

SEGURIDAD ALIMENTARIA



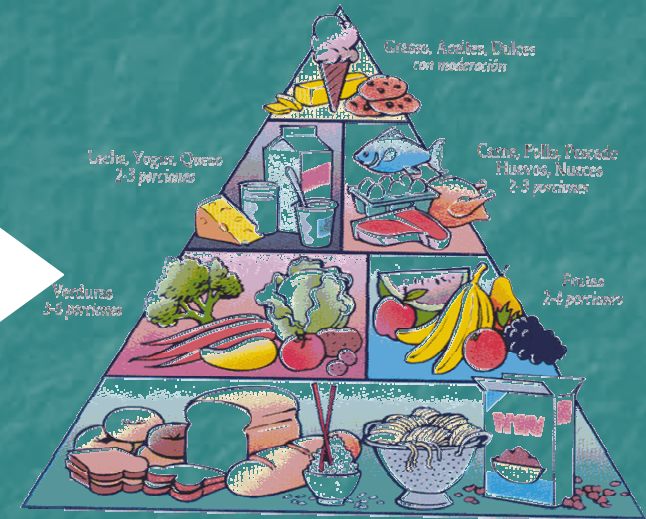
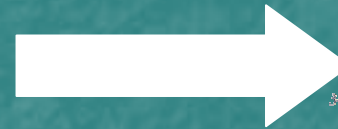
Cogal

*LA ACTIVIDAD EN EL MATADERO:
REQUISITOS LEGALES, TÉCNICOS Y COMERCIALES*

EVOLUCIÓN de las NECESIDADES de NUTRICIÓN

(En Europa a lo largo del s. XX)

- NUTRICIÓN SUFICIENTE
- NUTRICIÓN CORRECTA
- NUTRICIÓN ÓPTIMA
 - SEGURIDAD ALIMENTARIA
 - ALIMENTOS SALUDABLES
 - Y ADEMÁS CONVENIENCIA Y COMODIDAD EN EL CONSUMO



¿Qué es la seguridad alimentaria?

- Definición FAO/OMS: “Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias”
 - Oferta y disponibilidad de alimentos adecuados
 - Estabilidad en la oferta en cualquier época del año
 - Acceso a los alimentos o capacidad para adquirirlos
 - Buena calidad e inocuidad de los alimentos

Europa
y países
desarrollados

Seguridad alimentaria

Alimentos seguros, libres de
contaminaciones que
supongan una amenaza para
la salud.

DESENCADENANTES

CRISIS ALIMENTARIAS

- + ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA (ORIGEN EN EL REINO UNIDO, 1996).
- + DIOXINAS (BÉLGICA, 1999).
- + NITROFURANOS (PORTUGAL, 2003).
- + OTRAS (FIEBRE AFTOSA, PESTE PORCINA...)

inseguridad

desconfianza

repercusiones sectoriales

Marco Normativo Comunitario

- **Reglamento 178/2002**, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- **Reglamento 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento 853/2004**, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Reglamento 854/2004**, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
- **Reglamento 882/2004**, sobre los controles efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
- **Reglamento 2073/2006**, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- ...

“De la granja a la mesa”: la cadena alimentaria

una responsabilidad compartida

En la elaboración de estas normas, se ha tenido en cuenta un planteamiento integrado que garantice la seguridad alimentaria desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado.



Reglamento 178/2002

- Creación de la Autoridad Europea de la Seguridad Alimentaria.
 - Asistencia científica.
 - Sistemas de alertas y gestión de crisis.
 - Otras (recopilación de datos, identificación de riesgos ...)
- Trazabilidad.
- Implicación de todos los operadores.

Trazabilidad

- **Reglamento 178/2002:** “ la posibilidad de encontrar y seguir el rastro , a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”.

Codex Alimentarius:

“Trazabilidad es la capacidad de seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución”.



Trazabilidad en Cogal

■ Trazabilidad granjas.

- Real Decreto 1547/2004, de ordenación de explotaciones cunícolas.

■ Trazabilidad matadero.

- Año 2005. Implantación y puesta en funcionamiento de un innovador sistema de trazabilidad. RFID.



RESUMEN DE TRAZABILIDAD

SNR	Fecha	Hora	Lote anual	Proveedor	Cod. Prov.	1 - MUELLE CO...	3 - TRANSFER...	4 - CLASIFICAD...
E34C820A00000001	02/06/2007	05:54:01	9782	RUIZ PARGA, JOSEFA	180299	06:16:00	06:10:00	07:29:00
C74C820A00000001	02/06/2007	06:02:00	9783	FERNANDEZ PEREIRA, MANUEL	180277	06:19:00	06:12:00	07:32:00
F14C820A00000001	02/06/2007	06:12:00	9784	RIOL PANERA, JUAN	180304	06:33:00	06:26:00	07:46:00
C84C820A00000001	02/06/2007	06:25:15	9785	ALLER BARRIOLUENGO, LUIS JESUS	180340	06:46:00	06:39:00	07:58:00
754D820A00000001	02/06/2007	06:30:53	9786	LOPEZ LOPEZ, MARIA DEL CARMEN	400123	06:57:00	06:49:00	08:02:00
9F4C820A00000001	02/06/2007	07:17:04	9787	ASOREY BOTANA, PILAR	380304			
684B820A00000001	02/06/2007	07:54:48	9788	PEREZ NAVIZA, FERNANDO	400264			
694D820A00000001	02/06/2007	08:40:46	9789	PEREZ BELLES, JESUSA CECILIA	200212			
4150820A00000001	02/06/2007	08:56:40	9790	DOMINGUEZ VERDES, MANUEL	200075			
B74C820A00000001	02/06/2007	09:33:22	9791	FERNANDEZ RODRIGUEZ, JOSE	200021			
BC4C820A00000001	02/06/2007	09:43:01	9792	ALVES TEIXEIRA, MANUEL ANTONIO	380338			
8C4D820A00000001	02/06/2007	10:42:34	9793	GONZALEZ MONTES, ANGELA	200173			
914D820A00000001	02/06/2007	10:53:44	9794	PRIETO GRAÑA MANUEL	181022			
154D820A00000001	02/06/2007	11:06:23	9795	FERNANDEZ CONDE, MIGUEL	180030			
F84C820A00000001	02/06/2007	11:23:42	9796	ESTEVEZ MORENO, Mª NOEMIA	180364			
E64C820A00000001	02/06/2007	11:39:10	9797	DIAZ DIAZ, MANUEL	400443			
AB4D820A00000001	02/06/2007	12:07:32	9798	MOURELOS GONZALEZ, ISABEL	400370			
F24C820A00000001	02/06/2007	12:22:26	9799	SABORIDO CONDE, JAVIER ANGEL	380298			
FE8B820A00000001	02/06/2007	12:34:52	9800	SABORIDO CONDE, JAVIER ANGEL	380298			
5A4D820A00000001	02/06/2007	13:04:31	9801	PEREZ NAVIZA, FERNANDO	400264			

Seleccione una línea de producción :

CONEJOS

ACTUALIZAR DATOS

RF+ID & TRAZABILIDAD

Cogal Conejos Gallegos S. C.
Alcornoque, s/n. 36530 Rodeiro
Tel. 986.790.400 Fax. 986.790.401

Destino:
No. Pedido
EAN:
Producto

Fecha de caducidad: 07.

CONEJO JOVEN

(01) 98414118000008 (30) 10 (15) 050407 (3102) 001165 (10)

3CP0183004123538497

Proveedor: 0183004 ELADIO RIGUEIRA SOBRADO

(LU800385AV)

AutoCapture Desktop - www.oksoft.es

V2 nt03

0,00 kg

Max

30 kg

0,02 kg Computador:

NT03

Scale_1

BIZERBA

Facturación Táctil 5.05.06v - [Facturación]

Facturación Configuración ... Window

CB:

Artículo:

Cliente: 011262 LAGO AVES

Pedido: 2007 01 C 013078

Partida: 2007 01 A 009911

Fecha Ent: 14/06/2007

Ruta:

01- (0/400) Uds
JOVEN CONG
LAGO AVES1
NTActivar
PedidosFin de
PedidoAnular/Repetir
Pesadas

Palet

Emisión Etiquetas

Activa Lote

Unidades y Peso

Et. Caja

Et.
PaletAct.
Lote

Ud: 10

Peso:

14.15

Entrar peso
Tara: 0

Entrar unidades

Últimos 10 lote sobre la est. 3

Inicio

BCF - Bizerba Comunica...

Facturación Táctil 5.05.06v

Facturación Tá

Facturación Táctil 5.05.06v - [Facturación]

Lote	Piezas	Tot. Kg	Media Kg
1	0	0,000	
2	0	0,000	
3	0	0,000	
4	0	0,000	
5	0	0,000	
6	0	0,000	
7	0	0,000	

Piezas en tunnel

0

Lote n°	Piezas	Tot. Kg
0	0	0,000

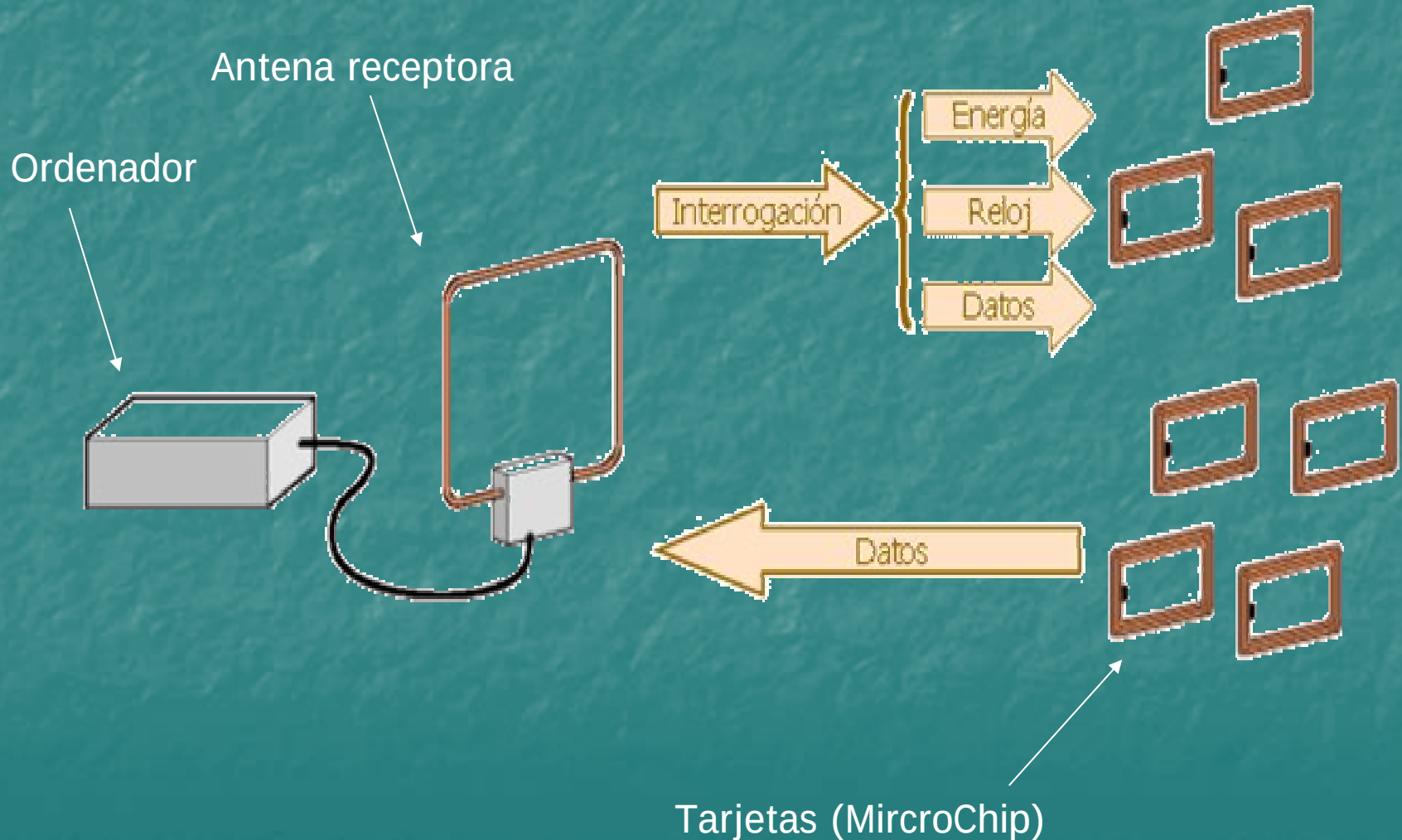
Lote n°	Piezas	Tot. Kg
0	0	0,000

Petición init Tara est 3

Bot Borradora

0

Tecnología RFID



Reglamento 853/2004

Establece disposiciones generales, entre otras cuestiones, sobre:

- Registro y autorización de las industrias alimentarias.
- Identificación de los productos alimentarios.
- Sistemas APPCC.
- Información sobre la cadena alimentaria.

Información de la cadena alimentaria

(Sección III Anexo II)

(Y también en el Reglamento 854/2004, Capítulo II A, Anexo I)

- “Los mataderos no deberán aceptar animales en los locales del matadero a menos que hayan solicitado y recibido la correspondiente información de inocuidad alimentaria contenida en los registros de la explotación de procedencia”.
- “Los mataderos deberán recibir dicha información al menos 24 horas antes de la llegada de los animales al matadero”.
- “El veterinario oficial debe comprobar y analizar la información pertinente de los registros de la explotación de procedencia de los animales destinados al matadero ...”.
- “Cuando los animales lleguen al matadero sin la información sobre la cadena alimentaria ... el sacrificio no podrá tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita”

¿Qué información se debe facilitar?

- a) la situación de la explotación de procedencia o la situación regional en cuanto a la salud animal;
- b) el estado de salud de los animales;
- c) los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales durante un período adecuado y con un tiempo de espera superior a cero, junto con las fechas de su administración y plazos de retirada;
- d) la aparición de enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne;
- e) los resultados, de análisis efectuados sobre muestras tomadas a los animales u otras muestras recogidas para diagnosticar enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne, incluye control de residuos;
- f) cualquier información pertinente relacionado con anteriores inspecciones ante mortem y post mortem en animales procedentes de la misma explotación de procedencia, en particular, los informes del veterinario oficial;
- g) datos de producción, cuando puedan indicar la presencia de enfermedades;
- h) el nombre y la dirección del veterinario privado que atiende normalmente la explotación de procedencia.

Aplicación informática de trazabilidad en granjas

- Lote: conjunto de animales que han sido producidos en circunstancias prácticamente idénticas.
- Asignaremos un número de lote (automático) en el momento de la inseminación.
- Todos los pedidos de piensos medicamentosos, piensos blancos, tratamientos medicamentosos, etc, etc se realizarán indicando para qué lote van a ir destinados. Asimismo se indicarán las fechas de inicio y fin del tratamiento, observaciones, etc.
- Con toda esta información y la que existe en el matadero de cada una de las granjas: registros históricos, check-list de auditorias, etc se podrá generar el documento (pasaporte) que será necesario recibir en el matadero con 24 horas de antelación.

Cunicultura integral

Servicios Técnicos Veterinarios

Control Integral de la Producción

Planificación de la explotación
Genética
Alimentación
Programas sanitarios

Matadero

Sacrificio. Clasificado automático por peso de la canal. Despiece y envasados sin/con atmósfera protectora. Trazabilidad. Distribución



Transporte de animales vivos.

Recepción de animales vivos

- Procedimiento interno de homologación de proveedores. Evaluación in-situ del desempeño de los granjeros.
- Control de la documentación.
- Inspección ante-mortem en el matadero. Aquellos animales que presenten síntomas o sospechas de enfermedad son segregados y sacrificados separadamente al final de la jornada.
- Test para la detección de posibles restos de residuos de antibióticos en carnes.

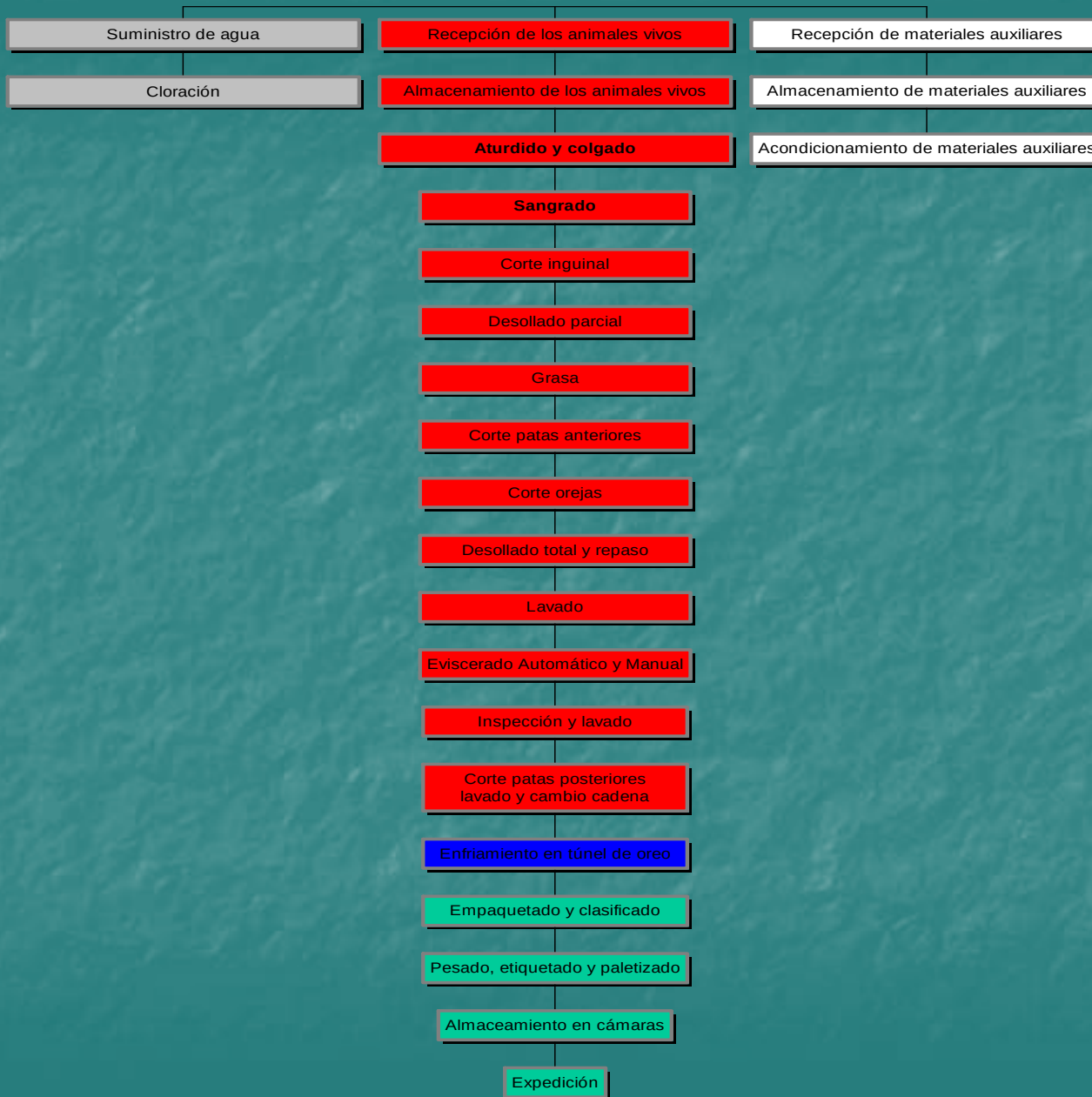
Sistema APPCC

(Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)

- El sistema APPCC se ha verificado y consolidado como la herramienta más eficaz para la producción de alimentos seguros.
- Desde el año 1993 de obligatoria aplicación en todas las industrias alimentarias.
- Los nuevos Reglamentos Comunitarios inciden especialmente en la aplicación de este método como la mejor forma para garantizar alimentos inocuos.
- Todos los procesos en Cogal son realizados conforme a lo establecido en el sistema APPCC que hemos desarrollado e implantado.

7 principios:

MATADERO DE CONEJOS



- 1) Identificar los peligros en cada etapa.
- 2) Establecer medidas preventivas.
- 3) Fijar límites críticos.
- 4) Establecer procedimientos de vigilancia.
- 5) Establecer medidas correctoras.
- 6) Registrar todas las acciones.
- 7) Verificar el correcto funcionamiento del sistema.



Planes de prerrequisitos COGAL

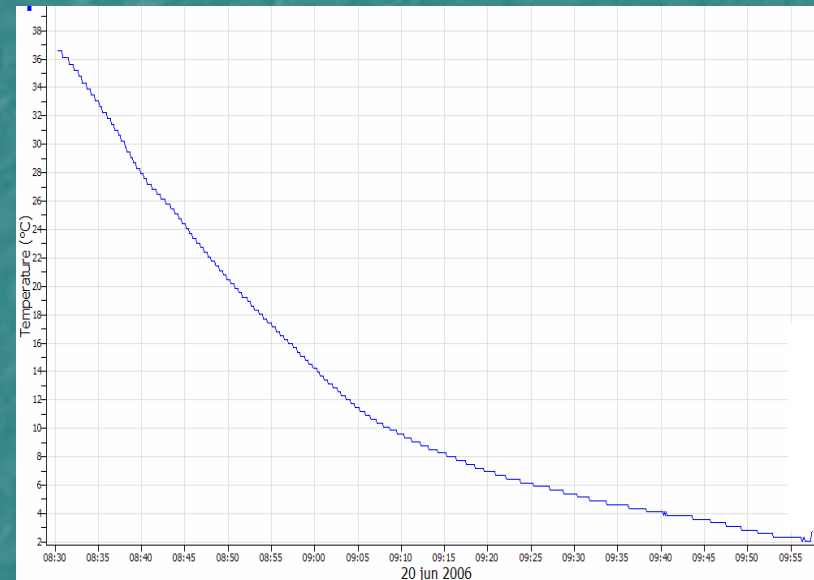
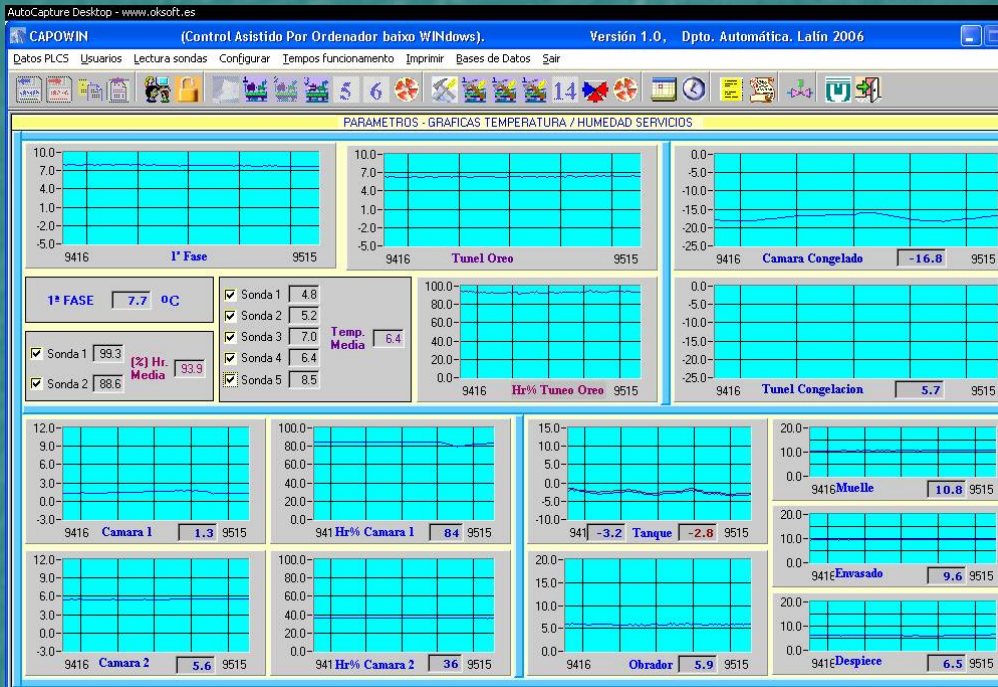
- Plan de agua potable.
 - Análisis FQ-microbiológicos: diarios, semanales, mensuales y anuales.
- Plan de limpieza y desinfección.
 - Procedimientos e instrucciones de limpieza y desinfección: productos, zonas, operarios, frecuencias. Análisis para el control de la eficacia de las operaciones.
- Plan de mantenimiento.
 - Preventivo y correctivo.
- Plan de formación.
 - Todos los manipuladores de alimentos de Cogal están abarcados por este plan. Incluye BPM y BPF. Evaluación de la eficacia de la formación.
- Plan de DDD.
 - Incluye tratamientos por empresas externas y procedimientos internos.
- Plan de trazabilidad.

Eliminación de subproductos

- Todos los subproductos generados en el matadero son eliminados en tiempo real y de forma higiénica del matadero.
- Son transformados inmediatamente en harinas cárnicas en la planta de transformación de categoría 2, o seleccionados en las plantas de categoría 3 del complejo.

Refrigeración y calibración

- Tras el sacrificio y faenado, las canales son refrigeradas inmediatamente para conseguir una temperatura interna inferior a + 4°C. Existen registros gráficos y manuales.



- Existe una clasificación automática (electrónica) de las canales.
- El empaquetado se realiza en salas climatizadas y siguiendo unas BPF.

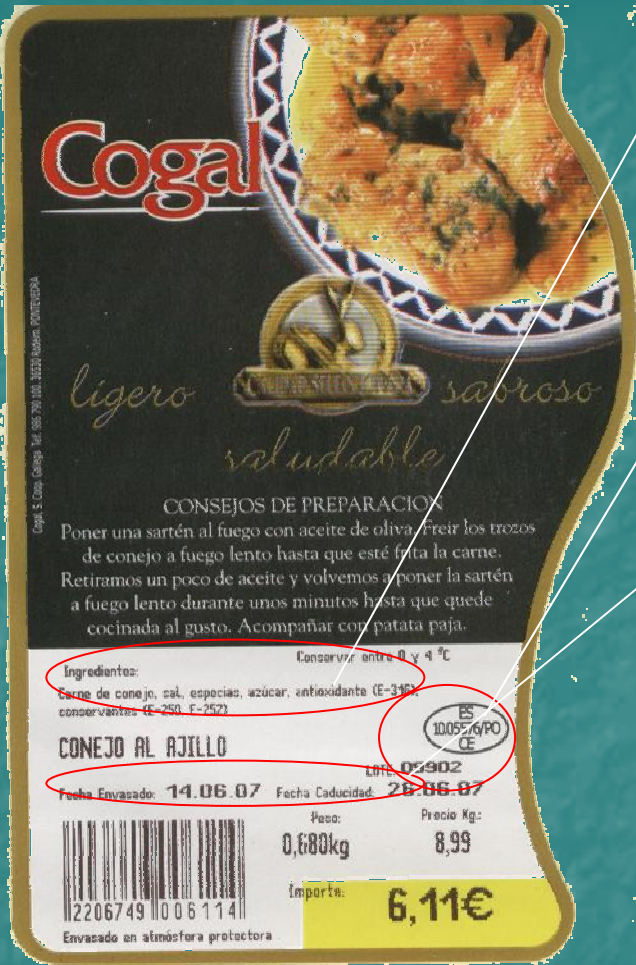
Sala de despiece y envasado

- Sala climatizada a una temperatura de 6 °C.
- Control sobre los tiempos de despiece y envasado.
- Control de materias primas. Canales de conejos.
- Control sobre los materiales auxiliares que entran a la sala de despiece.
- Control de estanqueidad en los productos envasados en atmósfera protectora.



- Control de la mezcla de gases en los productos envasados con atmósfera protectora.

Identificación y etiquetado. EDI.



Ingredientes, forma de conservación, forma de envasado.

Nº de lote, registro sanitario del fabricante

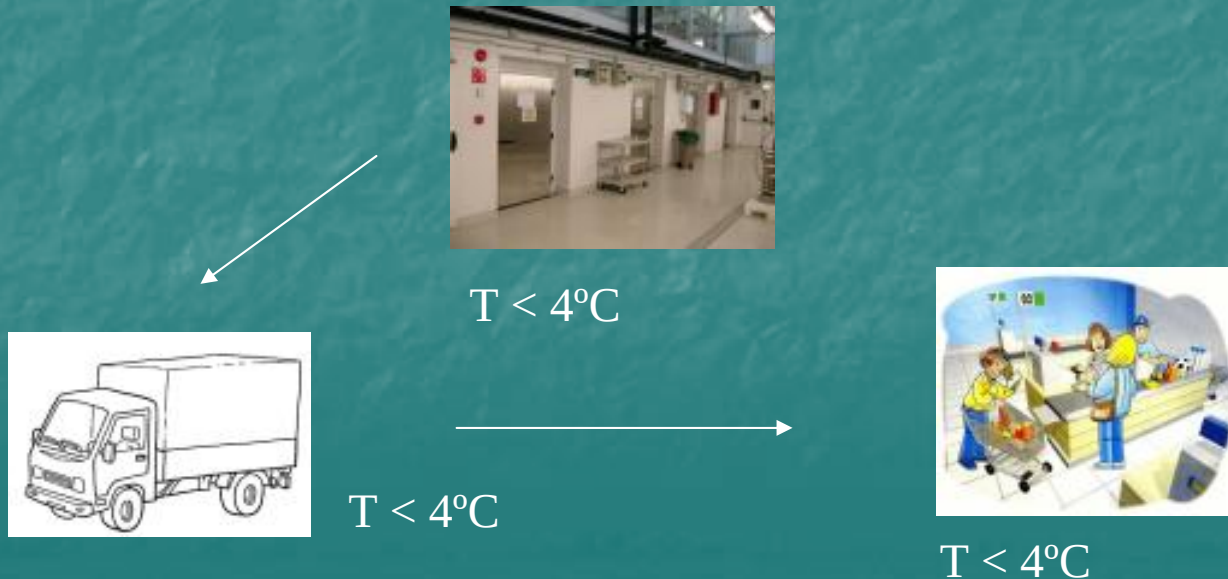
Fechas de envasado y caducidad.

+ Información en bandejas, canales a granel, etc.

EDI (intercambio electrónico de datos). El cliente recibe vía electrónica y de forma automática toda la información (comercial y trazable) antes de que el camión salga de las instalaciones de Cogal.

Expedición y transporte

- Temperatura y humedad adecuadas (durante la carga y el transporte). Control de los tiempos de carga. Locales de carga climatizados.
- Condiciones higiénicas del vehículo.
- Transporte de productos compatibles y en condiciones de estiba adecuados.



Verificación del sistema. Auditorías.

- El sistema APPCC y sus prerequisites están sometidos a un plan interno de auditoria. Análisis de producto (FQ, microbiológicos, de residuos), revisión de reclamaciones, etc.
- El sistema APPCC y sus prerequisites son auditados y validados por las Autoridades Oficiales semestralmente. Incluye revisión de registros, análisis, procedimientos, etc.
- El sistema APPCC y sus prerequisites son auditados periódicamente por empresas externas y clientes.

Seguridad Alimentaria Sostenible



- ¿Qué es sostenibilidad? Característica o estado según el cual pueden satisfacerse las necesidades de la población actual y local sin comprometer la capacidad de generaciones futuras o de poblaciones de otras regiones de satisfacer sus necesidades.

Estación Depuradora de Aguas Residuales. RDPH.



Planta de transformación subproductos.

Reglamento (CE) 1774/2002.



Los subproductos se transforman en un futuro precursor de suelo forestal.

- Autorizados como productores de residuos peligrosos;
- Controles semestrales sobre las emisiones a la atmósfera;
- Separación de residuos no animales para su reciclaje (plástico, cartón ...)



Cogal

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Javier Bascuas Somoza

Responsable de Calidad y Medio Ambiente

COGAL, S. Coop. Gallega. Junio 2007.