

→ Trazabilidad y Seguridad Alimentaria

Desde el 1 de enero de 2005 ha comenzado a aplicarse la normativa de Trazabilidad

04/10/2004



Oscar Hernández Prado, Paloma Cervera Lucini y M^a Luisa Aguilar Zambalamberri.

El Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, que tiene como primer objetivo el de aproximar conceptos, principios y procedimientos de cara a la libre circulación de alimentos seguros y saludables, en su artículo 18, introduce, por primera vez con carácter horizontal, para todas las empresas alimentarias y de piensos, la exigencia de disponer a partir del 1 de enero de 2005 de un sistema de trazabilidad, “de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo” .

La trazabilidad ha de ser concebida como un sistema de identificación de productos o grupos de productos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, especialmente justificado por razones de seguridad alimentaria, si bien la información que acumula puede ser utilizada para otros fines que marca el Reglamento 178/2002.

Cada empresa deberá disponer de un sistema de gestión documental que permita identificar y realizar un seguimiento de los productos que entran, permanecen y salen en su negocio de forma ágil, rápida y eficaz, con el fin de que ante una pérdida de seguridad del producto puedan adoptarse las medidas necesarias. Uno de los requisitos imprescindibles para alcanzar la finalidad de este sistema es la total implicación de todos los eslabones de la cadena alimentaria. La ruptura en la transmisión de información en cualquier punto implica la invalidez de todo el sistema, haciendo inútiles los esfuerzos realizados por el resto de operadores.

Aunque en una primera impresión parezca algo completamente novedoso, la herramienta de gestión que viene a exigir el Reglamento 178/2002 está implícita en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) que debe tener toda empresa alimentaria. La gestión del sistema APPCC, cuya finalidad es la reducción de los peligros asociados a la producción y comercialización de alimentos, requiere, sin duda, la identificación de los productos bajo la responsabilidad del operador económico.

Además, conviene matizar que la exigencia en cuanto a su aplicación se ha adelantado expresamente para algunos sectores, incluso estableciendo los medios, como ocurre con los Organismos Genéticamente Modificados (OGM), la carne de vacuno, la pesca y los productos de la pesca o los huevos.

Importancia del sistema de trazabilidad.

Al margen de su requerimiento legal, el seguimiento de un adecuado sistema de trazabilidad presenta grandes ventajas para operadores económicos, consumidores y Administración.

En caso de problemas sanitarios, quejas de clientes, fallos en la producción, etc, el operador económico puede retirar los productos con la mayor rapidez. También es capaz de determinar

la causa del problema y demostrarlo con la debida diligencia, así como decidir el destino de los productos. La gestión eficaz en caso de crisis reduce considerablemente los daños en la imagen comercial de la marca.

Los consumidores se sienten más satisfechos y confiados en los productos que consumen, teniendo la garantía de que existe transparencia informativa a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.

La Administración puede actuar de forma más eficaz en la gestión de alertas sanitarias, intoxicaciones, etc, reduciendo las alarmas en la población, que tanto perjuicio suponen, tanto para los consumidores como para el sector industrial. Asimismo, la Administración puede depositar mayor confianza en los establecimientos que tienen implantado un sistema de trazabilidad, facilitando las actividades de control oficial.

¿Cómo comenzar?

El primer paso puede ser el más difícil, pero también el más importante. Es necesario hacer una revisión pormenorizada de todos los procesos y sistemas de registro que se llevan a cabo en el establecimiento, valorando su posible utilidad.

En algunos casos, nos podemos encontrar con que ya se están realizando todas las actividades necesarias, por ejemplo, dentro del marco del sistema APPCC, de los libros-registro de entradas y salidas o del control de proveedores. Sin embargo, la mayoría de las veces comprobaremos que será necesaria la adaptación o incorporación de procedimientos con fines específicos de trazabilidad.

Se recomienda contactar con proveedores y clientes, con responsables de otros establecimientos, con auditores y con las autoridades competentes.

Pasos a seguir:

Aunque los pasos a seguir pueden variar según la bibliografía consultada y, en todo caso, serán individualizados y decididos por el responsable del establecimiento, a continuación se exponen cuatro pasos necesarios para el establecimiento de un correcto sistema de trazabilidad.

Definir cómo se van a agrupar los productos:

Cada empresa debe agrupar el conjunto de unidades que produce, fabrica, envasa o, en términos amplios, maneja y, además, identificarlo.

Los criterios para agrupar productos pueden ser múltiples e individualizados para cada establecimiento. Ejemplos de ellos pueden ser el periodo de tiempo (semanal, diario, por hora de fabricación), la línea de producción, el lugar y fecha de captura (en el caso de pescados), etc.

El grado de precisión con que se agrupen los productos determinará el tamaño de la agrupación y deberá ser definido por la propia empresa, buscando el mayor equilibrio entre la reducción de riesgos en caso de un incidente de seguridad de los productos y la excesiva complejidad económica y de manejo que una mayor precisión acarrea.

La siguiente decisión consistirá en cómo identificar la agrupación que ha sido definida en función de las actividades que se lleven a cabo y las circunstancias que concurren en el establecimiento. Existen múltiples métodos, desde sencillas etiquetas escritas a mano hasta todas las tecnologías de la información de las que hoy en día se dispone (códigos de barras, chips de radio frecuencia, etc).

Sea cual sea el tipo de identificación utilizado, el tiempo de reacción debe ser el mínimo posible, permitiendo relacionar rápidamente el producto que sale de una empresa, los productos que intervinieron y los procesos de producción y comercialización seguidos.

Definir el ámbito de aplicación (hacia atrás, de proceso y hacia delante)

La **trazabilidad hacia atrás** permitirá, a partir de un producto intermedio o final, obtener de forma ágil la información relevante asociada a dicho producto, hasta llegar al origen de las materias primas. Puntos a considerar en cada empresa serán el nombre y dirección de los proveedores, la mercancía recibida con su identificación, número de unidades y fecha de duración mínima o la fecha de recepción.

La **trazabilidad del proceso** permitirá vincular los productos que entran en una empresa con los que salen. Es necesario tener en cuenta las divisiones, cambios o mezclas de lotes o agrupaciones, así como el número de puntos en los que es necesario establecer registros o nexos con el sistema de autocontrol ya establecido. Aspectos relevantes en este punto serán la identificación de los productos obtenidos como resultado de las operaciones desarrolladas en la empresa, a partir de qué productos, número de unidades de venta producidas o qué procesos se han llevado a cabo y cuándo.

La **trazabilidad hacia delante** permitirá conocer dónde se ha distribuido un determinado producto. Con ella, a partir de una materia prima se puede conocer el producto final del que ha formado parte. Se deberán tener en cuenta en cada empresa el nombre y dirección de los clientes, las mercancías distribuidas y la fecha de salida del establecimiento.

Si bien el ámbito de aplicación de la trazabilidad dependerá de las actividades de la propia empresa, en términos generales, la trazabilidad hacia atrás será necesaria siempre que exista suministro alguno de productos por parte de un proveedor y la de proceso cuando exista cualquier tipo de combinación, mezcla o división de los lotes o agrupaciones de productos que se reciben. La trazabilidad hacia delante sólo se puede obviar cuando los productos vayan destinados de forma exclusiva al consumidor final.

La responsabilidad de cada empresa alimentaria y de piensos en relación con la trazabilidad termina cuando se identifica al eslabón anterior y al eslabón posterior a ella misma en relación con un producto concreto puesto en el mercado. No se pretende que un operador económico conozca todo el recorrido que ha sufrido una materia prima hasta llegar a constituirse como producto final, sino que sólo deberá conocer lo que ocurra dentro del ámbito de su actividad. La suma de las informaciones proporcionadas por todos y cada uno de los operadores que intervienen en la cadena nos permitirá conocer el historial completo del producto.

Definir la documentación necesaria

El sistema de archivo que se elija entre todo el abanico que ofrece el mercado deberá permitir una rápida reacción ante la aparición de cualquier incidencia. Conviene recordar que el método

de mantenimiento de registros dentro del marco del sistema APPCC puede ayudar al montaje del sistema de trazabilidad.

La descripción del sistema incluye los criterios de agrupación de los productos, el ámbito de aplicación del plan y las características generales del mismo. Deberá registrarse toda la documentación relativa a los productos (materias primas, productos intermedios y productos finales), a la comercialización (proveedores y clientes) y a las actividades generadas como consecuencia del procedimiento de verificación del sistema.

Establecer mecanismos de verificación del sistema

En la revisión periódica de que el plan de trazabilidad se está aplicando de forma correcta, resulta práctica la simulación de una alerta sanitaria. Para ello, se deberá tomar un producto al azar y tratar de hallar las materias primas que han intervenido y, al contrario, tomar al azar la documentación de una materia prima, y tratar de conocer el producto del que ha formado parte y la distribución del mismo.

Puntos clave:

- Un buen sistema de trazabilidad debe permitir actuar de forma rápida y eficaz ante cualquier problema que surja durante la producción y comercialización de alimentos. Resulta de especial importancia la forma de definir e identificar las agrupaciones de productos.
- Deben estar implicados todos los elementos de la cadena. Ante cualquier corte, el sistema es del todo ineficaz.



recuerde!

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. Diario Oficial de las Comunidades Europeas 1.2.2002.