



# TRAZABILIDAD

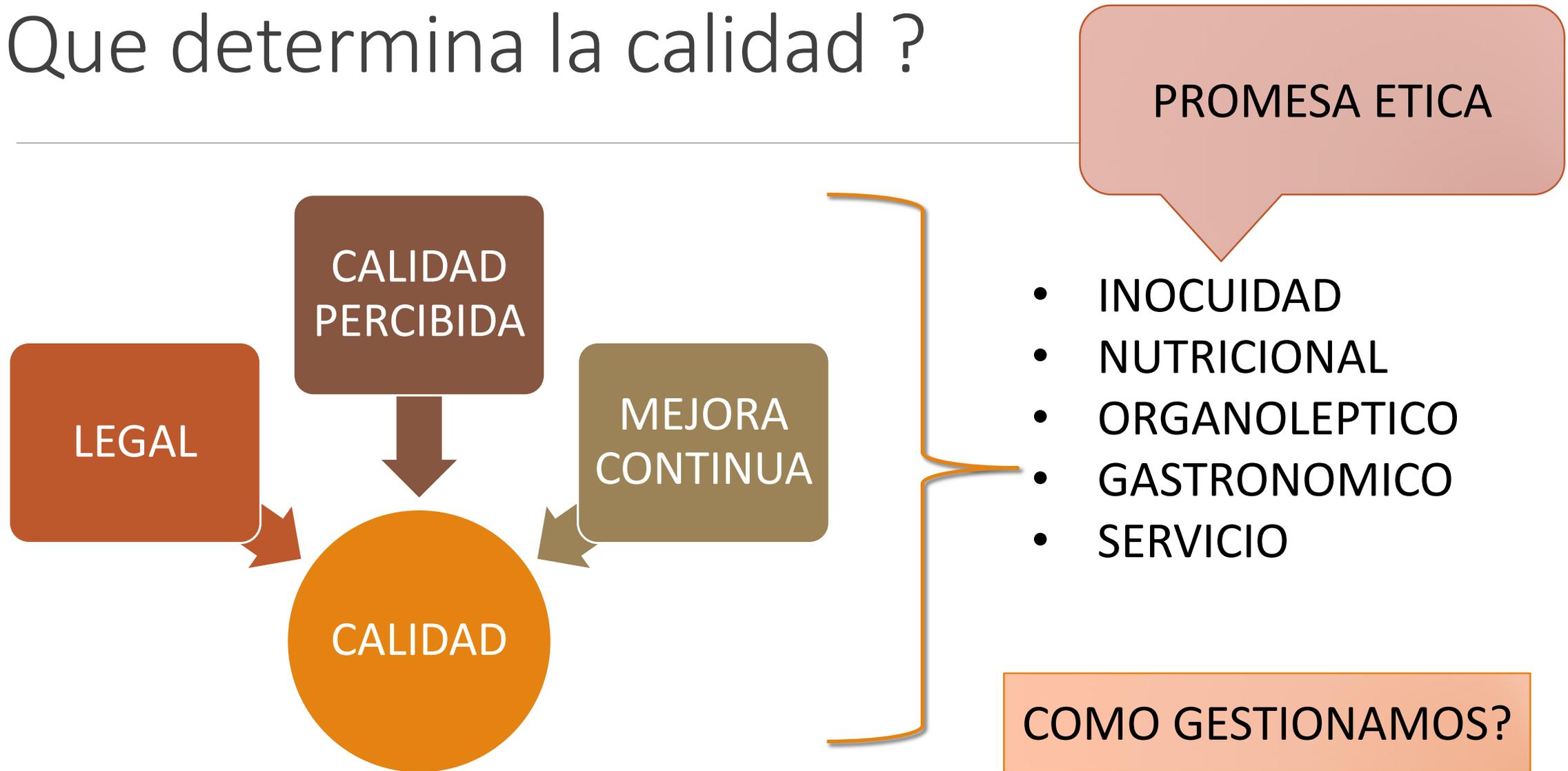
---

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



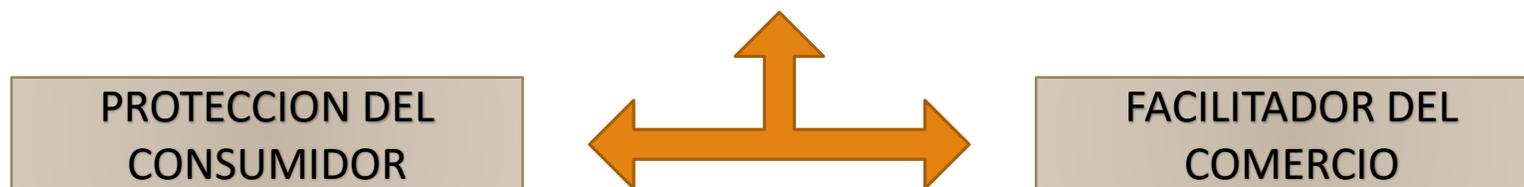
ER: EVALUACION DEL RIESGO  
CR: COMUNICACIÓN DEL RIESGO  
GR: GESTION DEL RIESGO





# DEFINICION DEL CONCEPTO Y OBJETIVOS...

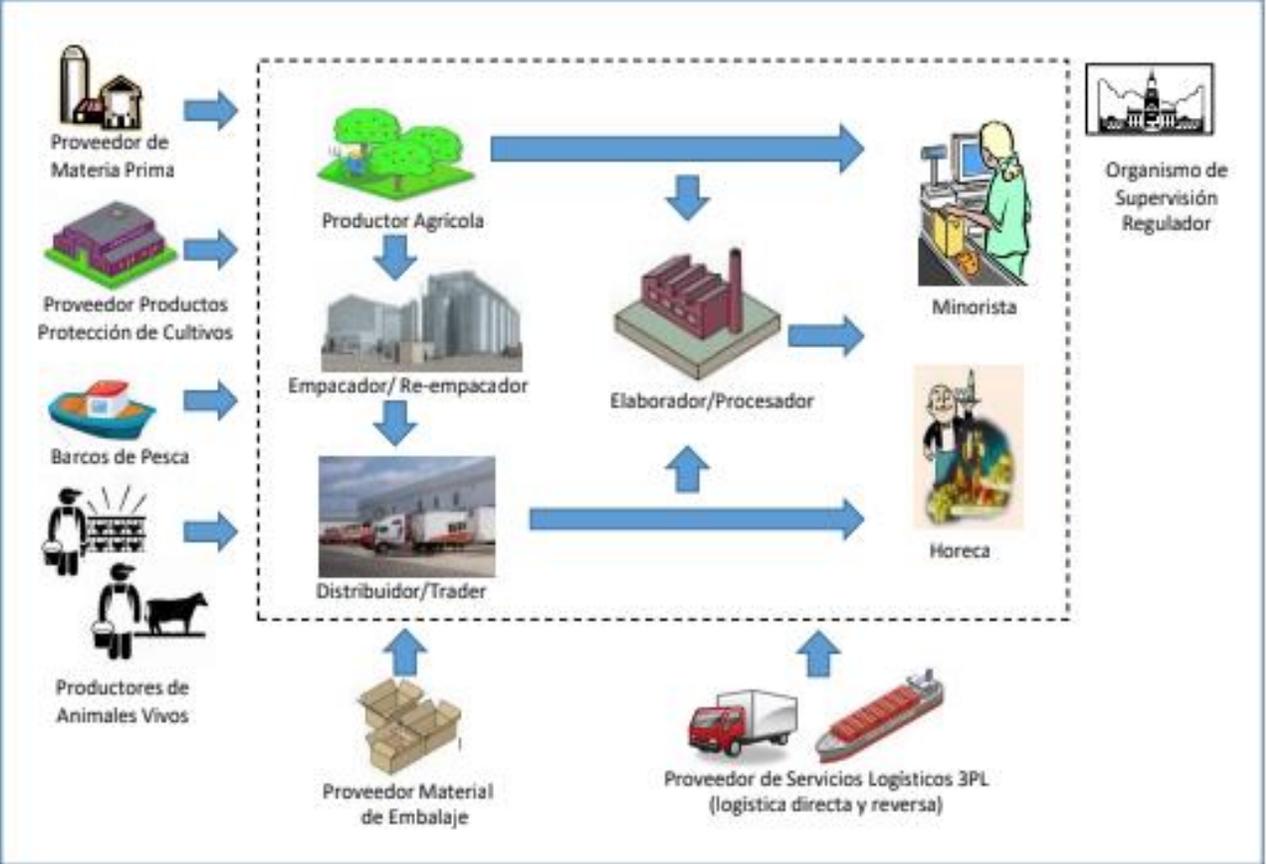
“El conjunto de aquellos **procedimientos** preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el **histórico, la ubicación y la trayectoria** de un producto o lote de productos a lo largo de la **cadena de suministros** en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas”



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

# Que puedo rastrear?

# Donde?



# CADENA PRODUCTIVA ESTANDAR

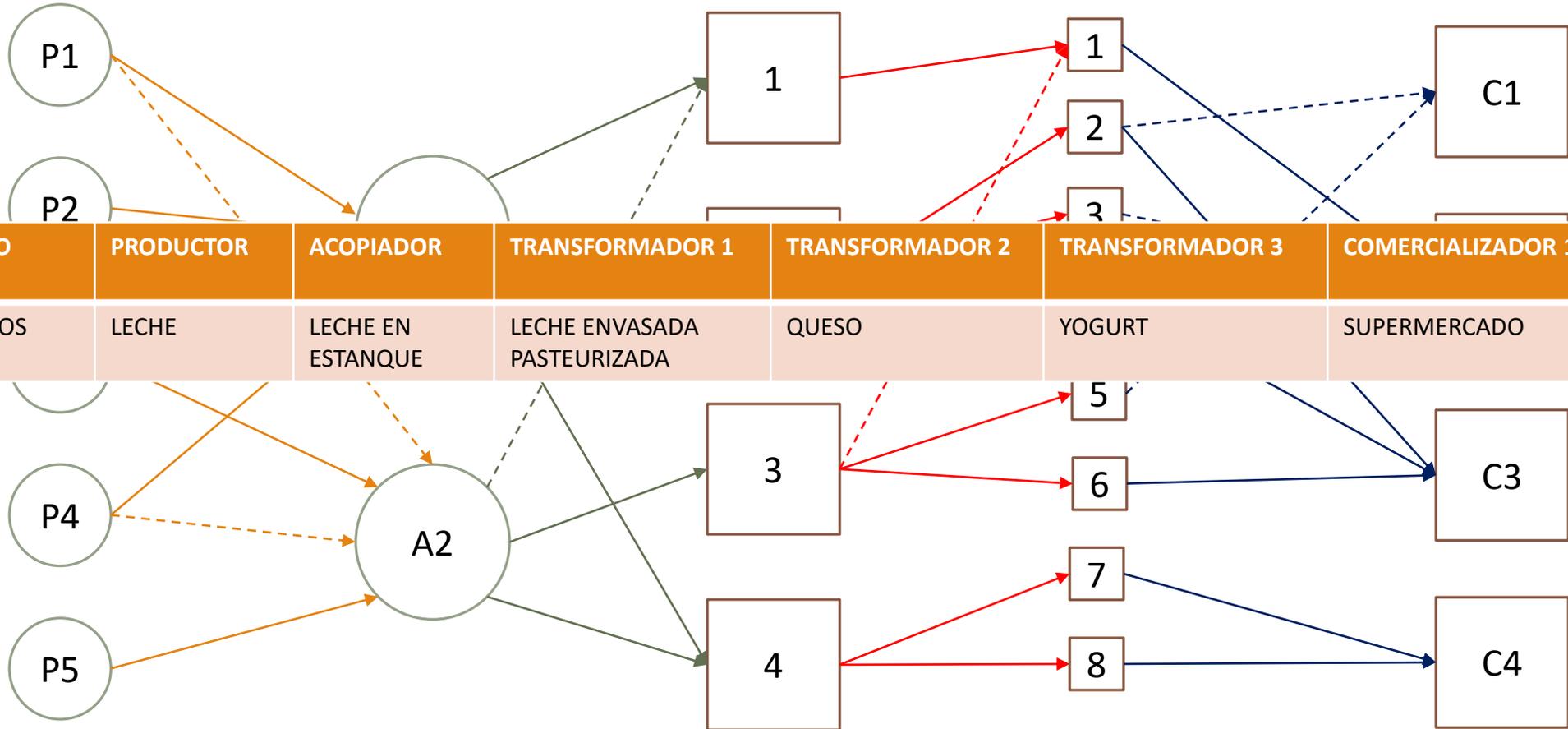
PRODUCTOR

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

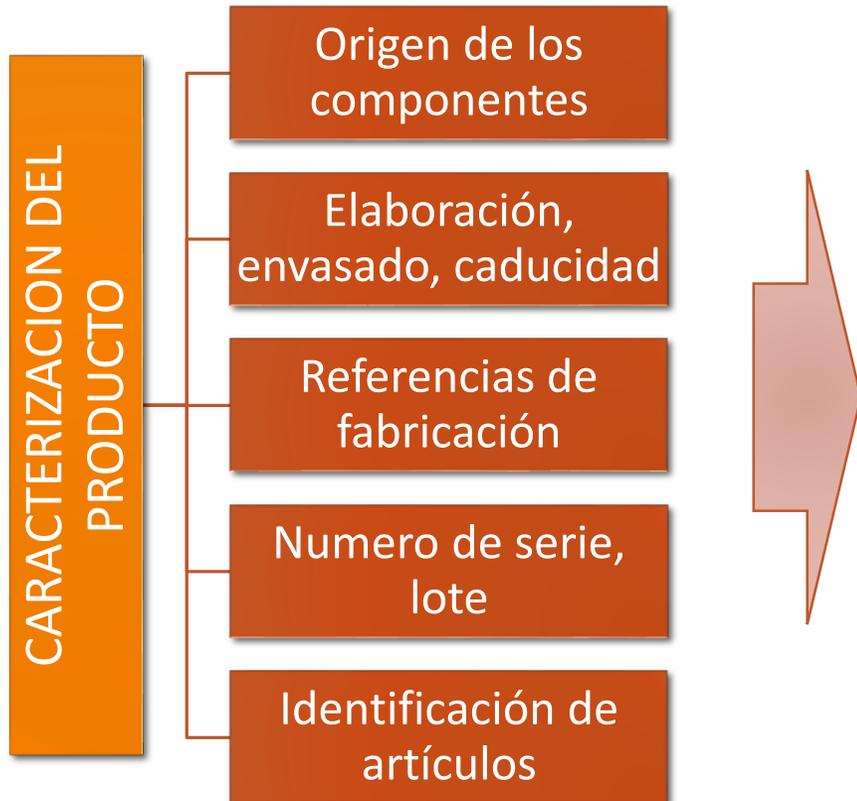
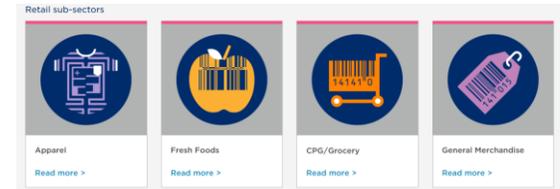
QUE SE CREA Y COMO

A PARTIR DE QUE

IDENTIFICACION DE PRODUCTO

# Control de identificación de productos

## ESTANDAR GS1



### CODIGO DE BARRA

EAN Internacional



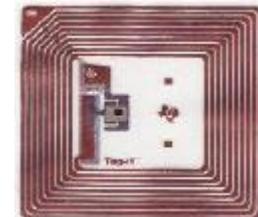
UPC



EPC



### RFDI



# FASES DE LA IMPLEMENTACION...

ALCANCE Y ESTUDIOS PREVIOS

- REQUISITOS LEGALES
- POLITICA DE LA EMPRESA

PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

- TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS, INTERNA Y/O HACIA ADELANTE

Gestion de flujo de materiales y de informacion, retencion y verificacion, no conformidades

DOCUMENTACION

- GESTION DE MATERIALES, UBICACIÓN EN LA CADENA
- GESTION DE INFORMACION, RESPONSABLES, REGISTROS

COORDINACION

- ACTORES RELEVANTES
- COMUNICACIÓN EFECTIVA

Protocolos conjuntos

VERIFICACION Y VALIDACION

- INTERNA
- EXTERNA

Retirada de productos?

**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

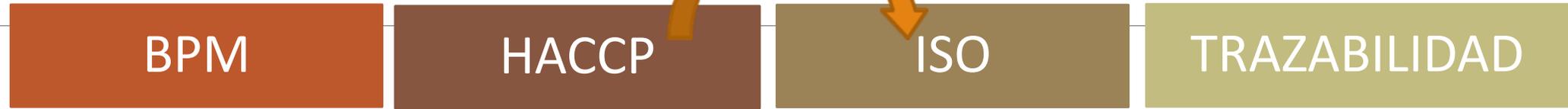
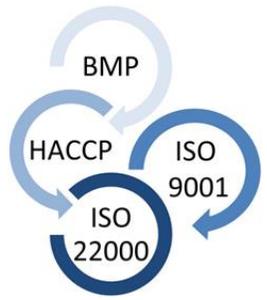


Proyecto apoyado por

CORFO



# MARCO NORMATIVO.....



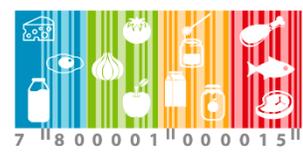
- DS N°977/96
- Nch 3235-2011
- NCh 2983 (Trazabilidad)
- CAC/GL 30 - (1999) Riesgos Microbiológicos
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 , Principios generales de higiene
- CAC/RCP 39-19931 Principios de higiene en alimentos en servicios de comida a colectividades

- 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



Fernando Duarte

# 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)

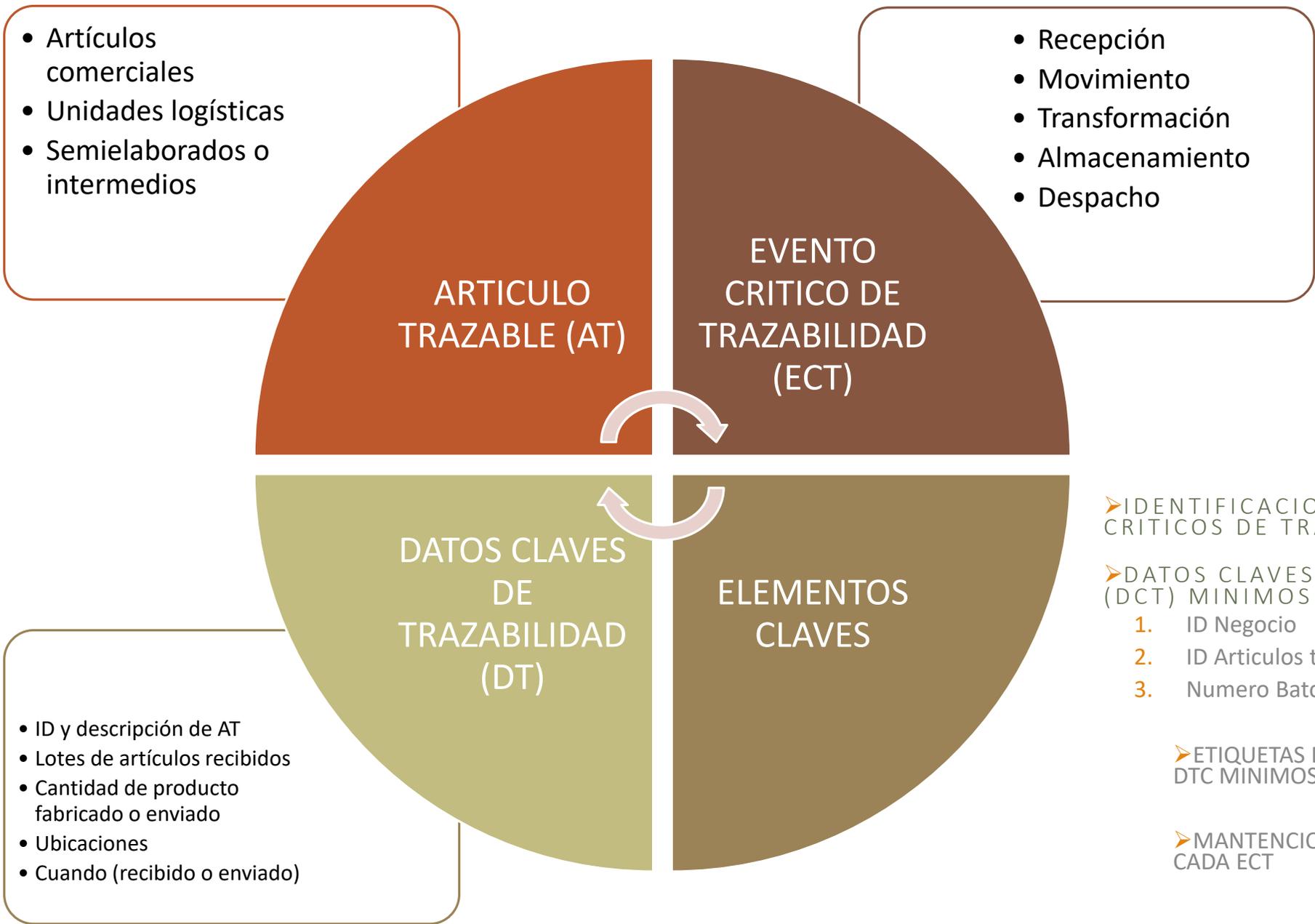
Decreto Supremo N° 129/2013 (SERNAPESCA)

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



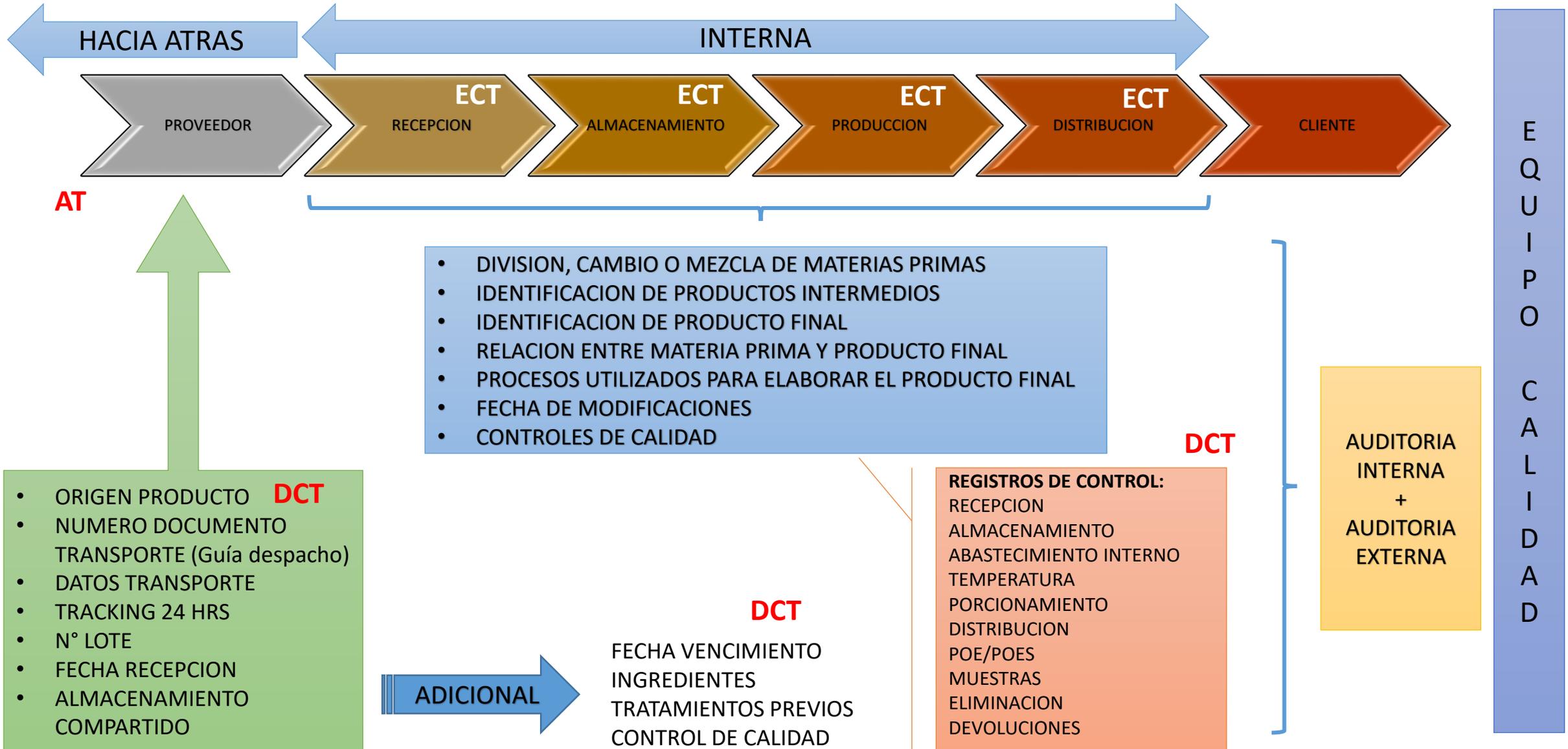
- IDENTIFICACION DE EVENTOS CRITICOS DE TRAZABILIDAD (ECT)
- DATOS CLAVES DE TRAZABILIDAD (DCT) MINIMOS:
  1. ID Negocio
  2. ID Articulos trazables
  3. Numero Batch/lote
- ETIQUETAS DE PRODUCTOS CON DTC MINIMOS
- MANTENCION DE REGISTROS PARA CADA ECT

# Cómo debería funcionar el Sistema de Trazabilidad?



# EJEMPLO: TRAZABILIDAD EN CENTRAL DE ALIMENTACION

QUE TIPO DE TRAZABILIDAD?



HACIA ATRAS

INTERNA

PROVEEDOR

ECT

RECEPCION

ECT

ALMACENAMIENTO

ECT

PRODUCCION

ECT

DISTRIBUCION

CLIENTE

AT

EQUIPO CALIDAD

- DIVISION, CAMBIO O MEZCLA DE MATERIAS PRIMAS
- IDENTIFICACION DE PRODUCTOS INTERMEDIOS
- IDENTIFICACION DE PRODUCTO FINAL
- RELACION ENTRE MATERIA PRIMA Y PRODUCTO FINAL
- PROCESOS UTILIZADOS PARA ELABORAR EL PRODUCTO FINAL
- FECHA DE MODIFICACIONES
- CONTROLES DE CALIDAD

DCT

- ORIGEN PRODUCTO **DCT**
- NUMERO DOCUMENTO TRANSPORTE (Guía despacho)
- DATOS TRANSPORTE
- TRACKING 24 HRS
- N° LOTE
- FECHA RECEPCION
- ALMACENAMIENTO COMPARTIDO

ADICIONAL

- FECHA VENCIMIENTO
- INGREDIENTES
- TRATAMIENTOS PREVIOS
- CONTROL DE CALIDAD

DCT

- REGISTROS DE CONTROL:**
- RECEPCION
  - ALMACENAMIENTO
  - ABASTECIMIENTO INTERNO
  - TEMPERATURA
  - PORCIONAMIENTO
  - DISTRIBUCION
  - POE/POES
  - MUESTRAS
  - ELIMINACION
  - DEVOLUCIONES

AUDITORIA INTERNA + AUDITORIA EXTERNA

# 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

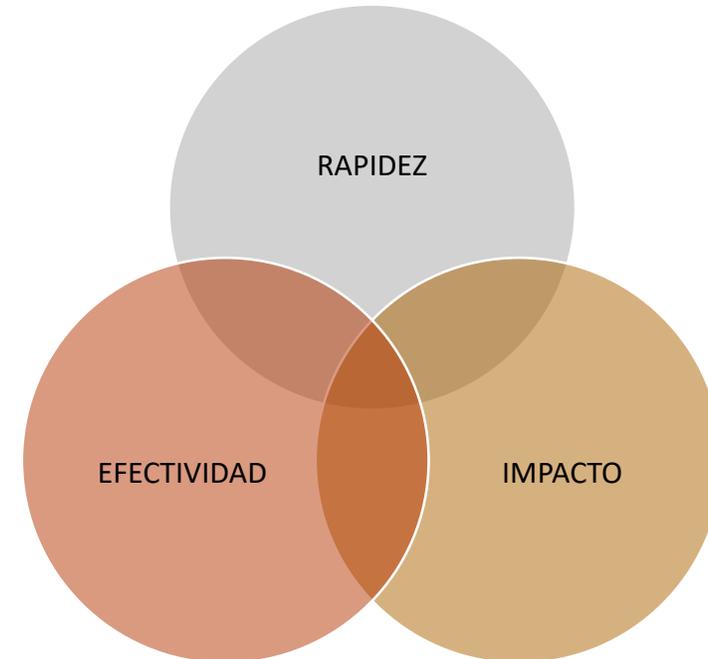
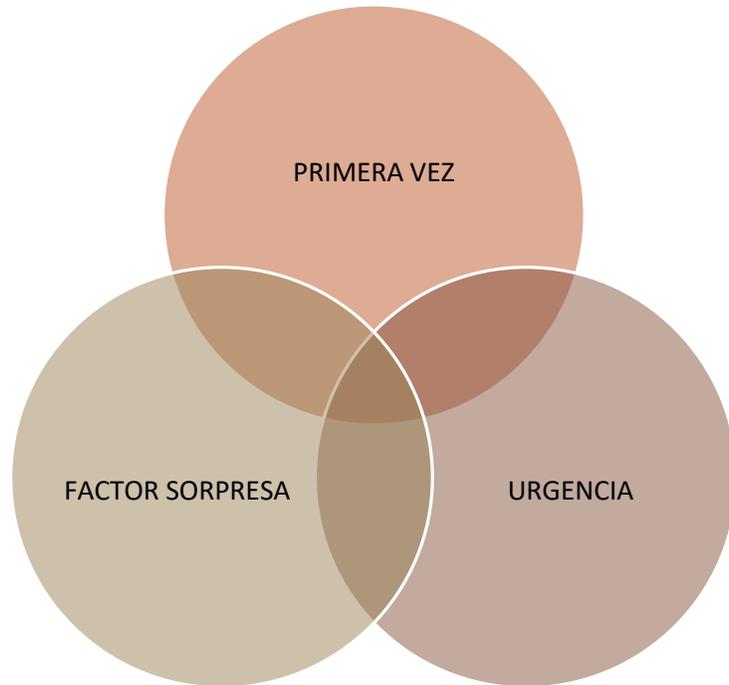
**Product Recall**

**Principios para su implementación**

# DEFINICIONES

---

## CRISIS V/S RECALL



# FRENTE A UN RECALL



NOTIFICACION  
OBLIGATORIA



- ANALISIS DE PROCESO
- TRAZABILIDAD (ECT)

DEBERIA HACERSE UN  
RECALL?  
QUE DEBERIA RETIRARSE?



DEFINIR PROFUNDIDAD  
DEL 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?



