



# FRANQUICIAS, INOCUIDAD Y RIESGO DEL NEGOCIO: LA AUDITORÍA BROMATOLÓGICA

Las franquicias gastronómicas se presentan como una oportunidad de negocio, tanto para el franquiciado como para el franquiciante, pero este último es quien está más expuesto a la pérdida de imagen o descrédito de su cadena. No nos referimos en este artículo al control de los aspectos contables, comerciales o de marketing, sino a otros aspectos que pueden comprometer la credibilidad ante el público y ante las autoridades. Ellos son los desvíos bromatológicos con respecto a inocuidad y a parámetros relacionados con la misma -como higiene- y el fraude por parte del franquiciado.

**Dr. Raul Bottaro**

raulbottaro@yahoo.com.ar

Todo acto de inspección bromatológica tiene, entre otros objetivos, la verificación del cumplimiento de las normas que apuntan al resguardo de la salud del consumidor. Es así como los puntos principales de verificación son el cumplimiento de las disposiciones vigentes en cuanto al estado general del local, su personal, las materias primas y los productos puestos a la venta con respecto a su conservación, estado y almacenamiento. Existen otras circunstancias por las cuales la autoridad puede decidir una auditoria bromatológica, por ejemplo, denuncia de consumidores (tanto por la higiene del local como de los productos a la venta), denuncia por extorsión no satisfecha, donde el extorsionador la efectúa ante el fracaso de su intento, y acción intencional de daño por competencia desleal.

Supuestamente, en todo local de venta gastronómica al público el personal debe contar con su Libreta Sanitaria y haber realizado el curso de Manipulador de Alimentos. Estos son requerimientos mínimos, pero no son suficientes para asegurar la inocuidad ni proteger la marca, por lo que las direcciones de bromatología o autoridades competentes efectúan en forma regular inspecciones a los locales, en resguardo de la inocuidad de los alimentos vendidos y de la salud de los consumidores.

En esa acción -y ante el hallazgo de desvíos relacionados al tema- el perjudicado no es solamente el local franquiciado, sino la misma marca de la cadena de franquicias, ya que el descrédito se extiende por la difusión periodística y los comunicados oficiales correspondientes. Por ello, la empresa franquiciante debe considerar muy seriamente los aspectos de inocuidad para la continuidad de su negocio. Por supuesto que hay normativas al respecto, cuyo acceso es libre y está a disposición del interesado, pero no son totalmente conocidas o no son consultadas con la frecuencia conveniente por el franquiciado, quien luego “se sorprende” cuando su local es clausurado por algún desvío que hubiera podido evitar con mínimo esfuerzo.



### FRAUDE DETECTADO POR INSPECCIÓN BROMATOLÓGICA

El titular franquiciante de la marca ha presentado la formulación correspondiente y ha obtenido el RNPA (Registro Nacional de Producto Alimenticio). Cualquier desvío que surja con respecto a este producto como resultado de un muestreo y análisis por parte de la dirección de bromatología o autoridad competente indicaría a priori -más allá de posibles errores metodológicos o de comercialización- un fraude del franquiciado para con la marca o un presunto desvío del producto o técnica analítica, situación que se aclarará en el proceso de contraverificación.

*Apertura y flexibilidad para una respuesta funcional*



**desinmec**  
ingeniería  
Máquinas Especiales



**Envasado**



**Empaque**








📍 Ruta Prov.N°6 Km.27,7 | (3017) San Carlos Sud - Santa Fe  
 📞 +54 - 9 - 3404 - 523895 | 📠 +54 - 3404 - 420785/423185  
 ✉️ desinmec@desinmec.com | 🌐 www.desinmec.com



### ALTERNATIVAS PARA EVITAR LOS DESVÍOS

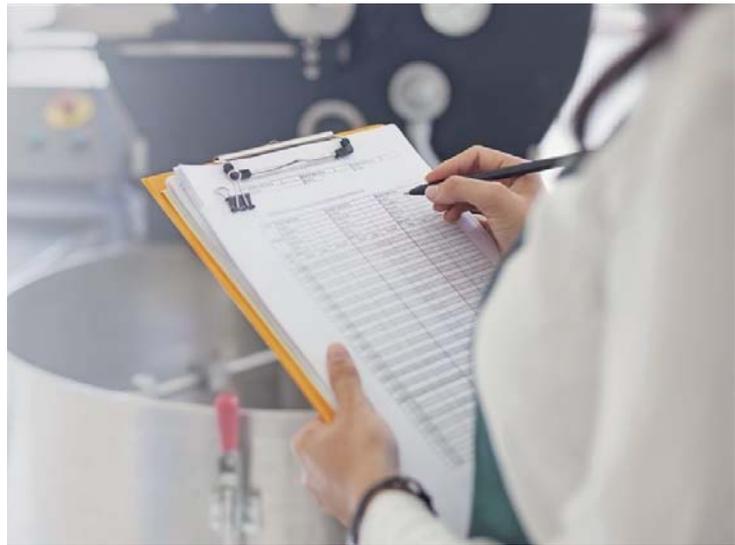
La actividad propuesta a continuación es válida para todo tipo de comercio gastronómico: bares, restaurantes, supermercados y negocios de venta de alimentos.

- Que el franquiciado conozca todas las reglamentaciones y las cumpla estrictamente.
- Que el estudio “intermediario” en el tema franquicias brinde un apoyo general (además de administrativo, contable, publicitario, etc.) con personal idóneo para capacitar y auditar a los franquiciados.
- Que el franquiciante efectúe “inspecciones” propias a los franquiciados, a fin de evaluar y asegurar el cumplimiento de las normas en los locales y el mantenimiento de su marca.

### AUDITORÍA BROMATOLÓGICA PROPIA

En términos generales, los aspectos a evaluar en la auditoría bromatológica propia (propia, porque constituye una auditoría preventiva que permite conservar el negocio al preservar la inocuidad del producto) son los siguientes:

- Higiene general. ¿Conoce todos los aspectos que corresponden?
- Limpieza, métodos y registros.
- Característica que deben cumplir los elementos de limpieza.
- Almacenamiento de elementos y agentes de limpieza.
- Frecuencia con que el proceso de limpieza debe ser efectuado.
- Almacenamiento de materias primas.
- Implementación de BPM. Este es uno de los puntos que un inspector, si correspondiera, habrá de verificar en cumplimiento de sus funciones.
- Control de plagas.
- Disposición de residuos.
- Disposición del alimento descartado. Su descarte, rotulación y ubicación para posterior eliminación.
- Control de temperatura de cámaras o heladeras en el caso de las materias primas o productos elaborados o semielaborados que requieran frío.
- Registro de las temperaturas de almacenamiento.
- Para los que requieran energía eléctrica como fundamento para la refrigeración, equipo que asegure la continuidad de la misma.
- Para restaurantes o casas de comida con elaboración a pedido, respetar las temperaturas de cocción para cada alimento, tratamiento de vegetales u otros de riesgos de inocuidad.
- Higiene del personal y su vestimenta de atención al público.



- Libreta sanitaria de los empleados y todo personal que trabaje en el local.
- Demostración de haber efectuado el curso de manipulador y su vigencia.
- Verificación de la habilitación del capacitador.
- Higiene y características de sanitarios y existencia de sus elementos necesarios, tanto para los empleados como para el público en general, si correspondiera.
- Conocer los procedimientos ante una inspección, para la buena relación con el personal que la realiza.
- Estar informado con respecto a la confección de actas y procedimientos de inspección.
- Conocer los planes y métodos de muestreo de los alimentos comercializados.
- Obligatoriedad del correcto estado de los equipos del negocio, como balanzas, termómetros, etc.
- Considerar las fechas de vencimiento de la mercadería comercializada.

Cada uno de los puntos anteriores está avalado a su vez por reglamentaciones, normas IRAM u otras. También deben conocerse y mantenerse actualizados con respecto a los artículos del C.A.A. correspondientes al producto en cuestión y al tipo de local, así como conocer las disposiciones bromatológicas municipales o de la ciudad de radicación. Se descuenta que el franquiciante –titular de la marca– está interiorizado y actualizado de todas las reglamentaciones, no sólo las bromatológicas generales y particulares del municipio de radicación, sino también de las de lealtad comercial, como peso neto, rotulación y demás inherentes al tema gastronómico.