



Trazabilidad Alimentaria.

Descripción

La inocuidad de los alimentos es un tema que desde hace bastantes años preocupa a los consumidores y empresarios, y como es un tema de alta importancia las autoridades pertinentes definieron y continúan definiendo un conjunto de reglamentos, normas, requisitos para ser cumplidos en su totalidad por los responsables de la cadena productiva de los alimentos.

Para poder dar cumplimiento a estos reglamentos y requisitos existen metodologías que aseguran la inocuidad de los alimentos, procedimientos que pueden o no intervenir en la elaboración del producto pero que cumplen un rol fotográfico al momento de evidenciar todo lo referente al cuidado e inocuidad del producto. Algunas de estas metodologías se especializan en el control de puntos críticos, en la elaboración de protocolos de cuidados o directamente generan información suficiente para asegurar la trazabilidad del producto final, lo que nos lleva a la pregunta ¿Qué es trazabilidad?

Primero que todo se debe definir que trazabilidad según bibliografía técnica "es la capacidad de poder rastrear o seguir un determinado producto alimenticio a lo largo de toda la cadena de producción del mismo". Por otro lado el Codex Alimentarius define trazabilidad como "la capacidad de seguir el movimiento de un alimento a través de una o más etapas especificadas de producción, transformación y distribución".

En conclusión ambas definiciones indican que un alimento debe ser fácil de seguir, fácil de identificar donde ha estado antes, donde está ahora y hacia dónde va, pero de toda esta información que pueda generar, ¿De qué me sirve?

el hecho de que pueda saber que por ejemplo: En la producción de carne de vacuno la carne está en su etapa de almacenamiento o en su etapa de desposte, es claramente información valiosa para entender cómo debe estar asegurado el lugar para mantener y cuidar la inocuidad del alimento. La trazabilidad del producto es importante para saber de dónde viene el producto en cuestión, pero sin duda lo más importante no es solo asegurar esta información sino que también asegurar el ¿Cómo salió? el producto, y el cómo nos referimos a sus características físico-químicas más importantes, para el ejemplo dado el pH y la temperatura son sin duda parámetros importantes en la trazabilidad, debido a que están ligados a la calidad de la carne.

¿Si no tengo seguro mi sistema de trazabilidad?

Tiempo atrás, estudiar respecto a la implementación de sistemas de trazabilidad era desafiante y más aún si se deseaba por ejemplo trabajar en sincronía a un sistema HACCP u otros, no obstante hoy es un proceso rutinario, un sistema que cuenta con muchos expertos, discutir su aplicación en un campo de producción alimentaria es digno de seminarios o diplomados, es decir experiencia en Chile y el mundo, hay. Lo que debemos hoy es tener conciencia de que sucederá al no tener un sistema completo de trazabilidad, cuales son los riesgos finales y hacia donde se apunta al momento de querer producir un producto de alta calidad.

Lo primero es señalar que un producto alimentario sin duda tiene que ser seguro para un consumidor, a su vez debe ser rentable para su comercialización y hoy en día no menos importante debe ser amigable en su producción con el medio ambiente.

Qué mejor forma de explicar como un sistema trazable debe funcionar, que con un ejemplo:

Una empresa productora de jugos naturales dentro sus parámetros de control debe cumplir con un pH de 4,0 para su producto final, esto asegura que las características organolépticas del jugo se mantengan de acuerdo a los parámetros de calidad establecidos y también aseguran que el producto como tal no presenta un daño al consumidor. Durante todo el proceso de recolección de fruta, producción y envasado se ha identificado la procedencia, el tiempo de producción y donde ocurre el envasado, no obstante al finalizar el proceso se realiza un control de pH al producto final a una cantidad representativa a la producción o lote realizado ese mismo día, el resultado: pH 5,1.

El pH antes indicado indica que el producto final no cumple con los estándares establecidos, pero ¿Cómo ocurrió esto?, existe claridad en que todo el proceso está identificado, pero ¿La fruta procedente de algún agricultor fue la que tenía el pH alterado?, ¿Fue la producción en donde el pH cambió? O finalmente fue el envasado en donde por algún tipo de contaminación el producto final sufrió alteraciones.

Todas estas interrogantes se habrían resuelto si en conjunto a identificar procedencias y tiempos de las materias primas y maquinaria se considera dentro de la trazabilidad controles o análisis físico-químicos según sean los parámetros de calidad del producto final. Imaginemos ahora que toda esta trazabilidad técnicamente bien definida se incorpora a HACCP, ¿Cuál será el impacto?, claramente será grande al considerar que al tener implementado un sistema de trazabilidad se protege finalmente a los consumidores y paralelo a ellos si se trabaja con HACCP u otra normativa se podrá evitar problemas en los procesos y por lo tanto no existirán pérdidas financieras respecto al producto final, aseguramos un proceso rentable.