



**MÉTODOS DE CONSERVACIÓN,
ROTULADO & ETIQUETADO
TRAZABILIDAD**

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ROTULADO & ETIQUETADO TRAZABILIDAD

OBJETIVO

Garantizar una excelente cadena de frío permite alargar la vida útil de la carne y productos carnicos comestibles y evitar enfermedades causadas por estos al consumidor final. Es por esta razón que, es indispensable que el frigorífico que elijas para producir la carne que posteriormente distribuirás, asegure la cadena de frío del producto en cada una de las etapas de su proceso de producción.

ALCANCE

Aplica para cualquier eslabón de la cadena productiva de la carne y productos cárnicos, desde la producción secundaria que es el sacrificio, la obtención de la carne y la producción de los diferentes productos o derivados cárnicos, incluyendo el almacenamiento, el transporte y distribución y la comercialización.

DEFINICIONES

Cadena de frío: Hace referencia al control de la temperatura de refrigeración o congelación a la que deben conservarse los alimentos desde la producción hasta el consumidor final.

Tratamiento térmico: el tratamiento térmico consiste en la aplicación de diferentes temperaturas a los alimentos, por determinado tiempo con el fin de eliminar carga microbiana, y conservar el alimento por más tiempo.

Congelación: hacer que un líquido se vuelva sólido por la acción del frío. Cuando algo se somete a la congelación, se interrumpe el desarrollo de procesos enzimáticos y bacteriológicos. De esta manera se logra a aquello que está congelado no sufra alteraciones y pueda mantener su estado o calidad.

Refrigeración: La refrigeración es el proceso por medio del cual se consigue una disminución de la temperatura de fluidos o cuerpos en general. En particular se utiliza el proceso de conservación de mercancías perecederas incluso a temperaturas inferiores a -60°C .

INTRODUCCIÓN

La industria cárnica es uno de los sectores con mayor crecimiento en Colombia, por su innovación, y desarrollo de sus procesos, aunque muchas veces puede verse afectada por el poder adquisitivo de los consumidores.

La carne es el tejido animal compuesto principalmente por musculo, apta para el consumo humano, obtenida de animales de abasto público como bovinos, porcinos, bovinos, búfalos, entre otras, el codex alimentarius define la carne como “todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin”.

Los productos cárnicos o derivados cárnicos son aquellos que son elaborados a partir de carne, grasas, vísceras y subproductos comestibles de animales de abasto público, que pueden ser adicionados o no con aditivos distintos y que por sus características nutricionales y de composición están incluidos como un alimento de mayor riesgo en salud publica según la resolución 719 del 11 de marzo de 2015.

La obtención de buenos procesos de la carne proviene de la buena higiene de producción, comercialización, empaque, personal manipulador que interviene directa o indirectamente con la carne debe contar con estándares de higiene para evitar riesgos de contaminación al alimento.

Los equipos que intervienen en estos procesos deben contar con materiales higiénicos que mitiguen el riesgo que pueda afectar la producción en lagunas de las etapas.

NORMATIVIDAD

Decreto 1500 de 4 de mayo de 2007: por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte,

procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación y exportación.

Resolución 240, 241 y 242 de 31 de enero de 2013: por medio de las cuales se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de beneficio de las especies bovina, bufalina y porcina; plantas especiales de beneficio de aves de corral; y plantas de beneficio de aves de corral respectivamente, además del desposte, comercialización transporte expendio, etcétera, de carne y productos cárnicos comestibles.

Resolución 5109 de 29 de diciembre de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

MÉTODO DE CONSERVACIÓN EN LA INDUSTRIA DE CÁRNICA SEGÚN DECRETO 1500 DEL 2007

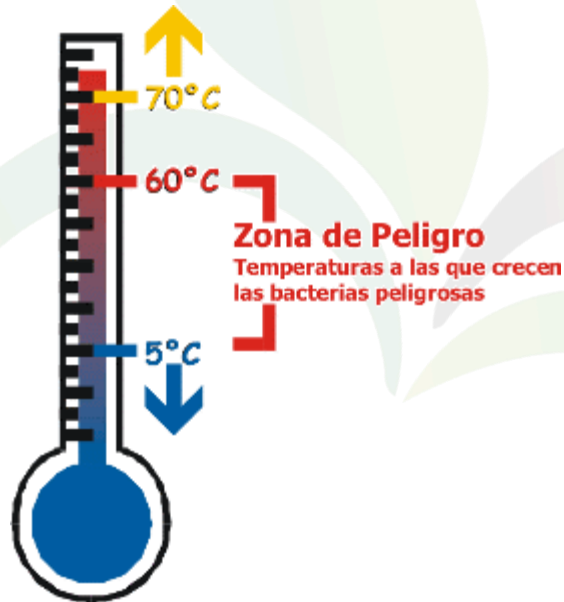
El frío en la industria cárnica es clave, La refrigeración de la carne está presente en cada proceso, desde criaderos, mataderos y salas de despiece hasta la conservación, transporte y su conservación por parte del consumidor final.



La exposición de carne al frío (refrigerando o congelando) es una forma eficiente y muy sencilla de ralentizar el crecimiento de las bacterias, evitando que la carne se deteriore o sea un peligro para la salud. La conservación se prolonga y la preservación de las carnes se asegura a través de la baja temperatura.

LAS BACTERIAS ESTÁN EN TODA LA NATURALEZA:

En el suelo, el aire, el agua y los alimentos que comemos. Cuando tienen nutrientes, humedad y temperaturas favorables, se reproducen con suma facilidad, aumentando el número hasta el punto de causar enfermedades a través de alimentos. En definitiva, las bacterias crecen más rápidamente en el rango de temperaturas de 4 °C a 60 °C, conocida como «Zona de Peligro». En este rango, las bacterias pueden llegar a duplicarse en número en menos de 20 minutos. Solo ajustando un refrigerador a menos de 4 °C estaremos protegiendo la mayoría de los alimentos.



EN PLANTAS DE DESPOSTE, SACRIFICIO, DESPRESE LA TEMPERATURA DEBE ALCANZAR LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES ES:

EN REFRIGERACIÓN:

CANAL BOVINO:



7°C medida en el centro de la masa muscular y en productos cárnicos comestibles es 5° C.

EN CONGELACIÓN:

- 18 ° C o menor



Permitir el monitoreo y control de la temperatura, por ello deben estar dotados con los instrumentos de medición necesarios, en las escalas pertinentes.



Identificar los cuartos fríos llevar control de inventarios con el fin de garantizar la rotación de los productos.

Mantener los registros de temperatura para cada cuarto, en el proceso de almacenamiento se debe como mínimo mantener la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación, los cuartos de almacenamiento, refrigeración y congelación para vísceras blancas, vísceras rojas, patas y cabezas siempre y cuando los productos se mantengan debidamente protegidos durante su almacenamiento.

CUARTOS DE REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ALMACENAMIENTO.



Todas las plantas de beneficio y desposte deben contar con cuartos fríos de refrigeración y/o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles.

Requisitos de las instalaciones.

- Estar ubicados de forma tal que no se genere la posibilidad de contaminación de las canales y los productos cárnicos comestibles.
- La capacidad instalada de los cuartos o cámaras de refrigeración, congelación y almacenamiento debe ser acorde al volumen de proceso y garantizar que el producto cumple con los requisitos de temperatura.
- Debe contar con sistemas que minimicen el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración y/o congelación, para evitar fluctuaciones de la temperatura.
- Contar con cuarto de refrigeración independiente para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas.
- Las puertas deben ser de cierre y ajuste hermético y poseer un sistema manual de operación por dentro y fuera de la cámara.

REQUISITOS DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.

- Los difusores ubicados dentro de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento no podrán filtrar agua directamente sobre los productos ni generar empozamiento.
- Se debe disponer de equipos de medición para el control de temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.
- Los rieles para canales deben estar a una distancia que evite el contacto entre canales.
- La ubicación de los rieles debe garantizar que las canales no entren en contacto con las paredes y muros.
- La altura del riel debe ser tal que las canales, al estar suspendidas queden a una distancia del piso, que impida la contaminación de la misma.

TRANSPORTE DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS



Autorización sanitaria y registro para el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.

Todo vehículo que transporte carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano deberá contar con autorización sanitaria de transporte, emitida por la entidad territorial de salud, previa verificación del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo transportador empleado, de acuerdo con las disposiciones reglamentarias, sin perjuicio de la normatividad que al respecto tenga el Ministerio de Transporte. Una vez autorizado el transporte, la entidad territorial de salud realizará el registro respectivo.

REQUISITOS GENERALES:

Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán:

1. Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación.



Debe contar con cadena de frío de Thermo King, con el objetivo de evitar daños en la carne.

2. Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado.
3. Contar con la autorización sanitaria para transporte vigente.

IDENTIFICACIÓN, EMPAQUE Y ETIQUETADO DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS

Las etiquetas para alimentos son elementos informativos y de seguridad que necesitan ser implementados dentro de este tipo de productos que son distribuidos para el consumo humano. Los consumidores necesitan tener claridad sobre el origen, el estado, la calidad, entre otros detalles de vital importancia para los insumos perecederos que se adquieren en el mercado.



Gracias al decreto 1500 que comenzó a regir en el país desde el 2007, todos los productores y comercializadores que trabajen con productos de origen animal deben contar con una serie de registros y etiquetas que garanticen la calidad de sus productos y le permita a cualquier persona medir trazabilidad de los insumos antes de adquirirlos para su respectivo consumo.

Para el caso de las etiquetas para alimentos cárnicos, estas necesitan contar con el registro que se le otorga al proveedor durante el proceso de sanidad en el que se garantiza la cadena de frío y la fecha y el lugar de origen que le permite al comercializador calcular la vida útil del producto para que pueda ser consumido en los tiempos adecuados.

Cualquier consumidor que adquiera un producto cárnico debe encontrar de manera clara y visible la siguiente información en el área de etiquetado:

Todas las etiquetas para alimentos cárnicos deberán tener:

La planta debe establecer de acuerdo con la reglamentación vigente, la forma en que va a rotular o etiquetar el producto a despachar, dónde deben registrarse datos como:

- Nombre del producto.
- Lote.
- Fechas de sacrificio.
- empaque y vencimiento, al igual que el nombre Ilustración
- Etapas del proceso de desposte
- código del establecimiento encargado de estos procesos,
- peso y las condiciones de almacenamiento del producto,



IDENTIFICACIÓN DE LA CARNE:

Toda carne destinada al consumo humano y que ha sido marcada como "APROBADO" por el inspector oficial, cuando se empaque deberá mantener el distintivo de "APROBADO".

TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA CARNICA

La trazabilidad es un conjunto de acciones, medidas y procedimientos técnicos que permiten registrar e identificar un producto desde su origen hasta el final de la cadena de comercialización"

Los establecimientos como las Plantas de Beneficio, Desposte, Acondicionadoras y Expendios, son actores importantes dentro del proceso de transformación de la carne de cerdo y son parte sustancial de la trazabilidad en la Cadena Cárnica.



La trazabilidad se divide en tres componentes:

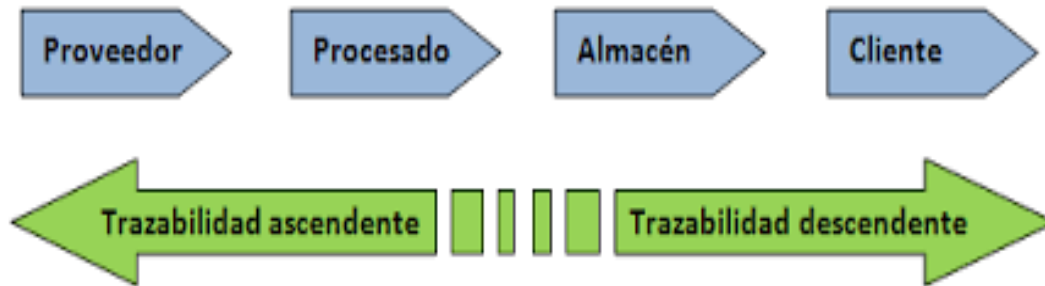
TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS:

también llamada “Trazabilidad de proveedores”: Posibilidad de conocer el origen de las materias primas que ingresan al establecimiento (animales, carne o insumos) a través de la información contenida en registros- como parte inicial del proceso de producción, a quienes denominamos proveedores.



TRAZABILIDAD HACIA DELANTE:

También llamada “Trazabilidad de clientes”: Posibilidad de conocer qué productos salen del establecimiento y su destino final (a quién se han vendido o facilitado) -a través de la información contenida en registros.



TRAZABILIDAD INTERNA:

También llamada “Trazabilidad de proceso”: Posibilidad de rastrear los productos, durante sus procesos de fabricación dentro de la empresa, independientemente de si se producen o no, nuevos productos, a través de la información con tenida en registros. (Registros: documentos que proporcionan evidencia objetiva de la realización de una actividad o de resultados obtenidos.

TRAZABILIDAD EN EXPENDIDO DE CARNE:



ALINICAL INGENIERÍA S.A.S

Para el caso del Expendio, la trazabilidad debe integrarse únicamente de la trazabilidad hacia atrás y la trazabilidad interna. De esta forma el establecimiento debe contar con la “Guía de Transporte de Carne” cuando son canales que proceden directamente de la Planta de Beneficio o postas que proceden de una Sala de Desposte anexa a Planta de Beneficio, y la “Factura de venta” (lo que garantiza el origen del producto) y todos los registros internos de producción (en el caso de realizarse desposte dentro del Expendio, debe realizarse la trazabilidad como si fuera una planta de desposte y acondicionadoras.

Cuando en el establecimiento solo se realiza almacenamiento y expendio de producto:

Deben llevarse registros de recepción y almacenamiento de los mismos, que con tengan información como temperaturas, tiempos, unidades, tipo de producto y proveedor.

Al realizar la venta o despacho en el Expendio, idealmente debe realizarse con etiqueta y factura que soporte el producto vendido, el lote y fechas de producción y vencimiento, certificando de esta manera que, al hacer el adecuado proceso de identificación del producto durante todas sus etapas de producción,

La trazabilidad la podemos aplicar fácilmente en carnicerías de la siguiente manera.

1. RECEPCIÓN DE LA CARNE:

- Registrar proveedor, número de lote, fecha de faena y fecha de recepción.
- Verificar que los documentos sanitarios e higiénicos acompañen cada lote.

2. ALMACENAMIENTO:

Se deben mantener los lotes separados y con su respectiva identificación que sean claros, y que las etiquetas tengan su fecha y el lote.

Se debe tomar la temperatura en los cuartos fríos muy continuamente.

3. DESPOSTE Y MANIPULACIÓN

Se deben relacionar los cortes obtenidos con el lote original y evitar mezclar carne de diferentes lotes sin el respectivo registro ya que la trazabilidad se pierde.

4. VENTA

Se deben mantener registros de qué tipo de carne se vendió cada día y el lote de donde proviene la carne, ya que si se presenta alguna alerta sanitaria se pueda identificar que clientes podrían verse afectados y así poder actuar.