

BASES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD



DIRECCIÓN NACIONAL DE
FISCALIZACIÓN AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN DE FISCALIZACIÓN DE
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Presidente:

Dr. Jorge Néstor Amaya

Vicepresidente

Ing. Agr. Carlos Paz

Gerente General

Ing. Agr. Diana Guillén

Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria

Dr. Carlos Waldemar Ameri

Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal

Dr. Juan Carlos Demaría

Redactores:

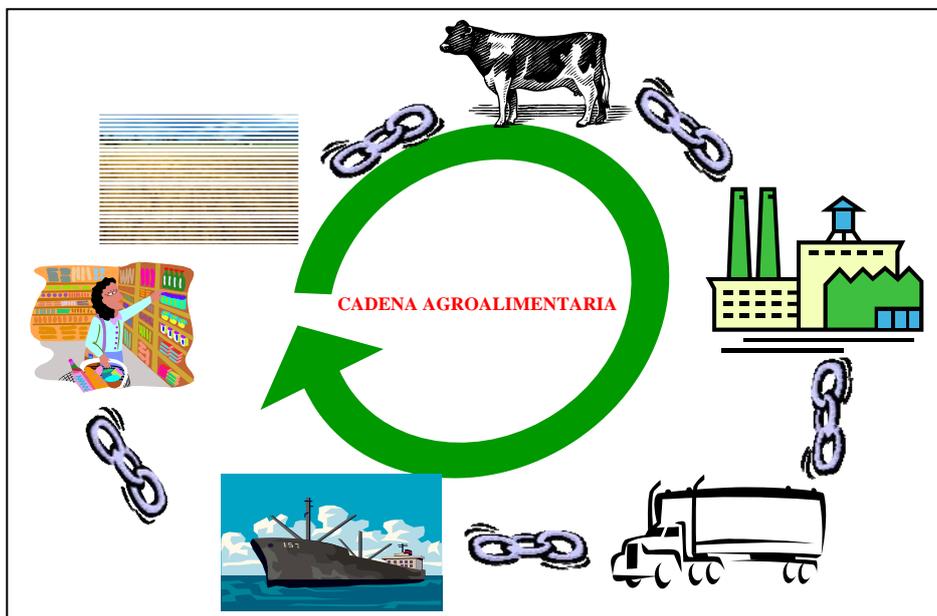
Dr. Malvestiti, Leonardo Jorge.

Dr. Vicari, Carlos Alberto.

Dr. Ball, Julio César.

ENERO 2010

Índice	Página
<i>A- Introducción.....</i>	<i>4</i>
<i>B- Generalidades.....</i>	<i>4</i>
<i>C- Constitución de un sistema de trazabilidad.....</i>	<i>4</i>
<i>D- Glosario.....</i>	<i>11</i>
<i>E- Bibliografía.....</i>	<i>13</i>



A- INTRODUCCIÓN

En los últimos años se ha hecho más notable el grado de exigencia de los consumidores sobre los productos que adquieren, en este contexto nace la expresión “del campo al plato”. Este concepto sugiere la necesidad entre otros aspectos de conocer el origen de los productos utilizados a lo largo de toda la cadena de producción, elaboración y hasta la distribución según el caso. Es decir poder rastrear el inicio de las materias primas que dan forma a los alimentos, hacer un trazado a lo largo de toda la cadena de producción, elaboración y distribución; hacer la *Trazabilidad* de los alimentos.

B- GENERALIDADES

Según el Codex Alimentarius, “*Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución*”.

Este concepto lleva inherente la necesidad de poder identificar cualquier producto dentro de la empresa, desde la adquisición de las materias primas o mercancías de entrada, a lo largo de las actividades de producción, transformación y/o distribución que desarrolle, hasta el momento en que el operador realice su entrega al siguiente eslabón en la cadena.

Seguir el rastro de los alimentos desde sus orígenes hasta su consumo, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución ayuda a encontrar posibles puntos frágiles que vulneran la seguridad en el consumo.

La finalidad de la trazabilidad es mejorar la eficacia del sistema de control de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. De esta manera, si aparece un problema, se dispone de la información necesaria para proceder a su localización dentro de la cadena alimentaria, identificar las causas, adoptar las medidas correctoras y, si es necesario, retirar la partida del mercado.

C- CONSTITUCIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD

Las autoridades sanitarias de algunos países o bloques, imponen la obligación del empleo de sistemas de trazabilidad (de alimentos, piensos y animales destinados a la producción de alimentos y otras sustancias) en cada una de las etapas de la cadena agroalimentaria. Sin embargo, es importante destacar que no se impone específicamente de qué forma, ni a través de qué medios, se deben conseguir este objetivo. Por ello se podrán elegir una gran variedad de sistemas y herramientas (procedimientos manuales sobre papel, tecnologías con soportes informáticos, electrónicos, etc.). Los operadores pueden también elegir la forma de identificar los productos y la forma de recoger y almacenar la información citada. Quedando en manos de los propietarios de las empresas la organización y el grado de precisión con que la desarrollen. A modo de orientación, se establecen pautas de actuación que cada empresa deberá adaptar a sus circunstancias y características. Las fases para la implantación del sistema pueden ser:

1. *Estudiar los sistemas de archivos previos*
2. *Consultar con proveedores y clientes*
3. *Definir ámbito de aplicación*
4. *Definir criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad*
5. *Establecer registros y documentación necesaria*
6. *Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa*
7. *Establecer mecanismos de comunicación entre empresas*
8. *Establecer procedimiento para localización, inmovilización y, en su caso, retirada de productos*
9. *Estudiar la legislación vigente en esta materia y en el caso de plantas exportadoras, la legislación o exigencias en materia de recall que los distintos mercados poseen y solicitan*

1. Estudio de los sistemas de archivo propios

Los primeros pasos pueden ser los más difíciles, pero también los más importantes. En primer lugar, la empresa deberá estudiar detenidamente los procedimientos (su contenido y forma) de archivo que está utilizando, como son libros de registro o los registros del sistema APPCC, y evaluar si con ellos se cumple el objetivo de trazabilidad.

En algunos casos, las empresas pueden encontrarse con que ya están haciendo todo lo necesario para conseguir la trazabilidad. En otros, podría ser necesario generar nuevos archivos o adaptar los procedimientos existentes.

Es importante destacar que un sistema de trazabilidad no tiene porqué ser complicado. El mejor sistema de trazabilidad para una empresa es aquel que encaje con sus actividades de trabajo habituales y permita registrar información necesaria a la que luego se pueda acceder de forma rápida y fácil. Estudiar detenidamente el sistema de trazabilidad de la empresa puede permitirle sacar beneficio de la información que el sistema genera.

La implantación de un sistema de trazabilidad sólido, efectivo y apropiado a las necesidades de una empresa puede requerir cierto tiempo y consecuentemente, una determinada inversión.

2. Consulta con proveedores y clientes

Previamente a la implantación del sistema es recomendable:

- Consultar con proveedores y clientes.
- Pedir consejo a otras partes implicadas: otras empresas, consultoras, autoridades de control.
- Solicitar registros a proveedores y clientes.
- Informarse de si existen recomendaciones o guías de trazabilidad para empresas del sector.

3. Definición del ámbito de aplicación

El sistema de trazabilidad que se implante en cada empresa desde el eslabón anterior hasta el eslabón posterior, debe ayudar a mantener la trazabilidad en toda la cadena alimentaria. Dependiendo de la actividad dentro de la cadena alimentaria, el sistema puede necesitar:

1. **Trazabilidad hacia atrás:** Trazabilidad de cuáles son los productos que entran en la empresa y quienes son los proveedores de esos productos. *“De quién se reciben los productos / qué se ha recibido exactamente / cuándo / cuanto / qué se hizo con los productos cuando se recibieron”.*
2. **Trazabilidad interna o trazabilidad de proceso:** Trazabilidad de los productos dentro de la empresa (independientemente de si se producen o no nuevos productos). *“Cuando los productos se dividen cambian o mezclan / qué es lo que se crea / a partir de qué se crea / cómo se crea / cuándo/ cuanto, que stock queda y si se cumple con el principio FIFO / identificación del producto final”.*
3. **Trazabilidad hacia delante:** Trazabilidad de los productos preparados para la expedición y del cliente inmediato al que se le entregan. *“A quién se entrega / qué se ha vendido exactamente / cuándo / cuanto / cumplen los tenedores intermedios con las condiciones de conservación y respetan las fechas de vencimiento?”.*

Debe prestarse atención a la relación entre las tres áreas, ya que lo que se pretende es que el sistema de trazabilidad no tenga quiebres y la información fluya desde “el campo al plato” a lo largo de todos los eslabones.

Deben hacerse las siguientes consideraciones:

- Para que se cumplan los objetivos del sistema de trazabilidad, en la mayoría de actividades desarrolladas por las empresas alimentarias y de piensos, es necesario vincular lo que entra con lo que sale o, lo que es lo mismo, disponer de una trazabilidad interna de forma más o menos desarrollada.
- El sistema de trazabilidad, entendido como prerrequisito del sistema de autocontrol, no puede funcionar sin considerar la trazabilidad del proceso.

- El sistema de medios y/o transporte a lo largo de las diferentes etapas: tipos transportes de vehículos a utilizar, propios de la empresa o servicios tercerizados, rutas, distancias, horarios a cumplir, controles durante el transporte, etc.

A continuación se citan, algunos ejemplos de ámbito de aplicación de trazabilidad:

- **Empresas dedicadas a la producción primaria:** requerirán un sistema de trazabilidad basado en la trazabilidad *hacia atrás* (ejemplo: recopilar información sobre piensos y proveedores de piensos, productos fitosanitarios, biocidas, productos farmacéuticos veterinarios, etc.), *interna* (ejemplo: administración de medicamentos o información sobre las labores de cultivo realizadas, con especial referencia a aquellas prácticas que puedan tener una repercusión sobre la higiene y seguridad de los cultivos) y trazabilidad *hacia delante*.
- **Empresas que procesan y distribuyen alimentos a otras empresas alimentarias:** requerirán un sistema de trazabilidad basado en *trazabilidad hacia atrás, interna y hacia delante*.
- **Empresas que únicamente distribuyen productos a otras empresas o establecimientos:** requerirán sistemas de trazabilidad basados en *trazabilidad hacia atrás, interna y hacia delante*. Este ejemplo se refiere a empresas cuya actividad se basa en la repaletización de productos y/o disgregación de los palets para su distribución y venta. Esta categoría incluye a distribuidores comerciales. Cuando distribuya a otras empresas, su plan requiere los tres elementos del sistema, incluida la *trazabilidad hacia delante*; pero, si se trata de una distribuidora con sus propios establecimientos, es decir, forman parte de una misma empresa, el sistema de trazabilidad es único. En este último caso, al ser el consumidor final su siguiente eslabón no tiene que desarrollar, obligatoriamente, la trazabilidad hacia delante (ver 3.III).
- **Establecimientos que sólo distribuyen alimentos al consumidor final:** necesitarán probablemente sólo un sistema de trazabilidad basado en la *trazabilidad hacia atrás*. (ejemplo: tiendas de ultramarinos).
- **Empresas que elaboran comidas preparadas y las distribuyen a otras empresas:** requerirán un sistema de trazabilidad basado en *trazabilidad hacia atrás, interna y hacia delante*. (ejemplo: empresas de catering).
- **Empresas que elaboran comidas preparadas y las distribuyen exclusivamente al consumidor final:** requerirán únicamente un sistema de trazabilidad basado en *trazabilidad hacia atrás e interna*. (ejemplo: bares y restaurantes).

3. I. Trazabilidad hacia atrás

Se refiere a la recepción de productos. En este momento los registros son la clave necesaria para que pueda seguirse el movimiento de los productos hacia su origen, esto es, desde cualquier punto a su etapa anterior. La trazabilidad de la cadena puede quebrarse por completo si no se dispone de unos buenos registros cuando se reciben los productos.

Qué información conviene registrar:

- **De quién se reciben los productos:** el origen de los mismos, detalles del contrato, una forma de contactar con el proveedor (nombre, dirección y teléfono) las 24 horas en caso de que haya problemas.
- **Qué se ha recibido exactamente:** tipo de producto, estado del producto (según corresponda: fresco, congelado, crudo, etc.), deberá registrarse el número de lote y/o número de identificación de los productos, fecha de elaboración, envasado, vencimiento o cualquier información equivalente que permita limitar el tamaño de las mismas. Asimismo, deberá archivar cualquier otra información sobre los productos, como son los ingredientes, controles de calidad, etc. Podría ser suficiente con registrar el “remito comercial” y/o “factura”, siempre que estos documentos faciliten datos concretos sobre la identidad del producto. En el caso de productos certificados oficialmente,

coincidencia entre los datos que brinda el operador y los que son avalados por esta certificación.

- **Cuándo se deberá registrar:** en el momento en el que se han recibido los productos.
- **Cuanto / Cantidad de producto:** es importante registrar la cantidad de producto recibido, según corresponda en kilogramos, litros, número de bultos, pallets, etc.
- **Qué se hizo con los productos:** por ejemplo almacenarlos en el almacén X, mezclarlos con los productos del proveedor Z, directos a elaboración, etc.

Qué puede dificultar este trabajo:

- Nuevas recepciones de producto que se utilicen para completar un depósito (por ejemplo, un tanque de aceite o un silo de harina).
- Recepciones fuera de los horarios acordados y no hay ningún operario in situ.
- Falta de información o información limitada por parte de los proveedores. (incumplimiento contractual)
- Pequeños volúmenes (ejemplo: algunas especies compradas en mercados minoristas).

3. II. Trazabilidad de proceso (interna)

Se trata de relacionar los productos que se han recibido en la empresa, las operaciones o procesos que éstos han seguido (equipos, líneas, cámaras, mezclado, división, etc.) dentro de la misma y los productos finales que salen de ella.

Muchas empresas, en el acuerdo comercial con sus proveedores, ya están pidiendo garantías relacionadas con la aplicación de un mecanismo de **trazabilidad interna**. Esta parte del sistema relativa al proceso interno al que es sometido el producto dentro de cada empresa puede ayudar en la gestión del riesgo y aportar beneficios para la empresa y para los proveedores.

Qué información conviene registrar:

- **Cuando los productos sufren algún tipo de modificación:** se dividen, cambian su estado o mezclan, conviene generar registros. El número de puntos en los que se necesite hacer registros depende de la actividad.
- **Qué información es la que se registra:** la identificación de los productos intermedios, durante la actividad realizada (quizás esta identificación sea solo temporal); identificación del producto final al cliente, mediante el código o información que corresponda como por ejemplo el número de lote. Este código debe acompañar al producto en el momento de la entrega.
- **Qué productos se registran:** piensos, alimentos, ingredientes y aditivos, especias, y todo producto incorporado, pudiendo utilizarse los registros de control de stocks.
- **Cómo se crean los registros:** las operaciones de transformación, elaboración, almacenaje, división, etc. a que han sido sometidos los productos, generan datos de distintos tipos (temperatura, pH, a_w , etc.), que deben ser registrados en un sistema creado a tal efecto por el operador.
- **Cuanto / Cantidad de producto:** es importante saber la cantidad de tal o cual producto se elabora no solo desde el punto de vista comercial sino para evitar en los pasos posteriores problemas como el almacenaje o depósito de lo elaborado, etc.
- **Cuándo:** se deberá adoptar un sistema que garantice la identidad de los productos incorporados, la fecha u hora en la que se produjo la modificación. En general se deberá relacionar esta información con los datos de control de procesado tales como registros de temperatura, etc. Pudiendo en algunas ocasiones identificar las causas de cualquier problema que surja.

Qué puede dificultar este trabajo:

- Procesos continuos sin interrupciones evidentes.
- Reprocesado.
- Almacenamiento de productos intermedios y finales en depósitos a granel.

3. III. Trazabilidad hacia delante

Las preguntas básicas serían: qué y a quién se entregan los productos. Un punto muy importante a tener en cuenta es que a partir de este punto los productos quedan fuera del control de la empresa en algunos casos. En aquellos casos en los cuales la empresa despacha a mayoristas deberá identificarlos no así de realizarse ventas al público. Sin embargo, cuando los productos salen de planta con destino a consumo directo, el operador puede colocar en el rótulo definitivo, los datos (tales como número de lote u otro tipo de código) que permitan identificar el origen de los ingredientes y demás componentes del alimento.

Cuando los productos se despachan, los registros deben servir como vínculo con el sistema de trazabilidad de los clientes. Sin un adecuado sistema de registros de los productos entregados, la trazabilidad de la cadena agroalimentaria podría quebrarse completamente.

La información sobre la trazabilidad se debe dar de la forma más clara posible; facilitar que el cliente relacione la identificación y otra información del producto que se entrega con su propio sistema de registros.



Qué información conviene registrar:

- **A quién se entrega:** La empresa o responsable de la recepción física del producto (registrar estos datos). Es conveniente también registrar los detalles del contrato. Conviene tener registrada una forma de contactar con el cliente las 24 horas (nombre, dirección y teléfono, e-mail), en caso de que haya problemas.
- **Qué se ha vendido exactamente:** Deberá registrarse el número de lote y/o número de identificación de los productos. Entregar recibos o documentos de acompañamiento junto con la orden de compra de los clientes. Se debe además aportar otros datos de interés tales como: número de cajas, temperaturas si corresponde, condiciones de manejo de los productos, fechas de vencimiento, etc.
- **Cuanto / Cantidad de producto:** es importante registrar la cantidad de producto entregado, según corresponda en kilogramos, litros, número de bultos, pallets, etc
- **Cuándo:** al momento de realizarse la entrega de los productos y de ser posible ante la vista de los clientes. De creerse necesario se puede registrar un visto bueno de la recepción por parte de los clientes.
- **Medio de transporte:** Los datos del transporte son indispensables para garantizar la trazabilidad (por ejemplo, transportista, número de la habilitación, patente del vehículo, números del contenedor, nombre del vapor, temperatura de transporte, precintos o algún sistema de inviolabilidad para garantizar la integridad de la carga durante el trayecto, etc.)

La trazabilidad podrá llegar hasta las empresas de distribución final, es decir a última entidad económica legal responsable antes del consumidor final. Si una empresa entrega productos directamente al consumidor final no es necesario el mantenimiento de registros, aunque si es útil mantener registros de los movimientos de la mercadería, esto es los pedidos solicitados por los clientes. Un buen control de stock en el establecimiento puede ser útil.

4. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad

¿Por qué agrupar los productos?

Para poder aplicar de forma más efectiva un sistema de trazabilidad, cada empresa debe agrupar de alguna forma el conjunto de unidades que produce, elabora, envasa o, en términos amplios maneja. Además se debe detallar de qué forma se realizará la agrupación.

Las empresas del sector primario deben ligar cada partida obtenida con los productos empleados para su obtención: alimentos para animales, dietas, raciones, productos fitosanitarios, medicamentos veterinarios, lugar de captura, forma de captura, etc., y deben identificarla.

La empresa transformadora debe asociar las unidades de producto elaborado, ineludiblemente, con las materias primas y los ingredientes que se han utilizado.

En aquellas empresas que se realizan nuevos procesos con los productos aportados por otras es de esperar que se generen nuevos números de “lote”, éstos deben garantizar el poder hacer de forma sencilla y efectiva la rastreabilidad de las materias primas.

¿Cómo agrupar e identificar los productos?

La empresa del sector primario y la transformadora pueden configurar sus agrupaciones según diferentes criterios, entre los que se pueden encontrar uno o varios de los siguientes:

- ✓ Periodo de tiempo: horario, diario, semanal
- ✓ Línea de producción
- ✓ Tipo de producto
- ✓ Parcela, galpón proveedor, granja, etc.
- ✓ Lugar y fecha de captura

Cuando se realizan operaciones de elaboración, almacenamiento y distribución, se forman nuevas agrupaciones como resultado de la combinación de distintos productos, a éstas se las debe identificar con sus propios códigos de agrupación.

Respecto a la identificación de los productos, existe una gran variedad de sistemas disponibles, desde etiquetas escritas a mano, hasta códigos de barras y chip de radio frecuencia. La utilización de identificadores estandarizados, tales como los códigos de barras para materiales etiquetados facilitan la circulación de los datos a través de la cadena alimentaria.

Ningún sistema de identificación es adecuado en todas y cada una de las circunstancias. Dentro de una misma empresa puede ser conveniente utilizar diferentes tipos de identificación.

Tamaño del lote o de la agrupación

Es responsabilidad de la empresa y una decisión empresarial definir el grado de precisión y el sistema de identificación a utilizar. La precisión con que se conforma una agrupación determinará, en última instancia, el tamaño de la misma.

Generalmente, cuanto más acotada esté una agrupación menor es la cantidad de producto que hay que inmovilizar o retirar en caso de problemas de seguridad alimentaria. En la práctica:

- ✓ Si una empresa eligiera la “fecha de elaboración” como sistema de identificación del lote o agrupación, todos los productos que lleven tal fecha deberían ser localizados, inmovilizados o retirados en caso de un incidente de seguridad alimentaria.
- ✓ Si una empresa eligiera “fecha de fabricación, máquina en la que se ha fabricado y hora de fabricación”, sólo la producción de esa hora, fecha y máquina debería ser localizada, inmovilizada o retirada, en caso de un incidente de seguridad alimentaria.

A la hora de elegir la agrupación y datos del lote de productos de una empresa, deben tenerse en cuenta las ventajas y desventajas de acotar con mayor o menor precisión.

En algunas ocasiones, como ocurre a los fabricantes de productos que venden a granel, sólo es posible definir el lote mediante una franja temporal, por ejemplo, la producción realizada durante el día. Otros fabricantes o restauradores llegan a definir el lote como la unidad de venta individual. La mayoría de la industria alimentaria adopta un enfoque que se encuentra entre estos dos extremos.

5. Establecer registros y documentación necesaria

Es conveniente que la documentación del sistema de trazabilidad implantado en una empresa incluya:

- ✓ ámbito de aplicación del sistema
- ✓ descripción y características del mismo
- ✓ registros de las operaciones efectuadas
- ✓ ejercicios de simulacro de rastreo y trazabilidad
- ✓ procedimiento de revisión y actualización del sistema
- ✓ responsables

Es de destacar que si las empresas cuentan con un sistema de autocontrol y que éste lleva registros adecuados, éstos pueden ser considerados una herramienta fundamental de gestión de los riesgos alimentarios que podrá ayudar al montaje del sistema de trazabilidad.

La información del producto útil para la trazabilidad puede registrarse:

- ✓ En hojas de datos sobre papel, mediante las tecnologías informáticas, que tienen gran capacidad de archivo en menor espacio y que, además, pueden incluir:
 - i. recogida automática de datos y
 - ii. equipamiento, tal como impresoras de etiquetas y lectores de códigos de barras, que llevan consigo otras eficiencias operacionales.

Plazo de conservación de los registros:

Nuestra legislación no establece ningún tiempo mínimo o máximo de conservación de los registros. En consecuencia el periodo de conservación de los mismos dependerá en gran medida del destino final de la mercancía.

Este destino sólo se podrá conocer de forma precisa para aquellos productos que son destinados al consumidor final. En este caso, el periodo de conservación de los registros será como mínimo, el periodo de vida útil del producto, más un periodo adicional de 6 meses.

Sin embargo, en muchos casos, resulta casi imposible conocer el proceso completo que va a sufrir todo producto desde su producción primaria hasta su consumo final. Esto es debido a que existe un gran número de productos susceptibles de ser sometidos a uno o varios sistemas de conservación (congelación o ultracongelación) y/o transformación (esterilización, secado), que prolongan la vida útil de los mismos.

6. Establecer mecanismos de validación / verificación por parte de la empresa

Es conveniente efectuar periódicamente revisiones del sistema para comprobar que funciona de forma efectiva y registrar que tal comprobación se ha producido. El sistema debe evaluarse teniendo en cuenta:

- ✓ la exactitud de la información almacenada
- ✓ la eficiente comunicación a todos los actores incluyendo a los consumidores
- ✓ el tiempo de respuesta, que deberá ser el mínimo posible, ya que pueden existir riesgos para la salud de las personas
- ✓ los cambios efectuados en caso de haberlos efectuado y el por qué de esos cambios

Es útil hacer, regularmente, un simulacro de demanda de la información sobre trazabilidad. Los inspectores, clientes, autocontroles y/o terceros contratados a tal fin, pueden participar y sugerir “casos prácticos” para comprobar que la información puede recogerse de forma fiable y rápida.

Por ejemplo, se tomará un producto de una cámara o depósito, al azar, se obtendrán los datos que conlleven a realizar la trazabilidad y se comprobará si se pueden conocer el origen y/o las materias primas y los procesos tecnológicos sufridos.

Otro caso puede ser el de verificar si, a partir de una documentación de una materia prima, se puede conocer el producto del que ha formado parte y su distribución.

7. Establecer mecanismos de comunicación entre empresas

Un sistema de trazabilidad efectivo comprende y compromete a toda la cadena; es decir a todos los eslabones de producción. Es responsabilidad de cada uno evitar que se rompa la trazabilidad en el eslabón que representa, si ello ocurriese pueden verse perjudicados operadores que estén cumpliendo suficientemente con el desarrollo del sistema de trazabilidad en su establecimiento.

Muchas empresas piden a sus proveedores compartan con ellos la información sobre trazabilidad. Establecen protocolos o mecanismos comunes sobre cómo compartir la identificación y la información.

8. Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos (*Recall*)

Las empresas alimentarias y de alimentos para animales (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 estos casos las empresas 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.

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

- ✓ *Informar a las Autoridades Competentes*
- ✓ *Conocer la naturaleza del incidente*
- ✓ *Localizar el producto afectado*
- ✓ *Adoptar medidas correctoras*
- ✓ *Informar a otros operadores económicos*
- ✓ *Realizar informe post incidente y sacar conclusiones*
- ✓ *Efectuar la información pública a través de diferentes medios de comunicación y difusión.*

D- GLOSARIO

Agrupación de productos: Conjunto de unidades de un producto con un mismo código de identificación, que permite ser gestionado como un todo en la cadena agroalimentaria.

Documento comercial: Documento que edita el proveedor y que sirve de justificante de la entrega de mercancía al cliente. Ejemplo: Remito.

Alimento: se entenderá por “alimento” (o “producto alimenticio”) cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente.

“Alimento” incluye: las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.

“Alimento” no incluye:

- Los piensos
- Los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano
- Las plantas antes de la cosecha
- Los medicamentos
- El tabaco y los productos del tabaco
- Las sustancias estupefacientes o psicotrópicas
- Los residuos y contaminantes.

Auditoría: Un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

Cadena agroalimentaria: Una sucesión continua de actividades que sufre un alimento, desde la producción primaria pasando por la producción de piensos para animales, hasta la venta o suministro de alimentos al consumidor final.

Cliente: La siguiente persona u organización en la cadena alimentaria a quien se vende o facilita el alimento, insumo, materia prima y/o producto.

Consumidor final: El consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad comercial en el sector agroalimentario.

Control: La realización de una serie programada de observaciones o mediciones a fin de obtener una visión general del grado de cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, así como de la normativa en materia de salud animal y el bienestar de los animales.

Control oficial: Toda forma de control que efectúe la autoridad competente para verificar el cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, así como las normas relativas a la salud animal y el bienestar de los animales.

Empresa alimentaria: Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

Empresa de piensos: Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad de producción, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte o distribución de piensos; se incluye todo productor que produzca, transforme o almacene piensos para alimentar animales.

Factura: Documento que emite el proveedor para hacer efectivo el importe de la mercancía entregada al cliente.

Incumplimiento: El hecho de no cumplir la legislación en materia de productos (piensos y alimentos).

Inspección: El examen de todos los aspectos relativos a los piensos, los alimentos, la salud animal y el bienestar de los animales, a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre piensos y alimentos, así como en la normativa en materia de salud animal y bienestar de los animales.

Lote: Conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

Operador económico: Operador de empresa alimentaria y/o operador de empresa de piensos.

Pienso: Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente.

Prerrequisitos. Prácticas y condiciones necesitadas previamente y durante la implantación del sistema APPCC. Entre los prerrequisitos encontramos los siguientes:

- Diseño y plan de mantenimiento,
- Formación de personal,
- Abastecimiento de agua,
- Limpieza y desinfección,
- Desinsectación y desratización,
- Eliminación de desechos,
- Control de proveedores,
- Trazabilidad,
- Manipulación.

Producto:

- un alimento,
- un pienso,
- un animal destinado a la producción de alimentos o
- una sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o pienso o con probabilidad de serlo

Proveedor: La persona u operador económico inmediatamente anterior en la cadena alimentaria, quien vende o facilita el alimento, insumo, materia prima y/o producto.

Rastreabilidad / rastreo: Ver definición de trazabilidad.

Riesgo: la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro.

Sistema APPCC: Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. Sistema que identifica, evalúa y controla los peligros de importancia en seguridad alimentaria.

Trazabilidad: También llamada rastreabilidad o rastreo. 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 destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo. Capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción.

Trazabilidad hacia atrás: También llamada “trazabilidad de proveedores”: Posibilidad de conocer qué productos entran en la empresa y quiénes son sus proveedores.

Trazabilidad interna: También llamada “trazabilidad de proceso”. Trazabilidad de los productos dentro de la empresa (independientemente de si se producen o no nuevos productos).

Trazabilidad hacia delante: También llamada “trazabilidad de clientes”: Posibilidad de conocer qué productos salen de la empresa y a quién se han vendido o facilitado.

Validación: La obtención de pruebas que demuestren que la/s medida/s de control de higiene de los alimentos o piensos seleccionadas para controlar un peligro en un alimento o un pienso son capaces de controlar, de manera constante, el peligro al nivel especificado.

Verificación: La confirmación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido los requisitos especificados.

E- BIBLIOGRAFÍA

- Guía para la Aplicación del Sistema de Trazabilidad en la Empresa Agroalimentaria. Ministerio de Sanidad y Consumo, Agencia Española de Seguridad Alimentaria, Alcalá, 56 28071 Madrid.
- CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997), enmendado en 1999.
- SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN Anexo al CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997)
- Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene de los Alimentos en el Trámite 4. CX/FH 04/9
- Definición de la Rastreabilidad/Rastreo de los productos CX/GP 04/20/6
- Manual de Gestión Coordinada de Crisis Alimentarias entre Industria y Distribución. FIAB, ANGED, ASEDAS, AECOC.
- Guía de Aplicación de las Exigencias de Etiquetado y Trazabilidad de Alimentos y Piensos modificados genéticamente. AESA-MAPA-FIAB. Marzo 2004.
- Trazabilidad De Productos Envasados. Manual de Implantación de los Estándares EAN-UCC AECOC Junio de 2003.
- Recomendaciones AECOC de etiquetado para la trazabilidad. Carne de vacuno, ovino-caprino, fresca de porcino
- Tecnologías Moleculares de Trazabilidad Alimentaria. Informe de vigilancia tecnológica. Genoma.
- Estándares de Codificación y trazabilidad en el Sector Hortofrutícola
- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Directiva 2001/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 3 de diciembre de 2001.
- Directiva 93/43/CEE del consejo de 14 de junio de 1993 relativa a la higiene de los productos alimenticios.

- Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal