

REQUISITOS GENERALES Y RECOMENDACIONES PARA IMPLEMENTAR RASTREABILIDAD DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

1 CAMPO DE APLICACIÓN

Esta guía específica los requisitos mínimos que debe cumplir un sistema de rastreabilidad en todas las etapas de producción, procesamiento primario y distribución de los alimentos primarios y los piensos.

2 REQUISITOS GENERALES DEL SISTEMA DE RASTREABILIDAD.

- 2.1 Cada empresa debe establecer, documentar, implementar y mantener un sistema de rastreabilidad que sea viable técnica y económicamente, eficaz, verificable y adecuado para la magnitud y objetivos que persiga lograr.
- 2.2 El sistema de rastreabilidad debe formar parte del sistema de gestión de inocuidad, Buenas Prácticas y APPCC/HACCP.
- 2.3 El sistema de rastreabilidad debe tener como objetivos mínimos los siguientes:
 - Identificar el origen y destino de los productos del establecimiento.
 - Permitir rastrear la causa que podría dar inicio a un retiro de productos considerados como de potencial riesgo para la salud pública.
- 2.4 Debe establecerse un responsable que responda por el sistema de rastreabilidad frente a la autoridad competente y clientes.
- 2.5 Las empresas dedicadas a la producción primaria, requerirán de un sistema de rastreabilidad basado en la rastreabilidad hacia atrás, interna y rastreabilidad hacia adelante.
- 2.6 Las empresas que efectúan procesamiento primario y distribuyen alimentos a otras empresas alimentarias requerirán un sistema de rastreabilidad basado en la rastreabilidad hacia atrás, interna y hacia adelante.
- 2.7 Las empresas que únicamente distribuyen alimentos de producción y procesamiento primario a otras empresas o establecimientos, requerirán de sistemas basados en la rastreabilidad hacia atrás, interna y hacia adelante.
- 2.8 Establecimientos que sólo distribuyen alimentos de producción y procesamiento primario al consumidor final, requerirán solo de un sistema de rastreabilidad basado en la rastreabilidad hacia atrás.

GUÍA PARA SISTEMAS DE RASTREABILIDAD

2.9 El sistema de rastreabilidad que se adopte dentro de cada empresa de producción y procesamiento primario deberá tener en cuenta:

- La identificación del producto: Se debe utilizar un medio único y adecuado, para identificar un producto o agrupación de productos.
- Los datos del producto: Que incluya las materias primas, partes constituyentes del producto. La manera en que fue manipulado, producido, procesado y presentado cuando corresponda; la procedencia de las materias primas, así como la fechas de producción/procesamiento y vencimiento (de corresponder).
- La relación entre la identificación del producto y los datos sobre el mismo: El seguimiento del movimiento de un producto (rastreabilidad) debe ir ligado a la información comercial, procesos internos y autocontroles.

2.10 Cada empresa de producción y/o procesamiento primario debe documentar su sistema de rastreabilidad.

3 FASES DE LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE RASTREABILIDAD.

Las empresas agroalimentarias podrán elegir libremente entre una gran variedad de sistemas y herramientas a su disposición, siempre que cumplan con el objetivo del mismo en donde se haya identificado la inocuidad agroalimentaria. Se podrán utilizar desde procedimientos manuales sobre papel hasta tecnologías con soportes informáticos o electrónicos, así mismo podrán elegir la forma de identificar los productos y la forma de recoger y almacenar la información citada.

Cada empresa deberá adaptar a sus circunstancias y características, las fases para la correcta implantación del sistema, las mismas que pueden ser:

- a) Estudiar los sistemas de archivos propios.
- b) Consultar con proveedores y clientes.
- c) Definir el ámbito de aplicación.
- d) Definir criterios para la agrupación de productos en relación con la rastreabilidad.
- e) Establecer registros y documentación necesaria.
- f) Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa.
- g) Establecer mecanismos de comunicación inter-empresas.

- h) Establecer procedimientos para la localización, inmovilización y, en su caso, retiro de productos.

3.1 Estudio de los Sistemas de Archivos Propios.

Las empresas deberán estudiar detenidamente los procedimientos de archivo que se están utilizando tales como libros de registro, registros de aplicación de buenas prácticas, APPCC/HACCP, y evaluar si con ellos se cumple el objetivo de rastreabilidad, de no ser así, deberá generar nuevos archivos o adaptar los procedimientos existentes.

El sistema de rastreabilidad implantado debe encajar con sus actividades de trabajo habituales y permitir registrar información necesaria a la que luego se pueda tener acceso oportuno.

3.2 Consulta con Proveedores y Clientes.

Solicitar sus registros a proveedores y clientes, ya que éstos han de ser coherentes y acordes entre operadores.

3.3 Definición del Ámbito de Aplicación.

El sistema de rastreabilidad que se implante en cada empresa desde el eslabón anterior hasta el eslabón posterior, debe ayudar a mantener la rastreabilidad en toda la cadena alimentaria.

Dependiendo de la actividad dentro de la cadena alimentaria, el sistema de Rastreabilidad puede necesitar:

- Rastreabilidad Hacia Atrás. Rastreabilidad de cuales son los productos que entran en la empresa y quienes son los proveedores de estos productos.
- Rastreabilidad Interna. Rastreabilidad de los productos dentro de la empresa.
- Rastreabilidad Hacia Adelante. Rastreabilidad de los productos preparados para la expedición y del cliente inmediato al que se le entregan.

La empresa debe prestar especial atención a la interacción de las tres áreas, ya que se requiere que el sistema de rastreabilidad no tenga quiebres y la información fluya a lo largo de toda la cadena alimentaria.

3.3.1 Rastreabilidad hacia atrás.

La información registrada en este momento son clave para poder seguir el movimiento de los productos hacia su origen, por lo tanto la empresa deberá disponer de registros adecuados a fin de evitar el quiebre del sistema.

La información mínima que se debe registrar es:

- De quién se reciben los productos. El origen de los mismos (no el propietario de la marca), los detalles del contrato, forma de contactar con el proveedor (nombre, dirección y teléfono).
- Que se ha recibido exactamente: Deberá registrarse el número de lote y/o número de identificación de las agrupaciones de productos que entran en la empresa.
- Fecha de caducidad.
- Fecha de consumo preferente.
- Proceso al que haya sido sometido el producto.
- Controles de calidad.
- Se debe registrar la fecha en que se recibieron los productos.
- Registrar que se hizo con los productos recibidos.

3.3.2 Rastreabilidad del proceso o interna.

La empresa debe de relacionar los productos que se han recibido, con las operaciones o procesos que éstos han seguido (equipos, líneas, refrigeración, mezclado, división, etc.) dentro de la misma y los productos finales que salen de ella.

Las empresas alimentarias y de piensos deberán desarrollar esta parte de su sistema de rastreabilidad teniendo en cuenta las características de su actividad y aceptando su responsabilidad con respecto al eslabón anterior y posterior, a los cuales no podrá perjudicar por un insuficiente desarrollo de su rastreabilidad interna.

La información mínima a registrar es:

- Cuando los productos se dividan, cambien o se mezclen.
- Qué es lo que se crea:
 - Identificación de los productos intermedios.

- Identificación del producto final que se entrega al cliente (este código debe acompañar al producto al momento de la entrega).
- A partir de que se crea: Producto descrito de acuerdo con los propios registros de la recepción, se debe incluir los números de lotes u otro sistema de identificación de la agrupación.
- Cómo se crea: Cuales son las operaciones (Refrigeración, dividido, trozado, almacenaje, etc.) a los que han sido sometidas el producto.
- Cuándo: Registrar la fecha y hora en que se produjo el producto.

3.3.3 Rastreabilidad hacia delante

Las empresas deben registrar:

- A quién se entregan los productos: los detalles del contrato y una forma de contactar con el cliente (nombre, dirección, teléfono, e-mail) en caso que haya problemas. Así como el nombre de la persona a quién se entrega el producto.
- Qué se ha vendido: número de lote y/o número de identificación de las agrupaciones de productos que salen de la empresa.
- Cuándo: La fecha en que los productos fueron entregados.
- Medio de Transporte: Transportista, número de matrícula del vehículo o contenedor, temperatura de transporte, etc.

3.4 Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la rastreabilidad.

La empresa debe agrupar de alguna forma el conjunto de unidades que produce, procese primariamente o envase e identificarlo. Peden configurar sus agrupaciones de acuerdo a los siguientes criterios:

- Período de tiempo (Horario, diario, semanal)
- Línea de producción o procesamiento
- Parcela, campo, área
- Lugar y fecha de producción o procesamiento

La identificación deberá realizarse usando sistemas disponibles en el mercado (etiquetas escritas a mano, códigos de barras, etc.) a fin de facilitar la circulación de los datos a través de la cadena alimentaria.

Las empresas deciden sobre el grado de precisión con que configurar sus agrupaciones y el sistema de identificación. La precisión con la que se conforma una agrupación determinará, en última instancia, el tamaño de la misma. Cuanto más acotada esté una agrupación, menor es la cantidad de producto que hay que inmovilizar o retirar en caso de problemas de inocuidad.

Las empresas deben ligar cada partida obtenida (productos finales) con los productos empleados para su producción (productos fitosanitarios, agua, fertilizantes, medicamentos veterinarios, piensos, etc.), lugar y forma de producción, y registrarla.

3.5 Establecer registros y documentación necesaria.

La documentación del sistema de rastreabilidad de una empresa de producción y/o procesamiento primario de alimentos agropecuarios y de piensos debe incluir:

- Ámbito de aplicación del sistema.
- Descripción y características del sistema.
- Registros de las operaciones efectuadas.
- Procedimientos de revisión y actualización del sistema

Entre la empresa, su proveedor y cliente deben trasladarse información necesaria y los sistemas de identificación a fin de lograr el objetivo de la rastreabilidad que se persiga en cada situación.

El período de conservación de los registros de los procesos productivos, podrá ser como mínimo 5 años y deberá estar indicado en su plan de mantenimiento de registros. Salvo que la empresa haya decidido un período menor o mayor, basándose en alguna norma en particular y que haya sido aprobada por la empresa.

3.6 Establecer mecanismos de validación y verificación.

La empresa de producción y/o procesamiento primario de productos agropecuarios y de piensos debe revisar su sistema para comprobar la efectividad del mismo y registrarlo. El sistema debe evaluarse teniendo en cuenta lo siguiente:

- La exactitud de la información almacenada.

- El tiempo de respuesta (Debe ser el mínimo posible, ya que pueden existir riesgos a la salud pública)

La verificación del sistema de rastreabilidad debe hacerse con clientes y proveedores, lo que significa rastrear desde un lote o agrupación de un producto recibido en una empresa hacia delante, así como desde un producto o agrupación que se va a expedir hacia atrás.

3.7 Establecer mecanismos de comunicación.

Es responsabilidad de cada operador evitar que se quiebre la rastreabilidad en el eslabón de la cadena alimentaria que represente, ya que pueden verse perjudicados operadores que estén cumpliendo satisfactoriamente con el sistema de rastreabilidad en su establecimiento.

Las empresas deben establecer protocolos o mecanismos comunes con sus proveedores para compartir información sobre la rastreabilidad.

3.8 Establecer procedimientos para localización y/o inmovilización, y en su caso retiro de productos.

La empresa debe establecer un procedimiento documentado para la localización y/o inmovilización y retiro de productos, cuando detecte que ha colocado en el mercado un producto no inocuo.

El procedimiento debe establecer los pasos a seguir para conocer la naturaleza del riesgo, tomar las medidas correctivas necesarias para proteger la salud de los consumidores, eliminar la causa del incidente y evitar que vuelva a producirse.

Cuando se produce un incidente la empresa debe:

- Informar a las autoridades competentes
- Conocer la naturaleza del incidente.
- Localizar el producto afectado.
- Adoptar medidas correctivas.
- Informar a proveedores y/o clientes.
- Realizar informe post incidente y sacar conclusiones.

FLUJO DE RASTREABILIDAD

