



**elika**

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

## TRAZABILIDAD Y PLAN DE CONTINGENCIA EN FÁBRICAS DE PIENSOS

### Introducción

La EEB supuso “un antes y un después” en lo que se refiere a la concepción de la seguridad alimentaria en Europa. Ha pasado más de una década y media desde entonces y numerosas han sido las normativas publicadas que tienen como fin el prevenir y mitigar las consecuencias derivadas de la aparición de las crisis.

A pesar de este esfuerzo y ante la mejora y optimización de los controles realizados en torno a la producción alimentaria, las crisis alimentarias siguen sucediéndose repercutiendo en la confianza del consumidor con relación a la inocuidad de los alimentos que consume.

Por ello, es del todo necesario para los fabricantes de piensos estar preparados y contar con un buen **Sistema de Trazabilidad y un Plan de Contingencia** validado que le permita **reaccionar de forma rápida y adecuada** ante la aparición de una incidencia relacionada con la seguridad alimentaria.

1

### La trazabilidad: responsabilidad del fabricante de piensos

La trazabilidad se define como “la posibilidad de **encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas** de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”. (Reglamento UE 178/2002, art.3).

La trazabilidad se plantea como **una herramienta** que permite apoyar la aplicación y la puesta en marcha de otros sistemas (ej. plan de contingencia o de retirada) que tienen como fin último el asegurar la inocuidad de los productos agroalimentarios puestos en el mercado.

La aplicación de sistemas de trazabilidad a lo largo de la cadena alimentaria permite la identificación y la retirada de productos que pueden generar un problema y de esta manera **salvaguardar la salud de los consumidores** a la vez que disminuir los daños económicos asociados a las crisis alimentarias facilitando la respuesta de las empresas y de las autoridades competentes.

Asimismo, un buen sistema de trazabilidad permitirá **identificar y depurar las responsabilidades** de cada uno de las partes involucradas ante un incidente.

En este sentido, la normativa establece que los explotadores de **empresas de piensos serán los responsables** de cualesquiera infracciones de la legislación pertinente en materia de seguridad de los piensos. Así, la norma establece que si un fabricante de piensos considera o tiene motivos para pensar que uno de los piensos que ha transformado, fabricado o distribuido **no cumple los requisitos de inocuidad, procederá inmediatamente a su retirada** del mercado e informará de ello a las autoridades competentes.

Además, el fabricante **informará** de forma efectiva y precisa a los usuarios de ese pienso de las razones de su retirada y, si es necesario, recuperará los productos.

## Principios básicos de un sistema de trazabilidad

La normativa establece que las empresas de piensos deberán:

- ✓ poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un pienso o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un pienso, o con probabilidad de serlo.
- ✓ poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.
- ✓ los piensos comercializados deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes.

Esto quiere decir que las **fábricas de piensos deberán poder identificar a sus proveedores, a sus clientes** y, además, dispondrán de **sistemas de registro** de esta información.

Para ello, el sistema de trazabilidad de una fábrica de piensos deberá estar basado en la:

1. Trazabilidad hacia atrás (relacionada con los proveedores)
2. Trazabilidad interna (relacionada con el proceso de fabricación)
3. Trazabilidad hacia delante (relacionada con los clientes)

Cada fábrica deberá tener desarrollado un sistema de trazabilidad que se adapte a sus características estructurales y de producción propias. De forma genérica los registros que deberán mantenerse son los siguientes:

<b>Trazabilidad hacia atrás</b>	Datos del proveedor	Nombre, CIF, Dirección, Teléfono
	Datos de entrada de la materia prima <sup>1</sup> (incluyendo aditivos, premezclas, etc.).	Producto (variedad o tipo), cantidad, fecha de expedición, procedencia (dirección, nombre del productor si se conoce), fecha de entrada, condiciones de la materia prima (control físico-químico, muestroteca).
	Datos mercantiles	Albarán
	Datos del transporte	Matrícula e identificación de la empresa de transporte y transportista (firma en su caso), datos de contacto, estado transporte (limpieza, mantenimiento, etc.).

<sup>1</sup> En este momento se debería asignar un nº de lote a cada materia prima.



<b>Trazabilidad interna</b>	Datos del almacenamiento de las materias primas	Silo o lugar de almacenamiento (relación con el nº lote de materia prima),
	Registro de todas las incorporaciones, divisiones, mezclas, transformaciones que se producen	Fecha, hora
	Identificación del producto final	Nº lote de producción
<b>Trazabilidad hacia delante</b>	Datos del cliente	Nombre, CIF, Dirección, Teléfono contacto, destino descarga (explotación, almacén, etc.)
	Datos del producto final	Nº lote (lote de expedición en su caso), producto, cantidad, nº referencia contrato-albarán,
	Fecha de salida de fábrica	(Fecha recepción)
	Datos del transporte	Medio utilizado (matrícula, empresa transporte, transportista, datos de contacto).

En los sistemas de trazabilidad es de suma importancia la definición y la relación de los diferentes **lotes**. En este sentido, deberán vincularse de forma clara los lotes de las materias primas utilizadas, con el lote de producción, y en su caso, el lote de expedición.

Por lote se entiende el conjunto de unidades de un producto, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

## Plan de contingencia

Los fabricantes de piensos deben de poner en el mercado únicamente productos seguros, es decir, productos que cumplan los requisitos legales que les afecta. Como se ha podido observar en los últimos años, existen ocasiones que, a pesar de haber tomado todas las precauciones pertinentes, se producen incidentes.

Por otra parte, la legislación establece que los fabricantes de piensos contarán con un “**sistema de retirada rápida** de los productos presentes en el circuito de distribución y definir un **procedimiento escrito** sobre destinos de productos retirados (...).”

Esto exige que las empresas de piensos deban de contemplar un Plan de Contingencia, que deberá ser específico para cada fábrica de piensos. Este plan debería incluir:

- ✓ La creación de un Comité de crisis (asignación de responsabilidades). Es importante identificar a la persona de contacto responsable de la gestión de la No Conformidad (NC).
- ✓ Un listado de contactos clave (proveedores, clientes, autoridades competentes, organizaciones de asesoramiento, laboratorios,...).
- ✓ Plan de comunicación (como, que y quien informa a afectados, a empleados, a autoridades...).
- ✓ Plan de actuación, que tiene como objetivo final el retirar los piensos o la sustancia que puede suponer un peligro para la salud de las personas, los animales o el medio ambiente. El Plan de actuación debería contemplar:
  - La información recibida (fuente, empresa origen, tipo, causa).
  - Trazabilidad: Identificación del producto afectado (lotes, cantidad, ubicación...).
  - Abrir una NC y realizar su seguimiento. Recopilación de más información del proveedor (lotes y cantidades afectadas, fechas de las partidas afectadas, analíticas del proveedor, etc.).

- Valorar las analíticas laboratoriales (tolerancias, acreditación de técnicas, etc.).
- Valoración del riesgo (límites legales, tipo y destino de los productos, formulación de los productos,...).
- Medidas adoptadas y las acciones correctoras y preventivas. Es importante mantener un registro de todas las actuaciones y los medios empleados en caso de retirada.
- Posibilidad de realizar nuevas analíticas laboratoriales (muestroteca, del producto inmovilizado...).
- Listado de empresas/explotaciones afectadas
- Informe final y evaluación

El Plan de contingencia debe ser un documento “vivo” que tiene que ser testado, revisado y actualizado periódicamente teniendo en cuenta las condiciones tan cambiantes vinculadas a la fabricación de piensos, al mercado de las materias primas y a los peligros emergentes.

## Conclusiones

6

- Los fabricantes de piensos deben estar preparados y contar con un buen **Sistema de Trazabilidad y un Plan de Contingencia** validado que le permita reaccionar de forma rápida y adecuada ante la aparición de una incidencia relacionada con **la seguridad alimentaria**.
- La trazabilidad es una **herramienta** que permite **localizar** de manera rápida **un producto** y de esta manera realizar una comunicación y/o una retirada de productos que puedan suponer un riesgo para la salud de las personas, de los animales o del medio ambiente.
- Es preciso que **cada fábrica de piensos** cuente con un **Plan de Contingencias documentado y actualizado** que contemple las medidas a adoptar ante la aparición de un incidente que afecte a la seguridad y/o calidad de los productos que comercializa.

## Bibliografía recomendada

- AESAN. Guía para la aplicación del sistema de Trazabilidad en la empresa agroalimentaria.
- AESAN. Orientaciones de la aplicación de los artículos 11, 12, 16, 17, 18,19 y 20 del Reglamento (CE) N° 178/2002.
- Claves para la aplicación de sistemas de trazabilidad y de las buenas prácticas de higiene en el sector cerealista de España.
- ELIKA. Material didactico IKASELIKA. Trazabilidad.
- APPCC en fábricas de piensos. Contingencia y retirada. Humberto Nogueira. Dirección de Calidad Alimentaria. DMAOTAP-GV.

## Legislación

- Reglamento (CE) n° [178/2002](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- Reglamento (CE) n° [183/2005](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 d enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos
- Real Decreto [1144/2006](#), de 6 de octubre, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de hiegiene de los piensos
- Reglamento (CE) n° [1830/2003](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva [2001/18/CE](#)
- Reglamento (CE) n° [1831/2003](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre los aditivos en la alimentación animal
- Decreto n° [90/2005](#), de 12 de abril, de organización de los controles oficiales y de prevención de riesgos en la alimentación animal