



“LOS ¿PARA QUÉ? DE LA TRAZABILIDAD”

Seminario Interactivo de Aduanas 2023
Sector Cárnico

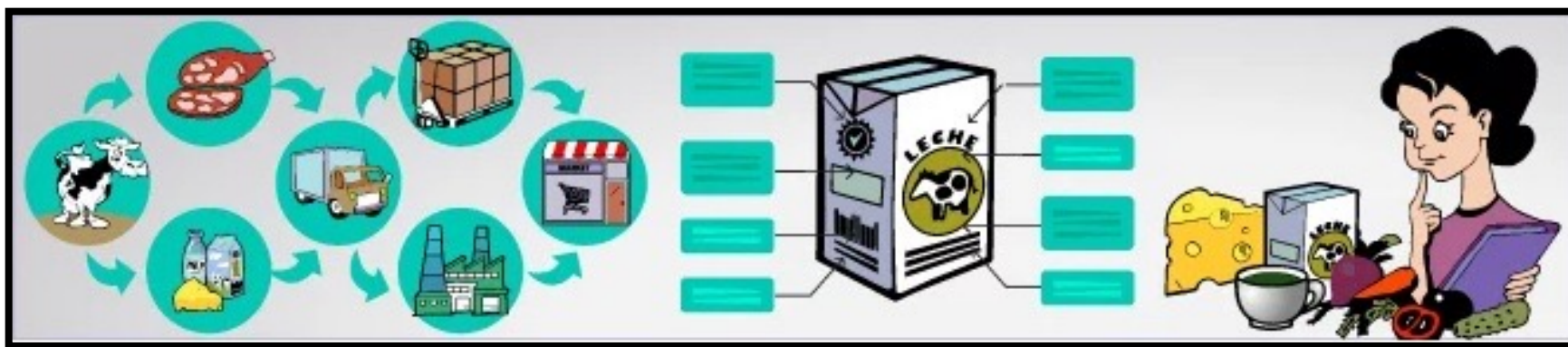
Puertos Virtual
25 de julio de 2023

MT MVZ Mildred E. Villanueva Martínez



¿Qué es la 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

Los *¿PARA QUÉ?*

- ❖ 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.



■*Hernández 2009

ANTECEDENTES

- 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

El 28 de enero de 2002 publica el Reglamento (CE) No 178/2002:

Artículo 3o

*“**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”.*



¿Cuáles fueron los detonantes?

- Reino Unido

- 1986 se detectan los primeros casos de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB).
- 1988 se prohíbe la importación de ganado nacido antes de esa fecha.
- 1992 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.



Detonantes

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.



Antecedentes en México

- 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, derivado de esta contingencia en abril de 1947 se funda la Comisión México Americana para la erradicación de la fiebre aftosa (CMAPEFA) actualmente llamada Comisión México-Estados Unidos para la prevención de la Fiebre Aftosa y otras Enfermedades Exóticas de los Animales (CPA).
- 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.

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



Rastreabilidad LFSA

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

Etapas de desarrollo



1) Identificar los sistemas de archivos.

- Identificar procedimiento de archivo y evaluar si se cumple el objetivo.
- El mejor sistema de trazabilidad es aquel que sea compatible con las actividades de trabajo y que permita:
- *Registrar información necesaria e importante*
- Acceder de forma rápida y fácil a la información

Etapas de desarrollo

2) Definición del ámbito de aplicación

Dependiendo de la actividad del procesador el sistema puede necesitar registros y controles de:

- **Rastreabilidad:** Trazabilidad de la materia prima (MP) que ingresa y quienes son los proveedores de esta MP.
- **Trazabilidad interna o de proceso:** Trazabilidad de los productos dentro de la empresa.
- **Trazabilidad:** Trazabilidad de los productos preparados para la expedición y del cliente inmediato al que se le entregan.

Trazabilidad vs Rastreabilidad



Etapas de desarrollo

3) Rastreabilidad:

Los registros son la clave para que se pueda seguir el movimiento de los productos hacia su origen, y ¿que conviene registrar? :

- ¿De quién se reciben los productos?
- ¿Qué se ha recibido exactamente?
- ¿Cuándo?
- ¿Qué se hizo con los productos cuando se recibieron?



Etapas de desarrollo

4) Trazabilidad de proceso (interna)



- Se encarga de relacionar los productos que se han recibido, las operaciones o procesos que estos han seguido y los procesos que salen de ella.
- El grado de precisión depende del interés que se tenga para contar con un sistema de calidad.
- Se debe tener en cuenta las características de la actividad y asumiendo su responsabilidad con respecto al eslabón anterior y posterior a los cuales no se deberá perjudicar por un insuficiente desarrollo de sistema.

Etapas de desarrollo

¿Qué información conviene registrar?

- Cada ocasión en que el producto sea sometido a un proceso distinto deberá generarse un registro.

¿Qué es lo que se crea?

- Identificar los productos intermedios durante la actividad e identificación del producto final que se entrega al cliente.

¿Cómo se crea?

- A que procesos han sido sometidos los productos.

¿Cuándo?

- Registrar fecha y hora en la que se realizó la modificación.



Etapas de desarrollo

5) Trazabilidad

- ¿Qué y a quién se entregan los productos? A partir de este punto los productos quedan fuera del control de la empresa.
- Cuando los productos se despachan los registros deben de servir como vínculo de trazabilidad con los clientes.
- Se debe de dar la información de la forma más clara posible, facilitando al cliente la identificación del producto que se entrega.

¿Qué información conviene registrar?

- **¿A quién se entrega?**
 - Empresa o responsable de recepción, medio de contacto con el cliente las 24 horas (nombre, dirección e-mail).
- **¿Qué se ha vendido exactamente?**
 - Número de lote de los productos que salen.
- **Medio de transporte**
 - Transportista, matrícula del vehículo, contenedor, temperatura de transporte.



- **Establecer mecanismos de validación y verificación por parte de la empresa**

Será conveniente revisar periódicamente el sistema ***(ejercicio de trazabilidad)*** para comprobar su funcionamiento, la evaluación debe tomar en cuenta:

- Exactitud de la información almacenada
- Tiempo de respuesta, que deberá ser el mínimo posib



Establecer mecanismos de comunicación inter-empresas

- Conseguir la trazabilidad a lo largo de toda la cadena compete a todos los eslabones, es responsabilidad de cada uno evitar que se pierda la trazabilidad.

Establecer procedimiento para localización, inmovilización y en su caso retirada de productos.

- Conocer la naturaleza del incidente.
- Acotar el o los lotes y evitar que se extienda a otros productos.
- Localizar el producto.
- Informar a las Autoridades competentes (SENASICA, PROFECO, SS) en caso de que el producto importado, procesado transformado, fabricado o distribuido no cumpla los requisitos de seguridad, proporcionándoles información verídica.
- Adoptar medidas correctivas
- Inmovilización del producto y retirada del mismo.
- Realizar informe final para conocer y evaluar el incidente para que este no se vuelva a repetir.

Ejemplo lotificación de materia prima

Quedando de la siguiente forma el número de lote de una materia prima recibida el 25 de mayo del año 2023

Planta que recibe	"X"
Último 2 números del año en curso	23
Mes en curso numéricamente	05
Día en curso numéricamente	25
Número consecutivo de recepción de materia prima	145

Quedando de la siguiente manera: **X230525145**

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	25/Mayo/2023	“X”	39X250523

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 2023

218	Número de día consecutivo del año
08	Número del mes en curso
23	Últimos dos dígitos del año en curso

Quedando el siguiente Lote: **2180823**.

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, deben 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 implementación de la trazabilidad en el sector pecuario la detonó la EEB.

La rastreabilidad puede ser considerada un paso dentro de la trazabilidad ya que esta construye el soporte para detectar fallas en el proceso.

Las empresas en cualquiera de las etapas de producción del campo a la mesa debieran diseñar los controles orientados a un sistema de trazabilidad.





¡Gracias por su atención!

Contacto:
mvillanu@sigma-alimentos.com