



HOJA DE GUÍA 15

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, RASTREABILIDAD, RETIRO Y RECUPERACIÓN

La capacidad de identificar y rastrear el producto es un aspecto importante de cualquier empresa de alimentos. Los reguladores de alimentos, detallistas, compañías de seguros y fabricantes de alimentos exigen que el producto sea rastreable y, como mínimo, tener implementado un proceso que les permita rastrear el producto al cliente (uno paso adelante) y de regreso al proveedor de materia prima (un paso atrás). Sin embargo, incluso con sus mejores esfuerzos, puede haber una falla de los controles que puede llevar a un retiro o recuperación. Tener un plan efectivo en sitio que incluya la capacidad de identificar y rastrear efectivamente un producto y responder a un retiro ayudará a minimizar el impacto de dicho evento en su marca.

| OBJETIVOS DE APRENDIZAJE | ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO |
|--------------------------|---------------------------------|
|--------------------------|---------------------------------|

- DESCRIBIR LOS REQUISITOS PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO DENTRO DE SU PROCESO
- DESCRIBIR LOS COMPONENTES BÁSICOS DE RASTREABILIDAD
- LISTAR LAS PRINCIPALES RAZONES PARA RETIRO DE PRODUCTOS
- PREPARARSE PARA EL RETIRO DE PRODUCTOS
- EJECUTAR LOS PASOS BÁSICOS DE UN RETIRO DE PRODUCTOS

- 2.6.1
- 2.6.2
- 2.6.3

CONCEPTOS CLAVE

○ REVISIONES DE EFECTIVIDAD
 Investigaciones o seguimiento para asegurar que todas las partes interesadas en un retiro hayan sido notificadas y se han tomado las medidas apropiadas.

○ RECUPERACIÓN DEL MERCADO
 La remoción del mercado de productos contaminados o de baja calidad que no violaron requisitos regulatorios.



HOJA DE GUÍA 15

O RETIRO DE PRODUCTO

La acción de un sitio para proteger al público de los productos alimenticios que pueden causar problemas de salud o la posible muerte. Un retiro del mercado elimina los productos alimenticios del mercado cuando hay razones para creer que el producto está contaminado, adulterado y / o mal etiquetado.

Los retiros son a menudo voluntarios; Sin embargo, en algunos casos, las agencias reguladoras pueden exigir un retiro. En algunos países, la recuperación de mercado se consideran un retiro.

O RASTREABILIDAD

La capacidad de rastrear alimentos en todas las etapas de producción, procesamiento y distribución. Los movimientos de rastreabilidad deben rastrearse un paso hacia atrás y un paso hacia adelante en cualquier momento en la cadena de suministro.

PASOS DEL PROCESO

1. El primer paso en un programa efectivo de rastreabilidad y retiro es tener la capacidad de etiquetar y identificar el producto en todas las etapas de su proceso dentro de la operación.
 - a. El producto debe estar etiquetado al recibirlo e identificado a lo largo del proceso hasta el producto terminado. Esto incluye la identificación de todos los ingredientes principales y secundarios, tales como especias, aditivos, etc., así como ayudas de proceso.
 - b. La forma en que el sitio diseña el sistema de identificación es totalmente a su elección, siempre y cuando el producto se pueda identificar y rastrear en cada etapa de producción desde la recepción, producción, incluidos los reprocesos y trabajos en curso, hasta el producto terminado y entrega o despacho
 - c. La etiqueta del producto terminado debe contener información que describa con precisión el producto, de acuerdo con las especificaciones del cliente y / o los requisitos regulatorios en el país de origen y el país de destino.
 - d. Cuando se envía el producto terminado, el sitio debe garantizar que el producto esté claramente identificado y que todos los detalles de identificación del producto se describen con precisión en el envío documentos o incluidos de otra forma en un envío, una vez que abandone la planta.
 - e. Ejemplos de cómo se identifica el producto pueden incluir:
 - i. Etiquetas en bins
 - ii. Etiquetas de pallets
 - iii. Codificación de color
 - iv. Etiquetas / adhesivos
 - f. Se deben mantener registros de la identificación del producto.



HOJA DE GUÍA 15

2. El proveedor debe tener un proceso establecido que le permita rastrear el producto hasta su cliente (uno adelante) y de vuelta al proveedor de materia prima (uno atrás).
 - a. La trazabilidad es un requisito de "uno adelante, uno atrás". El procedimiento del proveedor debe incluir detalles de cómo todas las materias primas, materiales de empaque y auxiliares de procesamiento son enlazados a través del producto terminado; y debe describir cómo el proveedor contabiliza para la reutilización del producto reprocesado. El procedimiento de rastreo del producto debe describir cómo el proveedor rastrea el producto a un cliente y quién es responsable de implementar y mantener el sistema de rastreabilidad del producto.
 - b. La documentación debe asignar la responsabilidad del envío del producto e incluir el nombre del producto, cuando se envió (vendido), quién era el cliente (no incluye ventas directas a consumidores), la cantidad, fechas y detalles del lote de producción.
 - c. El primer cliente del proveedor es la primera ubicación donde se entrega el producto después de dejar el control directo. Esto puede ser un centro de distribución o la ubicación del cliente o agente. No es un requisito del sitio poder rastrear más allá del primer cliente. Sin embargo, el proveedor también debería consultar los requisitos de sus compradores.
 - d. Por ejemplo, si un sitio descascara y tuesta nueces pecaneras y las vende como un ingrediente para un fabricante de barras de granola, el sitio debe conocer al agricultor de origen de las nueces pecaneras (uno atrás) y al fabricante de barras de granola (uno adelante).
3. La mejor manera de manejar un retiro es evitar que ocurra uno. Tener un sistema SQF de inocuidad alimentaria implementado es una forma de evitar un retiro. Sin embargo, a pesar de todos nuestros mejores esfuerzos y buenas intenciones, los retiros siguen siendo un hecho de vida. Un retiro es una situación de crisis y, como otras crisis, debe manejarse de manera tranquila, lógica y metódica. Tener una identificación efectiva y el programa de etiquetado implementado ayudará a mejorar el tiempo de respuesta y minimizar el impacto general a su producto y marca.
 - a. Los siguientes son los retiros más comunes
 - i. Etiquetado incorrecto del producto y no incluir los alérgenos en la declaración de ingredientes.
 - ii. Contaminación biológica de patógenos ambientales, específicamente Listeria y Salmonella.
 - iii. Materiales extraños como plástico, astillas de metal, etc.
 - b. Resumen de cómo actuar en un retiro
 - i. Mantener la calma
 1. Si tiene un plan que ha pasado por un simulacro, puede tener la confianza de que será capaz de sobrevivir a este retiro.
 - ii. Investigación
 1. Recopilar la información necesaria.
 2. Localice el producto.
 3. La velocidad y la precisión son importantes.
 - iii. Evaluación
 1. Decida retirar o recuperar.
 2. Desarrollar la estrategia de retiro.
 - iv. Coordinación
 1. Se debe asignar una persona para coordinar todas las actividades.
 2. Enviar la notificación de retiro.



HOJA DE GUÍA 15

- v. Implementación
 - 1. Notificar a la cadena de distribución.
 - 2. Vuelva a comprobar la notificación.
 - vi. Documentar, revisar y evaluar.
- c. Cómo prepararse para un retiro
- 1. Establezca un equipo de retiro y seleccione un coordinador de retiro.
 - a. El equipo debe estar formado por representantes responsables desde la alta dirección, personal técnico, distribución, relaciones públicas, y asistencia legal. La experiencia externa (un laboratorio externo) también puede ser considerado.
 - b. La coordinación de retiro tendrá la responsabilidad primordial de coordinar y dirigir todas las actividades relacionadas con el retiro.
 - c. El equipo de retiro también incluye al equipo de comunicación y estrategia.
 - 2. Establezca contactos de retiro.
 - a. Esto incluye a todos los miembros del equipo de retiro, proveedores y los compradores
 - b. El OC y el Instituto SQF se incluirán en la lista de contacto de retiro.
 - c. Incluya información de contactos comerciales y de emergencia.
 - 3. Desarrolle un flujo de proceso del sitio.
 - a. Identifique la ubicación de todos los artículos alimentarios y no alimentarios.
 - b. Muestre el flujo de producto desde la recepción hasta la distribución.
 - c. Incluya todas las instalaciones de almacenamiento (dentro y fuera del sitio).
 - d. Identifique un área segregada para el producto devuelto.
 - 4. Desarrolle un programa de identificación de ingredientes (ver arriba)
 - a. Mantenga un registro de proveedores para todos los ingredientes principales y menores, ayudas de proceso, lubricantes, químicos, material de empaque y embalaje, etc.
 - i. Obtener información de códigos de producto e identificación de lote para cada proveedor.
 - b. Almacene las facturas
 - i. Mantenga disponibles las facturas y manifiestos de embarque para todos los ingredientes
 - ii. Mantenga registros ordenados, por ejemplo, en orden cronológico.
 - c. Desarrolle y mantenga los registros de recepción
 - i. Muestre el uso de todos los ingredientes entrantes y material.
 - ii. Mantenga registros de distribución.
 - iii. Incluya facturas y manifiestos de embarque.
 - iv. Identifique distribuidores, intermediarios, mayoristas y detallistas
 - v. Los envíos deben incluir el nombre del remitente.



HOJA DE GUÍA 15

- d. Mantener registros de códigos de lote y etiquetas.
 - i. Los códigos de lote serán legibles.
 - ii. Los registros deben incluir todo producto terminado, las calidades producidas y donde se envió el producto embarcado.
 - e. Establecer un sistema de rotación de producto.
 - i. Incluya materias primas, artículos parcialmente procesado y productos terminados.
 - ii. Rote el inventario usando el método de primeras entradas, primeras salidas.
 - f. Desarrolle e implemente su plan de inocuidad alimentaria y Sistema SQF documentado.
 - i. Realice auditorías internas para determinar su efectividad.
 - ii. Realice capacitación inicial y de actualización.
 - iii. Supervise los suministros entrantes y proveedores.
 - g. Pruebe el plan y realice un simulacro de retiro
 - i. Pruebe todos los elementos del plan de retiro al menos una vez al año.
 - 1. Elija un incidente simulado en cualquier parte del flujo del proceso.
 - a. Por ejemplo, puede probar el sistema eligiendo un producto terminado o un ingrediente
 - ii. Pruebe el proceso completo incluyendo los contactos de retiro, el proceso de investigación, las comunicaciones, y las acciones tomadas durante el retiro y al producto afectado.
 - iii. Mantener registros de todos los simulacros de retiros y documentación de apoyo, incluyendo seguimiento o acciones correctivas.
 - iv. Tenga cuidado en su simulacro para no activar publicidad real.
- d. La profundidad de un retiro se refiere al nivel de distribución involucrado.
- a. Nivel de consumidor: Típicamente el usuario final.
 - b. Nivel detallista: nivel inmediatamente anterior al nivel del consumidor, típicamente el supermercado.
 - c. Nivel mayorista: todos los niveles entre el fabricante y el supermercado.
- e. Verificaciones de efectividad: esta es la acción tomada por el sitio para verificar que todos los participantes en el retiro han sido notificados la profundidad del retiro y se han tomado las medidas apropiadas. El comprador a menudo determina el nivel de verificación de efectividad para el proveedor.



HOJA DE GUÍA 15

RECURSOS PERTINENTES

- FDA – Retiros, brotes y emergencias
<https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/default.htm>
- Food Marketing Institute - Manual de Comunicaciones de Crisis
<https://www.fmi.org/industry-topics/crisis-continuity>
- Documento de orientación del Código de Inocuidad Alimentaria de SQF
<https://www.sqfi.com/wp-content/uploads/Module-2-Manufacturing-Guidance-with-cover.pdf>