

CONTROL DE TRAZABILIDAD Y LOTEADO



La trazabilidad es un **sistema de identificación de los productos a lo largo de toda la cadena alimentaria**, que permite seguir el rastro de los alimentos desde su origen hasta que llega a manos de la persona consumidora final, pasando por todas las etapas de producción, transformación y distribución. Este sistema de identificación nos permite conocer el origen de los alimentos, garantiza la calidad y facilita la localización y en su caso la retirada de alimentos en mal estado.

Es el *Reglamento (CE) 178/2002 del 28 de enero*, el que establece los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria a través de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, que fija los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.



SISTEMA DE TRAZABILIDAD

Es el **sistema mediante el cual se lleva a cabo el control de trazabilidad**, obligatorio desde 2005. El Reglamento no especifica de qué forma o a través de qué medio, por lo que se puede elegir libremente la forma de hacerlo: desde procedimientos manuales hasta soportes informáticos o electrónicos.

Todos los alimentos que comercialice un productor/a deben estar identificados con su número de lote y se debe llevar un control de entradas y salidas, que especifique el número de lote y la fecha y destino de cada alimento.

PRODUCCIÓN

Todos los alimentos que comercialice un productor/a deben estar identificados con su número de lote y se debe llevar un control de entradas y salidas, que especifique el número de lote y la fecha y destino de cada alimento.

ALBARÁN #240459
FECHA 10/08/2024

| CONCEPTO | LOTE | KG | PRECIO | SUBTOTAL |
|-------------------------|----------|----|--------|----------|
| Berenjena negra | 240459-1 | 15 | 1,60 € | 24,00 € |
| Calabaza cacahuete | 240459-2 | 30 | 1,20 € | 36,00 € |
| Pimiento italiano verde | 240459-3 | 10 | 2,00 € | 20,00 € |



ELABORACIÓN

Los centros de elaboración deben llevar un control de entradas y salidas que garantice que en el proceso de transformación no se pierda la trazabilidad. A cada elaboración se asignará un código de lote para su venta, que debe llevar asociado los números de lote de las materias primas utilizadas para su elaboración.

| CONTROL DE TRAZABILIDAD | | | | | |
|-------------------------|---------------|----------|-----------|----------------|------------------|
| MATERIA PRIMA: Azúcar | | | | | |
| ALBARÁN | FECHA ENTRADA | CANTIDAD | PROVEEDOR | LOTE PROVEEDOR | LOTES ELABORADOS |
| 2024/00526 | 22/10/2024 | 25 Kg | Azucarera | 2024158635 | 202401 |
| | | | | | 202402 |
| | | | | | 202403 |
| | | | | | |

CENTROS DE ACOPIO

Un centro de acopio se considera, a efectos de trazabilidad, como un elaborador, por el proceso de empaquetado de las materias primas que recibe. Por este motivo debe llevar un control de entradas y salidas, con los números de lote de las materias primas recibidas y los números asignados a los diferentes lotes elaborados.

| CEREZAS ECOLÓGICAS | | | | | |
|--------------------|------------|--------|----------|-----------------|----|
| ENTRADAS | | | | | |
| LOTE | FECHA | KG | | | |
| C01/0103/240511 | 11/05/2024 | 40 | | | |
| C09/0103/240512 | 12/05/2024 | 20 | | | |
| LOTEADO | | | | | |
| PRODUCTO | FECHA | LOTE | CANTIDAD | LOTES | KG |
| Caja cerezas 2 kg | 12/05/2024 | 240512 | 30 | C01/0103/240511 | 40 |
| | | | | C09/0103/240512 | 20 |



¿CÓMO CREAR NÚMERO DE LOTE?

El Reglamento no especifica una forma determinada para asignar los números de lote, por lo que se puede elegir libremente la forma de hacerlo.

Recomendaciones

- Es importante **elegir un buen criterio de agrupación de productos**
- El código que elijamos debe ser lo más **sencillo** posible, siempre y cuando nos permita una buena identificación de cada alimento.
- Incluir datos como la **fecha o número de albarán** puede ayudarnos a identificar fácilmente distintos lotes de un mismo alimento, especialmente en producto fresco con diferentes fechas de cosecha. También se pueden utilizar criterios como la línea de producción o el lugar.
- En el caso de **elaboraciones**, el número de lote debe quedar registrado en el registro de entradas y salidas, donde se pueda consultar qué alimentos/ingredientes se han utilizado para su elaboración y qué números de lote tienen.
- Los números de lote deberán quedar reflejados en todos los albaranes y facturas de venta, así como en los registros de entradas y salidas.

MÁS INFORMACIÓN

- Puedes encontrar más información en la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)**, o dirigirte al responsable de Salud de tu centro de Salud más cercano.
- **La trazabilidad**
- **Guía: aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria**



**LA VERA
NOS ALIMENTA**
ALIANZA POR UN SISTEMA ALIMENTARIO COMARCAL

