

TRAZABILIDAD

McDonald's España

Santander, 13 Septiembre 2006

Reglamento 178/2002

Definición de Trazabilidad Art 3:

“Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”

Reglamento 178/2002

- Artículo 18-3
 - Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poner en práctica sistemas y procedimientos de trazabilidad documentados y ponerlo a disposición de la Autoridad competente si ésta así lo solicita
- Artículo 19
 - La empresa Alimentaria que considere que uno de los alimentos que ha comercializado puede ser nocivo para la salud de las personas deberá informar inmediatamente de ello a las autoridades competentes

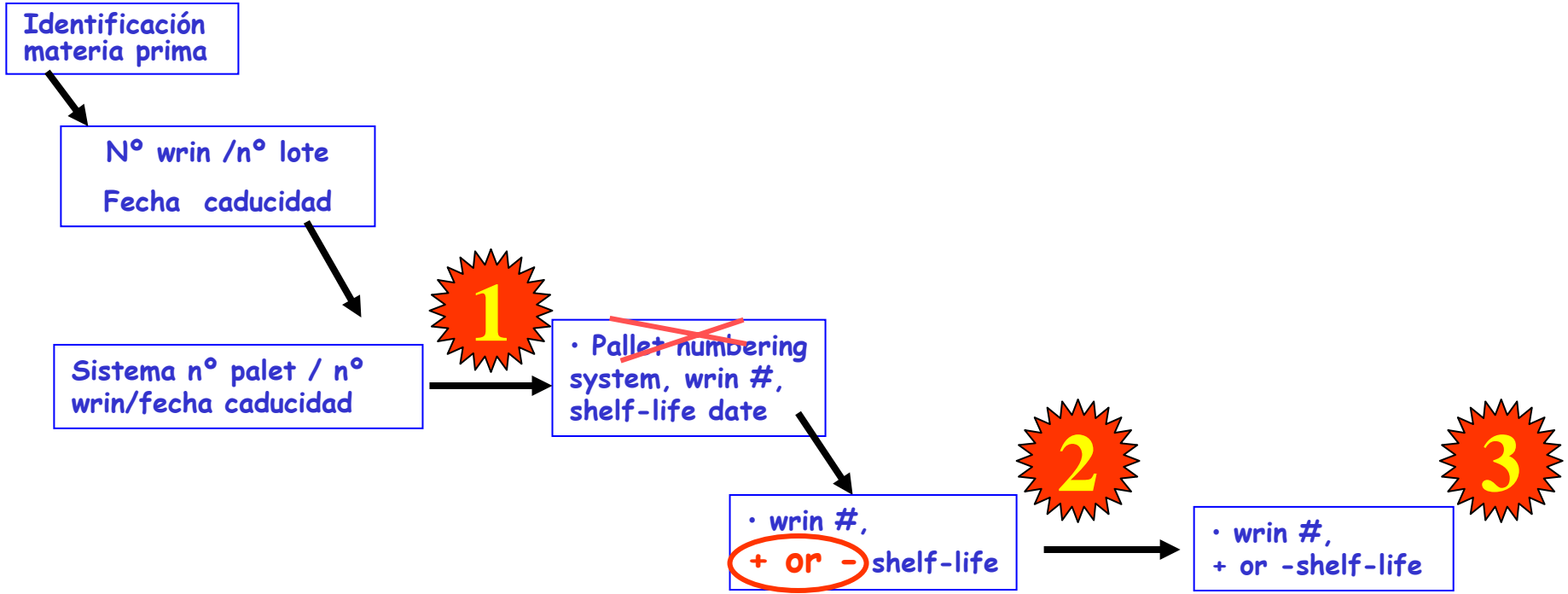
AESA: Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la industria alimentaria

- Propone las fases para la implantación del sistema de Trazabilidad y los registros necesarios.
- DEFINE:
 - Trazabilidad hacia atrás
 - Trazabilidad de proceso (interna)
 - Trazabilidad hacia delante
- Importante establecer mecanismos de comunicación inter-empresas

Guía de AESA

- Trazabilidad hacia atrás: De quién se reciben los productos
 - Registrar nº de lote y/o nº de identificación de las agrupaciones de productos, fecha
 - Qué se hizo con los productos
- Trazabilidad de proceso (interna): vincular lo que entra con lo que sale
 - Registros de entrada, productos intermedios, a partir de qué, cómo, cuándo
- Trazabilidad hacia delante: Qué y a quién se entrega
 - A quién se entrega, datos del transporte, qué se ha vendido exactamente, cuándo
 - La agrupación de expedición identificada deberá estar ligada a su destinatario

Situación anterior al Reglamento



Situación de 2004

- Una fecha de caducidad: varios lotes fabricación
- Implicaría la retirada del mercado de gran cantidad de producto innecesario
- Con los datos de producción de la caja, el proveedor capaz de identificar el origen de la materia prima

Procedimiento trazabilidad actual

- **EAN 128:**
 - Estándar de la Industria
 - Código de Barras: Tecnología Testada
- **Minimizar plazos:**
 - Varios proveedores ya preparados
- **Flexible y expandible para el futuro**

La Etiqueta Europea

	SUPPLIER <i>ADDRESS</i>
SSCC 3 3 25683 0000123456 1 EAN N° 3 25683 001234 6 BEST BEFORE COUNT 31.12.99 56	
PRODUCT DESCRIPTION WRIN 00012-027 WSI 49819 supplier	
 (02) 3256830012346 (15) 991231 (37) 56  (00) 332568300001234561	

Ejemplo:
Etiqueta palet proveedor
A5

AI : Application Identifier

02 : Código Producto

15 : Caducidad

37 : Cantidad

00 : SSCC número

Procedimiento

Proveedor

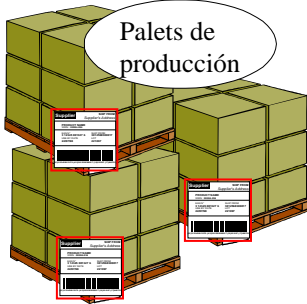
Distribuidor

Restaurante

Producción

1

Palets de
producción



Proveedor asocia
nº de Lote y nº
“UNICO” de
código de barras
para el Palet
(SSCC)

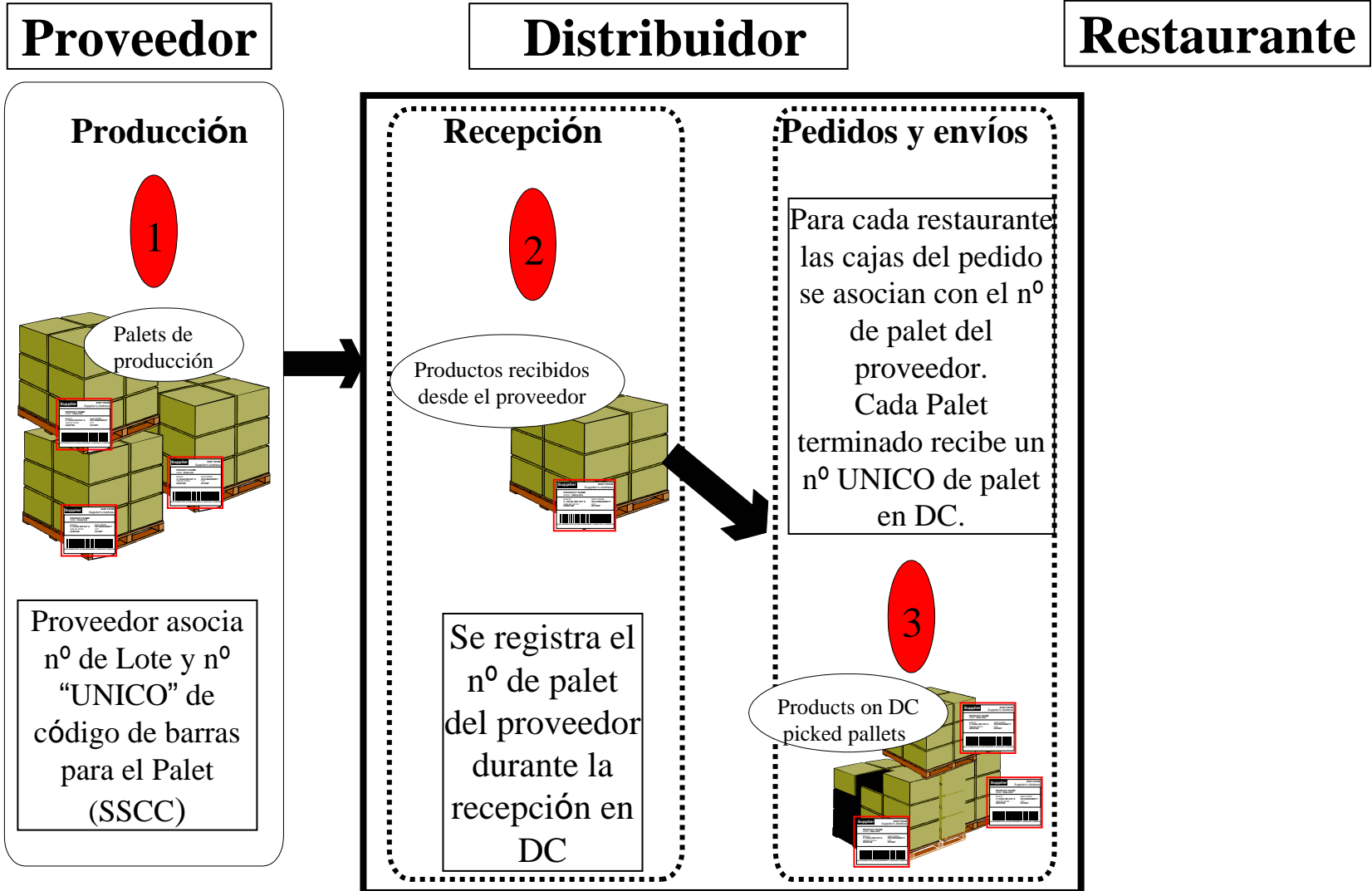
Paso 1: Proveedor (I)

- Decide sobre el tamaño del lote dependiendo de:
 - Características de la línea
 - Mezcla de materias primas
- Continúa imprimiendo en las cajas la información sobre el lote de la caja (leíble por un humano)
- Responsable de la base de datos de lotes
- Responsable de etiquetar los palets

Paso 1: Proveedor (II)

- Responsable de asociar la BD de lotes con la de palets
- Escanea en carga los palets enviados
- En caso de Emergencia aportará:
 - Lotes afectados (información impresa en la caja)
 - Palets afectados (número SSCC)
 - Clientes a los que ha vendido ese producto

Procedimiento



Paso 2: Recepción Centro Distribución

- DC escanea cada palet recibido
- Los palets sin etiquetas o no leíbles no se recepcionan. Se informa al proveedor para que pueda subsanarlo
- Se confirma mediante e-mail al proveedor los SSCC recepcionados
- Salvo que el proveedor lo indique entenderemos que lo recibido cuadra con lo recepcionado

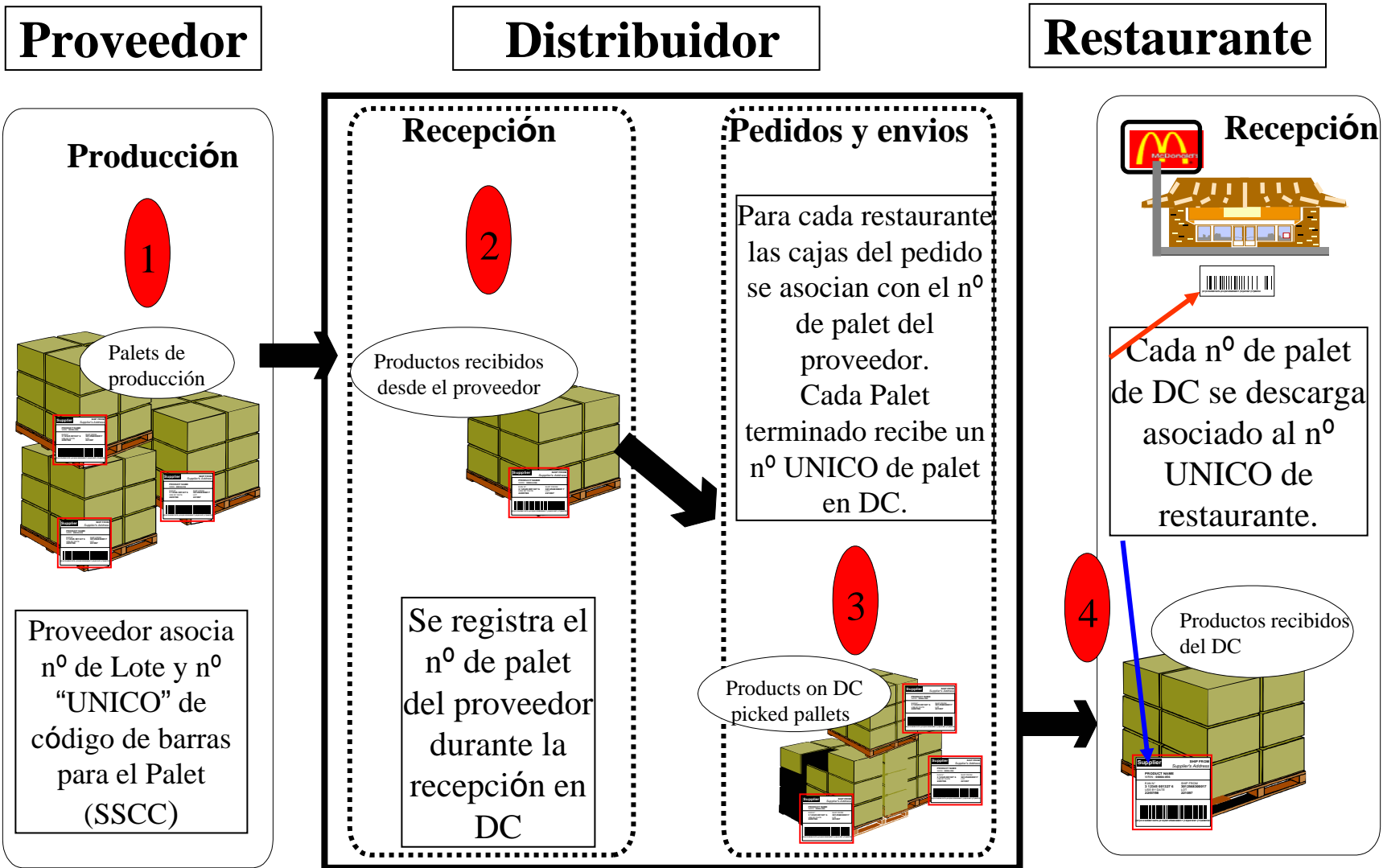
Paso 3: Pedidos en Centro de Distribución

- Los pedidos se descargan mediante WLAN a los terminales portátiles
- El preparador lee de cada producto la etiqueta del palet (y por tanto para qué cliente destina)
- Al finalizar el palet se pone otra etiqueta con el SSCC (nº único de palet) generado por el DC

Equipamiento en el almacén



Procedimiento



Paso 4: Descarga en Restaurante

- Cada puerta de cada restaurante tiene un código de barras único
- El conductor lee con el terminal portátil el número de restaurante y los palets que se entregan
- Al volver al CD se descarga la información en la base de datos

Equipamiento en los camiones



Procedimiento actual

- La base de datos del Centro de Distribución nos permite identificar en qué restaurantes se encuentra cada lote de producto

¡ MUCHAS GRACIAS !