

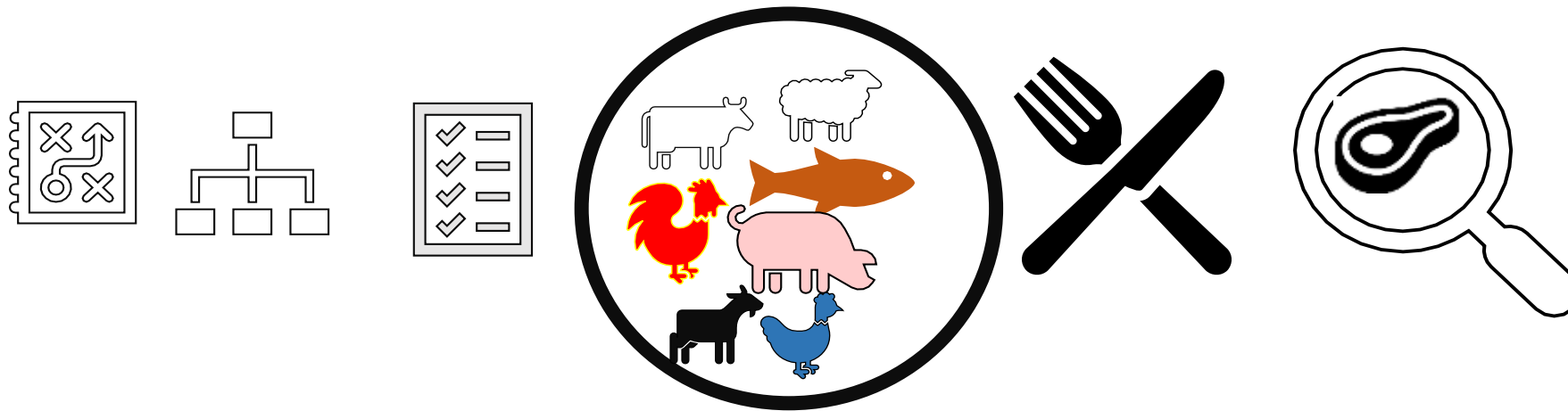
TRAZABILIDAD

MT MVZ Mildred Eurídice
Villanueva Martínez



¿Qué es?

Son los **procesos** relacionados con **todas** las etapas de un **animal de producción** y los **bienes que derivan de ellos**; así como de los **productores químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales** o **consumo** por éstos (y quienes los manipularon), hasta su **consumo final**; **identificando** en cada etapa su **ubicación espacial** y en su caso, los **factores de riesgo zoo-sanitario** y de **contaminación** que pueden estar **presentes** en cada una de las actividades.



¿Para qué sirve?

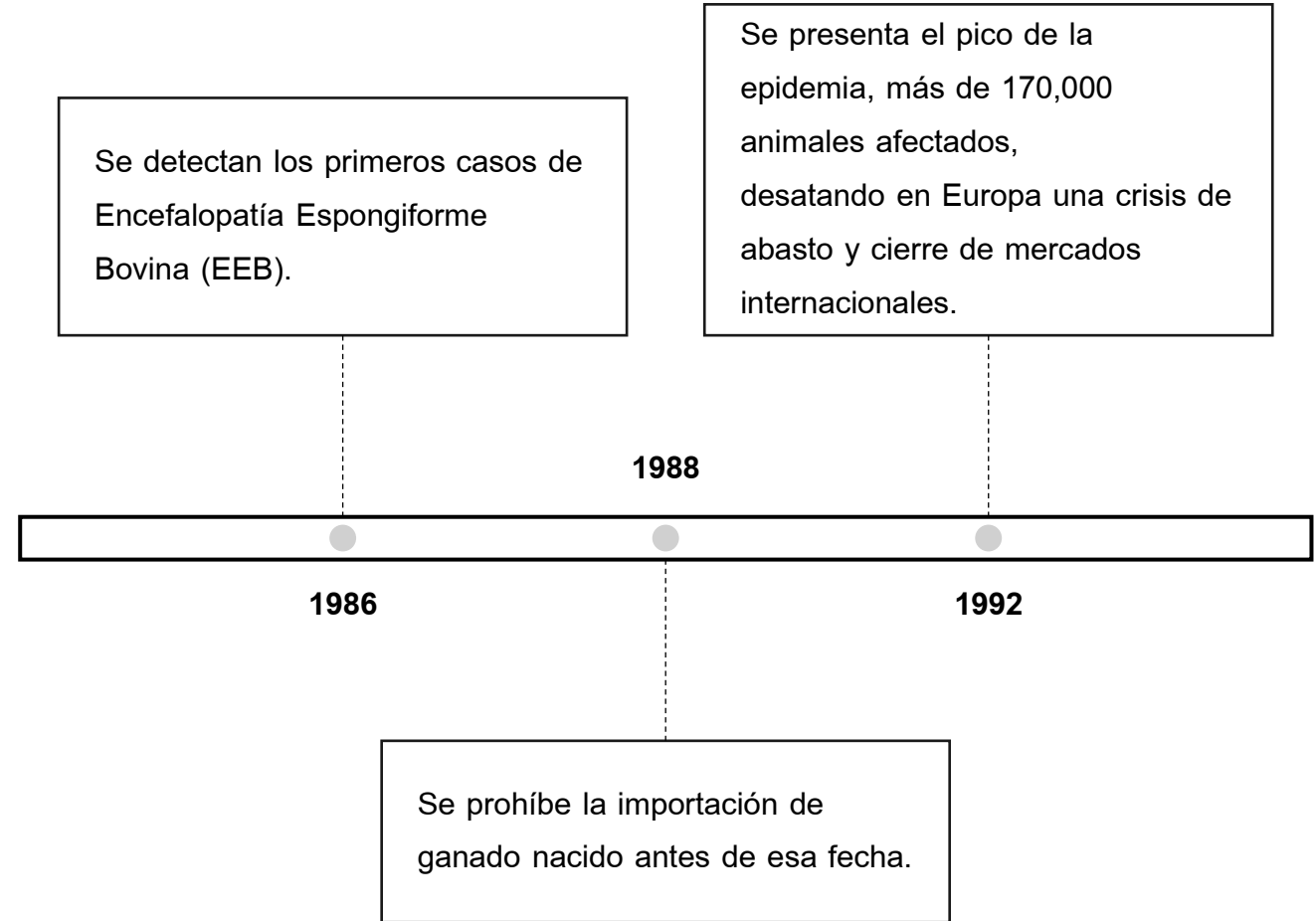
- 🔍 Identificar productos e ingredientes a lo largo de la cadena productiva.
- 🔍 Reducir al máximo la probabilidad de la afectación de la salud pública.
 - 🔍 Rápida identificación del eslabón donde se originó la desviación.
 - 🔍 Facilitar la localización, inmovilización y retiro de los alimentos.
- 🔍 Ofrece al consumidor la información de respaldo del responsable y origen del producto.
- 🔍 Establecer un control sanitario.

¿Dónde debe existir trazabilidad?

- 🔍 **Proceso de producción primaria**
- 🔍 **Proceso de transformación**
- 🔍 **Proceso de distribución**
- 🔍 **Almacenamiento**
- 🔍 **Comercialización al detalle y puntos de venta**
- 🔍 **Manejo en el sitio de la preparación final del alimento**

- ✓ 1945 Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (**FAO**).
- ✓ 1948 Organización Mundial de la Salud (**OMS**).
- ✓ 1950 **Primera reunión del Comité Mixto FAO/OMS** de Expertos en Nutrición:
*“**La reglamentación de los alimentos** en diferentes países es a menudo **conflictiva y contradictoria**. La legislación reguladora de las normas de preservación, nomenclatura y alimentación aceptable varía a menudo ampliamente de un país a otro. Con frecuencia se introduce nueva legislación que no esta basada en el conocimiento científico y es posible que se tengan escasamente en cuenta los principios nutricionales en la formulación de la reglamentación.”*
- ✓ 1963 La Asamblea Mundial de la Salud aprueba en su 16vo periodo de sesiones, se decide crear el programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias con la Comisión del Codex Alimentarius.

REINO UNIDO



Trazabilidad vs rastreabilidad

- **Rastreabilidad:**

Conjunto de actividades técnicas y administrativas de naturaleza epidemiológica que se utilizan para determinar a través de investigaciones de campo y de análisis de registros, el origen de un problema zoonosario, fitosanitario o de sanidad acuícola y su posible diseminación hasta sus últimas consecuencias, con miras a su control o erradicación.

-LFSA,2007

- **Trazabilidad:**

Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten registrar los procesos relacionados con el nacimiento, crianza, engorda, reproducción, sacrificio y procesamiento de un animal, los bienes de origen animal, así como de los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos hasta su consumo final, identificando en cada etapa su ubicación espacial y en su caso los factores de riesgo zoonosarios y de contaminación que pueden estar presentes en cada una de las actividades.

-LFSA,2007

Trazabilidad vs rastreabilidad

- **Trazabilidad:**

Designa la posibilidad de seguir el rastro de un animal o de un grupo de animales durante todas las etapas de su vida.

-OIE,2018

Trazabilidad vs rastreabilidad

Trazabilidad:

“La trazabilidad o rastreo del producto se refiere a la metodología que permite conocer la evolución histórica de la situación y trayectoria que ha seguido un producto o lote de productos a lo largo de la cadena alimentaria. Tiene un enfoque integral, desde el consumidor al productor (trazabilidad ascendente), o en sentido contrario, del productor al consumidor (trazabilidad descendente).”

-FAO,

• Rastreabilidad:

“La capacidad de acceder a cualquier o toda la información relacionada a lo que esté bajo consideración, a lo largo de todo su ciclo de vida, mediante identificaciones registradas”.

-FAO,2016

Ejemplo LOTificación producto terminado



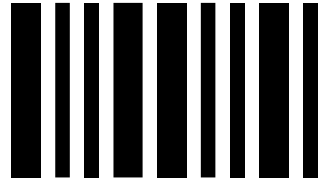
- El número de lote asignado a los productos puede ser compuesto por 7 dígitos, basándose en la fecha de elaboración del producto, ejemplo:
- Producto terminado elaborado el día 6 de agosto de 2018

218 **Número de día
consecutivo del año**

08	Número del mes en curso
18	Últimos dos dígitos del año en curso

Quedando el siguiente Lote: 2180818.

ETIQUETADO



- **NOM-009-Z00-1994** en su modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de julio de 2007 mediante la cual se realizó modificaciones **al artículo 16 de etiquetado.**
- **NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020,**
NOM-051-SCOFI-2020

CONCLUSIÓN

La trazabilidad de la carne, los suministros y hasta de los humanos son una herramienta que forma parte de las garantías de inocuidad de un alimento para el consumidor.



Muchas



Mtra. MVZ Mildred E. Villanueva Martínez

mvillanu@sigma-alimentos.com

553838-0763

Gracias