

Trazabilidad en establecimientos hoteleros

Los establecimientos hoteleros son considerados como operadores económicos de empresas alimentarias a todos los efectos, por lo que les son de obligación las disposiciones relativas a los mismos.

Ahora bien, en relación con la aplicación del principio de trazabilidad, debemos considerar dos tipos de establecimientos:

- 1) Aquellos que suministran comidas a sus propios clientes, elaboradas o no en sus propias dependencias: son las empresas que tienen como destinatario el consumidor final.
- 2) Aquellos que actúan como cocinas centrales, elaborando comidas para servir en el propio establecimiento y/o a otros, con distinta razón social: son intermediarios en la cadena alimentaria.

En el primer caso, los establecimientos hoteleros deberán garantizar la trazabilidad hacia atrás, así como estar en condiciones de retirar todos aquellos productos que puedan poner en riesgo la seguridad alimentaria.

En el segundo, estarán obligadas a garantizar tanto la trazabilidad hacia atrás como la trazabilidad hacia delante, y en consecuencia, la trazabilidad de interna o de proceso.

A continuación, y partiendo de la Guía de Aplicación de la Trazabilidad en las Empresas del sector Hotelero de las Islas Baleares se establecen unos criterios de interpretación para los hoteles incluidos en el primer apartado.

Criterios para aplicar las disposiciones de la Guía

Trazabilidad hacia atrás. Esta trazabilidad implica conocer cuales son los productos que se reciben y de quien provienen:

- 1) Conocer de quien se reciben los productos

Las empresas deberán disponer de un procedimiento que les permita identificar a todos sus proveedores, que es perfectamente asimilable a los requisitos del Plan de Proveedores incluido en el

Libro Azul y en el *documento de interpretación de criterios* anexo al anterior, los cuales son de obligada implantación en el ámbito de nuestra comunidad autónoma (listado de proveedores y documentación anexa).

2) Conocer que productos se han recibido

Es esencial saber qué productos concretos son los que se están adquiriendo e incorporando al proceso productivo. Las empresas deberán tener definidos todos los productos alimenticios con los que trabajan, identificados por proveedor, naturaleza y estado de los mismos, denominación comercial, así como el formato de presentación.

Además, deberán conocer la fecha de entrada de los productos y las cantidades recibidas de cada uno de ellos. Esta información estará incluida en los albaranes que acompañen a cada una de los productos entrados en el establecimiento.

Retirada de productos. Uno de los objetivos de la trazabilidad es garantizar que se puedan retirar o recuperar productos. Ante una alarma, los productos implicados podrán estar almacenados en sus envases originales (si aún no han sido empleados) o podrán haber sido incluidos como materias primas de productos intermedios o elaborados.

Al objeto de poder proceder a la retirada de los mismos, la empresa deberá

- poder identificar en todo momento donde se encuentran, y por ello, será necesario un sistema de control de stocks y productos almacenados.
- poder asociar cada producto con los platos concretos en los que se ha empleado como materia prima. En este segundo caso, las empresas deberán disponer de fichas de producción (recetas) de cada uno de los platos que se elaboran en sus dependencias, en las que se indiquen todas y cada una de las materias primas empleadas.

Para conseguir este último objetivo, las empresas deberán identificar todos los productos intermedios y finales elaborados, al menos indicando la denominación del producto y la fecha de elaboración del mismo.

Ejemplo:

Se produce una alarma por la presencia de lotes de tomate frito en mal estado, procedentes de un proveedor determinado.

En este caso, el objetivo es inmovilizar los remanentes de dicho producto en el establecimiento, así como, identificar e inmovilizar aquellos productos intermedios o elaborados en los que dicho tomate frito se haya empleado como materia prima.

Con el sistema propuesto de trazabilidad, la empresa:

- Determinará si ha adquirido tomate frito, de esa marca concreta, mediante el listado de productos empleados como materia prima. Además identificará también al proveedor en cuestión gracias a su plan de proveedores.
- En el caso de haber adquirido el producto, gracias a los albaranes podrá determinar todas las entradas del producto implicado.
- Por control de stocks sabrá donde están almacenados los remanentes de dicho producto, los podrá identificar (si se trata de uno o varios lotes) y proceder a su inmovilización.
- Mediante las fichas de producción, podrá identificar en que preparaciones se ha empleado dicho producto.
- Finalmente, por control de stocks, conocerá si existen productos intermedios o finales que lo contengan y procederá a su inmovilización y retirada.
- Y todo ello podrá comunicarlo a la administración competente de forma rápida y precisa, así como a sus clientes en el caso de que así se lo requieran.

De este modo se actuaría sobre los productos afectados de forma completa. Aquellas empresas que hayan optado por la identificación de todos los lotes de productos, podrán actuar de forma más discriminatoria y precisa. Al fin y al cabo, la implantación de la trazabilidad permite a las empresas delimitar de forma clara su responsabilidad cuando surjan problemas de seguridad alimentaria que no sean atribuibles a las prácticas habituales de sus manipuladores.