

RASTREABILIDAD INSTRUMENTO DE GESTION DE RIESGOS ALIMENTARIOS

1. ANTECEDENTES

La rastreabilidad y/o sus diversos elementos que son conocidos bajo esta denominación u otras como trazabilidad, vienen siendo utilizados por las empresas desde hace tiempo como un elemento más de control de la propia actividad y como un componente de la Gestión de Riesgos.

Las crisis alimentarias ocurridas en los últimos años como la Encefalopatía Espongiforme bovina BSE o "Enfermedad de las Vacas Locas", han acrecentado la importancia de la rastreabilidad como herramienta de la seguridad alimentaria.

La exigencia de Rastreabilidad por parte de los países importadores de alimentos se acrecienta cada día y como requisito aparece específicamente recogida en las directrices de la Unión Europea :

- 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. (CAP I definiciones Art. 3 y CAP 2 Trazabilidad Art. 18.
- Reglamento (CE) Nº 2065/2001 de la comisión, del 22 de octubre 2001, por el que se establece las disposiciones de aplicación del reglamento (CE). Nº 104/2000 del consejo en lo relativo a la información del consumidor en sector de los productos de la pesca y la acuicultura.

2. INTRODUCCIÓN

El objetivo de esta presentación es poner a disposición de las empresas del Sector alimentario serie de recomendaciones sobre los procedimientos y contenidos de Rastreabilidad, facilitando su difusión, implantación y/o aplicación. Se debe tener en cuenta lo siguiente:

- La empresa debe confrontar estos conceptos con las circunstancias propias que rigen su actividad industrial y adecuándola a dicha actividad.
- Aunque Rastreabilidad y HACCP constituyen herramientas de seguridad alimentaria y pueden tratarse de forma integrada, la primera se centra en la historia del producto, mientras la segunda tiene por objeto garantizar la seguridad del proceso para la obtención de productos salubres. Por tanto, la empresa decidirá el nivel de integración de ambos procedimientos, si bien hay que tener presente que un buen sistema de HACCP debe proporcionar toda la información necesaria para garantizar la historia del producto.
- Rastreabilidad y etiquetado son conceptos distintos tanto en su naturaleza como en su objetivo. Mientras la primera es una herramienta de control que puede utilizarse en seguridad alimentaria, control interno de proceso etc., La segunda es un elemento de información destinado a asegurar la capacidad del libre elección del consumidor. No obstante determinados elementos de información del etiquetado (por ejemplo, denominación comercial o número de lote son y pueden ser utilizados en la Rastreabilidad del producto.
- La transmisión de los elementos de información asociados a la Rastreabilidad debe ser continuo, sin interrupciones en la misma, independientemente del soporte físico en que dicha transmisión se realice.
- La empresa está obligada a poner a disposición de los organismos de control pertinentes los elementos que componen su sistema de Rastreabilidad.

3. DEFINICION DE RASTREABILIDAD

Existen diferentes definiciones de Rastreabilidad, sobre todo en las normas de calidad de producto.

El artículo 3 del R^o 178/2002 (España) define Rastreabilidad 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 destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.”

En otras palabras Rastreabilidad es la capacidad de reconstruir la historia de un producto mediante información confeccionada y o seleccionada para este fin.

Para la consecución de este objetivo global, cada eslabón de la cadena alimentaria contribuye con su propio plan de Rastreabilidad facilitando a su vez que los demás eslabones cumplan sus exigencias específicas de Rastreabilidad.

Según ISO 9000:2000 Rastreabilidad es la “capacidad de rastrear los antecedentes, la aplicación o la ubicación de lo que es objeto de examen. La rastreabilidad puede referirse como origen de los materiales y las partes, los antecedentes de elaboración, o la distribución y ubicación del producto luego de su entrega”.

La rastreabilidad de los alimentos es una cuestión importante, que se está debatiendo en diferentes comités del Codex Alimentarius. El comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) describe la rastreabilidad como “la capacidad de identificar un elemento (identificación del proyecto), la manera en que se había elaborado (si no es la apropiada); y el origen y el destino del mismo: Un paso hacia atrás y otro hacia adelante (información sobre el producto) y los vínculos entre la identificación del producto y la información sobre el producto, observando al mismo tiempo que la aplicabilidad de estos elementos dependerá de los objetivos que se persiguen con los distintos textos.”

La comisión de la UE define la rastreabilidad (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, el animal destinado a la producción de alimentos y una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”

Los ejemplos anteriores indican que todavía no existe una definición aceptada internacionalmente de “rastreabilidad” (o de “rastreo de productos”) para los productos alimenticios. Algunas de las dificultades para establecer una definición convenida de “rastreabilidad”, deben a los diferentes contextos fines y ámbitos en los que se utilice el término.

La rastreabilidad no puede mejorar la inocuidad ni ninguna cualidad intrínseca del alimento. Por tanto, no constituye un fin en sí mismo sino debería considerarse como un medio para “proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos”. En todas las deliberaciones de los comités del Codex se citan la protección del consumidor como objetivo principal de todo sistema de rastreabilidad.

4. FINES Y AMBITOS DE APLICACIÓN

Según diferentes estudios, la rastreabilidad podría utilizarse en la cadena alimentaria para los siguientes fines:

- Inocuidad (gestión de riesgos)
- Calidad
- Bioseguridad
- Gestión empresarial.

Quizás el objetivo de la rastreabilidad mas generalmente aceptado para apoyar un posible sistema normativo sea su utilización como instrumento de gestión de riesgo. Normalmente, con este objetivo se relacionan dos aspectos: Uno es la posibilidad de retirar productos sanitariamente no aptos una vez determinadas las unidades defectuosas, y el Segundo es el seguimiento posterior al mercado por lo que se refiere a los aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos (p.ej. la temperatura de conservación en los puestos de venta al por menor, la forma efectiva de consumo). La rastreabilidad también puede ser un elemento fundamental de la gestión de riesgos en el caso extremo de brote transmitidos por alimentos, causados por peligros que, por alguna razón, no estaban incluidos en los planes de HACCP (como sucedió, por ejemplo, con la crisis de las dioxinas de pollo en la UE), y probablemente en el caso de epidemias transmitidas por alimentos (debido, por ej. a la aparición repentina de cepas particularmente virulentas de cepas patógenas). La rastreabilidad no garantiza por si sola el nivel adecuado de protección del consumidor, ni constituye una actividad independiente. Se trata de un instrumento que debería aplicarse dentro de un sistema de control de alimentos mas amplio (p. ej. las BPH y BPF, que ya funcionan dentro de un sistema de HACCP e Higiene). En esta perspectiva, la rastreabilidad normativa podría interpretarse como una medida del acuerdo sobre MSF de la OMC.

La rastreabilidad como instrumento de gestión de la calidad es una posibilidad con múltiples alternativas. Desde un punto de vista normativo, la prevención de prácticas fraudulentas de engaño al consumidor (p.ej. calidad inferior, insuficiencia ponderal, envases engaños, sustitución de especies de peces) son quizás las posibilidad mas claras de utilizar la rastreabilidad para asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. En determinados reglamentos, las declaraciones de propiedades nutricionales y medicinales (p. ej. ácidos orgánicos Omega 3) también podrían ser objetos de rastreabilidad. En otros reglamentos, la rastreabilidad podría utilizarse asimismo para asegura la declaración de “pescado de acuicultura sin antibiótico”, “producción biológicas” o “Halal” de algunos productos.

La rastreabilidad como instrumento de gestión de la bioseguridad constituye una posibilidad reciente, que todavía no se ha debatido lo suficiente a escala internacional. Los alimentos y el pescado pueden ser alterados y contaminados (p.ej. con patógenos o veneno) intencionadamente, mediante acciones terroristas. Esta posibilidad se esta examinado seriamente, y en la Ley de Bioterrorismo de los Estados Unidos se ha solicitado la rastreabilidad de los alimentos y el pescado con este fin. No obstante, el propósito de la rastreabilidad en este caso supera los fines normales ya que, además de medidas rectificadoras de esos brotes y la determinación de eventuales responsabilidades, habría repercusiones policiales y militares.

La rastreabilidad como sistema de gestión empresarial puede ser muy útil para la industria por una serie de razones, entre las que cabria citar la siguiente :

- Mantenimiento de la calidad contractual
- Mantenimiento y creación de asociaciones comerciales
- Optimización de la producción, la distribución y la comercialización
- Integración industrial horizontal y vertical

La rastreabilidad abarca desde la recepción de la materia prima hasta la expedición del producto final o terminado.

5. ELEMENTOS

Cada empresa establecerá los procedimientos adecuados que garanticen tanto la recolección, interpretación y transmisión de la información, así como la confección y mantenimiento de los registros de dicha información.

Para ello hay que definir claramente:

- a) La información asociada a la mercancía, tanto si está impresa en los envases y/o embalajes como si está incluida en una etiqueta adosada a los mismos o en un documento que acompañe a la mercancía. En dicho documento (sea factura, guía u otro) debe figurar aquella información que identifique a la mercancía de manera clara e inequívoca. Es el caso de RMB (Registro de Moluscos Bivalvos)
- b) Los registros que la empresa debe mantener para garantizar la reconstrucción y la historia de un producto, es también importante que estos registros identifiquen a las mercancías de forma inequívoca.

RASTREABILIDAD Y ETIQUETADO

Existe una relación directa entre un sistema de rastreabilidad y el etiquetado de los alimentos. Por ejemplo, la rastreabilidad podría utilizarse para la identificación de los productos (p.ej. la especie del pez o el origen del producto), información que suele aparecer en las etiquetas. El etiquetado, o parte de él, constituye, entre otras cosas, una parte esencial de la labor de comunicación del riesgo entre los encargados de la gestión de riesgos y los consumidores. Si bien las empresas tratan de ganarse la confianza del consumidor por diversos medios, incluido el etiquetado, los consumidores desean asegurarse también, en particular, de que toda declaración en materia de inocuidad es objeto de seguimiento por parte de un servicio sanitario de inspección/de policía público.

No obstante, es evidente en la mayoría de los casos no es factible ni necesario facilitar toda la información posible relacionado con una sistema de rastreabilidad en las etiquetas. Actualmente, alguna información esencial para la rastreabilidad debe figurar en la etiqueta (p. ej. el nombre del vendedor final y el código sanitario de la empresa productora), mientras que determinada información adicional debe mencionarse en los documentos que acompañan al productos (p.ej. quien transportó los alimentos al punto de venta al por menor o al supermercado) y cierta información debe registrarse en los centros de manipulación y elaboración (p. ej. los registros del sistema de HACCP en la fábrica de elaboración del alimento).

El objetivo del etiquetado correcto del producto final al final de la cadena alimentaria es dar garantías a los consumidores mediante la información suministrada en la etiqueta o en el marcador; sin embargo, por lo general, los sistemas de rastreabilidad deberían ir más allá de esa información que figura en la etiqueta para ser eficaces.

6. OPERACIONES

Para mejor comprensión se ha dividido la actividad industrial en las diferentes etapas que teóricamente la componen, sabiendo que la actividad de la empresa, individualmente considerada puede comprender varias o solo una de las etapas descritas.

Las etapas son las siguientes: Recepción de materia prima, almacenamiento de materia prima, producción, almacenamiento de producto terminado y distribución.

Nota: Conviene aclarar que el apartado registro que aparece en cada etapa se refiere exclusivamente al hecho de que la información debe ser registrada, no debiendo entenderse que para cada etapa haya que crear un archivo específico.

6.1 Recepción de materia prima:**a) Definición**

El proceso de recepción de materia prima consiste en recibir los productos y otras materias primas descargarlos e introducirlo en zonas de almacenamiento acondicionados de acuerdo con la naturaleza del producto o proceder a su elaboración.

b) Información

Durante esta etapa existen dos bloques de información: La información del proveedor (bien sea el fabricante de la materia prima o una tercera empresa) y la información del producto (por cada partida).

1. Información del proveedor:

- Nombre, razón social o denominación del mismo.
- Número de autorización según corresponda.
- Domicilio
- País

2. Información del producto

- Denominación comercial : Conchas de abanico
- Denominación científica : *Argopecten purpuratus*
- Zona de captura : Sechura
- Método de obtención : Extracción (buzos)
- Cantidad de la partida (Peso, N^o de cajas, etc)
- Fecha de recepción y/o referencia de almacén.

3. Información adicional

- Identificación del medio de transporte:
Vehicular N^o de placa/nombre del chofer/DNI)
- Cualquier otra que la empresa considere necesaria (ej: N^o de lote asignado por el proveedor).

4. Registro

La empresa debe identificar a sus proveedores, ahora bien es obvio que a efectos de control es necesario establecer un vínculo de unión entre el proveedor y la mercancía que este suministra, por lo que debe registrarse tanto al proveedor en si como la identificación de la partida suministrada, esto lo contiene el RMB.

También puede incluirse otra información de estimarse conveniente.

Buena parte si no la mayoría de la información esta contenida en el certificado sanitario de origen RMB. (siempre que los identifique inequívocamente).

6.2 Almacenamiento de Materia Prima**1. Definición**

El almacenamiento de materia prima es el depósito y mantenimiento de esta en condiciones adecuadas.

2. Información

- Movimiento de entrada de materia prima (N^o de almacén o cámara, cantidad y fecha de entrada)
- Movimiento de salida de materia prima (cantidad y fecha de salida)
- Temperatura y humedad del almacén.

3. Registro

Se registra los movimientos, tanto de entrada como de salida de la mercancía así como el volumen de la partida. Debe existir relación entre la salida de una materia prima y su entrada en el almacén.

6.3 Producción

1. Definición

Producción es el conjunto de operaciones destinadas a obtener un producto final (como pueden ser: transformación, elaboración, envasado, etiquetado, etc).

2. Información

- Identificación de la materia prima.
- Fecha de producción
- N° de lote o fecha de duración mínimo o fecha límite de consumo o fecha de caducidad cuando éstas incluyan al menos el día y mes.
- Cantidad de producto obtenido.
- Identificación del producto final (mediante una breve descripción del mismo o mediante el número de lote cuando éste identifica inequívocamente el tipo de producto final).

3. Registro

Se registrará la información anterior. La identificación de la materia prima se realizará mediante el registro de salida del almacén o de la información registrada en la etapa de recepción, en ausencia de almacenamiento previo.

6.3 Almacenamiento de Producto Final

1. Definición

El almacenamiento de los productos pesqueros terminados, consiste en el mantenimiento de éstos en cámaras de conservación a temperatura conveniente.

2. Información

- Movimiento de entrada en almacén (N° de almacén o cámara, cantidad y fecha de entrada).
- Movimiento de salida de almacén (N° de almacén o cámara, cantidad y fecha de salida)

3. Registro

- Se registrará la información anterior

6.4 DISTRIBUCION

1. Definición

Es la salida del producto final desde el lugar de almacenamiento para comercialización, transformación posterior, almacenamiento, etc.

2. Información

2.1 Información del cliente

- Nombre, razón social y denominación
- Domicilio
- País

2.2 Información del producto

- Identificación del producto (podrá realizarse mediante: Denominación, código, lote, referencia de almacén o cualquier medio que la empresa considere conveniente).

- Cantidad

2.3 Información adicional

- Fecha
- Medio de transporte
- Identificación del destinatario: Nombre o razón social domicilio y país.

3. Registro

La empresa debe identificar a sus clientes, ahora bien es obvio que a efectos de control es necesario establecer un vínculo de unión entre el cliente y la mercancía, por lo que debe registrarse tanto al cliente en sí como la identificación, lo más completa posible, de la partida suministrada. También puede incluirse otra información de estimarse conveniente.

CONSIDERACION FINAL

Para aquellos productos a los que se requiere la información referente a la denominación comercial del producto, denominación científica de las especies que lo componen, método de obtención de la materia prima utilizada en su composición, deba ser transmitida al siguiente eslabón de la cadena alimenticia.

7. GLOSARIO DE TERMINOS

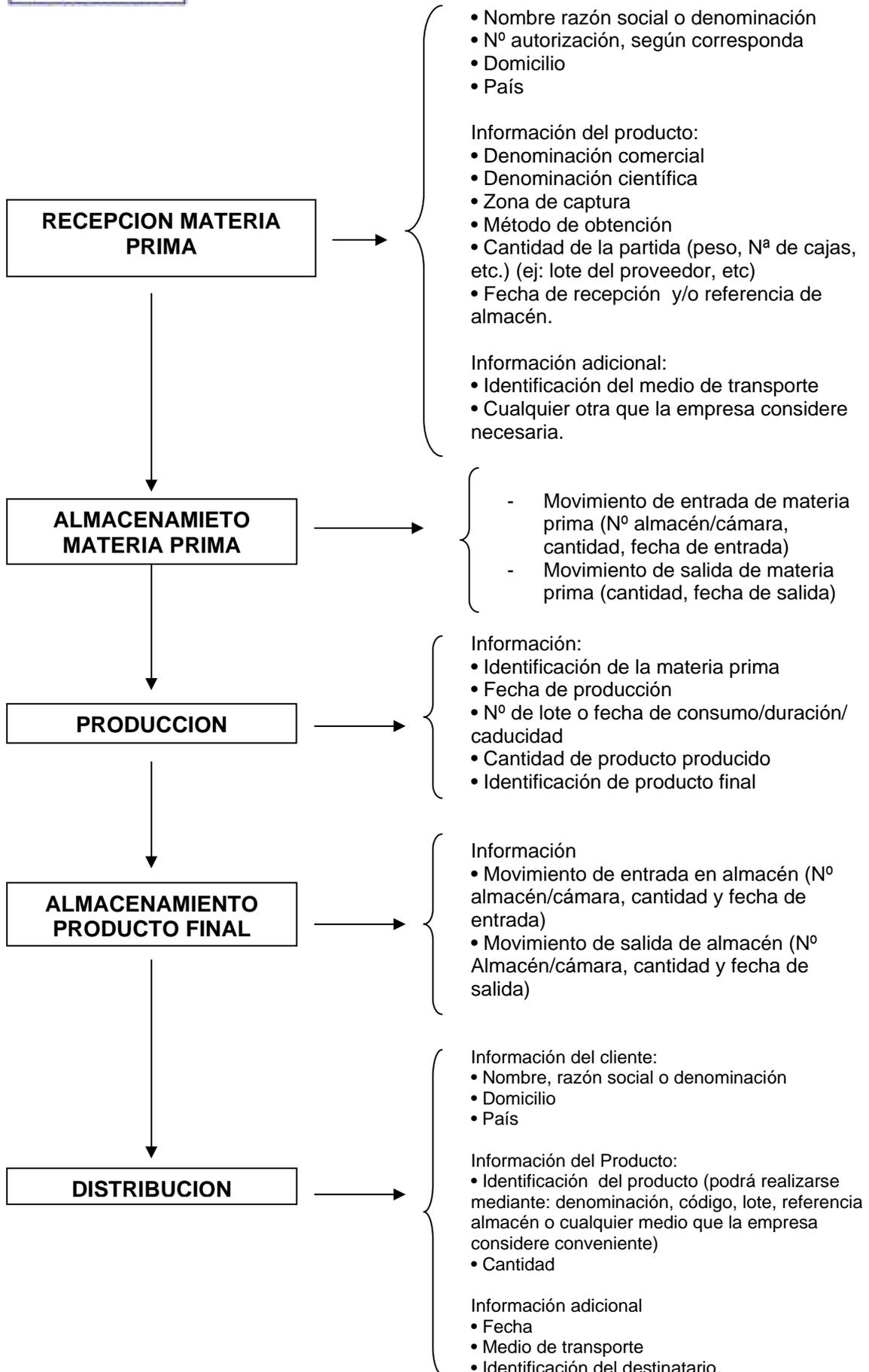
HACCP : Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control .

BL : Conocimiento de embarque marítimo. Datos incluidos: carga (puerto, fecha y datos del cargador), descarga (puerto, datos del destinatario), número de contenedor, datos del producto/s, bultos y kilos, zona de captura, datos de naviera.

CMR : Conocimiento de carga de transporte por carretera. Datos incluidos: carga (fecha y datos del cargador, lugar de la carga), descarga (destinatario), productos, bultos y kilos, temperatura de transporte, datos del transportista.

LOTE : Conjunto de unidades de un producto alimenticio elaborado, fabricado o envasado en circunstancia prácticamente identificadas.

8. ANEXO : FLUJOGRAMA DE OPERACIONES



Información del proveedor.