

1º) PLANES GENERALES DE HIGIENE Y APPCC.

1. Objetivo.
2. Definiciones.
3. Diagramas de flujo de los productos.
4. Responsabilidades y equipo de trabajo de APPCC.
5. Descripción de los productos comercializados.
6. Planos de empresa y flujos (producto, personal, residuos y envases).
7. Planes Generales de higiene (objetivo, responsables, ejecución, vigilancia, acciones correctivas, verificación y documentación asociada a cada plan)
 - Plan de control de agua apta para consumo humano.
 - Plan de limpieza y desinfección.
 - Plan de control de plagas.
 - Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
 - Plan de mantenimiento de la cadena de frío.
 - Plan de trazabilidad.
 - Plan de formación de manipuladores de alimentos
 - Plan de eliminación de residuos.
 - Plan de control y certificación a proveedores.
8. Plan APPCC:
 - Análisis de peligros y medidas de control.
 - Puntos de Control Crítico (límites críticos, vigilancia, responsables, registros). Puntos de control.
 - Procedimiento de verificación y validación del sistema APPCC.

2º) NOCIONES BASICAS NORMAS DE CALIDAD. MEDIDAS DE SEGREGACION:

SGC: El Sistema de Gestión de Calidad son todos los Procedimientos e Instrucciones Técnicas, que describen el desarrollo de trabajo tanto en departamento comercial, administrativo, Facturación, Prevención de Riesgos Laborales, Producción, Campo, etc.

A todos los procedimientos e Instrucciones les acompañan una serie de registros que se alimentan diariamente y mediante los cuales se evidencia en auditorias el cumplimiento de los mismos.

Existen tantos SGC como empresas tengamos es decir, Unica Group y Unica Fresh tienen cada uno su propio SGC independiente.

La supervisión del: cumplimiento, mantenimiento y alimentación correcta de todos los registros, dependen del Departamento de Calidad

La falta de registros, alimentación de los mismos o fallos (no cumplir con lo descritos en el Procedimiento) implica la apertura de No Conformidad en auditorias y de ello depende la obtención o no de nuestros certificados de calidad

Existen dos tipos de normas:

1. Normas voluntarias: Todas las requeridas por clientes (Global gap, Tesco, Qs, Ecológico, etc.). Los productos certificados bajo cada una de estas normas tienen que estar diferenciados desde la entrada a la salida así como durante su confección, ya que tienen un etiquetado diferente.
2. Normas obligatorias: Las que exige la Junta de Andalucía para poder abrir un almacén y comercializar (Sistemas de Autocontrol de los centros, APPCC, etc.), es decir, con su cumplimiento se concede el Registro Sanitario a las empresas de alimentación. Estas normas también son requisito de los clientes. El

Registro Sanitario en España es el equivalente al certificado HACCP en otros países.

2.1 GLOBALGAP: CAMPO + ALMACEN. 100% AGRICULTORES

REQUISITOS NORMA: Implantación de Sistema de Gestión Calidad (SGC) y APPCC en campo y almacén. Diferenciamos entre:

- Empresas comercializadoras: Global gap de Cadena de Custodia Empresas
- Proveedoras y campo: Hay dos opciones. Global gap opción 1= Se auditan de manera independiente cada agricultor y el certificado es propiedad del agricultor. Global gap opción 2= se audita la raíz cuadrada de todos los agricultores y el certificado es propiedad de la empresa. En cualquiera de los dos casos si tiene almacén de manipulado si así se requiere el alcance del certificado sería con manipulación y se audita el centro.

2.2. GRASP: significa Evaluación de Riesgos GLOBALGAP para las Prácticas Sociales, y es un módulo voluntario, desarrollado para evaluar las prácticas sociales en la explotación, abordando temas específicos relativos a la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores

GRASP ayuda a los productores a establecer un buen sistema de gestión social en sus explotaciones. Ofrece a los compradores una garantía adicional. Asimismo, ayuda a proteger uno de los recursos más importantes de la explotación: su gente.

Puntos de control:

- Existencia de representante/s de los trabajadores ante la empresa.
- Procedimiento interno para la realización de reclamaciones.
- Auto-declaración de buenas prácticas sociales y comunicación de las mismas.
- Conocimiento de las normas laborales aplicables.
- Contratos laborales de todos los trabajadores.
- Justificación legal de los pagos de salarios.
- Inexistencia de trabajo de menores.
- Educación escolar obligatoria para niños de empleados que vivan en la explotación.
- Sistema de control de horas trabajadas, incluidas horas extras.
- Total de horas de acuerdo con la legislación/convenio.

2.3. NORMA BRC Y NORMA IFS

Norma BRC: BRC (British Retail Consortium) es la Asociación de Comercio para minoristas del Reino Unido que agrupa al 90 % de los minoristas de Reino Unido. BRC ha desarrollado varias normas independientes, auditables y certificables, aplicándose a nivel de Almacén BRC Food.

Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC Food Norma desarrollada para especificar los criterios de seguridad, calidad y funcionamiento necesarios dentro de una empresa dedicada a la fabricación de productos alimentarios para asumir sus obligaciones en materia de cumplimiento de la legislación y de protección del consumidor. Reconocida por Global Food Safety Initiative (GFSI). Exige que se elaboren y cumplan los siguientes puntos: Compromiso del Equipo Directivo Plan de Seguridad Alimentaria APPCC Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria Normas Relativas a las Instalaciones Control del Productos Control de Procesos Personal

Requiere vigilar y confirmar de forma constante que se adoptan medidas correctivas en los casos de no conformidad, garantizando el establecimiento de un sistema de mejora continua en términos de calidad y seguridad alimentaria.

Esta norma va dirigida a clientes anglosajones.

NORMA IFS: La norma IFS (International Food Standard) es un sistema de seguridad alimentaria promovido por la asociación de distribuidores de Alemania, Francia e Italia. La IFS nació para poder disponer de una norma común de calidad y seguridad alimentaria ante la creciente aparición de nuevos requisitos legales y la globalización en la distribución de productos alimentarios.

La IFS va dirigida a cualquier empresa del sector alimentario que desee exportar sus productos a Alemania, Francia, Italia y Holanda. Se trata de una norma diseñada particularmente para la industria alimentaria que afecta exclusivamente a fabricantes de productos alimenticios y envasadoras de productos. Para empresas que solo realicen el transporte de alimentos, almacenamiento o distribución, se ha desarrollado la norma IFS logistics.

¿Qué beneficios aporta tener implantada la norma IFS?

Además de poder introducir productos alimentarios a países que acrediten dicha certificación, la norma IFS nos aporta los siguientes beneficios:

- Ofrece garantías sobre aspectos críticos de sus procesos de seguridad alimentaria, incluyendo el cumplimiento con los principios APPCC, prácticas seguras de higiene, mantenimiento de la trazabilidad y compromiso de la alta dirección en relación a su responsabilidad en la gestión de dichos procesos.
- Constituye una prueba evidente del cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria.
- Permite a la organización priorizar las áreas de mejora. Facilita el control de todas las etapas de producción, reduciendo al máximo los peligros de contaminación.

2.4. QS:

Es un estándar cuyo origen es alemán, el mismo que tiene como finalidad garantizar el aseguramiento de la calidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción y comercialización.

Su gestión se basa en la certificación de garantías sobre el origen de los productos, así como el control de residuos, procedimientos de trazabilidad, etiquetado de los productos, requerimientos para el transporte y almacenamiento, así como temas de gestión de la documentación.

Tiene como objetivo que todas las pautas puedan ser monitoreados y controlables en todas las fases de la cadena de producción y comercialización, para de ese modo lograr alcanzar un sistema de aseguramiento de la calidad eficiente en todas sus etapas.

Requisito de la Norma: Tiene que estar certificada toda la cadena desde el productor, almacén, transporte, etc. Cada uno de ellos con un ID QS / OGK.

Comprueban el balance de masas según los agricultores y las hectáreas de cada uno de ellos

Actualmente lo tienen los siguientes centros: Casur. Cota 120 y Ferva

Productos certificados QS: Tomate pera, tomate rama, cherry pera rama, lechuga y brócoli.

2.5. TESCO:

Tesco Nurture es un referencial creado por la cadena de distribución británica, Tesco, con el objetivo de garantizar que los productos frescos que vende provienen de productores que adoptan buenas prácticas agrícolas (BPA), operan de manera ambientalmente responsable y con la preocupación por la salud y el bienestar de sus empleados.

Este estándar se aplica en todo el mundo y abarca aspectos de la práctica agrícola y la promoción de la mejora continua. En función de la puntuación obtenida durante la auditoría, los agricultores se clasifican en tres niveles diferentes: nivel básico "Bronce", nivel intermedio "Plata" y nivel máximo "Gold".

Todos los proveedores de productos frescos (frutas, verduras o ensaladas) deberán cumplir con este referencial con el fin de poder vender a la cadena Tesco.

Tesco Nurture es un servicio proporcionado mediante la asociación de APCER con ISACERT.

La certificación abarca tanto a las fincas como al sistema de calidad y la central de manipulado de las empresas suministradoras.

Existen dos opciones de certificación: Productor individual (Opción 1) y grupo de productores (opción 2).

2.6. ECOLOGICO:

La certificación ecológica es el proceso por el cual los productores de alimentos, insumos, y productos elaborados o transformados, obtienen la calificación de ecológicos (o bio- en el mundo anglosajón).

En la Unión Europea, la certificación de los productos derivados de la agricultura ecológica está regulada por los Reglamentos Comunitarios 834/2007 y 889/2008. Esta certificación puede ser realizada por organismos públicos o privados. En España la certificación de los productos agrarios ecológicos está delegada a las Comunidades Autónomas y son estas las que legislan el modo de aplicación de los reglamentos comunitarios. En unas comunidades existe solo certificación pública (p. ej. Comunidad Valenciana y Región de Murcia), en otras solo existen certificadoras privadas (p.ej. Andalucía) y en otras se dan los dos tipos (p.ej. Castilla la Mancha).

En general, cualquier negocio directamente relacionada con producción alimentaria puede ser certificado, tal como alimentos, semillas, granjas, procesos, distribuidores o restaurantes.

Los requerimientos varían en cada país y suelen cubrir un conjunto de estándares de producción tanto en cultivo, almacenaje, procesamiento, empaquetado y distribución. Algunos de ellos son:

- Evitar organismos genéticamente modificados y elementos químicos de síntesis, tales como fertilizantes, pesticidas, antibióticos o aditivos.
- Usar suelos de cultivo en los que no se hayan empleado productos químicos durante tres o más años.
- Mantener una separación física estricta entre los productos ecológicos certificados de aquellos sin certificación.
- Someterse a inspecciones periódicas in situ
- Llevar un control documental del proceso de producción y ventas del producto.

En muchos países, el proceso de certificación está supervisado por la administración pública. El uso comercial del término ecológico, bio, orgánico, etc está restringido por la legislación. Como es normal los productores de ecológico se ven sujetos, además, a la misma regulación que se exige a aquellos productores sin certificación.

2.7. NATURLAND:

Naturland es una asociación con sede en Alemania que promueve la certificación para la obtención del logo basado en sus normas de los productos ya certificados en ecológico. Naturland prioriza en sus requisitos la producción sostenible, la conservación de la naturaleza, la prevención del cambio climático, la protección y conservación del suelo, agua y aire, así como la defensa del consumidor.

Este servicio puede aplicarse a las producciones agrarias (vegetales y animales) no transformadas y a las transformadas destinadas al consumo humano o animal. Los operadores que pueden solicitarlo son aquellos que deseen utilizar este distintivo en el etiquetado de sus productos, debiendo incluir también a sus proveedores en la certificación.

2.8. BIOSUISSE:

Biosuisse es la norma para poder comercializar productos ecológicos en Suiza. Biosuisse es una asociación de agricultores ecológicos de Suiza y es propietaria de la marca vinculada al cumplimiento de sus normas privadas.

Las normas Biosuisse difieren en determinados requisitos de las disposiciones de la Unión Europea sobre producción ecológica.

2.9. DEMETER:

Demeter es una marca de certificación cuyo objetivo es identificar los productos agrícolas o ganaderos producidos conforme a los principios de la agricultura biodinámica, siendo un requisito previo indispensable estar certificado conforme al reglamento europeo de agricultura ecológica.

La biodinámica se basa en crear en cada situación particular un agro-eco-sistema único al cual se le denomina organismo agrícola. Este va tomando la fuerza y salud propia en la medida en que se va convirtiendo en una individualidad agrícola completa.

Demeter es una marca protegida y su uso está sujeto a un contrato de autorización de uso de la marca y a los correspondientes procesos de inspección y certificación para garantizar que se realizan las prácticas de la agricultura biodinámica de acuerdo con las Normativas Demeter vigentes.

La normativa Demeter en agricultura es más estricta respecto a la normativa europea de agricultura ecológica respecto a los insumos que se pueden emplear, características de la explotación, rotaciones, y exige además la aplicación de los preparados biodinámicos.

2.10. Otras certificaciones de cliente:

Además tenemos auditorías específicas con norma de cliente tales como Zenalco, Alifresca, Wall mart, Fiel to Fork, etc.

3º) BUENAS PRACTICAS EN DEFENSA ALIMENTARIA (Food Defense)

Está incluida en el PC 07 de Unica Group y se entrega la Guía de Buenas Prácticas Food Defense.

El objetivo es que el personal tenga conocimientos específicos acerca del mismo, y conozcan sus responsabilidades en protección de la Defensa Alimentaria:

- Objetivo
- Procedimiento para el Plan de Defensa Alimentaria.
- Identificación de posibles amenazas.
- Áreas críticas.
- Medidas de control.

- Sistema de alerta en caso de incidencias.
- Capacitación del personal.

4º) BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE, POLITICA DE USO DE GUANTES, POLITICA DE CALIDAD DE LA EMPRESA

La empresa dispone de buenas prácticas de higiene, almacenamiento y manipulado que se entregan a todo el personal a su incorporación al puesto de trabajo.

También disponemos de una política de uso de guantes (apto para uso alimentario) y una política de calidad, sobre las que todos los trabajadores también están informados y está a disposición de los mismos en los tabloneros de anuncios.

La empresa dispone de un procedimiento de control de cristales donde explicamos la forma correcta de actuar en caso de rotura de cristales:

- Poner en cuarentena los productos y la zona de producción que posiblemente haya sido afectada (delimitar la zona y los productos y/o envases).
- Limpiar la zona de producción afectada, siendo desechado el material utilizado.
- Cambio de la ropa de trabajo, del personal posiblemente afectado, e inspección del calzado.
- Inspección de la zona de producción, productos y envases que puedan haber sido afectados.
- Sustitución del cristal.
- Eliminación segura del material afectado.

5º) CORRECTO ETIQUETADO Y ENVASADO:

En cuanto al contenido mínimo de las etiquetas:

- Unica Fresh junto con los datos de almacén de manipulado (el nombre y la dirección puede ser sustituido por códigos oficiales como número RIA precedido de "Andalucía RIA núm., Número de operador comercializador y Numero de registro sanitario).
- Para el producto certificado global gap: GGN 8435320600005.
- Para el producto ecológico: Logo ecológico, ES-ECO-003-AN y el código de ecológico.
- Tipo de producto, categoría, calibre, peso neto, etc.

También se comprobará que la etiqueta cumple con las especificaciones previamente confirmadas con el cliente, incluyendo, según proceda, fecha, lote, cantidad, precio, código de barras, país de origen, información sobre alérgenos.

Los materiales de envasado son suministrados a cada línea, por el personal responsable de envases, según las especificaciones de los pedidos que se confeccionen diariamente.

Las jefas de línea serán las encargadas de solicitar el material necesario para la confección de los pedidos, de manera que en línea sólo se disponga de los materiales para su uso inmediato.

En el caso de etiquetas impresas fuera de línea, sólo el personal autorizado, que serán las responsables de etiquetado, podrá modificar los parámetros de dichas etiquetas, asegurando el cumplimiento de los requisitos legales y de cliente.

Antes de iniciar la confección, la jefa de línea se asegura de que el material correspondiente se encuentra disponible y, en su caso, de que las líneas sólo disponen de las etiquetas correctamente impresas.

Asimismo, durante la confección y al finalizar la misma, la jefa de línea controla que el envasado y el etiquetado cumpla con las especificaciones. El control de producto confeccionado incluye la comprobación del correcto etiquetado y envasado del producto.

En el caso de detectar alguna incidencia avisará a su jefa de línea y al responsable de calidad del centro, quedará registrada en el formato de “control de calidad de producto confeccionado” y se abrirá un informe de no conformidad y acción correctiva. El producto será reprocesado y se etiquetará correctamente, en caso necesario.

6º) SEGURIDAD LABORAL

La empresa realiza una evaluación de los riesgos de los puestos de trabajo así como una planificación de la acción preventiva anual.

Disponemos de las fichas de puesto de trabajo.

Disponemos de un plan de emergencia y realizamos simulacros de planes de emergencia.

7º) Cultura de seguridad alimentaria. Plan de seguridad alimentaria:

La empresa tiene implantado un plan de seguridad alimentaria en la empresa. Se procede a explicar el plan y las acciones.

Es muy importante informar en el caso de detecte en su línea/zona de manipulado cualquier incidencia relacionada con un producto no conforme o no seguro para la salud del consumidor o que no cumpla las especificaciones, comuníquelo a la persona responsable de su línea/zona o al responsable de calidad.

A su disposición hay un sistema CONFIDENCIAL mediante el cual usted puede informar de cualquier preocupación relativa a calidad, legalidad y/o seguridad del producto que pudiera surgirle. Hay disponible un buzón de sugerencias y un formulario de sugerencias para ello. Informar donde está ubicado el buzón.