

# LA TRAZABILIDAD COMO GARANTÍA DE INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS

Contar con un sistema de control de gestión a lo largo de toda la cadena de producción permite una vigilancia sobre el alimento para su rápido retiro del mercado, en caso de potencial peligro para la salud, antes de que llegue al consumidor.

Por: Ezequiel Catino, Gerente General de Twins Informática

Fotos: pxhere



Sabido es el problema que ocasiona consumir alimentos contaminados con bacterias, parásitos, virus, toxinas o productos químicos. Cuando los alimentos no son inocuos, los trastornos asociados a aprendizaje o concentración, por citar solo un par de ejemplos, se hacen presentes generando serios problemas. En otras palabras, la falta de acceso a alimentos inocuos impide el desarrollo humano.

Se deben motivar actuaciones para ayudar a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos. De esta manera, se contribuye a la seguridad alimentaria, la salud humana, la agricultura, el acceso a los mercados, el turismo y el desarrollo sostenible.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) deben estar presentes en cada etapa de la cadena de valor, desde los productores hasta los comerciantes y los consumidores.

Las BPM son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

Las BPM son políticas que al ser implementadas en una industria aseguran un estricto control de la calidad de los alimentos, a lo largo de la cadena de producción, distribución y comercialización.

El objetivo de las BPM es el de garantizar que los productos sean inocuos para la población. Existen maneras para lograrlo:

- Formular políticas que fomenten la colaboración entre los sectores de sanidad pública, la sanidad animal y la agricultura, y hacer cumplir las normas internacionales establecidas en el *Codex Alimentarius* (normas y directrices que tienen como finalidad proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario).

- Adoptar buenas prácticas al momento de optar por los sistemas de producción.
- Almacenar y conservar los alimentos para imposibilitar la contaminación, logrando mantenerlos en el tiempo, sin que causen daño a la salud y manteniendo su calidad.
- Acceso a información oportuna, clara y fiable sobre los riesgos nutricionales y sanitarios por parte de los consumidores.
- Trabajar en equipo ya que la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida. La colaboración es necesaria a nivel mundial, regional y local, a la hora de combatir los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos a nivel global.

*“La distribución global de los alimentos y la complejidad de la cadena agroalimentaria exigen la implementación de un sistema de vigilancia de alimentos”*

La distribución global de los alimentos y la complejidad de la cadena agroalimentaria exigen la implementación de un sistema de vigilancia de alimentos que permita identificar (trazabilidad) y quitar del mercado (retiro), rápida y efectivamente, aquellos productos que representen un peligro potencial para la población.

Teniendo en cuenta este contexto, con un sistema dedicado al control de gestión y trazabilidad de plantas de producción y depósitos\* es posible ayudar a los elaboradores de alimentos a contar con un sistema documental y de registros que les permite llevar adelante un seguimiento de la trazabilidad de sus productos. En este proceso, el papel que cumple el etiquetado de los alimentos es fundamental para lograr una identificación clara de los productos.

Contar con un plan de trazabilidad, le permite al productor “seguir la pista”, “conocer la historia” o “localizar sus productos” de forma ágil, rápida, eficaz y sin errores, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento.

La trazabilidad permite reconstruir el proceso histórico de un producto y conocer su destino más inmediato. En el caso de un retiro (o retiro y recuperación) de un producto del mercado, la trazabilidad ayuda a minimizar la exposición del público a los alimentos que pudieran representar un riesgo para la salud. ●

Más información:  
<https://twins.com.ar/>

\* Hace referencia al Sistema Pi4 de Twins Informática.