Eventos Recientes Impactando la Inocuidad de los alimentos

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata

marcos.sanchez@iica.int

***IICA*-Miami**

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

Programa Agronegocios y Comercialización

Programa Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos

Dioxina en Balanceados Alemania

Carcinogénico, afecta embarazos (crónico)

4,700 granjas cerradas (40-60'€/ semana)

150,000 toneladas de balanceado

- Huevos (Procesados)
- Cerdo

Problema en balanceado

Uso de aceites para bio-combustibles

Aceite reciclado de producción de chips

Alemania, luego RU, Holanda, Rusia, Corea

Dioxina en Balanceados Alemania

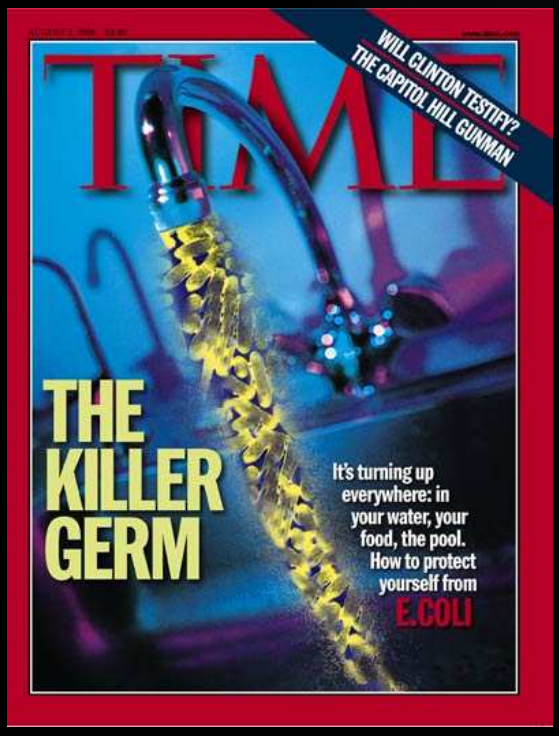
FEFAC

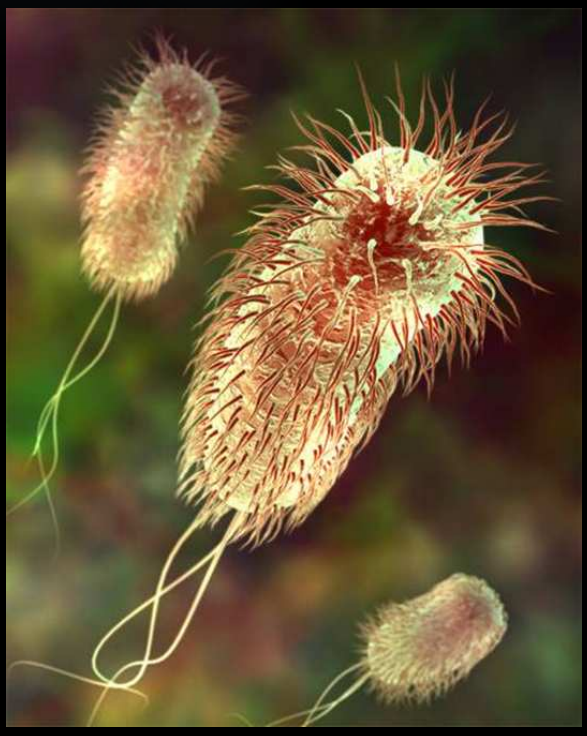
Asociacion de Productores de Balanceados de Europa

Dos pasos para control:

1. Protocolo de muestreo para Programa de Monitoreo Estructurado de Dioxina en Balanceados
2. Revisión de mecanismo de requisitos de aprobación de empresas de mezclas grasas (EU Higiene de Alimentos/ Piensos EC No 183/2005

ESCHERICHIA COLI

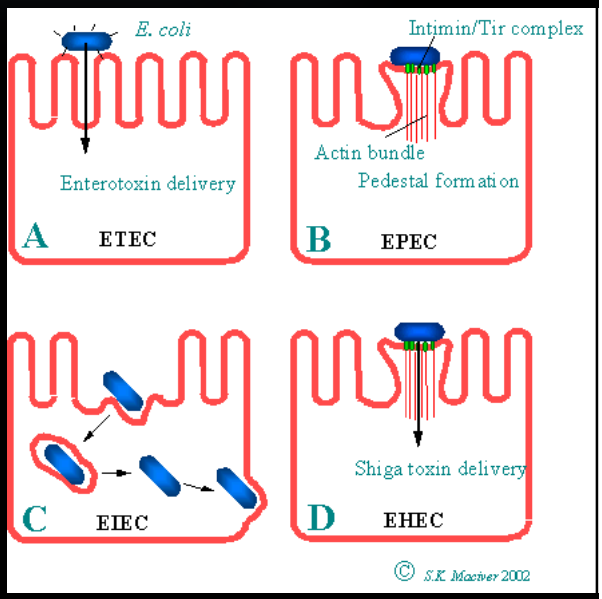




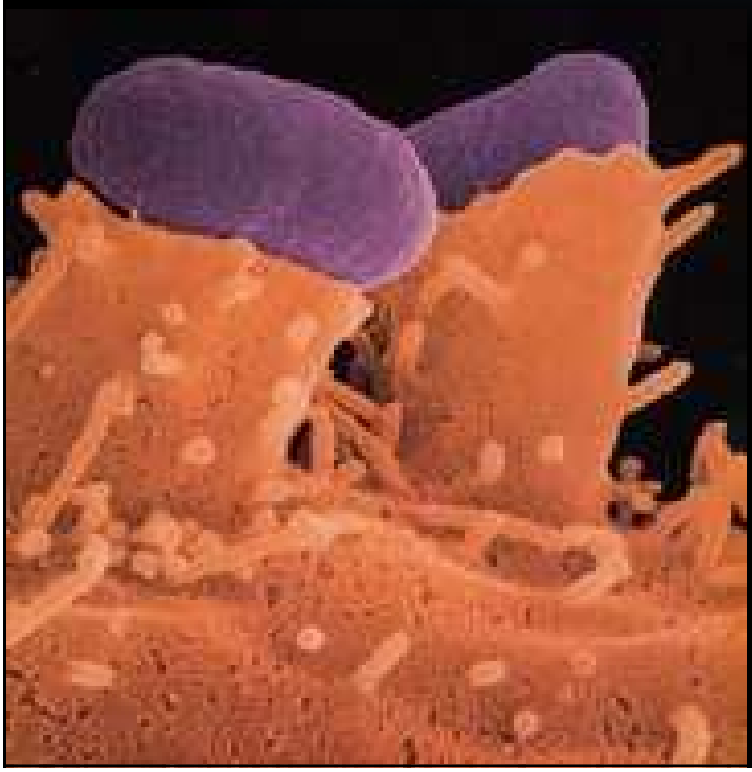
E COLI O157:H7 EN HAMBURGUESA

TIPOS DE *ESCHERICHIA COLI*

1. Entero Patogénica (EPEC)
2. Entero Invasiva (EIEC)
3. Entero Toxigénica (ETEC)
4. Entero Hemorrágica (EHEC)
5. Entero Agregativa (EAgEC)



E coli O26 (VTEC, STEC)



EHEC de preocupación:

Productoras de Toxina Shiga (*Shigella*)

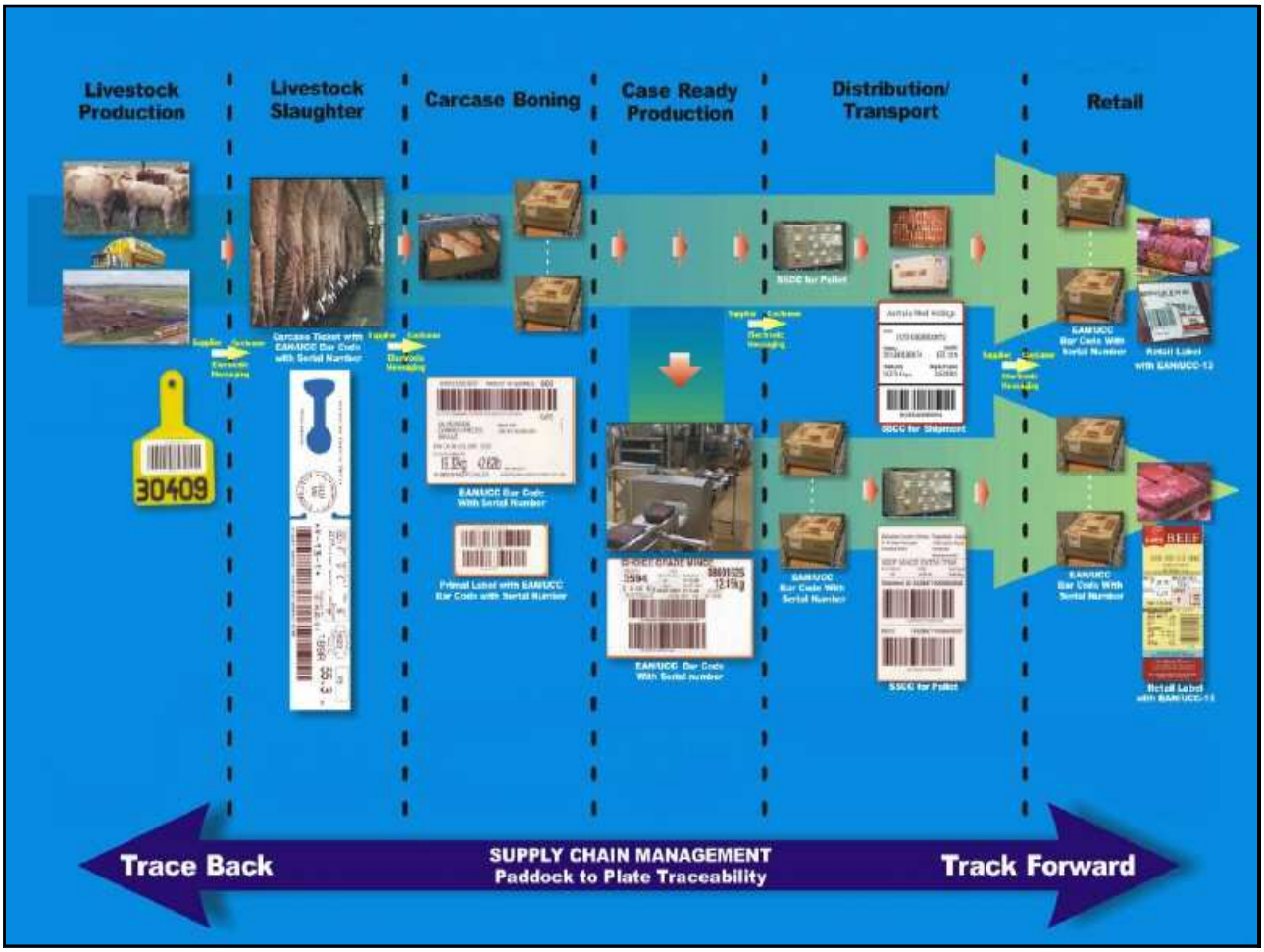
- Colitis hemorrágica
- HUS
- TPP

O157. Cero tolerancia

O26, O45, O111, O121, O145, O103

«Adulterantes»???

1. País de Origen: UK Reino Unido, BR Brazil, AR Argentina
2. País de Sacrificio y Numero de Licencia (Código de Planta en la UE)
3. Clasificación de la canal: conformación y nivel de grasa en el animal
4. Código del Tag de Oreja: historia del movimiento
5. Peso de lado
6. Hora de sacrificio y fecha
7. Numero de sacrificio
8. Sexo


Livestock Production
Livestock Slaughter
Carcase Boning
Case Ready Production
Distribution/ Transport
Retail
30409
Trace Back
SUPPLY CHAIN MANAGEMENT
Paddock to Plate Traceability
Track Forward

Elementos Básicos de Trazabilidad

- Identificación de empresa
- Identificación de producto
- Código de producto y trazabilidad
- Código que identifique planta de empacado
- Línea de producción
- Código de fecha
- Hora (Horas, Minutos, Segundos)

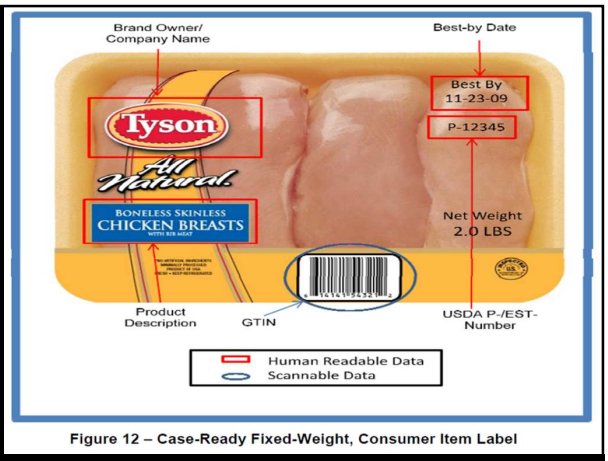


Figure 12 – Case-Ready Fixed-Weight, Consumer Item Label

La **Trazabilidad** debe incluir:

- Ingredientes
- Proceso de conversión de ingredientes
- Empaques/ Botellas/ Latas/ Bolsas
- Almacenamiento
- Distribución
- Punto de Venta
- Consumo

ELEM…LIDAD

Identificaci…

Identificaci…

Código de p…

Código que … empacado

Línea de pr…

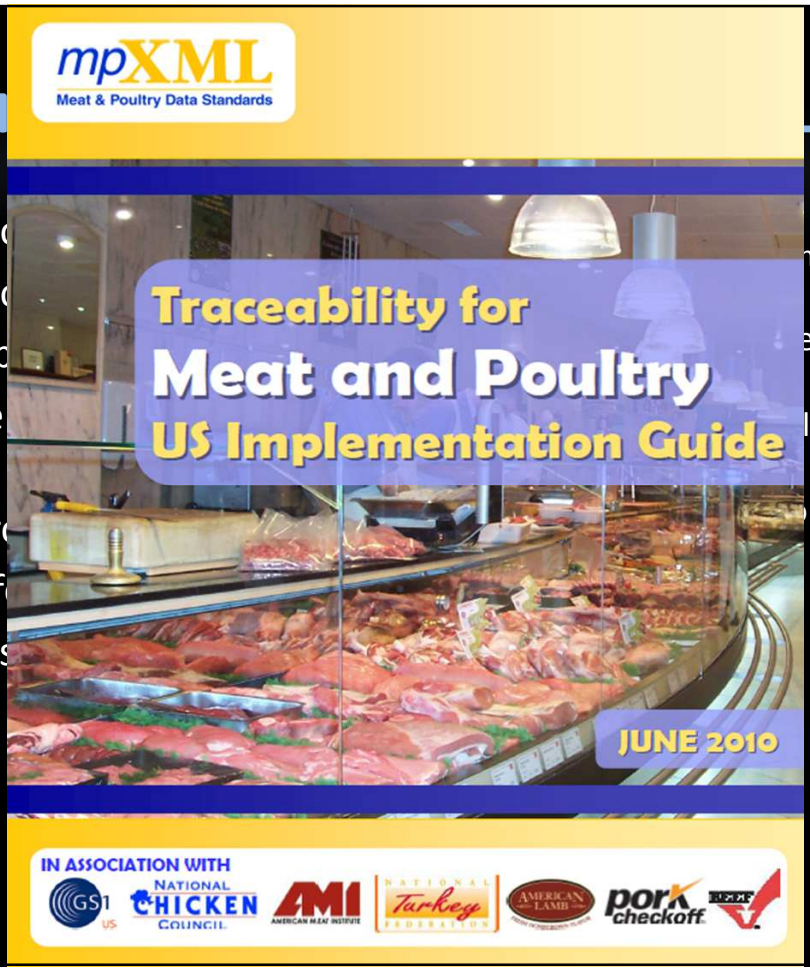
Código de f…

Hora (Horas…

…ncluir:

…ersión de

…llas/ Latas/



ESTÁNDARES

Estándares basados en el sistema: GS1 *Global Trade Identification Numbers* (GTINs).

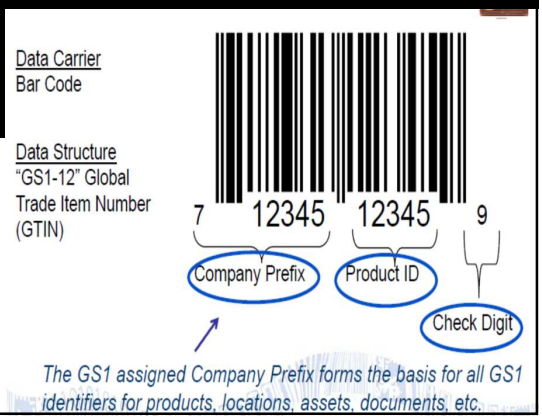
Organización sin fines de lucro

Estándares:

- RFID
- EDI
- Código de Barras UPC
  - Universal Product Code

Electronic Product Codes (EPC):

- GS1 Serial Shipping Container Codes (SSCC)
- GS1 Global Location Number (GLN): 13 dígitos
- Versiones Seriales del GTIN (SGTIN)
- Global Returnable Asset Identifier (GRAI)



Translation Sample

Global Trade Item Number (GTIN) linked with Packaging Date and Batch/Lot Number within a GS1-128 barcode

01 = [2]GS1 Application Identifier (AI) for GTIN

Global Trade Item Number (GTIN)

1 0 6 1 4 1 4 1 0 0 7 3 4 6

13 = GS1 Application Identifier (AI) for Packaging Date

0 9 0 9 0 1 = Packaging date in YYMMDD format (e.g., September 1, 2009 = 090901)

10 = GS1 Application Identifier (AI) for Batch/Lot Number

5 4 3 2 1 C B S F D = Batch/Lot Number (encodes a variable length up to 20 alphanumeric characters)

Supplier Translation

Global Trade Item Number (GTIN) linked with Packaging Date and Batch/Lot Number within a GS1-128 barcode

01 = GS1 Application Identifier (AI) for GTIN

Global Trade Item Number (GTIN)

1 0 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

13 = GS1 Application Identifier (AI) for Packaging Date

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ = Packaging date in YYMMDD format (e.g., September 1, 2009 = 090901)

10 = GS1 Application Identifier (AI) for Batch/Lot Number

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ = Batch/Lot Number (encodes a variable length up to 20 alphanumeric characters)

Lot Info

[2] GS1 Application Identifiers are the field of two to four digits at the beginning of an Element String that uniquely defines its format, length, and meaning. They are all identified in Section 3 of the GS1 General Specifications v 9.0 (January 2009). Parentheses surrounding the Application Identifier, AI are not encoded within the bar code and are used for the Human Readably only.

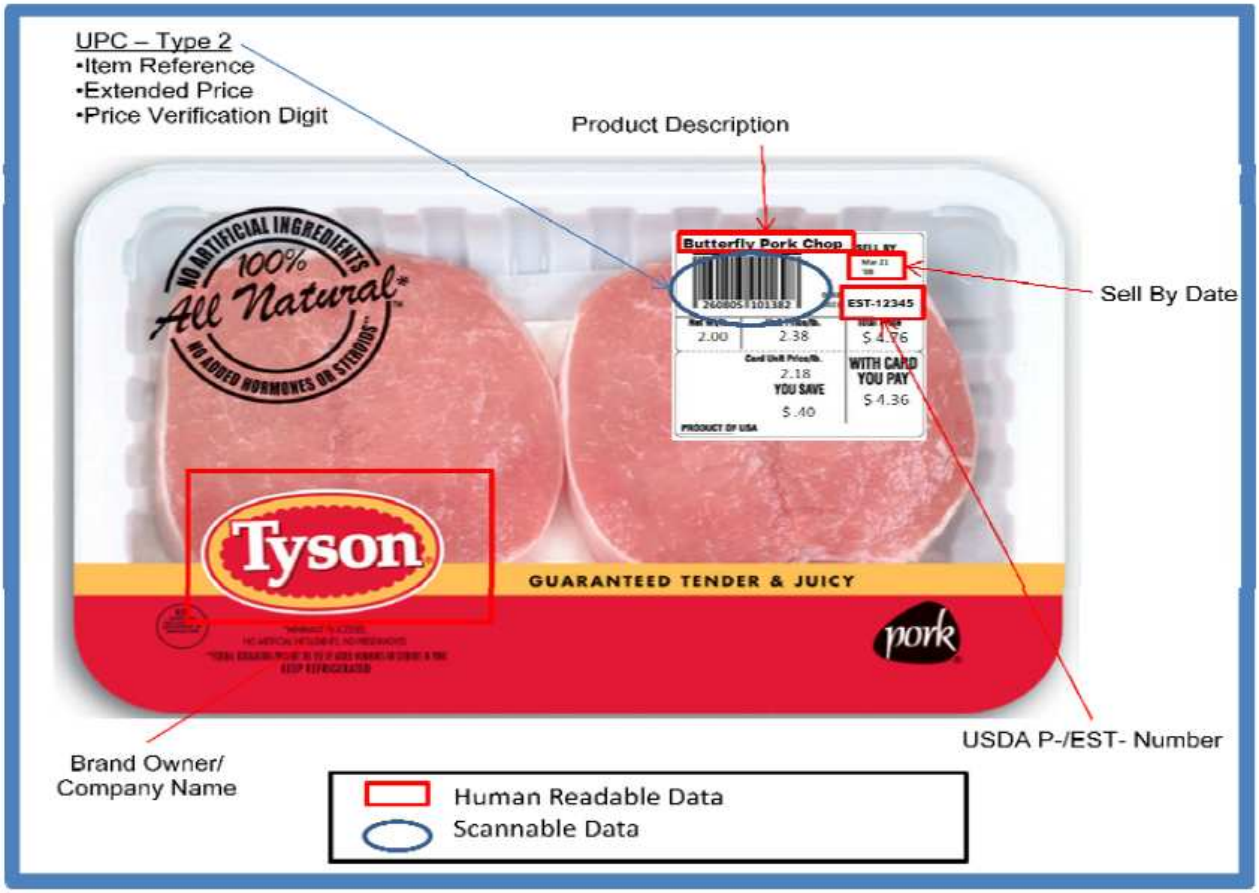


Figure 13 - Case-Ready Consumer Item Label

Figure 14 - Store-Processed/Tray-Ready Consumer Item Label

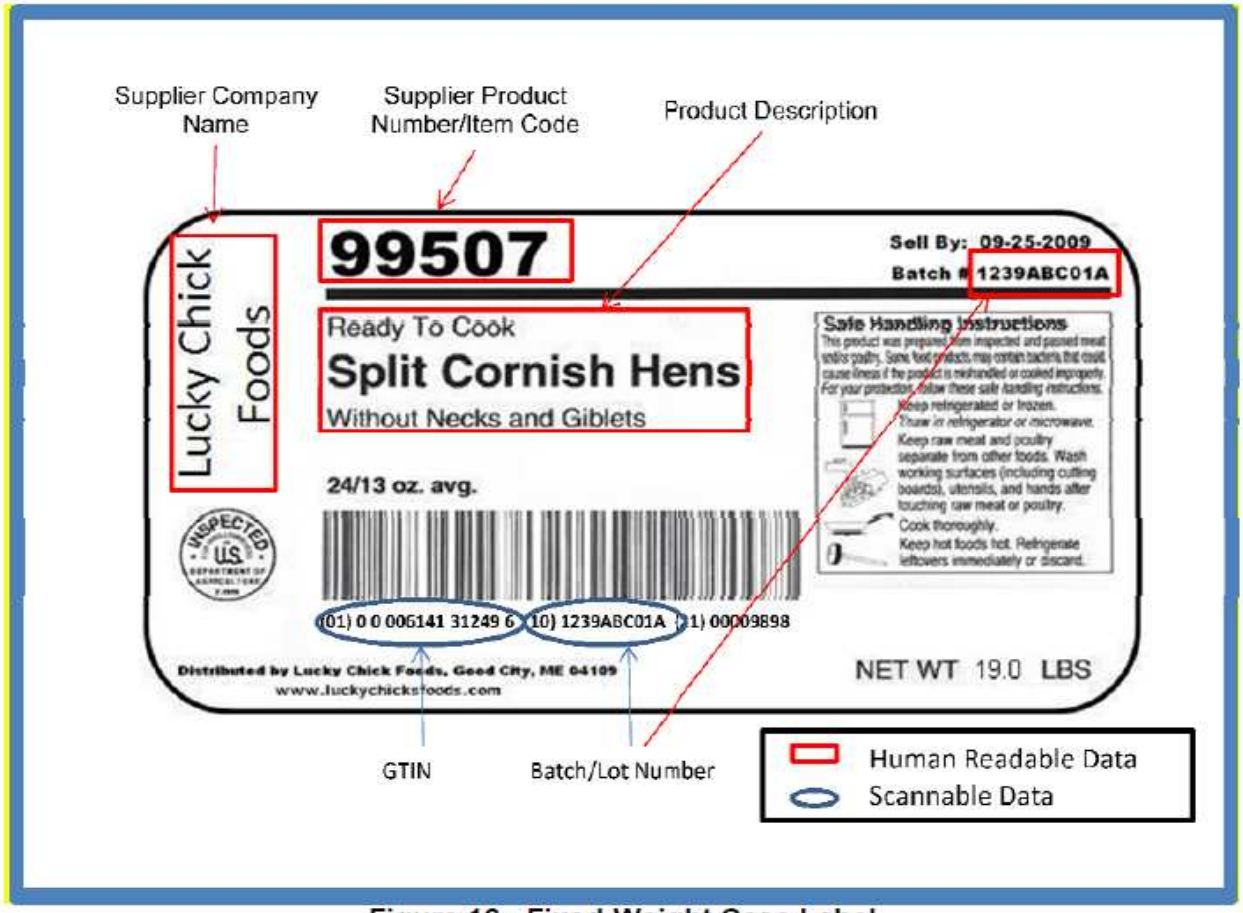


Figure 16 - Fixed-Weight Case Label

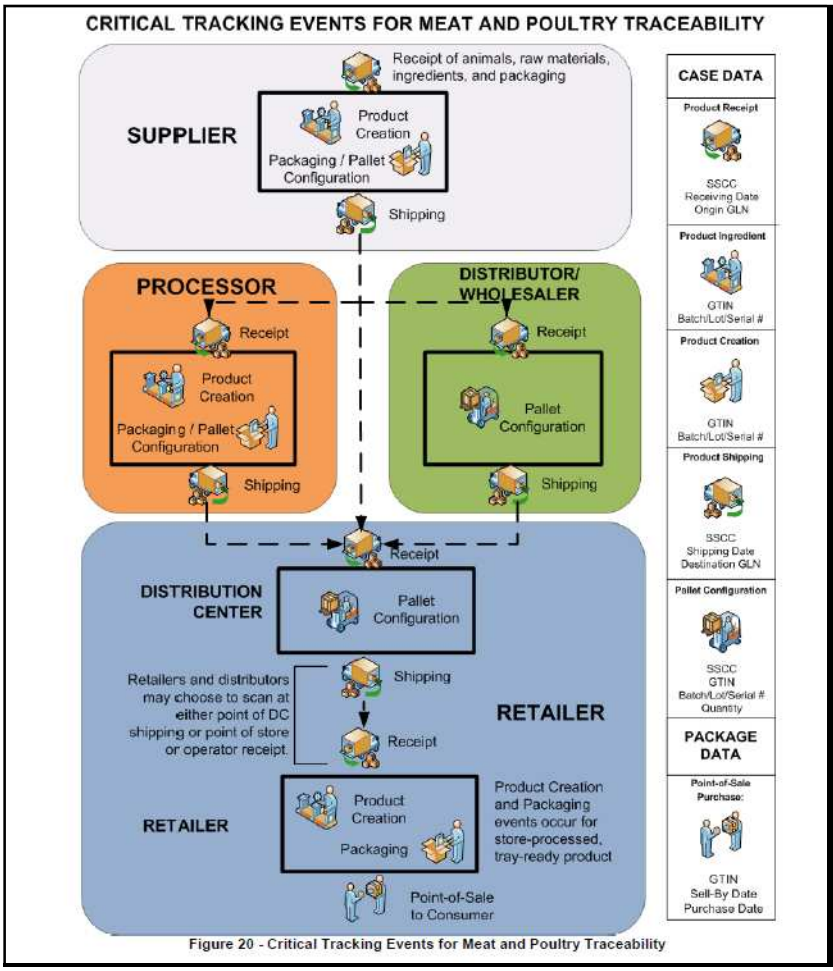
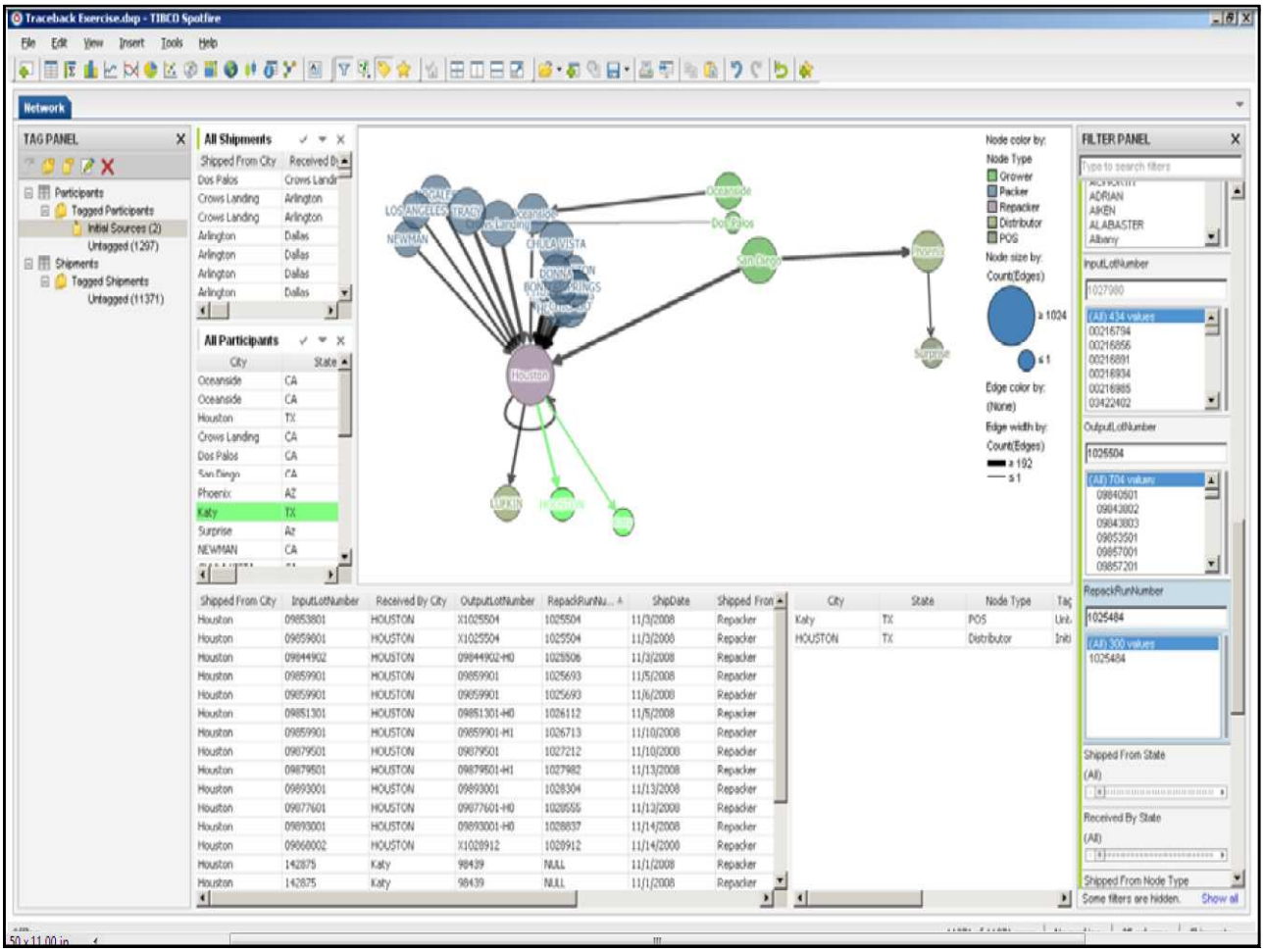


Figure 20 - Critical Tracking Events for Meat and Poultry Traceability

URUGUAY

Sistema DICOSE

División Contralor de Semovientes


Traceback Exercise.dxp - TIBCO Spotfire
File Edit View Insert Tools Help
Network
TAG PANEL
Participants
Tagged Participants
Initial Sources (2)
Untagged (1297)
Shipments
Tagged Shipments
Untagged (11371)
All Shipments
Shipped From City
Received By
Dos Palos
Crows Landing
Arlington
Dallas
All Participants
City
State
Oceanside
Houston
Phoenix
Katy
Surprise
NEWMAN
Node color by:
Node Type
Grower
Packer
Repacker
Distributor
POS
Node size by:
Count(Edges)
≥ 1024
≤ 1
Edge color by:
(None)
Edge width by:
Count(Edges)
≥ 192
≤ 1
FILTER PANEL
InputLotNumber
OutputLotNumber
RepackRunNumber
Shipped From State
(All)
Received By State
(All)
Shipped From Node Type
Some filters are hidden.
Show all

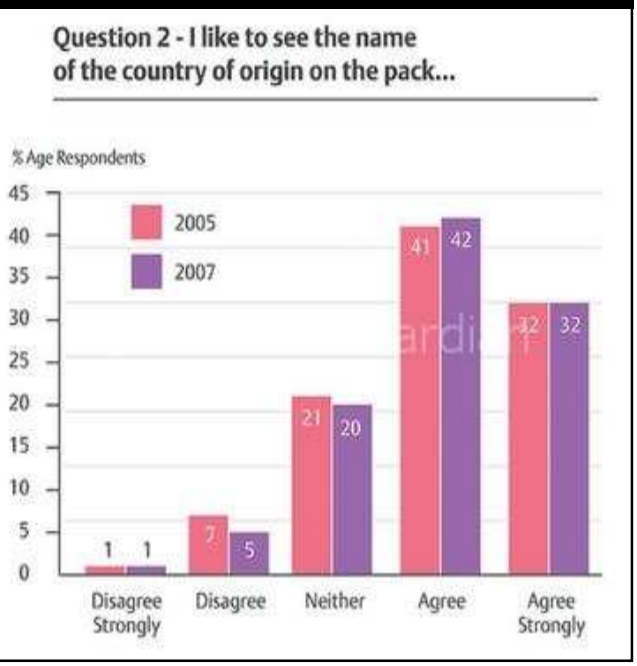
TRAZABILIDAD DE ADN

NATURE'S PREMIUM PORK
We're Verified.
DNA TRACEABLE

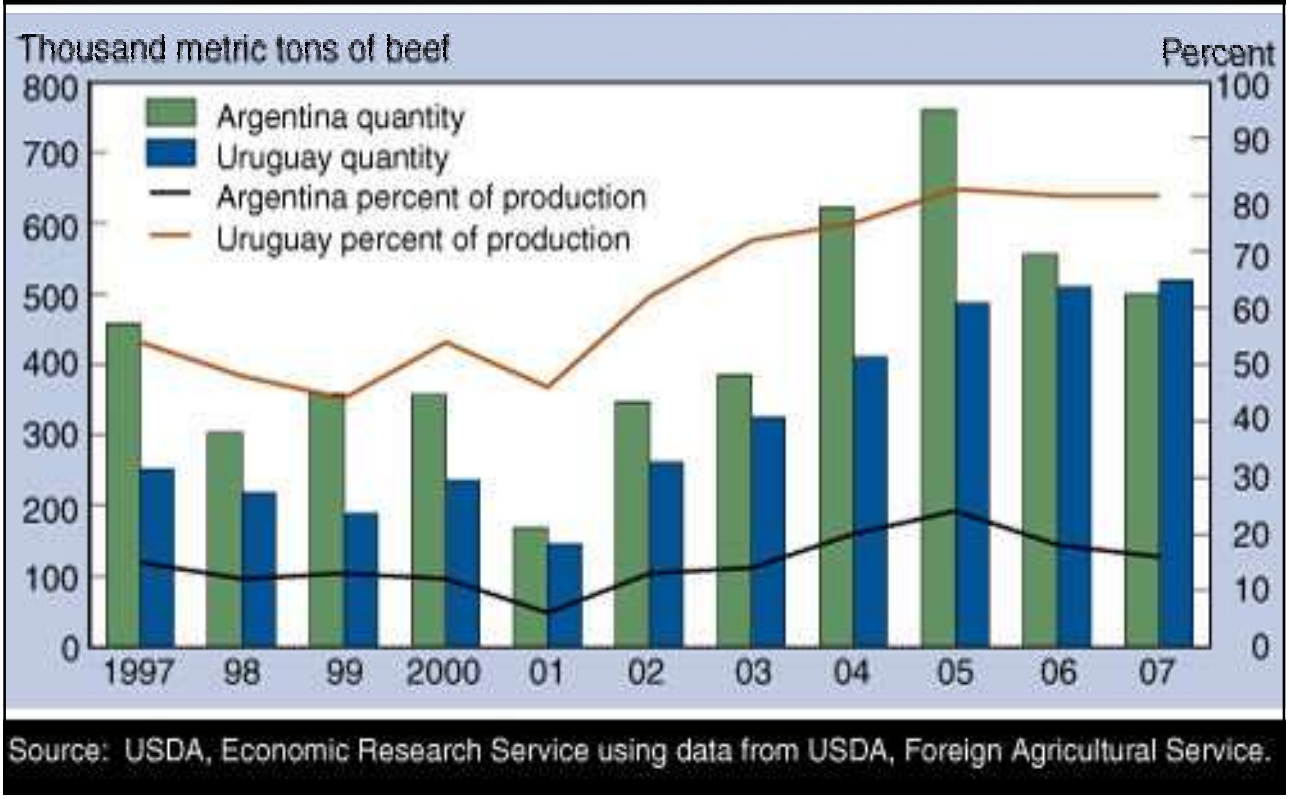
DNA TraceBack®

COOL. Etiquetado de País de Origen

COOL. ETIQUETADO DE PAÍS DE ORIGEN



COOL. ETIQUETADO DE PAÍS DE ORIGEN



COOL. ETIQUETADO DE PAÍS DE ORIGEN

Prácticas de Producción

ISO 9000

GlobalGAP

USDA Process Verified

- Natural
- No hormonas
- No antibióticos (promotores de crecimiento)

USDA NE3. *Never Ever*

- No Antibioticos
- No Promotores de Crecimiento
- No Sub-Productos Animales

http://processverified.usda.gov/

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS. NORMAS PRIVADAS

GLOBALG.A.P.
(EUREPGAP)

http://www.globalgap.org/cms/front_content.php?idart=235

Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento
Aseguramiento Integrado de Fincas

AVES DE CORRAL

Versión interina final en español. En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.
V3.0-2 Sep07

Válido a partir del: 30 septiembre de 2007

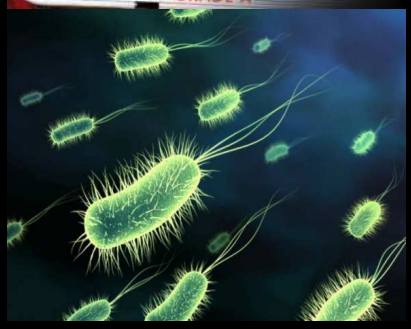
E.COLI Y ESPINACA

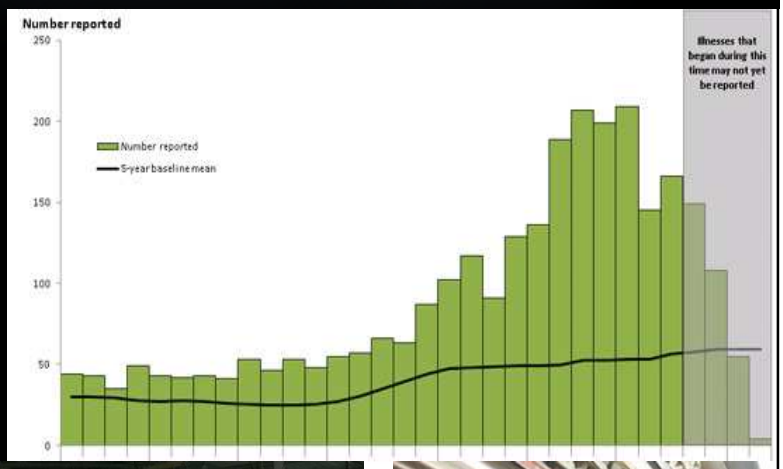
Publicado el 09-27-2006
CREEN HABER ENCONTRADO

Investigan más muertes por E. coli

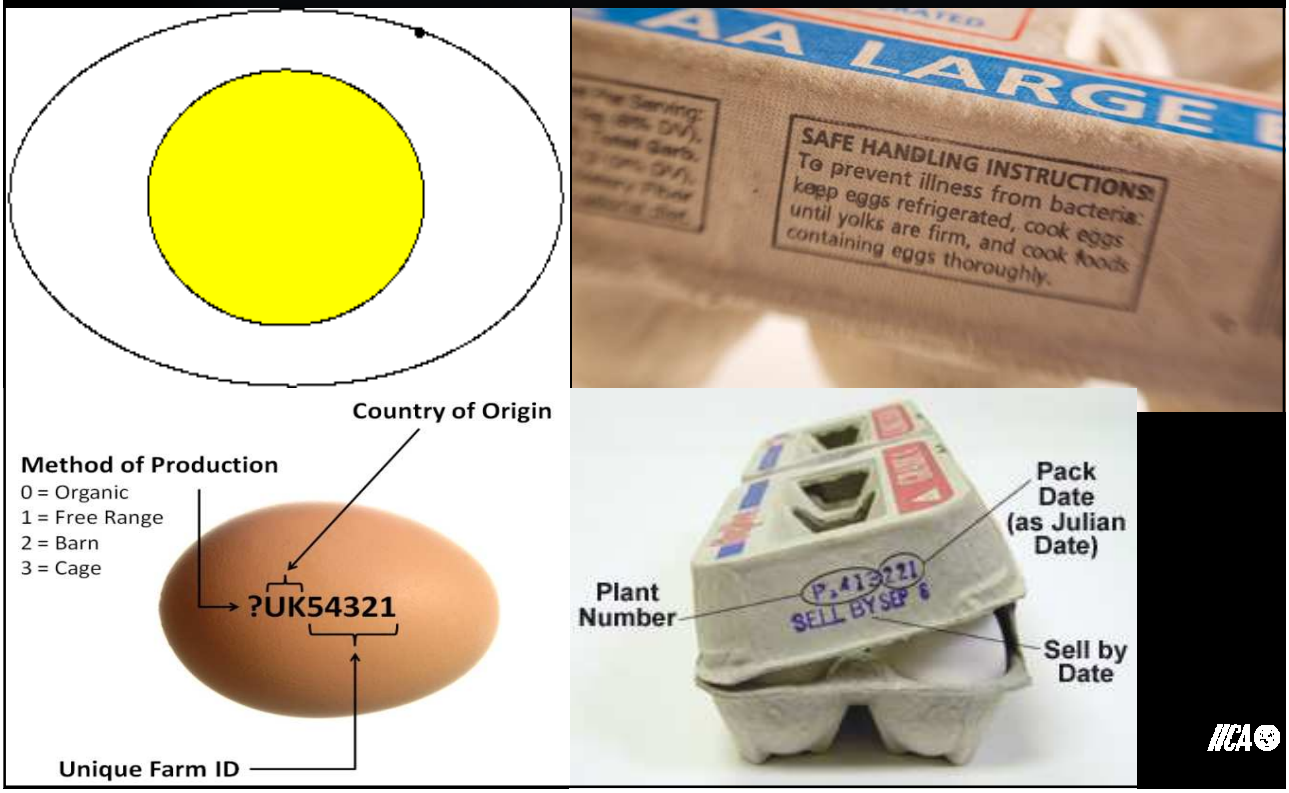
WASHINGTON (AP) -- En tanto que autoridades de salud creen haber encontrado en foco del brote de E. coli, hacia el fin de semana trascendió en medios informativos que dos muertes más están siendo investigadas por su presunta relación con el consumo de espinacas en Maryland y en Idaho.

SALMONELLA ENTERITIDIS EN HUEVOS





SALMONELLA ENTERITIDIS EN HUEVOS



E. COLI Y MASA DE GALLETA CRUDA

MANÍ Y *SALMONELLA*

POBLACIÓN SUSCEPTIBLE

ALÉRGENOS

Alérgenos y Cárnicos

Retiros por Alérgenos:

http://www.fsis.usda.gov/fsis_recalls/open_federal_cases/index.asp

No declarados:

Raviolis con carne: Proteína de Soya

Roast Beef: Proteína de Suero

Corn Dogs: Gluten

Alitas Empanizadas: Huevo

PIERCE CHICKEN.
All In Great Tas-te!

Uncooked

1703

HOT & SPICY BREADED CHICKEN WINGS

Drummettes and Wing Portions

*Containing up to 14% Solution of Water, Seasoning (Red Pepper, Salt, Spice Extractives, Dehydrated Garlic, Less than 2% Silicon Dioxide and Soybean Oil added to prevent caking), Salt, Sodium Phosphate, Modified Food Starch (Modified Potato Starch and Nonfat Dry Milk) and Monosodium Glutamate.
BREADED AND BATTERED WITH: Wheat Flour, Water, Salt, Spices, Monosodium Glutamate, Leavening (Sodium Aluminum Phosphate, Sodium Bicarbonate, Calcium Carbonate, Monocalcium Phosphate), Spice Extractive, Dried Garlic, Calcium Carbonate, Dried Onion, Extractive of Paprika. **PREDUSTED WITH:** Bleached Wheat Flour, Salt, Spice, Monosodium Glutamate, Leavening (Sodium Aluminum Phosphate, Sodium Bicarbonate, Calcium Carbonate, Monocalcium Phosphate), Dehydrated Bell Pepper, Onion Powder, Garlic Powder. Less than 2% Sodium Silicoaluminate added to prevent caking. Breading set in vegetable oil.
CONTAINS: MILK AND WHEAT

Nutrition Facts
Serving Size: 3 pieces/107g (Edible Portion)
Servings Per Container: About 60

Amount Per Serving	
Calories 300	Calories from Fat 190
	% Daily Value*
Total Fat 21g	**32%**
Saturated Fat 4.5g	**23%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 40mg	**13%**
Sodium 1260mg	**53%**
Total Carbohydrate 15g	**5%**
Dietary Fiber 1g	**4%**
Sugars 1g	
Protein 12g	

Vitamin A 8% • Vitamin C 0%
Calcium 6% • Iron 4%
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

Product of USA
Distributed By: Pilgrim's Pride Corporation
P.O. Box 93, Pittsburg, TX 75686 800-321-1470 www.poultry.com
Pierce Chicken is a registered trademark of Pilgrim's Pride Corporation

COOKING INSTRUCTIONS FROM FROZEN: Conventional Oven at 450°F for 35 minutes; Convection Oven at 400°F for 25 minutes; Deep Fry at 350°F for 12 minutes. Fully Cook to a minimum internal temperature of 180°F. Appliances vary, adjust cook times accordingly.
DO NOT MICROWAVE

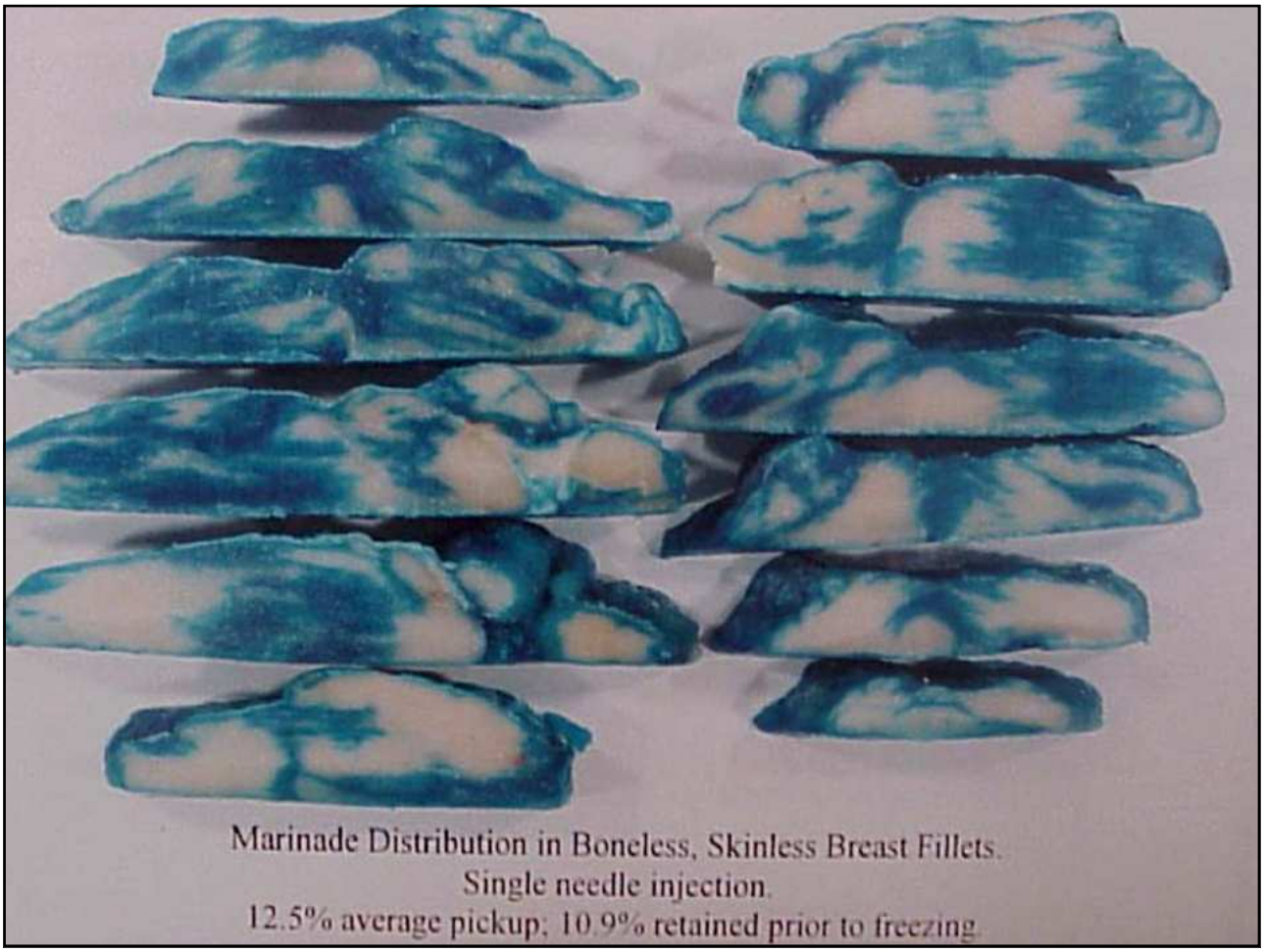
(01) 1 00 75632 01703 7

KEEP FROZEN

000095122

Sweet Georgia Brand

UNCOOKED
HOT & SPICY
BREADED CHICKEN WINGS
1st and 2nd Sections



Marinade Distribution in Boneless, Skinless Breast Fillets.
Single needle injection.
12.5% average pickup; 10.9% retained prior to freezing.

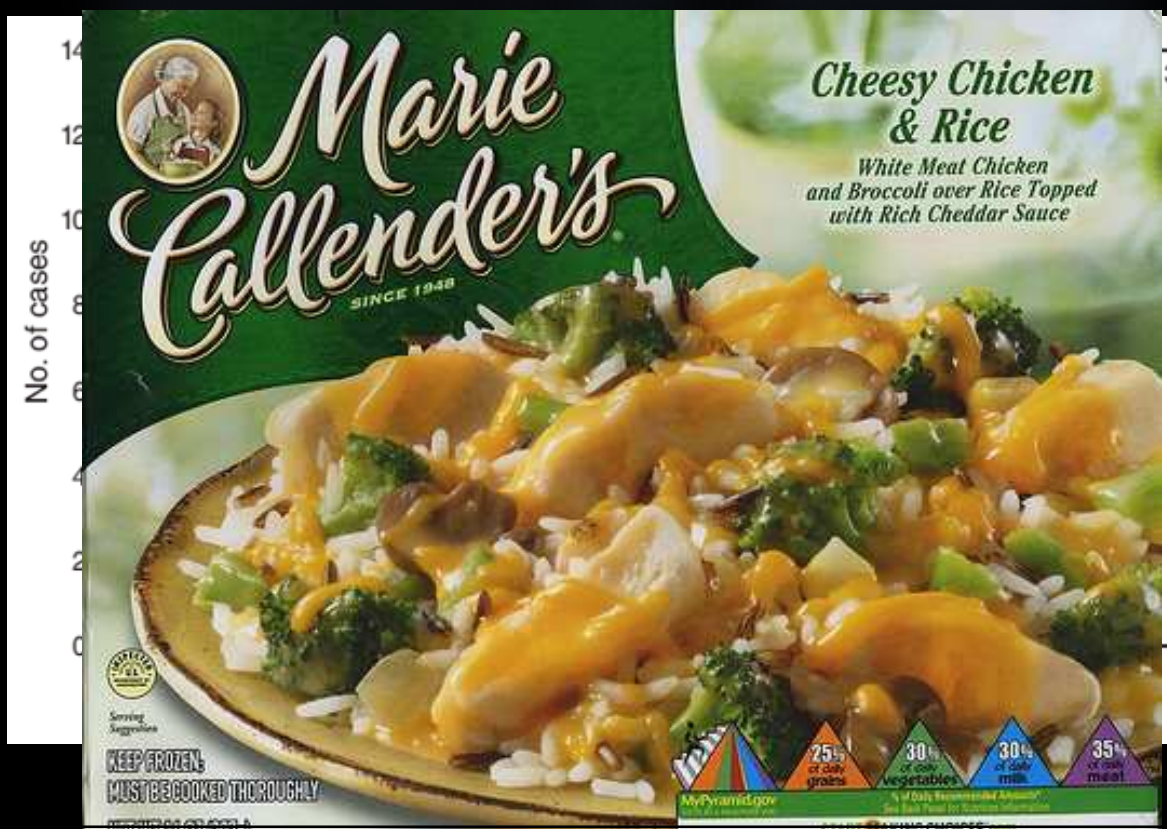
Productos de Ave y Salmonella

Brote de pies de Conagra

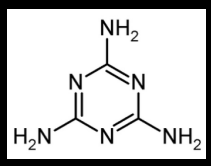
400 afectados

Advertencia en vez de retiro

PRODUCTOS DE AVE Y SALMONELLA



MELAMINA


NH2
N
N
H2N
N
NH2


Ted Aljibe / AFP/Getty Image


SNICKERS
KitKat
mini
&M's


Cadbury
DAIRY MILK

OBJETOS EXTRAÑOS

Considerados adulteración

Food Drug and Cosmetic Act

Clasificación:

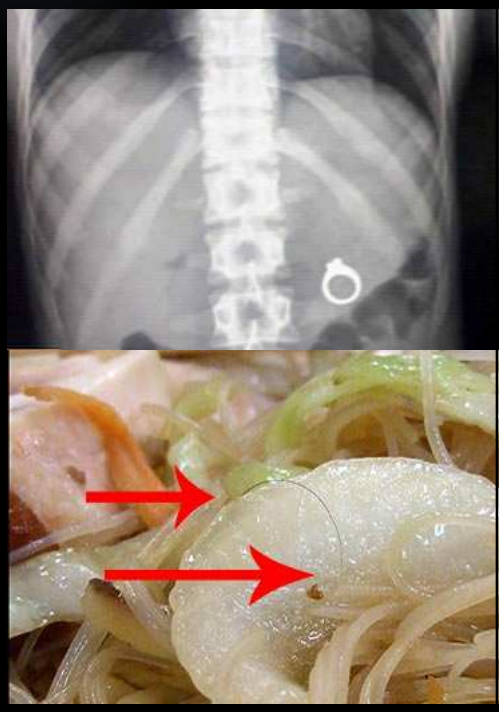
1. **Peligrosos**: vidrio, metal, piedra, etc.

   Peligros Físicos:

   Laceraciones, perforaciones en tejidos

2. **No peligrosos**: suciedad, pelos, etc.

   Control de calidad



Objetos Duros de Ocurrencia Natural

"Sustancias añadidas" *402(a)(1) FD&C Act*

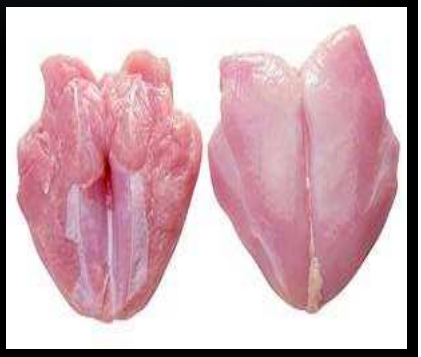
Componentes naturales de alimentos:

- Huesos
- Cartílagos
- Espinas
- Semillas

Consumidor sabe del riesgo (Riesgo Bajo)

Excepto: si en la etiqueta se declara ausencia

7mm vs. 2mm

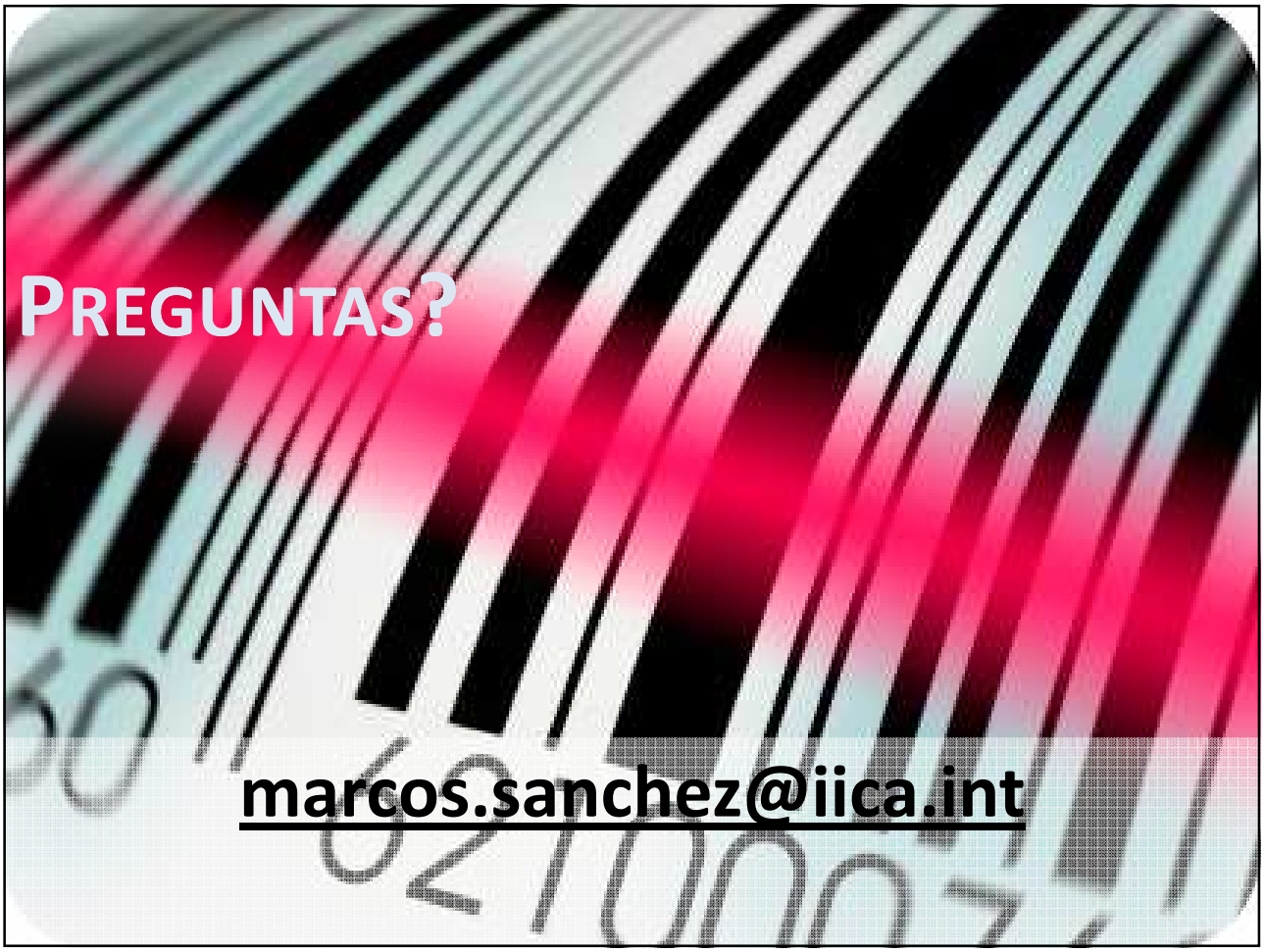


ENTERO: CON HUESO Y PIEL

CON HUESO SIN PIEL

Sin Hueso y Sin Piel

APANADOS: CON Y SIN HUESO


PREGUNTAS?
marcos.sanchez@iica.int

PREGUNTAS

Oficina del IICA en Miami
5757 Blue Lagoon Drive, Suite 200
Miami, FL 33126, USA

1 305 260 9010
1 305 260 9020
marcos.sanchez@iica.int