



GRUPO ACMS Consultores

¿Para qué sirve la trazabilidad de un alimento o pienso?



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Publicado el 12/12/2022

Índice de Contenidos

- 1. Reglamento (CE) 178/2002
- 2. ¿Qué es la trazabilidad de un alimento?
- 3. ¿Para qué sirve la trazabilidad de un producto?
- 4. ¿Por qué es importante la trazabilidad de un alimento?
- 5. ¿Qué grado de detalle requiere nuestro sistema de trazabilidad?
- 6. Legislación vigente
- 7. Ventajas del Sistema de Trazabilidad
- 8. ¿Cómo se implementa la trazabilidad en la cadena de suministro?

1. Reglamento (CE) 178/2002

El Reglamento (CE) 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, determinó que la experiencia ha demostrado que la imposibilidad de localizar el origen de los alimentos o los piensos puede poner en peligro el funcionamiento del mercado interior de alimentos o piensos.

Por lo que entendió como necesario el establecer un sistema exhaustivo de trazabilidad en las empresas alimentarias y de piensos para poder proceder a retiradas específicas y precisas de productos, o bien informar a los consumidores o a los funcionarios encargados del control, y evitar así una mayor perturbación innecesaria en caso de problemas de seguridad alimentaria.

Todo sistema de autocontrol basado en los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) requiere un procedimiento de trazabilidad como prerrequisito para garantizar su buen funcionamiento.

Si tu actividad empresarial se dedica a procesar y distribuir alimentos a otras empresas alimentarias o a elaborar comidas preparadas y distribuirlas a otras empresas o incluso si tu organización se dedicada a la producción primaria, o producción de piensos, etc? sabrás que en todo sistema de autocontrol basado en los principios del sistema APPCC, uno de los programas de prerrequisitos mínimos a establecer y documentar es el correspondiente a la trazabilidad.

En el siguiente artículo he querido recoger porqué es importante analizar toda la información que nos ofrece la cadena de suministro y para qué sirve la trazabilidad de un alimento o pienso.

Empecemos

2. ¿Qué es la Trazabilidad de un alimento?

El Reglamento (CE) 178/2002 define la trazabilidad 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 destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

El Codex Alimentarius, promovido desde la Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, reconoce en su documento Codex Alimentarius Principios Generales de Higiene de los Alimentos (actualizado en 2020), que la identificación de los lotes u otro tipo de estrategias de identificación es esencial para poder retirar los productos y también contribuye a mantener una rotación eficaz de las existencias.

Cada recipiente de alimentos debería estar marcado de forma permanente, de manera que se identifiquen el productor y el lote.

Por tanto, podemos concluir que la trazabilidad de un producto consiste en la identificación de los lotes, u otro tipo de estrategias que permita identificar un producto alimentario o un pienso, de forma que nos permita aplicar un sistema de rastreabilidad/rastreo de productos de conformidad, en especial para permitir la retirada de los productos del mercado, cuando sea necesario (por ejemplo, ante sospechas de contaminación, deterioro, o riesgo para el consumidor).

Esta trazabilidad/rastreo, deberá relacionar el producto alimentario o pienso, con su producción, materias primas o ingredientes, con el fin de poder identificar todos los elementos intervinientes en el proceso.

3. ¿Para qué sirve la Trazabilidad de un producto?

El prerequisite de trazabilidad como base en el sistema APPCC sirve para identificar la composición de un producto, su procedencia, el lote al que pertenece, identificar el lote afectado, rastrear los procesos por los que ha pasado, conocer donde se ha distribuido y tener localizado su destino final.

Gracias a toda esta información de la cadena de suministros la trazabilidad nos permite

- detectar los puntos de rotura/ pérdida de dicha trazabilidad, y pensar en soluciones y medidas eficaces de inmediato
- identificar el producto, su modelo, su ID de producto, o su referencia en caso de contaminación, deterioro, etc?
- conocer la fecha de su fabricación, fecha de pedido, fecha de envío o su fecha de caducidad, por ejemplo.
- nos da información sobre el sitio donde se fabricó el producto y el sitio de destino final.

4. ¿Por qué es importante la Trazabilidad de un alimento?

La importancia de la trazabilidad radica, hoy por hoy, en la necesidad imperiosa de conocer ¿Todo? sobre el producto que se está consumiendo o el artículo que se ha comprado para intentar reducir los peligros asociados a la producción y a la comercialización del alimento y ser más eficaces en la gestión de incidencias.

A raíz de ello, se han ido creando normativas específicas por sector para proteger a los consumidores y ya es una realidad, que cada vez más empresas van retirando de forma más ágil y rápida aquellos productos defectuosos o con alérgenos no detectados, por poner un ejemplo.

Siendo conscientes de que es posible recabar información sobre un producto, es fundamental poner en marcha un sistema de trazabilidad total de la cadena de suministro, para ofrecer respuestas rápidas y eficaces. De no ser así, se podría crear una situación de desconfianza entre los consumidores o socios e inversores que sería nefasta para nuestro negocio. No debemos olvidar que el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) es actualmente reconocido como el medio más eficaz para alcanzar y mantener un elevado nivel de seguridad alimentaria.

5. ¿Qué grado de detalle requiere nuestro Sistema de Trazabilidad?

La normativa no establece una metodología obligatoria por la que las empresas deban registrar la trazabilidad, por lo que toda empresa se enfrentará a la duda de: ¿debo cambiar de lote cada vez que cambio de materia prima, o material de envasado?

No hay una respuesta única a esta pregunta ya que, como hemos indicado, el objetivo del sistema de rastreabilidad/rastreo debe permitir la retirada de los productos del mercado, cuando sea necesario.

Por tanto, la Fecha de Producción podría ser empleado como Lote y sistema de trazabilidad (identificando todas las materias primas empleadas en el día de producción).

Sin embargo, la decisión clave que marcará el tamaño de lote y cuándo debemos realizar un cambio de lote, estará basada en el coste que supondría tener que realizar una retirada de producto.

Si el coste de una retirada de producto que cubre TODOS los productos fabricados en un día de fabricación no es elevado, este dato podría emplearse como N° de Lote (identificativo de la trazabilidad), pero si este coste es inasumible para la organización, deberá establecerse una metodología de trazabilidad y loteado que permita afinar la búsqueda de problemas y minimizar el impacto de una retirada de producto para la organización.

6. Legislación vigente

Actualmente, existe legislación específica por sector lo que nos permite identificar y conocer el estado del producto de forma más ágil y fácil.

Los sectores más destacados son el sector retail, automoción, sanitario, farmacéutico y alimentación, entre otros.

La industria alimentaria se rige por el Reglamento Europeo 178/2002 para realizar la trazabilidad del alimento desde la adquisición de las materias primas y piezas en bruto, hasta el mecanizado, distribución y venta

La industria farmacéutica aplica el Real Decreto 725/2003 que verifica y controla los fármacos en mal estado para que no se distribuyan.

7. Ventajas del Sistema de Trazabilidad

Las ventajas del sistema de trazabilidad, como herramienta de gestión implícita en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), son las siguientes:

- Desde el punto de vista empresarial, la trazabilidad permite aumentar la seguridad en el proceso y productos y reducir los riesgos económicos asociados a la cantidad de producto que podría requerirse retirar del mercado ante incidencias
- Desde el punto de vista del consumidor, el poder conocer la historia del producto y de dónde proceden, potencia su confianza hacia el alimento y la marca
- Desde el punto de vista de la administración, la trazabilidad permite reducir los peligros asociados a la producción y comercialización del alimento.

8. ¿Cómo se implementa la Trazabilidad en la cadena de suministro?

Los siguientes requisitos son los puntos que se deben controlar y registrar para conseguir monitorizar correctamente el producto o alimento, rastreando hacia adelante o hacia atrás, partiendo de la fase de la producción pasando por la transformación y llegando hasta la distribución.

- Identificar un producto o conjunto de productos.
- Las materias primas y partes que conformen el producto (ingredientes)
- Materiales de envasado primario (materiales en contacto con el alimento)
- Conocer la manipulación que ha tenido ese producto, cómo se ha producido, transformado y presentado.
- Fechas y procedencia y destino
- Autocontroles y test de análisis realizados junto con las conclusiones

Una vez controlados los anteriores puntos debemos ser capaces de garantizar una rápida identificación de:

- Trazabilidad hacia atrás: Identificación de un lote de producto comercializado, y rastreo de producto con sus ingredientes/ materias primas y material de envasado, producción, y materias primas hasta su entrada en la organización y proveedores de origen (lotes de materias primas empleadas).
- Trazabilidad interna o trazabilidad de proceso dentro de la propia organización.

- Trazabilidad hacia delante: Identificación de un lote de materia prima/ ingrediente, realizándose un seguimiento de los movimientos del producto dentro de la organización (alimentos en los que se haya integrado), hasta llegar a los clientes a los que se ha distribuido.

Todas las normas de Seguridad Alimentaria como BRC,IFS, etc? requieren, además, que las empresas del sector alimentario pongan a prueba sus sistemas de gestión de la trazabilidad a través de ?simulacros de trazabilidad?.

Estos simulacros de trazabilidad deben realizarse para verificar la trazabilidad hacia atrás y hacia delante (desde los productos expedidos hasta la materia prima y viceversa), cobrando cada vez más importancia el que la organización sea capaz de obtener toda la información sobre la trazabilidad en un plazo inferior a 4h (lo que significa que el sistema es sólido y permite una respuesta ágil ante la gestión de incidencias).

Expertos en Seguridad Alimentaria

Si necesita asesoramiento personalizado no dude en consultarnos. En Grupo ACMS Consultores nos avalan 25 años de experiencia y podemos brindarle toda la ayuda que necesite.



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com