

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PASTELERÍA

Introducción a la trazabilidad

Hace tiempo que la trazabilidad está en boca de todos en el sector. Y lo cierto es que nunca es bueno que se desaten tanta alarmas sin conocimiento de causa. Con la finalidad de poner al día al profesional de la pastelería en este asunto y despejar la incertidumbre ante lo desconocido, se va a abrir en canal la trazabilidad en sucesivos artículos para desarrollar los aspectos que más pueden afectar al pastelero. Esta primera entrega toma forma de introducción a la trazabilidad, para poco a poco ir profundizando en la temática.



**ESTER JOVER
MERCÈ MOLIST
MERITXELL TORRENT**

info@100graus.net - Tel. 649 81 72 55

De l'étable a la table es una frase que se puso de moda hace tiempo debido a las crisis alimentarias que se han ido sucediendo últimamente. La necesidad de consumir alimentos seguros ha provocado que el ciudadano se interese por un aspecto de la cadena alimentaria que hasta el presente había ignorado: el origen de los alimentos que consume.

En este contexto se hace necesario establecer un buen método para gestionar la calidad y garantizar al consumidor que se encuentra delante de un alimento seguro. En este sentido las pastelerías deben trabajar para mejorar los procesos de elaboración desarrollando e implantando planes de trazabilidad. De este modo, además, los profesionales de la pastelería estarán cumpliendo con los prerrequisitos que se establecen como vitales y seguirán el reglamento 178/2002.

Trazabilidad significa la posibilidad de hacer un seguimiento de los alimentos a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. Asimismo, el plan de trazabilidad establece un sistema que permite en cualquier momento localizar y hacer el seguimiento de un producto alimentario durante su proceso de elaboración, producción y comercialización a través de la identificación.

La trazabilidad: una herramienta de gestión

Es muy importante tener claro que la trazabilidad no es sinónimo de seguridad alimentaria, ya que puede suceder que un producto presente en el mercado esté bien trazado y por el contrario no sea seguro. Por esto tenemos que entender que la trazabilidad es una herramienta de gestión al servicio de la se-

seguridad alimentaria. Existen tres tipos de trazabilidad:

- Trazabilidad hacia atrás de los ingredientes que entran en la empresa y de los proveedores de estos productos.
- Trazabilidad interna o trazabilidad de proceso: control de los ingredientes dentro de la empresa.
- Trazabilidad hacia adelante: de los productos preparados para la expedición.

En pastelerías que no distribuyan sus productos solamente debe aplicarse la primera y la segunda opción de los casos anteriormente comentados. Sí además la pastelería provee a restaurantes y a otros mantendrá la trazabilidad también hacia adelante.

La información: base de la trazabilidad

La trazabilidad se establece en tres niveles:

- Identificación: todo producto tiene que estar perfectamente identificado con su código y número de lote, de forma que la mercadería y sus características asociadas estén perfectamente identificadas.
- Registro: cada eslabón de la cadena de suministros tendrá que registrar la información relevante referente a sus procesos internos para que ésta pueda ser revisada cuando sea necesario.

Es muy importante tener claro que la trazabilidad no es sinónimo de seguridad alimentaria, ya que puede suceder que un producto presente en el mercado esté bien trazado y por el contrario no sea seguro

Beneficios para las empresas

Un buen sistema de trazabilidad en la cadena alimentaria no sólo juega un papel importante para la protección de los intereses del consumidor, sino que, además, aporta una serie de beneficios para las empresas, como:

- Facilita información dentro la propia empresa para optimizar el control de los procesos internos y de gestión.
- Asegura la calidad de los productos de la empresa.
- Facilita la localización y la inmovilización cuando se detectan problemas.
- Permite demostrar el origen del problema a la hora de definir responsabilidades.
- En el caso de reclamaciones de los clientes, proporciona la información necesaria sobre las causas.
- Aumenta la competitividad de la empresa, ya que a mayor seguridad de sus alimentos, más confianza.
- Permite una gestión eficaz de problemas, con lo que la empresa reducirá considerablemente los daños en la imagen comercial de la marca.



Kelmy

Productos
para el obrador
de pastelería
y heladería



Llevamos más de 50 años elaborando y suministrando productos y materias primas de alta calidad al obrador. Nos avala el reconocimiento de la industria y clientes nacionales y extranjeros, además de los sellos de calidad de la Unión Europea.

- Yema Dura • Yema Blanda •
- Yema Tartas • Yema Decoración •
- Batata Relleno • Crocanti Almendra •
- Albúmina Rápida • Azúcar Lustre •
- Mazapán Horno • Crema Pastelera •

PRODUCTOS KELMY, S.A.
Carretera Tibi Km. 1,5
APDO. 83 03100 ILLONA (ALICANTE)
Tel. 965 61 26 00 • Fax 965 61 11 94
kelmy@kelmy.com www.kelmy.es



Beneficios para la administración

Para la administración los sistemas de trazabilidad de las empresas suponen:

- Mayor confianza.
- Mayor colaboración.
- Facilitan el control oficial a lo largo de toda la cadena.
- Permite una mayor eficacia en la gestión de incidencias, intoxicaciones, crisis alimentarias o alertas sanitarias.
- Permite prevenir o reducir los efectos de posibles alarmas en la población.

Beneficios para los consumidores

Los sistemas de trazabilidad reportan:

- Mayor transparencia informativa para al consumidor final.
- Un aval de que las elaboraciones se producen con seguridad.
- Aumento de la satisfacción y la confianza del consumidor a la hora de elegir el producto.



Reglamentación:

El Reglamento (CE) núm. 178/2002 obliga a la industria alimentaria y de piensos a establecer sistemas de trazabilidad, aunque no establece el método o procedimiento que tiene de seguir cada empresa para implantar estos sistemas. Por lo tanto, serán las firmas quienes diseñarán e implementarán estos sistemas de trazabilidad que les permiten conocer, en todo momento, la procedencia, la localización y la trayectoria de un determinado producto o lote. Esto se efectuará mediante la aplicación de técnicas de identificación. Todo debe recogerse en el plan de trazabilidad.

El diseño de un plan de trazabilidad debe ser específico para cada empresa de acuerdo con las características de volumen de facturación, proceso de elaboración etc. En esta dirección no hay un modelo único, aunque se recomienda que antes de iniciarlo se realicen las siguientes actuaciones previas:

- Realizar un diagnóstico inicial.
- Consultar los sistemas de identificación y trazabilidad usados por proveedores y clientes .
- Consultar con proveedores

También es aconsejable:

- Consultar con otras entidades familiarizadas con los sistemas de trazabilidad como la administración, consultarías.
- Informarse de la existencia de recomendaciones o guías voluntarias de trazabilidad específicas para las empresas del sector.

Bibliografía

- Libro blanco sobre seguridad alimentaria. Bruselas: Unión Europea; 1999
- Reglamento 178/2002 del Parlamento y del Consejo (1) Plan de seguridad alimentaria de Catalunya 2007-2010 www.gencat.net/salut/acsa/Du12/html/es/dir1628/doc11459.html
- Reglamento 178/2002 del Parlamento y del Consejo (2) www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es Guía 02 per al disseny i l'aplicació de plans i requisits (Generalitat de Catalunya)
- ACTA-BTC: seguridad alimentaria