

12. INTRODUCCIÓN A LA TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS

12.1 INTRODUCCIÓN

El Reglamento 178/2002, de 28 de enero, en su artículo 18 obliga a establecer la trazabilidad a todos los productos alimentarios que se pongan a la venta en la Comunidad Europea. La obligatoriedad de la implantación de la trazabilidad entra en vigor el primero de enero de 2005.

La empresa estudiada carece de un sistema de trazabilidad continuo y sin cortes para los productos que elabora. Para introducir un plan de trazabilidad en la empresa se han elegido los productos elaborados de la línea de panadería. La elección de la línea de panadería ha estado determinada por sus siguientes características:

- Es la línea de productos de la empresa que tiene mayor volumen de producción.
- Las órdenes de fabricación están operativas para todos los productos frescos de la línea y los operarios encargados de su fabricación ya tienen el hábito adquirido de su utilización y de su cumplimentación.
- Existe una relación entre el número de materias primas y de productos elaborados muy baja, cosa que simplifica el registro de sus números de lote ya que hay menor número de materias primas respecto otras líneas de producción.

La trazabilidad o rastreabilidad es el conjunto de técnicas y de prácticas organizativas que permiten que, en cada fase del producción o transformación de un alimento se conozcan los aspectos relevantes de todos los ingredientes que lo componen, constituyéndose no sólo en un instrumento para “reproducir los itinerarios” de éstos durante la transformación, sino también, para describir qué ha sucedido en cada una de las fases de la misma (Francisco, 2002).

El Cuaderno de Normas Técnicas del CCPAE establece en sus disposiciones que una empresa dedicada a la producción de alimentos con certificación ecológica deberá establecer un sistema documental de control y registro de entradas, producciones, movimientos y salidas de sus productos.

Actualmente para que una empresa obtenga la certificación ecológica de los productos que elabora debe demostrar que posee un sistema documental que garantice que los productos que coloca en el mercado puedan ser rastreados hasta sus suministradores y, si éstos fueran diferentes, sus vendedores, así como hasta sus destinatarios y, si fueran diferentes, sus compradores.

Debido a que los productos de la empresa estudiada fueron certificados por el CCPAE antes de que la trazabilidad fuera obligatoria, el Consejo Regulador no ha obligado al establecimiento del sistema documental de trazabilidad en la empresa hasta la futura entrada en vigor del Reglamento 178/2002, de 28 de enero.

12. 2 SISTEMA DOCUMENTARIO PROPUESTO

El sistema documental que se propone implantar en la empresa estudiada garantiza la trazabilidad o monitorización de sus productos elaborados. La trazabilidad está determinada por los dos factores siguientes:

- Trazabilidad horizontal: es aquella que permite conocer los insumos utilizados y qué tratamientos les fueron aplicados durante la transformación (condiciones de fermentación, temperatura de cocción, tiempo de cocción...).
- Trazabilidad vertical o física: es aquella que permite rastrear un producto desde la posesión por el consumidor hasta el campo o parcelas de producción primaria.

El sistema documental propuesto para introducir y establecer un plan de monitorización de los productos elaborados de la empresa estudiada está reflejado a modo de resumen en la figura 18. Las hojas de registro utilizadas (órdenes de pedido, órdenes de fabricación, órdenes de envasado y las facturas) han sido descritas en el apartado 11 del Manual.

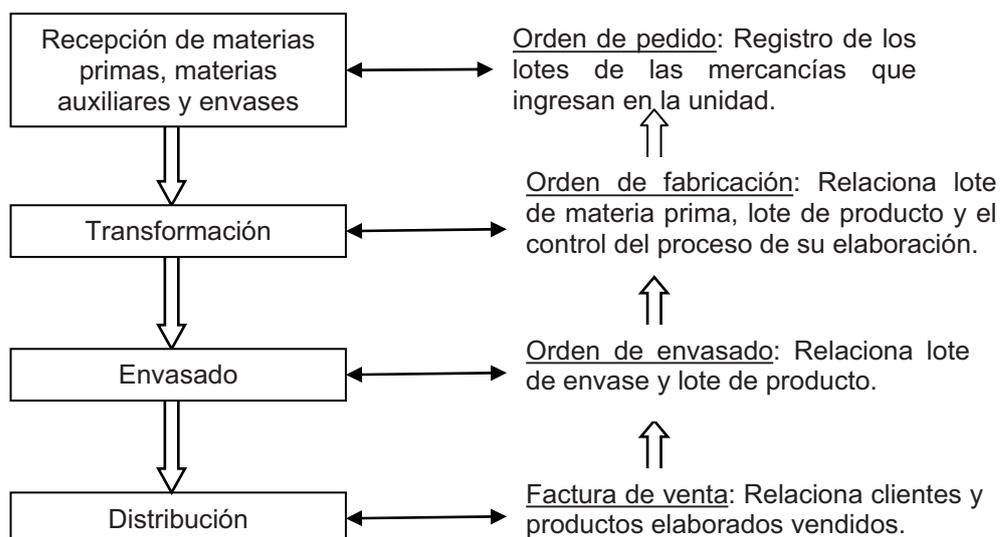


Figura 18. Sistema de seguimiento documental que constituye la trazabilidad de los productos elaborados en la empresa estudiada.

El método adoptado para la introducción de la trazabilidad en los productos elaborados de la línea de panadería de la empresa ha partido de la identificación de los lotes de producto fabricado a partir de su fecha de caducidad debido a que ésta es única para los productos fabricados un día determinado. Es decir, no existe la misma fecha de caducidad para dos productos de dos días de producción distintos. De esta manera no es necesario el cambio del etiquetaje de los productos elaborados que se utiliza actualmente.

Los productos elaborados expedidos por la empresa continuarán llevando las dos etiquetas que se utilizan actualmente: una con la información del producto contenido en el envase (ingredientes, peso, avales...) y otra con la caducidad (día, mes y año).

A través de la etiqueta de la caducidad se podrá completar la trazabilidad del producto vertical y horizontalmente.

A modo documentario interno, la empresa estudiada identificará cada producto en las diferentes órdenes que emita el programa informático que gestiona la producción de la empresa con su código de producto y su fecha de caducidad en orden de año, mes y día, tal y como se ha descrito en el apartado 11.3 del Manual. El cambio del orden en la fecha de caducidad facilitará el archivado posterior de los registros documentarios.

Para la implementación de este sistema documentario, tal y como se ha indicado en el apartado 11, se necesita que el departamento informático introduzca todos los cambios necesarios en los registros documentarios actuales y que introduzca los nuevos registros en el programa informático que gestiona la producción de la empresa.

12. 3 AMPLIACIÓN DEL PLAN

Se ha propuesto que la línea de panadería sea el banco de pruebas en el que se base la futura implementación del plan de trazabilidad en la totalidad de las líneas de fabricación de la empresa estudiada.

A partir del resultado de la implementación de la monitorización de los productos de la línea de panadería, y una vez implantadas y optimizadas las órdenes de fabricación en el resto de las líneas, se cree que el proceso de implementación de la trazabilidad a todos los productos elaborados se agilizará y se podrán cumplir las disposiciones del Reglamento 178/2002, de 28 de enero.