

Los 7 pasos de la trazabilidad

La trazabilidad es la capacidad hacer seguimiento de un alimento a través de las distintas etapas de producción, transformación y distribución.

De ese modo, es posible localizar el producto en situaciones de incidencia sanitaria para solventarla y evitar consecuencias en medida de lo posible.

Identificación

Disponer de un sistema de identificación de las partidas que se elaboran (lotes) perfectamente etiquetados e identificados.

1

2

Sistema

Establecer un sistema de identificación que permita hacer un seguimiento sencillo del producto en cualquiera de los 3 momentos clave.

Trazabilidad hacia atrás

Entrada de materias primas y otros materiales en la empresa: cantidad, fecha, acciones que se llevan a cabo con ellas, etc.

3

4

Trazabilidad interna

Proceso de elaboración: qué se crea, a partir de qué, cómo y cuándo, entre otras cosas.

Trazabilidad hacia delante

Productos finales: a quién se entrega, qué productos, cuándo y con qué medios logísticos.

5

6

Gestión de incidencias

Protocolo de actuación frente a incidencias: pasos para reducir riesgos, persona a cargo, etc.

Revisión periódica

Descripción de las actividades de vigilancia, la frecuencia, medidas correctoras a aplicar en caso de desviaciones y los responsables.

7

TRAZABLE