

Guia per a la implantació d'un sistema
d'autocontrol de la qualitat
a les petites i mitjanes empreses
agroalimentàries



Introducció

La **qualitat agroalimentària** ve determinada, entre altres factors, pel conjunt de propietats i característiques d'un aliment, la composició, les matèries primeres utilitzades, els processos productius i la presentació final.

La Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària, estableix que els operadors agroalimentaris són els responsables de garantir la qualitat dels aliments que produeixen i comercialitzen en totes les fases, i l'adequació a tota la normativa general i sectorial aplicable.

D'aquesta manera, es protegeix la lleialtat de les transaccions comercials i els drets dels consumidors.

Què és un sistema d'autocontrol de la qualitat: el Pla de Control de Qualitat?

És un sistema de gestió dels processos que permet assegurar la qualitat del producte final i el control en totes les fases.

El Pla de Control de Qualitat es basa en dos elements:

- Un sistema documental (procediments o pla de control) que explica els controls que es fan: què, qui, com, quan. En particular, els criteris d'acceptació que han de seguir els paràmetres que controlem i especificar què farem en cas que aquests no es compleixin.
 - Un sistema de registres i arxius que demostrï la realització de les activitats de control.
-

Per a què serveix implantar un sistema d'autocontrol de la qualitat?

- Per complir amb els requisits de la Llei 14/2003 i altres normatives generals i sectorials.
- Per donar garanties als consumidors i als clients de la qualitat dels productes que s'elaborin.

- Per ser més competitius.
 - Per millorar de forma contínua. Per exemple:
 - detectar els errors i corregir-ne les causes.
 - definir objectius de millora basats en els indicadors.
 - millorar l'organització interna i conèixer millor el vostre producte i tot allò que pugui afectar-lo.
-

Per a què us servirà la Guia per a la implantació d'un sistema de qualitat a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries?

- Per complir amb els requisits de control de la qualitat comercial establerts al Títol III de la Llei 14/2003, de qualitat alimentària.
 - Per donar garanties als clients i als consumidors de la qualitat dels aliments que comercialitzeu.
 - Per millorar la sistemàtica de treball.
-

Què trobareu d'utilitat en aquesta guia?

- Aspectes que són d'obligatori compliment perquè ho estableix la Llei 14/2003, i altres aspectes que no són obligatoris però que us poden ser útils per implantar un sistema d'autocontrol eficient i eficaç en una petita i mitjana empresa agroalimentària.
- Orientacions per adequar el vostre sistema d'autocontrol als requisits de la normativa vigent.
- Un resum sistemàtic i una interpretació dels requeriments de la Llei 14/2003.
- Exemples que faciliten la instauració d'un sistema d'autocontrol.

Introducció

Quins són els principis d'aquesta guia?

- Dóna recomanacions i orientacions per complir la normativa vigent i ofereix eines per desenvolupar el propi sistema de forma senzilla, o adaptar i completar el que feu servir actualment. Les empreses ja teniu instaurat, en major o menor grau, la majoria dels punts que figuren a la guia i, sovint, la única cosa que falta és estructurar la informació i fer ajustaments formals.
- No incorpora més obligacions de les previstes a la normativa vigent. És un document de compliment voluntari.
- És compatible amb sistemes d'autocontrol que tingueu implantats per donar resposta a altres requeriments, com poden ser els de seguretat alimentària, les guies de pràctiques correctes d'higiene del Departament de Salut o del MAGRAMA i/o les de certificacions privades com ISO, BRC, GlobalGap, IFS, etc.
- És un instrument viu i flexible i, per tant, es podrà adaptar als nous coneixements, canvis normatius i a l'experiència derivada de l'aplicació.

Quins són els quatre pilars d'un sistema d'autocontrol de la qualitat agroalimentària?



1

Control dels proveïdors i matèries primeres

El control dels subministraments és un dels punts més importants del control de la qualitat, i encara més en el cas dels productes alimentaris, a causa de la variabilitat que presenten moltes matèries primeres.

Es basa en dos tipus de controls diferents: el de **proveïdors** i el de **matèries primeres** (ingredients, productes auxiliars i materials auxiliars).

Control sobre proveïdors

És necessari tenir un llistat dels proveïdors amb tot allò que subministren i les dades de contacte.

Cal destacar algunes recomanacions i requisits legals a l'hora de valorar un proveïdor:

a) Assegurar que el proveïdor posseeix les autoritzacions legals per exercir la seva activitat.

b) Valorar el subministrament dels nostres proveïdors:

- Dur a terme el control de qualitat sobre les matèries primeres que ens subministra.
- Auditar el proveïdor.

c) Obtenir el compromís per escrit del proveïdor en tot allò que sigui important per als productes que s'elaborin.

Control sobre les matèries primeres

• Els **ingredients** es defineixen com qualsevol substància o producte, inclosos les aromes i els additius, utilitzats en la fabricació o en la preparació d'un producte alimentari i que en-

cara es troba present en el producte acabat, encara que sigui d'una forma modificada. Hi ha ingredients que són compostos.

• Els **productes auxiliars** són totes aquelles substàncies que no es consumeixen com a aliments, sinó que s'afegeixen intencionalment als aliments per alguna finalitat tecnològica (additius, aromes, coadjuvants tecnològics, enzims...).

• Els **materials auxiliars** són aquells que acompanyen el producte i formen part de la seva presentació, però generalment no es consumeixen: materials d'envasat i embalatge, materials d'etiquetatge, alguns recobriments com ceres, tintes comestibles, gasos d'envasament...).

Cal disposar de **fitxes tècniques** de totes les matèries primeres, productes auxiliars i materials auxiliars en contacte amb el producte alimentari. Els operadors alimentaris tenen la responsabilitat de conèixer les matèries primeres, revisar les fitxes tècniques, i traslladar la informació d'aquestes a l'etiquetatge del seu producte.

Els resultats dels controls realitzats sobre les matèries primeres han de quedar degudament documentats. També les actuacions realitzades en cas d'incompliment dels criteris d'acceptabilitat (devolució, destrucció, utilització alternativa... Vegeu l'apartat de control de no conformitats). Cal recordar que és necessari arxivar els albarans d'entrega i les factures de les matèries primeres, juntament amb tota la documentació d'acompanyament (informes d'anàlisis propis o externs, certificats o altres documents que corresponguin).



2

Control del procés productiu



Es basa en controlar bé el procés per garantir que el producte final compleix amb els estàndards de qualitat definits.

Cal que els processos productius estiguin descrits amb diagrames de flux, procediments o instruccions de treball, fent especial menció d'aquelles etapes i factors clau per a la qualitat i el compliment normatiu.

Al llarg del procés productiu es poden definir diversos punts de control, sobre el producte intermedi i/o sobre els paràmetres del procés que tenen importància sobre la qualitat.

En el Pla de Control de Qualitat de procés s'han de definir:

- Els paràmetres clau del procés productiu.

- Els criteris d'acceptabilitat.
- La freqüència dels controls.

També cal dur a terme un registre documental per escrit dels controls realitzats i de les actuacions realitzades en cas d'incompliment dels criteris d'acceptabilitat (devolució, destrucció, utilització alternativa...).

Una forma habitual de registrar totes aquestes dades és a través d'un full de producció.

Els registres de producció han de permetre identificar les matèries primeres i les condicions del procés. El full de producció o registre equivalent també és un registre fonamental per a la traçabilitat interna, i també ha de garantir la comptabilitat material.

3

Control del producte final

La necessitat de fer controls en el producte final hauria de servir únicament per verificar que el sistema d'autocontrol funciona, és eficaç i detectar-ne possibles errors.

Cal disposar de les fitxes tècniques de tots els productes que elaboreu i les etiquetes actualitzades per als productes envasats. La fitxa tècnica de producte és l'especificació del vostre producte i, per tant, un compromís de subministrament als clients. L'etiqueta és la informació que rep el consumidor i, en conseqüència, ha de ser clara, suficientment veraç i no induir a engany. Tota la informació que conté ha de ser demostrable i complir amb els requeriments normatius.

Els controls de contingut efectiu i de la veracitat de la informació en l'etiquetatge són controls obligatoris del producte final.

Els resultats dels controls sobre producte acabat han de ser degudament documentats i registrats.

És important gestionar els errors que es detectin en l'aplicació del Pla de Control de Qualitat: és el que es coneix com a gestió de les no conformitats o accions correctives.

Tot pla de qualitat ha de tenir previst què es farà en cas d'error o no conformitat en un producte o paràmetre crític de control del procés. Generalment, la detecció d'un producte no conforme ha de generar dues actuacions:

- Investigació de les causes de la no conformitat i acció correctiva d'aquestes causes.
- Decidir què fer amb el producte no conforme.

Tots els episodis de no conformitats han de ser degudament documentats, amb el registre dels resultats de les investigacions de les possibles causes, accions correctives dutes a terme, la destinació del producte no conforme...

Els productes no conformes o en estat de bloqueig han d'estar identificats de forma clara i inequívoca, i emmagatzemar-se de manera separada i delimitada dels productes conformes per evitar-ne la utilització o distribució.

Una reclamació o devolució de producte es considera sempre com una no conformitat. Cal establir un sistema per detectar i tractar les reclamacions.



4

Sistema de traçabilitat



Es pot definir traçabilitat com “la capacitat de reconstruir l’historial d’un producte i les condicions que l’envolten al llarg de tota la cadena alimentària, és a dir, des de la granja fins a la taula”.

D’acord amb el punt 39 de la Llei 14/2003, de qualitat agroalimentària, els operadors han d’assegurar la traçabilitat de tots els seus productes.

La traçabilitat és, en definitiva, una eina per assegurar la qualitat dels productes agroalimentaris.

La Llei 14/2003, de qualitat agroalimentària, estableix un sistema per assegurar la traçabilitat, el qual, sense perjudici de les normes sectorials aplicables, ha de contenir com a mínim els elements següents:

- La identificació dels productes.
- El registre dels productes.
- La documentació que acompanya el transport dels productes.

Heu de tenir un pla de traçabilitat on estigui definit com es determina internament el lot, com es relaciona cada lot amb les matèries primeres i productes auxiliars (traçabilitat endarrere), les condicions en què s’ha produït (traçabilitat en el procés) i la destinació dels productes (traçabilitat endavant). La base d’un sistema de traçabilitat són els registres documentals.

La identificació dels productes és una condició bàsica per a la traçabilitat. En qualsevol instal·lació on s’elaborin aliments, no hi pot haver cap recipient o contenidor sense identificació del contingut.

Paral·lelament, s’ha de disposar d’un pla de retirada de productes. Per dur a terme la retirada de manera efectiva, és necessari:

- Que el sistema de traçabilitat permeti localitzar els productes que poden estar afectats.
- Tenir les dades de contacte dels destinataris, per poder actuar de manera conseqüent.



Garantim qualitat



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**