

Módulo 2

Sistemas y herramientas para el mejoramiento de la gestión de la calidad y la inocuidad en la agroindustria

Tema 2

Importancia de la rastreabilidad de productos en la gestión de la calidad y la inocuidad

RASTREABILIDAD

- Un enfoque de cadena
- Conceptos e implicancias

CONCEPTOS CLAVES

3

- ✓ La cadena alimentaria
- ✓ El enfoque de procesos
- ✓ Identificar , registrar y vincular información paso a paso
- ✓ Los sistemas de Buenas Prácticas como base para la trazabilidad



The background of the slide is a collage. The top half features a close-up of various fruits, including an orange, a lemon, and a kiwi. The bottom half shows a person working in a field, possibly harvesting or tending to crops. The entire image is overlaid with a semi-transparent green filter.

1.

La cadena alimentaria desde el campo a la mesa

4

**Es imprescindible asumir el
concepto de cadena**

2.

Enfoque de procesos

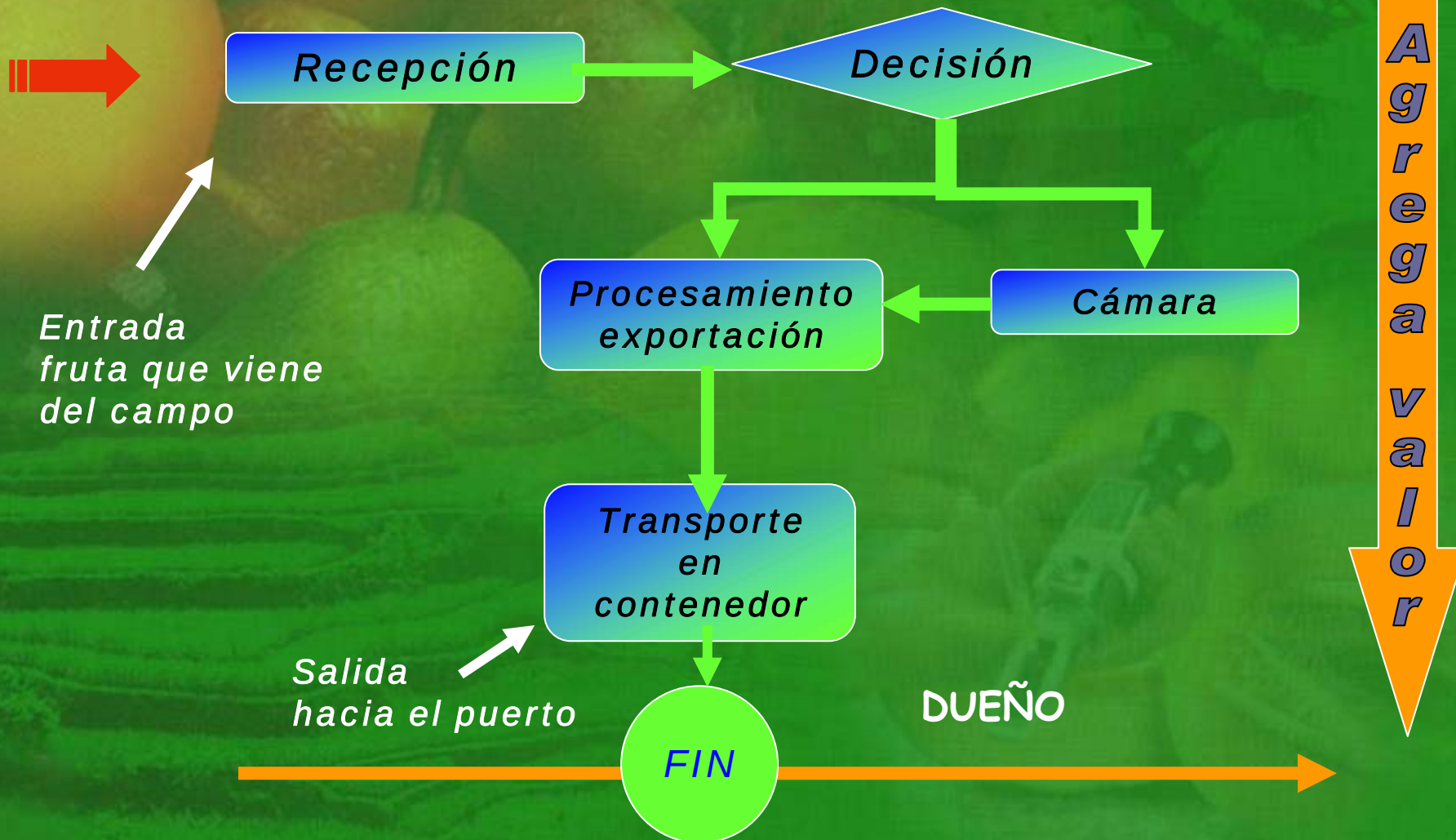
5

- ✓ La cadena alimentaria está conformada por una secuencia de procesos o subprocessos que hacen un gran megaproceso que va desde el campo hasta la distribución

Enfoque de procesos

6

Ejemplo: empaque de fruta



**Desde el punto de vista de los
gobiernos:**

EL OBJETIVO

- ✓ **Garantizar alimentos sanos y seguros**
- ✓ **Asegurar prácticas leales de comercio**

Desde el punto de vista de los compradores:

- ✓ **Garantizar a sus clientes alimentos sanos y seguros**
- ✓ **Cumplir con requisitos reglamentarios**
- ✓ **Mejorar la eficiencia de sus procesos**

Desde el punto de vista de los exportadores:

- ✓ **Garantizar a sus clientes alimentos sanos y seguros**
- ✓ **Cumplir con requisitos reglamentarios**
- ✓ **Agregado de valor por la mejora de acceso a mercados y clientes**
- ✓ **Identificar con precisión el lugar o lote con problema**

El mayor énfasis se debe poner...

10

✓ ...en la seguridad alimentaria o inocuidad de las frutas y hortalizas pero también en temas de calidad



Es un enfoque de manejo del riesgo

En todos los casos

El sistema implantado debe asegurar que se establece un sistema comprensible que, en caso de sospecha de que el producto pueda causar un daño a la salud del consumidor, se pueda ir hacia atrás y retirar el producto del mercado lo más rápido posible.



FRUTAS Y HORTALIZAS SANAS DEL CAMPO A LA MESA

Donde se aplica

- ✓ A nivel de empresa
- ✓ A nivel de cadena interna
- ✓ A nivel global hasta el consumidor

La rastreabilidad a nivel de empresa es un pre-requisito y una actividad interdisciplinaria:

calidad

inocuidad

logística

Es ir a la fuente para

1. Detectar un problema
2. Evitar la difusión de un problema
3. Prevenir que vuelva a ocurrir

...y si el alimento ya está fuera de la empresa,
poder localizarlo y retirarlo del mercado

¿Cuál es el alcance?:

14

Foto tarima

Hasta el cuadro
o parcela

Foto parcela

Hasta la tarima

Fruta a fruta

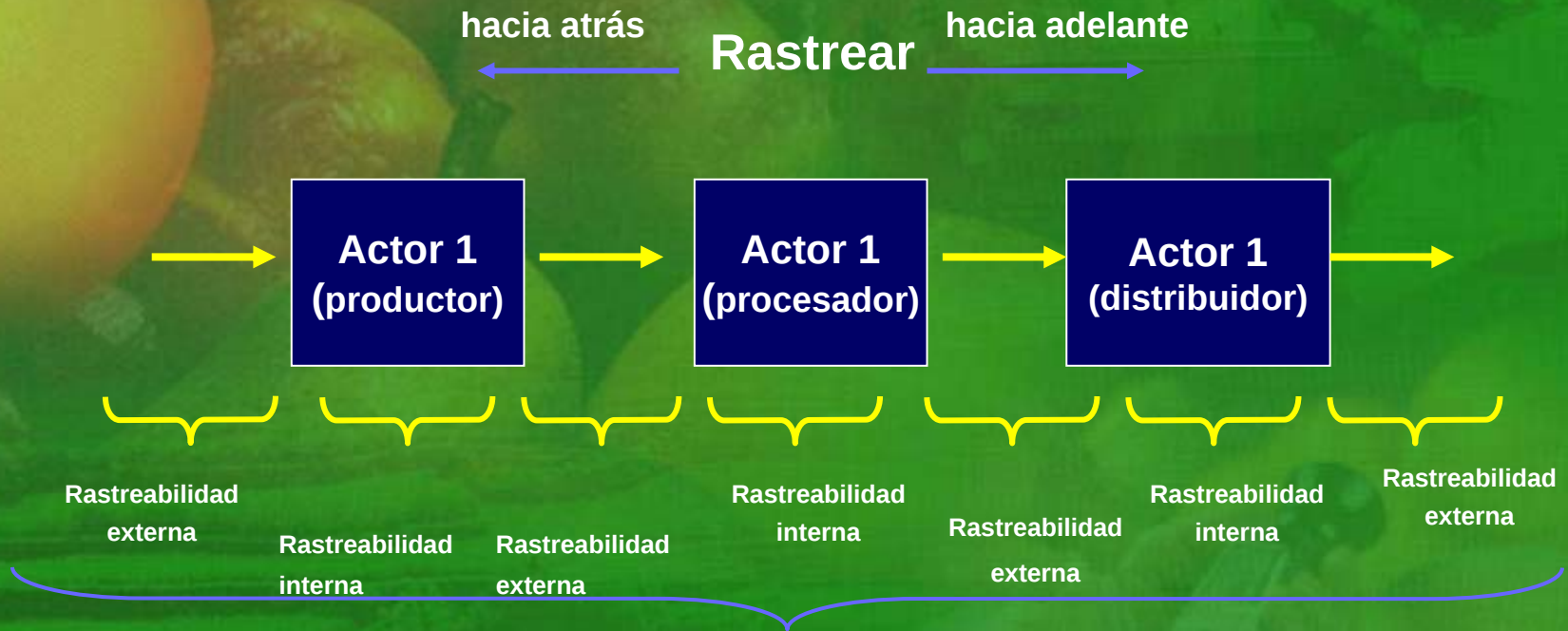


¿Porqué ocurren fallas en la calidad o inocuidad de cualquier alimento?

15

- ✓ Errores durante alguna etapa de la cadena
- ✓ Procesos fuera de control
- ✓ Procesos mal diseñados
- ✓ Ignorancia
- ✓ Hecho intencional

Rastreabilidad de productos



¿QUÉ ES TRAZABILIDAD?

(rastreadabilidad/rastreo de productos)

17

*Concepto *ISO 9000:2000:*

Capacidad para seguir la historia o la ruta de un producto, sus componentes o información asociada, desde el origen hasta el punto de destino y viceversa.

¿QUÉ ES TRAZABILIDAD?

(rastreadabilidad/rastreo de productos)

18

Según el Codex Alimentarius:

La capacidad de seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o más etapas especificadas desde la producción, el transporte hasta la distribución.

TIENE DOS COMPONENTES PRINCIPALES:

Localización



HACIA ADELANTE

Habilidad para seguir el camino desde el origen hasta el punto final de consumo.

Rastreabilidad



HACIA ATRÁS

Habilidad de identificar el origen del producto desde el consumo final hacia atrás, durante toda la cadena.

Localización



Camino o sendero

Rastreabilidad



Huella, rastro

LOCALIZACIÓN

21

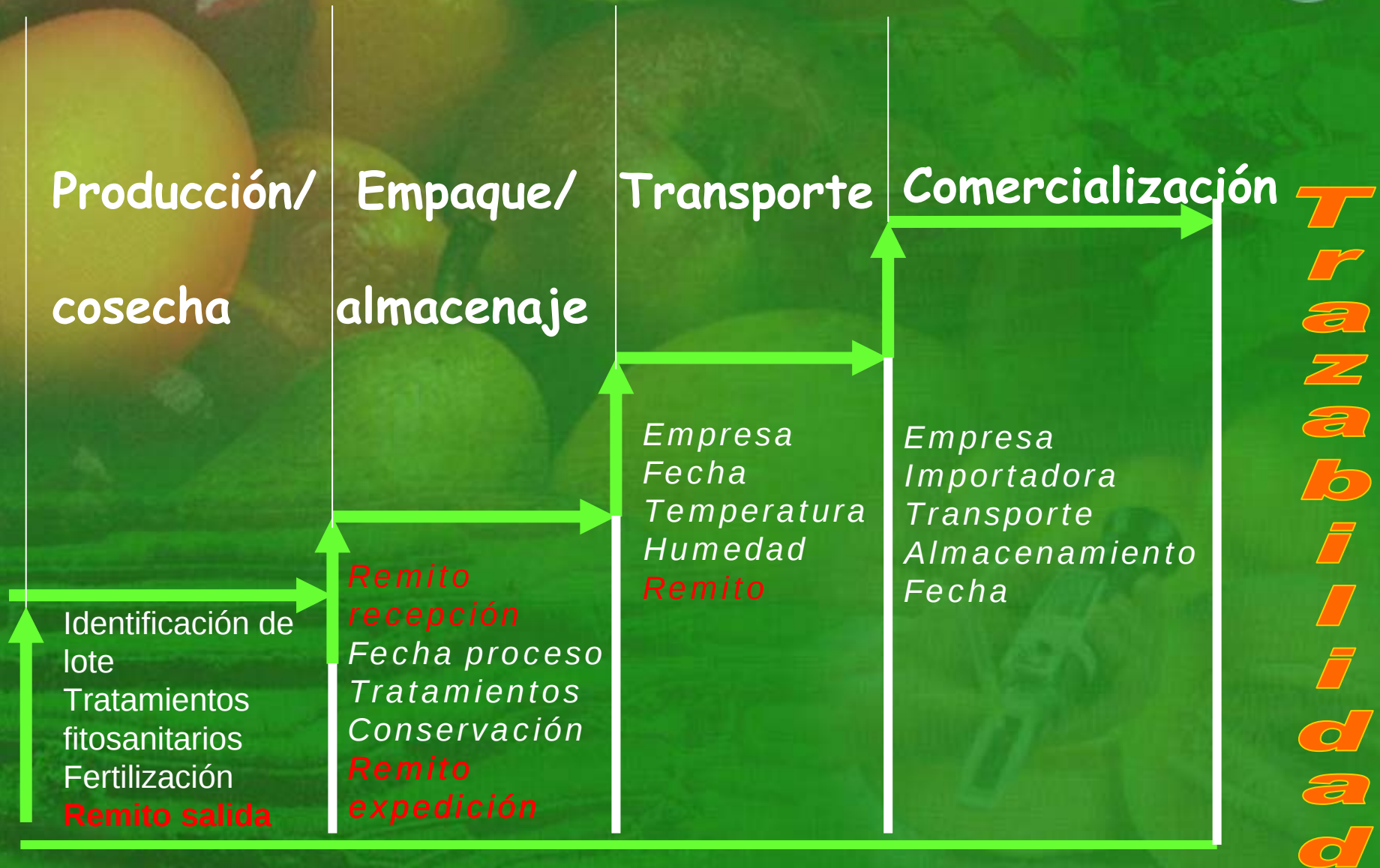


Registrar:

- ✓ **identificación de cada lote o partida de producto en el lugar donde se encuentra**
- ✓ **historia de procesos recibidos**
- ✓ **el despacho hacia la etapa siguiente**

Fotos de etapas de la cadena

22



Responsables paso a paso deben ser identificados

Cantidad de información recabada hacia adelante

23



RASTREO

24

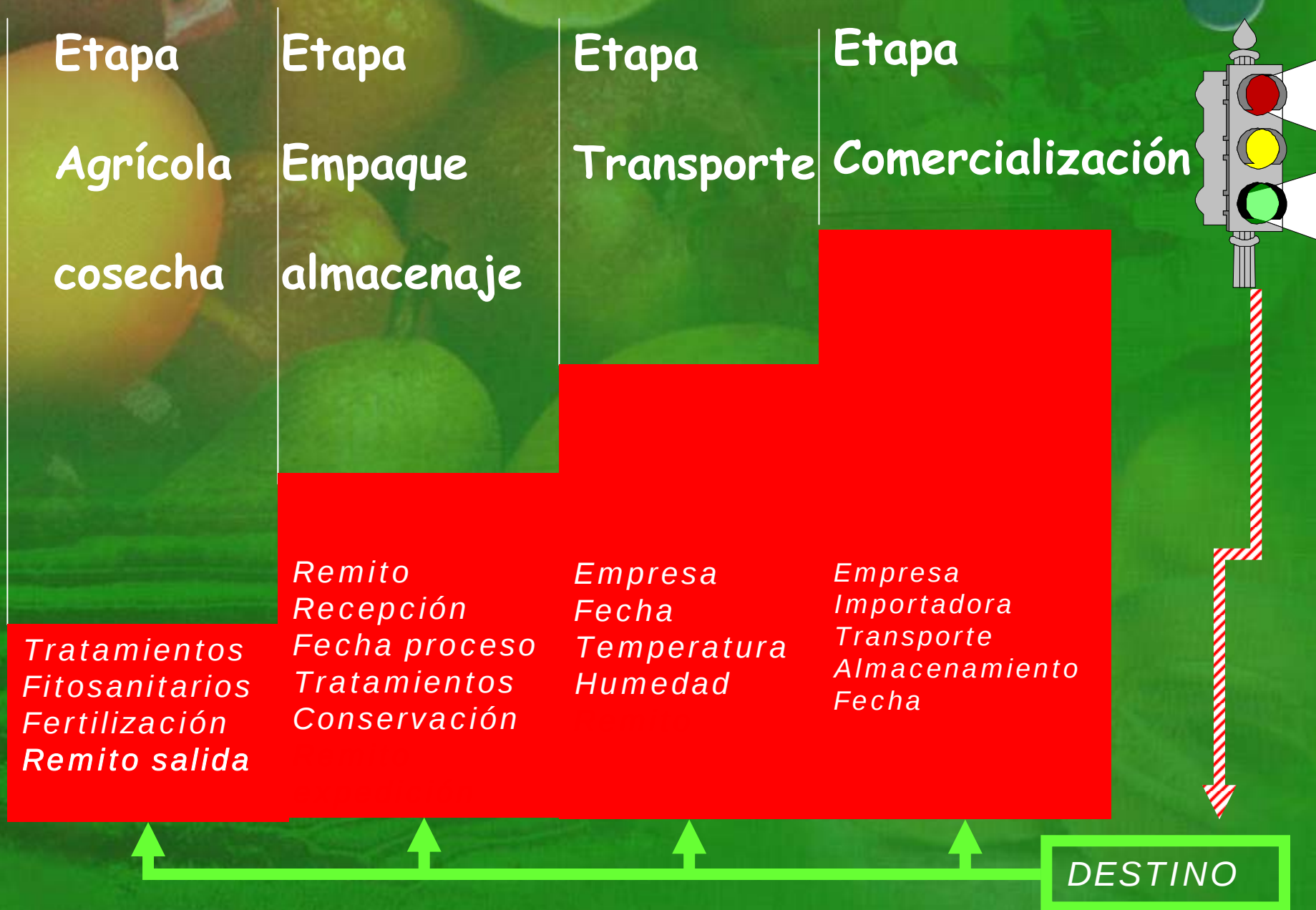


Ir desde un punto hacia atrás:

Identificación de un lote o partida de fruta con problema en el lugar donde se encuentra

A partir de allí seguir la huella hasta el punto deseado, incluso hasta el cuadro de producción o parcela.

Poder ir hacia el origen de un lote....



¿De qué manera hacerlo?

26

- **La información debe ser recabada y almacenada en tiempo real a través de la cadena**
- **Rapidez y facilidad para realizar el camino inverso**

TRACKING:



PRODUCTOR

PACKING

LOTE

IMPORTADOR

RETAILER



Etiqueta
identificando el bin
o caja cosechera

PALLET #

ETIQUETA EN CAJA
Lot # / BOX # u OTRO

PROVEEDOR

NUEVO PALLET (MIXTO)
Pallet # and BOX # u OTRO

TRACING:

PRODUCTOR

EXPORTADOR

LOTE o BOX#
u OTRO

PROVEEDOR

RETAILER





LA TRAZABILIDAD AFECTA A TODOS LOS ACTORES DE LA CADENA PRODUCTIVA

En toda Cadena Productiva ocurren **transacciones físicas: a lo menos cada parte debe conocer de dónde vino y a quién se despachó**

Se **almacenan datos o registros de los distintos eventos**

Y se usan **"identificadores o códigos"** que permiten mantener la relación entre los distintos eventos



En resumen debemos tener en cuenta tres elementos :

- ✓ **Una forma de identificación**
- ✓ **Información del producto**
- ✓ **Registro que vincule una etapa con la siguiente**

¿PARA QUÉ LE SIRVE AL PRODUCTOR O EMPACADOR?

30

- ✓ Cumplir con requisitos reglamentarios
- ✓ Proteger la salud humana
- ✓ Aumentar la confianza del consumidor
- ✓ Mejorar el acceso a mercados y clientes

TAMBIÉN TIENE UTILIDAD A NIVEL DE EMPRESA

31

- ✓ Ayuda a crear calidad en el sistema desde el campo a la mesa
- ✓ Ayuda a detectar el origen de los errores o problemas

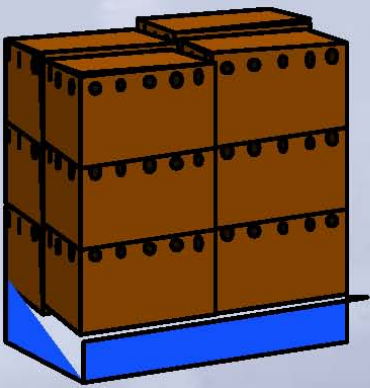
TAMBIÉN TIENE UTILIDAD A NIVEL DE EMPRESA

32

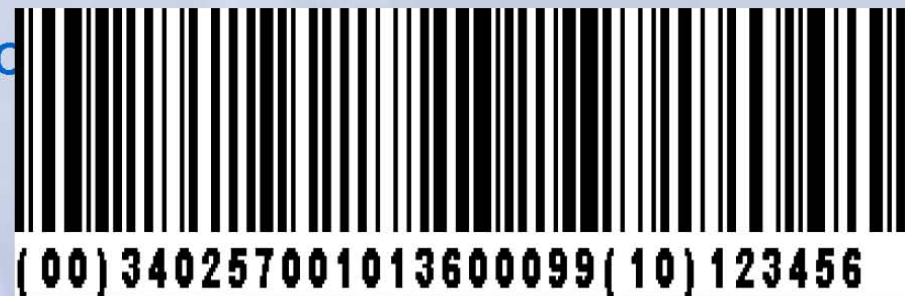
- ✓ Ayuda a crear vínculos entre distintos eslabones de la cadena desde el productor hasta el consumidor
- ✓ Ayuda a minimizar los costos de acciones de retiro de producto por diferentes causas (calidad, inocuidad, sanidad)

Como capturar y almacenar la información

- ✓ Existen diversas tecnologías para capturar, registrar, identificar y administrar la información.



Número de Serie único (SSCC)
340257001013600099



(00) 340257001013600099 (10) 123456

A NIVEL INTERNACIONAL

- ✓ Codex Alimentarius. Definición de trazabilidad (2004)
- ✓ Guía EAN-UCC. Guía de Trazabilidad para Productos Frescos.(2001)
- ✓ Reglamento 178/2002 EU
- ✓ CPTTF Buenas Prácticas de trazabilidad (2004)
- ✓ EUREPGAP (versión 2007)
- ✓ CIES *Implementing traceability in the food supply chain.* (2004)

UNIÓN EUROPEA: ENERO 2005 - Reg. (CE) 178/2002

35

- ✓ En todas las etapas de la producción, transformación y distribución debe asegurarse la trazabilidad de los alimentos.
- ✓ Las empresas alimentarias deben poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas que han suministrado sus productos.
- ✓ Los alimentos ...deben estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes.
- ✓ La información debe ser sistemáticamente almacenada, de manera de que esté disponible a solicitud de las autoridades inspectivas.

Protocolos Privados: EUREPGAP

36

foto

1.1 Es posible trazar un producto registrado EUREPGAP hasta la finca registrada donde se ha cultivado, o hacer un seguimiento inverso del producto registrado partiendo de la finca.

2.1 Se archiva toda la documentación requerida a lo largo de la inspección durante un período mínimo de dos años.

Protocolos Privados: *SQF 2000*

37

foto

4.6.2 Trazabilidad del producto

El producto final debe ser rastreado hasta el consumidor.

El sistema debe ser documentado en un procedimiento y definidas las responsabilidades.

Deberá proveer de identificación de materias primas y otros ingredientes que puedan tener impacto sobre la calidad e inocuidad del producto final. Las materias primas deben ser rastreables a través del proceso hasta el producto final.

Se deben mantener registros de despacho y entrega a destino.



Protocolos Privados: *INTERNATIONAL FOOD STANDARD* *IFS*

38

foto

4.1.8 Trazabilidad del producto
“La organización establecerá un sistema de trazabilidad que permita la identificación de lotes de producto y su relación con los lotes de materias primas y los materiales de embalaje y los registros asociados de procesado y distribución hasta llegar al consumidor”



Protocolos Privados:

BRC (British Retail Consortium)

39

foto

La compañía debe tener un sistema capaz de seguir a los materiales desde la fuente de las materias primas hasta el producto final.

2.13.1 Donde hay reutilización del producto, se lleva a cabo cualquier operación de reproceso debe mantenerse la rastreabilidad.

2.13.2 El sistema debe ser evaluado regularmente para asegurar que la rastreabilidad se puede determinar desde las fuentes de materias primas hasta el producto final.

Consideraciones finales

- ✓ La rastreabilidad es una herramienta complementaria a cualquier sistema de gestión
- ✓ Como tal es un facilitador para mejorar la eficiencia de procesos
- ✓ Ayuda a encontrar problemas dentro y fuera de la empresa y evitar que el error se repita
- ✓ Ayuda a diferenciar los productos, a garantizar su calidad e inocuidad

Consideraciones finales

41

- ✓ Ayuda a establecer responsabilidades y confianza ante un problema determinado
- ✓ Facilita la protección de la empresa y su marca
- ✓ Es muy útil cuando se trabaja con grupos de productores

La rastreabilidad no es capaz por sí sola de asegurar la calidad e inocuidad de un producto

Es una herramienta que debe ser aplicada dentro de un sistema de control más amplio.

Las Buenas Prácticas Agrícolas, de Manufactura y APPCC son sistemas que proveen las herramientas necesarias para la realización de una gestión del riesgo.

Son la base de la rastreabilidad.

Pasos a seguir para implementar un sistema que facilite la rastreabilidad de los productos

- Paso 1 — Definir la práctica actual de la rastreabilidad de los productos en la empresa**
- Paso 2 — Establecer comunicación con proveedores y clientes**
- Paso 3 — Definir el ámbito de aplicación- ¿interna y/o externa?**
- Paso 4 — Definir criterios para la agrupación de productos**
- Paso 5 — Establecer registros y documentación necesaria**
- Paso 6 — Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa**
- Paso 7 — Establecer mecanismos de comunicación entre empresas**
- Paso 8 — Establecer procedimientos para localización, inmovilización y, en su caso, para retirar los productos**