

# La traçabilitat a Catalunya

*Claus per a la seva  
implantació i control*



Generalitat de Catalunya  
**Agència Catalana  
de Seguretat Alimentària**

# La traçabilitat a Catalunya

*Claus per a la seva  
implantació i control*



Generalitat de Catalunya  
**Agència Catalana  
de Seguretat Alimentària**

## Biblioteca de Catalunya. Dades CIP:

---

La **Traçabilitat** a Catalunya: claus per a la seva implantació i control

Bibliografia

ISBN 84-393-6860-7

I. Albet, Montserrat (Albet i Tetas) II. Agència Catalana de Seguretat Alimentària

1. Traçabilitat - Catalunya 2. Aliments - Indústria i comerç - Catalunya - Control de qualitat  
663/664(467.1):658.56

---

### **Autors**

Montserrat Albet<sup>2</sup>

Joan Alfons Albó<sup>1</sup>

Francesc Alcoverro<sup>4</sup>

Sílvia Carrió<sup>1</sup>

Glòria Cugat<sup>1</sup>

Alexandre Garallo<sup>4</sup>

Ramon Jordana<sup>4</sup>

Ramon Jové<sup>3</sup>

Ramon Lletjós<sup>3</sup>

Eduard Mata<sup>1</sup>

Esther Peña<sup>3</sup>

Lluís Picart<sup>2</sup>

Pere Roca<sup>5</sup>

Àngel Teixidó<sup>2</sup>

Eduard Torres<sup>3</sup>

Alfons Vilarrasa<sup>3</sup>

(1) Agència Catalana de Seguretat Alimentària (DSLTL)

(2) Direcció General de Salut Pública (DSLTL)

(3) Direcció General de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries (DARP)

(4) Direcció General de Pesca i Afers Marítims (DARP)

(5) Agència Catalana del Consum (DCTC)

© Generalitat de Catalunya. Departament de Salut

**Edita:** Agència Catalana de Seguretat Alimentària

**Primera edició:** Barcelona, octubre de 2005

**Tiratge:** 2.000 exemplars

**ISBN:** 84-393-6860-7

**Dipòsit legal:** B-41.108-2005

**Coordinació editorial:** Secció de Publicacions i Imatge

**Revisió lingüística:** Secció de Normalització Lingüística

**Disseny gràfic i maquetació:** Accent, estratègies de comunicació

**Impressió:** Gràfiques Soler

# ÍNDEX

<b>1. Introducció</b>	5
1.1. Objectius del document	5
1.2. El concepte de traçabilitat	6
1.2.1. Definició bibliogràfica	6
1.2.2. Definició normativa	7
1.2.3. Identificació, etiquetatge i traçabilitat: tres conceptes diferents i necessaris	8
1.2.4. Tipus de traçabilitats	8
<b>2. La traçabilitat, una eina amb diverses utilitats</b>	11
2.1. Una mesura de gestió del risc	11
2.2. Imprescindible per realitzar una retirada efectiva de productes del mercat	12
2.3. Una garantia d'informació per als consumidors	12
2.4. Un instrument per assegurar la qualitat	13
2.5. Altres valors i beneficis que comporta la traçabilitat per a l'operador	14
<b>3. Marc legal de la traçabilitat</b>	17
3.1. El Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, sobre els procediments relatius a la seguretat alimentària	17
3.2. El paquet d'higiene	17
3.3. Regulació de la traçabilitat a Europa: actualitat i tendències	19
3.4. La traçabilitat en la normativa catalana, una regularització horitzontal	20
<b>4. La traçabilitat: un element del sistema d'autocontrol</b>	23
4.1. La traçabilitat i l'autocontrol	23
4.2. Fixant conceptes	24
4.2.1. Autocontrols i sistema d'APPCC	24
4.2.2. Plans de prerequisits	26

<b>5. La implantació de la traçabilitat a l'empresa agroalimentària</b>	29
5.1. Les responsabilitats vers la traçabilitat	29
5.1.1. Responsabilitat de l'operador econòmic	29
5.1.2. Responsabilitat de les autoritats competents	30
5.2. Objectius d'un pla de traçabilitat	31
5.3. Pautes per establir un pla de traçabilitat	32
5.3.1. Què és un pla?	32
5.3.2. Estructura d'un pla	33
5.3.3. Recomanacions prèvies a la implantació d'un pla de traçabilitat	33
5.3.4. Una qüestió prèvia i necessària: la definició de lot	35
5.3.5. Contingut del pla de traçabilitat	36
<b>6. El control de la traçabilitat</b>	41
6.1. Per l'empresa alimentària: la verificació a través de l'autocontrol	41
6.2. Per les autoritats competents: la verificació mitjançant tècniques d'auditoria	41
6.2.1. Les competències de les administracions en el control de la traçabilitat	42
6.2.2. La tècnica per fer el control oficial de traçabilitat: l'auditoria	42
6.2.3. Confidencialitat	43
<b>7. Verificació d'un sistema de traçabilitat</b>	45
7.1. Quins documents li seran requerits?	45
7.2. Què es valorarà del seu sistema de traçabilitat?	45
7.3. Quin ha de ser el temps de resposta en cas de crisi o alerta?	46
7.3.1. Informació disponible per a les autoritats competents	46
7.3.2. Informació addicional que cal aportar	47
7.4. Com comprovarem el sistema de traçabilitat?	47
7.5. Quins criteris de valoració seguirem?	47
<b>Annexos</b>	51
I Glossari	51
II Habilitació d'un pla de traçabilitat	55
III Principal normativa referent a la traçabilitat	65
IV Bibliografia	67

# Introducció



## 1.1. Objectius del document

Per assegurar la innocuïtat dels aliments és necessari tenir en compte tota la cadena de producció alimentària, la qual s'ha d'entendre com un continu des de la producció primària, inclosa la producció de pinsos per a animals, fins a la transformació i venda d'aliments al consumidor. Cada element influeix en la seguretat dels aliments que finalment consumirem.

La traçabilitat és una eina per conèixer tots els elements que intervenen en l'elaboració d'un producte (matèries primeres, additius, envasos, etc.) i totes les fases per les quals passa (recol·lectors, productors, elaboradors, magatzems i distribuïdors, etc.).

Aquest punt de vista exhaustiu i integrat implica tots els actors de la cadena alimentària que l'han d'implantar i els diferents departaments de l'Administració de la Generalitat i ens locals que l'han de verificar.

La Llei 20/2002, de 5 de juliol, de seguretat alimentària, atribueix a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) la funció de garantir la col·laboració entre les diferents administracions públiques, els sectors que incideixen sobre la seguretat alimentària i les organitzacions de consumidors i usuaris.

En aquest context i amb el propòsit d'establir un instrument de coordinació entre tots aquests participants de la cadena alimentària, l'ACSA ha elaborat el document ***La traçabilitat a Catalunya, claus per a la seva implantació i control.***

El document és fruit d'un grup de treball, en el marc de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, constituït per representants dels

departaments de Salut i d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, i de l'Agència Catalana del Consum.

Aquest document vol donar resposta a les necessitats i els dubtes dels diferents sectors pel que fa a traçabilitat i pretén reflexionar i interpretar els aspectes del Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Agència Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària relacionats amb la traçabilitat. Alhora, vol establir unes recomanacions generals per a aquells que l'han d'implantar, controlar o supervisar, sens perjudici d'aclariments i/o recomanacions puntuals que determinats sectors puguin fer i que s'aniran desenvolupant.

Es proposen mesures que permeten abordar la traçabilitat d'una manera coordinada i integrada, ja que si cada esllaó de la cadena alimentària no és capaç d'assegurar la traçabilitat i la transmissió d'aquesta informació per algun mitjà, la seva utilitat serà molt limitada.

## 1.2. El concepte de traçabilitat

### 1.2.1. Definició bibliogràfica

La paraula *traçabilitat* és un mot modern, ja que tres anys enrere no el trobàvem al diccionari. Existien paraules com *traça*, *rastre*, *pista*, i, encara que totes apuntin cap al mateix concepte, no ha estat fins al 2004 que ha aparegut aquest terme, definit com:

*“La capacitat de reproduir l'historial d'un producte, a fi de poder localitzar ràpidament l'origen dels problemes que puguin sorgir en la seva elaboració o distribució i evitar-los en el futur.”*

*Gran Larousse Català, Ed. 62*

La traçabilitat es defineix per la seva funció o utilitat.

## 1.2.2. Definició normativa

En l'àmbit de la seguretat alimentària, la traçabilitat es justificava per possibilitar una retirada de productes no segurs del mercat (*Llibre blanc de seguretat alimentària de la Unió Europea*).

Normativament, aquest terme apareix per primera vegada en el Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, que estableix els principis generals de la legislació alimentària, crea l'Agència Europea de Seguretat Alimentària i fixa els procediments relatius a la seguretat alimentària:

*“... a totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució s'ha d'assegurar la traçabilitat dels aliments i dels pinsos, dels animals destinats a la producció d'aliments i de qualsevol altra substància destinada a ser incorporada a un aliment o un pinso, o amb probabilitat de ser-ho.”*

*Reglament (CE) núm. 178/2002*

En definitiva, **la traçabilitat es conceptua com la capacitat de reconstruir l'historial d'un producte i les condicions que l'envolten al llarg de tota la cadena alimentària**, és a dir, des de la granja fins a la taula.

El primer valor afegit que ha d'aportar la traçabilitat és esbrinar l'origen d'un problema. Aquesta capacitat de conèixer l'historial d'un producte fa possible l'accés a les característiques del seu procés de producció o de distribució, etc., és a dir, als seus atributs.

Resumint, el benefici més immediat de la traçabilitat és tenir coneixement de tot el que succeeix al llarg de la cadena alimentària i així poder eliminar ràpidament aquell producte que és insegur, o té probabilitat de ser-ho, abans d'arribar al consumidor. Alhora, ens ha de permetre esbrinar l'origen de la no-conformitat del producte en qüestió.



### 1.2.3. Identificació, etiquetatge i traçabilitat: tres conceptes diferents i necessaris

Identificació	Etiquetatge	Traçabilitat
<i>Informació que permet diferenciar un tipus de producte d'un altre.</i>	<i>Informacions que han de constar a l'etiqueta dels productes i ser útils als consumidors perquè puguin escollir els productes que més els interessin.</i>	<i>Informació que permet reconstruir l'història d'un producte.</i>

És molt important no confondre els tres conceptes, que són diferents per bé que complementaris. Per exemple, és impossible traçar un producte que no està identificat, o bé, podem tenir un bon sistema de traçabilitat i que el producte estigui mal etiquetat. D'altra banda, determinades afirmacions de l'etiquetatge (per exemple, l'origen del producte) no serien justificables sense una traçabilitat que les demostrés.

Tampoc no s'ha de confondre l'etiquetatge que pretén informar el consumidor amb l'etiquetatge que aporta informació logística per automatitzar el sistema de traçabilitat.

En aquest mateix sentit, un producte pot estar ben identificat (número de codi, cròtal, etc.) però no tenir associada la informació que permeti establir-ne la traçabilitat.

### 1.2.4. Tipus de traçabilitats

Dins del concepte de traçabilitat, cal distingir els termes següents:

- » **Traçabilitat cap enrere o ascendent.** És la capacitat de conèixer, a partir d'un producte, els diferents ingredients i altres elements que han intervingut en la seva elaboració.

- » **Traçabilitat interna.** És la informació que ens permetrà relacionar un producte amb les matèries primeres, els envasos, els additius, etc., i les dades més rellevants del seu procés d'elaboració, incloent-hi els resultats de l'autocontrol que l'afecten.
- » **Traçabilitat cap endavant o descendent.** És conèixer el destinatari d'un producte, així com tota la informació relativa a la seva comercialització.




# La traçabilitat, una eina amb diverses utilitats

# 2

## 2.1. Una mesura de gestió del risc

La traçabilitat és una eina per garantir la seguretat alimentària i els atributs d'un producte, ja que ens permet conèixer, pas a pas, les condicions i/o manipulacions que l'envolten al llarg de la seva vida i, alhora, que el diferencien d'un altre.

La traçabilitat ha de ser interpretada com una mesura de gestió del risc que permet progressar en la línia de minimitzar i controlar els perills relacionats amb la seguretat alimentària. La traçabilitat per si mateixa no és sinònim de seguretat: podem tenir un producte molt ben traçat però insegur o viceversa.




**Cada operador de la cadena alimentària és responsable d'habilitar el seu sistema de traçabilitat. Aquest sistema ha de permetre conèixer l'origen i el destí dels seus productes, és a dir, únicament l'esglaó immediatament anterior (*proveïdors*) i posterior (*clients*) de la cadena alimentària. La suma de les traçabilitats dels diferents operadors, al llarg de la cadena alimentària, permetrà disposar de la traçabilitat total dels productes.**

La traçabilitat és un instrument que ha de poder ser utilitzat per diferents participants en la cadena alimentària en cas d'incidència alimentària. Un sistema de traçabilitat útil ha de disposar d'un "manual d'instruccions" que permetés, si fos necessari, ser interpretat per una persona externa a l'empresa. Els sistemes de traçabilitat han de ser com més senzills i transparents millor.

## 2.2. Imprescindible per realitzar una retirada efectiva de productes del mercat

L'article 19 del Reglament (CE) núm. 178/2002 estableix que si la persona titular d'una empresa agroalimentària considera o sospita que algun dels aliments o dels pinsos que ha importat, produït, processat, transformat o distribuït no compleix els requisits d'innocuitat o no pot assegurar els diferents atributs del producte, l'ha de retirar immediatament del mercat, comunicar-ho a l'autoritat competent i cooperar amb la resta d'intervinents a la cadena alimentària.



**L'obligació de procedir a la retirada de productes disconformes amb la legislació alimentària i de pinsos vigent afecta a tots i cada un dels esglaons de la cadena alimentària, incloent-hi la venda al consumidor final. Per poder fer aquesta retirada és imprescindible disposar d'un bon sistema de traçabilitat.**

Un bon sistema de traçabilitat permet fer una retirada efectiva dels productes del mercat en cas d'incidència, delimitar responsabilitats i minimitzar els efectes econòmics o adversos davant d'una alerta, i transmetre al consumidor un valor intangible: la confiança.

## 2.3. Una garantia d'informació per als consumidors

La traçabilitat permet disposar de tota la informació sobre un producte. Això facilita poder informar els consumidors d'aquelles dades que els puguin ser d'utilitat. Per exemple, la menció dels ingredients no sols garanteix una informació òptima als consumidors sobre la composició dels productes alimentaris, sinó que també proporcionarà les dades necessàries a aquells consumidors que, per raons ètiques o de salut, hagin d'evitar o vulguin evitar alguns ingredients.

La traçabilitat és un instrument per garantir el dret dels consumidors a la informació.

D'altra banda, el dret a la seguretat dels consumidors no es limita a la seguretat química, biològica i física dels aliments, sinó que ha de garantir la ingesta dels nutrients essencials i limitar-ne la ingesta d'altres, amb la finalitat d'evitar els efectes nocius que poden tenir sobre la salut de determinats consumidors.

Per concloure, la traçabilitat, a més de garantir els drets del consumidor, li aporta un benefici evident, atès que li permet:

- » Confiar més en el producte que consumeix.
- » Tenir la certesa que en cas d'incidència alimentària el producte implicat haurà estat localitzat abans d'arribar al consumidor i, per tant, saber que el producte que consumeix és segur.
- » Tenir la possibilitat d'escollir entre productes similars, però amb característiques de fabricació o de composició diferents o específiques.
- » Tenir la possibilitat de demanar explicacions en cas de productes que no responguin a les característiques esperades.

## 2.4. Un instrument per assegurar la qualitat

La Llei 14/2003, de 13 de juny, de la qualitat agroalimentària, entén la traçabilitat com un instrument que permet assegurar la qualitat dels productes agroalimentaris.

La traçabilitat esdevé bàsica per garantir les característiques d'un producte.

El Reglament (CE) núm. 178/2002 ja va apropar els termes de seguretat i qualitat; específicament en l'article 8, sobre protecció dels interessos dels consumidors, indica que la legislació alimentària tindrà com a objectiu protegir els interessos dels consumidors i oferir-los una base per escollir, amb coneixement de causa, els aliments que consumeixen. Alhora, tindrà com a objectiu prevenir:

- » Les pràctiques fraudulentes o enganyoses.
- » L'adulteració d'aliments.
- » Qualsevol pràctica que pugui induir a engany als consumidors.

Els aliments són productes que han de satisfer plenament els consumidors. Un dels valors afegits a la traçabilitat és justificar les qualitats dels productes, com l'origen, els ingredients i/o el sistema de producció o elaboració.

## 2.5. Altres valors i beneficis que comporta la traçabilitat per a l'operador

Establir un sistema de traçabilitat obliga a tenir un coneixement profund dels processos que es desenvolupen en una empresa. Aquesta informació permet diverses iniciatives:

- » **Potenciar els atributs dels productes;** per exemple, subratllar l'origen d'un producte o alguns tractaments aplicats en la seva elaboració permet reforçar l'etiquetatge de productes amb característiques especials.
- » **Millorar el producte:** conèixer-ne tot l'historial permet detectar i corregir qualsevol incidència que es pugui esdevenir al llarg del procés d'elaboració i comercialització.
- » **Conèixer i gestionar millor l'estoc de productes:** la identificació dels productes, el coneixement dels fluxos, les dimensions dels

lots, és a dir, la implantació d'un sistema de traçabilitat obliga a treballar d'una manera més ordenada i sistematitzada.

- » **Contribuir a estandarditzar i/o homogeneïtzar processos.**







# Marc legal de la traçabilitat

# 3

## 3.1. El Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, sobre els procediments relatius a la seguretat alimentària

Aquest reglament introdueix normativament i amb caràcter genèric el concepte de traçabilitat. Estableix la traçabilitat com a objectiu obligatori, tot i que no determina com s'ha d'habilitar.

A partir d'aquest Reglament genèric, ha aparegut tota una sèrie de normativa vertical on el terme *traçabilitat* ha estat adaptat al sector al qual es refereix (vegeu l'annex III).

Prèviament a la definició de traçabilitat apareguda al Reglament (CE) núm. 178/2002, altres normatives sectorials han fet referència –encara que de manera indirecta– a la traçabilitat ja que al·ludeixen a temes d'etiquetatge i identificació (vegeu l'annex III).

El Reglament (CE) núm. 178/2002 obliga que hi hagi traçabilitat ascendent i descendent al llarg de la cadena alimentària i també que les empreses tinguin instaurats sistemes d'autocontrol per garantir la seguretat dels aliments. En aquest context és on s'ha d'entendre la importància de la traçabilitat interna.

## 3.2. El paquet d'higiene

El 29 d'abril de 2004 es va publicar un conjunt de quatre reglaments i dues directives del Parlament Europeu i del Consell conegut com a *paquet d'higiene* on la traçabilitat és un dels principis bàsics de la segu-

retat alimentària. Aquests reglaments entraran en vigor el proper 1 de gener de 2006.

El *paquet d'higiene* s'estructura en aquests documents:

- » Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- » Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- » Reglament (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments, i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals.
- » Reglament (CE) núm. 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà.
- » Directiva 2004/41/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 21 d'abril de 2004, per la qual es deroguen determinades directives que estableixen les condicions d'higiene dels productes alimentaris i les condicions sanitàries per a la producció i comercialització de determinats productes d'origen animal destinats al consum humà. A més, es modifiquen les directives 89/662/CEE i 92/118/CEE del Consell i la Decisió 95/408/CE del Consell.
- » Directiva 2002/99/CE del Consell, de 16 de desembre de 2002, per la qual s'estableixen les normes zoosanitàries aplicables a la producció, transformació, distribució i introducció dels productes d'origen animal destinats al consum humà.

La traçabilitat també esdevé essencial en el Reglament (CE) núm. 183/2005 del Parlament i del Consell, de 12 de gener de 2005, pel qual es fixen requisits en matèria d'higiene dels pinsos.

Aquest nou marc regulador estableix la traçabilitat i l'autocontrol com un dels principis bàsics de la seguretat alimentària i defineix les responsabilitats dels operadors econòmics i de les autoritats competents en aquest àmbit.

### 3.3. Regulació de la traçabilitat a Europa: actualitat i tendències

Atès que l'habilitació de la traçabilitat queda definida per la finalitat que persegueix, els diferents estats que formen la Unió Europea (UE) han fet passos per concretar aspectes relacionats amb la traçabilitat. En qualsevol cas, aquestes normes i recomanacions de caràcter nacional han de preservar el lliure comerç.

Podem distingir dos tipus de desenvolupament que els diferents països de la UE han fet del Reglament (CE) núm. 178/2002 pel que fa a traçabilitat:

- » Estats que han optat per una legislació complementària i, per tant, de compliment obligat. És el cas de Bèlgica, que ha elaborat una legislació que determina com cal que sigui el sistema de traçabilitat en cada sector (*Arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire*, 14/11/2003).
- » Estats que opten per establir recomanacions. Seria el cas d'Irlanda (*Guidance Note No. 10: Product Recall and Traceability*, Food Safety Authority of Ireland, 2002, [www.fsai.ie](http://www.fsai.ie)) i d'Espanya (*Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria*, Ministerio de Sanidad y Consumo, Agencia Española de Seguridad Alimentaria, 2004, [www.aesa.msc.es](http://www.aesa.msc.es)).

No es preveu l'elaboració de nous textos de caràcter normatiu per part de la Comissió Europea. El que s'ha publicat són línies directrius que serviran per orientar els professionals dels sectors alimentaris en la implantació dels seus plans de traçabilitat i, alhora, permetran als inspectors homogeneïtzar els criteris de control (*Guidance on the Implementation of Articles 11, 12, 16, 17, 18, 19 and 20 of Regulation (EC) N° 178/2002 on General Food Law. Conclusions of the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health*).

### 3.4. La traçabilitat en la normativa catalana, una regularització horitzontal

La Llei 20/2002, de seguretat alimentària, estableix com un dels principis de les polítiques de seguretat alimentària que en totes les etapes de la producció, transformació i distribució ha de garantir-se la traçabilitat dels aliments, els pinsos, els animals destinats a la producció d'aliments i qual-sevol substància que s'incorpori o es pugui incorporar als aliments o als pinsos.

La Llei 14/2003, de qualitat agroalimentària, aborda la traçabilitat com un instrument per assegurar els atributs dels productes: els operadors agroalimentaris estan obligats a establir sistemes i procediments adequats i comprensibles de traçabilitat que permetin conèixer en tot moment:

- » La identitat i la localització dels subministradors, dels receptors dels lots o les partides de productes agroalimentaris i de les matèries i els elements per a la producció i la comercialització agroalimentàries amb què treballen.
- » Les informacions relatives a la vida dels esmentats productes, sobretot la identificació, la naturalesa, l'origen, els registres dels productes, les característiques qualitatives i les condicions de producció i comercialització.

Si bé el seu àmbit d'aplicació no coincideix totalment amb la Llei de seguretat alimentària, ambdues es complementen.

En qualsevol cas, al conjunt de la normativa catalana s'estableix que les empreses alimentàries, sense excepció, han de poder identificar les persones, les entitats o les empreses que les hagin proveïdes i les empreses a les quals hagin subministrat productes.

En coherència amb la normativa europea, no s'especifica com s'ha d'habilitar la traçabilitat, tot i que la Llei de qualitat agroalimentària estableix **un sistema d'assegurament de la traçabilitat**, el qual –sens perjudici de les normes sectorials aplicables– **ha de contenir almenys els elements següents:**

- » **La identificació dels productes.**
- » **El registre dels productes.**
- » **La documentació que acompanya el transport dels productes.**

Quan es refereix als registres, assenyala que han de ser suficients i adequats perquè en tot moment es pugui disposar de la informació necessària per correlacionar la identificació dels productes que hi ha a les instal·lacions amb llurs característiques principals. Cal destacar, especialment, la identificació i el domicili de qui els subministra o qui els ha de rebre, i la naturalesa, l'origen, la composició, les característiques essencials i qualitatives, la designació i la quantitat de productes.

D'altra banda, la Llei 20/2002, de seguretat alimentària, obliga totes les empreses alimentàries a implantar sistemes d'autocontrol que, com es tractarà més endavant en aquest document, han de basar-se en l'aplicació del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APCC) o en guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH). La implantació dels sistemes d'autocontrol comporta el desenvolupament d'una sèrie de registres i documents que cobreixen amb escreix el que estableix la Llei de qualitat agroalimentària.

Tanmateix, en la legislació catalana sobre aliments i pinsos hi ha altres textos que regulen sectors o àmbits concrets on trobem elements que

esdevenen bàsics per a la traçabilitat: normes sobre identificació animal; moviment d'animals vius; etiquetatge de carn de vacum, dels productes de la pesca, del vi, de la producció integrada, etc. Per la seva especificitat no s'aborden en aquest document.



# La traçabilitat: un element del sistema d'autocontrol

# 4

## 4.1. La traçabilitat i l'autocontrol

El *Codex Alimentarius* assenyala que els controls (autocontrols) que han d'aplicar les empreses alimentàries per garantir la salubritat dels productes que elaboren o comercialitzen han de basar-se en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC). El sistema d'APPCC permet identificar, avaluar i controlar perills significatius per a la innocuïtat dels aliments.

L'obligatorietat de crear, aplicar i mantenir procediments d'autocontrol permanents basats en el sistema d'APPCC també es recull en el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

L'article 10 de la Llei de seguretat alimentària indica que les empreses alimentàries han d'establir sistemes d'autocontrol eficaços i les administracions responsables han de garantir el compliment d'aquesta obligació mitjançant sistemes de vigilància i control adequats.

No obstant això, les normes legals donen l'opció que determinades empreses del sector agroalimentari, en circumstàncies concretes, utilitzin guies de pràctiques correctes d'higiene a l'hora d'implantar els seus sistemes d'autocontrol, les quals també s'han de basar en els principis del sistema d'APPCC. Igualment, en el sector primari s'estableix l'obligatorietat de registrar una sèrie d'informacions que han de servir com a elements d'autocontrol.

El *Codex Alimentarius* classifica la traçabilitat com un prerequisit. Els prerequisits són les pràctiques i condicions essencials per a la seguretat alimentària abans i al llarg de la implantació del sistema APPCC, d'acord



amb el que es descriu en els principis generals d'higiene alimentària i altres codis de pràctiques de la Comissió del *Codex Alimentarius*.

En aquest sentit, la traçabilitat es tracta dins del document *L'autocontrol als establiments alimentaris. Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític*, elaborada pel Departament de Salut, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, l'Agència de Salut Pública de Barcelona i la Diputació de Barcelona.

En definitiva, els sistemes de vigilància i control per verificar els autocontrols, tant en el sector primari com en les empreses agroalimentàries i de pinsos, necessàriament han de supervisar els sistemes d'assegurament de la traçabilitat. Aquests sistemes cobreixen abastament el que en el punt 3.4 s'assenyala com a continguts mínims d'un sistema per assegurar la traçabilitat d'acord amb la Llei de qualitat agroalimentària.

La traçabilitat és una eina compatible amb qualsevol de les normes voluntàries d'assegurament de la qualitat (BRC, IFS, ISO, etc.).

## 4.2. Fixant conceptes

### 4.2.1. Autocontrols i sistema d'APPCC

#### **Autocontrol**

*L'autocontrol és aquell conjunt de mesures i/o pràctiques que serveixen per eliminar o reduir els perills a nivells acceptables per garantir la seguretat alimentària.*

Els autocontrols en les empreses agroalimentàries i de pinsos han de basar-se en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC):

### **Sistema d'APPCC**

*El sistema d'APPCC és un sistema de gestió de perills en el camp de la seguretat alimentària. Té fonaments científics i és sistemàtic en el seu desenvolupament. Identifica, avalua i controla els perills significatius per a la innocuïtat dels aliments.*

El *Codex Alimentarius*, en el document *Sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític*. *Directrius per a la seva aplicació*, va fixar els principis del sistema APPCC que es recullen en el Reglament (CE) núm. 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, com ara:

- a** Detectar qualsevol perill que s'hagi d'evitar, eliminar o reduir a nivells acceptables.
- b** Detectar els punts de control crític en la fase o fases en les quals el control sigui essencial per evitar o eliminar un perill o reduir-lo a nivells acceptables.
- c** Establir, en els punts de control crític, límits crítics que diferenciïn l'acceptabilitat de la inacceptabilitat per a la prevenció, eliminació o reducció dels perills detectats.
- d** Establir i aplicar procediments de vigilància efectius en els punts de control crític.
- e** Establir mesures correctores quan la vigilància indiqui que un punt de control crític no està controlat.
- f** Establir procediments, que s'aplicaran regularment, per verificar que les mesures dels punts **a** i **e** són eficaces.
- g** Elaborar documents i registres en funció de la naturalesa i la dimensió de l'empresa alimentària per demostrar l'aplicació efectiva de les mesures de les lletres **a** i **f**.

Quan s'introdueixi alguna modificació en el producte, en el procés o en qualsevol de les seves fases, els responsables de les empreses alimentàries revisaran el procediment i hi introduiran els canvis necessaris.

Un pla d'autocontrol basat en el sistema d'APPCC es compon de:

- » Un conjunt de plans de prerequisits
- » El pla d'APPCC

#### 4.2.2. Plans de prerequisits

##### **Plans de prerequisits**

*Els plans de prerequisits també es denominen plans de suport, plans generals d'higiene, etc., i són el conjunt de mesures o de pràctiques que permeten controlar la majoria dels perills generals que poden donar-se en un determinat establiment alimentari.*

Hi ha, com a mínim, sis prerequisits que, per la seva transcendència, mereixen ser desenvolupats en qualsevol tipus d'establiment alimentari:

- » Pla de neteja i desinfecció
- » Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- » Pla de control de l'aigua
- » Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- » Pla de control de proveïdors
- » **Pla de traçabilitat**



Per a més informació sobre la implantació de l'autocontrol basat en el sistema d'APPCC us podeu adreçar al document *L'autocontrol als establiments alimentaris. Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític*, publicat per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i també disponible a la seva pàgina web.

A l'annex II d'aquest document trobareu l'apartat de la *Guia per a l'aplicació de l'autocontrol* referent al pla de traçabilitat.



# La implantació de la traçabilitat a l'empresa agroalimentària

# 5

## 5.1. Les responsabilitats vers la traçabilitat

El Reglament (CE) núm. 718/2002 sobre els procediments relatius a la seguretat alimentària, així com la Llei 20/2002 de seguretat alimentària, responsabilitzen els operadors de la cadena alimentària de la seguretat i salubritat dels aliments que produeixen o distribueixen. Instaurar sistemes de traçabilitat a les seves empreses i verificar que són efectius (autocontrol) és una de les tasques que han de fer per garantir la seguretat dels aliments i pinsos.

El Reglament (CE) 882/2004, de 29 d'abril, sobre el control oficial per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments, i la Llei 20/2002, de seguretat alimentària del Parlament de Catalunya, estableixen que les autoritats competents en matèria de seguretat alimentària són les responsables de verificar i supervisar la idoneïtat dels sistemes d'autocontrol i, per tant, la traçabilitat.

### 5.1.1. Responsabilitat de l'operador econòmic

L'operador econòmic és responsable de la seguretat i salubritat dels aliments que elabora, manipula o distribueix i, en conseqüència, també és responsable de l'elaboració i la implantació d'un sistema d'autocontrols i de traçabilitat.

Cada operador ha de saber d'on li vénen els productes o les matèries primeres (data, quantitat i proveïdor) i a qui expedeix els productes finals que surten de la seva empresa (data, quantitat i a qui es subministra el producte).



**Cada operador és únicament responsable del tram de la cadena alimentària on opera i no ha de conèixer ni controlar la traçabilitat de tota la cadena alimentària.**

És molt important, abans d'establir un pla de traçabilitat, definir l'àmbit d'aplicació, és a dir, el tram de la cadena que hem de traçar sota la nostra responsabilitat.

En el cas dels importadors de productes de països tercers, encara que aquests no realitzin cap manipulació del producte, són els responsables de la seva traçabilitat.

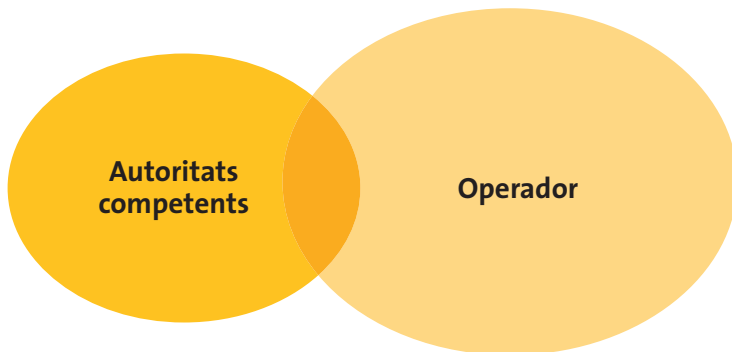
Els establiments que venen o serveixen els productes alimentaris directament als consumidors finals (venda minorista i restauració) únicament han d'assegurar la traçabilitat ascendent o cap enrere i la interna.

Les empreses alimentàries no estan obligades a subministrar als seus clients l'historial del producte, tret que s'hi detecti algun perill. En aquest cas, és obligada la col·laboració amb ells per aconseguir una retirada efectiva dels productes i esbrinar l'origen del problema.

### 5.1.2. Responsabilitat de les autoritats competents

L'autoritat competent té la responsabilitat de promoure i impulsar l'elaboració i implantació de sistemes d'autocontrol per part de l'operador i, per tant, també sistemes de traçabilitat.

Igualment, l'autoritat competent té l'obligació de supervisar el compliment i l'eficàcia dels sistemes d'autocontrol. Si els sistemes d'autocontrol són eficients, també ho ha de ser el pla de traçabilitat.



## 5.2. Objectius d'un pla de traçabilitat

El sistema que s'habiliti en una empresa per aconseguir la traçabilitat ha de garantir l'assoliment dels objectius següents:

- » **A partir d'un producte llest per a la seva comercialització o ja expedit s'ha de poder conèixer:**
  - El lot a què pertany i les seves característiques.
  - A qui s'ha venut: nom, adreça, quantitats i dates.
  - Les matèries primeres que han intervingut en la seva elaboració.
  - El procés específic d'elaboració d'aquest lot (maquinària, manipuladors...).
  - Els resultats dels autocontrols realitzats sobre el lot (cal poder presentar els registres d'aquests valors), tant els resultats de la vigilància dels punts de control crític com les possibles incidències i les mesures correctores adoptades.
  
- » **A partir d'una matèria primera concreta s'ha de poder conèixer:**
  - El lot a què pertany i les seves característiques.
  - La destinació del lot: quantitats, tipus de tractament rebut, flux dins del procés de producció i dates d'utilització.
  - Tots els autocontrols a què s'ha sotmès i la documentació connexa.



- Els lots de producte final en els quals està present. El sistema de traçabilitat ha de ser capaç de preveure la dimensió de les partides de producte final que estarien afectades en cas d'haver-hi una irregularitat en una matèria primera o substància utilitzada en la producció.

A més a més, aquests objectius s'han d'assolir en uns terminis de temps que permetin assegurar la innocuïtat dels aliments posats a disposició dels consumidors i retirar-los, si escau. Per això, com a mínim, alguna d'aquestes informacions –com les referents a la distribució del producte– s'han de poder facilitar en un termini inferior a quatre hores.

## 5.3. Pautes per establir un pla de traçabilitat

### 5.3.1. Què és un pla?

És un document on l'empresa descriu com implanta i verifica la traçabilitat. Un pla ha d'indicar l'objectiu cercat, l'estratègia emprada i l'abast.

El pla de traçabilitat, d'acord amb el que s'ha exposat en el punt anterior, es construeix per aconseguir, com a mínim, l'**objectiu** següent:

Localitzar un producte insegur de manera ràpida i eficaç per tal d'evitar-ne la comercialització i arribada al consumidor, i conèixer totes les dades del seu històric (tractaments rebuts, matèries primeres, resultats dels autocontrols, etc.) per poder esbrinar l'origen del problema i l'existència d'altres productes potencialment insegurs.

És a dir, ha de permetre seguir un producte cap endarrere i cap endavant, i la seva història dins de l'establiment.

### 5.3.2. Estructura d'un pla

Dins del marc dels autocontrols, qualsevol dels plans esmentats es divideix en:

- » **Un programa,**  
*que recull la part teòrica i descriptiva del prerequisit.*
- » **Uns registres,**  
*que són el fruit de l'aplicació pràctica del programa.*

Per poder ser portat a la pràctica, un pla ha de transformar-se en una seqüència lògica d'actuacions. Aquesta seqüència lògica i ordenada d'actuacions s'anomena programa.

Per tant, pel que fa al pla de traçabilitat, haurem de construir un programa que ens permeti:

- » Identificar el productes.
- » Localitzar els productes insegurs.
- » Identificar l'origen d'aquests productes insegurs.
- » Establir un sistema de comunicació que permeti informar de la incidència, evitar conseqüències no desitjades i proporcionar informació perquè la incidència no es torni a produir si és atribuïble al nostre procés.

La manera més senzilla d'aconseguir-ho és seguint la seqüència d'actuacions i el flux que es dona dins de l'empresa. Aquesta premissa ens facilitarà la feina i ens evitarà l'oblit d'aspectes importants.

### 5.3.3. Recomanacions prèvies a la implantació d'un pla de traçabilitat

Abans de començar a elaborar el pla de traçabilitat, és necessari fer un diagnòstic de la situació per tal d'evitar esforços innecessaris i, alhora, optimitzar el rendiment de la informació que es generarà.

Actualment, la majoria d'empreses ja disposen d'elements de traçabilitat, si bé poden no estar estructurats, registrats i optimitzats per a la finalitat que perseguim.


És fonamental establir els límits de les zones o etapes on hi ha responsabilitats sobre la seguretat dels productes alimentaris. Solament s'és responsable de la traçabilitat en aquestes fases.

Convé fer un estudi previ dels sistemes d'identificació i traçabilitat utilitzats pels proveïdors i clients perquè en moltes ocasions es pot utilitzar la mateixa informació, cosa que reduirà feina i les possibilitats d'error.

Igualment, també cal considerar la informació que contenen els registres actuals de l'empresa. A hores d'ara, és difícil imaginar una empresa agroalimentària on no hi hagi elements de traçabilitat. Per exemple, en el sector ramader des de fa anys es disposa de sistemes d'identificació dels animals vius i dels seus moviments, i en les empreses agroalimentàries hi ha altres dades útils per a la traçabilitat, com, per exemple, dates de caducitat, dates de consum preferent, números de sèrie, etc.

Sovint, els documents de què es disposa contenen més informació de la que es creu. Habilitar la traçabilitat suposa, en gran mesura, ordenar la informació de què ja es disposa i fer-la accessible d'una manera més ràpida.

Dins del sistema de traçabilitat s'utilitzen documents que no estan dissenyats o especialment pensats per assegurar la traçabilitat (dades comercials, referències a qualitats de matèries primeres, etc.) però que igualment poden ser útils a l'hora de construir un sistema de traçabilitat.



**Cal no confondre traçabilitat amb sistemes complexos de mecanització o informatització. La traçabilitat és un objectiu a aconseguir, no implica la utilització de cap metodologia concreta i ha d'adaptar-se a les característiques i a les dimensions de cada empresa.**

El suport de les dades que fan referència a la traçabilitat, la metodologia d'enregistrament i l'explotació de les dades que es desprenen dels registres, no necessàriament comporta un procés complex. El grau d'automatització que requereix és just aquell que permeti que la traçabilitat sigui una eina eficient per poder seguir la traça dels aliments. Per tant, la traçabilitat no necessàriament s'ha d'habilitar a través d'un sistema d'identificació concret, ni amb un suport informàtic determinat. Segurament, en una empresa de petites dimensions, fins i tot el sistema que pot prevaler és el de l'enregistrament manual. Les dimensions de l'empresa alimentària i la complexitat del procés d'elaboració determinaran el sistema que s'ha d'aplicar per aconseguir una traçabilitat efectiva.

#### 5.3.4. Una qüestió prèvia i necessària: la definició de lot

Els productes poden ser traçats:

- » **Individualment.** És el sistema més eficaç, però en poques ocasions és possible (sistema utilitzat en animals de l'espècie bovina, en productes elaborats d'alt valor...).
- » **Per lots.** El lot és la unitat bàsica del sistema de traçabilitat. Pot fer referència a una unitat logística, però ha de relacionar-se amb una unitat de producció. És fonamental dimensionar correctament el lot.

##### **Lot**

*Entenem com a lot aquell conjunt d'unitats de venda d'un producte alimentari produït, fabricat o envasat en circumstàncies pràcticament idèntiques. La mida i les dimensions del lot no estan estipulades. És el mateix agent econòmic qui l'ha de definir i descriure'n els límits, atès que és ell mateix qui millor coneix l'empresa.*

Hi ha productes de risc on és recomanable que els lots de producte final, a més de correspondre a productes elaborats en circumstàncies idèntiques, es

corresponguin amb productes elaborats a partir dels mateixos lots de determinades matèries primeres. En aquests casos, és convenient no utilitzar un nou lot de matèria primera si abans no s'ha esgotat l'anterior i anotar la data/hora en què hi ha hagut canvi de lot (per exemple, les llets infantils en pols).

**Hi ha un únic condicionant referent a la dimensió del lot: en cas d'alerta alimentària ha de permetre localitzar i recollir el producte de manera ràpida, precisa i eficaç. Aquesta és la principal premissa que cal tenir present en dimensionar el lot. El destinatari de les mesures d'intervenció en cas d'alerta és el lot. Com més precisa sigui la definició de lot, més precisos seran les mesures d'intervenció.**

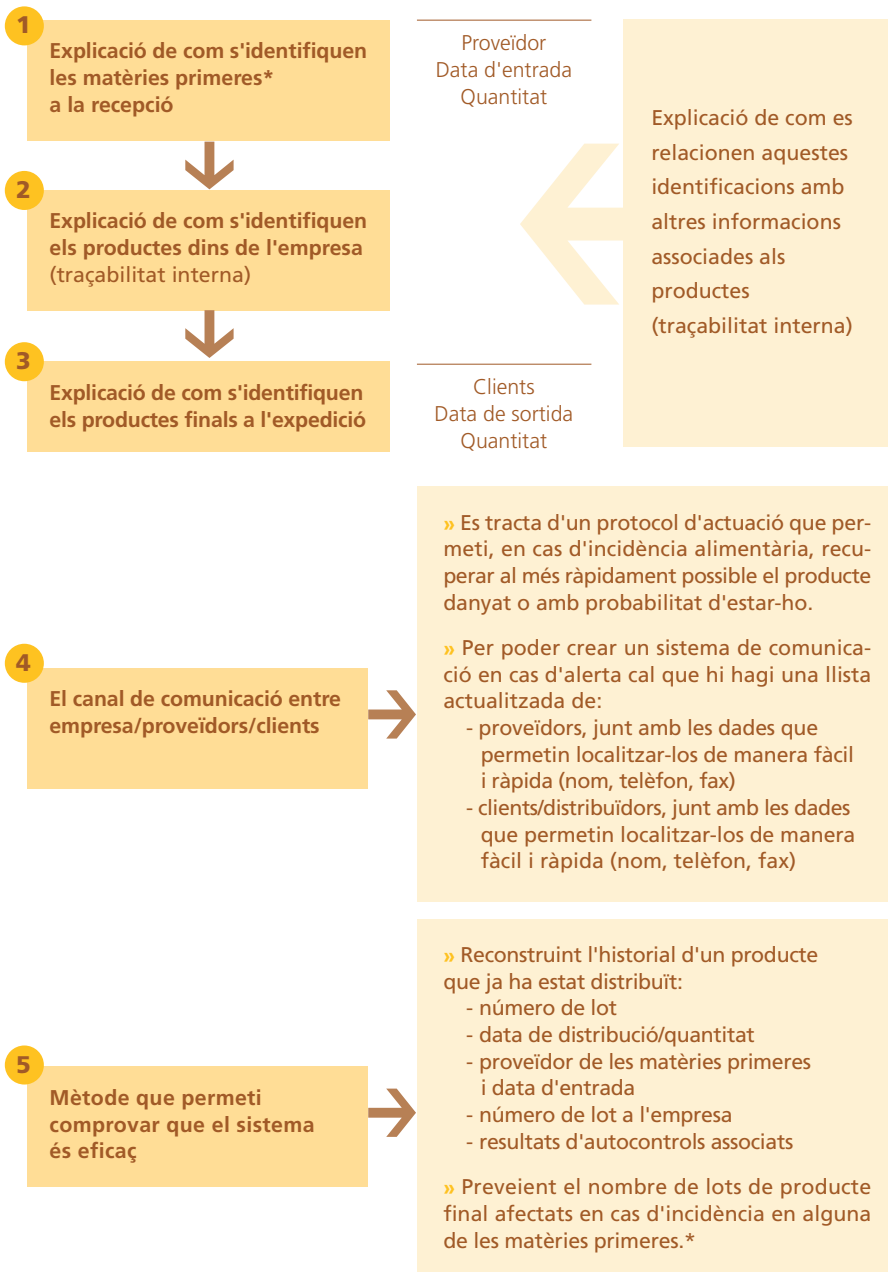


El grau de precisió d'un sistema de traçabilitat serà el que vulgui assumir l'empresari en cas d'incidència sanitària. No obstant això, aquest grau de precisió, sempre i en primer lloc, ha de permetre la retirada efectiva dels productes del mercat i, alhora, ha de possibilitar seguir la traça ascendent del producte per poder esbrinar l'origen del problema i evitar-lo en un futur.

### 5.3.5. Contingut del pla de traçabilitat (vegeu l'annex II)

#### **A/ El PROGRAMA de traçabilitat**

El programa de traçabilitat ha de descriure:



\* Entenem com a matèria primera tots aquells ingredients que formaran part del producte (additius, envasos o altres materials que estan en contacte amb l'aliment i aquells productes amb possibilitat de formar part dels aliments).

El programa ha de ser transparent: ha de permetre interpretar totes aquestes dades a qualsevol persona no vinculada a la gestió de la traçabilitat de l'empresa (per exemple, la persona que realitza el control oficial), per tal que pugui entendre-la i seguir-la en cas que sigui necessari.

En qualsevol cas, la traçabilitat dins d'una empresa ha de poder ser interpretada, aplicada i explicada per més d'una persona.

### ***B/ Els REGISTRES derivats de l'aplicació del programa***

Els registres són aquell conjunt d'anotacions i dades que es desprenen de l'aplicació del programa, en aquest cas, el programa de traçabilitat.

Mitjançant la correlació de diferents registres podrem construir la traçabilitat. Aquests registres han d'incloure les comprovacions que es realitzen per verificar el sistema de traçabilitat. Els registres han d'estar signats i datats.

Perquè els registres siguin útils han de ser fàcils d'emplenar i d'interpretar pels operaris de l'establiment. Molts cops s'utilitzen com a registres els mateixos documents comercials.

**El temps que hauran de guardar-se els registres** és, en termes generals, el temps de vida útil del producte més sis mesos, excepte en els casos següents:

- » Els productes sense una vida útil específica, com és el cas del vi, en què caldrà guardar els registres durant cinc anys.
- » Els productes molt peribles (vida útil inferior a tres mesos o sense especificar), com és el cas d'aquells que el consumidor rep sense envasar (la verdura, etc.), en què el temps que cal mantenir els registres en arxiu és de sis mesos. Cal tenir present que el consumidor final no necessàriament pot fer-ne un consum immediat, sinó que, per exemple, els pot congelar. Aquests períodes durant els quals s'ha de poder accedir als registres responen al fet que les crisis alimentàries poden esclatar temps després d'haver-se comercialitzat els productes implicats en la crisi.

- » Els productes en què el temps de durada de l'arxiu estigui regulat per una norma específica i més restrictiva.

Atès que el període d'arxiu és llarg, s'ha d'instaurar un **sistema de documentació i classificació d'arxiu** que permeti localitzar ràpidament els registres. Aquest sistema d'arxiu ha d'adaptar-se a l'arxiu que classifica els altres registres del sistema d'autocontrols.

Tots els registres han d'estar signats i datats i cal que siguin emplenats, com a mínim, en el moment de la recepció i en el moment de l'expedició, i han de contenir la informació necessària referent a l'entrada i sortida de productes.





# El control de la traçabilitat

# 6

## 6.1. Per l'empresa alimentària: la verificació a través de l'autocontrol



**La traçabilitat, com a element sotmès a l'autocontrol, ha de ser supervisada internament pels mateixos operadors, a fi de comprovar que el sistema es compleix i és efectiu.**

La traçabilitat quedarà recollida en els registres que deriven del sistema d'APPCC. Bàsicament la traçabilitat es construeix, no neix del control. Una manera útil de verificar-ne l'efectivitat és fent exercicis pràctics de la reconstrucció de l'historial d'un producte.

## 6.2. Per les autoritats competents: la verificació mitjançant tècniques d'auditoria

No es valorarà quin sistema de traçabilitat s'utilitza (informàtic, electrònic, manual, etc.). L'operador és lliure d'utilitzar el sistema que més li convingui sempre que sigui un sistema:

- » Fiable i lliure d'errors
- » Eficax i adaptat a les necessitats de l'establiment

### 6.2.1. Les competències de les administracions en el control de la traçabilitat

D'acord amb el caràcter horitzontal i instrumental d'aquest element de gestió del risc, la verificació de la implementació i de la idoneïtat dels sistemes de traçabilitat en les empreses alimentàries a Catalunya pot realitzar-la tant l'autoritat competent en l'àmbit de la seguretat alimentària com la competent en qualitat agroalimentària.

La traçabilitat, com a eina de gestió del risc que és, es pot utilitzar per a diverses finalitats, ja sigui en l'àmbit de la seguretat alimentària o en el de la qualitat dels productes agroalimentaris. El que és important és la seva existència efectiva per poder disposar-ne quan calgui.

A priori, s'evidencia que l'autoritat competent en qualitat agroalimentària no intervindrà en els esglaons de comercialització majorista i minorista, ni tampoc sobre els animals vius. Alhora, cal tenir presents les competències dels ens locals i de les autoritats competents en l'àmbit del comerç. En ambdós casos els camps d'actuació estan força definits.

En qualsevol cas, el context en què s'ha d'avaluar la traçabilitat és dins de la verificació dels autocontrols que realitza una empresa.

### 6.2.2. La tècnica per fer el control oficial de la traçabilitat: l'auditoria

La traçabilitat es verifica dins del marc de les actuacions realitzades per les administracions responsables per garantir que les empreses alimentàries apliquin sistemes d'autocontrol eficaços.

El Reglament (CE) 882/2004, de 29 d'abril de 2004, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació alimentària en matèria de pinsos i aliments, i la normativa sobre salut i

benestar animal, estableixen que les autoritats competents (AC) garantiran l'eficàcia i l'adequació dels controls oficials dels animals vius, els aliments i els pinsos en totes les fases de producció, transformació i distribució, així com de l'ús que es faci dels pinsos.

També estableix que els procediments de control han d'estar documentats. Si bé és aplicable la tècnica d'inspecció en situacions *ad hoc* –especialment per conèixer la situació puntual d'una qüestió–, només la tècnica de control basada en l'auditoria permet realitzar una avaluació de la conformitat d'un sistema de traçabilitat amb la legislació alimentària i avaluar si un procediment és útil per assolir els objectius de la traçabilitat.

### **Auditoria**

*L'auditoria és una tècnica de control consistent en un examen sistemàtic per determinar si les activitats d'una empresa i els seus resultats es corresponen amb els plans previstos, i si aquests s'apliquen eficaçment i són adequats per assolir els objectius de seguretat alimentària. S'estudia la situació actual i també la passada i la futura.*

Les auditories dels establiments poden ser **totals**, quan s'ocupen de l'estudi de l'establiment en la seva integritat (instal·lacions, condicions de treball, autocontrols...), o **parcials** i supervisar allò que fa únicament referència, per exemple, a la traçabilitat.

### 6.2.3. Confidencialitat

Les persones que realitzen el control oficial o que intervenen en la seva gestió no poden divulgar la informació obtinguda a través del control oficial, atès que està sotmesa al secret professional; això no impedeix que les AC utilitzin la informació que sigui necessària per protegir la salut de les persones en cas de risc.

En situació d'alerta alimentària, l'operador està obligat a comunicar a l'autoritat competent tota la informació que, des del punt de vista de la

seguretat alimentària, permeti recuperar el producte afectat al més ràpidament possible. Aquesta informació també s'ha de comunicar als clients i proveïdors que hi estan implicats i fa referència a: denominació del producte, característiques que en permeten la identificació, tipus de perill detectat, mesures correctores iniciades, distribució realitzada del producte (nom, adreça, telèfon i altres dades per comunicar-s'hi).

# Verificació d'un sistema de traçabilitat



## 7.1. Quins documents li seran requerits?

- » El diagrama de flux de l'establiment.
- » La descripció dels productes que elabora, produeix, distribueix o comercialitza.
- » La descripció de les matèries primeres amb què treballa.
- » El pla de traçabilitat, és a dir:
  - el programa de traçabilitat
  - els models de registres que utilitza.

## 7.2. Què es valorarà del seu sistema de traçabilitat?

Els aspectes que es tindran en compte per valorar la idoneïtat del seu sistema de traçabilitat són:

- » L'existència de la documentació requerida.
- » La conformitat de la documentació amb la comprovació *in situ* que es realitza a l'establiment, és a dir:
  - Que el diagrama de flux coincideix amb el que s'observa a l'establiment.
  - Que el sistema descrit en el programa de traçabilitat és el que es duu a terme.
  - Que els registres presentats es corresponen amb la realitat i que s'emplenen segons la freqüència fixada en el programa. Alhora, se supervisarà que els criteris d'acceptabilitat es respecten i que s'anoten les incidències detectades, així com les mesures correctores rea-

litzades. També es comprovarà el sistema d'arxiu dels registres i altra documentació important per al sistema.

- Que el sistema és útil per assegurar la traçabilitat cap enrere i endavant, així com la traçabilitat interna.
- Que el temps de resposta, en cas de crisis o alertes, s'ajusta als terminis de l'apartat següent.

**En definitiva, es comprova que el pla de traçabilitat descrit documentalment s'aplica i és útil per assolir els objectius d'un sistema de traçabilitat.**



## 7.3. Quin ha de ser el temps de resposta en cas de crisi o alerta?

### 7.3.1. Informació disponible per a les autoritats competents

Informació que s'ha de presentar a l'autoritat competent en un **termini màxim de quatre hores, en dia laborable, i 24 hores, en dia no laborable:**

- » Nom i denominació del producte o matèries primeres rebudes junt amb les característiques del producte i el seu origen (nom i adreça dels proveïdors, dates i quantitats rebudes).

- » Nom i denominació del producte final junt amb les seves característiques i la destinació donada (nom i adreça dels distribuïdors, dates i quantitats expedides).

### 7.3.2. Informació addicional que cal aportar

Informació que cal tenir disponible, atès que ha de **presentar-se tan aviat com sigui possible –un termini apropiat és 24 hores–**:

- » Les dades associades a l'autocontrol del lot afectat o implicat.
- » Altra informació que el responsable de l'empresa consideri rellevant per a la traçabilitat.

## 7.4. Com comprovarem el sistema de traçabilitat?

Per verificar tot l'anterior és necessari:

- » Fer una revisió prèvia de la documentació del sistema.
- » Comprovar *in situ*, a l'empresa alimentària, l'aplicació del pla de traçabilitat.
- » Revisar els registres i la tasca dels diferents responsables del sistema.
- » Demanar als responsables dels diferents registres si coneixen què han de registrar, quan ho han de fer, quins criteris segueixen i què han de fer quan observen una disconformitat o desviació.

## 7.5. Quins criteris de valoració seguirem?

- » L'existència i el contingut del pla de traçabilitat.
- » La correlació entre allò descrit al pla i allò que succeeix a l'establiment.



- » L'assoliment dels objectius de la traçabilitat, ja sigui cap endavant, cap endarrere o interna. Per fer aquesta valoració, quan sigui necessari, es plantejaran casos reals:
  - A partir d'un producte final, l'empresa ha d'identificar el lot a què pertany, la seva dimensió, i presentar tota la documentació sobre la qual recau la traçabilitat cap endavant, cap endarrere, la interna i la documentació del sistema d'autocontrol relacionada amb el lot.
  - A partir d'una determinada matèria primera, l'empresa ha de demostrar com la identifica, així com totes les dades relatives al proveïdor i la seva documentació sanitària, la traçabilitat interna d'aquesta matèria primera, els lots de producte final on intervé, així com la traçabilitat cap endavant d'aquests lots.

En ambdós casos es valorarà que el temps de resposta per aconseguir aquesta informació es trobi dins dels terminis previstos en l'apartat 7.3.

- » Són incompliments o disconformitats els punts següents:
  - No disposar d'un pla de traçabilitat o que sigui incomplet.
  - La no-aplicació del pla de traçabilitat.
  - L'aplicació d'un pla de traçabilitat que no sigui efectiu.



- La manca de col·laboració amb l'autoritat competent pel que fa a la traçabilitat i la recuperació d'aliments no segurs o amb probabilitat de ser-ho.
- La pèrdua de la traçabilitat per no col·laborar amb altres integrants de la cadena alimentària.



**No hi ha cap requeriment sobre quina tecnologia s'ha d'emprar dins el sistema de traçabilitat. El que es valorarà és que el sistema sigui transparent, coherent i útil per assolir els objectius de traçabilitat.**



# Annex I. Glossari



**Auditoria:** Examen sistemàtic i independent per a determinar si les activitats i els seus resultats es corresponen amb els plans previstos, i si aquests s'apliquen de manera eficaç i són adequats per assolir els objectius.

**Autoritat competent:** Les administracions central, autonòmica i local, dins de l'àmbit de les seves respectives competències.

**Cadena agroalimentària:** Successió contínua d'activitats que sofreix un aliment, des de la producció primària, passant per la producció de pinsos per a animals, fins a la venda o subministrament d'aliments al consumidor final.

**Client:** Persona o operador econòmic de la cadena alimentària a qui es ven o facilita l'aliment.

**Consumidor final:** Consumidor últim d'un producte alimentari que no l'emprarà com a part de cap operació o activitat mercantil al sector de l'alimentació.

**Control:** Realització d'una sèrie programada d'observacions o mesuraments a fi d'obtenir una visió general del grau de compliment de la legislació sobre pinsos i aliments, així com de la normativa en matèria de salut animal i benestar dels animals.

**Control oficial:** Tota forma de control que efectui l'autoritat competent per verificar el compliment de la legislació sobre pinsos i aliments, així com les normes relatives a la salut animal i el benestar dels animals.

**Document d'acompanyament comercial/DAC:** Sinònim d'albarà.

**Empresa alimentària:** Tota empresa pública o privada que, amb ànim de lucre o sense, dugui a terme qualsevol activitat relacionada amb qualsevol de les etapes de la producció, la transformació i la distribució d'aliments.

**Empresa de pinsos:** Tota empresa pública o privada que, amb ànim de lucre o sense, dugui a terme qualsevol activitat de producció, fabricació, transformació, emmagatzematge, transport o distribució de pinsos; s'hi inclou qualsevol productor que produeixi, transformi o emmagatzemi pinsos per alimentar animals de la seva explotació.

**Factura:** Document que emet el proveïdor per fer efectiu l'import de la mercaderia lliurada al client. Pot coincidir amb el document d'acompanyament comercial.

**Incompliment:** El fet de no complir la legislació en matèria de productes (pinsos i aliments).

**Inspecció:** Examen de tots els aspectes relatius als pinsos, els aliments i la salut i el benestar dels animals, a fi de verificar que compleixen els requisits legals establerts en la legislació sobre pinsos i aliments, així com en la normativa sobre salut i benestar dels animals.

**Lot:** Conjunt d'unitats de venda d'un producte alimentari produït, fabricat o envasat en circumstàncies pràcticament idèntiques.

**Operador d'empresa alimentària:** Persona física o jurídica responsable d'assegurar el compliment dels requisits de la legislació alimentària a l'empresa alimentària sota el seu control.

**Operador d'empresa de pinsos:** Persona física o jurídica responsable d'assegurar el compliment dels requisits de la legislació alimentària a l'empresa de pinsos sota el seu control.

**Operador econòmic:** Operador d'empresa alimentària i/o d'empresa de pinsos.

**Pinso:** Qualsevol substància o producte, inclòs els additius, destinat a l'alimentació per via oral dels animals, tant si ha estat transformat enterament o parcialment com si no ho ha estat.

**Prerequisits:** (també anomenats **requisits previs**): pràctiques i condicions necessitades prèviament i durant la implantació del sistema d'APPCC.

**Producte:** Un aliment, un pinso, un animal destinat a la producció d'aliments o una substància destinada a ser incorporada en aliments o pinsos o amb probabilitat de ser-ho.

**Proveïdor:** Persona o operador econòmic immediatament anterior a la cadena alimentària que ven o facilita l'aliment.

**Risc:** Ponderació de la probabilitat d'un efecte perjudicial per a la salut i de la gravetat d'aquest efecte com a conseqüència d'un factor de perill.

**Sistema d'APPCC:** Sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític, que identifica, avalua i controla els perills d'importància en seguretat alimentària.

**Traçabilitat** (també anomenada **rastrejabilitat** o **rastreig**): Possibilitat de trobar i seguir el rastre, a través de totes les etapes de producció, transformació i distribució, d'un aliment, un pinso, un animal destinat a la producció d'aliments o una substància destinada a ser incorporada en aliments o pinsos o amb probabilitat de ser-ho. Capacitat per seguir el moviment d'un aliment a través d'etapes especificades de la producció.

**Traçabilitat cap enrere:** També anomenada **traçabilitat de proveïdors** o possibilitat de conèixer quins productes entren a l'empresa i qui en són els proveïdors.

**Traçabilitat interna:** També anomenada **traçabilitat de procés** o dels productes dins de l'empresa.

**Traçabilitat cap endavant:** També anomenada **traçabilitat de clients** o possibilitat de conèixer quins productes surten de l'empresa i a qui s'han venut o facilitat.

**Validació:** Obtenció de proves que demostrin que la mesura o mesures de control d'higiene dels aliments o pinsos seleccionades per controlar un perill en un aliment o un pinso són capaces de controlar, de manera constant, el perill al nivell especificat.

**Verificació:** Confirmació, mitjançant examen i estudi de proves objectives, de si s'han complert els requisits especificats.

# Annex II. Habilitació d'un pla de traçabilitat

*(Annex 6 del document L'autocontrol als establiments alimentaris. Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític)*

S'entén per traçabilitat la capacitat de localitzar i fer el seguiment d'un producte alimentari al llarg de tot el seu procés de producció i comercialització mitjançant l'establiment d'un sistema d'identificació. Això implica establir una relació inequívoca entre les matèries primeres i el seu origen, el procés d'elaboració i el producte final i la seva distribució.

L'objectiu d'aquest pla és disposar d'un sistema que permeti fer un seguiment de tot el procés productiu d'una partida de la qual s'hagi detectat una incidència sanitària i localitzar el producte insegur d'una manera ràpida i eficaç, per evitar que es comercialitzi o per retirar-lo del mercat en cas que ja s'hagi comercialitzat.

El pla de traçabilitat consta dels apartats següents: el programa de traçabilitat, incloses les activitats de comprovació del seu compliment i eficàcia, i els registres derivats.

## Programa de traçabilitat

El programa de traçabilitat consisteix a descriure un sistema que correlacioni la identificació de cadascun dels productes elaborats amb les matèries primeres, els productes intermedis, si escau, i les dades de producció, com també amb els seus destinataris.



En la planificació i l'elaboració del programa s'han de tenir en compte els aspectes següents:

- 1 Descripció del sistema d'identificació de les matèries primeres, els ingredients o els additius i altres materials (envasos, etiquetes) que es reben a l'establiment. Això es pot fer respectant les identificacions ja establertes pels proveïdors, o bé se'n poden establir unes de noves, però coneixent sempre la correlació entre la nova identificació i la d'origen.

Aquesta identificació ha d'estar relacionada amb les dades d'entrada de la matèria primera, l'ingredient, l'additiu o altre material admès a l'establiment, de manera que se'n pugui conèixer el proveïdor, la data d'entrada i la seva quantitat, com també qualsevol altra dada necessària. Cal descriure el sistema que s'utilitza per establir aquesta correlació.

- 2 Descripció del sistema d'identificació dels productes intermedis o semielaborats (pasteurització, congelació de matèries primeres o productes intermedis, etc.), si escau.

La identificació d'aquests productes intermedis, preparats o produïts en circumstàncies pràcticament idèntiques, ha d'estar relacionada amb les dades productives (data en què s'ha fet el tractament o la preparació, l'equip o la instal·lació utilitzada, si escau, i la quantitat produïda) i amb les dades d'entrada de les matèries primeres, els ingredients i els additius utilitzats (proveïdors, dates d'entrada i quantitats utilitzades). Cal descriure el sistema que s'utilitza per establir aquestes correlacions.

- 3 Descripció del sistema d'identificació dels productes finals produïts o envasats a l'empresa. S'ha de considerar que:
  - En els productes destinats a consumidor final, restaurants o col·lectivitats, el sistema d'identificació que ha de constar a l'etiquetatge és el **lot**.

#### **Lot**

*Conjunt d'unitats de venda d'un producte alimentari produït, fabricat o envasat en circumstàncies pràcticament idèntiques.*

- Determinats productes alimentaris, a més a més, sobre la base de la seva normativa específica, també han d'incloure indicacions per a la seva identificació (lot, data de tractament, data de producció o envasament, etc.), que s'han d'incorporar a l'etiquetatge, en les marques sanitàries o en la documentació comercial d'acompanyament dels productes.

El lot o la identificació dels productes finals, fabricats o envasats en circumstàncies pràcticament idèntiques, s'ha de relacionar amb les dades referents a tot el procés productiu (dates dels tractaments o les preparacions, equips o instal·lacions utilitzades, si escau, i les quantitats produïdes) i amb les dades d'entrada de les matèries primeres, els ingredients i els additius utilitzats (proveïdors, dates d'entrada i quantitats utilitzades). Cal descriure el sistema que s'utilitza per establir aquestes correlacions.

- 4 A l'expedició dels productes alimentaris, s'ha de determinar i descriure un sistema que correlacioni el lot o la identificació de cadascun dels productes finals amb els seus destinataris immediats. Aquest sistema ha de permetre conèixer, a més del destinatari, la data de sortida i la quantitat expedida d'un producte determinat.
- 5 Descripció dels canals de comunicació preestablerts amb cada proveïdor i amb cada client per assegurar una retirada ràpida i eficaç dels productes insegurs.
- 6 Descripció de les activitats de comprovació que assegurin que les accions descrites anteriorment es compleixen de la manera prevista i són eficaces, és a dir, que realment permeten localitzar un determinat producte i fer-ne el seguiment al llarg de tota la cadena de distribució alimentària.

Objectiu de les activitats de comprovació	Exemples d'activitats de comprovació
<b>Les accions es compleixen de la manera prevista</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisar l'aplicació dels sistemes d'identificació i correlació dels productes descrits</li> </ul>
<b>Són eficaces</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dur a terme proves de traçabilitat</li> </ul>

Per a cada activitat de comprovació cal especificar els punts següents:

## **1. Procediments de comprovació**

### **1.1. Què es comprova?**

S'han de definir les condicions objecte de les comprovacions, com també llurs valors de referència, que són:

- » El funcionament i l'aplicació dels sistemes d'identificació de les matèries primeres, els productes intermedis i els productes finals.
- » El sistema que permet correlacionar un determinat producte amb les matèries primeres i els proveïdors, els productes intermedis, les dades de producció, els productes finals i els destinataris immediats.

### **1.2. Com es comprova?**

S'han de definir els mètodes utilitzats per fer les comprovacions, els quals poden ser:

- » Controls visuals.
- » Revisió documental dels registres.
- » Proves de traçabilitat, les quals permeten, a partir de la identificació d'un producte i dels sistemes de correlació, fer el seu seguiment d'una manera prospectiva o cap endavant (conèixer la seva distribució comercial), o retrospectiva o cap enrere (origen del seus components, dades de producció).

### **1.3. On es comprova?**

Especifica el lloc o la ubicació de la comprovació, com, per exemple, en la recepció, l'expedició, l'emmagatzematge, durant el seu processament o durant la seva comercialització.

## **2. Freqüència de les comprovacions**

S'ha d'establir la periodicitat de les comprovacions considerant l'activitat de comprovació que cal fer, la quantitat de producte produït o comercialitzat, els tractaments tecnològics i la vida útil del producte.

### 3. Persona encarregada de les comprovacions

Cal designar els responsables d'efectuar cada una de les activitats de comprovació.

### 4. Com s'han de registrar els resultats de les comprovacions

Cal definir el sistema que s'utilitzarà per enregistrar els resultats, les incidències i les actuacions derivades de les activitats de comprovació, i detallar les indicacions que inclouran aquests registres.

## Registres

A partir dels sistemes d'identificació i correlació establerts al programa, cal derivar els tipus següents de registre o altres que l'empresa implantí per garantir la traçabilitat:

- » Registres d'origen i entrada de les matèries primeres i altres materials: producte i identificació, data de recepció, quantitat i procedència.
- » Registres de sortida i expedició dels productes finals: producte i identificació, data d'expedició, quantitat i destinació.
- » Registres de les dades de producció que siguin essencials per garantir la traçabilitat dels productes.

Aquests registres poden ser independents o estar integrats.

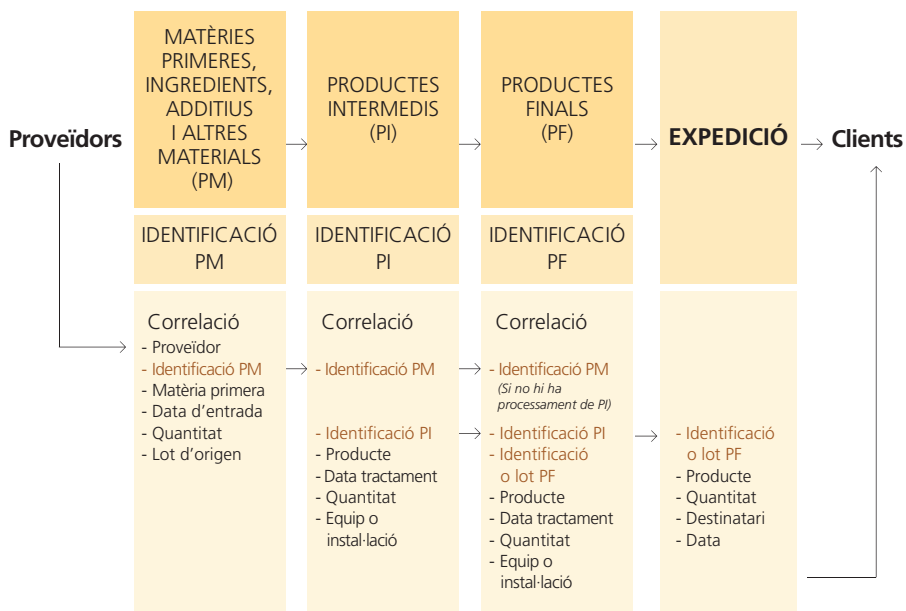
Així mateix, hi ha d'haver registres derivats de les comprovacions realitzades per garantir l'aplicació correcta dels sistemes d'identificació i de correlació, com també de les possibles incidències i de les mesures correctores adoptades.

L'existència dels registres resultants de l'aplicació d'aquest programa constitueixen un element essencial per fer el seguiment d'un producte concret. Respecte a un producte identificat, aquests registres han de permetre respondre correctament a preguntes com ara:

- » Quina quantitat de producte s'ha elaborat?
- » Amb quines matèries primeres concretes es va elaborar?
- » Quina era la procedència de les matèries primeres?
- » Quina era la data d'entrada i la quantitat de matèries primeres rebuda?
- » Quines són les dades tècniques dels tractaments als quals s'ha sotmès l'aliment?
- » Quins equips de tractament s'han utilitzat?
- » Quina és la presentació comercial del producte?
- » Queden existències del producte?
- » A quins llocs i en quines quantitats s'ha distribuït el producte?
- » S'han fet devolucions del producte?

A continuació es representa un esquema de la correlació entre les diferents fases de producció i comercialització i s'exposa un exemple de traçabilitat:

## Establiment alimentari



**Exemple:** sistema de traçabilitat d'un formatge fresc de llet de cabra envasat en terrines

En una empresa d'elaboració de formatge fresc de llet de cabra, es detecta, quan el producte ja s'ha distribuït, la presència de *Salmonella* en el producte final (terrines) en fer la comprovació de l'eficàcia del pla d'APPCC. A partir de la identificació del producte final (lot) es poden conèixer les dades de producció i les d'origen, com també la distribució efectuada:

Dades de producció (full de producció)	Consultant el full de producció podem saber la data de pasteurització, les dades relatives a les quantitats utilitzades i les identificacions de les matèries primeres (llet crua, sal i quall) usades per a l'elaboració de la partida de formatge fresc del lot implicat
Dades de l'origen (registre d'entrades de matèries primeres)	Mitjançant les identificacions de les matèries primeres que consten al full de producció i consultant el registre d'entrades de matèries primeres podem saber els proveïdors, les quantitats entrades a l'establiment i la resta de dades que hi consten d'aquestes matèries primeres
Distribució (registre de sortides)	Mitjançant la identificació del producte final es pot accedir al registre de sortides de producte, on consten la data de sortida, la quantitat venuda, el client, l'adreça, el telèfon, el fax, el correu electrònic, el tipus d'establiment, etc.

A continuació es mostren aquestes identificacions i registres

**Identificació de producte final:** a l'etiqueta consta «**Lot: 04.01.02 – 1**», que correspon a:

- Sis primers dígit: la data de pasteurització
- Dígit posterior: és l'ordre de la pasteurització del dia; en aquest cas, és la primera

**Fitxa dades de producció:** amb la identificació del producte final es pot accedir a les dades relatives a les identificacions i a les quantitats utilitzades de llet crua, de la sal i del quall, usades per a l'elaboració de la partida de formatge fresc del lot 04.01.02 – 1. D'aquesta manera, per a aquesta partida es va utilitzar:

- » 800 litres totals de llet. Les quantitats parcials i les identificacions són:
  - 500 l de la partida de **llet 3L**
  - 300 l de la partida de **llet 4L**
- » Sal: 8 kg de la partida de **sal 1S**
- » Quall: 300 ml de la partida de **quall 1Q**

**DADES DE L'EMPRESA:****PLA: TRAÇABILITAT**

IDENTIFICACIÓ PRODUCTE FINAL	04.01.02 – 1	
Data pasteurització	04.01.02	
Ordre pasteurització	1	
Quantitat total llet pasteuritzada	800 l	
Quantitat formatge fresc	80 formatges de 2 kg	
<b>Identificació llet crua / quantitat parcial</b>	<b>3L</b>	<b>500 l</b>
	<b>4L</b>	<b>300 l</b>
<b>Identificació sal / quantitat</b>	<b>1S</b>	<b>8 kg</b>
<b>Identificació quall / quantitat</b>	<b>1Q</b>	<b>300 ml</b>
Data registre:	Signatura responsable:	

**Registre d'entrada de matèries primeres:** les partides de matèries primeres s'identifiquen amb un número que correspon a l'ordre d'entrada a l'establiment, a partir del primer dia de l'any començant amb l'1, i la primera inicial del producte. Si es consulta aquest registre, amb les identificacions de la llet crua, la sal i el quall que consten a la fitxa de dades de producció, es poden saber els orígens (proveïdors), les quantitats entrades a l'establiment i la resta de dades que hi consten d'aquestes matèries primeres.

**DADES D'ENTRADA DE MATÈRIES PRIMERES****ANY 2002**

Data entrega	Tipus producte	Proveïdor	Marca comercial	Lot	Quantitat	Identificació matèria primera	Responsable
<b>01.01.02</b>	<b>Sal</b>	<b>xxxx</b>	<b>xxxx</b>	<b>xxx</b>	<b>100 kg</b>	<b>1S</b>	
01.01.02	Llet	B			500 l	1L	
02.01.02	Llet	A			20 l	2L	
<b>03.01.02</b>	<b>Quall</b>	<b>xxxx</b>	<b>xxx</b>	<b>xxx</b>	<b>50 l</b>	<b>1Q</b>	
04.01.02	Llet	B			500 l	3L	
04.01.02	Llet	A			300 l	4L	
...							

**Registre de sortides de formatge fresc:** mitjançant la identificació del producte final es pot accedir al registre de sortides de producte, on consten la data de sortida, la quantitat venuda, el client, l'adreça, el telèfon, el fax, el correu electrònic, el tipus d'establiment, etc.

DADES DE L'EMPRESA:				PLA: TRAÇABILITAT		
Lot producte	Data sortida	Client	Quantitat	Adreça	Telèfon/fax	Responsable
.....						
<b>04.01.02 – 1</b>	<b>05.01.02</b>	<b>xxxxxx</b>	<b>50 formatges</b>	<b>xxxxx</b>	<b>xxxxx</b>	<b>xxxxx</b>
<b>04.01.02 – 1</b>	<b>06.01.02</b>	<b>yyyyyy</b>	<b>30 formatges</b>	<b>yyyyy</b>	<b>yyyyy</b>	<b>yyyyy</b>
04.01.02 – 2	06.01.02	xxxxxx	50 formatges	xxxxx	xxxxx	xxxxx
.....						

## Pla de traçabilitat

### Programa

#### Document on es recull el programa de traçabilitat

1. Sistema d'identificació i correlació de les matèries primeres i altres materials.
2. Sistema d'identificació i correlació dels productes intermedis o semielaborats.
3. Sistema d'identificació i correlació dels productes finals produïts, elaborats o envasats.
4. Sistema de correlació entre els productes finals i els destinataris.
5. Canals de comunicació amb cada proveïdor i client.
6. Activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces, definint per a cada activitat els apartats següents:
  - Procediments de comprovació (què, com i on es comprova?)
  - Freqüència de les comprovacions
  - Persona encarregada de les comprovacions
  - Com es registren els resultats de les comprovacions



## Registres

### **Registres dels sistemes d'identificació i correlació i altres que l'empresa implantí per garantir la traçabilitat**

1. Registres d'origen i entrada de matèries primeres, ingredients, additius i altres materials: producte, identificació, lot d'origen, data de recepció, quantitat i procedència (proveïdor).
2. Registres de sortides i expedició de producte final: producte, lot o identificació, data d'expedició, quantitat i destinatari.
3. Registres de les dades de producció per lot o partida de producte produïda en les mateixes condicions: producte, identificació, data de tractament, identificació de l'equip, quantitat.

### **Registres dels resultats de les comprovacions realitzades, els quals hauran de contenir, com a mínim, les indicacions següents:**

1. Dades de l'establiment.
2. Pla de prerequisit al qual pertany.
3. Activitat, objecte o paràmetre de registre.
4. Data i hora de la realització de l'activitat de comprovació.
5. El resultat de l'execució de l'activitat de comprovació.
6. Descripció de la incidència, si escau.
7. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de fer les comprovacions.
8. Accions correctores en cas de detectar incidències i data i hora, si escau, de realització.
9. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de les accions correctores.

# Annex III. Principal normativa referent a la traçabilitat

- » RD 1808/1991, de 13 de desembre, que regula les mencions o marques que permeten identificar el lot al qual pertany un producte alimentari.
- » Reglament (CE) núm. 2406/1996 del Consell, de 26 de novembre de 1996, pel qual s'estableixen les normes comunes per a determinats productes pesquers.
- » RD 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.
- » RD 1380/2002, de 20 de desembre, d'identificació dels productes de la pesca, de l'aqüicultura i del marisqueig congelat i ultracongelat.
- » Reglament núm. 1830/2003 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de setembre de 2003, relatiu a la traçabilitat i a l'etiquetatge dels aliments i pinsos produïts a partir d'aquests.
- » RD 1698/2003, de 12 de desembre, pel qual s'estableixen les disposicions d'aplicació dels reglaments comunitaris sobre el sistema d'etiquetatge de la carn de boví.
- » Reglament (CE) núm. 2295/2003 de la Comissió, de 23 de desembre de 2003, pel qual s'estableixen les normes de comercialització dels ous.
- » RD 1801/2003, de 26 de desembre, sobre seguretat general dels productes.
- » Reglament (CE) núm. 65/2004 de la Comissió, de 14 de gener de 2004, pel qual s'estableix un sistema de creació i assignació d'identificadors únics per als organismes modificats genèticament.

- » RD 121/2004, de 23 de gener, sobre la identificació dels productes de la pesca, de l'aqüicultura i el marisqueig, vius, frescos, refrigerats i cuits.
- » RD 217/2004, de 6 de febrer, pel qual es regula la identificació i registre dels agents, establiments i contenidors que intervenen en el sector lacti i el registre dels moviments de la llet.

## Annex IV. Bibliografia

# IV

1. AECOC. *Manual de gestión coordinada de crisis alimentarias entre industria y distribución*. Comité de Seguridad Alimentaria de AECOC. Abril de 2004.
2. AECOC. *Recomendaciones AECOC de etiquetado para la trazabilidad. Carne de vacuno*.
3. AECOC. *Recomendaciones AECOC de etiquetado para la trazabilidad. Carne de ovino-caprino*. Octubre de 2003.
4. AECOC. *Recomendaciones AECOC de etiquetado para la trazabilidad. Carne fresca de porcino*. Octubre de 2003.
5. AECOC. *Trazabilidad de productos envasados. Manual de implantación de los estándares EAN-UCC*. Juny de 2003.
6. Agencia Española de Seguridad Alimentaria. *Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa alimentaria*. 2004.
7. *Best Practice in Traceability*. EAN Belgium. Luxemburg.
8. CIES - The Food Business Forum. *Implementing Traceability in the Food Supply Chain*. Març de 2004.
9. Codex Alimentarius Commission. *Sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític. Directrius per a la seva aplicació. Higiene dels aliments*. Suplement al volum 1B. ALINORM 1997/13.
10. ERC Europe. *Using Traceability in the Supply Chain to Meet Consumer Safety Expectations*. Març de 2004.

11. European Commission. DG Health and Consumer Protection. *Guidance on the Implementation of Articles 11, 12, 16, 17, 18, 19 and 20 of Regulation (EC) N° 178/2002 on General Food Law. Conclusions of the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health.* Desembre de 2004.
12. Fearne, A.; Hughes, D.; Duffy, R. *Concepts of Collaboration- Supply Chain Management in a Global Food Industry.* University of London.
13. FEDEPESCA. *Guía de prácticas correctas de higiene en establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura.* 2004.
14. Food Safety of Ireland. *Guidance Note No. 10: Product Recall and Traceability.* 2002.
15. Food Standards Agency. *Traceability in the Food Chain.* Març de 2002.
16. Generalitat de Catalunya. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. *L'autocontrol als establiments alimentaris. Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític.* Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària, 2004.



[www.gencat.net/salut](http://www.gencat.net/salut)

ISBN 84-393-6860-7



9 788439 368601

ÍNDEX