



Interreg
Sudoe



EUROPEAN UNION

 **AGROSMARTcoop**

European Regional Development Fund

**TRAZABILIDAD DE
LOS PRODUCTOS
AGROALIMENTARIOS**



INTRODUCCIÓN

Trazabilidad es la capacidad para reconstruir el histórico de un producto a lo largo de la cadena alimentaria y de conocer su destino más inmediato por medio de información registrada a partir de una identificación de los productos.

El objeto de la trazabilidad ante un problema relacionado con la seguridad alimentaria, es localizar un producto, determinar su origen y, si es necesario, retirarlo del mercado.

El [Reglamento 178/2002](#) define 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 o un ingrediente.

Peligros que pueden encontrarse:

El peligro fundamental ante una alerta alimentaria o pérdida de seguridad de algún producto es no conocer que materia prima de las que se abastece la empresa está implicada y donde está almacenada para proceder a su retirada y avisar al proveedor

Medidas preventivas:

Disponer de registros que permitan conocer el origen de los productos empleados.

La cadena alimentaria

Producción agrícola, ganadera y pesquera

↓
Preparación

↓
Fabricación

↓
Transformación

↓
Envasado

↓
Almacenamiento

↓
Transporte

↓
Distribución

↓
Manipulación

↓
Venta

↓
Consumo

(hostelería, restauración colectiva y hogar)

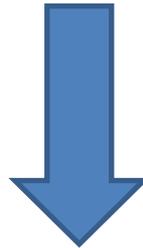
La trazabilidad o rastreabilidad supone un seguimiento de todos y cada uno de los eslabones y, además, la responsabilidad en cascada, de tal forma, que cada operador que interviene en la cadena está obligado a conocer los antecedentes de cada ingrediente y de cada parte del proceso que se haya producido hasta el comienzo de su participación en la cadena y añadir los datos oportunos antes de que pase el producto al eslabón siguiente. El objetivo es conseguir formar una eficaz red de seguridad que permita tomar medidas si se produjesen efectos adversos no previstos.

TRAZABILIDAD

Protege la salud de los consumidores

Disminuye los riesgos de los alimentos

Las empresas deben de establecer un procedimiento eficaz que se pondrá a disposición de la autoridad competente cuando se la solicite.



NO EXISTENCIA DEL PLAN = NO CONFORMIDAD GRAVE
PLAZO DE 48 H PARA SU IMPLANTACIÓN

OBJETIVO

Encontrar y seguir el rastro de los alimentos puestos en el mercado para proceder a su retirada en el caso de que se detecte un peligro para la salud pública.

ALCANCE E IMPLICACIONES Y RESPONSABILIDADES

Definir a qué afecta el PGH y Asignar un máximo responsable de su correcta ejecución.



DESARROLLO / EJECUCIÓN DEL PLAN:

El Plan constará en un programa que deberá:

- Contemplar una sistemática de identificación de los productos, relacionándolos con los proveedores y con los clientes, para conocer:
 - De quién viene.
 - A quién va.
 - Definir y describir las actuaciones a realizar ante una situación donde sea necesaria la localización y retirada del producto.

Para ello es necesario disponer de un control permanente de las materias primas y del resto de los ingredientes y elementos auxiliares (incluidos envases y etiquetas), controlar el proceso (temperaturas, tiempos, presión, etc.) conocer perfectamente las existencias de productos elaborados, establecer un control documental que permita identificar lotes, fechas de fabricación e indicaciones de utilización, ...

EN EMPRESAS DE PRODUCCIÓN / TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS SE REALIZA INFORMÁTICAMENTE (los programas deben de estar validados)

Es muy específico: ver el funcionamiento de cada empresa

PRODUCTOS A IDENTIFICAR

- Materias primas.
- Materias auxiliares.
- Envases y embalajes (para aquellos que entren en contacto directo con el producto).
- Productos intermedios (en el caso de que se generen).
- Subproductos (en el caso de que se destinen a alimentación humana o animal).
- Productos terminados.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre: Breve descripción del producto.

Lote: Código que permite identificar de forma única e inequívoca productos que han sido fabricados en idénticas condiciones de proceso y realización de producto y por tanto, se les puede presuponer un comportamiento post-productivo similar. El grado de precisión y el criterio empleado en la definición de los lotes corresponde a cada operador económico.

FORMACIÓN DE LOTES

- **Homogeneidad:** El lote tiene que estar formado por un conjunto de productos homogéneos
 - producción de un día
 - producción diaria de una línea
- **Tamaño:** Cuando más grande sea el lote, mayor cantidad de producto será retirado en caso de que se detecte algún peligro para el consumidor
- **Económico:** Cuanto más valor tenga el lote, mayores serán las pérdidas en caso de retirada y destrucción de producto.
- **Destino:** Los lotes pueden identificar destinos de los productos
 - lote destinado a empresas de distribución.
 - lote destinado a venta en canal propio.

TIPOS DE CÓDIGOS

- **Código propio:** Consiste en un código definido específicamente por cada empresa y puede ser:

- Fecha de fabricación y lote: L 28-03-17
- Fecha de consumo preferente o de caducidad, indicando al menos día y mes y en este orden
- Otro tipo de indicación o código definido por la propia empresa

- **Código EAN 128:** Las etiquetas llevan una parte legible y otra en código de barras que permite:

- evita el teclado manual de la información
- Identificar los productos.
- Añadir características inherentes al producto:
 - lote
 - cantidad de unidades,
 - fecha de caducidad,
 - fecha de producción,
 - fecha de envasado.

Ejemplo de código EAN:

Etiqueta canal de ovino en matadero



En el sello oval figurará el número de Registro Sanitario del Matadero.

Información mínima necesaria en código de barras:

- ?? Código EAN de pieza. Representado en código de barras detrás del (01)
- ?? País de nacimiento. Representado en código de barras detrás del (422)
- ?? Número de lote. Representado en código de barras detrás del (10).

Esta información se representa mediante el código de barras EAN.UCC 128.

TIPOS DE TRAZABILIDAD

Trazabilidad hacia atrás

Trazabilidad de cuáles son los productos que entran en la empresa y quienes son los proveedores de esos productos.

Información a registrar:

- Datos del proveedor y origen del producto.
- Información detallada del producto.
- Número de lote (o números de lotes) del proveedor.
 - Fecha de recepción.
 - Destino del producto (ej. identificación del almacén, la ubicación, silo, depósito, etc.).
- Resultados de controles higiénicos-sanitarios.
- Tratamientos aplicados a los productos.
- Incidencias y medidas correctoras aplicadas.

Documentación que debe aportar el proveedor:

- Albarán o Documento de acompañamiento comercial.
- Factura.
- Resultados analíticos proporcionados por el proveedor.
- Certificados de libre de OGM (organismos genéticamente modificados)/GLUTEN,...
- Documentos acreditativos de origen geográfico.
- Registros de alimentación animal.
- Registros de tratamientos y vacunaciones.
- Registros de tratamientos fitosanitarios.

Trazabilidad interna

Trazabilidad de los productos dentro de la empresa (independientemente si se producen nuevos o no), es necesario:

- Registrar y conservar la información sobre los productos que van a ser incorporados al proceso y a partir de los cuales se van a elaborar los productos finales.
- Relacionar los productos que se han recibido en la empresa con los procesos que éstos han seguido.
- Relacionar los productos con la información procedente del AUTOCONTROL-APPCC (ej. Resultados analíticos, registros de temperatura, etc.).
- Conocer a partir de qué productos se han elaborado los productos finales.

Información a registrar:

Información del proceso productivo.

- Conocer y registrar información de las actividades que han tenido lugar para elaborar los productos terminados (temperaturas, tiempos, etc).
 - Conocer las materias primas, aditivos, envases/embalajes que se han empleado en la elaboración de los productos y el momento en el que se incorporan al proceso de elaboración.
 - Conocer los productos finales, subproductos y productos intermedios que se generan así como su destino (alimentación animal, alimentación humana, biocombustibles, etc.).
 - Conocer la maquinaria, equipos y útiles empleados durante la elaboración.
 - Nº de lote de los productos finales, subproductos y productos intermedios.
- Resultados de controles higiénico-sanitarios.
 - Analíticos
 - Visuales
 - Organolépticos
 - Registros de temperatura
 - Registros de humedad
 - Registros de pH
 - Incidencias y medidas correctoras aplicadas.
 - Incidencias y acciones correctoras definidas durante la elaboración.

Trazabilidad hacia delante

Trazabilidad de los productos preparados para la expedición y del cliente inmediato al que se entregan, para llevar a cabo esta trazabilidad es necesario registrar y conservar la información sobre los productos enviados y quienes son los clientes que reciben esos productos.

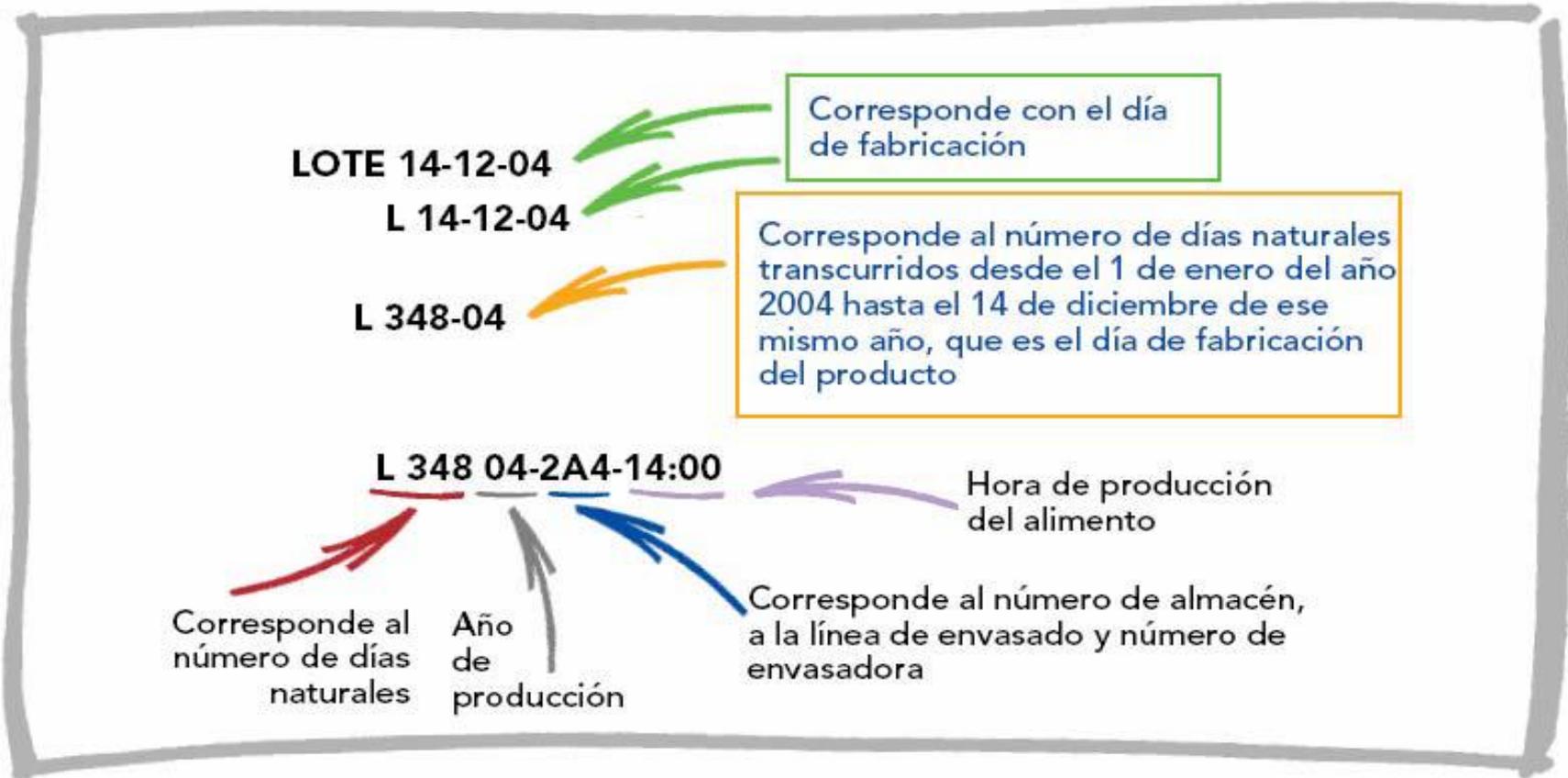
Información a registrar:

- Datos del cliente y destino del producto.
- Información detallada del producto.
- Número de lote (o números de lotes) del producto terminado.
- Fecha de envío.
- Resultados de controles higiénicos-sanitarios que se realizan en el momento de la expedición (controles visuales, registro de temperaturas en expedición y transporte, etc.).
- Incidencias y medidas correctoras aplicadas.

Documentación que debe de conservar la industria:

- Albarán o Documento de acompañamiento comercial o Factura.
- Datos de la empresa que distribuye el producto: nombre, NIF/CIF, dirección y teléfono de contacto (24 horas).
- Descripción y cantidad de productos enviados junto con su número o números de lotes.
- Datos de la operación mercantil: N° de referencia del contrato o pedido.
- Fecha de la expedición.
- Datos del cliente: Nombre, NIF/CIF, Dirección y teléfono de contacto (24 horas).
- Resultados analíticos que evidencien las especificaciones acordadas con el cliente.
- Certificados de libre de OGM / GLUTEN,...
- Documentos acreditativos de origen geográfico.

Ejemplos de loteados:



VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS

Se indicará el encargado de esta actividad; comprobará documentalmente que la trazabilidad se lleva a cabo: archivo de documentación; cumplimentación de registros implicados; códigos establecidos correctos y en concordancia, etc.

Acciones correctoras: ante la pérdida de seguridad de algún alimento o alerta alimentaria, se reflejará en el registro y se procederá a localizar y retirar la materia prima/productos implicados, y se avisará a las Autoridades Sanitarias y al correspondiente proveedor.

VERIFICACIÓN

Realización de auditorías para comprobar documentalmente la existencia de trazabilidad “hacia adelante y hacia atrás”

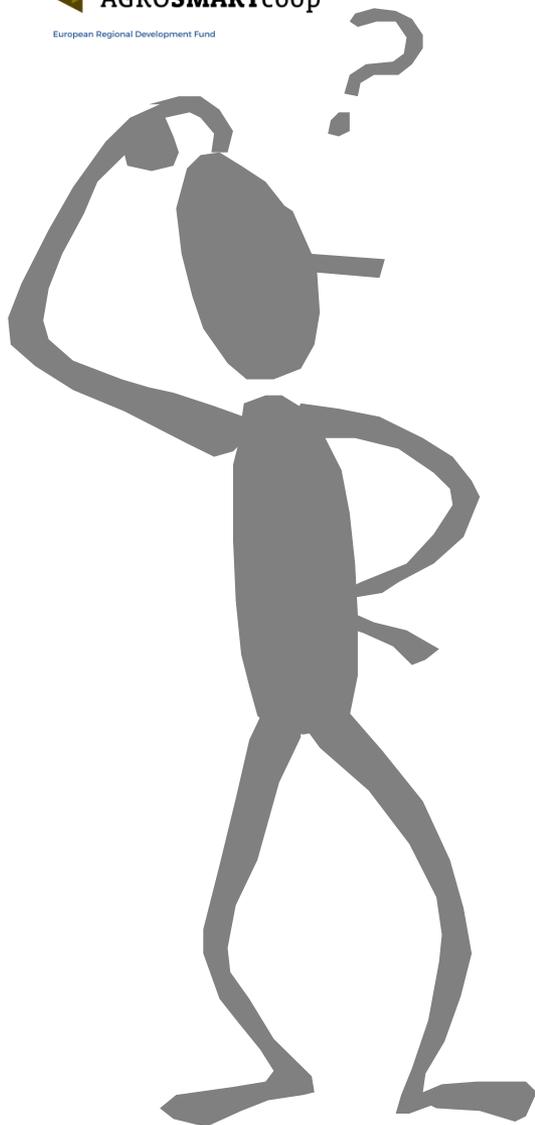
Realizar un simulacro dentro de la empresa analizando:

- Si de un producto terminado se pueden conocer las materias primas, materias auxiliares y envases/embalajes, que se han utilizado en su elaboración, los procesos que ha sufrido, y de qué proveedores proceden.
- Si a partir de una materia prima se pueden conocer los productos terminados que han sido elaborados, y a qué clientes ha sido enviado.

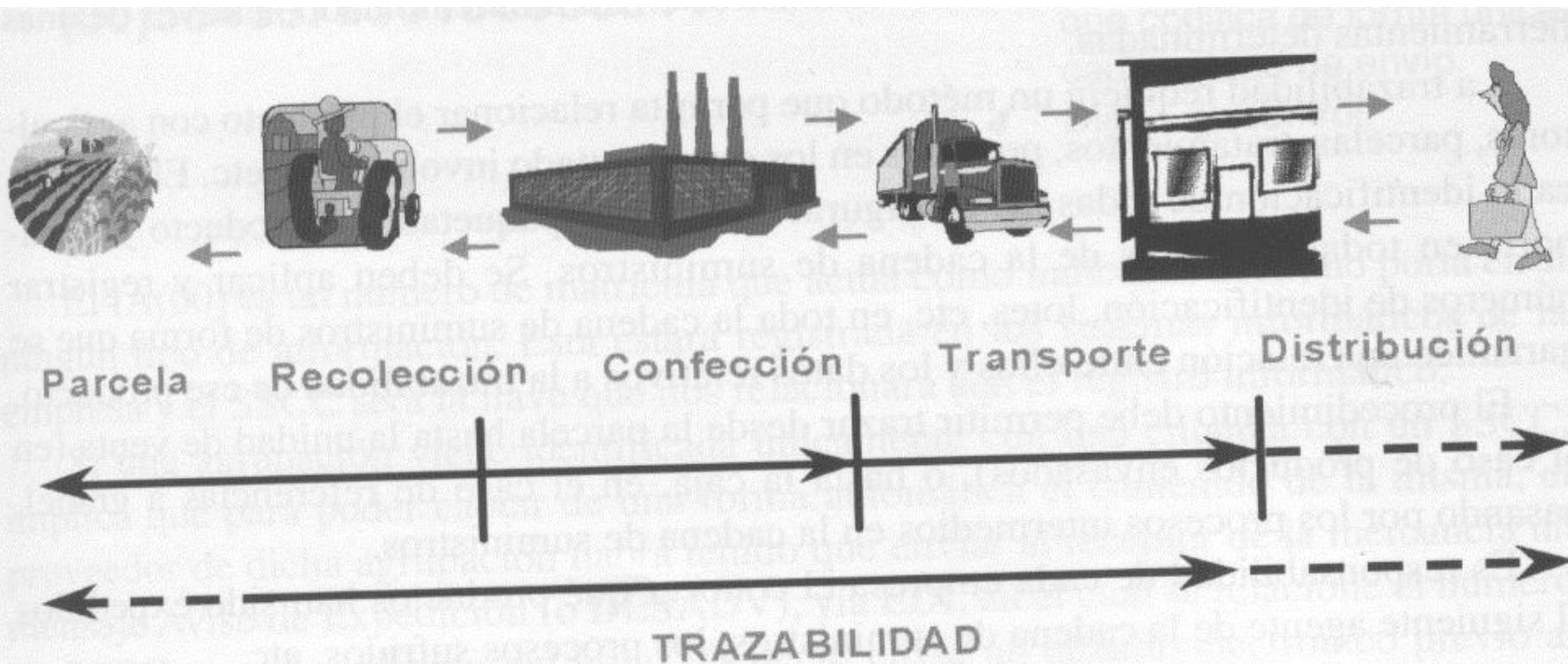
REGISTROS

1. Registros de trazabilidad: se identificarán los productos que se recepcionen y distribuyan. Pueden estar informatizados (facilita la operación).
2. Registros específicos: para los supuestos reglamentados.
3. Registro de vigilancia, incidencias y medidas correctoras. Donde se contemplará la pérdida o no de la trazabilidad.
4. Informes de auditorías.





¿COMO CONSEGUIR LA TRAZABILIDAD?



Registro a tres niveles:

1. Información que se añade en una etiqueta de código de barras directamente sobre la mercancía y que viaja físicamente con ella.
2. Información que se transmite vía electrónica entre un agente de la cadena de suministros y el siguiente
3. Información que debe ser almacenada en la bases de datos de cada eslabón de la cadena de suministros para ser rescatada en caso de necesidad

Consumidores	Empresas	Gobierno
<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad alimentaria por medio del historial del producto. • Permite evitar productos e ingredientes específicos que sean causas de alergias, intolerancias alimentarias o estilos de vida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proteger la salud pública a través de la eliminación de algunos productos. • Ayuda a prevenir el fraude cuando el análisis no se puede utilizar para la autenticación. • Permite el control refiriéndose a salud humana y animal en caso de emergencia. • Control de quejas y reclamaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir la legislación relevante. • Ser capaz de actuar rápidamente para retirar productos del mercado. • Ser capaz de diagnosticar problemas en la producción o admitir la viabilidad cuando sea relevante. • Asegurar la producción y mantener la confianza del mercado y el consumidor.

VINO

EN LAS PARCELAS DE PRODUCCIÓN

Los olivaderos o viticultores han de llevar registros de:

- Identificación de las propias fincas y de los productores.
- Todas las actuaciones realizadas en el olivar o el viñedo: tratamientos, plagas, recolección, tratamientos posteriores a la cosecha, resultados de análisis, etc.
- Nombre y dirección de proveedores (fitosanitarios...) y naturaleza de los productos suministrados.
- Nombre y dirección de los clientes y naturaleza de la producción suministrada. (Identificación de las fincas de la que proceden, variedad,...)
- Fechas de la transacción o suministro.

EN LAS ALMAZARAS O BODEGAS.

- En la recepción y almacenamiento previo se han de registrar todos los datos de los proveedores: fecha de recepción, proveedor, finca, variedad, silo o almacén de destino; así como asignar un código interno para realizar el seguimiento. Además se pueden tomar muestras para análisis.
- Al iniciar el proceso y durante el mismo (desde la limpieza, despalillado, molienda... hasta el envasado) se registra:
 - Materias Primas utilizadas (incluidos aditivos, envases,...). nº lote, cantidad y origen (proveedor).
 - Productos intermedios, productos elaborados: nº lote, cantidad y destino.
 - Maquinaria por la que pasa el producto.
 - Otros detalles importantes: parámetros del proceso, personal que interviene en la elaboración, resultados de catas o análisis...
- En la venta del producto envasado se registrarán:
 - Fechas: de envasado, de expedición y de caducidad o consumo preferente.
 - Depósito de procedencia.
 - Lote.
 - Cantidad.
 - Cliente (destino).
 - Producto y Formato.

DISTRIBUCIÓN O COMERCIO MINORISTA