SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr. Artero Guirao, 254 30740 San Pedro del Pinatar | Murcia R.G.S.I.: 12.02042/MU	**PROCEDIMIENTO CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, GESTION DE CRISIS Y RETIRADA/RECUPERACION DE PRODUCTO**	**PR-07 TRAZABILIDAD** **REV.: 10** **FECHA: 05/01/2026**

INDICE

1. Objeto
2. Alcance
3. Documentacion de referencia
4. Definiciones
5. Responsabilidades
6. Desarrollo del procedimiento de trazabilidad
7. Verificacion, simulacro y balance de masas
8. Gestion de incidentes, crisis y retirada/recuperacion
9. Comunicacion, cierre y acciones correctivas
10. Formatos, registros y anexos

APROBACION Y ACTUALIZACIONES

Fecha	Rev.	Naturaleza / motivo del cambio	Nombre / cargo	Firma
10/01/2013	00	Creacion del procedimiento.	Ana Garre / CEO	
16/09/2013	01	Inclusion de gestion de crisis.	Ana Garre / CEO	
16/12/2013	02	Adaptacion IFS v6.	Ana Garre / CEO	
15/03/2016	03	Adaptacion RD 993/2014.	Ana Garre / CEO	
30/04/2018	04	Modificacion por no conformidad de auditoria externa.	Ana Garre / CEO	
20/02/2019	05	Actualizacion de equipo de gestion de crisis.	Ana Garre / CEO	
25/05/2020	06	Modificacion por no conformidad en auditoria.	Ana Garre / CEO	
05/11/2020	07	Mejora del sistema informatico respecto a trazabilidad.	Ana Garre / CEO	
27/09/2021	08	Revision de actuaciones de Direccion en caso de retirada.	Ana Garre / CEO	
31/05/2023	09	Actualizacion por IFS Food version 8.	Ana Garre / CEO	

05/01/2026	10	Actualizacion legislativa y requisitos IFS Food.	Ana Garre / CEO	
27/05/2026	11	Alineacion con Manual de Calidad MC-00 Rev.10, IFS Food v8, Doctrina IFS Food v8 vigente, GFSI Benchmarking Requirements v2024, Reglamento (UE) 2023/2842 y refuerzo de balance de masas, crisis, comunicacion y registros.	Ana Garre / CEO	

1. OBJETO

Definir el sistema implantado por SALAZONES GARRE, S.L. para asegurar la trazabilidad completa hacia atras, interna y hacia delante de materias primas, ingredientes, aditivos, materiales en contacto con alimentos, productos intermedios, productos terminados y expediciones, asi como la gestion de incidentes, crisis, retirada y recuperacion de producto. El procedimiento asegura la capacidad de identificar rapidamente el alcance de una incidencia, bloquear producto, comunicar a las partes afectadas y verificar la eficacia de las actuaciones, cumpliendo la legislacion alimentaria aplicable, los requisitos de clientes e IFS Food version 8.

2. ALCANCE

- Todas las materias primas de productos de la pesca, ingredientes, aditivos, sal, envases, etiquetas y materiales auxiliares con impacto en seguridad alimentaria, legalidad, calidad o autenticidad.
- Todas las etapas del proceso: compras, recepcion, almacenamiento, descongelacion, fileteado, salado, lavado, secado, envasado, etiquetado, almacenamiento de producto terminado, expedicion, transporte y venta en tienda.
- Todos los canales de venta, clientes nacionales, exportacion, comercio minorista propio y productos almacenados o en ruta.
- Productos incluidos en el alcance IFS Food: mojama, pescado, moluscos (pulpo y rejo), huevas enteras o ralladas saladas y secas, atunes y derivados en salmuera, segun alcance vigente del sistema.

3. DOCUMENTACION DE REFERENCIA

- Reglamento (CE) 178/2002: principios generales de legislacion alimentaria, trazabilidad, retirada/recuperacion y comunicacion a autoridades.

- Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004, incluido Reglamento (UE) 2021/382 sobre cultura de seguridad alimentaria.
- Reglamento (UE) 931/2011: requisitos de trazabilidad para alimentos de origen animal.
- Reglamento (UE) 1169/2011 y Real Decreto 1021/2022: informacion alimentaria al consumidor.
- Reglamento (UE) 1379/2013, Reglamento (CE) 1224/2009, Reglamento (UE) 404/2011 y Reglamento (UE) 2023/2842: informacion y control de productos de la pesca y adaptacion progresiva a requisitos digitales cuando apliquen.
- Reglamento (CE) 1935/2004 y Reglamento (CE) 2023/2006: materiales en contacto con alimentos.
- Reglamento (UE) 2017/625: controles oficiales.
- Reglamento (UE) 2023/915 y actualizaciones aplicables: contaminantes.
- IFS Food version 8, Doctrina IFS Food v8 vigente y requisitos contractuales de certificacion.
- GFSI Benchmarking Requirements v2024 como marco de reconocimiento/benchmarking, no como legislacion directamente exigible al operador.
- MC-00 Manual de Calidad Rev.10, PC-00 Plan de Calidad, PR08 Control documental, PR09 APPCC, PR12 No conformidades y acciones correctivas, PR15 Especificaciones, PR17 Cuarentena y liberacion, PR20 Fraude/VACCP, PR13 Food Defence/TACCP, IT05 Control de produccion, IT09 Etiquetado y registros relacionados.

4. DEFINICIONES

Termino	Definicion
Trazabilidad	Capacidad para seguir el movimiento de un alimento, materia prima o material auxiliar a traves de etapas especificadas de produccion, transformacion y distribucion.
Trazabilidad hacia atras	Identificacion de proveedor, lote, documentacion de origen, fecha de entrada, controles de recepcion y ubicacion.
Trazabilidad interna	Relacion entre entradas, OP, procesos, secaderos, reprocesos, mermas, materiales auxiliares, envasado, lote interno y lote final.
Trazabilidad hacia delante	Identificacion de clientes, expediciones, cantidades, fechas, transporte, albaranes/facturas y destino del lote final.
Retirada (withdrawal)	Retirada de producto de la cadena de suministro antes de que llegue al consumidor final.
Recuperacion (recall)	Recuperacion de producto que ha llegado o puede haber llegado al consumidor final.
Incidente/alerta	Situacion que puede afectar a la seguridad alimentaria, legalidad, autenticidad, calidad o informacion al consumidor.
Crisis	Incidente con impacto potencial o real que requiere coordinacion del Comite de Crisis, comunicacion externa y decisiones urgentes.

Balance de masas	Comprobacion documentada de entradas, salidas, existencias, rendimientos, mermas, reprocesos y producto bloqueado o recuperado.

5. RESPONSABILIDADES

Responsable	Responsabilidades
Gerencia / CEO	Aprobar el procedimiento, asegurar recursos, liderar el Comite de Crisis, decidir comunicaciones externas y comunicar a certificadora cuando proceda.
Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria	Mantener PR-07, verificar trazabilidad, coordinar simulacros, bloquear/liberar producto, recopilar evidencias, realizar balances de masas, coordinar retirada/recuperacion y acciones correctivas.
Tecnico/Auxiliar de Calidad	Ejecutar controles de recepcion, etiquetado, registros ERP, verificaciones, toma de muestras, archivo y apoyo en simulacros.
Produccion / Camaras	Identificar producto en todas las fases, registrar movimientos, comunicar desviaciones, aplicar FIFO/FEFO cuando proceda y localizar producto afectado.
Envasado y expedicion	Verificar lote, etiqueta, peso, pedido, albaran/factura, transporte y trazabilidad de salida antes de expedicion.
Compras / Administracion / Ventas	Mantener datos de proveedores y clientes, requisitos contractuales, documentacion de compra/venta, albaranes, facturas y comunicaciones con clientes/proveedores.
Todo el personal	Mantener identificacion del producto, no mover producto bloqueado, comunicar incidencias y aplicar BPM, Food Defence y cultura de seguridad alimentaria.

6. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD

6.1 Identificacion y codificacion

Elemento	Criterio de identificacion / registro
Entrada de materia prima	Codigo AAMMDD / numero de albaran o factura del proveedor, proveedor, lote proveedor, especie, zona FAO, presentacion, cantidad, temperatura y documentacion de origen.
Material auxiliar, ingrediente o aditivo	Fecha, proveedor, lote interno/proveedor, articulo, cantidad, almacen, numero de palets, condiciones de transporte, envase/embalaje, control y verificacion.

Orden de produccion	OP correlativa generada en ERP GESALMA; puede diferenciar produccion destinada a tienda con identificacion T cuando aplique.
Lote interno tras secadero/envasado	AA/0SS-AAAA Fxx M, donde SS es semana, AAAA anio, Fxx FAO y M identifica producto MSC cuando aplique.
Lote final en etiqueta	AA/0SS-AAAA, vinculado por produccion enlace al lote interno y a la OP.
Producto bloqueado	Etiqueta o cartel visible: PRODUCTO NO CONFORME / BLOQUEADO, lote, fecha, motivo, responsable y destino previsto.

6.2 Registros minimos por lote

- Materia prima: proveedor, lote, fecha, especie, zona FAO, documentacion de origen, controles de recepcion, cantidad, ubicacion y estado.
- Produccion: OP, procesos, fechas, tiempos, temperaturas, secadero/camara, materias auxiliares, rendimientos, mermas y reprocesos.
- Envasado y etiquetado: lote interno, lote final, formato, envase, etiqueta, alergenos, legibilidad, indelebilidad, peso y requisitos de cliente.
- Expedicion: cliente, pedido, albaran/factura, lote final, cantidades, fecha, transporte, control de limpieza/temperatura y destino.
- Venta en tienda: lote, cantidad, fecha de venta o salida, identificacion de producto y evidencia disponible para reconstruccion del destino cuando aplique.

6.3 Flujo de trazabilidad

Fase	Control principal	Evidencia
Recepcion	Control de entrada de materia prima/material auxiliar; verificacion documental y fisica.	ERP GESALMA, albaran/factura, RE-02/PR07, registros IT05.
Almacenamiento	Ubicacion en camara o almacen, temperatura, FIFO/FEFO cuando proceda.	ERP GESALMA, registros de temperatura, stock.
Produccion	OP, identificacion en proceso, etapas, tiempos, temperaturas, rendimiento y mermas.	OP GESALMA, registros IT05.
Envasado	Asignacion de lote interno, materiales de envasado, controles de peso y vacio.	ERP, registros de envasado, IT07/IT09.
Etiquetado	Lote final, etiqueta legal y requisitos de cliente.	Copias de etiqueta, registros IT09.
Expedicion	Pedido, albaran/factura, cliente,	ERP, albaran/factura, control

	transporte, cantidades y destino.	de camion.
Produccion enlace	Relacion lote interno - lote final - cliente.	ERP GESALMA y RE-05/PR07.

6.4 Control especifico de exportacion y certificaciones

Cuando existan requisitos de exportacion, MSC, Halal, Kosher u otros requisitos de cliente, Calidad verificara antes de la expedicion que la documentacion, identificacion, segregacion documental/fisica cuando aplique, etiquetado y registros son coherentes con el alcance certificado y los requisitos contractuales. Si no existe segregacion fisica especifica, la trazabilidad documental y la identificacion por lotes deben permitir demostrar origen, proceso, destino y balance de masas sin ambiguedades.

7. VERIFICACION, SIMULACRO Y BALANCE DE MASAS

- La trazabilidad se verificara como minimo una vez cada 12 meses y siempre que cambie el sistema, ERP, codificacion, proceso, producto, proveedor critico, formato de etiqueta o requisito legal/cliente relevante.
- La prueba incluira trazabilidad hacia atras, interna y hacia delante, con comprobacion documental y balance de masas.
- El objetivo interno de reconstruccion completa sera inferior a 4 horas, salvo justificacion documentada por complejidad del caso.
- El simulacro de retirada/recuperacion se documentara anualmente e incluira tiempos de respuesta, porcentaje de producto localizado/recuperado, contactos realizados, desviaciones y acciones de mejora.
- Los resultados se revisaran en la revision del sistema y se usaran para actualizar PR-07, formacion, registros o ERP cuando proceda.

Indicador	Criterio objetivo
Tiempo de reconstruccion	< 4 horas para lote completo.
% producto localizado	100 % localizado o justificadamente contabilizado.
Balance de masas	Diferencias justificadas por mermas, rendimientos, reprocesos, muestras, devoluciones o destrucciones.
Contactos de crisis	Lista actualizada y verificada al menos anualmente.
Acciones correctivas	Cierre documentado conforme PR12.

8. GESTION DE INCIDENTES, CRISIS Y RETIRADA/RECUPERACION

8.1 Fuentes de deteccion

- Autoridad competente, RASFF u otras alertas oficiales.
- Cliente, consumidor, distribuidor, agencia de transporte o proveedor.
- Controles internos: APPCC, laboratorio, inspecciones, auditorias, reclamaciones, etiquetado, Food Defence, fraude/VACCP o producto no conforme.
- Incidencias de legalidad, informacion al consumidor, autenticidad, cuerpos extranos, contaminantes, alergenos, temperatura, vida util o documentacion de pesca.

8.2 Comite de Crisis

Miembro / funcion	Responsabilidad en crisis
CEO / Responsable del Comite	Convocar el Comite, coordinar decisiones, comunicar con autoridades, certificadora y medios si procede, aprobar destino del producto.
Responsable de Calidad	Recopilar trazabilidad, alcance, lotes, clientes, cantidades, registros, muestras, analiticas, parte de retirada y seguimiento.
Produccion / Camaras	Localizar y bloquear stock, verificar cantidades, separar producto y registrar movimientos.
Administracion / Ventas	Obtener datos de clientes, pedidos, albaranes/facturas, contactos y comunicaciones documentadas.
Compras	Contactar proveedores, recopilar documentacion de origen y evaluar incidencias imputables a materia prima o material auxiliar.
Transporte / Logistica	Inmovilizar producto en ruta, coordinar retorno, verificar condiciones de transporte y evidencias.

8.3 Clasificacion de gravedad

Nivel	Criterio	Actuacion minima
Riesgo bajo	Sin riesgo para la salud y sin incumplimiento legal; defecto de calidad controlado.	Gestion como producto no conforme, bloqueo/liberacion documentada y analisis de causa.
Riesgo moderado	Sin riesgo para la salud, pero con incumplimiento legal, informacion incorrecta o requisito de cliente/certificacion.	Bloqueo, comunicacion a clientes afectados, retirada si procede y accion correctiva.
Riesgo alto	Riesgo real o potencial para la salud del consumidor, fraude con impacto de seguridad/legalidad o	Activacion urgente del Comite, bloqueo, retirada/recuperacion, comunicacion a autoridad y

	requerimiento oficial.	certificadora cuando proceda.

8.4 Proceso de actuacion

1. Recepcion de la alerta e informacion inicial documentada.
2. Convocatoria urgente del Comite de Crisis.
3. Identificacion de origen, lotes, productos, cantidades, clientes, producto en stock, en ruta y en destino.
4. Bloqueo inmediato del producto afectado y potencialmente afectado en ERP y fisicamente.
5. Evaluacion de gravedad y decision: sin retirada, retirada de cadena, recuperacion de consumidor o actuacion publica.
6. Comunicacion a clientes/proveedores/transporte/autoridades/certificadora segun alcance y requisitos.
7. Recogida o inmovilizacion de producto, verificacion de cantidades y balance de masas.
8. Investigacion de causa raiz y definicion de acciones correctivas/preventivas.
9. Cierre con informe final, evaluacion de eficacia y archivo de evidencias.

8.5 Niveles de retirada

Nivel	Descripcion	Gestion
Retirada interna/silenciosa	Producto afectado esta bajo control de SALAZONES GARRE, S.L. y no ha salido de instalaciones.	Aplicar PR12/PR17, bloqueo, decision de destino y registro.
Retirada a clientes	Producto entregado a cliente pero no distribuido al consumidor.	Comunicar al cliente, inmovilizar, retornar o destruir con evidencia.
Recuperacion / retirada publica	Producto ha llegado o puede haber llegado al consumidor final y existe riesgo para la salud o decision oficial.	Comunicar a autoridad, clientes y consumidor cuando proceda; activar recuperacion urgente y seguimiento de efectividad.

8.6 Producto en stock, en ruta o en destino

Situacion	Accion	Responsable
En stock	Localizar, aislar, identificar como bloqueado/no conforme y registrar cantidades.	Calidad / Camaras
En ruta	Contactar conductor y empresa de transporte, inmovilizar carga y organizar retorno si procede.	Calidad / Logistica

En destino cliente	Listado de clientes, comunicacion telefonica y escrita, instrucciones de inmovilizacion/retorno/destruccion y solicitud de evidencia.	Calidad / Administracion / Ventas
Materia prima o material auxiliar afectado	Identificar lotes recibidos, proveedores, productos fabricados y stock remanente; contactar proveedor por escrito.	Calidad / Compras

9. COMUNICACION, CIERRE Y ACCIONES CORRECTIVAS

9.1 Comunicaciones obligatorias y evidencias

- Autoridad competente: cuando exista o pueda existir riesgo para la salud, incumplimiento legal relevante, alerta oficial, recuperacion de producto de consumidor o indicacion de la autoridad.
- Clientes afectados: siempre que el producto haya sido expedido y deba ser inmovilizado, retirado, recuperado o se requiera accion documentada.
- Proveedores y transporte: cuando puedan estar implicados en el origen, control o retorno del producto.
- Entidad certificadora: en un plazo maximo de 3 dias habiles cuando exista recuperacion de producto, retirada/recuperacion por orden oficial por seguridad alimentaria o fraude, o visita/notificacion/sancion de autoridad con impacto en certificacion.
- Comunicacion publica: solo previa decision del Comite de Crisis y, cuando proceda, en coordinacion con autoridad competente.

9.2 Cierre de la incidencia

- Todo el producto afectado esta recuperado, destruido, bloqueado, reprocesado o justificado documentalmente.
- El balance de masas esta cerrado y cualquier desviacion queda investigada y justificada.
- Se dispone de evidencias de comunicaciones, respuestas de clientes/proveedores, documentos de transporte, destruccion o destino del producto.
- Se ha evaluado la eficacia de la retirada/recuperacion: tiempos, porcentaje recuperado, incidencias y lecciones aprendidas.
- Se ha realizado investigacion de causa raiz y se han definido acciones correctivas conforme PR12.
- Se ha valorado impacto sobre APPCC, PRP, fraude/VACCP, Food Defence/TACCP, proveedores, especificaciones, etiquetado, formacion y documentacion.

9.3 Registros de comunicacion

Dato minimo	Contenido requerido
Fecha y hora	Registro cronologico de deteccion, comunicaciones, decisiones y cierre.
Interlocutor	Nombre, cargo, empresa/organismo, telefono/correo.
Mensaje	Producto, lote, cantidad, riesgo, instrucciones y plazo de respuesta.
Evidencia	Correo, acta, formulario, acuse, fotografia, certificado de destruccion, albaran de retorno o informe.
Seguimiento	Estado de cada cliente/lote y porcentaje recuperado o justificado.

10. FORMATOS, REGISTROS Y ANEXOS

Codigo	Descripcion
RE-01/PR07	Parte de retirada/recuperacion de producto.
RE-02/PR07	Control de entrada de materia prima y materiales auxiliares / ERP.
RE-03/PR07	Formacion de partidas destinadas a exportacion / ERP / archivo.
RE-04/PR07	Control de etiquetado y expedicion de producto terminado / ERP.
RE-05/PR07	Diagrama de trazabilidad.
RE-06/PR07	Ejercicio de trazabilidad y simulacro de retirada/recuperacion.
RE-07/PR07	Balance de masas.
Lista de contactos de crisis	Contactos internos, clientes, proveedores, transporte, autoridades, laboratorio, certificadora y servicios externos.
Informe final de crisis	Cronologia, alcance, decisiones, comunicaciones, balance, causa raiz, acciones correctivas y verificacion de eficacia.

ANEXO I. LISTA DE COMPROBACION RAPIDA EN CRISIS

- Registrar fecha/hora de deteccion y fuente.
- Convocar Comite de Crisis y abrir expediente.
- Identificar producto, lote, OP, cantidades, ubicaciones y clientes.
- Bloquear producto fisica y documentalmente.
- Clasificar gravedad y decidir retirada/recuperacion.
- Comunicar a clientes/proveedores/transporte/autoridades/certificadora cuando proceda.
- Recuperar, retornar, destruir o justificar producto.
- Cerrar balance de masas y evaluar eficacia.
- Investigar causa raiz y cerrar acciones correctivas.

- Archivar expediente y revisar necesidades de formacion o actualizacion documental.