Clasificación del Recall

La formulación y aplicación de la estrategia Recall tiene como fin dar respuesta a situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos y garantizar al consumidor el derecho a recibir alimentos inocuos, es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo su salud

Clase I: Alto riesgo

Situación de riesgo para la salud donde existe una probabilidad razonable de que el uso de producto cause consecuencias adversas graves a la salud o la muerte.

Ejemplo:

- Presencia de agentes patógenos en los productos.
- Presencia de contaminantes físicos como insectos, cabellos, piedras, etc.

Clase II: Riesgo Moderado

Situación de peligro para la salud donde existe una probabilidad remota de consecuencias adversas para la salud por la utilización del producto.

Ejemplo:

- Presencia de pequeñas cantidades de alérgenos no declarados asociados con las reacciones humanas leves: trigo, soya, huevo, leche, etc.
- Pequeño material extraño ajeno a la composición normal del alimento.

Clase III: Bajo o sin riesgo

Situación donde el uso del producto no causa consecuencias adversas para la salud.

Ejemplo:

- Presencia de sustancias declaradas como seguras y no alergénicas como exceso de agua en el producto, etiqueta mal puesta o empaque defectuoso.

MVZ Mónica Ghenno
mghenno@ocetif.org
Dirección Operativa

MVZ Yesenia Aguilera
yaguilera@ocetif.org
Coordinación SQF

MVZ Pamela Jiménez
pjimenez@ocetif.org
Gerencia de Certificación

Recuerda Notificar al OCETIF en caso de un Recall, ingresa a la página web del OCETIF www.ocetif.org, para encontrar los Pasos a seguir en caso de que se presente un retiro de producto (Recall).

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos. Roma: FAO; 1997 [cited 2021 sep 13]. Available from: http://goo.gl/Kc4XlZ.