

Trazabilidad, un nuevo concepto de seguridad agroalimentaria

14/11/2005 - Autor: Youssef Moussaoui y Juan Ghirardi - Fuente: Webislam

En los últimos años la trazabilidad se ha convertido en un concepto fundamental para las empresas agroalimentarias. Actualmente, este concepto es mencionado a diario, debido a la entrada en vigor el pasado 1º de enero del 2005 del Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo el cual exige trazabilidad a todas las empresas agroalimentarias de su territorio y, por ende, a todas las proveedoras del mismo.

Según este reglamento, el término *Trazabilidad*, se define como la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

La trazabilidad se convierte en una herramienta que permite gestionar y organizar la empresa de manera más eficiente. Sin embargo, su implementación a través de un sistema de identificación de productos y registro de todos los procesos, puede resultar en un principio complicado y costoso para las empresas. Por esto, es necesario interpretar su implementación mediante un análisis de coste-beneficio y no como un gasto sin retorno, ya que una vez instalado el sistema de trazabilidad, éste se traduce en beneficios en la gestión. La trazabilidad permite por ejemplo, conocer la ruta que ha seguido un producto, mejorar la gestión de costes, de operaciones y, sobre todo, tener seguridad sobre la calidad ofrecida.

En pocas palabras, cuando se dice que un producto está “*trazado*” o que una empresa tiene un “*sistema de trazabilidad*”, significa que es demostrable el conocimiento y control del producto desde su origen hasta su consumo. Para ejemplificarlo, al asegurar que una lata de tomates está trazada, con los datos de la etiqueta (código de lote) se debería poder rastrear, hacia atrás, hasta determinar aspectos tales como la hora y línea de fabricación, los operarios que trabajaron en ese turno, el lote de tomates utilizado, su transportista, el productor, etc.. Toda esta información es posible de obtener, solo si en el proceso denominado trazabilidad hacia adelante, se registraron todos y cada uno de los pasos de la cadena productiva.

Los beneficios de la trazabilidad se pueden resumir en los siguientes puntos:

Aprovisionamiento: con un sistema de trazabilidad, se puede determinar el rendimiento de cada proveedor, es decir, permite realizar auditorías a proveedores, y realizar un análisis precio-calidad de cada uno de ellos.

Producción: al permitir analizar lotes individuales, se puede determinar la productividad por lote, y detectar fallos por lotes asociados a aspectos del proceso productivo tales como temperaturas, mal tratamiento de los productos, fallos de los trabajadores, etc. Este control redundante en disminución de errores en mezclas de productos, aumento de productividad, y

aumento de la capacidad disponible.

Almacenamiento: la trazabilidad permite un control absoluto de los productos, que en el caso del almacenamiento se plasma en rotación más adecuada, reducción de los problemas de caducidad y mejora la gestión del almacén.

Distribución: con la trazabilidad a tiempo real, se consigue reducir costes por errores en envíos, tiempos de transporte, costes de devolución y roturas de stock. Resumiendo, se dispone de información de todos los controles pasados por cada partida del producto, lo cual sirve, por un lado, para dar mayor información al cliente y aportar más valor al producto y, por otro lado, a nivel interno, para poder analizar todo el proceso productivo y, si se ha hecho algo mal, informar en qué punto exacto del proceso se ha cometido.

Implantación de un Sistema de Trazabilidad

En este aspecto, el Reglamento (CE) 178/2002, es muy general, ya que deja muchos aspectos sin especificar, tales como el nivel de precisión en cada registro, las normas de identificación (sistemas y codificación), captura y almacenamiento de datos, el plazo de respuesta a solicitudes de información y la estructura de las auditorías legales. Es decir, se ha dado un paso hacia un nuevo requerimiento que busca asegurar la calidad alimentaria, pero se ha dejado margen para poder implementar dichos sistemas. La aplicación de la trazabilidad debe empezar por hacer una revisión detallada de todos los procesos y sistemas de registro que se llevan a cabo en la empresa, valorando su posible utilidad. En este sentido, puede ser de gran utilidad y recomendable aplicar actividades como el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Este tipo de sistemas llevan a la empresa a revisar todos sus sistemas productivos y a ejercer más control sobre estos.

Es necesario aclarar que, para cumplir con los requisitos de trazabilidad, no se requiere la aplicación de sofisticados mecanismos informáticos de gestión o novedosos sistemas de codificación. La trazabilidad puede sostenerse mediante registros en soporte de papel. Sí es verdad que los adelantos tecnológicos, como el software y los diferentes sistemas de identificación de productos que existen actualmente, ahorran tiempo, espacio y personal (códigos de barras, lectores infrarrojos, identificación por radio frecuencia o RFID en sus siglas inglesas,...) pudiendo en contrapartida incrementar los costes iniciales. La única obligación que tiene una empresa, según la actual normativa europea, es tener documentado un sistema de trazabilidad de sus productos y los registros que derivan de los mismos, en previsión de una auditoría legal.

En el caso del sector cárnico, la trazabilidad adquiere trascendencia tras las recientes crisis agroalimentarias originadas por patologías tales como las encefalopatías espongiformes del bovino (EEB) y del ovino (scrapie o tembladera) o la fiebre aftosa en diferentes especies, la detección de productos no permitidos o peligrosos, en el ganado y en alimentos de origen animal, tales como hormonas y anabolizantes (clembuterol,...), antibióticos y la aparición de brotes toxoinfecciosos ocasionales (salmonellosis, listeriosis, colibacilosis por E. coli O157:H7). Estos son claros ejemplos de la facilidad con que actualmente se extienden los problemas y de la complejidad de su prevención y control.

Surge así la necesidad de asegurar la trazabilidad de la carne hasta su llegada al punto de venta, por razones de seguridad para los consumidores, de control de calidad y diferenciación para los ganaderos y empresarios del sector. Además, permite la certificación de marcas de garantía como es el caso de la marca Halal de la Junta Islámica mediante la aplicación de nuevas tecnologías adaptadas a la modernización y globalización de los intercambios comerciales.

Webislam