



GOVERN DE LES ILLES BALEARS
Conselleria de Salut i Consum
Direcció General de Salut Pública i Participació

GUÍA DE APLICACIÓN DE SISTEMAS DE TRAZABILIDAD EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DE LAS ISLAS BALEARES

Palma, a 2 de noviembre de 2006

GUIA APLICACIÓN TRAZABILIDAD EN LA CAIB

ASPECTOS GENERALES

Definición:

Trazabilidad o rastreabilidad es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro de un alimento, un ingrediente o de una sustancia destinada a ser incorporada a un alimento, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Normativa:

Desde el 1 de enero del 2005, el Reglamento (CE) 178/2002 obliga a todos los operadores de empresas alimentarias a que implanten sistemas de trazabilidad en sus establecimientos.

Los sistemas de trazabilidad suponen que las empresas alimentarias:

- Puedan identificar quién ha suministrado un producto y quién ha sido su destinatario.
- Puedan relacionar los productos entrantes con los salientes.
- Pongan en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

Compete por tanto a los operadores económicos de empresas alimentarias el garantizar que los alimentos que ponen en el mercado sean seguros, así como el adoptar una serie de medidas en el caso de detectarse que no se cumplen los requisitos de seguridad.

El Reglamento no impone específicamente de qué forma ni a través de qué medios se debe conseguir su objetivo. Corresponde a la empresa alimentaria implantar el sistema que mejor se adapte a sus características.

No obstante, para determinados tipos de alimentos (carne de vacuno, productos de la pesca, huevos y OMG,s) existe normativa específica de trazabilidad en la cual se detalla con más precisión los sistemas aplicables en estos casos.

Objetivos de la trazabilidad:

- Garantizar que se pueda proceder a retiradas o recuperaciones específicas y precisas de productos.
- Facilitar a los consumidores información apropiada.
- Evitar perturbaciones innecesarias del comercio.

La trazabilidad también permite localizar a tiempo algún alimento o algún ingrediente que suponga un riesgo para la salud y delimitar responsabilidades entre todos y cada uno de los operadores que componen la cadena alimentaria, desde el productor hasta el consumidor final.

Trazabilidad como Requisito previo del autocontrol por el sistema APPCC. Por tanto plan documentado.

Lo anterior implica que necesariamente la trazabilidad forme parte de los sistemas de autocontrol, los cuales deben estar adecuadamente documentados al objeto de poder demostrar a las autoridades encargadas del Control Oficial el cumplimiento de la legislación alimentaria, y su capacidad de reacción ante la presencia de alimentos que no sean seguros.

Documentar el sistema es necesario, además, para que el personal de la Administración encargado de verificar el cumplimiento de la legislación pueda realizar su supervisión, tal y como se establece en el Reglamento 178/2002

Partes que conforman un plan de trazabilidad:

- 1- Documento donde se describe el sistema de trazabilidad de la empresa: hacia atrás, interna, hacia delante (el ámbito dependerá del tipo de industria).
 - Cómo se registra la información de los productos que entran en una empresa y qué información se registra. (Trazabilidad hacia Atrás).
 - Cómo se lleva a cabo la Trazabilidad interna y se relaciona lo que entra con lo que sale.
 - Cómo se registra la información de los productos que salen y cómo se sabe a qué destinatarios se envían. (Trazabilidad hacia delante).
 - Cómo se tiene previsto la retirada de productos del mercado en caso de problemas de seguridad alimentaria.
 - Cómo se verifica por parte de la empresa la eficacia de los apartados anteriores.

2- Registros.

El Plan de Trazabilidad genera datos y conlleva la existencia de registros que proporcionan información sobre la aplicación del sistema. Si no son específicos del Plan ni constan de manera explícita en él, se debe indicar de manera clara en el documento anterior dónde se encuentran y en qué consisten, para poder recoger y consultar la información que se precise (Albaranes, registros informáticos,...).

A este respecto conviene tener presente lo dispuesto en los puntos 2 y 3 del artículo 18 del Reglamento 178/2002, que dicen:

“ para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan”.

Los registros pueden ser específicos del plan o estar integrados en otros procesos y/o departamentos de la empresa, pero en cualquier caso en el documento donde se describe el plan deberá figurar la ubicación de los registros o de cualquier otra información referente a trazabilidad.

Transferencia de información de trazabilidad entre las empresas:

Sin perjuicio de lo dispuesto en el punto 4 del Reglamento 178/2002, que textualmente dice:

“Los alimentos o los piensos comercializados o con probabilidad de comercializarse en la Comunidad deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes, de acuerdo con los requisitos pertinentes de disposiciones más específicas”,

la información que a efectos de trazabilidad se transfiera entre las empresas debe ser fruto de acuerdos que se establezcan entre ellas. No necesariamente debe figurar la indicación del lote en los albaranes de entrega, salvo que los clientes lo exijan a sus proveedores o una norma reguladora específica del producto así lo establezca.

Dado que el ámbito de la trazabilidad es toda la cadena de suministro de alimentos y no sólo el de un agente individual, se considera necesaria la participación y colaboración de todos los agentes de la cadena, para recibir la información de sus proveedores y transmitirla a sus clientes.

TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS (Información que debe registrarse)**A- DE QUIEN SE RECIBEN LOS PRODUCTOS:**

Identificación del proveedor (persona o empresa que entrega los productos)

- Nombre y dirección.
- Datos fiscales (CIF, NIF,...).
- Medio preferente de comunicación o puesta en contacto con el proveedor (Para contactar con él en casos en que se precise por razones de retirada de productos o notificación de incidencias).

Estos datos deben coincidir con los que al respecto figuren en el Plan de Proveedores que la empresa debe tener implantado, y constar como tal en el Plan de Trazabilidad o hacer referencia a que se encuentran en el Plan de Proveedores.

B- QUE SE HA RECIBIDO (DATOS DEL PRODUCTO):

- Naturaleza y estado del producto: hece referencia al tipo de producto (Ej.: carne congelada, pescado fresco, agua, vino,...).
- Denominación comercial del producto (Marca).
- Formato de presentación (Ej.: garrafas de 5 l., packs de 12 unidades, ...).
- Nº de lote o código de agrupación o código de identificación (manteniendo la información suministrada por el proveedor o adoptando otro criterio. En este último caso se debe explicar claramente en el documento del plan de trazabilidad cómo están hechas las agrupaciones o qué criterio se sigue a la hora de realizarlas).
- Fecha de entrada de los productos (Fecha de entrega).
- Cantidades de producto recibidas (Kgs, unidades, ...).

Este apartado es aplicable tanto en los casos en los que con los productos que se reciben se acompaña información específica acerca de la trazabilidad, como en los casos en que esta información no viene especificada. (A este respecto se considera que la información que a efectos de trazabilidad se transfiera entre la empresas debe ser fruto de acuerdos que se establezcan entre ellas. No necesariamente debe figurar la indicación del lote en los albaranes de entrega, salvo que los clientes lo exijan a sus proveedores).

TRAZABILIDAD INTERNA O DE PROCESO (Información que debe registrarse)

Se refiere a la capacidad de relacionar lo que entra con lo que sale de la empresa, es decir, a disponer de un sistema de información que permita reconstruir en caso de mezcla, fraccionamiento, reenvasado o transformación de los productos el itinerario que ha seguido un producto, una materia prima o un ingrediente alimenticio dentro de la empresa, y estar en condiciones de poder demostrarlo a requerimiento de las autoridades sanitarias.

Información necesaria:

A- Qué productos se crean en el establecimiento?

- Relación de los productos intermedios y finales.
- Cómo se identifican.

B- Con qué productos de los recibidos se han producido?

- Identificación de los ingredientes utilizados para la obtención de los productos (Indicando lotes o agrupaciones a que pertenecen). Pueden confeccionarse fichas de producto en los que consten los ingredientes utilizados, sus cantidades, y sus códigos de identificación de lote o agrupación a los que pertenecen).

C- Cuándo fueron producidos los productos ?

D- Cuánto se ha producido de cada producto ?

E- En los establecimientos de almacenamiento y distribución de productos alimenticios deberá indicarse el criterio que se sigue a la hora de agrupar los productos en el almacén.

En aquéllos en los que se proceda a repaletizar o reagrupar diferentes lotes de un mismo producto alimenticio deberá explicarse también el criterio de hacer sus agrupaciones (Ej.: mediante control de stocks).

La empresa debe explicar qué tipo de operaciones realiza una vez han entrado los productos, con el fin de ir acotando las salidas e ir consiguiendo agrupaciones de producto cada vez más precisas.

La precisión de las agrupaciones irá en consonancia con el volumen de la actividad y dimensión del establecimiento, así como con las garantías que se ofrezcan en cuanto a la rapidez y precisión en la retirada de los productos en caso necesario.

TRAZABILIDAD HACIA DELANTE (Información que debe registrarse)

A- A quién ha suministrado el producto?

- Nombre y Dirección del destinatario.

B- Qué es lo que ha suministrado?

- Naturaleza de los productos suministrados.
- Denominación comercial.
- Formato de presentación.
- Identificación de lote o indicaciones de agrupación a criterio del operador económico (producción, vida útil, fechas de entrada en almacén, otro tipo de acotaciones: ver punto E del apartado anterior,...).

C- Cuánto ha suministrado?

- Cantidad de cada producto suministrado.

D- Cuándo lo ha suministrado?

- Fecha de la transacción (fecha de envío).

TIEMPO DE RESPUESTA PARA LA DISPONIBILIDAD DE LOS DATOS DE TRAZABILIDAD

El Reglamento exige que los operadores de empresas alimentarias pongan en práctica sistemas y procedimientos para asegurar la trazabilidad de sus productos.

Aunque no proporciona ningún detalle sobre estos sistemas, el uso de los términos «sistemas» y «procedimientos» implica un mecanismo estructurado

capaz de suministrar la información necesaria si así lo solicitan las autoridades competentes.

El aspecto más decisivo en la puesta en práctica de un buen sistema de trazabilidad, que satisfaga el objetivo perseguido, es el tiempo necesario para facilitar información rápida y exacta. La tardanza a la hora de facilitar esta información pertinente dificultaría una respuesta rápida en caso de crisis.

La información mínima que debe ponerse inmediatamente a disposición de las autoridades competentes comprende:

- Nombre y dirección del proveedor y naturaleza de los productos que suministró.
- Nombre y dirección del cliente y naturaleza de los productos que se le entregaron.
- Fecha de la transacción/entrega.
- Productos en stock.

El registro de la fecha de transacción/entrega deriva directamente del registro de los otros dos datos. Cuando se suministra en varias ocasiones un mismo tipo de producto a un mismo operador de empresa alimentaria, el registro del nombre del proveedor y de la naturaleza de los productos no bastaría para asegurar el cumplimiento del requisito de trazabilidad.

Información adicional se pondrá a disposición tan pronto como sea razonablemente factible, dentro de plazos que sean apropiados a las circunstancias. Esta información comprende:

- Volumen o cantidad.
- Número de lote, en su caso, u otro tipo de identificación de las agrupaciones de acuerdo con la acotación establecida por la empresa).
- Descripción más detallada del producto (producto preenvasado o a granel, variedad de fruta/verdura, producto crudo o transformado).

Las pasadas crisis alimentarias pusieron de manifiesto que seguir el rastro del flujo comercial de un producto (por medio de las facturas de una empresa) no era suficiente para seguir el flujo físico de los productos. Es absolutamente necesario, por tanto, que el sistema de trazabilidad de cada explotador de empresa de alimentos/piensos esté diseñado de modo que permita seguir el flujo físico de los productos: el uso de albaranes (o el registro de las direcciones de las unidades de producción) aseguraría una trazabilidad más eficaz.

SISTEMA DE VERIFICACIÓN DEL PLAN

Comprende una explicación de:

- Descripción general del procedimiento de verificación,
- Persona/s que lo realiza/n, tanto personal interno como, en su caso, externo a la empresa,
- Periodicidad de la verificación,
- Registros de los resultados obtenidos en cada verificación (con inclusión del tiempo de reacción en proporcionar la información),
- Registros de incidencias,
- Medidas correctoras,
- Comprobación de la eficacia de las mismas.

ESTABLECIMIENTO DEL PERIODO DE MANTENIMIENTO DE LOS REGISTROS.

El Reglamento 178/2002 no establece ningún tiempo mínimo de conservación de los registros, no habiendo una respuesta única a la pregunta de cuánto tiempo conviene mantener los registros.

En el caso de no estar establecido legalmente, el periodo de conservación de los registros dependerá en gran medida del destino final de la mercancía. De esta manera podemos diferenciar los siguientes periodos de registro mínimos:

- Para productos destinados al consumidor final, **sin** fecha de consumo preferente ó de caducidad (tales como las frutas, las verduras y los productos sin envasar) el periodo de vida útil del producto, más un periodo adicional de 6 meses.
- Para productos destinados al consumidor final, **con** fecha de consumo preferente ó de caducidad, el periodo de vida útil del producto, más un periodo adicional de 1 año.
- Para productos en los que no se pueda determinar un plazo concreto de vida útil, ya que éste puede ser prolongado al estar estos productos sometidos a uno ó varios sistemas de conservación (congelación o ultracongelación) y/o transformación (deshidratación, esterilización), el periodo de archivo será de al menos 5 años, de acuerdo al criterio del Grupo de trabajo de desarrollo del Reglamento (CE) 178/2002 de la Comisión Europea.

PROCEDIMIENTO DE RETIRADA DEL MERCADO DE ALIMENTOS NO SEGUROS.

Los operadores económicos de empresas alimentarias y de piensos tienen como objetivo, y obligación legal, poner en el mercado productos seguros que cumplan los requisitos legales. Sin embargo, a pesar de que puedan haberse tomado todas las precauciones, hay ocasiones en que se producen incidentes.

En caso de que se produzca un incidente, los operadores deben actuar rápidamente para conocer la naturaleza del incidente, tomar las medidas correctoras necesarias para proteger la salud de los consumidores y el prestigio de su empresa, eliminar la causa del incidente y evitar que vuelva a producirse.

En caso de que el producto pueda haber llegado a los consumidores, el operador informará de forma efectiva y precisa a los consumidores de las razones de esa retirada y, si es necesario, recuperará los productos que ya les hayan sido suministrados cuando otras medidas no sean suficientes para alcanzar un nivel elevado de protección de la salud. (Artículo 19 del Reglamento 178/2002).

Cuando se produce un incidente se deben considerar las siguientes actuaciones, en la mayoría de ocasiones de forma simultánea:

1- Informar a las Autoridades competentes.

2- Conocer la naturaleza del incidente.

Se deberá trabajar buscando cuál puede ser el motivo del incidente, si éste está en alguno de los procesos que realiza la empresa, en los materiales o ingredientes, o bien en los de los eslabones anteriores o posteriores de la cadena.

Conociendo la naturaleza del incidente se podrá actuar acotando el/los lote/s o agrupación/es afectados, aplicar las medidas correctoras oportunas y evitar que el incidente se extienda a otros productos.

3- Localizar el producto afectado.

Para ello es clave el tener implantado un sistema de trazabilidad adecuado.

El producto puede encontrarse dentro del ámbito de gestión del operador alimentario o bien fuera de éste, en su cliente, o eslabones posteriores, e incluso ya en el consumidor.

4- Adoptar medidas correctoras.

Una vez localizado el producto que ha sido objeto de un incidente, y valorando la naturaleza del mismo, la localización del producto, los costes económicos, etc, se procederá a adoptar las medidas adecuadas para evitar poner en riesgo la salud de los consumidores. Entre estas medidas podrá decidirse la inmovilización de los productos afectados y, en su caso, su retirada del mercado. También se decidirá el destino de la mercancía, si es necesaria su destrucción o si es posible el reprocesado.

5- Informar a otros operadores económicos.

Informar a los operadores económicos que puedan estar afectados por el incidente y colaborar con ellos en cada una de las actuaciones citadas.

6- Realizar informe post incidente y sacar conclusiones.

Por último es muy útil en caso de que se haya producido un incidente, elaborar un informe de lo sucedido, evaluarlo y sacar conclusiones sobre como mejorar la forma de actuar.

Para implantar el sistema es muy recomendable la comunicación entre proveedores y clientes, al objeto de que la información suministrada sea coherente y se adapte a los sistemas de ambos.

BIBLIOGRAFIA:

Agencia Española de Seguridad Alimentaria. *Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa alimentaria. 2004.*

Comisión Europea. Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores. *Documento de orientación para la aplicación de los artículos 11, 12, 16, 17, 18, 19 y 20 del Reglamento (CE) nº 178/2002. Conclusiones del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal. Diciembre de 2004.*

Agencia Española de Seguridad Alimentaria. *Trazabilidad y seguridad alimentaria. Su aplicación en la empresa alimentaria. Papel del control oficial. Rev.4. 13 de junio de 2005.*