

Trazabilidad en la cocina

2008-04-09

Después del artículo "De la Granja a la mesa" era imprescindible dedicar un espacio a la trazabilidad y su implantación en las cocinas.

¿Qué es la Trazabilidad?



Trazabilidad es un anglicismo proveniente de *traceability*, por lo que en español no tiene el significado de "rastrear" que tiene la voz inglesa. Por esta razón el término correcto sería "rastreadabilidad", mucho más descriptivo a pesar de que ya todos hemos aceptado trazabilidad como término empleado para designar *"la posibilidad de rastrear el camino seguido por un producto comercial desde su origen hasta su destino final, así como el registro de todos los datos que permiten realizar dicho seguimiento"* (Fuente: diccionario panhispánico de dudas).

Este sistema de rastreo, tan actual ahora en la industria agroalimentaria, viene aplicándose de forma totalmente integrada en cosméticos, fármacos, sector logístico,... Es en el [Reglamento \(CE\) 178/2002](#) donde aparece por primera vez con carácter horizontal la exigencia para toda la cadena alimentaria de disponer de un sistema de trazabilidad a partir del 1 de Enero del 2005.

Dicho reglamento 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, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo."*

Los objetivos de implantar este sistema de seguimiento a nivel europeo son varios:

- Proteger al vida y la salud de las personas
- Unificar criterios para la libre circulación de alimentos y piensos en toda la UE
- Proteger la salud y bienestar de los animales y cumplir aspectos fitosanitarios y medioambientales en la medida de lo posible
- Luchar por un comercio justo entre explotadores

Para conseguir esta cadena de información en todos los productos que entran a formar parte de la cadena alimentaria cada empresa debe recoger la información que recibe y la que genera, es decir, crear su propio eslabón. Para ello hay que implantar los tres pasos de la trazabilidad:

- Trazabilidad hacia atrás
- Trazabilidad en los procesos (o trazabilidad interna)
- Trazabilidad hacia delante

El ámbito de aplicación del reglamento afecta a toda la cadena alimentaria, desde los piensos con los que se alimentan a las crías destinadas a la producción de alimentos, hasta el último envase utilizado para su distribución y venta:

"Se aplicará (la legislación alimentaria) a todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos así como de piensos producidos para alimentar a los animales destinados a la producción de alimentos o suministrados a dichos animales."

Tal y como tratamos en el artículo ["De la granja a la mesa"](#), el canal Horeca los productores de cuarta y quinta gama somos en muchos casos el último eslabón de la cadena, por lo que la legislación alimentaria nos afecta de la misma forma que al resto del sector.

Además las responsabilidades del cumplimiento de la legislación alimentaria son del explotador de cada empresa alimentaria o de piensos y la responsabilidad civil se aplicará de acuerdo a la [Directiva 85/374/CEE del Consejo](#).

Por tanto es cada empresario el que debe velar por la correcta implantación de un sistema de trazabilidad en su empresa independientemente de las exigencias legales aplicables en su comunidad autónoma, ya que cada una se encuentra en un punto distinto en el proceso de implantación pero el fin común es lograr el sistema de trazabilidad en toda la cadena alimentaria, incluido el sector hostelerero.



¿Qué ventajas aporta la trazabilidad a mi empresa?

CocinasCentrales.com ha participado y participa en la implantación de sistemas de trazabilidad en diferentes ámbitos del canal Horeca, por lo que podemos asegurar que al implantar la trazabilidad no sólo estamos cumpliendo la ley, sino que además aportamos una serie de valores añadidos a la gestión de nuestras empresas:

- Optimización de los procesos gracias a la organización del trabajo y la producción (ya que son indispensables para poder registrar el rastreo)
- En caso de problemas sanitarios, quejas de clientes, fallos en la producción, etc., podremos reaccionar con la mayor rapidez y eficacia, sabiendo qué lotes concretos retirar llegado el caso.
- Nos permite determinar las causas de cada problema con mayor facilidad, protegiendo al consumidor y a nuestra empresa en caso de posible contaminación.
- Si alguno de nuestros productos genera algún riesgo higiénico-sanitario, una intervención rápida para la solución del problema será indispensable para que no se vea dañada la imagen para nuestra empresa.

El único problema que se puede generar al implantar la trazabilidad es el aumento de la carga administrativa, pero ya se están diseñando sistemas que con una inversión mínima nos permitirán automatizar todos estos procesos. Cocinascentrales.com os mantendrá informados de las novedades.

¿Cómo hago la implantación?

Como vimos en el artículo ["Introducción a los APPCC"](#), la trazabilidad es uno de los prerequisites para poder implantarlos. De la misma forma, un sistema de trazabilidad no tiene sentido si no va unido a un sistema de autocontrol, puesto que el "rastreo" por sí solo no garantiza la seguridad alimentaria.

La guía que del Ministerio de sanidad y consumo puede ayudarnos con las dudas más básicas y con los primeros pasos. Cada empresa decide si llevarla a cabo de forma manual, registrándola en el sistema informático de la empresa, o con los sistemas más modernos como son los chips o las RFID. Además, el inspector de Sanidad que os visita normalmente podrá ser de mucha ayuda en este proceso, no dudéis en consultarle.

Para concretar en nuestra área, las cocinas tienen que cubrir una serie de parámetros para crear su cadena de rastreo con el fin de que sea lo más eficaz posible en caso de que tengamos que recurrir a ella. Os hemos preparado una tabla en la que hacemos una serie de propuestas para el sistema de trazabilidad y la justificación de las más importantes bajo nuestro criterio (solo hablamos de trazabilidad, no de APPCC):

Fase	Acción	Observaciones
Hacia atrás	Definir lote y codificación	Dependerá del tipo de materia prima y del volumen que se recepcione
	Definir codificación (Ej.: código de proveedor/nº albarán)	Debe ser un sistema sencillo para identificar cada artículo con sus datos históricos
	Conservar todos los albaranes ordenados por fecha	Más rápido y cómodo si tenemos un programa de gestión de almacenes
Interna	Elaborar ficha técnica de cada plato, base o salsa	Así vinculamos la materia prima que ha entrado cada día con el plato elaborado
	Trabajar con órdenes de producción (OP) en las que se pueda registrar el lote utilizado de cada ingrediente	
	Etiquetar el producto final con el número de la orden de producción	Puede ser un lote completo, un plato individual, ...
Hacia Delante	Registrar en una tabla el día que sale cada producto	Es suficiente con registrar el número de la etiqueta (OP), la fecha y el destinatario (si se produce la venta habrá que conservar el recibo)

Además, todo plan de trazabilidad debe incluir de forma periódica una verificación o auditoría interna del sistema, con sus correspondientes registros. Lo podemos hacer nosotros mismos: basta con coger cualquier producto preparado para su venta, servicio o distribución, y hacer la reconstrucción de todos sus movimientos dentro de la empresa partiendo de los datos de su etiqueta.

Por otro lado, todos los registros habrá que conservarlos cinco años como marca la ley a efectos fiscales, salvo en dos casos:

- Alimentos con una vida útil superior a cinco años: Se guardarán los registros hasta seis meses después de la fecha de caducidad del producto.
- Alimentos muy perecederos, con fecha de caducidad inferior a tres meses o sin fecha de caducidad: se conservará seis meses a partir de la fecha de fabricación o entrega.

De esta forma, en caso de que se genere algún problema con el producto tenemos las herramientas para ayudar a determinar las causas y retirar el lote completo rápidamente, sin necesidad de parar el 100% de la distribución que es lo que pasaría si no tuviéramos ese control.

Os recomendamos que leáis las [conclusiones del Comité](#) Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal sobre algunos artículos del Reglamento (CE) 178/2002, sobretodo del art. 18 que es el que trata la trazabilidad. En [Enlaces de interés](#) encontraréis otras webs y portales en los que encontrar información, como la de la AESAN o del MAPA.



Conclusiones

- La trazabilidad también es un requisito legal para las cocinas, tal y como contempla el [Reglamento \(CE\) 178/2002](#). Somos el último eslabón de la cadena alimentaria con responsabilidad sobre el consumidor como ya comentamos en el artículo "[De la graja la mesa](#)".
- Un sistema de trazabilidad es una herramienta de gestión que puede mejorar notablemente la optimización de nuestros recursos.
- Para las cocinas la trazabilidad unida a los APPCC es una garantía de seguridad alimentaria, lo que se traduce en menos problemas.
- La ley es flexible: cada empresa implantará un sistema de trazabilidad adaptado a su volumen, a sus necesidades y a su capacidad.
- Aunque no hay unanimidad a nivel de las exigencias en el área de la trazabilidad en las cocinas, conviene empezar el proceso de implantación porque en cualquier momento nos lo pueden llegar a exigir, o podemos necesitarlo para proteger al consumidor y/o a nuestra empresa.
- En cada Comunidad Autónoma los criterios de exigencia son distintos. Nos consta que se tarda unos cinco años en transponer la normativa europea, hecho que justifica la situación actual, y que nos adelanta que solo en un par de años el grado de exigencia de La Administración será mayor.

En próximos artículos trataremos más a fondo qué se exige en las cocinas en cuanto a trazabilidad y más información que pueda ser de interés para todos.

