

Trazabilidad desde la perspectiva del consumidor

- ◆ Es una importante herramienta para la seguridad alimentaria y de protección al consumidor frente a aquellos alimentos contaminados o no inocuos y que deberán ser retirados rápidamente del mercado evitando que los mismos lleguen al consumidor final.
- ◆ El consumidor tendrá mayores garantías de que ante cualquier problema, las acciones a tomar se realizarán con la máxima eficacia, rapidez y coordinación.
- ◆ La posibilidad de tener identificado un alimento y sus componentes desde el origen y en cada una de las etapas consecutivas, derivará en una mayor confianza y mejores expectativas del consumidor frente a ese alimento.
- ◆ El consumidor podrá conocer el origen y la genuinidad del alimento permitiéndole tener mayores herramientas para reclamaciones.

Intendencia de Montevideo

Desarrollo Social

DIVISIÓN SALUD

SERVICIO DE REGULACIÓN ALIMENTARIA

Trazabilidad de alimentos.

Para una alimentación más saludable.



La trazabilidad es la capacidad de rastrear el recorrido de un alimento a través de todas las etapas: producción, procesado y distribución.

El proyecto de Decreto Municipal de Trazabilidad y Retiro establece:

Artículo 1º.

Se incorpora: “Declaración de plan de trazabilidad para empresas elaboradoras, fraccionadoras, importadoras, distribuidoras con o sin depósito en este departamento”.

Artículo 2º.

Establece la obligatoriedad de las empresas alimentarias de proceder al retiro inmediato de productos del mercado cuando se detecte un problema de inocuidad o en los casos de otras no conformidades relevantes respecto al cumplimiento de la normativa que así resuelva el Servicio de Regulación Alimentaria. Será de cargo y responsabilidad de las empresas efectivizar dicho retiro.

Artículo 3º.

Modifica el artículo D.899 sobre “Penalidades” y dice “Además de las indicadas en los artículos precedentes se consideran faltas pasibles de las sanciones previstas en el artículo D.891, las siguientes y se incorpora el literal q) que dice: “No proceder al retiro inmediato de alimentos dispuesto por el Servicio de Regulación Alimentaria: de cincuenta y cuatro a trescientas cincuenta unidades reajustables (54 a 350 U.R.)”.

Concepto de Trazabilidad

Trazabilidad hacia atrás: es la capacidad de conocer, a partir de un producto, los diferentes ingredientes y otros elementos que han intervenido en su elaboración, y proveedores de los mismos.

Trazabilidad interna: información que permite relacionar los productos que se han recibido en la empresa (materias primas, aditivos, envases, etc.), las operaciones o procesos que estos han seguido dentro de la misma, los productos finales que salen, incluyendo los resultados de los autocontroles.

Trazabilidad hacia delante: permite conocer el destino de un producto (qué y a quién se entrega), así como toda la información relativa a su comercialización.

Enfoque en la cadena alimentaria

Deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos en todas las etapas de la producción, transformación y distribución.

Los organismos de control tienen la responsabilidad de asegurar que se cumplan los sistemas de trazabilidad, y que el retiro del mercado de aquellos alimentos no aptos para el consumo humano se realice en forma eficiente.

