



Normas de Seguridad Alimentaria - Sistemas de retiro de alimentos peligrosos

Capítulo 3 (Sólo para Australia), Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda

NOTA: Las nuevas Normas de Seguridad Alimentaria no se aplican en Nueva Zelanda. Las disposiciones del convenio sobre normas alimentarias entre Australia y Nueva Zelanda no incluyen las normas de higiene de alimentos.

¿Quién necesita un sistema de retiro de comida?

Los proveedores al por mayor, los fabricantes y los importadores necesitan un sistema de retiro de comida. Entre los motivos para el retiro de comida se incluye la contaminación de la comida por bacterias que causan intoxicación, o por sustancias químicas o agentes extraños que podrían causar daño a alguien cuando se coma la comida.

Si usted es un **proveedor al por mayor, o un fabricante o un importador de comida, usted debe tener** en funcionamiento un sistema de retiro de comida que pueda usar para retirar comida del mercado, si encuentra que de alguna manera la comida puede estar contaminada y puede ser peligrosa al comerla, después de habérsela enviado a otros negocios de comida o a sus clientes. Este requisito está establecido en la Norma 3.2.2 *Prácticas de Seguridad Alimentaria y Requisitos Generales*. Su sistema de retiro debe estar por escrito y debe seguir los procedimientos escritos cuando retire comida peligrosa.

Si usted es propietario de un negocio de **servicio de comida o de venta al detal**, como un supermercado, un restaurante o un sitio de comida rápida, **no necesita** un sistema de retiro a no ser que usted también sea un proveedor al por mayor, o un fabricante o importador. Los proveedores al por mayor, los fabricantes e importadores son responsables del retiro de la comida que se vende en los supermercados, y como la comida que se sirve en los restaurantes y en sitios de comida rápida normalmente se consume inmediatamente, entonces el retiro es algo poco práctico.

Sin embargo, puede ser que los negocios de servicio de comida y de venta al detal todavía tengan que desempeñar un papel en el retiro por parte de otro negocio. En este caso se aplican ciertos requisitos específicos para identificar, almacenar y deshacerse de la comida retirada y de los artículos retirados devueltos por los clientes. La sección en esta hoja, titulada "Para deshacerse de comida retirada, peligrosa, poco apropiada o devuelta", provee mayor información sobre estos requisitos.

A veces los comercios de alimentos deciden retirar del mercado productos por razones que no guardan relación con la seguridad del alimento, por ejemplo, fallos de empaquetado o de etiquetado, y puede ser que decidan usar su sistema de retiro para hacerlo, a pesar de que no tengan ninguna obligación legal para hacerlo.

El propósito de un sistema de retiro

Un sistema de retiro debe:

- detener cualquier distribución y venta del producto peligroso lo más pronto posible;
- avisarle al público y a las autoridades pertinentes acerca del problema; y
- de hecho recuperar el alimento peligroso.

Características principales de un sistema de retiro

Un sistema de retiro debe incluir las siguientes características principales:

- El propósito del retiro y una lista de los integrantes del equipo de retiro y sus deberes;
- una serie de pasos para guiar las decisiones relacionadas con los riesgos asociados con el producto potencialmente peligroso;
- una serie de pasos para guiar las decisiones relacionadas con el alcance del retiro –por ejemplo, si el producto ya ha llegado al minorista y se le ha vendido al consumidor.

- un listado de las autoridades a las que se les debe avisar sobre el retiro, por ejemplo, la Agencia de Alimentos de Australia y Nueva Zelanda (ANZFA), y los ministros, federales, estatales y de los Territorios, encargados de la salud, de los asuntos del consumidor y de comercio equitativo en los Estados y Territorios donde se haya distribuido el producto;
- documentos de donde se ha enviado el producto, por ejemplo a mayoristas, centros de distribución, supermercados, hospitales y restaurantes.
- información que podrá ayudar a otros comercios y al público a identificar y devolver el alimento que usted está retirando, por ejemplo, el nombre del producto, el código de lote, la fecha marcada, el motivo del retiro, a dónde devolver el alimento y con quién ponerse en contacto para mayor información.
- los arreglos para recoger los alimentos devueltos a los supermercados o a otros sitios de venta; y
- los arreglos para calcular la cantidad que ha sido devuelta del alimento retirado y cuánto queda todavía en el mercado.

Guías disponibles para ayudar en la retirada de alimentos

Se pueden obtener gratuitamente en la ANZFA dos folletos de instrucciones sobre la retirada de alimentos:

Uno titulado *Protocolo de Retiro en la Industria Alimentaria* (que actualmente está siendo revisado), le ayudará con las cosas que se deben hacer en el caso de un retiro y le proporcionará mayores detalles sobre el tipo de información que se debe incluir en un sistema de retiro.

El otro: *Protocolo de las Autoridades Gubernamentales* para el retiro de alimentos, que describe los deberes del gobierno en casos de retiro de alimentos.

Para deshacerse de alimentos retirados, peligrosos, inadecuados o devueltos

Todos los comercios de alimentos deben asegurarse de que cualquier alimento sujeto a un retiro sea detenido, marcado claramente y almacenado separadamente de los otros alimentos. De esta manera se previene la venta accidental del alimento. Usted debe detener y almacenar el alimento separadamente hasta que reciba instrucciones de parte de la compañía que retira el alimento acerca de lo que debe hacer con el mismo, o si es usted que lo retira, hasta que haya decidido sobre cómo deshacerse del alimento.

¿Necesita mayor información?

En el sitio Web de ANZFA (www.anzfa.gov.au), se pueden obtener las normas, los folletos de instrucciones y otras hojas de información práctica y de apoyo.

En el sitio Web de ANZFA (www.anzfa.gov.au), se pueden obtener las normas, las guías y otras hojas de información práctica y de apoyo. A medida que las normas entren en vigor en cada Estado y Territorio, los negocios alimentarios también podrán solicitar asesoramiento directamente a los Funcionarios de Salud Ambiental (Environmental Health Officers) en el ayuntamiento local, al Departamento de Salud o de Servicios de Salud y a la Oficina de Salud Pública en cada Estado o Territorio.

Los datos para ponerse en contacto con los departamentos de salud de cada Estado y Territorio y con el ayuntamiento local, se encuentran en otra hoja de información práctica titulada: *Normas de Seguridad Alimentaria - Fuentes de información y asesoramiento*.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571