

SISTEMAS DE CALIDAD

Resultados Proyecto

SISTEMAS DE CALIDAD

- OBLIGATORIOS :
 - BPM , POES / PRERREQUISITOS, APPCC
- VOLUNTARIOS
 - DOP, IGP, ETG
 - ISO , BRC , IFS
- BPG

SISTEMAS DE CALIDAD

- Pretenden conseguir que la elaboración de alimentos tenga una serie de normas mínimas que garanticen su inocuidad.
- Dependiendo de los países y de las situaciones pueden ser obligatorias o voluntarias.

SISTEMAS DE CALIDAD

- BPM
- Conjunto de normas e instrucciones que tratan de garantizar la inocuidad de un alimento con criterios sobre manipulación, limpieza, e instalaciones.
- POES
- Conjunto de procedimientos que tienen que ver con la limpieza, desinfección, higiene de personal, maquinaria, utensilios
- Son un paso más avanzado en el sistema

Sistemas de Calidad

- Prerrequisitos
 - Engloban además de las POES otros procedimientos que afectan a mantenimiento, trazabilidad del producto, concepto más amplio.
 - Afectan a elaboración principalmente , aunque se hace referencia a materia prima . Proveedores.

PRERREQUISITOS

- Agua Potable
- Plan de limpieza - desinfección
- Plan de formación
- Plan de trazabilidad
- Plan de residuos
- Plan de desratización - desinsectación
- Plan de mantenimiento
- Plan de Control proveedores

U.E. CONDICIONES

- **Locales para almacén de materias primas y productos elaborados, salvo en almacenes de refrigeración y locales destinados a la congelación y ultracongelación.**
- **Medios para mantener la higiene y protección de materias primas durante la carga y descarga**
- **Equipos y utensilios resistentes a la corrosión**
- **Sistema o recipientes de tapa con ajuste destinados a contener desechos.**
- **Sistema de protección de animales indeseables.**
- **Sistema de eliminación de aguas residuales.**

U.E. CONDICIONES GENERALES

- **Agua potable**
- **Vestuarios, lavabos y retretes.**
- **Local acondicionado para los SVO caso de permanencia .**
- **Instalaciones para almacén de productos de limpieza**
- **Instalaciones para almacén de desinfectantes, detergentes.**
- **Instalaciones para desinfección de equipos y útiles.**

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PRERREQUISITOS APPCC

REQUISITOS

- 1 – Plano de las instalaciones , identificación de locales , máquinas , útiles, vehiculos de transporte , etc...
- 2 – fichas de productos utilizados
- 3 – Lugar de almacenamiento general y en punto de aplicación

REQUISITOS

- 4 – descripción proceso general y de los particulares
- 5 – Relación de personal encargado por áreas .

VERIFICACIÓN

- – Establecer programa de verificación
 - Frecuencia muestreo , tipo , método de verificación.
 - Persona responsable verificación

REGISTROS

- Listado de revisión
- Acciones correctoras – desviaciones
- Registros de verificación – análisis.

APPCC

- Basado en prevención.
- Identificación de los peligros del proceso
- Realización de un análisis con metodología específica
- Elaboración de un Plan de actuación ante desviaciones en los controles de los Puntos Críticos.

Principios básicos del sistema de APPCC

- **Principio 1 Realizar un análisis de peligros**
- Identificar los peligros y evaluar los riesgos asociados que los acompañan en cada fase del sistema del producto. Describir las posibles medidas de control.

- **Principio 2 Determinar los puntos críticos de control (PCC).**
- Un punto crítico de control (PCC) es una fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable. La aplicación de un árbol de decisiones,, puede facilitar la determinación de un PCC.

PRINCIPIOS

- **Principio 3**
- **Establecer límites críticos**
- Cada medida de control que acompaña a un PCC debe llevar asociado un límite crítico que separa lo aceptable de lo que no lo es en los parámetros de control.
- **Principio 4**
- **Establecer un sistema de vigilancia**
- La vigilancia es la medición u observación programadas en un PCC con el fin de evaluar si la fase está bajo control, es decir, dentro del límite o límites críticos especificados en el Principio 3.

PRINCIPIOS

- **Principio 5**
- **Establecer las medidas correctoras que habrán de adoptarse cuando la vigilancia en un PCC indique una desviación respecto a un límite crítico establecido**
- **Principio 6**
- **Establecer procedimientos de verificación para confirmar que el sistema de APPCC funciona eficazmente**
- Estos procedimientos comprenden auditorías del plan de APPCC con el fin de examinar las desviaciones y el destino de los productos, así como muestreos y comprobaciones aleatorios para validar la totalidad del plan.

PRINCIPIOS

- **Principio 7**
- **Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación**

ISO 9001 - 2000

- Basada en la gestión de los procesos
- Hace referencia a cumplimiento de requisitos legales y reglamentarios.
- Incluye requisitos de control de procesos y del producto y van hacia la mejora de los mismos.
- Objetivo la satisfacción del cliente
- Internacional

BRC / IFS

- Creadas para garantizar elaboración de un alimento seguro y de calidad uniforme,
- Cumplimiento de requisitos legales aplicables a las etapas posteriores a la producción primaria,
- Establecen criterios para implementar sistemas de trabajo que aseguren el control de los peligros, y un producto de calidad uniforme.
- Esquemas de ambas normas similares: evaluación de las instalaciones de la planta, sistemas de operación y procedimientos.

Requisitos Generales BRC -IFS

- Cumplir con las Buenas Prácticas de Elaboración,
- Adopción de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)
- Implementar y mantener un sistema de gestión
- Contar con sistemas de control de producto, proceso, y personal

Norma BRC

- ***1. Sistema APPCC***
 - Debe cumplir con los 7 principios enunciados en el Codex
 - Debe ser fácil de implantar y efectivo en controlar los peligros definidos.
 - También debe evidenciar el compromiso de la Dirección en materia de Seguridad Alimentaria.

BRC

- ***2. Sistema de Gestión de la Calidad***
- Política de Calidad, la responsabilidad por parte de la Dirección, estructura de la organización, recursos designados.
- Control de la documentación, soporte del Sistema
- Auditorías internas, control de los procesos de compra, proveedores, acciones correctivas, trazabilidad de los productos, gestión de reclamaciones y retirada de producto.

BRC

- ***3-Requisitos Medioambientales del Establecimiento***
 - Requisitos de la Planta de producción (zona exterior e interior).
 - Control de riesgos de contaminación física y química del producto
 - Programas de higiene y limpieza de la planta
 - Transporte de mercancías .

BRC

- ***4. Control del Producto***
- Requisitos del Sistema de Gestión establecido en relación al diseño y desarrollo de los productos elaborados.
- Envasado, análisis de rutina, segregación para prevenir contaminaciones cruzadas, rotación de stocks
- Detección de metales y cuerpos extraños, liberación del producto y control de los productos no conformes.

BRC

- ***5. Control del Proceso***
- Requisitos del Sistema de Gestión establecido en relación al control de operaciones
- Control de peso/volumen, cantidad
- Validación de equipos y procesos, calibración y control de los equipos de medida.

BRC

- ***6. Personal***
 - Establece los requisitos definidos para la higiene personal, para los controles médicos, la ropa de trabajo y la capacitación del personal.

BRC

- Mercado anglosajón
- Imprescindible en cadenas de alimentación Inglesas
- Mercado Asiático : Hong Kong, Malasia , Singapur

IFS

- ***1- Requerimientos de Gestión del Sistema de Calidad***
- Se establecen los requisitos del SGC
- del sistema APPCC
- Del manual de calidad
- De los documentos (procedimientos, instrucciones y documentos de referencia para cubrir los procesos críticos para la seguridad, la legalidad y la calidad del producto)
- Control de los registros

IFS

- ***2. Responsabilidades de la Dirección***
 - Compromiso de la dirección. Política de la calidad y la revisión por la dirección, y cómo debería ser la orientación al cliente.

IFS

- **3. *Gestión de los recursos***
 - Condiciones para el personal que realiza trabajos que afectan a la seguridad del producto, y también para los visitantes.
 - Requisitos del ambiente laboral, higiene personal, áreas de producción y envasado
 - Capacitación y comunicación interna
 - Instalaciones para el personal.

IFS

- ***4. Realización del Producto***
- Revisión del contrato, las especificaciones, requisitos para el diseño y desarrollo del producto, compras, envasado, seguimiento de proveedores, manipulación
- Entorno de la industria, limpieza y desinfección, control de plagas, rotación de mercancías, transporte.
- Mantenimiento, validación y verificación de procesos, calibración, identificación y trazabilidad general.
- OGM, y alergenicos.

IFS

- ***5. Medición, Análisis y Mejora***
 - Auditorías internas.
 - Control de procesos, control de la cantidad nominal
 - Control de riesgos de contaminación física y química del producto, detección de metales y cuerpos extraños
 - Análisis del producto, gestión de las reclamaciones y retirada de producto, control de producto no conforme y acciones correctoras

Criterios KO

- **Análisis APPCC.** Cantidad manejable de PCC que sean relevantes para el sector.
- **Sistema para la medición y control de los PCC**
Los PCC definidos deben estar bajo control.
- **Responsabilidad de la dirección.** Consciencia de responsabilidades, existencia de mecanismos para controlar la efectividad de las actividades de los empleados.
- **Trazabilidad.** La organización debe demostrar su capacidad para trazar cualquier producto hacia atrás, y hacia delante.
- **Acciones correctivas.** Prevenir la aparición de más no conformidades.

Empresas que apoyan la IFS

- Alemania: Lidl, Spar, ALDI, AVA, Metro AG, REWE, EDEKA, Tengelmann, Globus y Markant.
- Francia: Carrefour, System U y Monoprix.
- Suiza: Migros y COOP.
- Distribuidores y grandes superficies de Polonia, Austria, Bélgica, Holanda, Inglaterra e Italia están empezando a tratar este tema.
- Objetivo: que la IFS sea una norma consolidada en Europa.

ISO 22000

- Tres partes diferenciadas
- Requisitos para Buenas Practicas de Fabricación o programa de Prerrequisitos
- Requisitos para APPCC de acuerdo a Codex
- Requisitos para un Sistema de gestión

DIFERENCIAS

- Mismo formato que ISO 9000 , 14000, facilita la integración del sistema.
- Ventaja se puede usar en toda la cadena de suministro de alimentos .Aceptación Internacional. Cubre casi todos los requisitos que exigen los distribuidores.
- Diferencia importante es que no tiene una lista detallada de requerimientos para Buenas prácticas , aunque hace referencia a los existentes.

BPG

- Son un conjunto de indicaciones que se deben de aplicar en la gestión del tambo y que facilitan la buena gestión del mismo asegurando que la leche producida, se encuentra bajo un control que asegura su inocuidad para el consumidor .

AREAS

- SANIDAD ANIMAL
- HIGIENE DEL ORDEÑO
- AGUA Y ALIMENTACIÓN
- BIENESTAR ANIMAL
- MEDIO AMBIENTE
- FORMACIÓN

RAZONES / SANIDAD

- Una buena gestión en Sanidad animal redundará en beneficios inmediatos para la explotación .
- El número de animales que se pierden por enfermedades, faltas en ordeño, no cubriciones , por motivos sanitarios hacen que este aspecto sea uno de los prioritarios en toda explotación ganadera.

RAZONES/ ORDEÑO

- La higiene en el ordeño es fundamental para poder obtener una leche de calidad
- Una buena sistemática de ordeño garantiza un buen manejo, un personal formado, una buena trazabilidad, conservación y limpieza de la explotación así como una menor incidencia de mamitis y problemas de ubres en los animales.



RAZONES/ ALIMENTOS

- El agua y los alimentos que se proporcionan a los animales son dos cuestiones que influyen de forma directa sobre el estado de salud de los animales y sobre la leche que se va a obtener .
- Un buen control de los mismos nos dará como resultado un mejor estado general de los animales y la disminución de posibles peligros en la leche producida.

RAZONES/ BIENESTAR

- Muchas de las cuestiones relacionadas con el Bienestar animal , no son costosas y pueden ser beneficiosas para la explotación.



La colocación de semisombras en verano, o la disposición de agua limpia para los animales son inversiones poco costosas y que está demostrado que son beneficiosas desde el punto de vista rendimiento .

RAZONES / MEDIOAMBIENTE

- La correcta disposición de los edificios, la valoración de alejamiento de los efluentes, supondrán una menor posibilidad de presencia de insectos, de plagas , etc ... en la explotación lo que beneficiará tanto a los animales como a la leche producida.



PROYECTO UE

- Difusión de la normativa
- Aproximación de las normas y los sistemas
- Mejora de la competitividad
- Objetivos : conseguir comercialización
 - Por tanto conseguir homologación instalaciones , procedimientos , tambos

ENFOQUE



- Clínicas tecnológicas en cada una de las empresas
- Evaluación de la situación
- Infraestructura
- Documentación
- Recursos humanos
- Actitud

ETAPAS

- Registros a generar
- POES / prerrequisitos
- Análisis de Peligros
- Materia prima
- Tambos – Buenas prácticas
- SENASA



DIFUSIÓN

- Seminarios: Normativa comunitaria
 - Aspectos industriales
 - Aspectos ganaderos
- Prerrequisitos
- Análisis de Peligros
- Talleres de implementación
- Buenas Prácticas ganaderas



ETAPAS

- CRONOGRAMA dependiendo de cada situación
- Tres prerrequisitos
- Tres prerrequisitos
- Dos prerrequisitos
- Auditoria , reformulación, correcciones

DIFICULTADES

- Instalaciones antiguas
- Problemas edilicios
- Producciones muy diversificadas
- Falta de formación personal
- Baja o nula actividad inspectora
- Necesidad de inversión

DIFICULTADES

- Mercado deprimido
- Precios bajos
- Mala calidad leche
- Efluentes
- Baja concienciación

DIFICULTADES

- Experiencia en campo se ha ido adquiriendo a lo largo del proyecto
- recursos humanos y económicos escasos
- Se abordaron cuestiones que no suponen una inversión inmediata.

FACTORES CLAVE

- Implicación dirección
- Aporte recursos externos
- Relación con equipo asesor
- Asociacionismo
- Intervención administración.
- existencia Tambos propios

RESULTADOS

- Disparaes en relación a las distintas empresas y objetivos
- De las 14 empresas iniciales por distintos motivos se han ido descolgando o han interrumpido la continuidad durante un tiempo que imposibilita la consecución de objetivos cinco de ellas
- De las restantes dos se fijaron como objetivo la puesta en marcha de solo prerequisites

FLUJOS



RESULTADOS

- Mejora en la apreciación del concepto de seguridad alimentaria
- Mejoras de infraestructuras: pisos, salas desagües, techos, paredes
- Mejoras en la manipulación : eliminación de madera, termómetros.
- Cambios en flujos : eliminación de cruces
- Separación de zonas cruda y pasteurizada

INFRAESTRUCTURA



RESULTADOS

- A la fecha hay 4 empresas que se encuentran en la fase de la implantación del análisis de peligros para una de sus líneas de producción.
- Dos más necesitan acabar la realización del análisis y la documentación que se encuentra muy avanzada .
- Otras dos se encuentran en implantación de prerrequisitos
- Las dos restantes han implantado algún prerrequisito , y están empezando a confeccionar la documentación del Análisis de peligros

RESULTADOS

- Con el grado de implantación existente antes de fin de año ,más de una empresa puede cumplir perfectamente con las exigencias mínimas para estar homologada.
- Independientemente de que la situación del mercado sea propicia o no a la comercialización

MADURACIÓN



MEJORAS

- Cambios procesos
- Cambios parámetros elaboración
- Cambios maduración
- Limpieza
- Pago y control materia prima
- Cambio mentalidad

Procesos



TRAZABILIDAD



REGISTROS



RESULTADOS

- Equipos formados y activos
- Conocimiento sector / INTI
- Capacidad de gestión
- Conocimiento necesidades

¡ GRACIAS POR LA ATENCIÓN !

