

# Retiro de productos alimenticios:

lo que la industria alimentaria minorista necesita saber



*La capacidad de eliminar rápida y eficazmente los productos del mercado siempre ha sido vital para las grandes y pequeñas empresas que cultivan, envasan, procesan y distribuyen alimentos. Es igualmente importante que los restaurantes, establecimientos minoristas de alimentos y otros en la industria minorista de alimentos comprendan el proceso de retiro y respondan rápidamente. Una respuesta exitosa a un retiro de productos alimenticios puede ayudar a proteger a la industria alimentaria minorista de pérdidas económicas innecesarias y la pérdida de confianza del consumidor.*

.....

## Agencias reguladoras involucradas en el retiro de productos alimenticios

Varias agencias reguladoras que trabajan en estrecha colaboración con empresas de toda la industria alimentaria para garantizar que los productos seguros se entreguen a los consumidores, pueden solicitar la retirada de productos alimenticios. Dichos organismos son los siguientes:

**Administración de Alimentos y Medicamentos** en el Departamento de Salud y Servicios Humanos de Estados Unidos. La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) es responsable de la seguridad y pureza de todos los productos alimenticios, incluidos los chicles, los huevos con cáscara y los alimentos para animales, con la excepción de la carne y las aves de corral. Por acuerdo con el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), la FDA supervisa los retiros que involucran productos que contienen huevos.

**Servicio de Inspección de Seguridad Alimentaria** en el Departamento de Agricultura de EE. UU. El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés) es responsable de la salubridad y seguridad de la carne, aves y ovoproductos e inspecciona miles de plantas de procesamiento anualmente.

**Departamento de Agricultura de Carolina del Norte** y Servicios al Consumidor (NCDA y CS, por sus siglas en inglés). NCDA y CS son responsables de la regulación de los productos alimenticios de la FDA y el FSIS en Carolina del Norte.

## Clasificación de Retiros de Alimentos

Un retiro es el (los) procedimiento(s) iniciado(s) y llevado(s) a cabo por la empresa comercial responsable para eliminar o corregir un producto en el comercio que las autoridades reguladoras federales o estatales consideran, o pueden considerar, que infringe(n) las regulaciones alimentarias. Los retiros se clasifican según la gravedad de los efectos adversos para la salud al permitir que el producto contaminado salga al mercado.

 **Retiro de Clase I:** La clasificación más grave implica una situación de peligro para la salud en la que existe una probabilidad razonable de que el uso del producto cause graves consecuencias adversas para la salud o la muerte. Los ejemplos de retiros de Clase I incluyen casos confirmados de toxina de Clostridium botulinum en alimentos; Listeria monocytogenes en alimentos listos para comer; toda Salmonella en alimentos listos para comer; y alérgenos no declarados, como un alimento con un ingrediente que es una causa común de reacciones alérgicas graves, pero que no está etiquetado para indicar estos contenidos.

 **Retiro de Clase II:** Un retiro de Clase II implica una situación de peligro para la salud en la que existe una posibilidad remota de consecuencias adversas para la salud por el uso del producto.

Ejemplos de retiros de Clase II incluyen contaminación por botulínico y norovirus en mariscos.

 **Retiro de Clase III:** Un retiro de Clase III implica una situación en la que el uso del producto no causará consecuencias adversas para la salud o el riesgo es insignificante. Los ejemplos de retiros de Clase III incluyen etiquetado incorrecto de peso o volumen, productos no orgánicos etiquetados como orgánicos, un producto alimenticio que puede haber sido producido en condiciones insalubres o que se está descomponiendo, o un alimento que contiene contaminación por levadura o moho, excepto panes frescos.

# Responsabilidades de los establecimientos minoristas de servicios alimentarios

## Manténgase informado de los retiros de productos alimenticios

### ELIMINE PRODUCTOS ALIMENTICIOS RETIRADOS DEL MERCADO

Todos los establecimientos de servicio de alimentos deben mantener el conocimiento diario de los nuevos retiros de productos alimenticios. Hay varias fuentes de información disponibles para obtener la información más reciente.

- **El sitio web de la FDA**, [www.fda.gov](http://www.fda.gov), contiene comunicados de prensa oficiales de todos los productos que las empresas retiran del mercado, excepto la carne y las aves de corral.
- **El sitio web del FSIS**, [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov), tiene el (los) comunicado(s) de prensa oficial(es) de la(s) empresa(s) que retira(n) todos los productos alimenticios, incluidos los productos cárnicos y avícolas.
- **Las empresas de fabricación de alimentos** mantienen información de los alimentos retirados del mercado que fabrican y/o distribuyen.
- **Las empresas de distribución** mantienen el conocimiento de los retiros de productos alimenticios y sacar los productos retirados de su distribución. Muchos también informarán a los establecimientos de servicio de alimentos en su cadena de distribución de los productos retirados del mercado que se compraron recientemente de su empresa.
- **Los medios** de comunicación a menudo publican informes de noticias sobre el retiro de productos alimenticios, pero no se debe confiar en ellos como la principal fuente de información sobre el retiro.

### IDENTIFICAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS RETIRADOS DEL MERCADO

La empresa que retira del mercado suele publicar varios aspectos de la identificación del producto. Los establecimientos de servicio de alimentos deben utilizar la información para identificar y distinguir los productos retirados de productos similares que son seguros de consumir. Se debe identificar la siguiente información:

- **Nombre del producto**, incluso todos los nombres de marcas y nombres genéricos;
- **Números de código de producto** (como números de lote/unidad, fechas de vencimiento, fechas de caducidad y códigos UPC); y
- **Descripción del producto** (como polvo, líquido, listo para comer, vida útil esperada, tipo y tamaño de embalaje).

Una vez identificados, los establecimientos de servicio de alimentos deben eliminar inmediatamente todos los productos alimenticios retirados del mercado y los elementos del menú que contengan los productos retirados del mercado como ingredientes. Los productos y elementos del menú que contengan ingredientes retirados del mercado deben separarse de otros productos alimenticios y devolverse al vendedor o destruirse. Las instrucciones detalladas del fabricante o la autoridad reguladora especificarán los métodos a utilizar para la destrucción del producto para garantizar que los productos no se recuperen y consuman. Simplemente colocarlos en un contenedor de basura puede no ser suficiente. Se debe documentar la eliminación de los productos retirados, incluyendo la cantidad retirada, la fecha de retirada y la persona responsable de la retirada.

### DESARROLLE UN PLAN

Cada establecimiento de servicio de alimentos debe tener procedimientos mediante los cuales se aborden las retiradas de productos alimenticios. El plan debería incluir:

- **la(s) persona(s)** responsable(s) de recibir información sobre retiros de productos alimenticios
- **los procedimientos** sobre cómo se comunica la información a los empleados clave
- **los procedimientos** mediante los cuales se identifican los productos y se retiran del servicio, y
- **los procedimientos** sobre cómo se pondrán en inventario productos nuevos y seguros.