



Trazabilidad: Rastreo, retiro y rotulado de Alimentos

La distribución global de alimentos y la complejidad de la cadena agroalimentaria exigen la implementación de un sistema moderno de vigilancia de alimentos que permita identificar (**Trazabilidad o Rastreabilidad**) y quitar del mercado (**Retiro o Recall**), rápida y efectivamente, aquellos productos que representen un peligro potencial para la población. Para lograr ese objetivo, es necesario que el sector privado y el oficial trabajen en conjunto en la prevención y control de los incidentes alimentarios.

Teniendo en cuenta este contexto, los elaboradores de alimentos deben diseñar e implementar un sistema documental y de registros que les permita llevar adelante un seguimiento de la trazabilidad (hacia atrás y hacia adelante) de sus productos. En este proceso, el papel que cumple el **rotulado** de los alimentos es fundamental para lograr una identificación clara de los productos.

Los sectores público y privado comparten la responsabilidad de asegurar la inocuidad de los alimentos. En este contexto, durante la ejecución de un retiro de alimentos del mercado, resulta esencial el trabajo coordinado entre la empresa alimentaria (EA) y la Autoridad Sanitaria (AS) Nacional, Provincial y/o Municipal y, para ello, deberán haberse definido previamente roles, responsabilidades y plazos máximos de cumplimiento redundando, todo ello, en un importante beneficio para los consumidores.

■ Aproximaciones al concepto

La trazabilidad es la capacidad para reconstruir el proceso histórico de un producto y de conocer su destino más inmediato por medio de Poseer un plan de trazabilidad en un establecimiento elaborador de alimentos, le permite a éste “seguir la pista”, “conocer la historia” o “localizar sus productos” de forma ágil, rápida, eficaz y sin errores, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento. De acuerdo a las necesidades, el plan deberá garantizar la trazabilidad del producto hacia atrás y hacia adelante:

- **Trazabilidad hacia atrás:** permite conocer las materias primas (ingredientes) que forman parte de un producto, envases y otros materiales utilizados, así como identificar a sus proveedores.
- **Trazabilidad hacia adelante:** permite conocer dónde se ha vendido/distribuido un lote determinado de un producto alimenticio (identificación del producto, lotes, cantidades, fecha de entrega y destinatario).
- **La trazabilidad interna o del proceso:** permite hacer un seguimiento de los productos procesados en el establecimiento y conocer sus características; tratamientos recibidos y circunstancias a las que han estado expuestos.

La implementación de un plan de trazabilidad implica la generación de registros en los cuales se vuelque toda la información necesaria para la identificación y seguimiento (trazabilidad hacia atrás y hacia adelante) de los productos elaborados o comercializados.

En el caso de un **retiro** (o retiro y recuperación) de un producto del mercado, éste tiene como fin mini-

mizar la exposición del público a los alimentos que pudieran representar un riesgo para su salud. De esta forma, su inicio y finalización deberá gestionarse en el menor tiempo posible, para lo cual será necesario disponer de procedimientos preestablecidos, organizados, ensayados y volcados en un documento escrito al cual se pueda recurrir toda vez que se detecte un incidente alimentario con algún producto elaborado y/o distribuido por la empresa, y que implique su retiro del mercado.

El retiro de alimentos puede ser la manera de gestionar un riesgo detectado a partir de:

- **denuncias** provenientes de distintos sectores de la comunidad (por ejemplo: consumidores, organismos gubernamentales y no gubernamentales –ONG-, agentes de salud, empresas alimentarias, etc.)
- **actuaciones** iniciadas por INAL/SENASA, o la Autoridad Sanitaria provincial / municipal.
- **información** de un incidente a nivel internacional donde están involucrados algún/os país/es que exporta/n alimentos a la Argentina.
- un **resultado adverso de una muestra oficial** (INAL/SENASA – comunicación de la Jurisdicción Provincial, Municipal; otras instituciones oficiales) recolectada en inspección de rutina.

La decisión de retirar un alimento del mercado tiene como objetivo:

- Inmovilizar los alimentos implicados para impedir que lleguen al consumidor.
- Recuperar efectiva y eficientemente la cantidad total del producto de riesgo del mercado, incluso aquellos que se encuentren en poder de los consumidores si se considera necesario.

La responsabilidad primaria de realizar el retiro es de la empresa alimentaria ya que es ella quien coloca el producto en el mercado y, por tanto, la que debe diagramar la logística necesaria (identificar el incidente, los productos involucrados, el origen de las materias primas utilizadas y los detalles de distribución) para ejecutarlo rápidamente, definiendo roles, responsabilidades y plazos. Sin embargo, durante la ejecución del retiro resulta esencial el trabajo coordinado entre la empresa alimentaria y la Autoridad Sanitaria para sinergizar los esfuerzos individuales y que se traduzca en un beneficio para los consumidores.

Un plan de retiro y/o recuperación de producto, se diseña e implementa con el propósito de actuar rápida y efectivamente para:

- Localizar el producto y removerlo del mercado.
- Frenar la distribución y venta.
- Recuperar la totalidad del producto de riesgo.
- Notificar a todos los interesados sobre el riesgo potencial para la salud.
- Identificar y corregir la causa que dio origen al incidente, para evitar recurrencias.

Cabe destacar la importancia de que los elaboradores, fraccionadores y envasadores -independientemente del volumen de producción de la planta- como, así también, los distribuidores mayoristas e importadores, tengan planificado un sistema de retiro. No ocurre lo mismo para los locales de venta minorista (supermercados, almacenes, etc.) y establecimientos que elaboren comidas para la venta directa al público (restaurantes o locales de expendio de comida) salvo que funcionen como establecimiento elaborador, distribuidor o importador de comidas.

Asimismo, la Autoridad Sanitaria debe tener procedimientos documentados y ensayados para la gestión de los retiros de alimentos, determinando de manera clara los pasos a seguir para obviar dilaciones evitables. Los procedimientos para la Autoridad Sanitaria figuran en el art. 1415 del capítulo XXI del CAA.

Por su parte, el **rotulado** es una herramienta de doble función: control de alimentos e información al

consumidor. El rótulo es la cédula de identidad del alimento y tiene el objeto de suministrar al consumidor información sobre las características particulares de los mismos, su forma de preparación, manipulación y conservación, sus propiedades nutricionales y su contenido. El rótulo constituye uno de los principales canales de comunicación entre el elaborador/productor de alimentos y el consumidor.

Facilita además los procedimientos para analizar el movimiento de un alimento a través de sus etapas de producción, transformación y distribución. Por ello es inherente la necesidad de poder identificar el producto dentro de la empresa, desde la adquisición de materias primas, a lo largo de las actividades de producción, transformación y/o distribución que desarrolle, hasta el momento en que el operador realice su entrega al siguiente eslabón de la cadena.

La información incluida en los rótulos o etiquetas de los alimentos envasados surge de lo establecido en el Capítulo V "Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos" del Código Alimentario Argentino y alcanza a la totalidad de los alimentos que se comercializan en esas condiciones en todo el país. Es importante destacar que a partir del año 2006 el rotulado nutricional en los alimentos envasados es obligatorio a través de las Resoluciones GMC 46/03 y la 47/03, incluidas en el mismo capítulo del CAA.

Información que debe aparecer en los rótulos en forma obligatoria

- Denominación de venta del alimento.
- Lista de ingredientes.
- Contenido neto.
- Identificación del origen.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración mínima.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento cuando corresponda.
- Información nutricional (obligatoria)

A través de la reglamentación de los rótulos de los alimentos envasados listos para ser ofrecidos al consumidor, se procura asegurar que los mismos orienten la decisión de compra, brindando información relevante y evitando que se describa al alimento de manera errónea, o se presente información que de algún modo resulte falsa, equívoca, engañosa o carente de significado en algún aspecto. De este modo se busca la protección del consumidor y mejorar la libre circulación de los productos.

■ Sugerencias y propuestas para la acción

Las autoridades de control deben tomar como prioritarios estos temas y acompañar a los establecimientos elaboradores en la implementación y seguimiento. Por un lado, es fundamental lograr una gestión eficaz de las actividades de control y, por otro, establecer una estrategia de difusión y capacitación a los consumidores en relación al rotulado de los alimentos que les ofrezca herramientas para decidir cuáles son los mejores productos para una alimentación saludable.

Afianzar las acciones de control

Las acciones de las autoridades de control deben incorporar medidas de vigilancia para que en caso de detectarse incidentes se pueda disponer rápida y efectivamente del alimento que no cumple o se encuentra fuera de los requisitos establecidos y que representa un peligro potencial para la población. Es en este punto donde actúan en conjunto los procedimientos de trazabilidad, retiro y rotulado de los alimentos. El rotulado y la trazabilidad ofrecen al consumidor y a las administraciones públicas, la posi-

bilidad de seguir el rastro integral de un alimento desde que se sembró, capturó o crió hasta su venta, de forma que exista la posibilidad de localizar, en un momento de crisis, dónde se encuentra el punto de la cadena que originó el fallo. En este sentido, el seguimiento de un adecuado sistema de trazabilidad presenta grandes ventajas para operadores económicos, consumidores y administración, ya que en caso de problemas sanitarios, fallos en producción, quejas de clientes, alertas sanitarios, intoxicaciones, etc. el operador puede retirar los productos con mayor rapidez, determinar la causa del problema y establecer el destino de los productos.

La gestión eficaz en caso de crisis reduce considerablemente los daños y ofrece una mayor garantía a los consumidores de transparencia informativa a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, facilitando las actividades de control. Es fundamental para la autoridad sanitaria acudir al plan de trazabilidad del establecimiento elaborador del alimento en cuestión, actuando este plan como sistema de gestión documental. Es decir, a través del mismo se facilitará la localización de productos que comprometen la seguridad alimentaria permitiendo finalmente reducir la alarma entre la población.

La puesta en práctica del plan de trazabilidad en una empresa precisa necesariamente del cumplimiento de registros. En éstos se anotará la información precisa que identifique y permita hacer un seguimiento de la trazabilidad hacia atrás y hacia delante de los productos que son procesados y comercializados.

ELEMENTOS A INCLUIR EN EL PLAN DE TRAZABILIDAD

- Definición de lote (o agrupación) de los productos de la empresa y descripción de cómo se realiza el marcado.
- Descripción de cómo se mantiene la trazabilidad hacia delante.
- Descripción de cómo se mantiene la trazabilidad hacia atrás.
- Descripción, en su caso, de cómo se gestiona la trazabilidad interna.
- Sistema de registro para aplicar el plan.

Rol de la Autoridad Sanitaria durante un retiro de alimentos del mercado

La **Autoridad Sanitaria (AS)** cumplirá la función de 'veedora' de la actividad que la Empresa Alimentaria (EA) realice para retirar un producto del mercado. Excepcionalmente, cuando no se logre identificar a la EA o ésta no se encuentre en condiciones de realizarlo, la AS deberá ejecutarlo per se. En consecuencia, la AS:

- Evaluará el riesgo y clasificará en consecuencia el retiro (clase I, clase II o clase III).
- Informará a la Empresa Alimentaria que debe iniciar el retiro, en caso que corresponda.
- Auditará la actividad que la Empresa Alimentaria realice para retirar el producto del mercado.
- Ejecutará el retiro cuando la EA no lo realice.

Auditoría al establecimiento

La **AS jurisdiccional** contactará a la EA para obtener información sobre el incidente pudiendo incluso decidir realizar una visita al establecimiento. Durante la misma se realizarán, entre otras, las siguientes actividades:

- obtener la estrategia de retiro propuesta por la EA, sino contase con la misma.
- recolectar muestras del rótulo del producto.
- obtener una muestra oficial del lote del producto a retirar o de otros lotes si la investigación lo amerita.
- evaluar las causas del incidente, determinar cómo ocurrió el problema, cómo fue descubierto.
- indagar acerca de las acciones correctivas que la empresa implementó o implementará.
- obtener registros de distribución / comercialización del producto.

- si se considerase necesario, podrán solicitarse copias de las notificaciones del retiro a clientes efectuadas o planeadas.
- asesorar a la empresa acerca de cómo disponer los alimentos recuperados. La EA debe convocar a la AS para la verificación presencial del reacondicionamiento o la destrucción de los productos a retirar y dejar constancia de ello a través de un acta.

El **monitoreo** del progreso del retiro de un alimento del mercado es responsabilidad primaria de la **EA**. La misma deberá realizar chequeos de efectividad en el marco de su estrategia de retiro. Los chequeos de efectividad consisten en la verificación de que todos los clientes conocidos hayan recibido la notificación sobre el retiro y se hayan tomado las medidas adecuadas

La **AS** desarrollará e implementará el programa de auditoría del recupero para asegurar que el mismo se esté realizando de manera adecuada. Los chequeos cumplen la función de evaluar la adecuación y efectividad de las medidas establecidas en la estrategia del retiro. Por ello, como parte de su responsabilidad de auditoría, las **AS jurisdiccional** llevará adelante chequeos de auditoría de manera simultánea a los chequeos de efectividad realizados por la **EA**.

Educación a la comunidad

La planificación de campañas de difusión de información hacia la comunidad constituye un eje fundamental entre la autoridad y el consumidor. La difusión al consumidor sobre la importancia y función del rótulo, sobre a qué información se le debe prestar atención, qué ingredientes pueden afectar a personas alérgicas, como así también la información que debe tener con respecto al origen, al vencimiento del producto y el lote y a los datos del elaborador del producto, es una de las principales acciones que se deben llevar a cabo desde los organismos que realizan actividades relacionadas con el control oficial de alimentos en cualquier parte del país.

Una acción muy importante para implementar en este sentido es la disposición pública por parte de las autoridades sanitarias de bases de datos abiertas de los productos, los establecimientos elaboradores y los transportes de alimentos registrados en su jurisdicción. Este sistema de consultas online, que ya comenzaron a llevar adelante algunas autoridades sanitarias jurisdiccionales, permite garantizar el acceso y mejorar la calidad de la información pública disponible en materia de alimentos y establecimientos registrados, ya que habilita la consulta de los datos sobre el número de R.N.E. otorgado, el nombre del Establecimiento Elaborador, la razón social y la localidad en la que se encuentra emplazado dicho establecimiento, entre otros.

Este acercamiento a los consumidores no solo quiere decir brindarles la información esencial e indispensable sobre los alimentos y su rotulado, sino también concientizar, educar y promover la idea de que ellos tienen en sus manos la posibilidad de controlar directamente los productos que consumen; y en los casos que sea necesario, de informar a las autoridades pertinentes sobre la posible falta de información o desconfianza de un alimento. El consumidor no puede ejercer nunca la tarea de control sobre la inocuidad de los productos, pero al ser el último eslabón de la cadena resulta necesario informarlos sobre la importancia de ciertos aspectos relevantes que pueden afectar su salud.

■ Itinerarios de lectura

Para profundizar y obtener más información sobre rotulado, le sugerimos la lectura de los siguientes guías y manuales:

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Guía de rotulado para alimentos envasados.[en línea]. Buenos Aires: MINAGRI, 2005 <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/Guiatramites/Guia_rotulados/GuiaRotulado_2011/Guia_rotulado_Mar2011.pdf> [Consulta: 24 de nov. 2011].

Servicio Nacional de Sanidad Agroalimentaria. Rotulación de los alimentos. .[en línea]. Buenos Aires: SENASA, 2006 <<http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?in=889&to=n&ino=889&io=4134&gl=0>> [Consulta: 24 de nov. 2011].

Organización Mundial de la Salud/ Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Etiquetado de los alimentos [en línea]. Roma: OMS/FAO 2007 <<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a1390s/a1390s00.pdf>>[Consulta: 24 de nov. 2011].

Si desea profundizar la legislación alimentaria referente a rotulado, ésta se encuentra disponible en http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/Capitulo_V.pdf

Si su interés es obtener más información sobre Retiros de alimentos le sugerimos la lectura de los siguientes documentos:

Administración Nacional de Alimentos, Medicamentos, y Tecnología Médica. Manual de Recomendaciones para el Retiro de Alimentos del Mercado – Empresas Alimentarias. [en línea]. <http://www.anmat.gov.ar/alimentos/Manual_Retiro_Empresas.pdf> [Consulta: 24 de nov. 2011].

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. “Gestionando crisis alimentarias: retiro de alimentos del mercado” [en línea] en El Boletín del Inspector Bromatológico N° 3. Noviembre de 2006. http://www.anmat.gov.ar/webanmat/BoletinesBromatologicos/boletin_inal_3.pdf [Consulta: 24 de nov. 2011].