



Hoja informativa: Rastreabilidad

Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá

La rastreabilidad es la capacidad de seguir el movimiento de un alimento o de un producto alimentario en la etapa anterior y en la posterior.

En virtud del *Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá* (SFCR, en sus siglas en inglés), se aplican nuevos requisitos de rastreabilidad a la mayoría de las empresas de alimentos que:

- importan alimentos
- exportan alimentos
- distribuyen o envían productos alimentarios más allá de las fronteras provinciales o territoriales
- fabrican, procesan, tratan, conservan, clasifican, embalan o etiquetan alimentos para exportar o enviar más allá de las fronteras provinciales o territoriales
- cultivan o cosechan frutas o verduras para exportar o enviar más allá de las fronteras provinciales o territoriales
- sacrifican animales destinados a la alimentación de los que se obtienen productos cárnicos para la exportación o para ser enviados más allá de las fronteras provinciales o territoriales
- almacenan y manipulan productos cárnicos comestibles en su estado de importación para que los inspeccione la Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (AIAC)
- venden a los consumidores alimentos al por menor, cuya etapa de transformación anterior (no la posterior) debiera ser conocida por el consumidor.

Los requisitos de rastreabilidad no se aplican a los restaurantes ni a otras empresas similares.

Averigüe qué requisitos de rastreabilidad se aplican a usted y cuándo mediante la herramienta interactiva de rastreabilidad. Sólo le tomará 5 minutos.

¿Cómo funciona?

Los documentos de rastreabilidad deben:

- **identificar el alimento:** nombre común del alimento, nombre y dirección de la persona que fabricó, preparó, almacenó, embolsó o etiquetó el alimento, y un código de lote¹ u otro identificador único² para rastrear el alimento

¹ El **código de lote** se refiere a un código que puede utilizarse para identificar un lote que fue fabricado, preparado, producido, almacenado, clasificado, envasado o etiquetado en las mismas condiciones. Un código de lote puede ser numérico, alfabético o alfanumérico.



- **rastrear la etapa anterior del alimento**, precisando la persona que se lo suministró y la fecha en que ello se produjo
- **rastrear la etapa posterior del alimento**, precisando la persona a quien usted se lo suministró y la fecha en que ello se produjo
- si procede, identificar y rastrear los ingredientes que utilizó para elaborar el alimento, incluyendo la fecha en que le proporcionaron dichos ingredientes
- si procede, identificar y rastrear los animales destinados a la alimentación que sacrificó

Durante dos años se conservarán registros claros y legibles, a los que se tendrá acceso en Canadá y que se entregarán a la AIAC cuando los solicite. Si se utilizan registros electrónicos, deben suministrarse en un solo archivo y en un formato que permita abrirlo y usarlo fácilmente con un programa informático comercial estándar.

¿Por qué es importante?

Aunque muchas empresas en Canadá disponen de sistemas de rastreabilidad, otras no. Esto puede afectar la eficacia y la puntualidad de las investigaciones sobre salubridad de los alimentos y de las retiradas de la circulación.

Las empresas que rastrean el origen de cada alimento que se les suministra (etapa anterior) y su destino siguiente (etapa posterior) tienen acceso puntualmente a la información precisa que necesitan. Esto puede reducir considerablemente el tiempo que lleva a las empresas retirar del mercado alimentos insalubres. De este modo, se protege mejor a los canadienses y se incrementa la confianza en el sistema de salubridad de los alimentos de Canadá.

Más información en www.inspection.gc.ca/safefood.

Quizás también le interese:

- Video: *Get Ready for the Safe Food for Canadians Regulations*
- Herramienta interactiva de rastreabilidad.
- Exigencias reglamentarias: Rastreabilidad
- *Understanding the Safe Food for Canadians Regulations*: manual para empresas alimentarias
- Preguntas y Respuestas: Rastreabilidad
- Guía de inicio: Manual para empresas

² El **identificador único** se refiere a un código que puede utilizarse para identificar una cantidad definida de alimentos. Esto puede incluir un código de lote, un número de orden de compra o un número del conocimiento de embarque.