamiento);
- mejoramiento de los procedimientos de seguimiento y/o control de los peligros transmitidos por los alimentos por medio del uso de sistemas como el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC);<sup>17</sup>
- aumento de los estándares alimentarios relativos a los productos finales;
- examen minucioso y, en caso necesario, adaptación de todo el proceso de producción.

La autoridad competente puede mejorar también los programas de vigilancia y encuestas, así como el sistema de seguimiento de las quejas de los consumidores por medio de:

- auditorías basadas en el riesgo;
- inspecciones basadas en el riesgo;
- programas de muestreo que se centren en los alimentos que plantean un riesgo alto;
- reevaluación de los programas relativos a la inocuidad de los alimentos existentes;
- mejora de los programas de vigilancia;
- seguimiento de las quejas de los consumidores.

### **6.2.7 Evaluación general del retiro**

La autoridad competente puede evaluar el proceso de retiro una vez finalizado a fin de mejorar el sistema y los procedimientos nacionales de retiro de alimentos del mercado.

## **6.3 Ejemplos de escenarios de diferentes tipos de retiros de alimentos**

En esta sección, se presentan cuatro ejemplos de escenarios de retiros de alimentos. Es importante señalar que estos cuatro ejemplos no abarcan todos los tipos de retiros

---

<sup>17</sup> Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/RCP 1-1969, REV 2003

### Ejemplo: Ejercicio sobre las enseñanzas aprendidas

Por lo que respecta a retiros de gran difusión, puede ser útil llevar a cabo un ejercicio sobre las “enseñanzas aprendidas”, que comprenda:

- una revisión del problema;
- un análisis de lo que funcionó;
- un análisis de lo que no funcionó;
- la determinación de lo que se podría mejorar;
- formulación de recomendaciones;
- asignación de responsabilidades para llevar a cabo recomendaciones complementarias;
- elaboración de líneas de tiempo para la notificación de problemas relativos a la inocuidad de los alimentos y eliminación de productos del mercado.

de alimentos del mercado, pero ofrecen una comprensión general de diferentes situaciones relacionadas con los retiros de alimentos que requieren diferentes recursos, procesos y medidas de gestión del riesgo.

El primer ejemplo (Gráfico 2) es un retiro sencillo emprendido por un caso relativo a un alimento producido a nivel nacional. Este caso requiere actividades intensivas de rastreo hacia adelante con objeto de localizar y retirar los productos. El segundo escenario (Gráfico 3) está planteado por un caso que afecta a un ingrediente contaminado de un alimento producido a nivel nacional. Este caso requiere actividades intensivas de rastreo hacia atrás además de actividades de rastreo hacia adelante, ya que los productos a granel han de ser investigados a fin de determinar otros posibles productos afectados. El tercer escenario (Gráfico 4) demuestra una situación en la que el detonante es un brote de enfermedad transmitida por los alimentos, que requiere investigaciones iniciales detalladas relacionadas con la epidemiología y la inocuidad de los alimentos para determinar la fuente alimenticia de manera que se pueda iniciar un proceso de retiro. El último ejemplo (Gráfico 5) muestra un caso provocado por un fenómeno o una fuente internacional. En este caso, en particular, son fundamentales el intercambio de información precisa y la comunicación a tiempo.

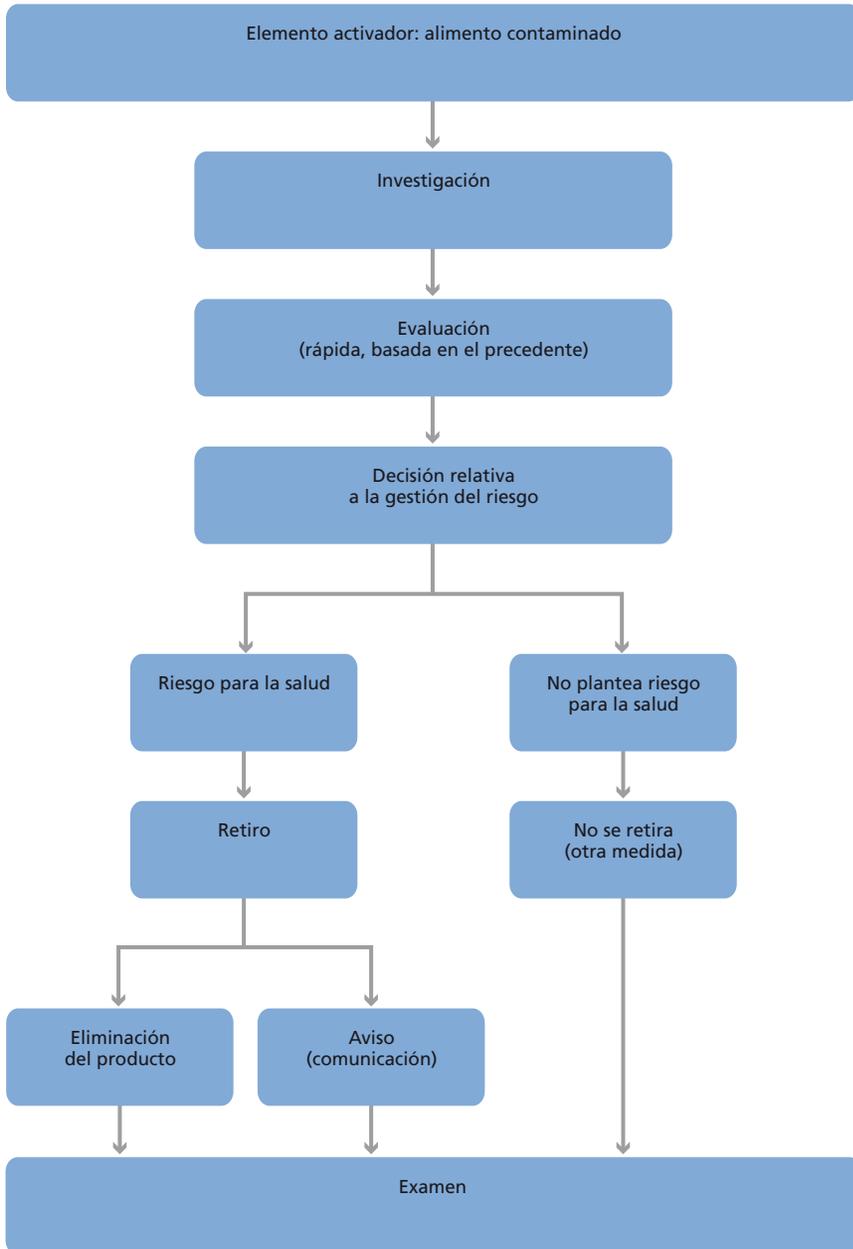
## 6.4 Ejemplos de instrumentos útiles

En la presente sección, se presentan dos ejemplos de actividad de retiro. El primero, un retiro genérico de alimentos (Gráfico 6), muestra las actividades que suelen llevar a cabo los empresarios del sector alimentario (en estrecha colaboración con la autoridad

competente). El segundo, (Gráfico 7) ilustra las medidas que suele aplicar la autoridad competente durante un retiro de alimentos. En la página 53 y siguientes, se presentan listas de comprobación, preguntas y formularios (Instrumento 1 a Instrumento 9) como ejemplos de buenas prácticas para facilitar el flujo de trabajo y la comunicación, tal como se presentan en los Gráficos 6 y 7. Diversas autoridades nacionales de muchas partes del mundo han compilado sus experiencias colectivas en estos formularios, que pueden ser utilizados como ejemplos y modificarlos y adaptarlos a las necesidades de cada uno de los países que se dedican al desarrollo o la mejora de su propio sistema nacional de retiro de alimentos.

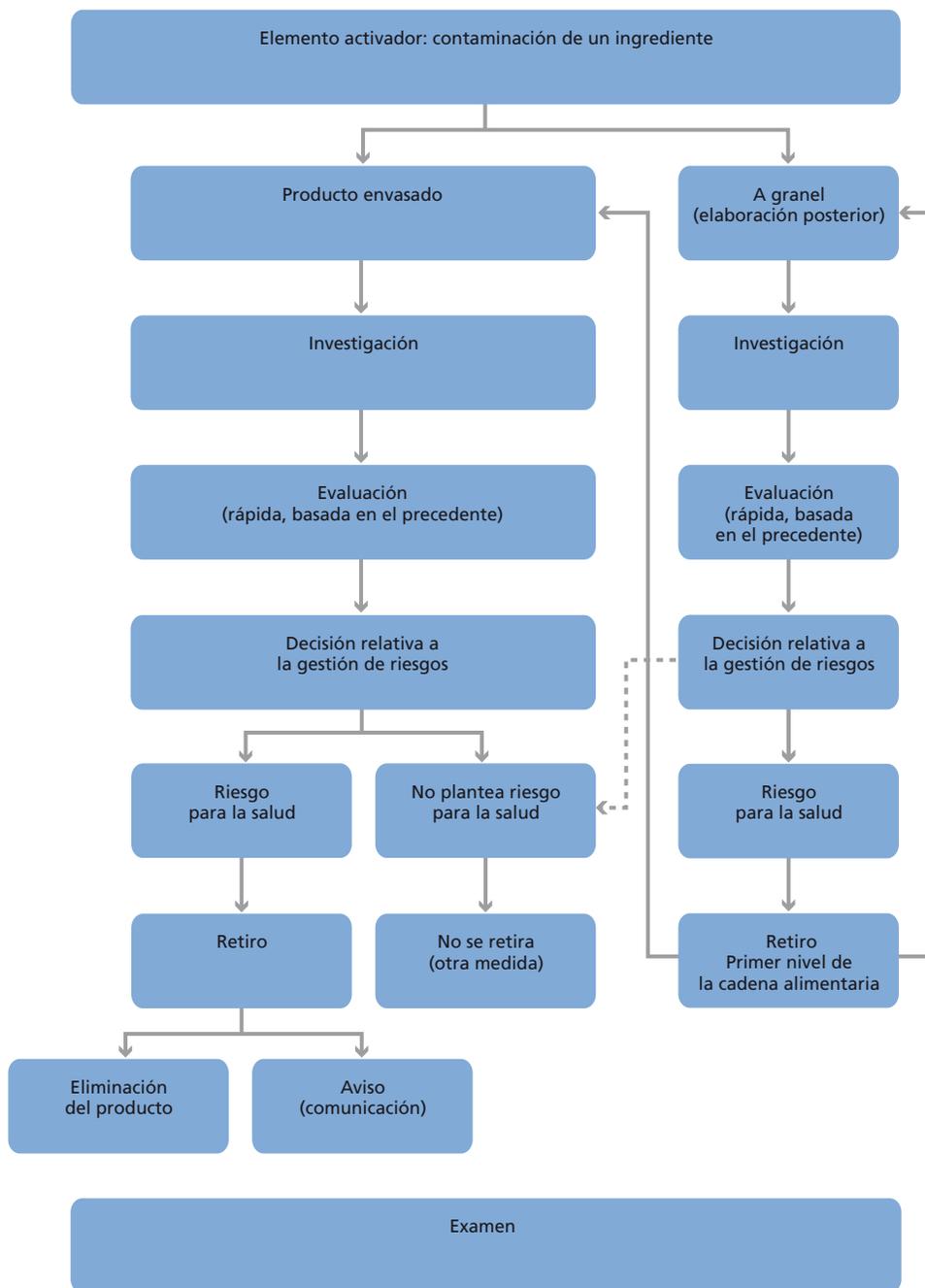
**Gráfico 2.**

Escenario 1: Retiro simple provocada por un alimento contaminado



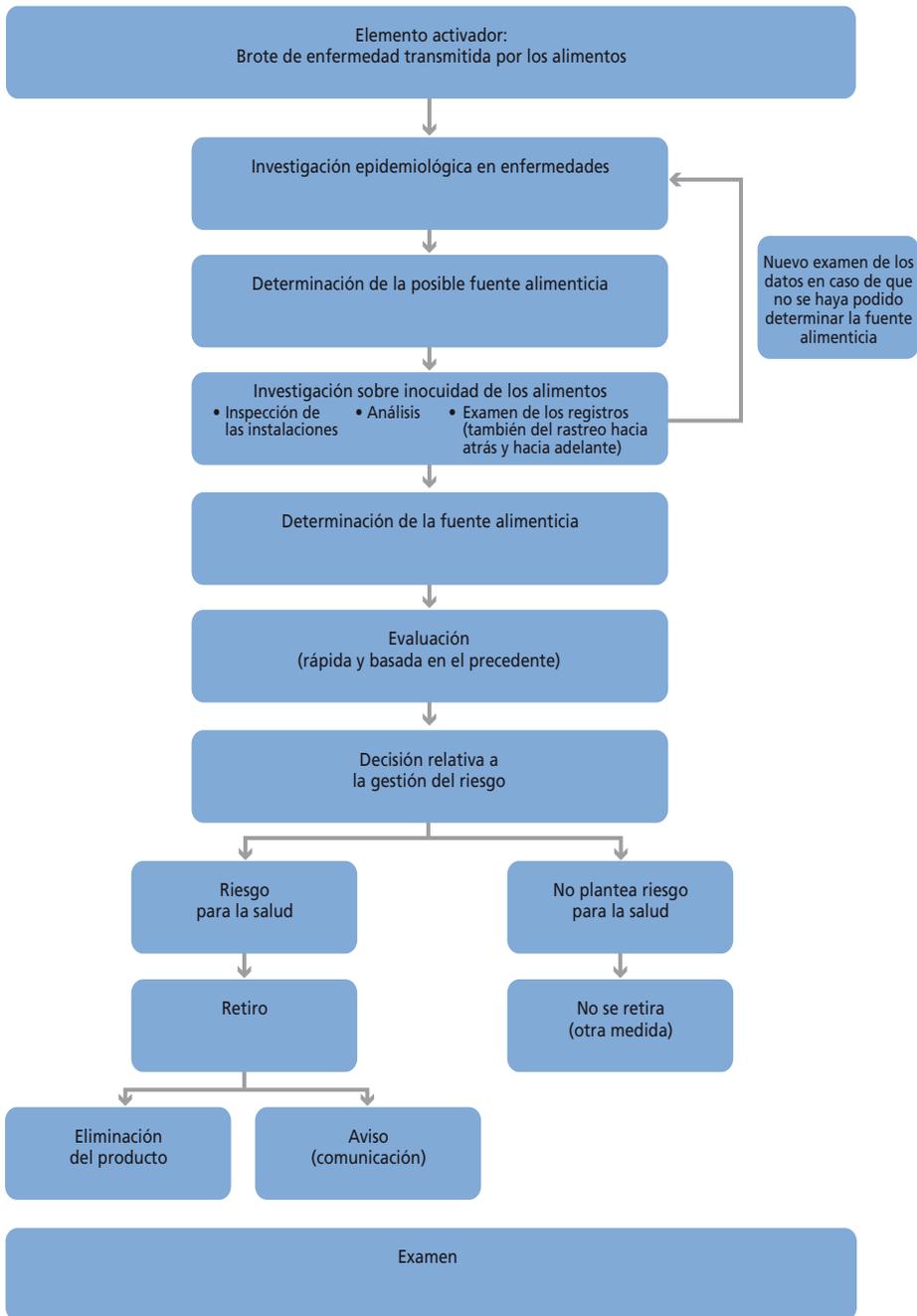
### Gráfico 3.

Escenario 2: Caso provocado por un ingrediente contaminado



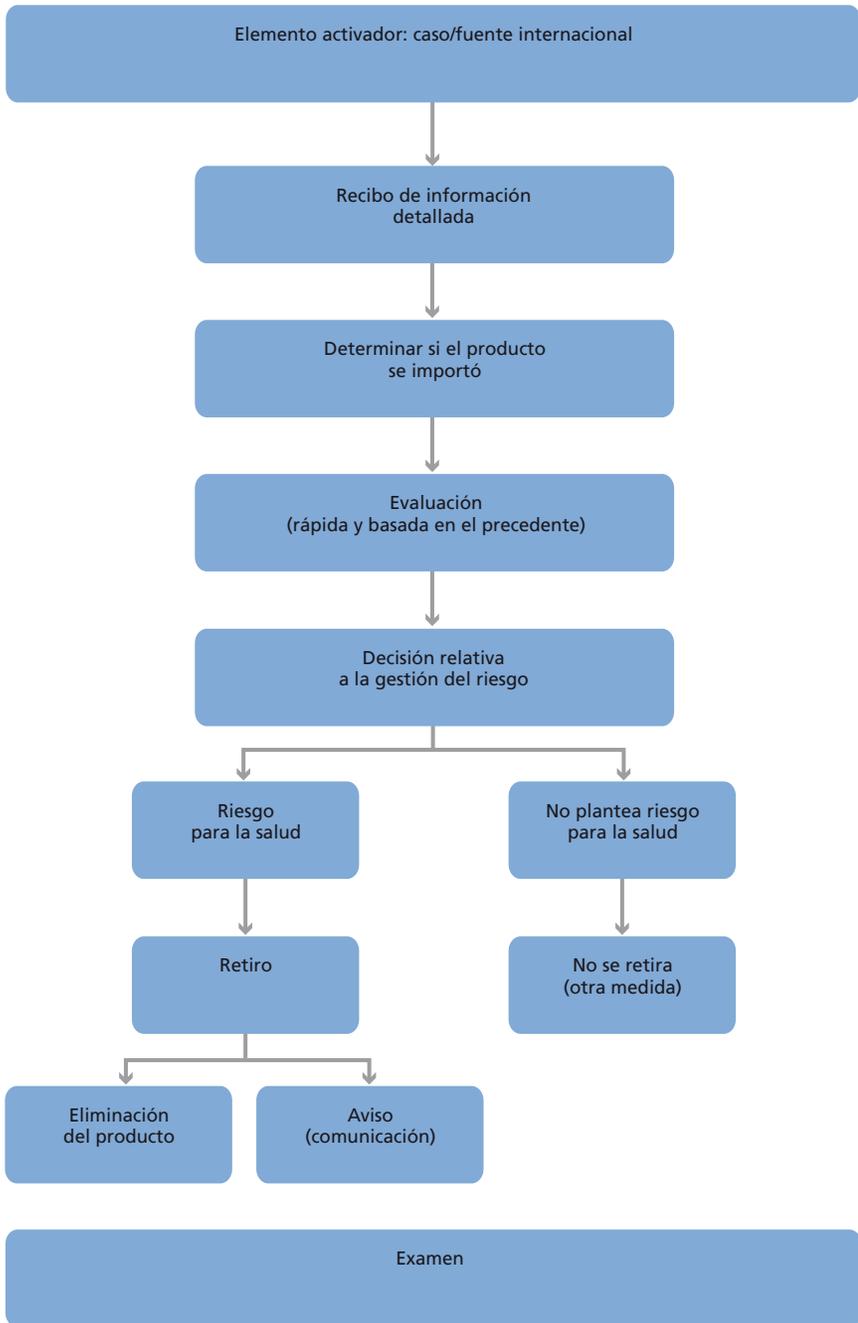
#### Gráfico 4.

Escenario 3: Caso provocado por un brote de enfermedad transmitido por los alimentos



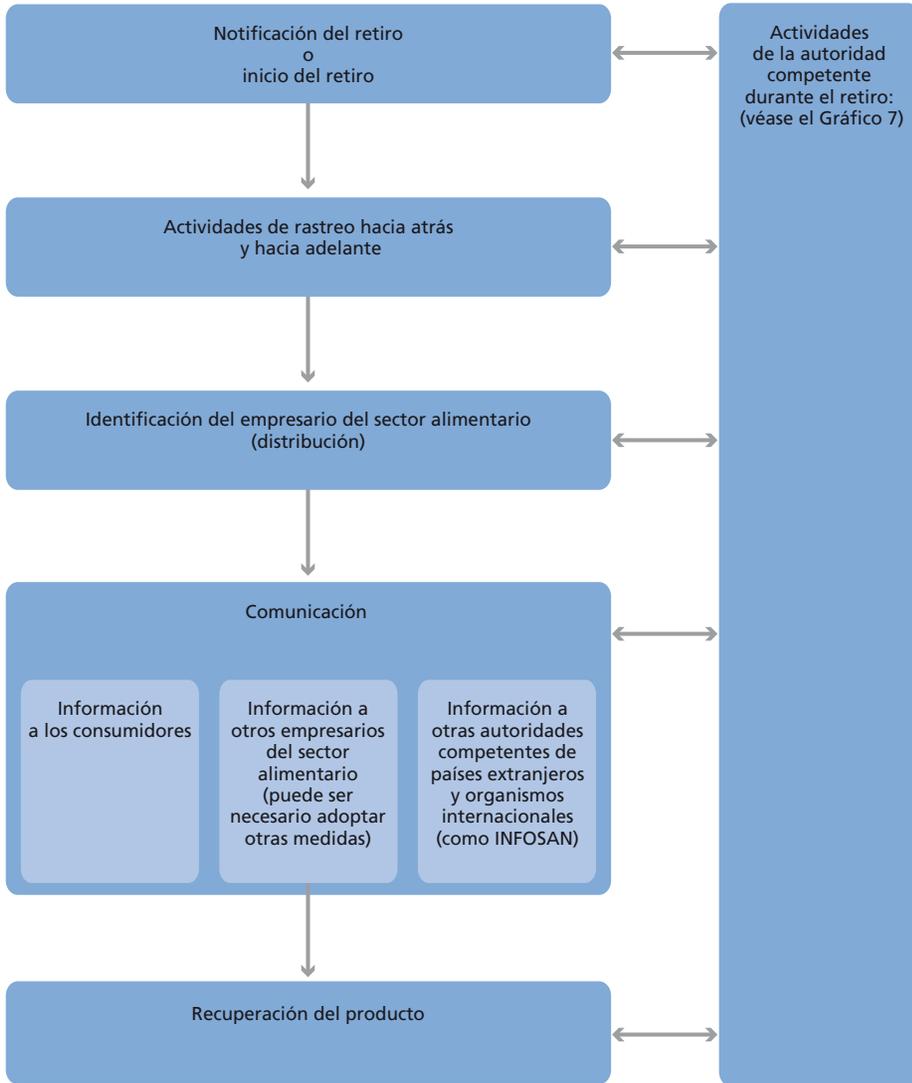
**Gráfico 5.**

Escenario 4: Caso provocado por una fuente internacional



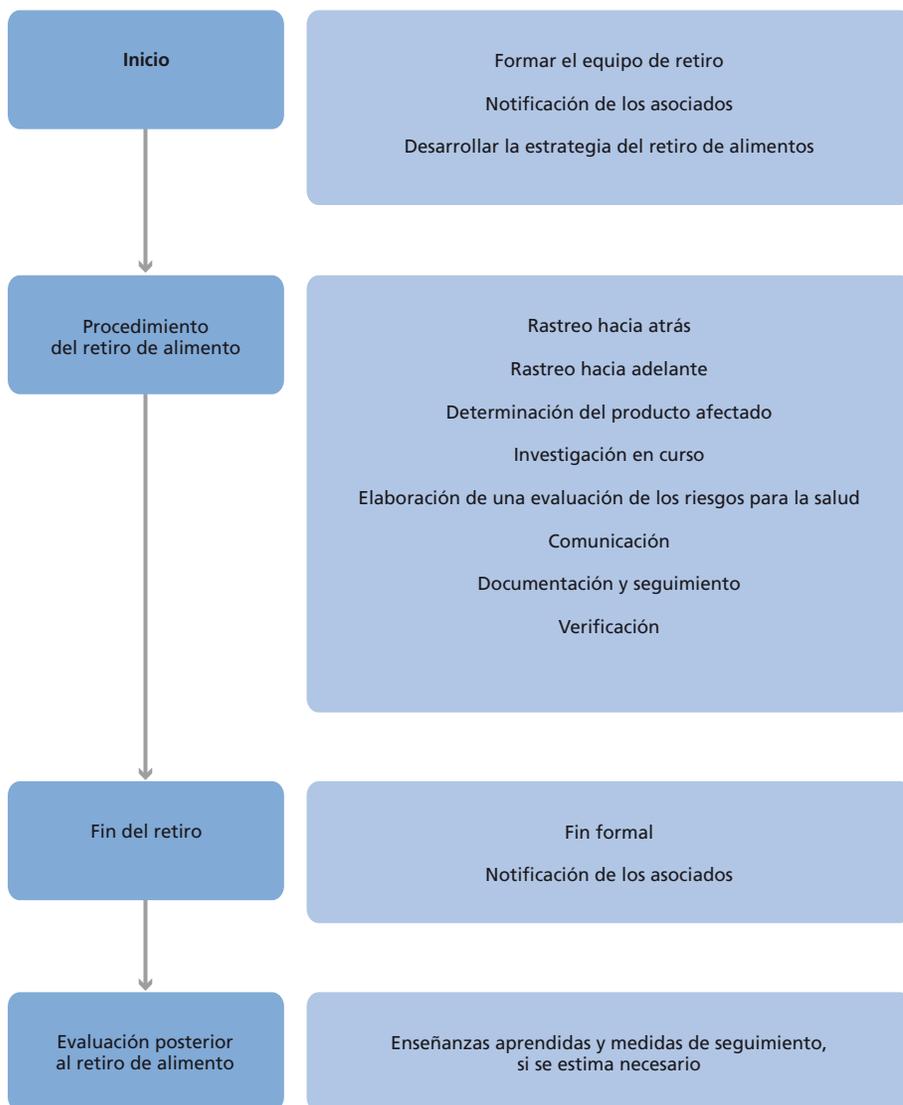
### Gráfico 6.

Ejemplos de actividad genérica de retiro de alimentos por los empresarios del sector alimentario en colaboración con la autoridad competente



### Gráfico 7.

Actividades de la autoridad competente durante un retiro de alimentos



## **Istrumento 1.**

Preguntas que hay que tener en cuenta al redactar o examinar la legislación alimentaria

---

### **1. Responsabilidades**

¿Están bien definidas las funciones y las responsabilidades de las autoridades competentes y los empresarios del sector alimentario en relación con un retiro de alimentos?

---

### **2. Facultad para llevar a cabo un retiro de alimentos**

¿Las autoridades competentes están facultadas para llevar a cabo el retiro de alimentos?

---

### **3. Requisito de los retiros de alimentos**

¿La legislación reconoce los retiros de alimentos que se llevan a cabo para cumplir los requisitos de la autoridad competente?

---

### **4. Alcance**

¿Facilita la legislación el retiro de alimentos de toda la cadena alimentaria?

---

### **5. Velocidad de las medidas**

¿Hay estipuladas medidas oportunas en caso necesario?

---

### **6. Facultades de los inspectores**

La legislación otorga a los inspectores las facultades suficientes o necesarias para llevar a cabo sus funciones? Esto se puede considerar en función de las facultades de entrada, examen de los productos y las etiquetas, examen de los registros y los requisitos de documentación, obtención de muestras y toma de imágenes fotográficas.

---

### **7. Declaraciones públicas**

¿La legislación otorga a la autoridad pertinente la facultad necesaria para publicar declaraciones sobre alimentos y su etiquetado para proteger a la población? ¿Tales declaraciones se ofrecen con la protección de inmunidad, siempre que no se haga en mala fe o sin cuidado razonable?

---

### **8. Alimentos retirados**

¿La legislación permite a la autoridad pertinente tomar el control de los alimentos retirados y su eliminación?

---

## **Instrumento 2.**

Ejemplo de formulario de notificación al comercio

---

### **URGENTE**

#### **Retiro de alimentos**

Nombre de la empresa .....

Nombre del alimento .....

Información detallada sobre el alimento .....

Identificación del lote/partida/envío .....

“Fecha límite de utilización” o  
“consumir preferentemente antes de” .....

Motivos del retiro .....

.....

.....

.....

Medidas necesarias .....

.....

.....

.....

Dirección y datos de contacto .....

Dirección y datos alternativos de contacto .....

---

### **Instrumento 3.**

Ejemplo de notificación en un establecimiento o de anuncio en un periódico de pago

---

#### **AVISO Retiro de alimentos**

Nombre de la empresa  
Nombre/descripción del alimento  
Volumen del paquete  
Identificación de la remesa/lote/envío

Fotografía o dibujo de los alimentos

Información detallada sobre el problema del producto

Medidas que el consumidor debe adoptar

**Pedimos disculpas por las molestias ocasionadas**

Dirección de la empresa y datos de contacto

---

## **Instrumento 4.**

### Hoja de información sobre el retiro de alimentos

Retiro realizado por la autoridad competente #:

Fecha:

#### **Motivo del retiro**

Motivo del retiro: *Descripción del motivo del retiro*

Medida propuesta: *Retiro*

Método de eliminación: *Indique el método de eliminación del producto*

Detección del retiro: *El retiro es el resultado de xx  
¿Cuál fue el problema detectado?*

Enfermedad/daño: *Indique si hubo informes de enfermedades o daños.*

**Información sobre la empresa** *Indique si hubo informes de enfermedades o daños.*

Nombre de la empresa:

Dirección de la empresa:

Coordinador del retiro de parte de la empresa: *Nombre  
Número de contacto*

Números de teléfono de contacto público: *Línea de información operativa o número de servicio al consumidor*

#### **Información sobre el producto**

Tipo de alimento: *Categoría*

Nombre del producto (de los productos): *Nombre de marca y nombre del producto como aparece en el envase*

Información sobre el envase: *Descripción del envase: Volumen del envase:*

Marcado de la fecha: *Consumir preferentemente antes de, fecha límite de utilización, etc.*

Identificación de la partida/lote/unidad: *Código de la remesa/lote/unidad:*

País de origen:

Estado/territorio de elaboración:

#### **Canales de distribución**

Unidades de producto importadas/  
elaboradas:

Unidades de producto que quedan en  
el almacén:

*(continúa)*

*(Continúa)* **Instrumento 4.**

Hoja de información sobre el retiro de alimentos

---

**Canales de distribución** *(continúa)*

Descripción del punto de venta: *Tipo de almacenes al mayor y en qué estado o territorio*

Tiempo que el producto ha estado en el mercado: *Tiempo aproximado (también la fecha si es posible)*

En qué estados o territorios se ha distribuido:

Distribución en el extranjero: *País:*  
*Unidades:*

---

**Plan de comunicación**

Información del retiro comunicada a los consumidores a través de: *Anuncio en la prensa, notificación en el punto de venta, página Web de la compañía, etc., y en qué estado o territorio*

---

**Otros datos**

Otro tipo de información: *Cualquier tipo de información: información sobre la cadena de producción al por menor e información específica sobre el retiro no abarcada en el documento*

---

## **Instrumento 5.**

### Informe sobre el retiro de alimentos

---

#### **INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA**

---

Información de contacto:

Nombre de la empresa:

Dirección:

Dirección de correo:

Número de teléfono fuera de horario de la empresa:

Número de fax:

Correo electrónico:

*Dirección de correo electrónico de contacto*

Ubicación de la sede central:

Estado de transformación:

*¿El alimento ha sido transformado en el estado de origen?*

Departamento de salud pública contactado

*¿Se ha puesto en contacto con el departamento de salud de su país, territorio o provincia?*

Difusión de la información:

*La información examinada en este informe será utilizada de manera oficial por la autoridad competente para notificar a los departamentos de salud del país, territorio o provincia el retiro, los cuales, a su vez, la pueden enviar a los organismos pertinentes, como los consejos municipales de sus jurisdicciones para adoptar otras medidas de seguimiento.*

*Otras entidades gubernamentales, organismos internacionales y organizaciones de la industria recibirán también la notificación oficial del retiro.*

*La empresa tiene la responsabilidad de notificar el retiro a todos los consumidores directos y facilitar información sobre los productos afectados.*

---

#### **Datos de contacto sobre la empresa que coordina el retiro**

Nombre de contacto:

Número de teléfono de contacto:

---

#### **Datos de contacto de información al consumidor**

Nombre de contacto:

Número de teléfono de contacto:

---

#### **Información sobre el propietario de la marca**

¿Su empresa es la propietaria de la MARCA del producto?

*(continúa)*

*(Continúa)* **Instrumento 5.**  
Informe sobre el retiro de alimentos

---

**Información sobre el propietario de la marca** *(continúa)*

Nombre del propietario de la marca:	<i>Nombre de la empresa del propietario de la marca</i>
Número de teléfono del propietario de la marca:	<i>Número de teléfono de la empresa del propietario de la marca</i>
Control del propietario de la marca:	<i>¿Se ha examinado el retiro con el propietario de la marca?</i>
Responsabilidad principal	<i>Si no es el propietario de la marca, ¿su empresa asume la responsabilidad principal de del retiro del producto en el país?</i>

---

**PRODUCTO(S)**

Número total de productos retirados:

---

**Información sobre el producto**

Nombre:	<i>Nombre del producto con el nombre de marca</i>
Tipo de alimentos:	<i>Categoría</i>
Tipo de marcado de la fecha:	
Aspecto del envasado:	
Número de código de la remesa/lote/unidad:	
Dimensiones:	
Peso:	
Descripción del envasado:	<i>Descripción del envasado del producto</i>
Imagen del producto:	<i>Facilite a la autoridad competente una copia de la imagen del producto. Tenga en cuenta que las imágenes facilitadas puedan ser difundidas a través de Internet u otros medios electrónicos.</i>

---

**Información relativa a la importación**

Importado:	<i>¿El producto ha sido importado?</i>
País de origen:	<i>¿De qué país se importó el producto?</i>
Fecha de importación:	<i>Fecha en que se importó el producto.</i>
Número de entrada de la aduana:	<i>Número de entrada del producto obtenido en la aduana durante la importación.</i>

---

**Información sobre el importador**

Nombre del importador:	
Dirección del importador:	

*(continúa)*

*(Continúa)* **Instrumento 5.**  
Informe sobre el retiro de alimentos

---

**Información sobre el fabricante del producto alimenticio**

Nombre del fabricante *En caso de que no sea el fabricante, ¿cuál es el nombre del fabricante del producto?*

Dirección del fabricante: *Dirección del fabricante del producto:*

---

**Información sobre el proveedor**

Nombre del proveedor: *En caso de que no haya comprado el producto importado al fabricante, ¿cuál es el nombre comercial de la empresa a la que ha comprado el producto?*  
*Deje en blanco este espacio si compró el producto directamente del fabricante.*

Dirección del proveedor: *Dirección del proveedor del producto.*

---

**DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO**

Método de distribución *¿Cómo ha sido distribuido el producto?*

Mercados/minoristas *¿En qué mercados se encuentran estos productos a la venta al público (por ejemplo, cadena de supermercados, tiendas de alimentos sanos, tiendas pequeñas del barrio, etc.)*

Notificación al minorista o distribuidor *¿Los distribuidores han sido notificados?*

Existencias transformadas *¿Cuántas unidades de las existencias afectadas fueron transformadas o importadas?*

Existencias afectadas en almacén *¿Cuántas unidades de las existencias afectadas hay en el almacén, es decir, no han sido distribuidas?*

Tiempo que ha permanecido en el mercado *¿Cuánto tiempo ha estado el producto afectado en el mercado?*

*¿En qué estados, provincias, territorios, etc. ha sido distribuido el producto afectado y en qué cantidad?*

Exportación *¿Se ha exportado el producto fuera del país?*

Países de exportación y cantidad: *Indique los países junto con la cantidad:*

*País* *Cantidad*

---

---

---

Notificación de la exportación

*(continúa)*

*(Continúa)* **Instrumento 5.**  
Informe sobre el retiro de alimentos

**MOTIVOS DEL RETIRO**

Descripción del retiro	Descripción de los motivos del retiro
Peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos	¿Cuál es el peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos?
Información dirigida a los consumidores	¿Cuál es la información dirigida a los consumidores?
Detección del problema	¿Cómo se detectó el problema?
Análisis	¿Se han llevado a cabo pruebas analíticas?
Resultados de los análisis	¿Cuáles son los resultados? Por ejemplo, niveles de contaminación
Archivo de los resultados:	Facilite una copia de los resultados, de ser posible.
¿Patógeno serotipado o genotipado?	¿El patógeno ha sido serotipado o genotipado?
Datos sobre el serotipo:	Facilite más información sobre el patógeno identificado.
¿Informes de enfermedades?	¿Ha habido alguna notificación de casos de enfermedades o daños asociados al retiro?
Detalles del informe sobre la enfermedad	Describir el episodio de enfermedad o daños
Parte responsable de la decisión de retiro	¿De quién fue la decisión de retirar el producto afectado?
Eliminación del producto	<p>¿Cómo se eliminará el producto?</p> <p>Indique un método aceptable de eliminación del producto o rectificación del problema relativo a la inocuidad (re-etiquetado) para cada una de las partes interesadas.</p> <p>El alimento sujeto a un retiro debe separarse del resto de los alimentos e identificarse claramente.</p> <p>Las opciones relativas al alimento retirado son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Destrucción o utilización diversa de manera que el alimento no pueda destinarse al consumo humano</li> <li>• Transformación posterior para garantizar la inocuidad y la idoneidad del producto alimenticio.</li> </ul> <p>Para satisfacer los requisitos relativos a la notificación posterior al retiro, será preciso que aporte pruebas de la destrucción o la rectificación del producto insalubre. En caso de que el producto no haya sido eliminado, describa la manera en que se rectificará el problema relativo a la inocuidad y ofrezca la confirmación del modo en que se ha producido dicha rectificación.</p>

## Instrumento 6.

Modelo de carta o fax (distribuidores/mayoristas/minoristas/restaurantes)

(Introduzca el membrete de la empresa)

### URGENTE

#### Notificación de retiro de alimentos

Fecha: \_\_\_\_\_

Nuestra empresa está retirando <<el nombre del producto>> debido a <<motivos del retiro >>. Puede que no cumpla los criterios de calidad de la empresa o puede representar un peligro <<leve, moderado o grave>> (ELIJA una palabra) para la inocuidad o la salud de las personas que lo utilicen.

#### Siga estas instrucciones para garantizar un retiro satisfactorio:

- Interrumpa inmediatamente la venta o la distribución de las existencias que tenga de <<marca, nombre, código del producto, tamaño del envase, etc.>>.
- Infórmenos de la cantidad de producto que tiene completando la parte de abajo del presente formulario. Firme el formulario y devuélvalo por FAX al número<<número de fax>> lo antes posible.
- NO ELIMINE el producto. En su lugar: (Elija una de las dos opciones a continuación)
  - Espere nuevas instrucciones de <<su representante de ventas>> O
  - Devuelva el producto retirado a <<nombre de la persona de contacto>> lo antes posible.

#### Si ha distribuido alguno de los productos retirados, tome inmediatamente alguna de estas medidas:

- Póngase en contacto con sus destinatarios por teléfono y por escrito para informarles del retiro.
- Traspásele instrucciones para que devuelvan las existencias del producto no utilizado o no destruido a (empresa o proveedor que está llevando a cabo el retiro).
- Entréguele también instrucciones para informar a cualquiera de los destinatarios que hayan podido recibir el producto retirado.

Gracias por su cooperación. En caso de preguntas relativas al presente retiro, no dude en ponerse en contacto con <<nombre de la persona de contacto de la empresa>> al número de teléfono <<número de teléfono>>.

Atentamente,

<<Representante de la empresa que realiza el retiro>>

\_\_\_\_\_

Nombre del cliente: \_\_\_\_\_

Cantidad en posesión: \_\_\_\_\_ cajas/latas/envases (marque una sola opción)

\_\_\_\_\_  
Nombre del propietario – En letra de imprenta

\_\_\_\_\_  
Firma del propietario

## Instrumento 7.

Control de la eficacia del retiro (carta, visita in situ)

Modelo de carta

(Escriba el nombre de la empresa en mayúsculas)

### Control de la eficacia del retiro

Fecha: \_\_\_\_\_

A: Nombre y dirección del destinatario \_\_\_\_\_

Referencia: \_\_\_\_\_ <<Nombre del producto retirado, código del producto, código de la fecha, número de retiro por parte de la autoridad competente>> \_\_\_\_\_

Le enviamos la siguiente lista de comprobación como parte del control de la eficacia del retiro requerido por <<nombre de la autoridad competente>>. Complete la lista de comprobación, fírmela, escriba la fecha y envíela por correo o por fax a:

- <<Nombre de la empresa que efectúa el retiro>>
- <<Dirección de la empresa, número de fax de la empresa que efectúa el retiro>>

1) ¿Recibió su empresa alguna notificación de la <<empresa que efectúa el retiro>> acerca del retiro del producto mencionado?

SÍ       NO

EN CASO AFIRMATIVO, ¿cuándo? \_\_\_\_\_

2) ¿Su empresa recibió envíos del producto retirado? (EN CASO NEGATIVO, firme la carta y envíela.)

SÍ       NO

3) ¿Tiene todavía algún producto destinado a ser retirado en el inventario?

SÍ       NO

4) Si la respuesta a la pregunta 3 es SÍ, ¿tiene previsto devolver el producto retirado a la <<empresa que efectúa el retiro >> tal como se ha solicitado?

SÍ      Indique la cantidad y la fecha prevista de entrega: \_\_\_\_\_

NO      Indique lo que piensa hacer: \_\_\_\_\_

(continúa)

(Continúa) **Instrumento 7.**

Control de la eficacia del retiro (carta, visita in situ)

---

5) ¿Ha recibido informes sobre la enfermedad o los daños relacionados con el producto retirado?

Sí Ofrezca información detallada: \_\_\_\_\_

NO Indique lo que piensa hacer: \_\_\_\_\_

6) ¿Envío el producto retirado a otros distribuidores, minoristas o destinatarios?

Sí  NO

7) Si la respuesta a la pregunta 6 es Sí, ¿envió un aviso del retiro al destinatario?

Sí  NO

8) Si la respuesta a la pregunta 7 es Sí, ¿el destinatario tiene en su posesión algún producto?

Sí  NO  No se informó

Gracias por su colaboración. Firme y escriba la fecha de su firma a continuación.

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Título

\_\_\_\_\_  
Fecha

\_\_\_\_\_  
Empresa

Atentamente,

\_\_\_\_\_  
Ficha y título de

\_\_\_\_\_  
Fecha

<<nombre de la empresa que efectúa el retiro>>

---

## Instrumento 8.

### Modelo/hoja de trabajo de visita personal/llamada de teléfono

*Cada vez que se ponga en contacto de manera personal o telefónicamente, asegúrese de que está en contacto con la persona correcta, es decir, la persona que puede encargarse del retiro, llevarlo a cabo o tiene la autoridad para designar a otra para que lo haga. Escriba el nombre o la información de contacto de la persona en esta hoja. Es fundamental mantener registros precisos y detallados.*

---

**Fecha:** \_\_\_\_\_

Nombre de la empresa: \_\_\_\_\_

Información de contacto de la empresa: \_\_\_\_\_

Número de teléfono: \_\_\_\_\_ Número de fax: \_\_\_\_\_

Dirección de correo electrónico: \_\_\_\_\_ Dirección de la página Web: \_\_\_\_\_

Buenos días/Buenas tardes:

Me llamo <<nombre de la persona que está llamando>> y trabajo en <<empresa que efectúa el retiro >>. Le llamo con referencia a/El motivo de mi visita está relacionado con el retiro del <<fecha>> del producto <<marca, tipo, código del producto, código de la fecha>>.

Le llamo/Estoy aquí para efectuar un breve control de la eficacia del retiro de alimentos realizado en su empresa, con miras a asegurarnos de que hemos hecho todo lo posible para cumplir las normas gubernamentales. Debo formularle algunas preguntas:

**1)** ¿Recibió su empresa alguna notificación de la <<empresa que efectúa el retiro >> acerca del retiro del producto mencionado?

SÍ       NO

If YES, when? \_\_\_\_\_

**2)** ¿Recibió su empresa envíos del producto retirado? (EN CASO NEGATIVO, firme el formulario y envíelo)

SÍ       NO

**3)** ¿Recibió su empresa envíos del producto retirado? (EN CASO NEGATIVO, firme el formulario y envíelo)

SÍ       NO

---

(continúa)

(Continúa) **Instrumento 8.**

Modelo/hoja de trabajo de visita personal/llamada de teléfono

---

**4)** Si la respuesta a la pregunta 3 es Sí, ¿tiene previsto devolver el producto retirado a la <<empresa que efectúa el retiro >> tal como se ha solicitado?

Sí Dígame la cantidad y la fecha en que podemos esperar que se devuelvan a la empresa.

\_\_\_\_\_

NO Indique lo que piensa hacer: \_\_\_\_\_

**5)** ¿Ha recibido informes sobre la enfermedad o los daños relacionados con el producto retirado?

Sí Ofrezca información detallada: \_\_\_\_\_

NO Indique lo que piensa hacer: \_\_\_\_\_

**6)** ¿Envió el producto retirado a otros distribuidores, minoristas o destinatarios?

Sí  NO

**7)** Si la respuesta a la pregunta 6 es Sí, ¿envió un aviso de retiro al destinatario?

Sí  NO

**8)** Si la respuesta a la pregunta 7 es Sí, ¿el destinatario tiene algún producto?

Sí  NO  No se informó

Gracias por su cooperación. (En caso de que se entreviste de persona, pida al destinatario que firme el cuestionario y escriba la fecha.)

\_\_\_\_\_  
*Firma*

\_\_\_\_\_  
*Título*

\_\_\_\_\_  
*Fecha*

\_\_\_\_\_  
*Empresa*

Atentamente,

\_\_\_\_\_  
*Firma y título*

\_\_\_\_\_  
*Fecha*

<<nombre de la empresa que efectúa el retiro>>

---

## Instrumento 9.

### Modelo de aviso público (*Salmonella*)

---

#### Para publicación inmediata

#### **ALERTA DE PELIGRO PARA LA SALUD – EL <<PRODUCTO>> PUEDE CONTENER LA BACTERIA *SALMONELLA***

Los archivos de audio están disponibles en <<enlace de la página Web>>

<<Ciudad>>, <<FECHA>> La <<autoridad competente>> y <<nombre de la empresa>> advierten a la población de que no consuman <<el producto>> ya que puede estar contaminado con *Salmonella*. <<Descripción del producto (o productos) afectado(s) (nombre comercial, nombre del producto, tamaño, código del producto universal, número de lote, otros)>>. Este producto (estos productos) ha(n) sido distribuido(s) en <<zona de distribución>>.

No ha habido ningún caso de enfermedad asociado/Se han notificado <<número>> episodios de enfermedades asociados al consumo de este producto (o estos productos).

Los alimentos contaminados con *Salmonella* pueden no lucir ni oler como alimentos descompuestos. El consumo de alimentos contaminados con esta bacteria puede causar salmonelosis, una enfermedad transmitida por los alimentos. En el caso de los niños pequeños, las personas ancianas y las personas con sistemas inmunológicos debilitados, la salmonelosis puede causar graves infecciones y, a veces, la muerte. Por lo demás, en las personas sanas, la salmonelosis puede causar síntomas en el corto plazo como fiebre alta, dolor de cabeza agudo, vómitos, náuseas, dolor abdominal y diarrea. Dentro de las complicaciones a largo plazo pueden nombrarse, se incluye artritis severa.

El <<fabricante/importador/otro>> está retirando el producto (o los productos) afectado(s) del mercado. La <<autoridad competente>> está controlando la eficacia del retiro.

Para más información, los consumidores y la industria pueden llamar a <<la autoridad competente>> al <<número de teléfono>> desde las 8.00 hasta las 20.00 de lunes a viernes.

O:

Para más información, los consumidores y la industria pueden llamar a uno de los siguientes números: <<Nombre y teléfono de la empresa>>;

<<Nombre y teléfono de la autoridad competente>> <<durante un horario/días específicos de la semana>>.

Para más información sobre la *Salmonella*, visite la siguiente página Web: <<enlace de la página Web>>

Para más información sobre la recepción de retiros por correo electrónico u otros hechos relacionados con la inocuidad de los alimentos, visite nuestra página web en <<enlace de la página Web>>.

Información para los medios de comunicación:

<<Información detallada de contacto de la autoridad competente>>.

---

## 7. Conclusiones

El retiro de alimentos es una opción importante de la gestión de riesgos durante los casos y las situaciones de emergencia relacionados con la inocuidad de los alimentos. Los retiros de alimentos pueden evitar además que un caso relacionado con la inocuidad de los alimentos se convierta en una emergencia. Dichos retiros pueden necesitar un volumen considerable de recursos tanto de los organismos gubernamentales como de la industria alimentaria. Suelen requerir una perspectiva, medidas e inversiones a largo plazo. Al evaluar la necesidad de dicha inversión, es importante tener en cuenta los beneficios que se obtienen entre ellos: 1) proteger la salud pública, 2) mantener la confianza en el producto, 3) conservar la buena reputación de los productos alimenticios del país y 4) acceso futuro a mercados.

La rastreabilidad es una herramienta muy importante para lograr un retiro de alimentos eficaz, como se ha demostrado en muchos países. Un sistema de rastreabilidad puede empezar con un sistema muy simple utilizando el principio de un paso adelante y un paso atrás. Los retiros de alimentos serán muy difíciles en los casos en que no exista un sistema de rastreabilidad en funcionamiento.

Durante una situación de emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos, la presencia de un sistema eficaz de retiro de alimentos es muy útil para reducir al mínimo los efectos del problema. En caso de que éste tenga alcance internacional, se puede poner en contacto con INFOSAN para facilitar la comunicación entre las autoridades competentes interesadas.

## Recursos

- **Abu Dhabi.** 2000. *Code of Practice No. 1/2010: Food traceability and recall.* 8 de agosto de 2010. Autoridad de Control de alimentos de Abu Dhabi (ADFCA).
- **Abu Dhabi.** 2008. *Regulation Number (3) of 2008: On the traceability and recall of food.* Autoridad de Control de alimentos de Abu Dhabi (ADFCA).
- **Argentina.** *Manual de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado.* Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), Buenos Aires.
- **Australia.** 2009. *Crisis Management: a guide for the food industry in managing crisis events that impact on products.* Consejo Australiano de Alimentos y Establecimientos de Comestibles.
- **NSW Australia.** 2011. *Section 12 – Food Recall Protocol.* 20 de octubre de 2011. Autoridad de Alimentos de Nueva Gales del Sur.
- **NSW Australia.** 2011. *Protocol for Enforcement Agencies: Urgent food safety response protocol for emergencies.* Autoridad de Alimentos de Nueva Gales del Sur.
- **NSW Australia.** 2011. *Recalls 14 January 2011. Web guideline.* Autoridad de Alimentos de Nueva Gales del Sur.
- **Canadá.** 2011. *Canada Consumer Product Safety Act.* Ministerio de Sanidad, Canadá.
- **Canadá.** 2011. *Food Investigation Response Manual.* Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA-AECI).
- **Canadá.** 2007. *Food Recalls: make a plan and action it!* 19 de abril de 2007. Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA-AECI).
- **Canadá.** 1990. *Meat Inspection Regulations.* Ministerio de Agricultura y Agroalimentación.
- **Canadá.** *Canadian Food Inspection Agency Act.* Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA-AECI).

- **Codex.** 2011. Informe de la 19ª Reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África. 1–4 de febrero de 2011. Accra, Ghana.
- **Codex.** 2011. Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius. 20ª edición, ISSN 1020-8070. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Roma.
- **Codex.** 2004. Informe de la 5ª Reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentación Animal. 17–19 de mayo de 2004. Copenhage.
- **Codex.** 2008. Documento de debate sobre la elaboración de directrices sobre la rastreabilidad/el rastreo de un producto en el contexto de los Sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos. 24–28 de noviembre de 2008, CX/FICS 08/17/7. Cebu, Filipinas.
- **Codex.** 2003. Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Rev. 4-2003 CAC/RCP 1-1969 Rev.4- 2003.
- **Codex.** 2010. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y las Hortalizas Frescas. Aprobado en 2003, Revisión de 2010 CAC/RCP 53-2003.
- **Codex.** 2005. Informe de la 11ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne. 14–17 de febrero de 2005, ALINORM 05/28/16. Christchurch, Nueva Zelanda.
- **Codex.** 2006. Principios para la rastreabilidad/el rastreo de productos como instrumento en un sistema de inspección y certificación. CAC/GL 60-2006.
- **Comisión Europea.** 2007. *Fact Sheet Food Traceability*. Dirección General de Sanidad y Consumidores, junio de 2007.
- **Comisión Europea.** 2002. Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo, que desarrolla los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, estableciendo la Autoridad Europea de Inocuidad de los alimentos y los procedimientos en materia de inocuidad de los alimentos (OJ L 31, 1.2.2002, p. 1).
- **Comisión Europea.** 2004. Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento y el Consejo Europeos, sobre controles oficiales llevados a cabo para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, sanidad animal y normas de bienestar animal (OJ L 191 28.5.2004, p. 1).
- **Comisión Europea.** 2000. Documento blanco sobre inocuidad de los alimentos. COM (1999) 719, 12 enero de 2000.
- **Comisión Europea.** 2010. Directrices sobre la aplicación de los artículos 11, 12, 14, 17, 18, 19 y 20 del Reglamento (CE) N° 178/2002 Legislación General para los Alimentos. Conclusiones del Comité Provisional sobre la cadena alimentaria y la sanidad animal. 26 de enero de 2010.

- **Comisión Europea.** *The Key Obligations of Food and Feed Business Operators.* Dirección General de Salud y Consumidores.
- **Comisión Europea.** 2000. *Communication from the Commission to inform on the precautionary principle.* COM(2000) 1. Final. 2 de febrero de 2000.
- **Comisión Europea.** 2006. *Guidance Document on Official Controls, under Regulation (EC) No 882/2004, concerning microbiological sampling and testing of foodstuffs.* Dirección General de Salud y Consumidores. 13 de noviembre de 2006.
- **Países Bajos.** 2008. *Notification: unsafe food/feed decision tree.* 1 de abril de 2008. Food and Consumer Product Safety Authority.
- **Países Bajos.** 2011. *Report Form: Animal Feed – Animal Byproducts.* 28 de septiembre de 2011. Food and Consumer Product Safety Authority, Ministry of Economics and Agricultural Innovation.
- **FAO/OMS.** 2010. Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativos a la inocuidad de los alimentos (disponible en <http://www.fao.org/docrep/013/i1686s/i1686s00.pdf>).
- **FAO/OMS.** 2011. Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos (disponible en <http://www.fao.org/docrep/015/ba0092s/ba0092s00.pdf>).
- **FSANZ.** (sólo Australia) *Food Safety Standards: Food recall systems for unsafe food.* Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda, Canberra.
- **FSANZ.** 2008. *Food Industry Recall Protocol: Manual for government and industry.* Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda, Canberra/Wellington.
- **FSANZ.** 2011. *Recall Press Advertisement Template.* Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda, Canberra/Wellington.
- **FSANZ.** 2011. *Food Recall Information Sheet.* Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda, Canberra/Wellington.
- **FSANZ.** 2011. *Food Recall Report.* Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda, Canberra/Wellington.
- **Irlanda.** 2010. *Guidance Note: Product recall and traceability.* (Revision 2). Autoridad de la Inocuidad de Alimentos de Irlanda, Dublín.
- **México.** Evaluación y Administración del Riesgo. Comisión Federal para la Protección contra riesgos sanitarios (COFEPRIS).
- **Nueva Zelanda.** 2011. *Recall Guidance Material.* Ministerio de Agricultura y Montes.

- **Estados Unidos de América.** 2009. *Recall Procedures: Guidance to health hazard evaluation committees.* In: *CFR Regulatory Procedures Manual*, Marzo de 2009, Chapter 7. Administración de Alimentos y Medicamentos.
- **Estados Unidos de América.** 2009. *Recall Procedures: Health hazard evaluation worksheet.* In: *CFR Regulatory Procedures Manual*, Marzo de 2009, Chapter 7. Administración de Alimentos y Medicamentos.
- **Estados Unidos de América.** 2011. *Title 21 – Food and Drugs. Chapter I – Food and Drug Administration Department of Health and Human Services Subchapter A – General. Part 7 Enforcement Policy.* Revisado el 1º de abril de 2011. Administración de Alimentos y Medicamentos.
- **Estados Unidos de América.** 2003. *Guidance for Industry: Product recalls, including removals and corrections.* Administración de Alimentos y Medicamentos, Rockville, MD.
- **Estados Unidos de América.** 2011. *Investigations Operations Manual, Chapter 7 – Recall activities, Subchapter 7.1 – Recalls.* Administración de Alimentos y Medicamentos.
- **Estados Unidos de América.** 2011. *Public Law 111–353—JAN. 4, 2011. To amend the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act with respect to the safety of the food supply.* Administración de Alimentos y Medicamentos.
- **Estados Unidos de América.** 2011. *Recall procedures.* In: *CFR Regulatory Procedures Manual*, Chapter 7. Administración de Alimentos y Medicamentos.
- **Estados Unidos de América.** 2004. *The Food Recall Manual.* Food Science and Human Nutrition Department, Universidad de Florida, Gainesville, FL.



El retiro de alimentos del mercado es un instrumento fundamental de la gestión de riesgos en respuesta a los casos y las situaciones de emergencia relativos a la inocuidad de los alimentos. Algunos países siguen precisando un sistema de retiro eficaz y de la infraestructura necesaria para sustentarlo.

El objetivo del documento es prestar apoyo a los países en el establecimiento y la aplicación de un sistema nacional eficaz de retiro de alimentos ante casos o situaciones de emergencia relativos a la inocuidad de los alimentos. Basándose en las mejores prácticas demostradas, se describen los elementos de un sistema nacional eficaz de retiro de alimentos y el proceso para establecerlo, examinarlo y/o mejorarlo como componentes fundamentales de un sistema nacional de control de los alimentos.

ISBN 978-92-5-307290-3



9 789253 072903

IS006S/1/12.12



9 789243 504797