



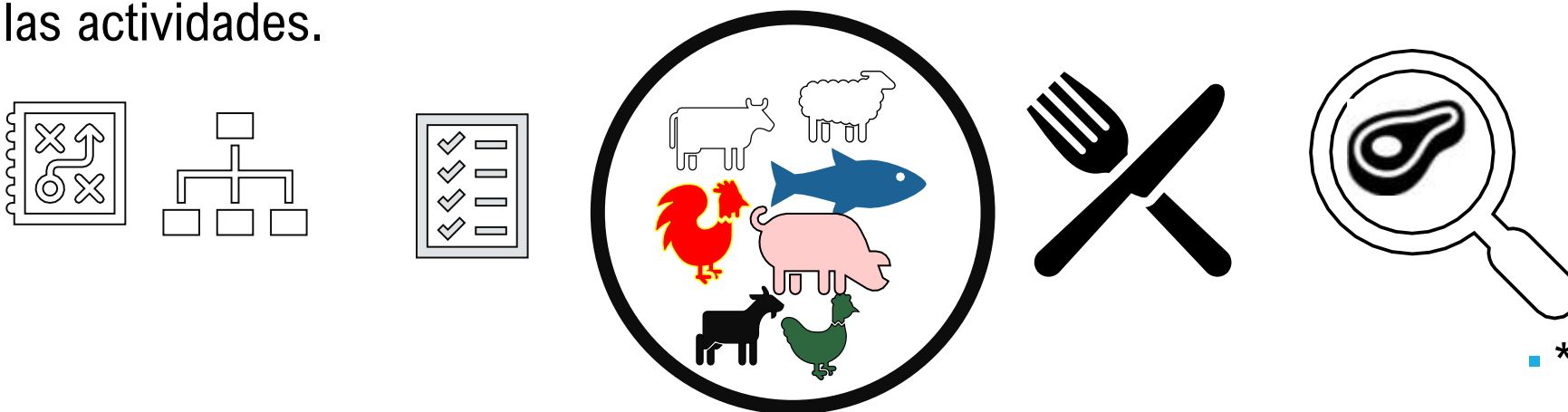
Pieter Aertsen, Bodegón con la huida a Egipto, 1551, óleo sobre madera, 115.5 x 169cm. Uppsala, University Art Collection.

TRAZABILIDAD

MT MVZ Mildred Eurídice
Villanueva Martínez

¿QUÉ ES TRAZABILIDAD?

Se define como la 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 **productores 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 zoonosario** y de **contaminación** que pueden estar **presentes** en cada una de las actividades.



▪ *LFSA, 2012

¿PARA QUÉ SIRVE?

- 🔍 Identificar productos o ingredientes a lo largo de toda la cadena productiva.
- 🔍 Establecer un control sanitario.
- 🔍 Reducir al máximo la probabilidad de riesgo inherente de un alimento.
- 🔍 Rápida identificación del eslabón dónde se originó la desviación.
- 🔍 Facilitar la localización, inmovilización y retirada de los alimentos.
- 🔍 Ofrece al consumidor la información del origen real y contenido del producto
- 🔍 en sus manos.



NORMATIVIDAD NACIONAL

NORMATIVIDAD NACIONAL

CODEX
ALIMENTARIUS



- 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.

UNIÓN EUROPEA

A través de su Parlamento y Consejo el 28 de enero de 2002 publica el Reglamento (CE) No 178/2002 que es el Artículo 3º define:

Trazabilidad: 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 destinada a ser incorporada en alimentos”.

REINO UNIDO

Se detectan los primeros casos de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB).

Se presenta el pico de la epidemia, más de 170,000 animales afectados, desatando en Europa una crisis de abasto y cierre de mercados internacionales.

1988

1986

1992

Prohíben la importación de ganado nacido antes de esa fecha.

Inician las evaluaciones de las condiciones de los sitios ganaderos, dichos estudios arrojaron la inexistencia de un método adecuado de ordenamiento de información, se desconocía:

- Origen
- Tiempo de vida
- Afecciones a la salud

Es por estos hallazgos que se crean los primeros mecanismos de trazabilidad en el mundo cárnico.



1925 EN TABASCO SE PRESENTA UN BROTE DE ENFERMEDAD VESICULAR



1946-1952 BROTE DE FIEBRE AFTOSA PRESENTE EN UN EMBARQUE DE GANADO CEBÚ PROCEDENTE DE BRASIL



1952 LA SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA PUBLICÓ EL REGLAMENTO PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN SANITARIA DE LA CARNE.



2007 SE PUBLICA EN DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN LA LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL; QUE DEDICA SU **CAPÍTULO III A LA TRAZABILIDAD.**

ANTECEDENTES EN MÉXICO

TRAZABILIDAD VS RASTREABILIDAD

Rastreabilidad: capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.
(FAO,2014)

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 productores 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 zoonosario y de contaminación que pueden estar presentes en cada una de las actividades

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

CAPITULO II

DE LAS MEDIDAS EN MATERIA DE BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LOS BIENES DE ORIGEN ANIMAL.

Artículo 18.- Las medidas a las que refiere este Capítulo, se determinarán en disposiciones de reducción de riesgos de contaminación las cuales podrán comprender los requisitos, especificaciones, criterios o procedimientos sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública para:

...

IV. Promover la aplicación de sistemas de trazabilidad del origen y destino final para bienes de origen animal, destinados para el consumo humano y animal;...

Capítulo III

De la Trazabilidad

Artículo 84.- La Secretaría establecerá las bases para la implementación de sistemas de trazabilidad en animales, bienes de origen animal o productos para uso o consumo animal. Los sistemas serán coordinados, supervisados y vigilados por la misma.

La Secretaría mediante disposiciones de sanidad animal, definirá los sistemas de trazabilidad aplicables a las mercancías reguladas a que se refiere esta Ley.

Artículo 85.- Los agentes involucrados en cada eslabón de la cadena de valor, deberán implementar y mantener un sistema de trazabilidad documentado en las etapas que le correspondan: producción, transformación o distribución de los animales, bienes de origen animal, productos para uso o consumo animal e insumos, en términos de lo establecido en las disposiciones que emita la Secretaría para tal efecto.

Artículo 86.- Los sistemas de trazabilidad en animales o en bienes de origen animal, nacionales o importados, garantizarán el rastreo desde el sitio de su producción u origen hasta su sacrificio o procesamiento y se deberá contar con la relación de proveedores y distribuidores o clientes.

Artículo 87.- Los sistemas de trazabilidad en productos para uso o consumo animal e insumos, garantizarán el rastreo de materias primas y producto terminado, desde la adquisición, formulación, fabricación, importación, almacenamiento, comercialización hasta aplicación de los mismos y se deberá contar con la relación de proveedores y distribuidores o clientes.

Artículo 88.- Los agentes involucrados deberán notificar a la Secretaría cuando sospeche que alguno de los animales, bienes de origen animal, productos para uso o consumo animal, que han producido, transformado, fabricado, distribuido o importado no cumplen con las disposiciones de sanidad animal o los relativos a buenas prácticas pecuarias, en caso procedente, la Secretaría ordenará de inmediato su retiro del mercado o dispondrá las medidas zoonosanitarias que correspondan.

Cuando las mercancías sean retiradas del mercado, se informará a la Secretaría y a los consumidores de las razones de este retiro.

Artículo 89.- Será parte del sistema de trazabilidad de los animales y bienes de origen animal, productos para uso o consumo animal nacionales, de importación o exportación regulados por esta Ley y de acuerdo a lo establecido en el Reglamento o en las disposiciones de sanidad animal, la información que entre otra defina:

I. El Origen;

II. La Procedencia;

III. El Destino;

IV. El Lote;

V. La Fecha de producción o la fecha de sacrificio, la fecha de empaque, proceso o elaboración, caducidad o fecha de consumo preferente; y

VI. La identificación individual o en grupo de acuerdo a la especie de los animales vivos en específico.

Artículo 90.- Las disposiciones de sanidad animal y las relativas a buenas prácticas pecuarias que expida la Secretaría, establecerán los requisitos que deberán contener las etiquetas de las mercancías reguladas para efectos de trazabilidad.

REGLAMENTO DE LFSA

Artículo 8. Las unidades de producción deberán contar con la evidencia documental siguiente:

I. Registros de trazabilidad (entradas y salidas);

Artículo 17. La Secretaría promoverá la implementación de sistemas de trazabilidad. El sistema de

trazabilidad que emita la Secretaría preverá la incorporación del origen, destino, unidad de producción,

identificación individual o en grupo en animales y el lote de los insumos y bienes de origen animal en las

unidades de producción primaria.

El sistema de registros del programa de trazabilidad del establecimiento deberá incluir como mínimo el

origen y/o la procedencia de los animales; las materias primas; el lote asignado a los animales o bienes de

origen animal dentro del establecimiento; la fecha de producción o la de sacrificio; la fecha de proceso o

elaboración de los bienes de origen animal; la fecha de empaque de los mismos; la fecha de caducidad o

fecha de consumo preferente, el número de productos, peso y su destino.

Para garantizar la trazabilidad de los bienes de origen animal, los Establecimientos TIF dedicados al

sacrificio de especies para consumo humano sólo podrán recibir animales que provenga de unidades de

producción primaria que se encuentren certificadas o con reconocimiento de buenas prácticas pecuarias por la

Secretaría.

Artículo 26. La Secretaría promoverá la armonización y equivalencia internacional de las disposiciones en buenas prácticas pecuarias y de manufactura, Procedimientos Operacionales Estándar de Sanitización y Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, así como el Sistema de Trazabilidad en los Establecimientos TIF, a través de la expedición de disposiciones de buenas prácticas pecuarias y de manufactura, así como de la celebración de acuerdos y convenios con instituciones académicas y científicas, nacionales o extranjeras, orientados a desarrollar proyectos conjuntos en estas materias.

Artículo 27. La Secretaría celebrará acuerdos o convenios con instituciones académicas y científicas, nacionales o extranjeras, con el objeto de promover la investigación científica, programas de capacitación e intercambio de tecnologías o adelantos científicos en materia de Buenas Prácticas Pecuarias y de Manufactura, Procedimientos Operacionales Estándar de Sanitización y Análisis

CAPÍTULO II

DE LA TRAZABILIDAD

Artículo 137. Con fines de regionalización, compartimentación, análisis e investigación epidemiológica y reconocimiento internacional de zonas libres de enfermedades y plagas, la Secretaría establecerá la regulación y operación de los sistemas de trazabilidad de mercancías reguladas que se movilicen dentro del territorio nacional. Dicho sistema deberá incluir lo dispuesto en el artículo 89 de la Ley, así como la identificación, producción animal y la cadena alimentaria a fin de garantizar la seguridad de la sanidad animal, inocuidad y calidad de los bienes de origen animal.

Artículo 138. La Secretaría establecerá proyectos de trazabilidad en compartimentos y zonas libres de enfermedades y plagas, que permitan adoptar medidas de vigilancia epidemiológica, detección y notificación temprana de brotes, respuesta rápida y aplicación de medidas contraepidémicas, control de movimientos de mercancías reguladas, zonificación, compartimentación, así como evitar intoxicaciones alimentarias y atender en forma inmediata los brotes que se presenten.

AI 148

EJEMPLO LOTIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA



| AT | Planta que recibe |
|----|--|
| 18 | Últimos 2 números del año en curso |
| 05 | Mes en curso numéricamente |
| 26 | Día en curso numéricamente |
| 01 | Número consecutivo de recepción de la materia prima diaria |

Quedando de la siguiente forma el número de lote de una materia prima recibida el 26 de mayo del año 2018

AT18052601

EJEMPLO LOTIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

Cada tarima de materia prima deberá ser identificada y registrada en un formato exclusivo por ejemplo: “Formato de Identificación de Tarima”

| Número de tarima | Fecha | Proveedor | Lote asignado |
|------------------|--------------|-----------|---------------|
| 39 | 26/Mayo/2018 | “X” | AT18052601 |



EJEMPLO LOTIFICACIÓN PRODUCTO TERMINADO

218 **Número de día
consecutivo del año**

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

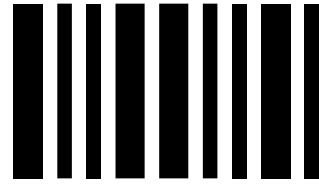


El número de lote asignado a los productos puede ser compuesto por 7 dígitos, basándose en la fecha de elaboración del producto, ejemplo:

Producto terminado elaborado el día 6 de agosto de 2018

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:**

- 16.1: Las **etiquetas, marcas, leyendas y cualquier inscripción zoosanitaria que los establecimientos pretendan fijar a la carne y sus productos** para efectos de esta Norma, debe contener la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Número TIF del establecimiento.
- Leyenda: “Inspeccionando y Aprobado por SAGARPA México”.
- Ingredientes de origen animal.
- **Razón Social y dirección del productor o empacador, incluyendo código postal.**

- **Identificación del lote.**
- Condiciones de manejo.
- En el caso de que el producto sea elaborado por otra empresa, deberá decir: “Elaborado por...”, “Para...”
- La información adicional que ostentes dichas etiquetas, marcas, leyendas e inscripciones deberá cumplir con las disposiciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas aplicables.

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