



inesa

Ingeniería, Estudios y Servicios S.A.

Noticias de Empresa

BOLETÍN nº 15 SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Julio 2009

Trazabilidad: Cuestiones prácticas I

(Clave: Trazabilidad, Calidad alimentaria)

¿De donde surge esta exigencia normativa?

Todos los productos alimenticios, piensos y elementos destinados a formar parte de los mismos están sujetos a esta exigencia que surge del **artículo 18 del Reglamento (CE) nº 178/2002 y de la normativa específica por tipo de producto** (carne, leche y lácteos, pesca y sus productos, huevos...)

¿Qué elementos básicos se deben cumplir?

- 1.- **Registro de la información**, esto es, la generación y registro de la información que permita reconstruir el historial de los productos, apoyado preferentemente en un sistema informático.
- 2.- **Identificación física de mercancías**, mediante elementos tales como etiquetas impresas con el nº de lote, fecha de caducidad/consumo preferente y códigos EAN, tanto en unidades de consumo como de expedición.
- 3.- **Transmisión de la información de trazabilidad en la cadena**. Afecta a todos los eslabones de la cadena de suministro. El número de lote es el elemento clave.

¿Qué nivel de precisión se requiere?

No está definido por la normativa: **lo establece cada empresa en función de los recursos que se destinan a este fin y el nivel de incertidumbre que se asume**. Cuanto más precisa es, más recursos se deben invertir en este ámbito y más acotados quedan los lotes; en consecuencia menor será la cantidad de productos a retirar del mercado en caso de producirse un problema sanitario.