



Guía básica
de gestión de **trazabilidad**
en el sector alimentario de Navarra
Subsector Cárnico

ELABORADO Y EDITADO POR:

CONSEBRO. Asociación de Industrias Agroalimentarias.

AUTORES:

Servicio de Seguridad Alimentaria de CONSEBRO. Asociación de Industrias Agroalimentarias. (Raquel Alonso Peña, Susana Grocin Hernández).

COLABORADORES:

Agradecemos la colaboración expresa del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra, el Instituto de Salud Pública del Gobierno de Navarra, y el Departamento de Industria del Gobierno de Navarra, por su apoyo, revisión y aprobación de la presente guía.

Y la colaboración de cuántas entidades, centros tecnológicos, personas y empresas que han contribuido de cualquier modo en la publicación de la presente guía.

FINANCIADO POR:

ANAIN, Agencia Navarra de Innovación.

DISTRIBUIDO POR:

CONSEBRO. Asociación de Industrias Agroalimentarias, y ANAIN, Agencia Navarra de Innovación.

DEPOSITO LEGAL:

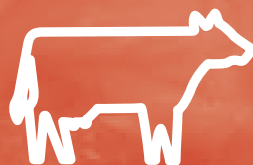
NA 3291/2006

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:

Alfaro y Berango Comunicación

IMPRIME:

Arte 4c preimpresión



Queda prohibida la reproducción total o parcial de la presente guía.

Guía básica
de gestión de trazabilidad
en el sector alimentario de Navarra

Subsector Cárnico



índice

1. Prólogo	5
2. Introducción	7
3. Definiciones	11
4. Trazabilidad	13
5. Sistema de gestión de trazabilidad	15
5.1. Criterios para establecer los lotes	16
5.2. Trazabilidad en recepción	19
5.3. Trazabilidad en proceso	26
5.4. Trazabilidad en expedición	34
5.5. Auditorías del sistema de gestión de trazabilidad	39
5.6. Gestión de alerta y crisis alimentaria	42
6. Trazabilidad en organismos genéticamente modificados (OGM)	47
7. Epílogo	53
8. Modelos de formatos	55



1 prólogo

Las empresas necesitan ser competitivas para sobrevivir, pero el que lleguen a serlo depende fundamentalmente de su capacidad de innovar. Por ello, el Segundo Plan Tecnológico de Navarra establece como una de sus líneas estratégicas “la innovación y el conocimiento”.

Tradicionalmente, la innovación venía entendiéndose ligada exclusivamente al ámbito tecnológico y al desarrollo de productos. Sin embargo, no debemos olvidar que existe otra innovación tan importante como aquella y que contribuye en gran manera a la competitividad de las empresas: la innovación en gestión. Innovar no sólo es desarrollar nuevos productos sino que en términos más amplios es hacer las cosas de forma novedosa, de forma distinta a como venían haciéndose, adelantándose al mercado y a los consumidores en la medida de lo posible.


En este sentido, la incorporación de la trazabilidad a todo el ciclo de vida del producto, representa una oportunidad para la revisión de los procesos y un avance espectacular en la gestión de los mismos, lo que en el sector de la alimentación cobra especial interés, dadas las exigencias crecientes de calidad y seguridad de los consumidores hacia los alimentos.

El Departamento de Industria y Tecnología, Comercio y Trabajo, a través de la Agencia Navarra de Innovación y Consebro, ha querido apoyar a las empresas de agroalimentación con la elaboración de estas guías, para que sirvan de estímulo a la efectiva incorporación de la trazabilidad en las empresas navarras.

Creemos que el trabajo realizado por la Asociación para hacer de ellas un instrumento útil y de fácil seguimiento, ha sido importante. Además, esta iniciativa es muy completa y coordinada; se inicia con un estudio de campo que acaba en estas guías que ahora se presentan y se continúa con unas ayudas a la efectiva implantación. Así, todo el círculo queda cerrado y ello gracias a la coordinación de tres departamentos diferentes del Gobierno de Navarra: el de Agricultura, Ganadería y Alimentación, el de Salud y el de Industria y Tecnología, Comercio y Trabajo.

Esperamos que de verdad, sean una ayuda y que lleven a todas las empresas del sector a implantar y dominar estos sistemas. Eso sólo puede redundar en mejoras para las empresas y para el sector en general, que será así más competitivo y más sólido.

Enrique Díaz Moreno
Director General de Industria y Comercio
Gobierno de Navarra



El Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación, viene estimando que la implantación de la trazabilidad debe efectuarse bajo los criterios de uniformidad, coherencia, compatibilidad y coordinación para todo el sector agroindustrial navarro. Para ello se ha creído conveniente contar con el apoyo técnico de CONSEBRO, Asociación Empresarial de Industrias Agroalimentarias que tras la reorganización del Sector de conservas vegetales y la modificación de sus estatutos para incorporar socios de otros sectores agroalimentarios, gozará de práctica exclusividad en la Comunidad Foral de Navarra en la representatividad del sector de industrias agroalimentarias. A CONSEBRO es preciso reconocerle las importantes actividades que en este ámbito ha desarrollado, hasta convertirla en una entidad experta en las metodologías y sistemas ligados a la Trazabilidad y la Seguridad Alimentaria, así como en su implantación y aplicación en el sector de las Industrias Agroalimentarias.

Para abordar la implantación en las empresas de los necesarios sistemas que garanticen la trazabilidad con los criterios apuntados anteriormente, resulta fundamental el trabajo previo realizado derivado del Convenio de Colaboración suscrito entre CONSEBRO y la Agencia Navarra de Innovación y Tecnología S.A., en el ámbito del Plan Tecnológico de Navarra para abordar el diseño y elaboración de Guías para la introducción de las Industrias alimentarias navarras en los sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria de la Empresa a través de la implantación y mejora de la trazabilidad, así como la realización de actuaciones de información y orientación destinadas al sector empresarial alimentario, para la promoción y difusión de la citada Trazabilidad.

El Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación se compromete fundamentalmente, en la medida de sus posibilidades, a impulsar la creación de un marco de ayudas para la implantación y mejora de los sistemas de trazabilidad en las empresas y CONSEBRO se compromete a proporcionar el apoyo técnico a las empresas particulares y al propio Departamento, como unidad técnica de apoyo en lo relativo a la valoración de proyectos empresariales y a la evaluación de la suficiencia de las actuaciones desarrolladas por los beneficiarios.

El marco de apoyo ya está preparado y dispuesto. Las empresas agroalimentarias navarras van a poder contar con una ayuda más para poder ponerse al día ante esta gran demanda social que se ha convertido en exigencia legal. Esta ayuda estoy convencido que va a resultar muy útil, sobre todo para las pequeñas empresas. Sólo me cabe animar a los responsables de estas empresas para que utilicen estos apoyos que les ayudarán a ponerse al día en cuanto a su responsabilidad en el cumplimiento de la normativa. Porque aunque todo cambio implica más esfuerzo y asumir riesgos, tengan por seguro que en este caso asume muchos más riesgos y tendrá que aportar más esfuerzos quien no esté dispuesto a cambiar.

Jesús M^a Echeverría Azcona
Director General de Desarrollo Rural
Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación

2 Introducción

Conscientes de la necesidad de ayudar a la empresa agroalimentaria navarra en el cumplimiento de sus obligaciones legales, la *AGENCIA NAVARRA DE INNOVACIÓN* y la Asociación Empresarial de Industrias Agroalimentarias *CONSEBRO* firmaron un *Convenio de Colaboración*, fruto del cual se han elaborado nueve guías básicas subsectoriales para la gestión de la trazabilidad.

La presente guía pretende ayudar a superar las dificultades que nuestras industrias alimentarias encuentran con la entrada en vigor de la normativa Europea de Seguridad Alimentaria; en concreto la obligación legal de gestionar e implementar la trazabilidad.

Contemplamos nueve subsectores principales del sector alimentario;

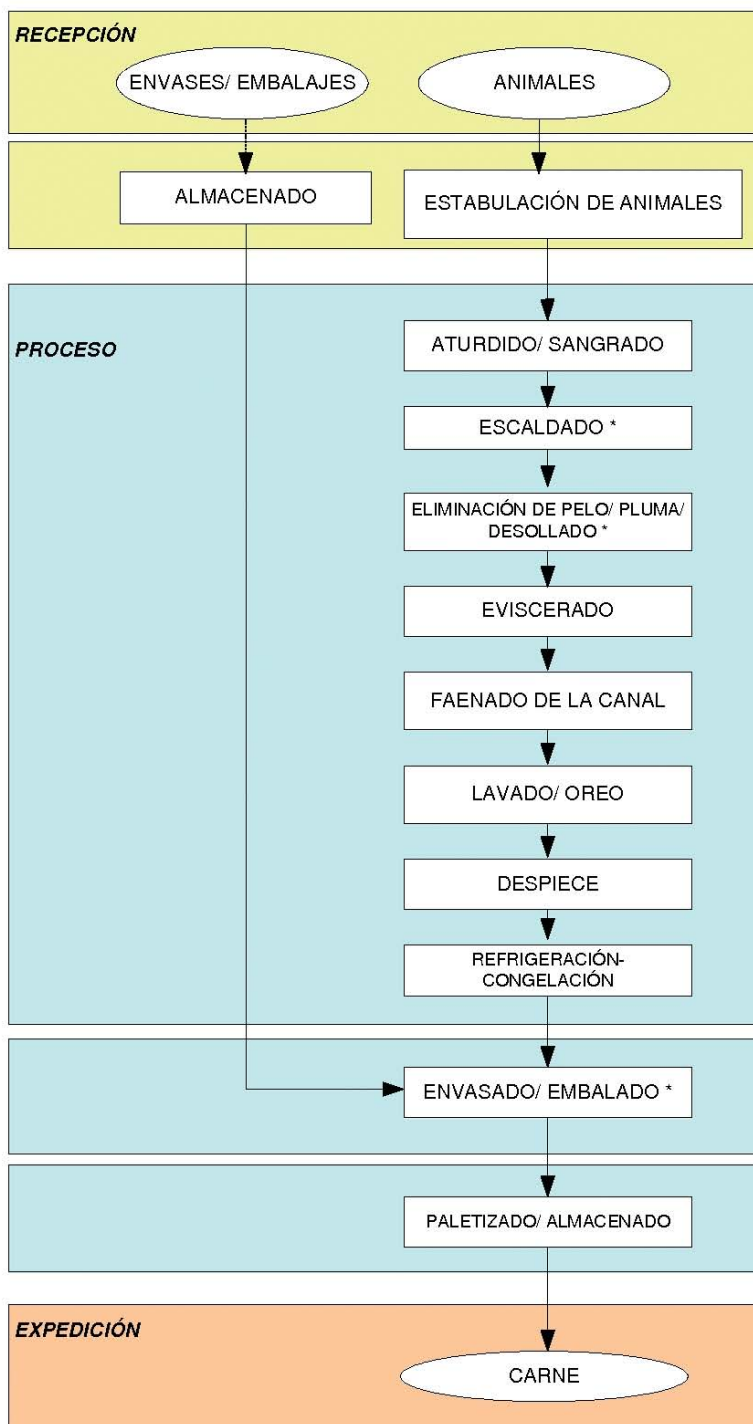
- Industria cárnica
- Elaboración y conservación de pescados y productos a base de pescado
- Preparación y conservación de frutas y hortalizas
- Fabricación de grasas y aceites
- Industrias lácteas
- Fabricación de productos de molinería
- Fabricación de productos para la alimentación animal
- Fabricación de otros productos alimenticios
- Elaboración de bebidas.

Esta guía es aplicable en el subsector de *INDUSTRIAS CÁRNICAS*. Surge como resultado de estudiar la realidad de dicho subsector, del que se ha visitado una muestra representativa de empresas, lo que ha permitido establecer criterios comunes de actuación y poder ofrecer una guía de utilidad que resuelva las preguntas básicas que el empresario se hace al respecto.

En la FIGURA 1, se muestra un diagrama de flujo genérico que detalla los procesos de sacrificio, faenado y despiece de ganado y volatería.

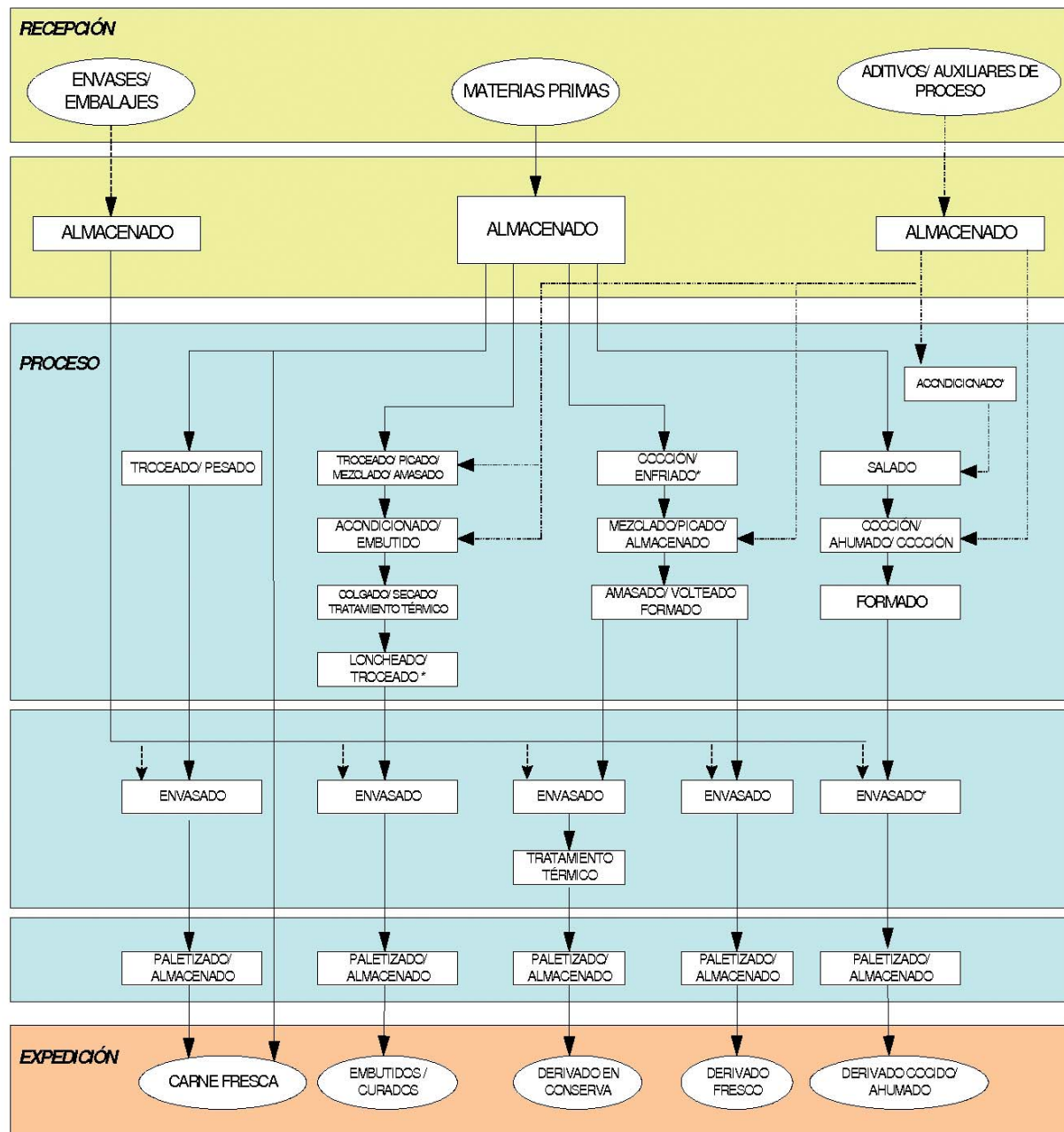
En la FIGURA 2, se muestra un diagrama de flujo genérico que agrupa y detalla los procesos relacionados con la carne y elaboración de diferentes derivados cárnicos.

FIGURA 1. FLUJOGRAMA DE LOS PROCESOS DE SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE GANADO Y VOLATERÍA



* En su caso

FIGURA 2. FLUJOGRAMA DE LOS PROCESOS DE CARNE Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS



* En su caso

**Preparación de la operación de salado



3 definiciones

Auditoría:

Examen periódico e independiente que se realiza para determinar si un sistema y el resultado cumple la disposición previamente establecida, se ha implementado y es eficaz.

Alerta alimentaria:

Situación o nivel de incertidumbre que puede afectar a la seguridad alimentaria y a su percepción por parte del consumidor pudiendo conllevar a cambios en las decisiones de consumo.

Crisis alimentaria:

Situación extraordinaria que afecta a la seguridad alimentaria y a su percepción por parte del consumidor y conlleva cambios en las decisiones de consumo.

Envases/ embalajes:

Aquello que envuelve o contiene artículos de comercio u otros efectos para conservarlos o transportarlos. A efectos de trazabilidad, tienen importancia los que entran en contacto directo con el alimento.

Implementar:

Poner en funcionamiento.

Inspección:

Comprobación o evaluación de la conformidad por medio de la observación.

Lote:

Conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio fabricado, elaborado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas. Será determinado en cada caso, por el productor, fabricante o envasador del alimento en cuestión.

La unidad de venta de un producto alimenticio ofrecido al consumidor debe especificar su número de lote.

Procedimiento:

Forma específica de llevar a cabo una actividad.

Productos intermedios:

Productos que se generan durante la producción y posteriormente se transforman o forman parte de un producto terminado.

Formato:

Documento en el cual se registran los datos de los resultados obtenidos de las diferentes actividades desempeñadas.

Registro:

Documento que aporta la evidencia de las actividades desempeñadas mediante los resultados obtenidos.

Sistema de gestión de trazabilidad:


Estructura organizativa, procedimientos, procesos y recursos necesarios para implantar la trazabilidad. Si el Sistema de Gestión de Trazabilidad es adecuado y funciona, en momentos de Crisis alimentaria no es necesario inmovilizar o retirar toda la producción de un sector o empresa, sino únicamente el lote afectado.

Subproductos:

Productos generados en la producción que no forman parte del producto final.

Trazabilidad o rastreabilidad:

Según la definición que establece el Parlamento Europeo, la trazabilidad es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación



y distribución, de un alimento (para uso humano o animal) o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o con probabilidad de serlo.

Trazabilidad hacia atrás:

Posibilidad de encontrar y seguir el rastro de un producto (materia prima, producto intermedio o producto final) hasta su origen.

Trazabilidad hacia delante:

Posibilidad de encontrar y seguir el rastro de un producto (materia prima, producto intermedio o producto final) hasta su destino.

Verificación:

Confirmación mediante la evidencia objetiva que se han cumplido los requisitos previamente establecidos.

Validación:

Dar firmeza ó validez a una aplicación prevista tras la comprobación de su cumplimiento.

4 trazabilidad

La Unión Europea ha introducido en los últimos años importantes cambios en la legislación alimentaria.

- En primer lugar, desde el 1 de enero de 2005, se hicieron exigibles los requisitos en materia de Trazabilidad.
- En segundo lugar, a partir del 1 de enero de 2006 se hicieron exigibles las normas de Higiene para alimentos y piensos.

La doctrina de la seguridad alimentaria de la CE “de la granja a la mesa”, o “del campo a la mesa” y el seguimiento integral de la cadena alimentaria es el fundamento de la trazabilidad.

¿Qué es la trazabilidad?

De acuerdo con el reglamento 178/2002 de la Comisión Europea, la trazabilidad es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, una sustancia o un animal destinado a la producción de alimentos o a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo. Dicho coloquialmente, es la posibilidad seguir los pasos que ha recorrido un producto y sus componentes desde su origen hasta llegar a las manos del consumidor.

Legislación sobre trazabilidad

- Reglamento (CE) 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 (D.O.C.E. N° L 31 de 01.02.2002).
- Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos (B.O.E. 10.01.2004), resultado de la transposición de la directiva 2001/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 03 de diciembre de 2001.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, que regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. (B.O.E. 25.12.1991).
- Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios (D.O.C.E. N° L 226 de 25.06.2004).
- Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (D.O.C.E. N° L 226 de 25.06.2004).
- Reglamento (CE) n° 1830/2003 del parlamento europeo y del consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de ogm y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos (D.O.C.E. N° L 286 de 18.10.2003).

- Reglamento (CE) N° 65/2004 de la comisión, de 14 de enero de 2004 por el que se establece un sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente. (D.O.C.E. N° L 10 de 16.01.2004).
- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno, (BOE 20.12.2003).
- Reglamento (CE) N° 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 3 de octubre de 2002 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados a consumo humano. (Diario Oficial N° L 273 de 10/ 10/ 2002).

¿Qué sistema se debe implementar para garantizar la trazabilidad?

El reglamento 178/2002 establece requisitos pero no define cómo debe ser el sistema o procedimiento que deban utilizar las empresas para garantizar la trazabilidad de los productos.

Un sistema adecuado es aquél que:

- Permite identificar en cada unidad de venta un código de LOTE.
- Permite conocer el proveedor y n° de lote de los productos utilizados en cada uno de los lotes, incluyendo los envases, tapas...
- Diferencia las condiciones de producción específicas de cada uno de los lotes (maquinaria o fase crítica, personal...)

- Registra el n° de lote que envió a cada cliente. La información de trazabilidad de las empresas debe permitir la rápida presentación a la autoridad competente de los listados de distribución que detallen los lotes, las fechas, los destinos, direcciones, códigos postales, teléfonos de contacto, etc.
- Permite localizar y recuperar el producto en caso de alerta o crisis alimentaria.
- Se audita periódicamente para asegurarnos de su idoneidad.

Las ventajas que un adecuado sistema de trazabilidad tiene son:

- Capacidad de detectar los posibles problemas que se produzcan en la seguridad alimentaria, delimitando perfectamente los productos implicados de los no implicados.
- Rapidez de actuación y de reacción ante alertas y crisis alimentarias.
- Credibilidad y prestigio para los operadores alimentarios.

5 sistema de gestión de trazabilidad

Se propone un sistema compuesto por los siguientes procedimientos:

PROCEDIMIENTO 1 “Criterios para establecer los lotes”.

Este procedimiento tiene como finalidad la delimitación de cada lote en función del producto, proceso productivo, riesgo etc.

PROCEDIMIENTO 2 “ Trazabilidad en Recepción”.

La finalidad es identificar los datos de las materias primas y auxiliares que se reciben para ser capaces de seguir el rastro hasta el eslabón inmediatamente anterior en la cadena alimentaria.

PROCEDIMIENTO 3 “ Trazabilidad en el Proceso”

La finalidad es generar la información para poder relacionar las diferentes materias primas utilizadas con operaciones efectuadas, control de mezclas y divisiones, personal que interviene, etc. hasta los productos elaborados.

PROCEDIMIENTO 4 “ Trazabilidad en Expedición”

La finalidad es poder relacionar los productos elaborados con el siguiente eslabón de la cadena: a quién se le ha hecho entrega: qué productos, en qué cantidad, cuándo, etc.

PROCEDIMIENTO 5 “Auditoría del Sistema”

La finalidad es establecer una sistemática de comprobación periódica del correcto funcionamiento del sistema, su eficacia, así como la detección de posibles mejoras.

PROCEDIMIENTO 6 “Gestión de Alerta y Crisis Alimentaria”

La empresa debe establecer la sistemática de actuación en caso de crisis alimentaria, con el fin de solucionarla o evitar consecuencias mayores, estableciendo la sistemática de información a las autoridades o posibles afectados, favoreciendo la colaboración, y pudiendo bloquear o retirar los productos que pudiesen estar implicados.

PROCEDIMIENTO 1: “Criterios para establecer los lotes”

1. Puesto que las condiciones de fabricación, envasado... deben ser PRÁCTICAMENTE IDÉNTICAS, empezaremos por **localizar los puntos que marcan diferencias importantes**. Por ejemplo:
 - Denominación del producto.
 - Origen de las materias primas
 - Proceso: turnos de trabajo, fase o línea de producción o maquinaria crítica (envasadora, túnel de congelado, almacén refrigerador, cortadora, peso, mezcladora, amasado, tratamiento térmico, embutido, etc.)
 - Requisitos de clientes
2. **Decisión**. Habrá que buscar siempre el equilibrio entre el riesgo para la seguridad y la complejidad y coste económico que lleva consigo.

Veamos las **ventajas** e **inconvenientes** que se asumen al acotar al máximo el tamaño de un lote:

Ventajas	Inconvenientes
<ul style="list-style-type: none">• Mayor control y mejora en la gestión.• En caso de tener que proceder a la retirada de un lote:<ul style="list-style-type: none">- Rápida localización y retirada- Menor número de posibles afectados- Menor coste económico- Menor consecuencia negativa en la marca comercial	<ul style="list-style-type: none">• Mayor coste económico en el diseño, implementación y puesta en marcha del sistema de gestión• Mayor dificultad en el diseño, implementación y puesta en marcha del sistema de gestión

3. **Ejemplos de lotes.** El lote debe indicarse en el producto, de manera visible, legible e indeleble; para ello, podrá reflejarse de distintas formas dependiendo el tipo de envase utilizado. El código de lote puede ser numérico o alfanumérico (números y/o letras).

Ejemplos de LOTES

EXPLOTACIÓN GANADERA:

NÚMERO IDENTIFICATIVO DE ANIMAL

Los animales están identificados mediante crotales o tatuajes.
Y acompañados por la guía o documento del animal.

MATADERO

NÚMERO IDENTIFICATIVO DE ANIMAL (Vacuno)

Todas las piezas procedentes de un mismo animal, portarán la identificación proveniente de dicho animal; su número identificativo. Debe garantizarse la relación entre la canal o piezas de la canal y el animal de procedencia.

FECHA DE MANIPULACIÓN

Todas las piezas obtenidas en un mismo día a partir de un único lote o de distintos lotes de sacrificio

SALA DE DESPIECE- ALMACÉN FRIGORÍFICO- EMPRESAS DE ELABORACIÓN:

CASO 1. El proceso consiste en dividir una pieza de un único animal.

Debe mantenerse la relación entre las piezas de carne obtenidas y el animal de procedencia.

**NÚMERO IDENTIFICATIVO DE ANIMAL + PIEZA
NÚMERO IDENTIFICATIVO DE ANIMAL + PIEZA + FECHA DE MANIPULACIÓN**

CASO 2. El proceso consiste en realizar mezclas entre piezas de diferentes animales ó una pieza de un animal y aditivos, ó una pieza, aditivos y envases.

Debe mantenerse la relación entre las piezas de carne, el animal de procedencia, y en el caso de que intervengan aditivos y envases, sus respectivos lotes.

**FECHA DE ENVASADO + N° DE PARTIDA
N° CORRELATIVO DE ELABORACIÓN DE LA MASA
FECHA DE ENVASADO + LINEA
FECHA DE ELABORACIÓN +N° DE PARTIDA
NÚMERO CORRELATIVO DE ELABORACIÓN de la MASA**

ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL CONSUMIDOR FINAL:

Las empresas que venden directamente al consumidor final, no tienen la obligación legal de conocer a qué clientes ha vendido un determinado lote.

Si que deben identificar su producto con un lote. Es recomendable que controle entre qué fechas se ha vendido un lote de un determinado producto.

**MANTENER EL LOTE APORTADO POR EL PROVEEDOR o
FECHA DE PUESTA A LA VENTA**

En los casos en que la empresa manipule o elabore, o envase producto y lo venda a consumidor final son aplicables los ejemplos de empresas de elaboración.

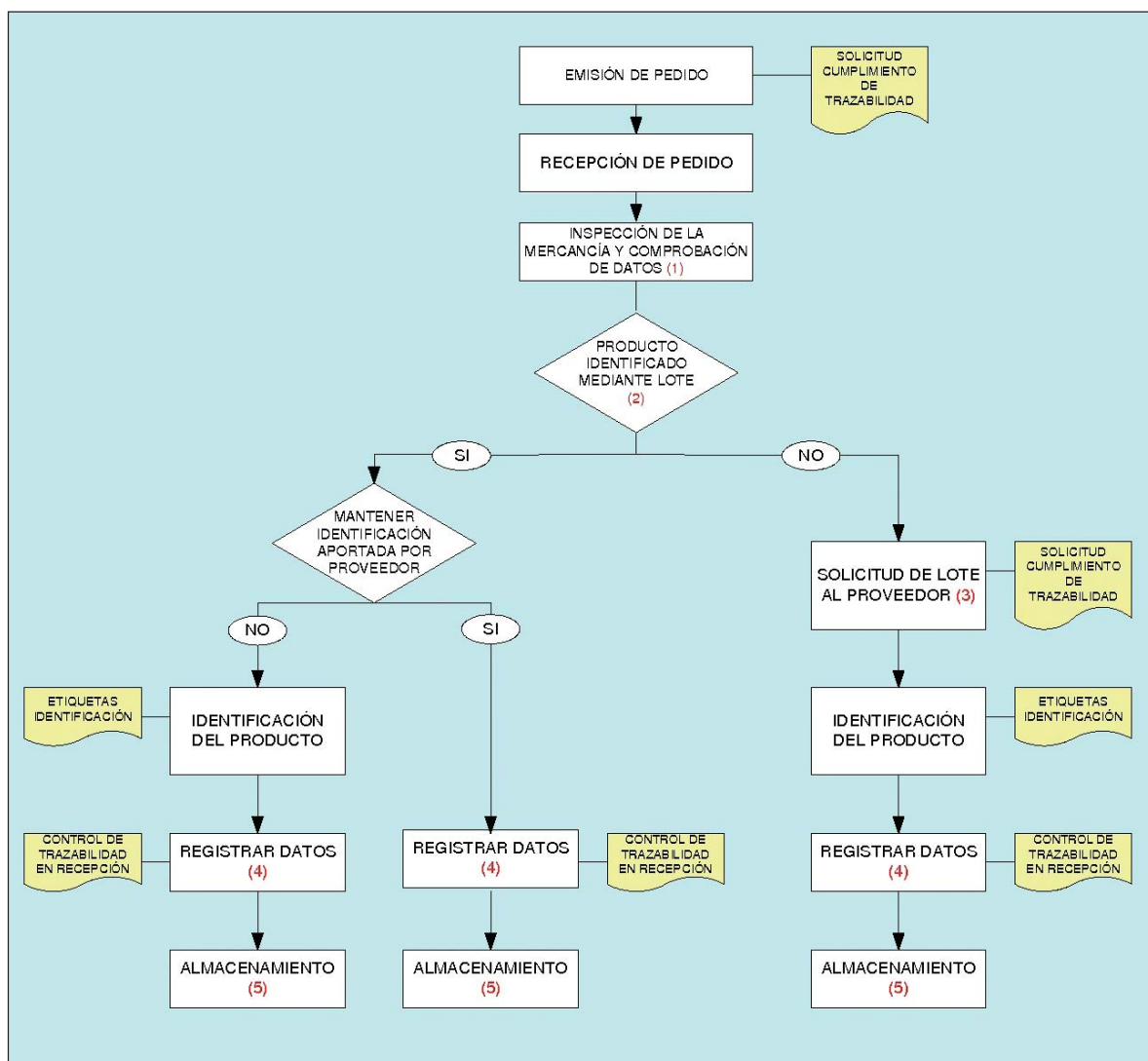
Nota:

La indicación del lote irá precedida de la letra L, salvo en los casos en que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.

(Ejemplos: L: _____ , LOTE: _____ , VEASE LOTE EN EL DORSO).

PROCEDIMIENTO 2: “Trazabilidad en recepción”

FIGURA 1: FLUJOGRAMA DE TRAZABILIDAD EN RECEPCIÓN Y COMENTARIOS AL FLUJOGRAMA.



Comentarios al flujograma de trazabilidad en recepción

1. Se debe comprobar que cada una de las materias primas recibidas y los documentos que pudiesen acompañarles son correctos y coinciden con el pedido realizado. Además, es muy importante comprobar que todas las materias primas llevan indicado su lote.
2. En ocasiones, por facilitar nuestro sistema, puede interesar la agrupación de varios lotes de proveedor en uno o asignarle una denominación diferente (**VER FIGURA 2: CONTROL DE RECEPCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS**), En este caso, es necesario mantener una relación entre el código que asignamos y el lote que ha aportado el proveedor. Esta relación no debe perderse en ningún caso, de lo contrario, no podríamos trazar hacia el origen.
3. Si el proveedor no identificase la materia prima que aporta a la empresa, debemos solicitar que lo haga, en cumplimiento del Reglamento 178/2002, (**VER ANEXO. IMPRESO: SOLICITUD DE CUMPLIMIENTO DE TRAZABILIDAD**).
4. Se deben controlar y registrar los datos referentes a cada recepción. Para ello puede utilizarse el **IMPRESO: "CONTROL DE TRAZABILIDAD EN RECEPCIÓN"** (**VER ANEXO**).

5. El orden en los almacenes, la utilización de sistemas FIFO (lo primero que entra es lo primero que sale) y el uso de cartelería y etiquetado adecuado, facilitará la identificación y/o retirada de una partida si fuera necesario.

La información relativa a la ubicación exacta de una determinada materia prima se puede registrar en el **IMPRESO: "CONTROL DE TRAZABILIDAD EN RECEPCIÓN"**, (**VER ANEXO**). Para los movimientos de almacén se puede utilizar el **IMPRESO: "CONTROL DE TRAZABILIDAD DE ALMACENES"**, (**VER ANEXO**).

FIGURA 2: CONTROL DE RECEPCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

MATERIA PRIMA ANIMAL, CARNE. ESTABLECIMIENTO: MATADERO

¿Qué debe aportar el proveedor? *	¿Qué información debe registrarse?	Ejemplos de codificación interna (si desea utilizarse o fuese necesario)**
<ul style="list-style-type: none"> • DENOMINACIÓN DE PRODUCTO • N° DE IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL • DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL • CODIGO DE LA EXPLOTACIÓN DE ORIGEN DEL ANIMAL • PAIS DE NACIMIENTO • PAIS DE ENGORDE 	<ul style="list-style-type: none"> • N° O CODIGO DE REFERENCIA RELACIONADO CON EL NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL • N° DE IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL • FECHA DE ENTRADA • CODIGO DE LA EXPLOTACIÓN DE ORIGEN DEL ANIMAL • PAIS DE NACIMIENTO • PAIS DE ENGORDE • CODIGO DE IDENTIFICACIÓN INTERNA** 	<ul style="list-style-type: none"> • FECHA DE ENTRADA*** • N° DE IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL

MATERIA PRIMA ANIMAL, CARNE. ESTABLECIMIENTO: SALA DE DESPIECE

¿Qué debe aportar el proveedor? *	¿Qué información debe registrarse?	Ejemplos de codificación interna (si desea utilizarse o fuese necesario)**
<ul style="list-style-type: none"> • MENCIONES OBLIGATORIAS DE LA ETIQUETA QUE APORTAN LAS CANALES * • N° DE AUTORIZACIÓN SANITARIA Y NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE PROCEDENCIA • LOTE • CANTIDAD 	<ul style="list-style-type: none"> • FECHA DE RECEPCIÓN • FECHA DE SACRIFICIO • N° DE AUTORIZACIÓN SANITARIA Y NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE PROCEDENCIA • LOTE, CANTIDAD • DESTINO • CODIFICACIÓN INTERNA SI LA HUBIERA** 	<ul style="list-style-type: none"> • N° DE ENTRADA CORRELATIVO *** • FECHA DE RECEPCIÓN***

FIGURA 2: CONTROL DE RECEPCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

MATERIA PRIMA ANIMAL, CARNE. ESTABLECIMIENTO: ALMACÉN FRIGORÍFICO

¿Qué debe aportar el proveedor? *	¿Qué información debe registrarse?	Ejemplos de codificación interna (si desea utilizarse o fuese necesario)**
<ul style="list-style-type: none"> • LOTE • CANTIDAD • NOMBRE Y NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE PROCEDENCIA 	<ul style="list-style-type: none"> • NOMBRE Y NUMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE PROCEDENCIA • CANTIDAD • LOTE • FECHA DE RECEPCIÓN • CODIFICACIÓN INTERNA** 	<ul style="list-style-type: none"> • FECHA DE ENTRADA*** • N° DE ENTRADA CORRELATIVO

MATERIA PRIMA ANIMAL, CARNE. ESTABLECIMIENTO: ESTABLECIMIENTO DE ELABORACIÓN DE CARNE PICADA

¿Qué debe aportar el proveedor? *	¿Qué información debe registrarse?	Ejemplos de codificación interna (si desea utilizarse o fuese necesario)**
<ul style="list-style-type: none"> • LOTE • CANTIDAD • NOMBRE Y NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROCEDENCIA • PAIS DE NACIMIENTO Y DE ENGORDE DE LOS ANIMALES DE QUE PROCEDE LA CARNE 	<ul style="list-style-type: none"> • LOTE • CANTIDAD • PAIS DE NACIMIENTO Y DE ENGONDE Y SACRIFICIO DE LOS ANIMALES DE QUE PROCEDE LA CARNE • NOMBRE Y NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROCEDENCIA • FECHAS DE LLEGADA DE LA CARNE • CODIFICACIÓN INTERNA SI LA HUBIERA** 	<ul style="list-style-type: none"> • FECHA DE RECEPCIÓN*** • FECHA DE CADUCIDAD*** • N° DE ENTRADA + PROVEEDOR***

FIGURA 2: CONTROL DE RECEPCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

MATERIA PRIMA ANIMAL, CARNE. ESTABLECIMIENTO: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS

¿Qué debe aportar el proveedor? *	¿Qué información debe registrarse?	Ejemplos de codificación interna (si desea utilizarse o fuese necesario)**
<ul style="list-style-type: none"> • LOTE • CANTIDAD • NOMBRE Y NUMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE PROCEDENCIA • MENCIONES OBLIGATORIAS DE LA ETIQUETA QUE APORTAN LAS CANALES * 	<ul style="list-style-type: none"> • NOMBRE Y NUMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE PROCEDENCIA • CANTIDAD • LOTE • FECHA DE RECEPCIÓN • FECHA DE CADUCIDAD • CODIFICACIÓN INTERNA** 	<ul style="list-style-type: none"> • FECHA DE CADUCIDAD*** • N° DE ENTRADA CORRELATIVO*** • FECHA DE RECEPCIÓN***

MATERIA PRIMA ANIMAL, CARNE. ESTABLECIMIENTO: PUNTO DE VENTA AL CONSUMIDOR FINAL.

¿Qué debe aportar el proveedor? *	¿Qué información debe registrarse?	Ejemplos de codificación interna (si desea utilizarse o fuese necesario)**
<ul style="list-style-type: none"> • LOTE • CANTIDAD • NOMBRE Y NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE PROCEDENCIA • MENCIONES OBLIGATORIAS DE LAS ETIQUETAS QUE APORTAN LOS CANALES 	<ul style="list-style-type: none"> • MENCIONES OBLIGATORIAS DE LAS ETIQUETAS QUE APORTAN LOS CANALES* • NOMBRE Y NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE PROCEDENCIA • LOTE • CANTIDAD • FECHA DE LLEGADA • CODIFICACIÓN INTERNA ** 	<ul style="list-style-type: none"> • FECHA DE CADUCIDAD*** • FECHA DE RECEPCIÓN*** • N° CORRELATIVO DE ENTRADA*** • LOTE + FECHA DE ENTRADA

FIGURA 2: CONTROL DE RECEPCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

AUXILIARES DE PROCESO; INGREDIENTES, ADITIVOS.

¿Qué debe aportar el proveedor? *	¿Qué información debe registrarse?	Ejemplos de codificación interna (si desea utilizarse o fuese necesario)**
<ul style="list-style-type: none"> • LOTE • CANTIDAD • SI ES OGM O DERIVADO Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL MISMO. CONCENTRACIÓN • DENOMINACIÓN DE PRODUCTO 	<ul style="list-style-type: none"> • LOTE, CANTIDAD • PROVEEDOR • FECHA DE RECEPCIÓN • FECHA DE CADUCIDAD • SI ES OGM O DERIVADO Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL MISMO. CONCENTRACIÓN • DESTINO • CODIFICACIÓN INTERNA ** 	<ul style="list-style-type: none"> • FECHA DE CADUCIDAD*** • FECHA DE RECEPCIÓN*** • N° CORRELATIVO DE ENTRADA*** • LOTE + FECHA DE ENTRADA

AUXILIARES DE PROCESO; ENVASES Y EMBALAJES.

Solamente será obligatorio trazar los que estén en contacto directo con el producto.

¿Qué debe aportar el proveedor? *	¿Qué información debe registrarse?	Ejemplos de codificación interna (si desea utilizarse o fuese necesario)**
<ul style="list-style-type: none"> • LOTE • CANTIDAD • DENOMINACIÓN DE PRODUCTO 	<ul style="list-style-type: none"> • LOTE • CANTIDAD • PROVEEDOR • FECHA DE RECEPCIÓN • FORMATO • CODIFICACIÓN INTERNA ** 	<ul style="list-style-type: none"> • FECHA DE RECEPCIÓN*** • N° CORRELATIVO DE ENTRADA*** • LOTE EXTERNO

* Se aconseja archivar la información aportada por la etiqueta del proveedor.

** En caso de utilizarse codificación interna no se perderá la relación de la información aportada por el proveedor.

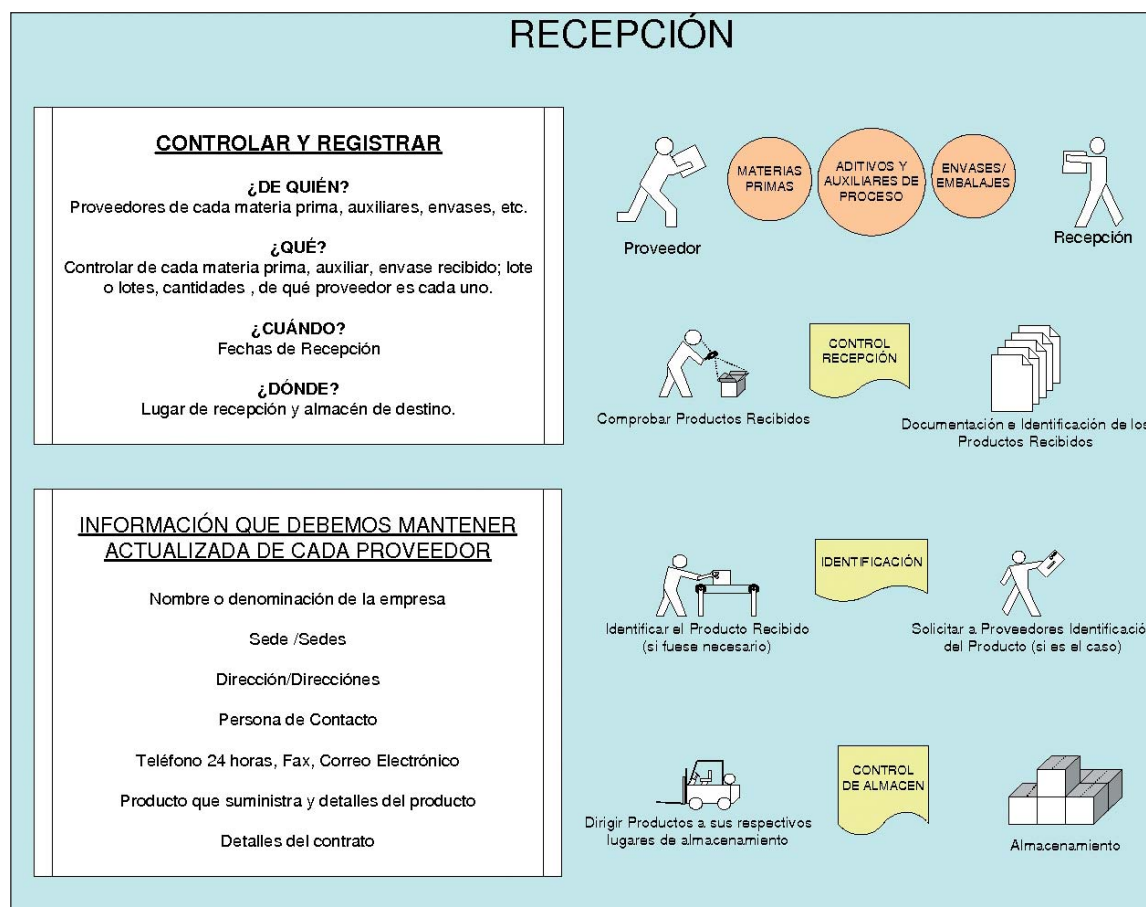
*** AAMMDD porque facilita el FIFO ya que el número más bajo es el más antiguo.

Ejemplo: Recepción 20 de octubre del 2006: 061020

Si se utiliza este sistema y el proveedor entregara diferentes lotes del mismo producto el mismo día, se recomienda añadir el número correlativo de entrada.

Ejemplo: 061020/ 01, 061020/ 02

FIGURA 3: CUADRO SÍNTESIS DE LA OPERACIÓN DE RECEPCIÓN.





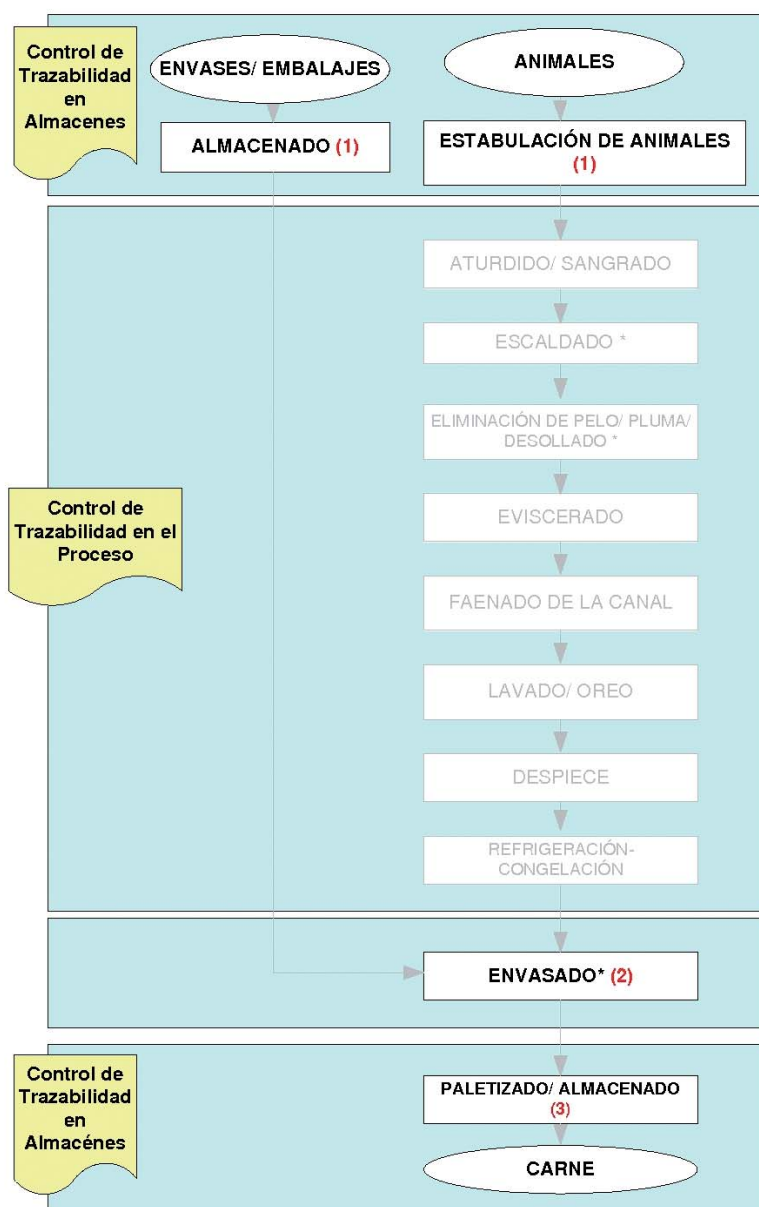
PROCEDIMIENTO 3: Trazabilidad en el proceso

Sea cual sea el producto final, para su elaboración es necesario un proceso o secuencia de actividades mediante las cuales las materias primas, auxiliares y envases, se transforman en producto elaborado.

De cada lote, se deberá tener información de materias primas que lo integran, líneas de producción o máquinas, (sobre todo las que constituyen un punto crítico en la producción) y demás información diferencial que delimite nuestro lote. En algunos casos (por ejemplo exportaciones a EEUU) la plantilla de empleados puede ser requisito imprescindible en la Trazabilidad.

A continuación se presenta un diagrama tipo, en el se han resaltado aquellas fases importantes para la trazabilidad. Cada empresa deberá adaptarlo a las particularidades de su proceso.

FIGURA 1: FLUJOGRAMA DE TRAZABILIDAD EN LOS PROCESOS DE SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE GANADO Y VOLATERÍA.



* En su caso

Comentario al flujograma de trazabilidad en el proceso

1. Cada empresa, en función del producto a elaborar, acondicionará las materias primas mediante lavado, escaldado etc. según proceda.
Debe integrarse en la trazabilidad de esta parte del proceso, materias primas, cada fase, coadyuvante tecnológico, aditivo, máquina crítica etc. que afecte o pueda afectar a la seguridad del producto; en concreto, el cerrado del envase, su esterilización y los tratamientos térmicos. (VER ANEXO. IMPRESO: "CONTROL DE TRAZABILIDAD EN EL PROCESO".)

Los procesos que generen productos intermedios para su utilización posterior, deberán mantenerse identificados de forma que no se pierda su trazabilidad.

No olvidar que los residuos susceptibles de reutilizarse en alimentación animal, deben ser trazables y estar identificados.

2. En el envasado, hay que tener en cuenta que es trazable todo aquello que entra en contacto directo con el producto.
3. Si se identifican los palets con el producto y los lotes que contiene, se facilita enormemente su control.

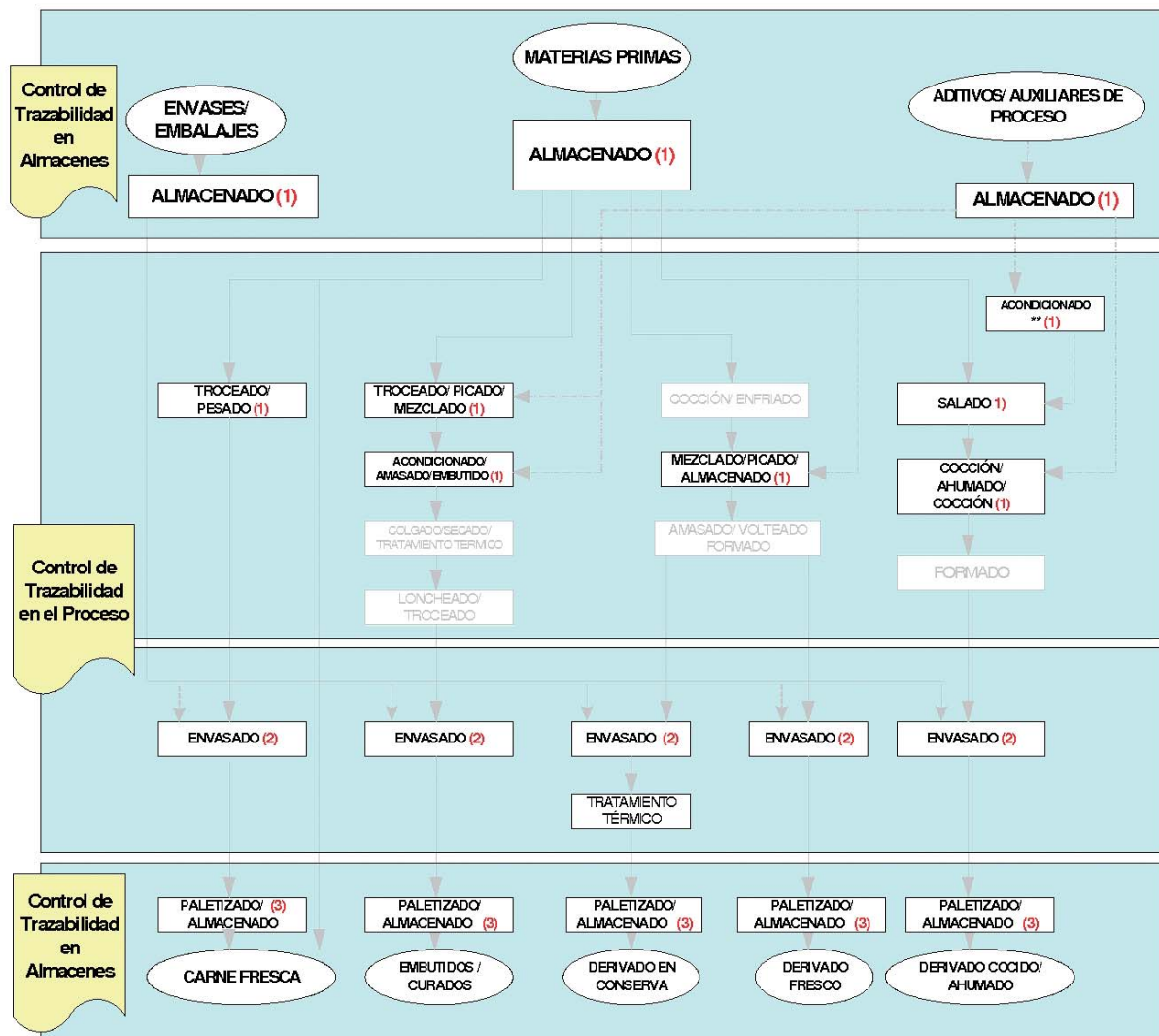
FIGURA 2. CONTROL E IDENTIFICACIÓN DE TRAZABILIDAD EN EL PROCESO.

¿Qué información debe registrarse?

- MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS (INCLUIDOS AUXILIARES DE PROCESO; ADITIVOS, COADYUVANTES, ENVASES*, ETC.)
- Se registrará el lote, cantidad y origen (Proveedor).
- PRODUCTOS INTERMEDIOS, PRODUCTO ELABORADO Y RESIDUOS REUTILIZABLES EN ALIMENTACIÓN ANIMAL.
- Se registrará el lote, cantidad y destino (Cliente).
- MAQUINARIA CRÍTICA.
- OTROS DETALLES QUE INTERVIENEN O SERÁN IMPORTANTES EN LA TRAZABILIDAD DEL LOTE DEL PRODUCTO (Personal que interviene en la elaboración, parámetros del proceso, etc.).

* Solamente será obligatorio trazar aquellos envases y embalajes que estén en contacto directo con el producto.

FIGURA 3: FLUJOGRAMA DE TRAZABILIDAD EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CARNE Y DERIVADOS CÁRNICOS.



* En su caso.

** Acondicionado, Actividad o secuencia de actividades necesaria para preparar la operación de Salado.

Comentario al flujograma de trazabilidad en el proceso

1. Cada empresa, en función del producto a elaborar, acondicionará las materias primas mediante tratamientos, e etc. según proceda.

Debe integrarse en la trazabilidad de esta parte del proceso, materias primas, cada fase, coadyuvante tecnológico, aditivo, máquina crítica etc. que afecte o pueda afectar a la seguridad del producto; en concreto, el cerrado del envase y los tratamientos térmicos. **(VER ANEXO. IMPRESO: "CONTROL DE TRAZABILIDAD EN EL PROCESO".)**

Los procesos que generen productos intermedios para su utilización posterior, deberán mantenerse identificados de forma que no se pierda su trazabilidad.

No olvidar que los residuos o subproductos generados,

deben ser trazados e identificados. Dichos residuos se rigen por el Reglamento 1774/ 2002 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano, en el que se clasifican los subproductos según el riesgo potencial que tienen y se les atribuye un tratamiento u otro.

2. En el envasado, hay que tener en cuenta que es trazable todo aquello que entra en contacto directo con el producto.
3. Si se identifican los palets con el producto y los lotes que contiene, se facilita enormemente su control.

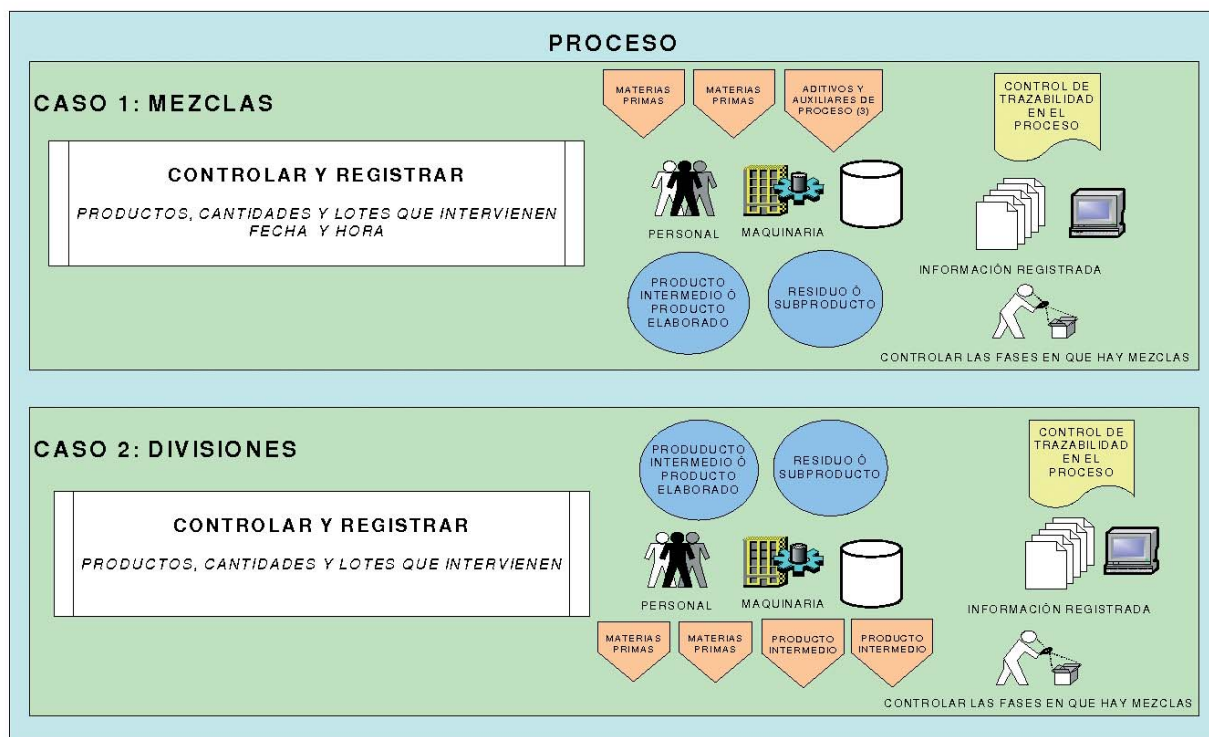
FIGURA 4. CONTROL E IDENTIFICACIÓN DE TRAZABILIDAD EN EL PROCESO.

¿Qué información debe registrarse?

- MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS (INCLUIDOS AUXILIARES DE PROCESO; ADITIVOS, COADYUVANTES, ENVASES*, ETC.)
- Se registrará el lote, cantidad y origen (Proveedor).
- PRODUCTOS INTERMEDIOS, PRODUCTO ELABORADO Y RESIDUOS REUTILIZABLES EN ALIMENTACIÓN ANIMAL.
- Se registrará el lote, cantidad y destino (Cliente).
- MAQUINARIA CRÍTICA.
- OTROS DETALLES QUE INTERVIENEN O SERÁN IMPORTANTES EN LA TRAZABILIDAD DEL LOTE DEL PRODUCTO (Personal que interviene en la elaboración, parámetros del proceso, etc.).

* Solamente será obligatorio trazar aquellos envases y embalajes que estén en contacto directo con el producto.

FIGURA 5: CUADRO SINTESIS DEL PROCESO

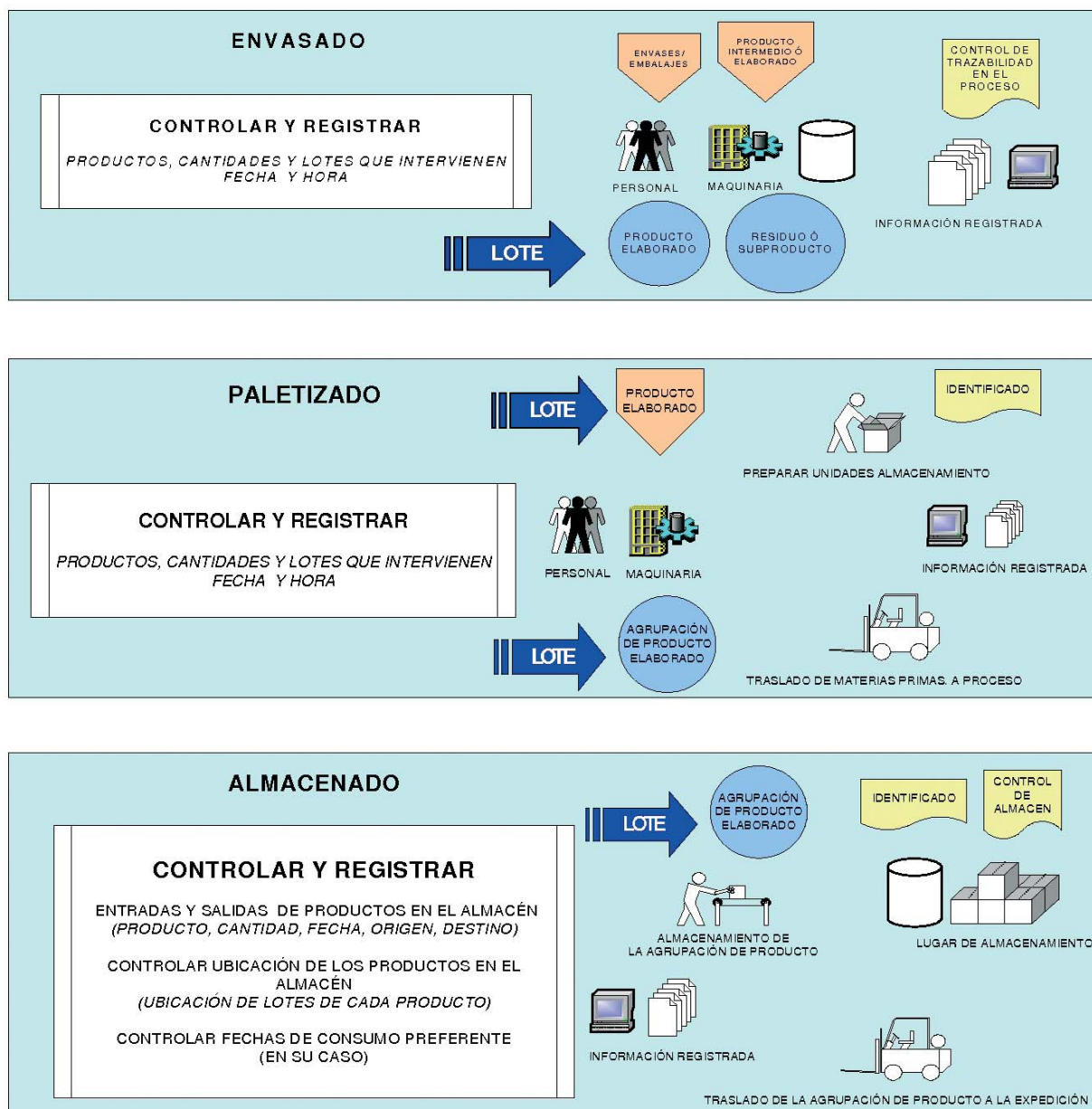


CASO 2: DIVISIONES

CONTROLAR Y REGISTRAR

PRODUCTOS, CANTIDADES Y LOTES QUE INTERVIENEN

FIGURA 5: CUADRO SINTESIS DEL PROCESO



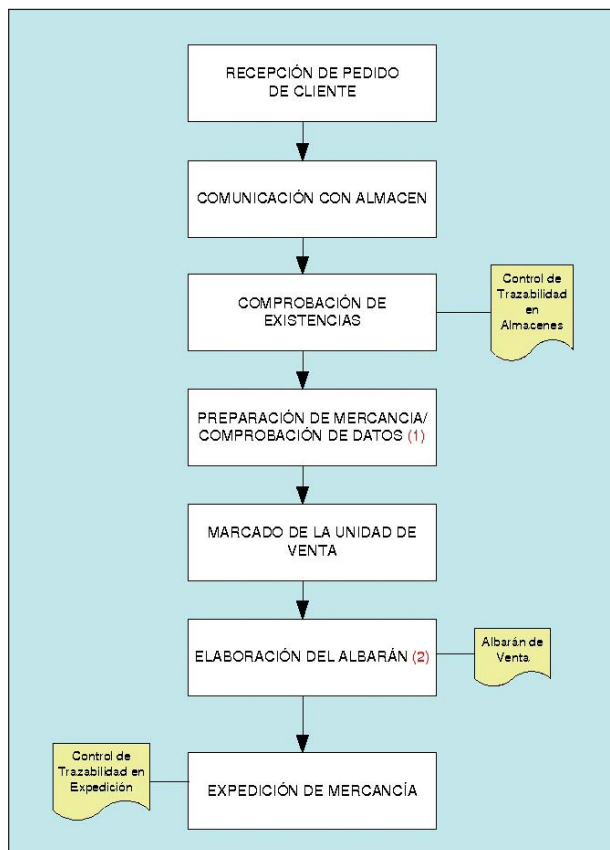
PROCEDIMIENTO 4: “Trazabilidad en expedición”

Debemos registrar los LOTES que forman cada entrega, independientemente de cual sea el destino, distribuidor, almacén regulador, delegaciones, intermediarios, minoristas, etc. excepto los entregados al consumidor final.

Se recomienda encarecidamente indicar en el albarán los LOTES que componen cada entrega, ya que facilita al comprador su gestión de la trazabilidad.

Si el responsable del transporte es el cliente, será su responsabilidad controlar la trazabilidad. Si es responsabilidad nuestra, es recomendable registrar vehículo, conductor, fecha etc.

FIGURA 1: FLUJOGRAMA DE TRAZABILIDAD EN EXPEDICIÓN.



Comentario al flujograma de trazabilidad en expedición

1. Al preparar la mercancía, habrá que comprobar y registrar el lote de los productos que componen el pedido de cada cliente y registrarlo de manera que sea fácilmente recuperable. (VER ANEXO IMPRESO: “CONTROL DE TRAZABILIDAD EN EXPEDICIÓN”)
2. Para facilitar la trazabilidad con el siguiente eslabón de la cadena, se indicarán los lotes de los productos que componen la entrega en el albarán o factura.

FIGURA 2. CONTROL DE EXPEDICIÓN E IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL.

PRODUCTO: CARNE. ESTABLECIMIENTO: MATADERO

¿Qué identificación o documentación debe registrarse?	¿Qué identificación se debe aportar al cliente?
<ul style="list-style-type: none"> • FECHA DE SACRIFICIO • EDAD Y SEXO DEL ANIMAL DEL QUE PROCEDA LA CANAL • FECHA DE SALIDA DE LAS CANALES, MEDIAS CANALES O MEDIAS CANALES DIVIDIDAS EN UN MÁXIMO DE 3 TROZOS Y CUARTOS DE CANAL • PESO DE LAS CANALES, MEDIAS CANALES, DIVIDIDAS EN UN MÁXIMO DE 3 TROZOS, Y CUARTOS DE CANAL. • ESTABLECIMIENTO DE DESTINO DE LAS CANALES, MEDIAS CANALES • LOTE 	<ul style="list-style-type: none"> • FECHA DE SACRIFICIO • FECHA DE EXPEDICIÓN • EDAD Y SEXO DEL ANIMAL DEL QUE PROCEDA LA CANAL • LOTE • CANTIDAD

PRODUCTO: CARNE. ESTABLECIMIENTO: SALA DE DESPIECE

¿Qué identificación o documentación debe registrarse?	¿Qué identificación se debe aportar al cliente?
<ul style="list-style-type: none"> • NÚMERO O CÓDIGO DE REFERENCIA ASIGNADO POR LA SALA A LAS PIEZAS DE CARNE, RELACIONADO CON LOS CANALES, MEDIAS CANALES, MEDIAS CANALES DIVIDIDAS EN UN MÁXIMO DE TRES TROZOS Y CUARTOS DE CANAL DEL QUE PROCEDEN (LOTE) • FECHA DE DESPIECE • FECHAS DE SALIDA DE LAS PIEZAS • ESTABLECIMIENTO DE DESTINO DE LAS PIEZAS DE LA CARNE 	<ul style="list-style-type: none"> • LOTE • CANTIDAD • FECHA DE DESPIECE • FECHA DE EXPEDICIÓN

FIGURA 2. CONTROL DE EXPEDICIÓN E IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL.

PRODUCTO: CARNE. ESTABLECIMIENTO: ALMACEN FRIGORÍFICO

¿Qué identificación o documentación debe registrarse?	¿Qué identificación se debe aportar al cliente?
<ul style="list-style-type: none"> • FECHA DE SALIDA DE LAS CANALES, MEDIAS CANALES, MEDIAS CANALES DIVIDIDAS EN UN MÁXIMO DE TRES TROZOS, CUARTOS DE CANAL Y PIEZAS DE CARNE • ESTABLECIMIENTO DE DESTINO O CLIENTE • LOTE 	<ul style="list-style-type: none"> • LOTE • CANTIDAD • FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE • PRODUCTO

PRODUCTO: CARNE PICADA. ESTABLECIMIENTO: DE ELABORACIÓN

¿Qué identificación o documentación debe registrarse?	¿Qué identificación se debe aportar al cliente?
<ul style="list-style-type: none"> • NÚMERO O CÓGIDO DE REFERENCIA ASIGNADO AL LOTE POR LA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN • FECHA DE ELABORACIÓN • FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE • FECHA DE EXPEDICIÓN • PESO DE LOS LOTES DE LA CARNE PICADA-ELABORADA • ESTABLECIMIENTO DE DESTINO O CLIENTE 	<ul style="list-style-type: none"> • LOTE • CANTIDAD • DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO • FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE

FIGURA 2. CONTROL DE EXPEDICIÓN E IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL.

PRODUCTO: PREPARADOS CARNICOS Y DERIVADOS.

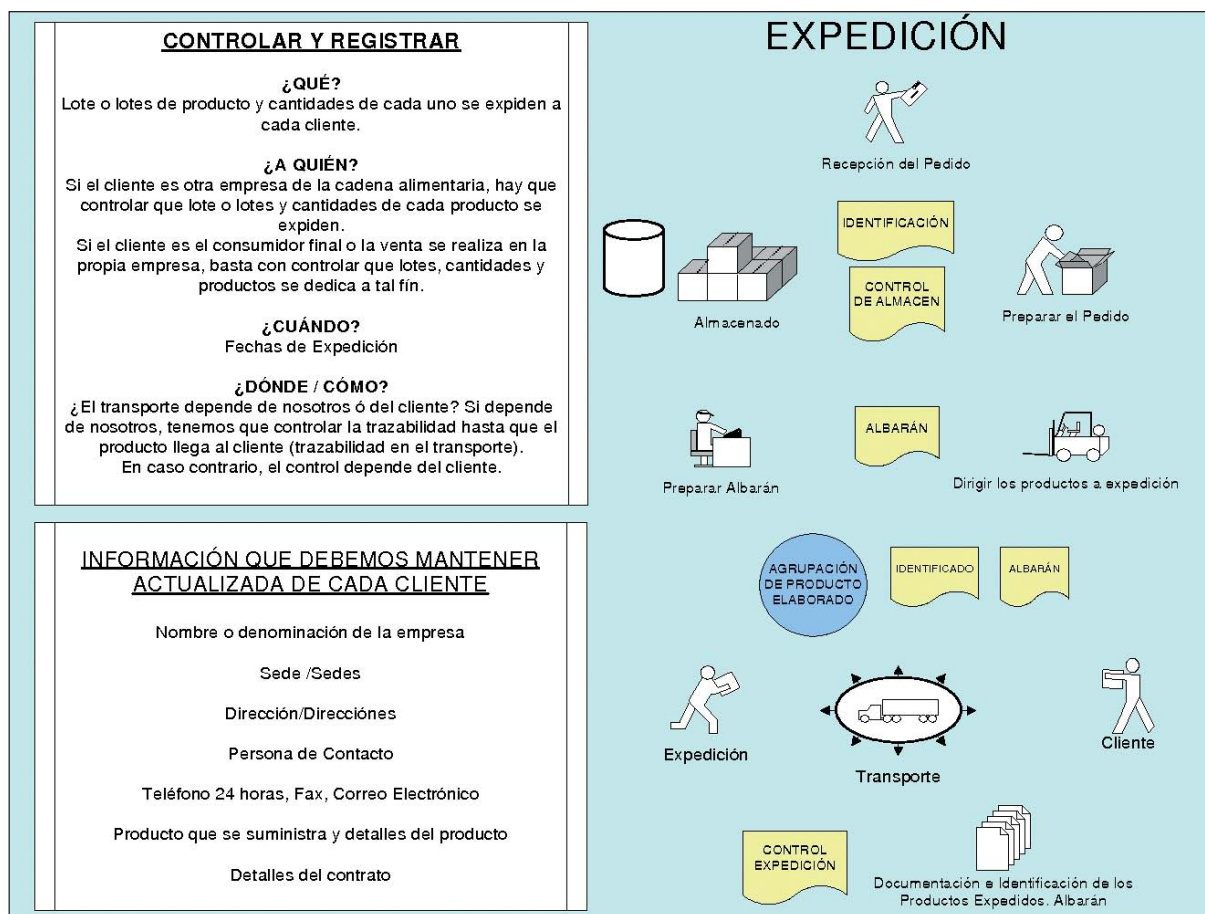
ESTABLECIMIENTO: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS Y DERIVADOS

¿Qué identificación o documentación debe registrarse?	¿Qué identificación se debe aportar al cliente?
<ul style="list-style-type: none"> • NÚMERO O CÓGIDO DE REFERENCIA ASIGNADO AL LOTE POR LA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN • FECHA DE ELABORACIÓN • FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE • FECHA DE EXPEDICIÓN • DESTINO O CLIENTE • LOTE • CANTIDAD • SI CONTIENE OGM O DERIVADO Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL MISMO. CONCENTRACIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> • LOTE • CANTIDAD • SI CONTIENE OGM Ó DERIVADO Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL MISMO. CONCENTRACIÓN • FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE

PRODUCTO: CARNE Y DERIVADOS. ESTABLECIMIENTO: PUNTO DE VENTA AL CONSUMIDOR FINAL

¿Qué identificación o documentación debe registrarse?	¿Qué identificación se debe aportar al cliente?
<ul style="list-style-type: none"> • FECHA FINAL DE VENTA, SIENDO ESTA EL ULTIMO DÍA DE VENTA DE LA CARNE CORRESPONDIENTE A UN NÚMERO DE REFERENCIA , EXCEPTO EN EL CASO DE PRESENTACIÓN EN PRODUCTOS PREENVASADOS, QUE SE ANOTARÁ LA FECHA DE PUESTA A LA VENTA DE LA CARNE REFERIDA A UN NÚMERO DE REFERENCIA • SI CONTIENE OGM O DERIVADO Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL MISMO. CONCENTRACIÓN • FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE 	<ul style="list-style-type: none"> • DENOMINACIÓN • LOTE, CANTIDAD • CUMPLIMIENTO DE LA NORMTIVA DE ETIQUETADO (EN LOS PRODUCTOS ENVASADOS) • SI CONTIENE OGM O DERIVADO Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL MISMO. CONCENTRACIÓN

FIGURA 3: CUADRO SINTESIS DE LA EXPEDICIÓN.



PROCEDIMIENTO 5: “Auditoría del sistema de gestión de trazabilidad”

Una vez implantado el sistema es necesario comprobar su eficacia. Para ello, periódicamente realizaremos ejercicios de auditoría o autocontrol del sistema de gestión de trazabilidad. Mediante la realización de dichos ejercicios detectaremos las deficiencias que hubiese y se llevarán a cabo las mejoras oportunas.

Otra manera de comprobar la eficacia del sistema es plantearse o simular una crisis alimentaria (ver Procedimiento 6). Podemos suponer diferentes orígenes de la crisis; contaminación microbiológica, problemas con un aditivo, un envase, una inadecuada manipulación o que se ha roto la “cadena de frío”, etc.

De este modo, comprobaremos si el sistema, incluido el procedimiento de gestión de crisis, funciona. En caso de que el sistema no funcionase, se llevarán a cabo las mejoras oportunas.

Cuando se realiza una auditoría, la medida de la eficacia del sistema de trazabilidad es determinar la tasa de recuperación, es decir, saber que tanto por ciento del lote en cuestión se recupera, cuya medida de eficiencia para ello es el tiempo que se ha empleado.

A continuación se muestra un flujograma de un ejercicio de auditoría o autocontrol del sistema de gestión de trazabilidad.

FIGURA 1: FLUJOGRAMA DEL EJERCICIO DE AUDITORÍA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE TRAZABILIDAD

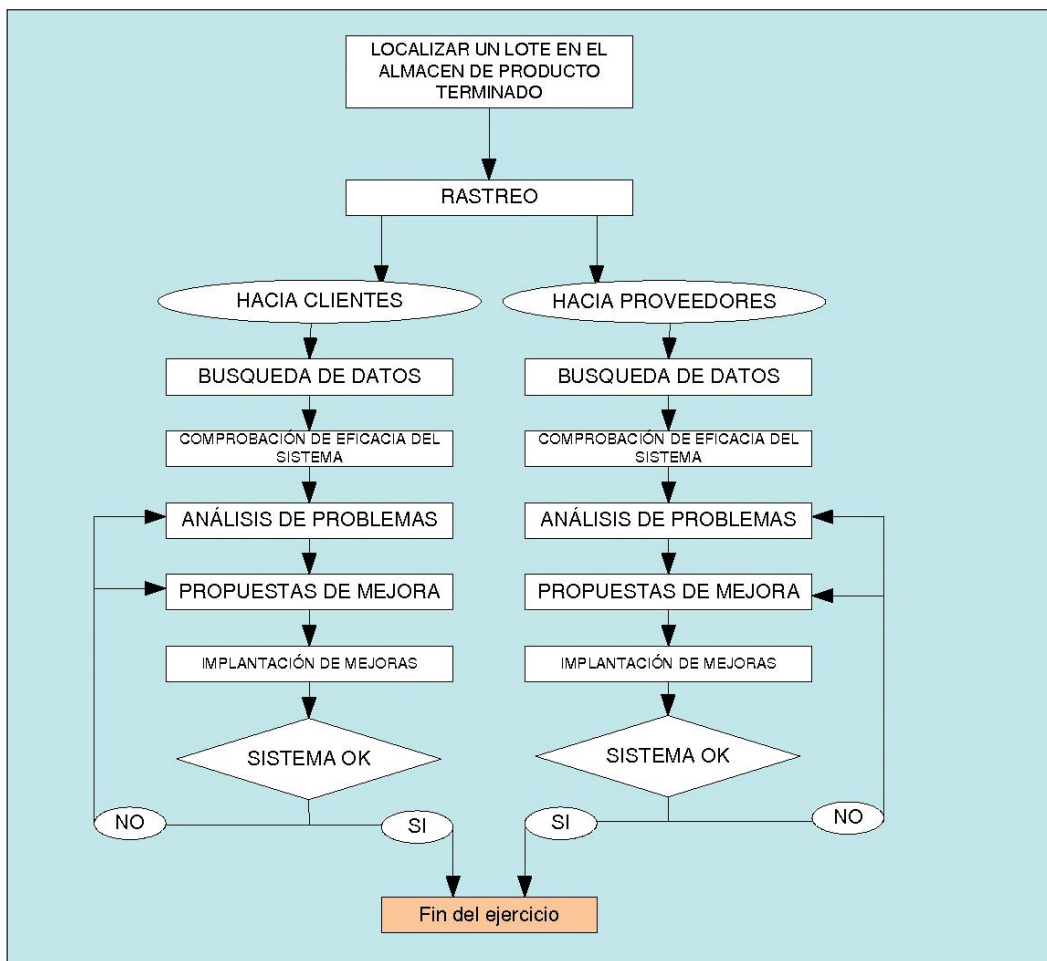
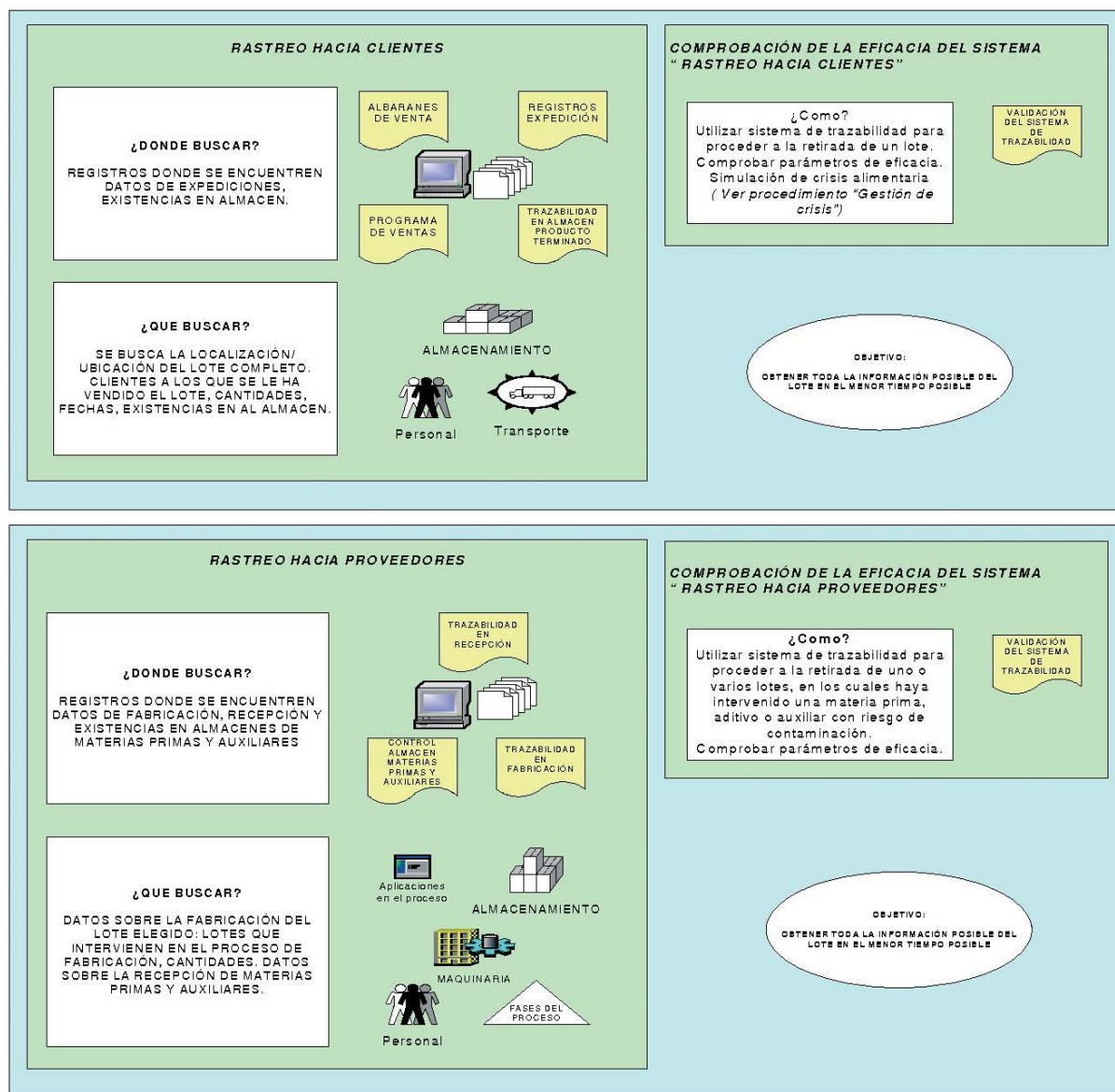
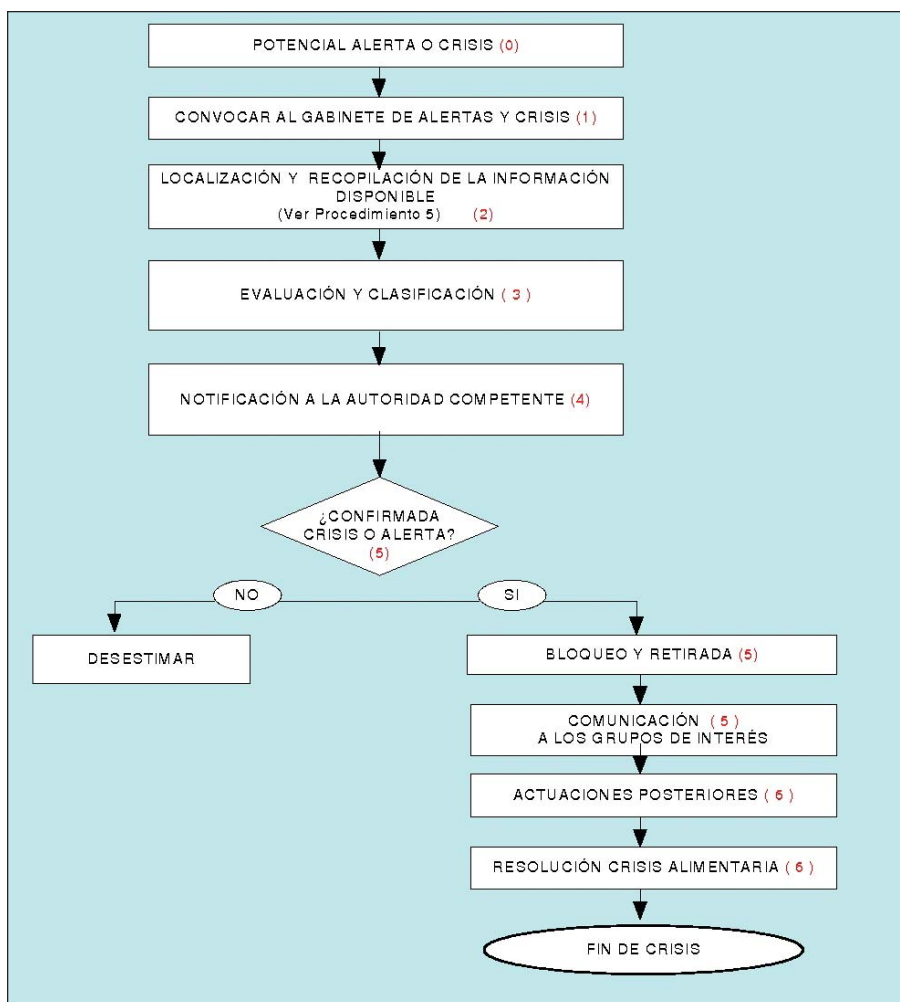


FIGURA 2: CUADRO SÍNTESIS DEL EJERCICIO DE AUDITORÍA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE TRAZABILIDAD



PROCEDIMIENTO 6: “Gestión de alerta o crisis alimentaria”

FIGURA 1: FLUJOGRAMA DE LA GESTIÓN DE UNA ALERTA O CRISIS ALIMENTARIA



Comentario al flujograma de gestión de crisis alimentaria

0. La información sobre una alerta o crisis alimentaria puede llegar por distintas vías:
- a) Información interna.**
 - b) Comunicación de la administración.**
 - c) Comunicación de un cliente**
 - d) Comunicación de un proveedor.**
 - e) Medios de comunicación.**
 - f) Asociación empresarial.**

En el momento en que la empresa detectase un problema que pudiese ser una posible crisis o riesgo alimentario, deberá estudiar la situación, evaluarla.

1. El **gabinete de alertas o crisis alimentarias**, se encargará de la gestión de todo el proceso de potencial alerta o crisis, desde su detección hasta su cierre.

Cada empresa, o agrupación de empresas en el caso de micropymes, constituirá un gabinete de alertas y crisis que estará formado por un Coordinador y los representantes de las áreas de Compras, Comercial, Producción, Almacén y Calidad, si se tuvieran.

Las **funciones del gabinete de alertas o crisis** son:

- Elegir un interlocutor con la Administración y otros agentes externos.
- Caracterizar y evaluar la alerta o crisis alimentaria.
- Proponer y gestionar planes concretos para recuperar la situación de normalidad.
- Dirigir, definir y ejecutar con medios internos y/o externos la política de comunicación.
- Establecer procedimientos y sistemas de control y evaluar los objetivos y acciones a llevar a cabo.

(Ver Nota).

2. El gabinete de alerta o crisis alimentaria, gestiona la recopilación de toda la información existente en función de tipo de alerta o crisis que se ha presentado:

- 1) Análisis internos/externos de productos y procesos.**
- 2) Información científicamente aceptada.**
- 3) Información de organizaciones representativas.**

Para ello será necesario haber aplicado correctamente el Sistema de Gestión de Trazabilidad y disponer de los registros establecidos que permitan la identificación y localización de los productos potencialmente afectados. En este momento, y si procede, se dará aviso de la situación a la Autoridad Competente.

3. En función de la información recopilada se determina la causa que la ha provocado (el gabinete de crisis o el gabinete de crisis junto con la Administración), y si existe un riesgo, real o potencial de que provoque efectos negativos sobre la salud de los consumidores.

Las potenciales causas del desencadenamiento de una alerta o crisis alimentaria son:

- a) Un riesgo real que ya ha provocado efectos sobre la salud, acompañado o no de información pública sobre él.**
- b) Un riesgo potencial que todavía no ha provocado efectos para la salud, pero que está en el mercado, acompañado o no de información pública sobre él.**
- c) Un riesgo potencial del que no se conoce su capacidad para provocar efectos, acompañado o no de información pública sobre él.**
- d) Un simple tratamiento informativo, sin existencia de riesgo real, pero sí potencial.**
- e) Un simple tratamiento informativo, sin existencia de riesgos reales ni potenciales.**

Para la clasificación de las situaciones de crisis alimentarias se tiene en cuenta:

1- El riesgo sobre la salud.

Grado 1: riesgo real.

Grado 2: riesgo potencial.

Grado 3: no existe riesgo.

2- La extensión geográfica.

Grado 1: internacional.

Grado 2: nacional.

Grado 3: local.

3- La presencia en la opinión pública.

Grado 1: presencia en la opinión pública.

Grado 2: no presencia en la opinión pública.

4. La información a transmitir a la Autoridad Competente, será:

- Toda la información relativa a la existencia de algún riesgo vinculado a un producto en el mercado (riesgo, localización, etc).
- La declaración de la situación de alerta ó crisis, su clasificación y descripción.
- Las medidas provisionales adoptadas.
- La composición del gabinete de crisis y su interlocutor.
- Las medidas que vaya adoptando el comité de coordinación de la crisis.
- Cualquier hallazgo relevante que se produzca durante la gestión de la alerta o crisis.

5. Si no existe riesgo se desestima la alerta alimentaria. Si existe riesgo el gabinete de crisis y la autoridad competente actuarán en consecuencia.

Según el tipo de crisis, las posibles actuaciones serán:

- Retirar el producto e inmovilizarlo.
- Reprocesar el producto, para que vuelva a ser apto para el consumo.
- Destruir el producto.

- No retirar el producto si se llega a la conclusión de que no procede.

En cualquier caso estas actuaciones deberán estar autorizadas por la Autoridad Competente.

En función del tipo de crisis, el gabinete y la Administración competente, deben decidir si es necesario comunicarla y a quién se le comunica (clientes, proveedores, consumidores, etc.).

En cualquier caso, se debe;

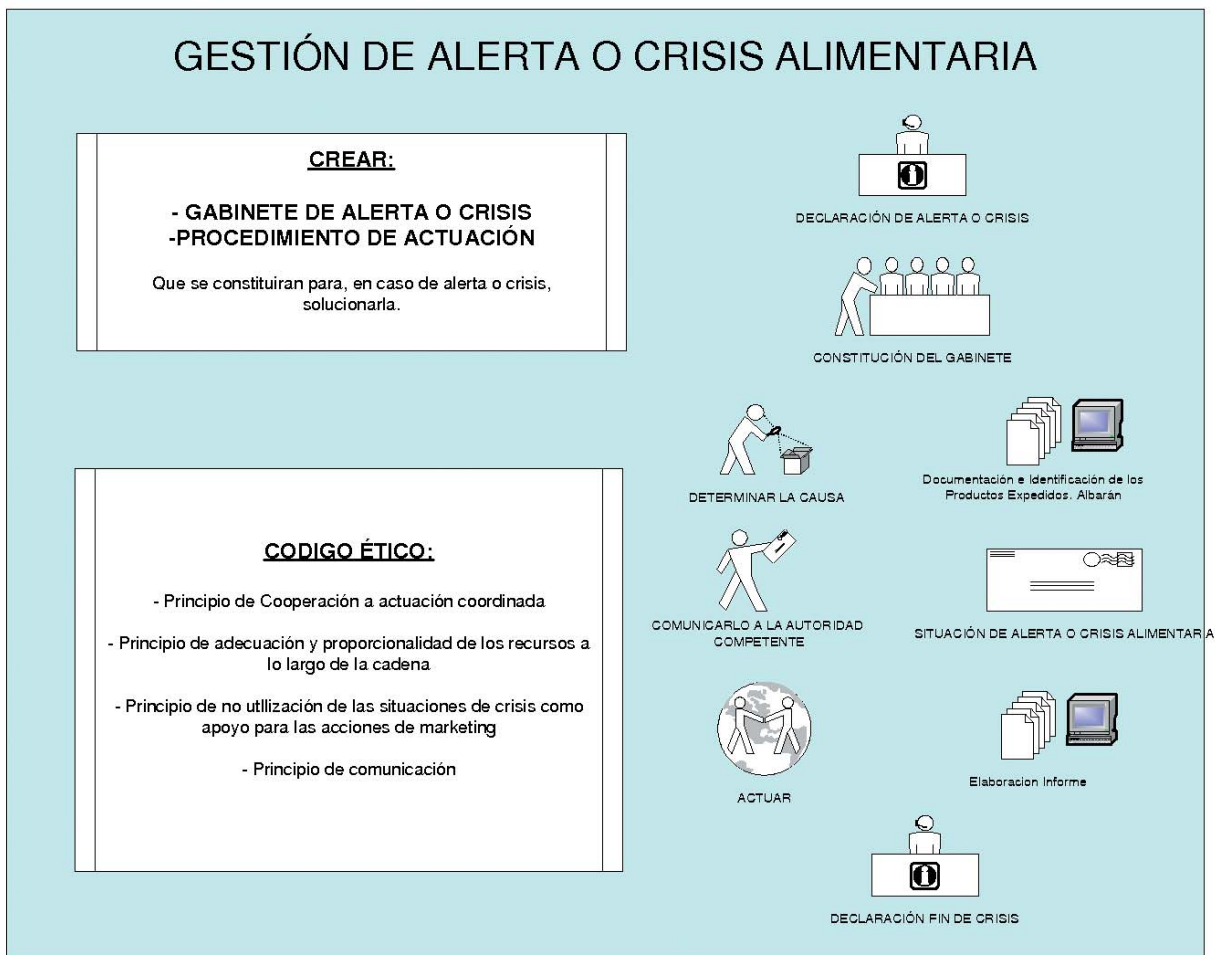
- Minimizar la exposición del consumidor al posible riesgo alimentario y
- Evitar percepciones incorrectas que afecten a la reputación, imagen y recursos de las empresas y/o sectores afectados.

6. En función del tipo de crisis alimentaria su resolución puede implicar:

- Analizar las implicaciones y responsabilidades.
- Prevenir repercusiones inmediatas.
- Analizar y prevenir los efectos a largo plazo.
- Acciones correctivas para mejorar los procesos que no han funcionado correctamente.
- Informar a las partes implicadas de que el problema está solucionado y dar a conocer las medidas adoptadas.
- Evaluar y medir los resultados.
- La declaración del final de la crisis.
- Agradecer las colaboraciones.

NOTA: Se recomienda consultar el “Procedimiento General de Actuación en Situaciones de Crisis Alimentarias” editado por el Ministerio de Sanidad y Consumo y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Que puede consultarse en las siguientes páginas web: www.aesa.msc.es y www.consebro.net

FIGURA 2: CUADRO SÍNTESIS DE LA GESTIÓN DE UNA ALERTA O CRISIS ALIMENTARIA



Código ético de actuación en situaciones de alerta o crisis alimentaria

La empresa se compromete a seguir los siguientes principios éticos de actuación en situaciones Alerta o crisis alimentarias:

- Principio de cooperación y actuación coordinada: La empresa se compromete a prestar su cooperación y a coordinarse con los demás afectados con la mayor rapidez.
- Principio de adecuación y proporcionalidad de los recursos a lo largo de la cadena alimentaria: La empresa acepta poner los recursos adecuados y proporcionados, siempre con una visión global de la cadena alimentaria y respetando la seguridad de los demás productos.
- Principio de no utilización de las situaciones de Alerta o crisis como apoyo para las acciones de Marketing que afecten de forma negativa a dicha situación de alerta o crisis.
- Principio de comunicación: En situaciones de alerta o crisis alimentaria entre varias empresas, estas se comprometen a realizar, únicamente, acciones de comunicación en los medios una vez se hayan coordinado con el resto de empresas afectadas y siempre valorando el beneficio derivado de la actuación conjunta y no sólo la propia. Asimismo, nos comprometemos a hacer un uso responsable de la información manejada con nuestros interlocutores en situaciones alerta o de crisis.

6 trazabilidad en organismos genéticamente modificados

Los Organismos Genéticamente Modificados (OGM) son utilizados frecuentemente en este sector, por lo que les dedicaremos atención especial. Cada empresa optará por la utilización o no de OGM o sus derivados en su proceso, y deberá actuar en consecuencia. El Reglamento 1830/03 sobre trazabilidad y etiquetado de OGM y trazabilidad de alimentos y piensos derivados de estos, establece los requisitos para una trazabilidad continua de los OGM y sus derivados.

Definiciones:

Organismo Modificado Genéticamente (OGM)

El organismo, con excepción de los seres humanos, cuyo material genético haya sido modificado de una manera que no se produce naturalmente en el apareamiento ni en la recombinación natural.

Producido a partir de OGM

Es el derivado total o parcial de OGM, pero sin contener o estar compuesto por OGM. La diferencia entre un OGM y un derivado de OGM es que el primero es capaz de reproducirse o transferir material genérico y el segundo no.

Alimentos modificados genéticamente

Son aquellos que contienen o están compuestos por OGM o han sido producidos a partir de ellos.

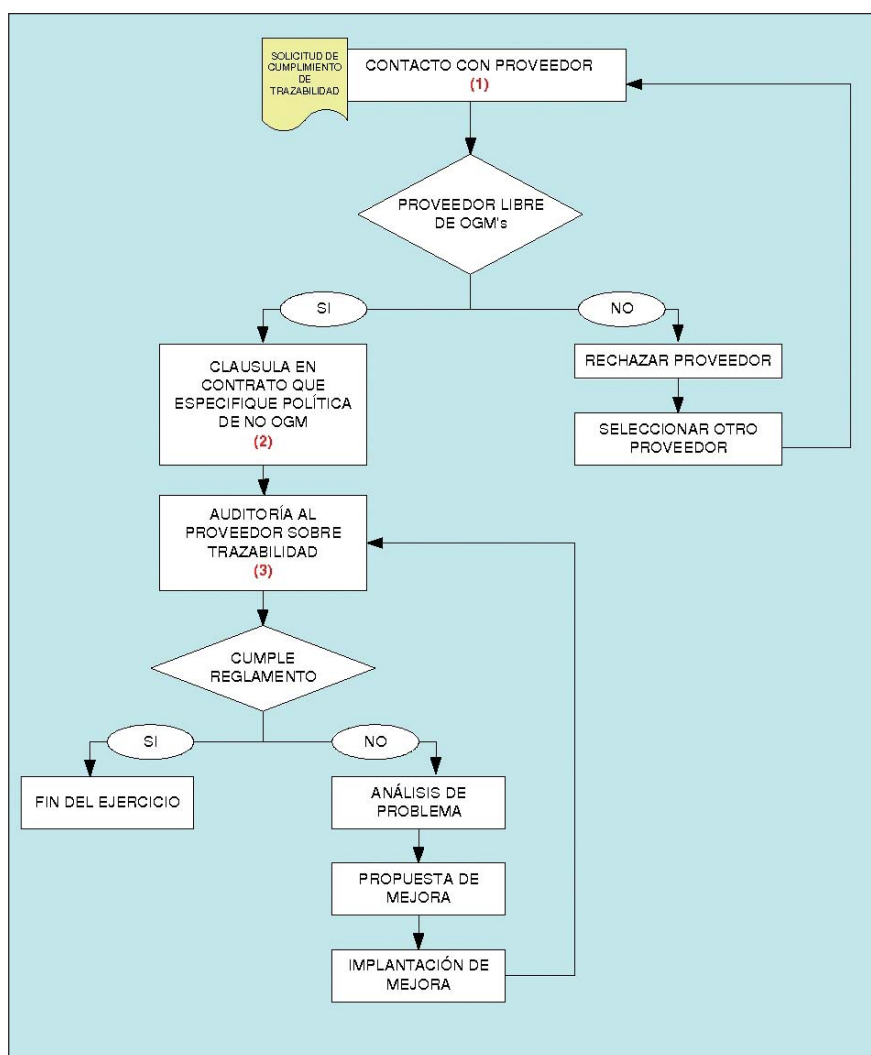
Pienso modificado genéticamente

Son aquellos que contienen o están compuestos por OGM o han sido producidos a partir de ellos.

Identificador único

Código numérico o alfanumérico cuyo objeto es identificar cada OGM conforme a la transformación genética autorizada de la que procede y facilitar que se recabe información específica del mismo.

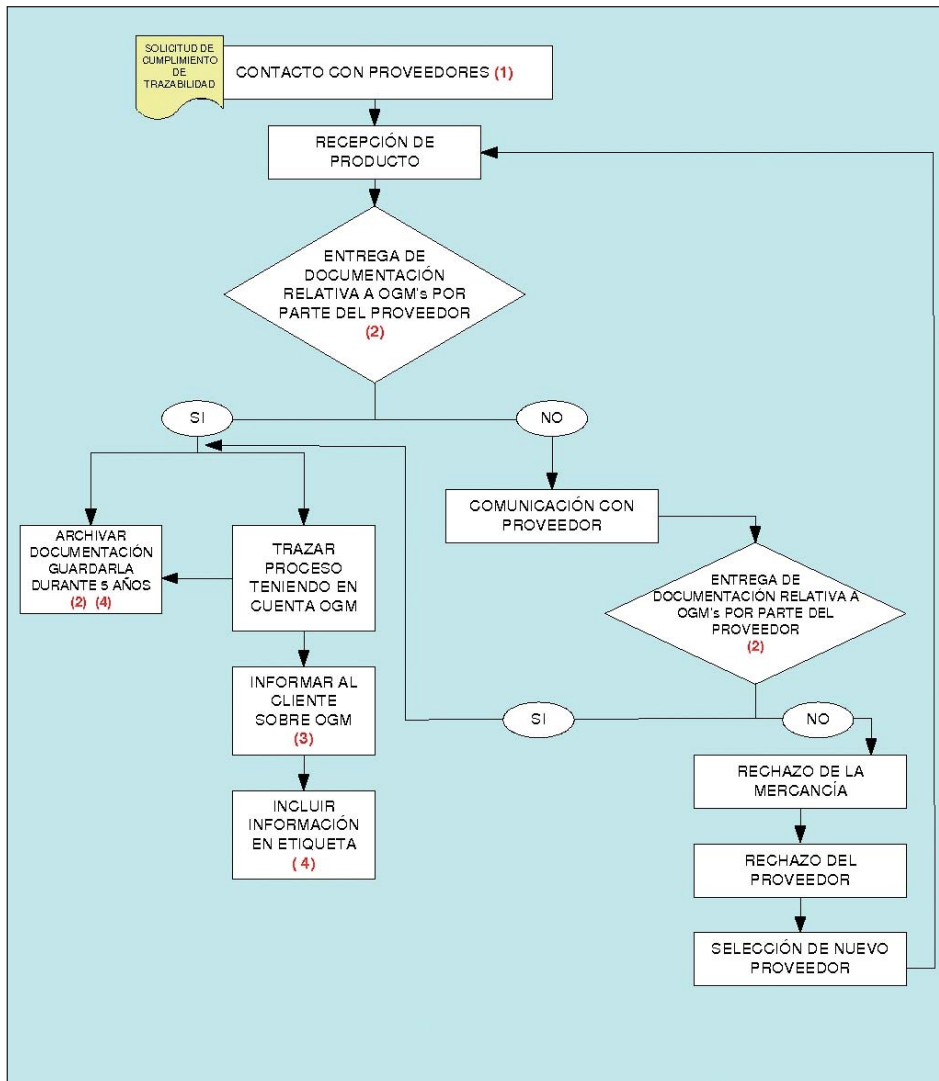
FIGURA 1: FLUJOGRAMA DE LA GESTIÓN DE TRAZABILIDAD, EN LO REFERENTE A OGM, DE UNA EMPRESA QUE OPTA POR UNA POLÍTICA DE NO OGM



Comentario al flujograma de una empresa que opta por una política de no OGM

1. Se recordará a todos los proveedores la obligación de transmitir la información sobre presencia de OGM y sus derivados y que cualquier entrega de productos que no esté acompañada la información específica OGM, se sobreentiende que es convencional o libre de OGM. **(VER ANEXO. IMPRESO: SOLICITUD DE CUMPLIMIENTO DE TRAZABILIDAD).**
2. Las empresas añadirán a los pliegos de condiciones de sus contratos con sus proveedores una cláusula que especifique su política de no etiquetado OGM
3. Las empresas verificarán que sus proveedores tienen un sistema de trazabilidad y cumplen todas las obligaciones anteriores. **(VER PROCEDIMIENTO 5. AUDITORÍAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE TRAZABILIDAD.)**

FIGURA 2: FLUJOGRAMA DE LA GESTIÓN DE TRAZABILIDAD, EN LO REFERENTE A OGM, DE UNA EMPRESA QUE UTILIZA OGM O SUS DERIVADOS



Comentario al flujograma de una empresa que utiliza OGM o sus derivados

1. Se recordará a todos los proveedores la obligación de transmitir la información sobre presencia de OGM y sus derivados y que, cualquier entrega de productos que no esté acompañada la información específica OGM, se sobreentiende que es convencional o libre de OGM. **(VER ANEXO. IMPRESO: SOLICITUD DE CUMPLIMIENTO DE TRAZABILIDAD).**
2. Se conservarán durante 5 años los documentos de acompañamiento de las mercancías que le entrega su proveedor (documentación que indica que esa mercancía es, contiene OGM o derivados de OGM), así como los indicadores únicos atribuidos a los OGM en su caso.
3. Se transmitirá a los clientes la información al respecto relativa a los productos entregados y la conservarán durante 5 años.
4. Los operadores, excepto en la primera fase de comercialización de un producto y su fabricación primaria y reenvasado, están exentos de conservar durante 5 años la documentación antes citada, siempre que
 1. En el etiquetado figure el lote y la información mencionada (qué es, contiene OGM o es producido a partir de OGM y el identificador en su caso) y
 2. Los datos relativos al lote se conserven durante 5 años.





7 epílogo

Para la Dirección del Instituto de Salud Pública, resulta francamente satisfactoria la publicación de la serie de “Guías de trazabilidad” que edita CONSEBRO en el marco del Plan Tecnológico de Navarra.

El requisito de trazabilidad es uno de los aspectos claves de la seguridad alimentaria según se puso de manifiesto en el Libro Blanco de la Comunidad Europea en esta materia. La implantación de sistemas y procedimientos de trazabilidad por parte de los operadores de la empresa alimentaria, es una herramienta imprescindible en la gestión del riesgo de los alimentos, y permite dar respuesta y gestionar adecuadamente las alertas y crisis alimentarias de forma conjunta entre la autoridad sanitaria y el operador de la empresa alimentaria, como responsable de los productos que pone en el mercado.

A partir de la entrada en vigor del Reglamento (CE) 178/2002, en enero del año 2005 las empresas alimentarias están obligadas a implantar estos sistemas y cumplimentar los registros necesarios. Sin embargo, el propio reglamento si bien establece esta obligación con carácter de legislación horizontal y obliga a identificar tanto a los proveedores de materias primas como a los receptores directos de sus alimentos, no concreta la forma en la que estos sistemas deben implantarse.

La gran diversidad del sector alimentario, la variedad de tamaños de las empresas y de su problemática en la aplicación de la trazabilidad, hace imprescindible la publicación de guías de aplicación sectoriales que en el caso de las que se publican por CONSEBRO, nueve guías, recogen suficientemente la diferente problemática de las empresas existentes en nuestra Comunidad Foral y la aplicación de las normas de trazabilidad e identificación de ámbito vertical que son de aplicación en los subsectores de carne de vacu-

no, leche y productos lácteos, pesca y productos de la pesca y acuicultura, huevos y organismos modificados genéticamente.

Nuestra colaboración en la publicación de estas guías, en la revisión de los textos y en su difusión permite concretar la obligación que el mencionado Reglamento impone a las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria de promover y generalizar la implantación de sistemas de trazabilidad y registros, dando recomendaciones a las empresas y sectores de cómo implantar la trazabilidad mediante la publicación de guías y directrices en colaboración con las empresas o agrupaciones de empresas alimentarias y facilitará la formación de los inspectores para la realización de las auditorías e inspecciones de verificación del cumplimiento de la legislación alimentaria.

Felicitar a los autores de las guías, a CONSEBRO, al Plan Tecnológico de Navarra y a las empresas del sector de la alimentación, por la disposición de estas guías que serán una herramienta eficaz y que permitirá sin duda alcanzar un mejor nivel de seguridad alimentaria de los productos alimenticios de la Comunidad Foral de Navarra y mejorará las posibilidades de las empresas del sector de competir con mayores garantías en el mercado comunitario.

María Soledad Aranguren Balerdi
Directora del Instituto de Salud Pública
Gobierno de Navarra





8 modelos de formatos

En función del tipo de empresa, será necesaria la utilización de un tipo u otro de formato. (Ver los diferentes modelos adjuntos) Dichos formatos son ejemplos, cada empresa debe adaptarlos a sus requisitos y necesidades y/ o integrarlos en otros formatos existentes, (APPCC, ISO, etc)

Los registros generados se archivarán y conservarán durante 3 años, a excepción de los establecimientos de venta al consumidor final que los deberán conservar durante 1 año. (Si el producto contiene OGM o derivados, los registros se conservarán durante 5 años).





DATOS DEL PROVEEDOR:

FECHA: _____

Estimado proveedor:

Como consecuencia de la entrada en vigor del Reglamento (CE) n° 178/2002 desde Enero de 2005, que exige el **cumplimiento de la trazabilidad** por parte de todas las empresas del sector alimentario, nos ponemos en contacto con usted para recordarle la obligación legal de este requisito y solicitarle que todos los productos suministrados por su empresa, estén **correctamente etiquetados, haciendo constar un número de lote**. Además, para facilitar nuestra gestión de la trazabilidad, le solicito que incluya dicho número de lote en el **albarán de entrega**.

Por otra parte le ruego nos informe de si el alimento, ingrediente, materia prima o aditivo contiene o está producido **a partir de OGM o derivado**, y de **la naturaleza, concentración e identificación del mismo** en su caso, cumpliendo así el Reglamento 1831/03 sobre trazabilidad y etiquetado de OGM y trazabilidad de alimentos y piensos derivados de estos.

Muchas gracias de antemano por su colaboración.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

FIRMA Y SELLO DE
LA EMPRESA



EMPRESA:

CONTROL DE TRAZABILIDAD EN RECEPCIÓN (ALMACÉN FRIGORÍFICO)

IMPRESO

DATOS REFERENTES A RECEPCIÓN		DATOS REFERENTES AL PROVEEDOR		DATOS REFERENTES AL ANIMAL		DATOS INTERNOS
FECHA	HORA	NOMBRE	NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA	CANTIDAD	LOTE	DESTINO



DATOS REFERENTES A RECEPCIÓN		DATOS REFERENTES AL PROVEEDOR		DATOS REFERENTES AL ANIMAL		DATOS INTERNOS
FECHA	HORA	NOMBRE	NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA	CANTIDAD	LOTE	DESTINO
OBSERVACIONES						
INCIDENCIAS						

EMPRESA:

CONTROL DE TRAZABILIDAD EN RECEPCIÓN (EMPRESA DE ELABORACIÓN DE CARNE PICADA)

IMPRESO

DATOS REFERENTES A RECEPCIÓN		DATOS REFERENTES AL PROVEEDOR		DATOS REFERENTES A LA CARNE					DATOS INTERNOS
FECHA	HORA	NOMBRE	NÚMERO AUTORIZACIÓN SANITARIA	CANTIDAD	LOTE	PAÍS NACIMIENTO	PAÍS ENGORDE	PAÍS SACRIFICIO	DESTINO



EMPRESA:

CONTROL DE TRAZABILIDAD EN RECEPCIÓN (ESTABLECIMIENTO DE VENTA AL CONSUMIDOR FINAL)

IMPRESO

FECHA RECEPCIÓN	PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE EXTERNO O CÓDIGO DE REFERENCIA	CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN INTERNA	NOMBRE EMPRESA PROVEEDOR	NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL PROVEEDOR	PAÍS DE NACIMIENTO DE ANIMALES	PAÍS DE SACRIFICIO DE ANIMALES



FECHA RECEPCIÓN	PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE EXTERNO O CÓDIGO DE REFERENCIA	CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN INTERNA	NOMBRE EMPRESA PROVEEDOR	NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL PROVEEDOR	PAÍS DE NACIMIENTO DE ANIMALES	PAÍS DE SACRIFICIO DE ANIMALES
OBSERVACIONES								
INCIDENCIAS								



EMPRESA:

CONTROL DE TRAZABILIDAD EN RECEPCIÓN

(MATERIALES AUXILIARES; ADITIVOS, COADYUVANTES, ENVASES, EMBALAJES, ETC.)

IMPRESO

FECHA / HORA	PRODUCTO Y FORMATO	CANTIDAD	LOTE	PROVEEDOR	ALBARÁN	FECHA CADUCIDAD /CONSUMO PREFERENTE	O.G.M.	CÓDIGO INTERNO	UBICACIÓN DESTINO (ALMACÉN, CÁMARA, ETC)



OBSERVACIONES

DENOMINACIÓN OGM/ CONCENTRACIÓN					
Nº DE IDENTIFICACIÓN					
LOTE					

* Se debe controlar si el producto es OGM o derivado, registrando en caso afirmativo el lote y código de identificación del producto.

INCIDENCIAS

RESPONSABLE

EMPRESA:

ALMACÉN

Nº:

CONTROL DE TRAZABILIDAD EN ALMACENES

IMPRESO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Y FORMATO	CANTIDAD DE ENTRADA	LOTE/CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN INTERNO	FECHA Y HORA DE ENTRADA	FECHA Y HORA DE SALIDA	LOTE / CÓDIGO Y CANTIDAD DE SALIDA	DESTINO



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Y FORMATO	CANTIDAD DE ENTRADA	LOTE/CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN INTERNO	FECHA Y HORA DE ENTRADA	FECHA Y HORA DE SALIDA	LOTE / CÓDIGO Y CANTIDAD DE SALIDA	DESTINO
OBSERVACIONES						
INCIDENCIAS						

IMPRESO. ETIQUETAS IDENTIFICATIVAS.

1. GENERAL

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	FORMATO:
CANTIDAD: LOTE EXTERNO:	FECHA DE CADUCIDAD: CODIGO DE IDENTIFICACIÓN:
CANTIDAD: LOTE EXTERNO:	FECHA DE CADUCIDAD: CODIGO DE IDENTIFICACIÓN:
CANTIDAD: LOTE EXTERNO:	FECHA DE CADUCIDAD: CODIGO DE IDENTIFICACIÓN:
FECHA DE RECEPCIÓN:	PROVEEDOR:

IMPRESO. ETIQUETAS IDENTIFICATIVAS.

2. PALET CON UNO O DOS LOTES DE PRODUCTO ELABORADO

DENOMINACIÓN PRODUCTO:
FORMATO:

LOTE:
CANTIDAD:
FECHA DE CADUCIDAD:
FECHA DE FABRICACIÓN:

Nº de PALET/ CAJA:

DENOMINACIÓN PRODUCTO:
FORMATO:

LOTE:
CANTIDAD:
FECHA DE CADUCIDAD:
FECHA DE FABRICACIÓN:

DESTINO:

DENOMINACIÓN PRODUCTO:
FORMATO:

LOTE:
CANTIDAD:
FECHA DE CADUCIDAD:
FECHA DE FABRICACIÓN:

Nº de PALET/ CAJA:

DENOMINACIÓN PRODUCTO:
FORMATO:

LOTE:
CANTIDAD:
FECHA DE CADUCIDAD:
FECHA DE FABRICACIÓN:

DESTINO:



IMPRESO. ETIQUETAS IDENTIFICATIVAS.

3. PALET / AGRUPACIÓN DE VARIOS LOTES DE PRODUCTO ELABORADO

DENOMINACIÓN PRODUCTO / FORMATO:	LOTE:	CANTIDAD:	FECHA DE CADUCIDAD: FECHA DE FABRICACIÓN:

Nº de PALET/ CAJA / AGRUPACIÓN:
--

EMPRESA:



CONTROL DE TRAZABILIDAD EN EXPEDICIÓN (GENERAL)

IMPRESO

Nº ALBARÁN	CLIENTE	FECHA / HORA EXPEDICIÓN	PRODUCTO / FORMATO	CANTIDAD	LOTE	CONSUMO PREFERENTE	DATOS DEL TRANSPORTE (TRANSPORTISTA, MATRÍCULA, ETC,..)



EMPRESA:

CONTROL DE TRAZABILIDAD EN EXPEDICIÓN (MATADERO)

IMPRESO

DETALLES DEL ANIMAL		DATOS EXPEDICIÓN				DATOS DEL TRANSPORTE		
ANIMAL / EDAD / SEXO	FECHA DE SACRIFICIO	FECHA EXPEDICIÓN	CANTIDAD	LOTE	CLIENTE	DESTINO	TRANSPORTE	MATRÍCULA



DETALLES DEL ANIMAL		DATOS EXPEDICIÓN					DATOS DEL TRANSPORTE	
ANIMAL / EDAD / SEXO	FECHA DE SACRIFICIO	FECHA EXPEDICIÓN	CANTIDAD	LOTE	CLIENTE	DESTINO	TRANSPORTE	MATRÍCULA

OBSERVACIONES

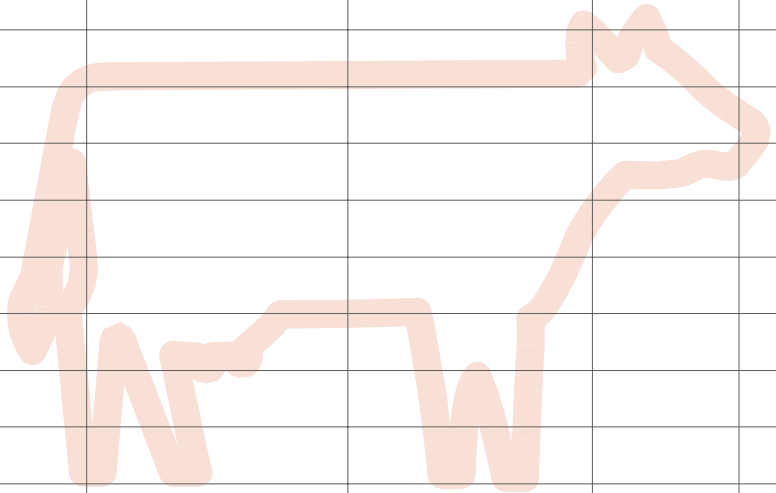
INCIDENCIAS

EMPRESA:

CONTROL DE TRAZABILIDAD EN EXPEDICIÓN (SALA DE DESPIECE)

IMPRESO

DATOS EXPEDICIÓN				DATOS DE EXPEDICIÓN			DATOS DEL TRANSPORTE	
FECHA DESPIECE	CANTIDAD	Nº O CÓDIGO DE REFERENCIA / LOTE	PESO DE LAS PIEZAS	FECHA EXPEDICIÓN	CLIENTE	DESTINO	TRANSPORTE	MATRÍCULA



EMPRESA:

CONTROL DE TRAZABILIDAD EN EXPEDICIÓN (ALMACÉN FRIGORÍFICO)

IMPRESO

DETALLES DEL ANIMAL				DATOS DE EXPEDICIÓN			DATOS DEL TRANSPORTE	
FECHA DESPIECE	CANTIDAD	Nº O CÓDIGO DE REFERENCIA / LOTE	PESO DE LAS PIEZAS	FECHA EXPEDICIÓN	CLIENTE	DESTINO	TRANSPORTE	MATRÍCULA



DETALLES DEL ANIMAL				DATOS DE EXPEDICIÓN			DATOS DEL TRANSPORTE	
FECHA DESPIECE	CANTIDAD	Nº O CÓDIGO DE REFERENCIA / LOTE	PESO DE LAS PIEZAS	FECHA EXPEDICIÓN	CLIENTE	DESTINO	TRANSPORTE	MATRÍCULA

OBSERVACIONES

INCIDENCIAS

EMPRESA:



CONTROL DE TRAZABILIDAD EN EXPEDICIÓN (ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE CARNE PICADA)

IMPRESO

DETALLES DE LA CARNE

DATOS EXPEDICIÓN

DATOS DEL TRANSPORTE

FECHA DE ELABORACIÓN

CANTIDAD Y PESO

LOTE

FECHA EXPEDICIÓN

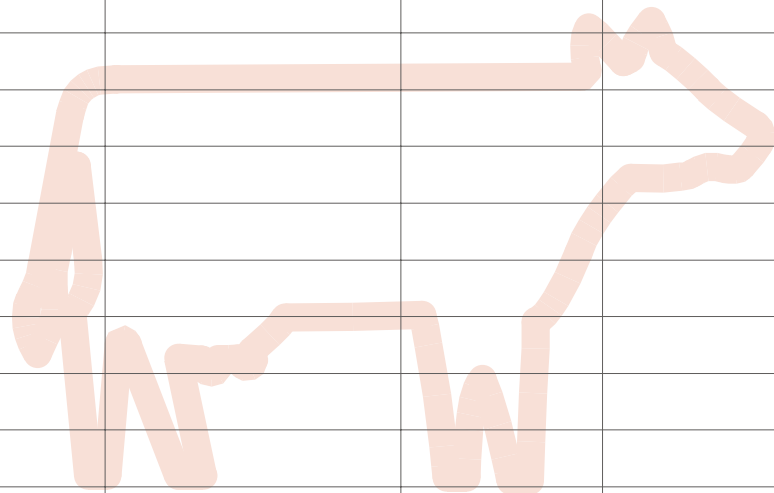
CLIENTE

DESTINO

TRANSPORTE

MATRICULA

FECHA DE ELABORACIÓN	CANTIDAD Y PESO	LOTE	FECHA EXPEDICIÓN	CLIENTE	DESTINO	TRANSPORTE	MATRICULA



EMPRESA:



CONTROL DE TRAZABILIDAD EN EXPEDICIÓN (ESTABLECIMIENTO DE PUNTO DE VENTA AL CONSUMIDOR FINAL)

IMPRESO

FECHA DE VENTA	FECHA DE PUESTA A LA VENTA DE LA CARNE REFERIDA A UN N° DE REFERENCIA DEL PRODUCTO PREENVASADO	PRODUCTO/FORMATO	CANTIDAD Y PESO	LOTE	ARCHIVOS DE DOCUMENTOS ACREDITADOS DE PROCEDENCIA DE CARNE



