



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

TRAZABILIDAD

Introducción

La trazabilidad que debe aplicarse en las industrias alimentarias se define como *“la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporados en alimentos o piensos, o con probabilidad de serlo”*.

Este concepto supone que los operadores de las empresas alimentarias deberán identificar cualquier producto que hayan vendido y disponer, además, de la capacidad de reconstruir el histórico de un producto.

La trazabilidad de un producto deberá hacerse en tres niveles:

- ✓ La **TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS** permite conocer cuáles son los productos que entran en la empresa y quiénes son los proveedores de los mismos.
- ✓ La **TRAZABILIDAD INTERNA** está relacionada con el seguimiento de los productos dentro de la empresa
- ✓ La **TRAZABILIDAD HACIA DELANTE** consiste en registrar tanto los datos de los productos preparados para la expedición como los del cliente inmediato al que se lo entregan.

El SISTEMA DE TRAZABILIDAD de la empresa deberá tener en cuenta:

- La identificación del producto, lo más sencillo posible. Definir el criterio de lote.

El LOTE es un elemento básico en la gestión de la trazabilidad. Por lote se entiende el *conjunto de unidades de venta de un producto producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas*.

- Los datos del producto
 - o Las materias primas, partes constituyentes del producto o mercancías que entran en cada empresa.
 - o La manera en que es manejado, producido, transformado y presentado.
 - o Su procedencia y destino, así como las fechas de ambos.
 - o Los controles de los que ha sido objeto y sus resultados.
- La relación entre la identificación del producto y los datos sobre el mismo. El seguimiento del movimiento de un producto va ligado a la información comercial y de procesos internos y autocontroles.

Documentación necesaria

TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS:

- ✓ Origen de los productos y especificaciones de los mismos. Forma de contactar con el proveedor (teléfono, fax).
- ✓ Identificación de los productos que entran en la empresa: información lo más detallada posible del producto recibido (denominación, formato de presentación, volumen, lote, fechas,...).

- ✓ Albarán, documento de acompañamiento comercial y/o factura siempre que faciliten datos sobre la identidad del producto.
- ✓ Fecha de recepción de los productos.
- ✓ Cantidad de producto recibido: volumen total del producto.
- ✓ Destino de los productos recibidos: lugar de almacenamiento, mezclas,....

La trazabilidad hacia atrás debe permitir enlazar la trazabilidad interna con la trazabilidad de nuestro proveedor.

TRAZABILIDAD INTERNA:

- ✓ Registro de los productos utilizados en la elaboración del producto intermedio o final, a partir de registros de recepción, registros de lotes, o de stock,..
- ✓ Identificación de los puntos intermedios, aunque sea de forma temporal. Descripción de las operaciones a las que son sometidos los productos, y las personas responsables de su control.
- ✓ Identificación del producto final, y del proceso mediante un código que corresponda al lote.
- ✓ Registro de fecha u hora del proceso de elaboración del producto.
- ✓ Relación de esta información con datos del control del procesado, como pueden ser las temperaturas.

La trazabilidad interna puede ser la más compleja y debe relacionar de forma exhaustiva al producto fabricado con los equipos, líneas, cámaras, almacenes, mezclas o divisiones que ha sufrido a lo largo del proceso.

TRAZABILIDAD HACIA DELANTE:

- ✓ Empresa o persona responsable a la que se le hace entrega del producto. Forma de contactar con el cliente (teléfono, fax,..)
- ✓ Registro del número de lote y/o agrupación de productos que salen de la empresa.
- ✓ Fecha en la que se entregaron los productos.
- ✓ Datos del transporte (transportista, tipo de contenedor, temperatura del transporte, matrícula del vehículo,...)

La trazabilidad hacia delante debe permitir enlazar con la trazabilidad hacia atrás de los clientes y posibilitar la máxima información sobre el producto.

Procedimiento para la localización o recogida de productos defectuosos

Es necesario que la empresa tenga establecidas por escrito las actuaciones que debe realizar en caso de que ocurra un incidente con algún producto o una alerta alimentaria.

El procedimiento para llevar a cabo tales actuaciones deberá contener:

- ❖ Método de recogida de toda aquella información que sea necesaria para analizar el problema (naturaleza del problema, cómo localizar el producto, inmovilizarlo, ...)
- ❖ Personas responsables que realizarán el análisis del problema.
- ❖ Responsabilidades en la toma de decisiones y el modo de actuación.
- ❖ Sistema de comunicación con la Administración y las partes interesadas.
- ❖ Acciones correctoras.

Validación del sistema de trazabilidad

Finalmente, habrá que evaluar si el sistema de trazabilidad funciona correctamente, ver si es eficaz para lo que ha sido creado y ajustar las posibles deficiencias.

Habrà que tener en cuenta a la hora de la evaluación el tiempo de respuesta para cuando exista un potencial problema, el cual deberá ser mínimo porque puede estar implicada la salud de las personas, y si toda la información que se almacena es correcta.

Puede resultar interesante realizar simulacros para comprobar cómo funciona el procedimiento de localización y retirada de producto.

La revisión del sistema incluirá una auditoría interna para comprobar aspectos como la identificación de los lotes, materias empleadas, clientes a los que se ha enviado la información,....

Si se encontrara alguna deficiencia en el sistema, habría que corregirlo y ajustarlo.