

## **CONTRIBUCIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS PARA EL RETIRO DE ALIMENTOS DEL MERCADO EN PARAGUAY. AÑO 2020**

**Justo Manuel Camacho Guerreros**

Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Económicas. San Lorenzo, Paraguay

**Recibido:** 16/05/2020

**Aceptado:** 21/07/2020

Las empresas en su afán de mejorar la calidad tanto del producto como de los procesos inherentes a la producción y comercialización del mismo, implementan distintas herramientas las que ayudan a determinar las causas de los problemas. La trazabilidad, vista como un sistema, se constituye en una herramienta técnica que ayuda a una empresa a cumplir sus objetivos; especialmente en aquellos casos que sea requerido determinar la historia o ubicación del producto comercializado por la empresa.

De igual manera, las tecnologías de trazabilidad permiten identificar en que parte del proceso, desde la recepción de la materia prima hasta la entrega del producto al punto de comercialización, existe algún inconveniente y con el apoyo de la información que esta tecnología ofrece es factible identificar las causas del problema de manera oportuna (León, De la Re y Romero, 2020).

En tal sentido, la implementación de un sistema de trazabilidad depende, por un lado, de la relación costo-beneficio de aplicar dicho sistema, y por el otro, de los límites técnicos vinculados a la naturaleza de las materias primas, los procedimientos de acopio y transporte, el tamaño de los lotes, el método de producción, embasamiento y embalaje del producto (ISO, 2007).

La industria alimenticia requiere especial cautela y precisión, debido a que el mal cuidado de los alimentos puede ocasionar enfermedades, por ello, dada la importancia de la actividad que cumple la empresa dentro de la cadena alimentaria, es necesario implementar diferentes tipos de trazabilidad, tales como la trazabilidad hacia atrás, trazabilidad interna o trazabilidad de proceso y trazabilidad hacia adelante.

Para el caso de productos alimenticios, un sistema de trazabilidad por sí mismo, contribuye con el conjunto de condiciones y medidas requeridas en la producción, almacenamiento y distribución, de manera a asegurar que la ingesta de dichos alimentos no representen un riesgo para la salud (MSPS, 2020).

En Paraguay, la resolución S.G. N° 246 del 7 de mayo de 1996, creó el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; dicha institución tiene la misión de velar por la salud nutricional de la población, la inocuidad y el mejoramiento continuo de la calidad de los alimentos, a través de políticas públicas articuladas (INAN, 2020).

Para tal efecto, el INAN a partir de las denuncias realizadas por consumidores, empresas alimentarias, organismos gubernamentales y no gubernamentales, entre otros, puede retirar alimentos del mercado, cuando se tiene la sospecha o certeza de que viola las leyes alimentarias vigentes o bien que se transgreden los estándares de calidad establecidos por la empresa, como una medida de gestionar el riesgo detectado.

Los objetivos de retirar un alimento, con inconvenientes sanitarios, del mercado son inmovilizar el producto de manera a que no llegue al consumidor y recuperar de manera efectiva y eficiente la cantidad total del producto.

Conforme al riesgo que conlleva el consumo del producto contaminado, adulterado o mal rotulado, sobre la población; el retiro de alimentos puede ser clasificado. El Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos, en tal sentido, realiza tres clasificaciones, Clase I, cuando considera que el uso del producto causará consecuencias serias o incluso la muerte; Clase II, si existe una probabilidad remota de causar un daño a la salud del consumidor y Clase III, para los casos en que el uso del producto no genera consecuencias adversas a la salud (GCL Capacita, 2020).

**AUTOR CORRESPONDIENTE:** Justo Manuel Camacho. Economista. Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Económicas. San Lorenzo, Paraguay. **Email:** [jcamacho@eco.una.py](mailto:jcamacho@eco.una.py)

## **CONTRIBUTION OF A PRODUCT TRACEABILITY SYSTEM FOR THE WITHDRAWAL OF FOOD FROM THE MARKET IN PARAGUAY. YEAR 2020**

Companies in their desire to improve the quality of both the product and the processes inherent to its production and marketing, implement different tools that help determine the causes of problems. Traceability, seen as a system, constitutes a technical tool that helps a company to meet its objectives; especially in those cases where it is required to determine the history or location of the product marketed by the company.

In the same way, traceability technologies allow identifying in which part of the process, from the reception of the raw material to the delivery of the product to the point of commercialization, there is any inconvenience and with the support of the information that this technology offers, it is feasible to identify the causes of the problem in a timely manner (León, De la Re and Romero, 2020).

In this sense, the implementation of a traceability system depends, on the one hand, on the cost-benefit ratio of applying said system, and on the other, on the technical limits linked to the nature of the raw materials, the collection procedures and transport, the size of the batches, the method of production, packaging and packaging of the product (ISO, 2007).

The food industry requires special caution and precision, because poor food care can cause illness, therefore, given the importance of the activity carried out by the company within the food chain, it is necessary to implement different types of traceability, such as backward traceability, internal traceability or process traceability and forward traceability.

In the case of food products, a traceability system by itself contributes to the set of conditions and measures required in production, storage and distribution, in order to ensure that the intake of said food does not represent a risk to health (MSPS, 2020).

In Paraguay, resolution S.G. N° 246 of May 7, 1996, created the National Institute of Food and Nutrition (INAN) dependent on the Ministry of Public Health and Social Welfare; This institution has the mission of ensuring the nutritional health of the population, safety and continuous improvement of food quality, through articulated public policies (INAN, 2020).

For this purpose, based on complaints made by consumers, food companies, governmental and non-governmental organizations, among others, INAN can withdraw food from the market when there is suspicion or certainty that it violates current food laws or that the quality standards established by the company are violated, as a measure to manage the detected risk.

The objectives of withdrawing a food, with sanitary inconveniences, from the market are to immobilize the product so that it does not reach the consumer and to effectively and efficiently recover the total quantity of the product.

According to the risk that the consumption of the contaminated, adulterated or poorly labeled product entails on the population; food recall can be classified. The Ministry of Agriculture of the United States, in this sense, makes three classifications, Class I, when it considers that the use of the product will cause serious consequences or even death; Class II, if there is a remote probability of causing harm to the consumer's health and Class III, for cases in which the use of the product does not generate adverse health consequences (GCL Capacita, 2020).

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- GCL Capacita (2020). Manual de Buenas Prácticas de Recall. Disponible en: [http://www.inofood.cl/neo\\_2011/pdf/Manual%20Recall%20FINAL%20V3.pdf](http://www.inofood.cl/neo_2011/pdf/Manual%20Recall%20FINAL%20V3.pdf)
- Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (2020). Misión. Disponible en: [https://www.inan.gov.py/site/?page\\_id=24#mision](https://www.inan.gov.py/site/?page_id=24#mision)
- León, J, De la Re, B y Romero, L (2020) Ventajas del uso de sistemas de trazabilidad electrónica en procesos de manufactura. Disponible en: [https://scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-07642020000100237&script=sci\\_arttext](https://scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-07642020000100237&script=sci_arttext)
- Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) (2020). Calidad e inocuidad de alimentos. Bogotá, Colombia. Disponible en <https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/inocuidad-alimentos.aspx>
- Organización Internacional de Normalización (ISO) (2007). Trazabilidad en la cadena de alimentos para alimentación humana y animal — Principios generales y requisitos básicos para el diseño e implementación del sistema. Disponible en: <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22005:ed-1:v1:es>