



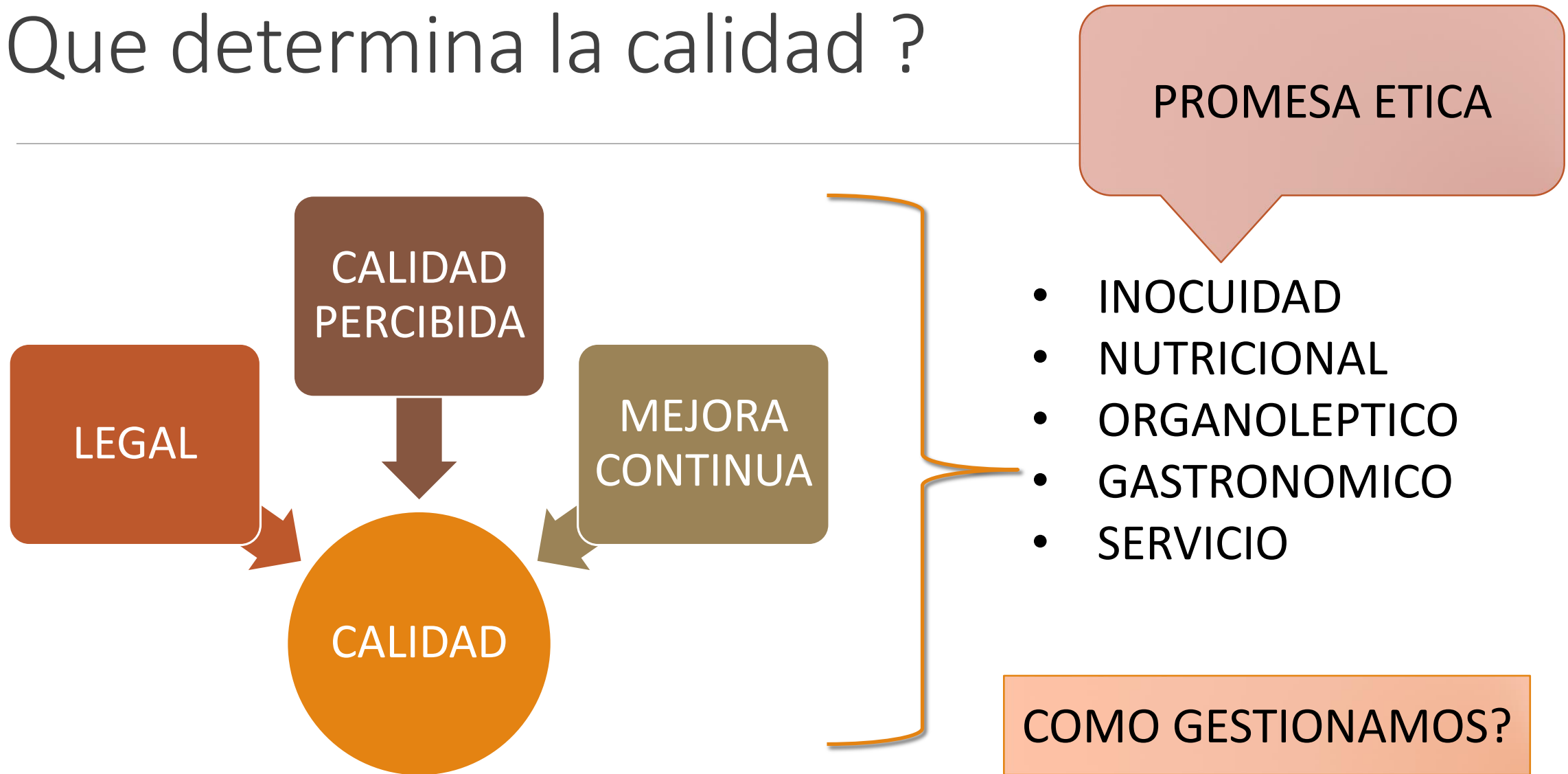
TRAZABILIDAD

SISTEMA DE GESTION DE TRAZABILIDAD BASADO EN ESTANDARES

II JORNADAS DE ACTUALIZACIÓN EN NUTRICIÓN Y ALIMENTOS UCM

NUT. RODRIGO BUHRING B.

Que determina la calidad ?



Como se logra?...gestión del riesgo...



Pero sustentado en....

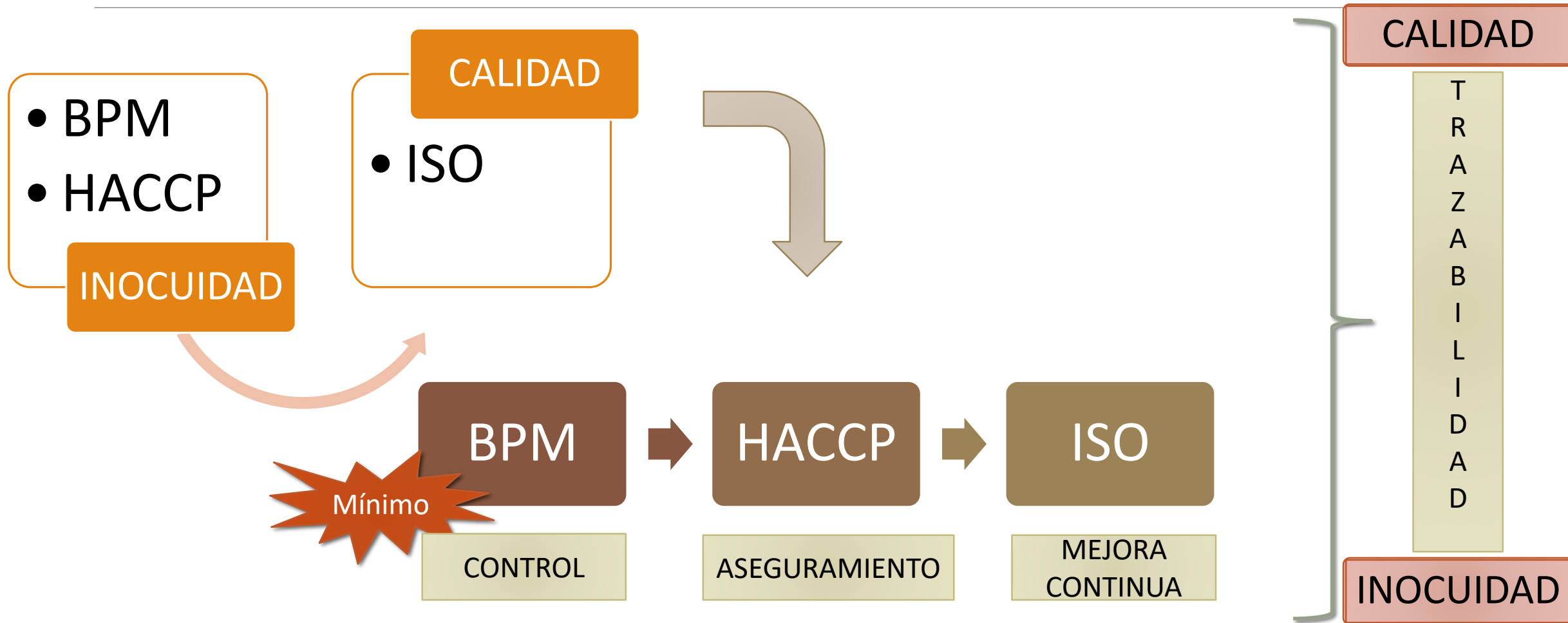
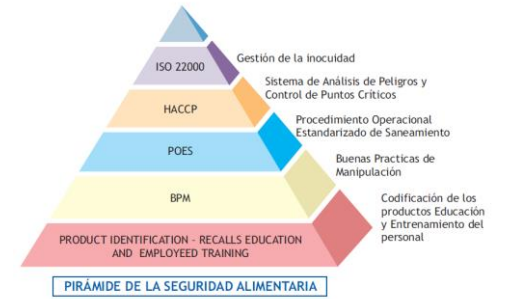
SISTEMA INTEGRADO
PREVENTIVO
INICIATIVAS CON IMPACTO SISTEMICO
INSTITUCIONALIDAD COORDINADORA Y CONDUCTORA

Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria Interacción permanente



ER: EVALUACION DEL RIESGO
CR: COMUNICACIÓN DEL RIESGO
GR: GESTION DEL RIESGO

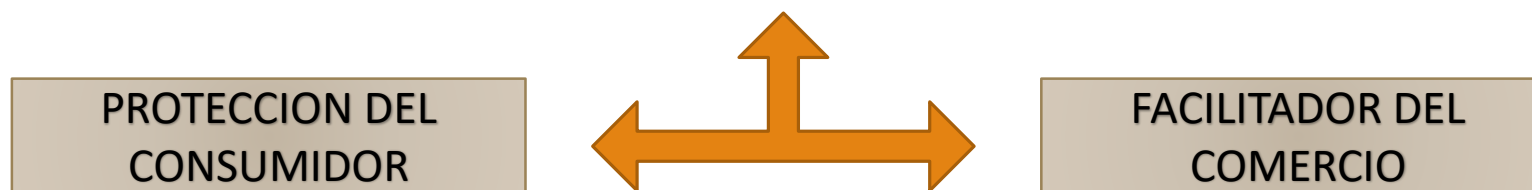
Cuál es el objetivo?





DEFINICION DEL CONCEPTO Y OBJETIVOS...

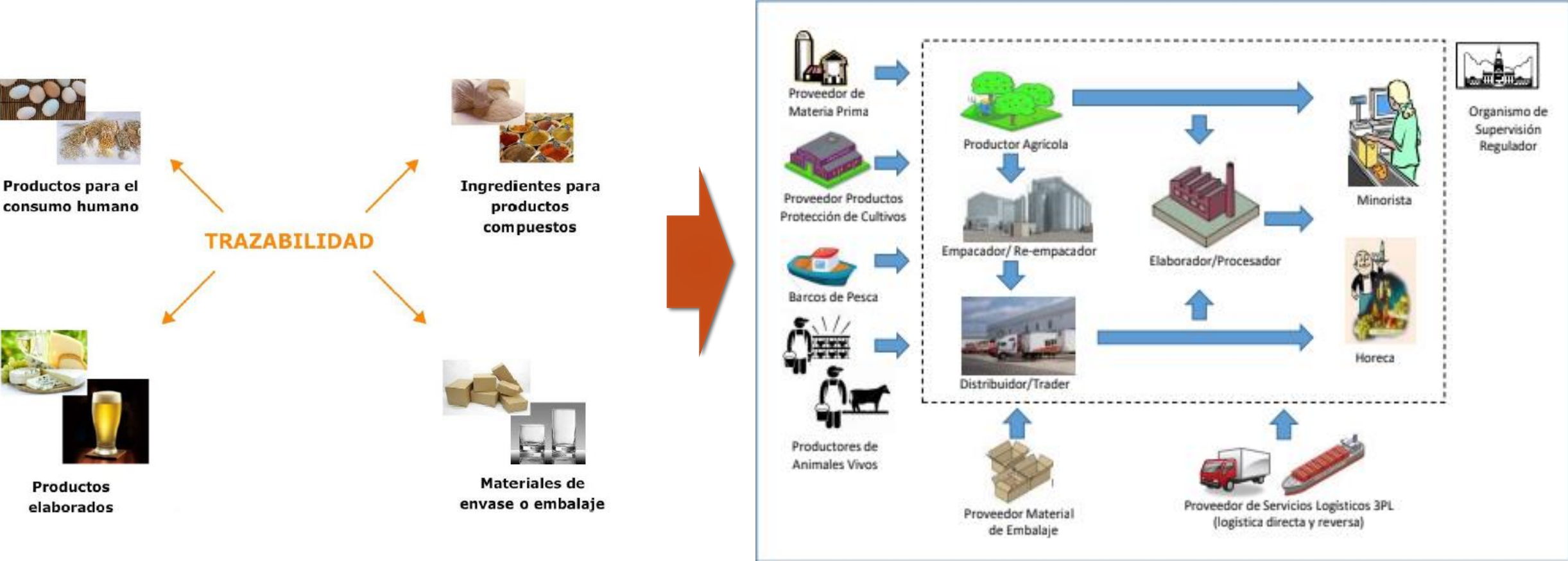
“El conjunto de aquellos **procedimientos** preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el **histórico, la ubicación y la trayectoria** de un producto o lote de productos a lo largo de la **cadena de suministros** en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas”



Es una herramienta voluntaria y complementaria a los sistemas de gestión de calidad tradicionales

Que puedo rastrear?

Donde?



CADENA PRODUCTIVA ESTANDAR

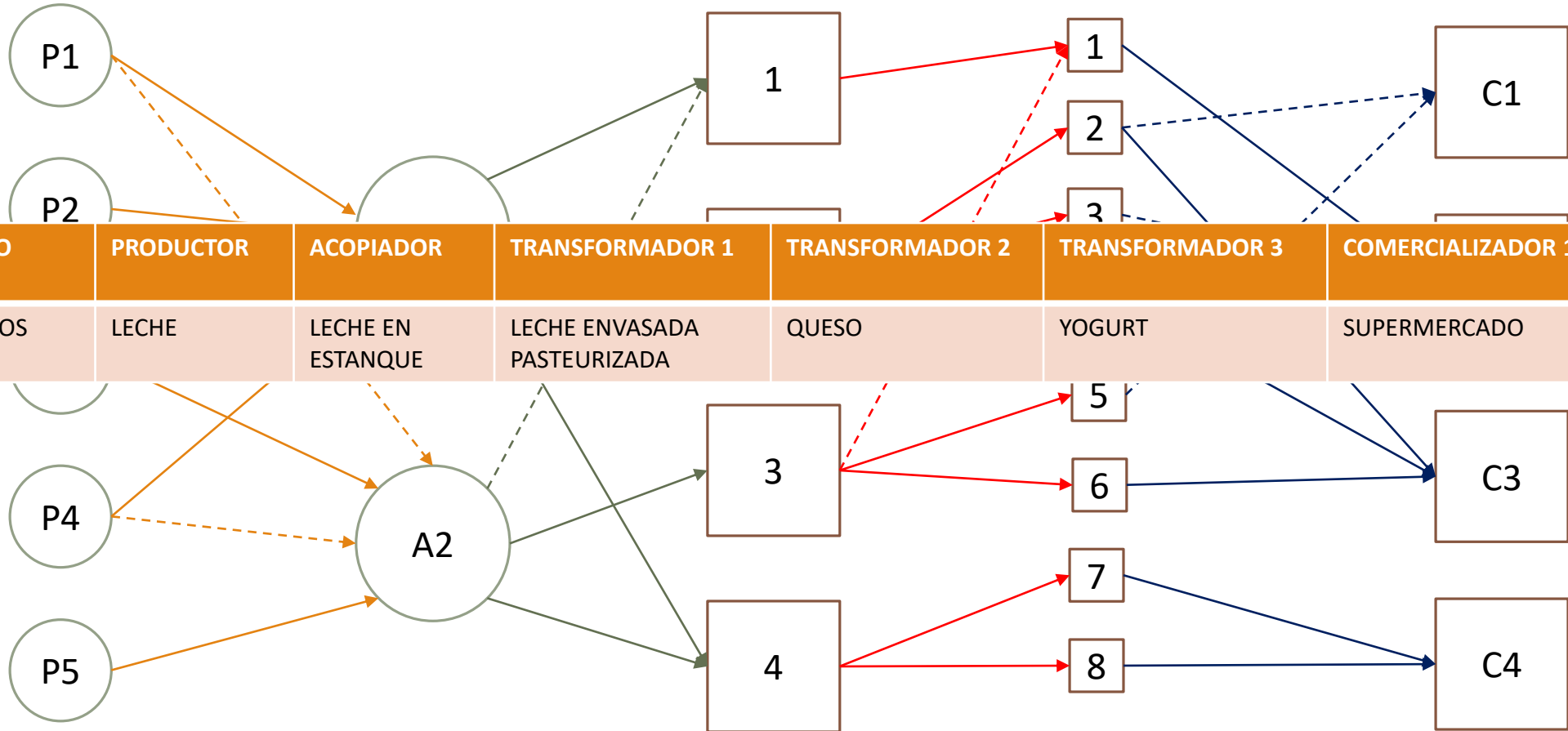
PRODUCTOR

ACOPIO

TRANSFORMADOR 1

TRANSFORMADOR 2

COMERCIALIZADOR



RUBRO	PRODUCTOR	ACOPIADOR	TRANSFORMADOR 1	TRANSFORMADOR 2	TRANSFORMADOR 3	COMERCIALIZADOR 1	COMERCIALIZADOR 2
LACTEOS	LECHE	LECHE EN ESTANQUE	LECHE ENVASADA PASTEURIZADA	QUESO	YOGURT	SUPERMERCADO	TIENDA ESPECIALIZADA

El sistema de trazabilidad de toda empresa perteneciente al sector de la alimentación ha de incluir, al menos, una etapa anterior y una etapa posterior a las desarrolladas dentro de la organización.



A tener en cuenta...

1. Objetivos, reglamentación, políticas
2. Identificación y datos del producto
3. Gestión de registros
4. Procedimientos

QUE DATOS SON RELEVANTES?.....

HACIA ATRAS

ORIGEN DE LOS PRODUCTOS

INFORMACION E IDENTIFICACION
DE MATERIAS PRIMAS

FECHA DE RECEPCION

DESTINO DE LOS PRODUCTOS

HACIA ADELANTE

DETALLE EMPRESA RECEPTORA

DESCRIPCION E IDENTIFICACION
DE PRODUCTOS

FECHA DE ENTREGA

TRANSPORTE

QUE DATOS SON RELEVANTES?.....

INTERNA

DIVISION, CAMBIO O MEZCLA

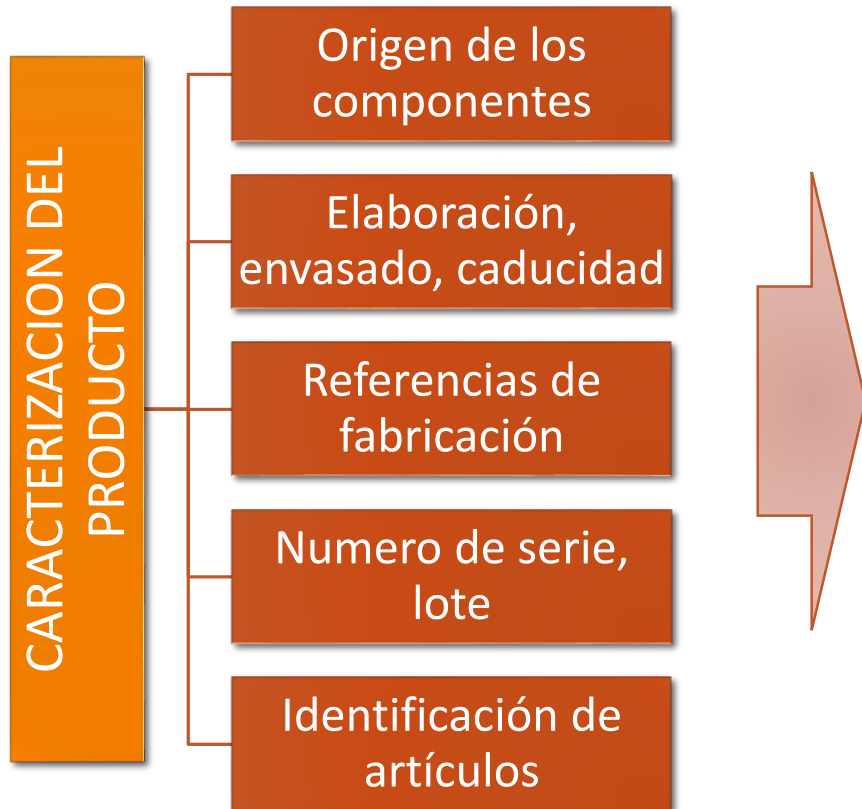
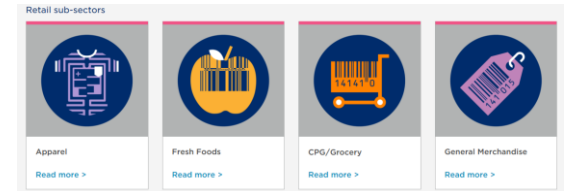
QUE SE CREA Y COMO

A PARTIR DE QUE

IDENTIFICACION DE PRODUCTO

Control de identificación de productos

ESTANDAR GS1



CODIGO DE BARRA

EAN Internacional



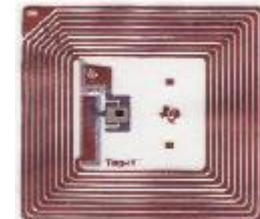
UPC



EPC



RFDI



FASES DE LA IMPLEMENTACION...



Establecimiento de Procedimientos según la Norma ISO 22005

En este sentido, la norma ISO 22005 indica que los procedimientos establecidos por la organización han de incluir, al menos:

- La definición del producto.
- La definición e identificación del lote (entendiendo por lote el conjunto de unidades de un producto que se han elaborado y/o procesado o embalado en condiciones similares).
- La documentación del flujo de materiales y la información, incluido el soporte en el que se conservan los registros.
- La gestión de datos y el registro de protocolos.
- Los protocolos de recuperación de la información.



DESARROLLO DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN BASE A ESTANDARES PROPUESTA NACIONAL

DEFINICIONES y REQUISITOS MINIMOS – 2017 – SEMINARIO INTERNACIONAL



TODOS
POR
CHILE

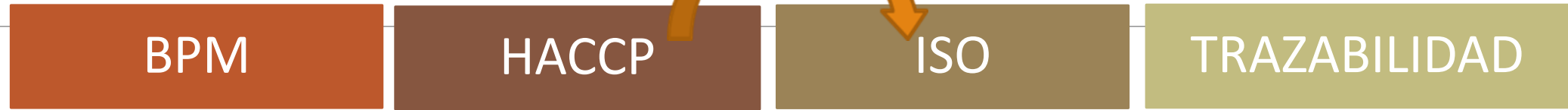
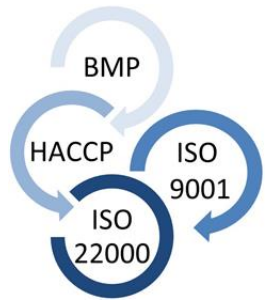


Proyecto apoyado por

CORFO



MARCO NORMATIVO.....



- DS N°977/96
- Nch 3235-2011
- NCh 2983 (Trazabilidad)
- CAC/GL 30 - (1999) Riesgos Microbiológicos
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 , Principios generales de higiene
- CAC/RCP 39-19931 Principios de higiene en alimentos en servicios de comida a colectividades

- NCh 2861-2011
- **Norma tecnica N° 158**
- FAO/OMS, Directrices para la aplicación de HACCP

- **ISO 9001** Requisitos para Gestión de Calidad
- ISO 9000 Fundamentos y vocabulario
- ISO 9004 Mejora en desempeño
- ISO 19011 Auditoria
- **ISO 22000** Gestión para la Inocuidad
- ISO 22004 Guía para la Implementación
- ISO 22003 Requisitos para Auditoria y certificación
- ISO 22005 Trazabilidad

- NCh 2983/2005
- ISO 22005
- CAC/GL 60-2006
- **NORMATIVA NACIONAL?**





Institucionalidad Alimenticia Chilena

Alimentos e Insumos
Alimenticios
Procesados

RSA - Decreto 977/2006
HACCP - NT 158/2015

MINSAL
ISP

← Normas Internacionales

→ Normas Chilenas de Trazabilidad (INN)

← Estándares Internacionales

ACHIPIA

Animales Vivos – Pr. Of. de Trazabilidad Sanitario
HACCP – Resolución 1045/2013
Frambuesas de Exportación – Resolución 3410/2002

MINAGRI
SAG

PAC
Trazabilidad - TPP/NT1/2012

MINECON
SERNAPESCA

Productos Pesqueros y Acuícolas

Productos Agrícolas y Ganaderos

PROPUESTA NORMATIVA NACIONAL

REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

NORMATIVA BASAL

NORMATIVA
AGREGADA

COMPLEMENTO
NORMATIVO

INCORPORAR

DESARROLLAR

ARTICULAR

ID DE NEGOCIO; LOTE;
ETIQUETADO

ARTICULO TRAZABLE
REGISTROS MINIMOS

SAG Y SERNAPESCA

MATERIA PRIMA, INTERMEDIO,
FINAL, PROVEEDOR, CLIENTE

Decreto N° 977/96 (RSA) (MINSAL)

Decreto Exento N° 118/2015 (MINSAL).

Norma Técnica 158/2015 (MINSAL)

Resolución Exenta N° 6774/2015 (SAG)

Resolución Exenta N° 2426/2011 (SAG)

Resolución Exenta N° 3410/2002 (SAG)

Resolución Exenta N° 1045/2013 (SAG)

Decreto Supremo N° 129/2013 (SERNAPESCA)

Resolución Exenta N° 5125/2016
(SERNAPESCA)

PROPUESTA TECNICA SISTEMA DE TRAZABILIDAD

• 5 PUNTOS CLAVE

1. IDENTIFICACION DE PRODUCTO (Distintos actores de la cadena (Productor – Transformador – Comercializador))
2. IDENTIFICACION DE PRODUCTO (Quien recibe y quien entrega)
3. IDENTIFICACION DE LOTE (según segmento con clara definición)
4. ETIQUETA (Producto final con: Origen, lote, producto transado)
5. REGISTROS
 - INGRESO MATERIA PRIMA: Fecha, origen, producto.
 - PRODUCTO INTERMEDIO: Mezcla, fecha, eventos relevantes de procesamiento
 - PRODUCTO TERMINADO



➤ IDENTIFICACION DE EVENTOS CRITICOS DE TRAZABILIDAD (ECT)

➤ DATOS CLAVES DE TRAZABILIDAD (DCT) MINIMOS:

1. ID Negocio
2. ID Artículos trazables
3. Numero Batch/lote

➤ ETIQUETAS DE PRODUCTOS CON DTC MINIMOS

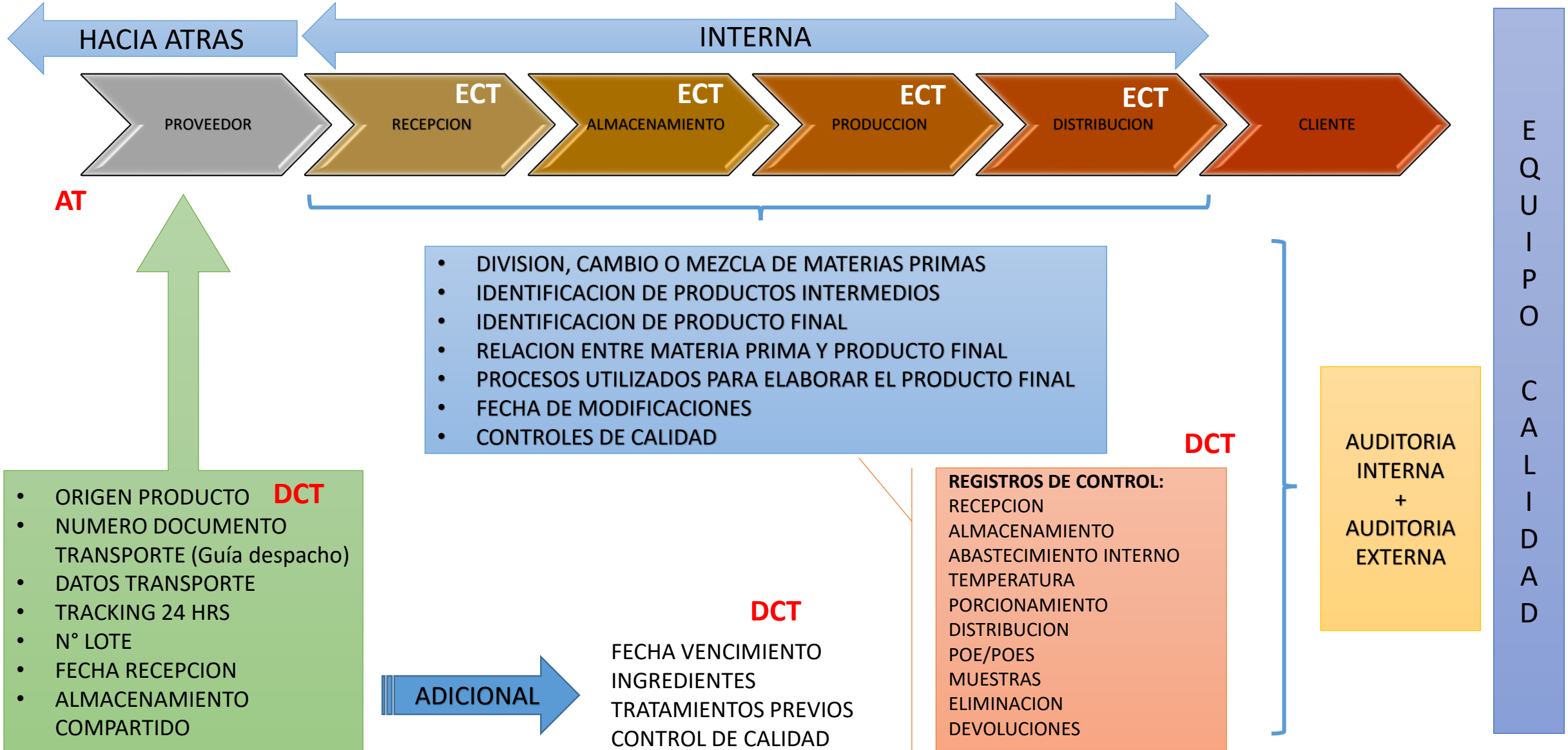
➤ MANTENCION DE REGISTROS PARA CADA ECT

Cómo debería funcionar el Sistema de Trazabilidad?



EJEMPLO: TRAZABILIDAD EN CENTRAL DE ALIMENTACION

QUE TIPO DE TRAZABILIDAD?



Manual de Buenas Prácticas de Recall

Dirigido a la Industria de Alimentos



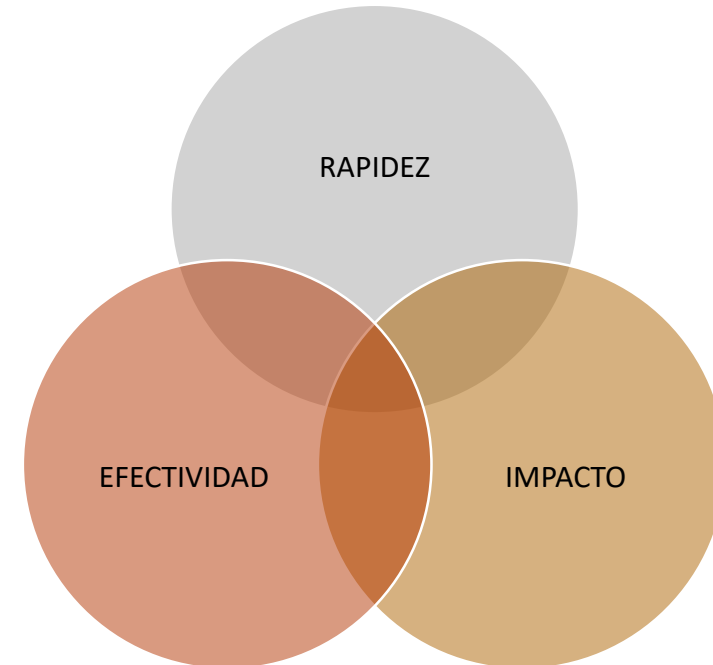
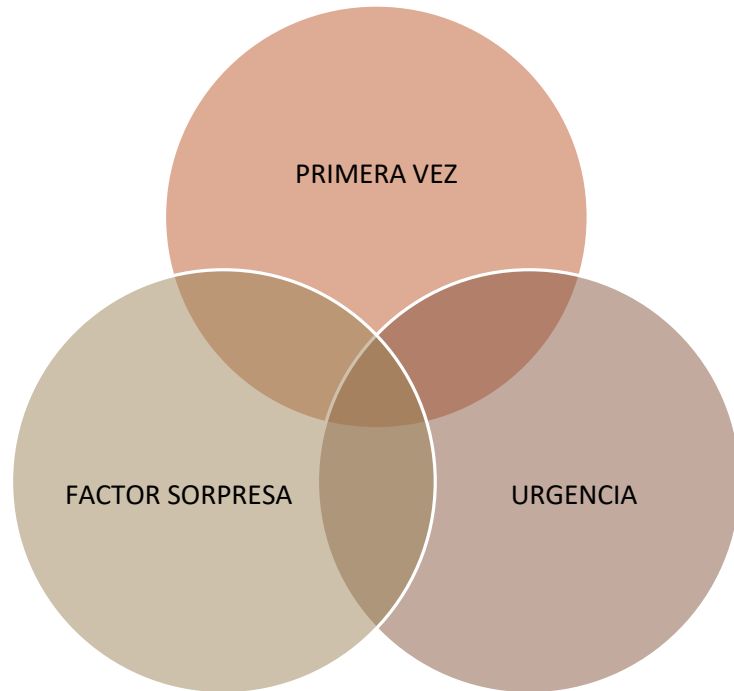
DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y BUENAS PRÁCTICAS
PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE RECALL EN EL RETAIL
Proyecto InnovaChile Código 11PDT-9555

Product Recall

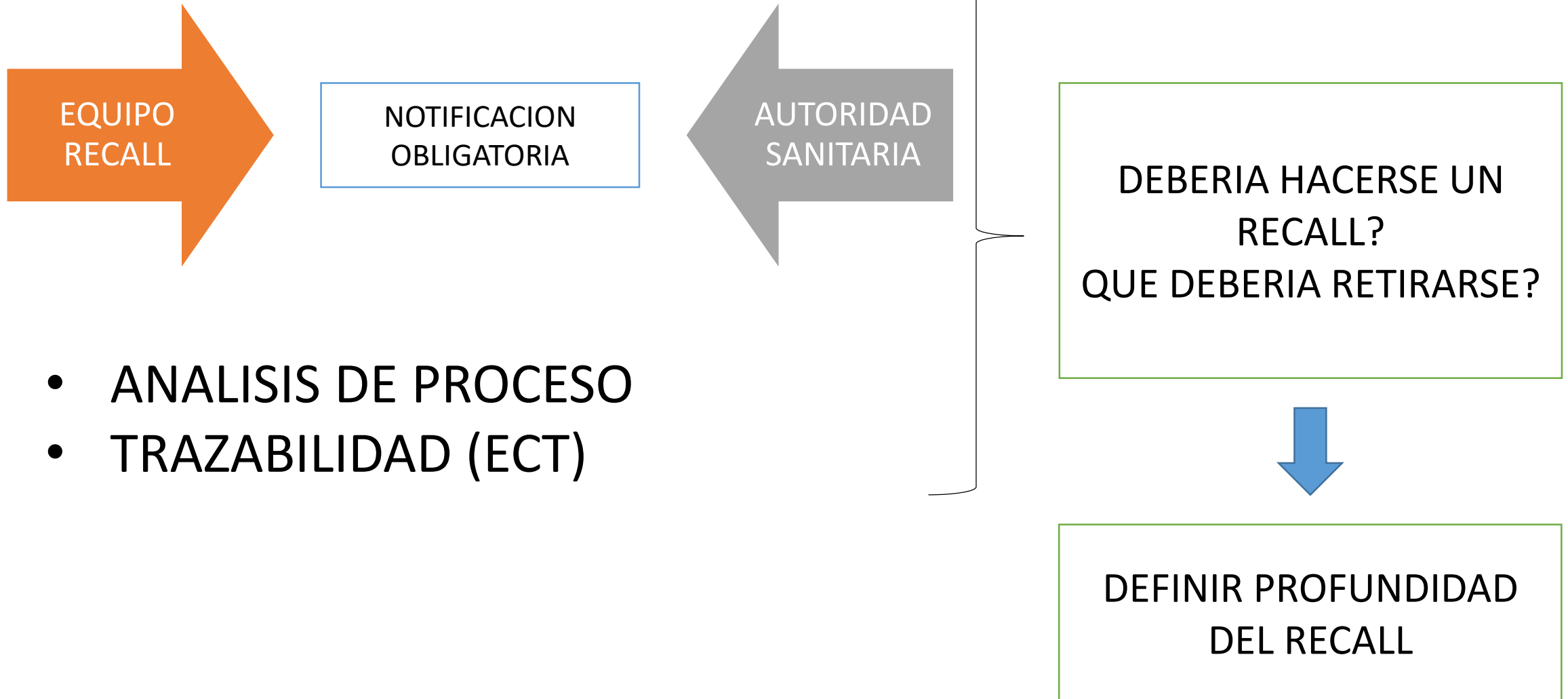
Principios para su implementación

DEFINICIONES

CRISIS V/S RECALL



FRENTE A UN RECALL



PLAN RECALL

BITACORA DE ACCIONES

- Tiempos y hora de toda acción o evento relacionado

ARBOL DE DESICIONES

- Lista lógica de preguntas para determinar emergencia y gravedad de esta

LISTA MAESTRA DE NOMBRES Y NUMEROS TELEFONICOS

- Persona de contacto y informantes claves

SISTEMA DE REGISTROS

- Control de ECT y DCT

LISTADO DE REQUISITOS BASICOS REGLAMENTARIOS

- Información solicitada por la autoridad sanitaria

METODO DE ASEGURAMIENTO DE PRODUCTO

- Como se realizara con estimación de tiempo

FORMATOS DE DOCUMENTOS Y COMUNICACIONES



SIMULACROS

DURANTE EL RECALL

EQUIPO RECALL

- Análisis del problema
- Detener o segregar producción y/o producto
- Contactar proveedor; información cliente

RECOPIACION
DE
INFORMACION

- Fuentes externas
- Registros propios de la empresa

ANALISIS DE
EVIDENCIA

- Pertinencia

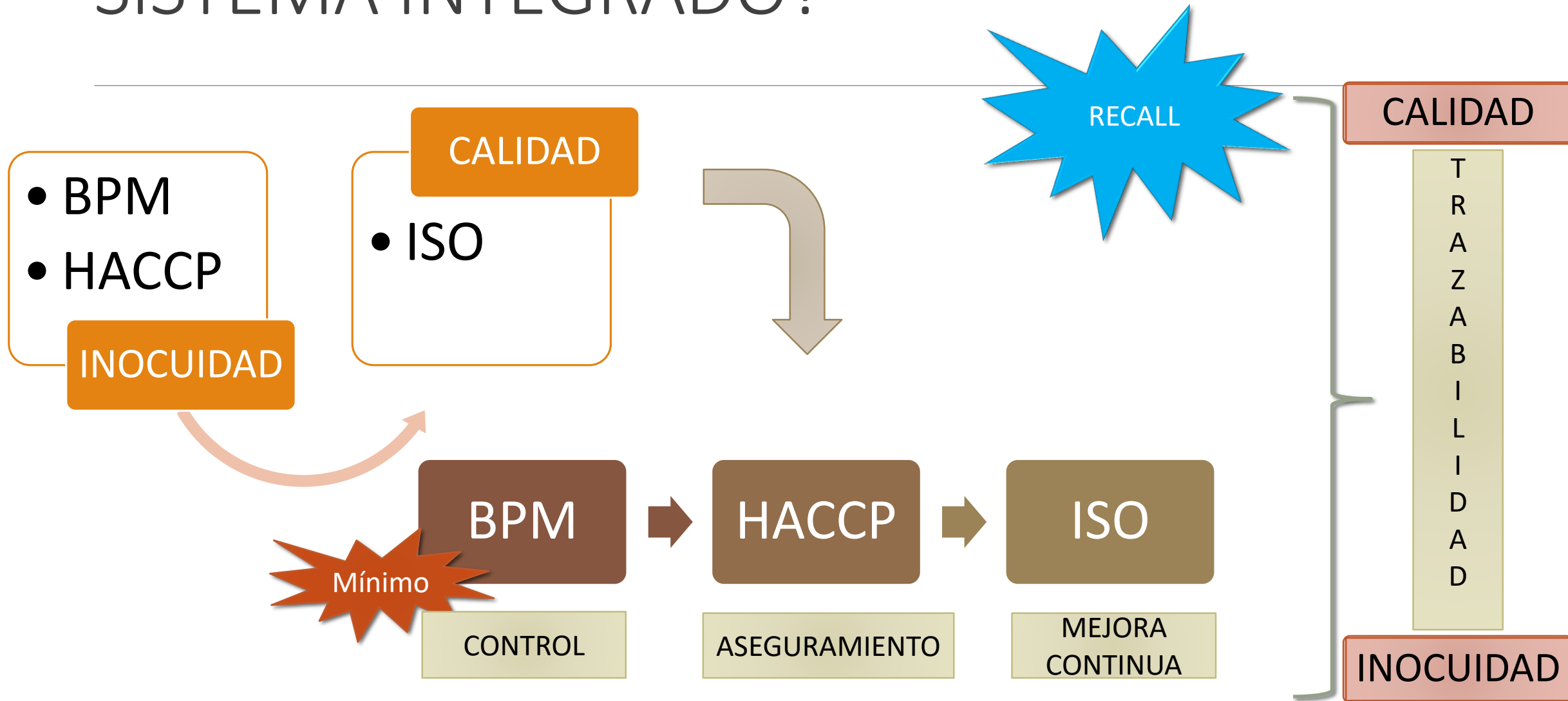
COMUNICACIÓN

- Que, como y a quien?

MONITOREO EFECTIVO
Status del RECALL
Chequeos de efectividad
Opinión publica

CIERRE DEL RECALL
Espacio físico
Disposición de producto
Costos
Informe y plan de acción

SISTEMA INTEGRADO?



GRACIAS
ARIGATO
SHUKURIA
JUSPAXAR
DANKSCHEEN
TASHAKKUR ATU
YAQHANYELAY
SUKSAMA
EKHMET
TINGKI
BIYAN
SHUKRIA
THANK
YOU
BOLZIN
MERCI
GRAZIE
MEHRBANI
PALDIES
MINMONCHAR
MAAKE
KOMAPSUNNIDA
LAH
GOZAIMASHITA
EFCHARISTO
AGUYJE
FAKAAUE
CHALTU
NUHUN
SNACHALHUYA
SPASSIBO
SNACHALHUYA
CHALTU
YAQHANYELAY
YUSPAGARATAM
HABEEJA
MATTEKA
HUI
UNALCHEESH
HATUR
GUR
EKOJU
SIKOMO
UNALCHEESH
SPASIBO
DENKAUJA
NENACHALHYA
UNALCHEESH
ATTO
ANSHA
SAKCO
MERASTAWHY
GAEJTHO
TAVTAPUCH
MEDAWAGSE
BIANKA
SAKCO
LAH
FAKAAUE
BIANKA
MARKETAI