

1. INTRODUCCIÓN

1.1 FUNDAMENTOS

El Manual que se presenta a continuación está dirigido hacia la mejora de la calidad de la totalidad de los productos que se elaboran en Bio Artsa. Se entiende la mejora de la calidad como la optimización del conjunto de acciones que se hacen sobre las materias primas desde que llegan a la empresa por la zona de carga y descarga hasta que son recibidas como producto elaborado por el comprador final y son consumidas.

Se intenta obtener los mejores resultados teniendo en cuenta las limitaciones de la empresa referentes al espacio físico y a los recursos técnicos y económicos de que dispone.

Al ser una empresa muy identificada con la ecología y en la sostenibilidad, las normas que se intentan aplicar están basadas en la legislación vigente y además, en el conjunto de normas que regulan los productos con certificación ecológica, aunque algunas de éstas últimas aún no estén amparadas por ninguna legislación.

1.2 IMPORTANCIA

Los principios generales del *Codex Alimentarius* señalan que deben existir, funcionando, las Buenas Prácticas de Higiene o de Fabricación antes de implantar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). En un proceso productivo, si no existen otros sistemas de gestión, es improbable que un sistema APPCC se implante de manera tan eficaz como si existieran los citados sistemas. Muchos de estos sistemas de gestión, tal y como son conocidos en algunos países, pueden ser denominados “requisitos previos” al APPCC.

En la figura 1 se muestran los diferentes “requisitos previos” que deben existir para implementar el APPCC eficazmente.

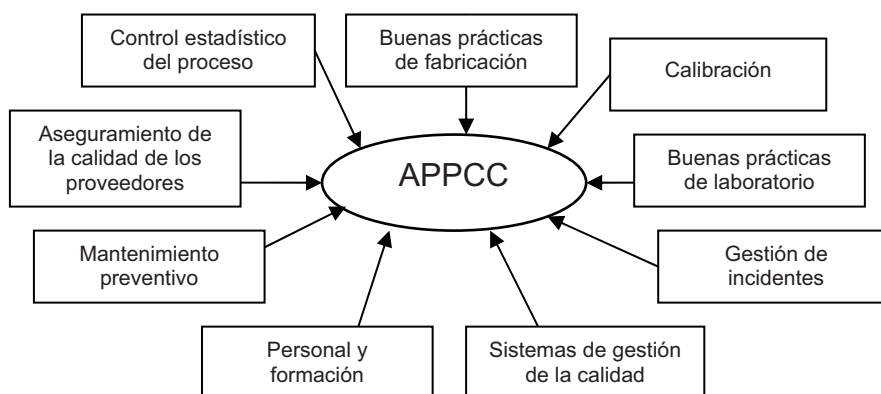


Figura 1. Sistemas de gestión (Mortimore y Wallace, 2001).

El nombre de “requisito previo” hace referencia al hecho de que son sistemas que normalmente deben estar funcionando antes de que se desarrolle el plan APPCC. Si los “requisitos previos” fueron bien diseñados y están funcionando con anterioridad a la implantación del sistema APPCC, es posible que se detecten un menor número de peligros que si los requisitos previos no hubieran sido instaurados (Mortimore y Wallace, 2001).

La empresa estudiada dispone de un manual APPCC desde el año 1996. En un principio se empezó a implantar, pero pronto aparecieron problemas de aplicación. El sistema APPCC fue creado para cumplir con el R. D. 2207/1995, de 28 de diciembre. Su redacción fue realizada por una asesoría técnica externa y se intentó implantar sin antes establecer ningún tipo de medidas que facilitarían su ejecución. En la actualidad la empresa sigue muy pocas instrucciones del manual y no se ha creído conveniente someterlo a revisión sin antes implementar todas las medidas oportunas para facilitar su incorporación a la producción.

Por este motivo, en este trabajo se ha partido de cero. A partir de un conocimiento exhaustivo de los procedimientos de trabajo de la empresa se redacta un Manual de Buenas Prácticas de Fabricación.

1.3 PRINCIPIOS Y ALCANCE

El concepto de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) no se entiende en todo el mundo por igual. En algunos lugares, BPF incluye todos los procesos y operaciones de la industria alimentaria (inclusive el APPCC y los sistemas de control de la calidad), mientras que en otros, se centra en los requisitos estructurales, de saneamiento y en los controles higiénicos y del personal (Mortimore y Wallace, 2001).

Lo que se pretende con este Manual de BPF es hacer un compendio práctico que abarque la mejora de la calidad higiénica en la totalidad de procesos de transformación que se producen en la empresa estudiada e introducir el control de calidad como herramienta de prevención ante riesgos. Esta introducción del control de calidad se hará a nivel de materias primas, productos intermedios y productos acabados.

En el Manual se recogen toda una serie de descripciones y protocolos que definen en su totalidad el área de producción de la empresa. Se deja para una segunda fase la sección de la empresa dedicada a la distribución de productos lácteos y fermentados de soja.

El Manual de BPF está compuesto por una serie de planes que intentan recoger las mejoras propuestas en la empresa estudiada a nivel de higiene y a nivel de control de procesos. Los planes integrados en el Manual son los siguientes:

- Plan de buenas prácticas de manipulación y procesado.

- Plan de limpieza y desinfección.
- Plan de desinsectación y desratización.
- Plan de manipulación higiénica.
- Plan de capacitación de los trabajadores.
- Plan de diseño higiénico y propuestas de mejora.

Además, el Manual recoge en los primeros apartados una completa descripción de los productos elaborados en la empresa estudiada y de los procesos que componen su producción. Para concluir el Manual se establecen toda una serie de controles de los planes y un apartado dedicado a la introducción de la trazabilidad a los productos elaborados.

1.4 LEGISLACIÓN Y NORMAS

En este apartado se cita toda la legislación utilizada para la realización del Manual y se añaden normas, que aunque no sean de cumplimiento obligatorio, son utilizadas por los elaboradores certificados como ecológicos a falta de una legislación actualizada.

1.4.1 Legislación

- Reglamento (C. E.) 2092/91 del Consejo, de 24 de junio de 1991, sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Orden de 11 de octubre de 2001, por la que se aprueba el Reglamento de régimen interno del Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE) (D. O. G. C. número 3498 de 23 de octubre de 2001).
- Real Decreto 1852/1993, de 22 de octubre, sobre producción agrícola ecológica y su identificación en los productos agrarios y alimenticios (B. O. E. número 283, de 26 de noviembre de 1993). Modificado por el R. D. 506/2001, de 11 de mayo (B. O. E. 126 de 26 de mayo de 2001).
- Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, que incorporó la directiva europea 93/43/CEE, de 14 de junio, al ordenamiento estatal (B. O. E. número 50, de 27 de febrero de 1996).
- Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos (B. O. E. número 48, de 25 de febrero de 2000).

- Decreto 208/2001, de 24 de julio, por el que se regulan las condiciones para el ejercicio de actividades de formación de manipuladores de alimentos que se desarrollan en Cataluña por parte de entidades autorizadas (D. O. G. C. número 343 de 1 de agosto de 2001).
- Real Decreto 44/1996, de 19 de enero, por el que se adoptan medidas para garantizar la seguridad general de los productos puestos a disposición del consumidor (B. O. E. número 46 de 22 de febrero de 1996).
- Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentación y productos alimentarios a temperatura regulada (B. O. E. número 291 de 5 de diciembre de 1986).
- Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales (B. O. E. número 146 de 28 de marzo y corrección de errores en B. O. E. número 281 de 23 de noviembre de 1984). Modificación de la Reglamentación en el R. D 2627/1985, de 4 de diciembre, (B. O. E. número 16 de 18 de enero de 1986), en el R. D. 285/1999, de 22 de febrero, (B. O. E. número 46 de 23 de febrero de 1999) y en el R. D. 1202/2002, de 20 de noviembre, (B. O. E. número 280 de 22 de noviembre de 2002).
- Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de galletas (B. O. E. número 133 de 4 de junio y corrección de errores en B. O. E. número 156 de 1 de julio de 1982). Modificación de la Reglamentación en el R. D. 2813/1983, de 13 de octubre, (B. O. E. número 70 de 22 de marzo y corrección de errores en B. O. E. número 187 de 6 de setiembre de 1987).
- Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería (B. O. E. número 244 de 12 de octubre y corrección de errores en B. O. E. número 265 de 6 de noviembre de 1978). Modificación de la Reglamentación en el R. D. 1355/1983, de 7 de abril, (B. O. E. número 126 de 27 de mayo de 1983) y en el R. D. 1909/1984, de 26 de setiembre, (B. O. E. número 259 de 29 de octubre de 1984).
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios para la calidad del agua de consumo humano (B. O. E. número 45 de 21 de febrero de 2003).
- Real Decreto 723/1988, de 24 de junio, por el que se aprueba la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados (B. O. E. número 163 de 8 de Julio de 1988 y corrección de errores en B. O. E. número 191 de 10 de julio de 1988).

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. (B. O. E. número 202 de 24 de agosto de 1999). Modificación de la Norma en el R. D. 238/2000, de 18 de febrero, (B. O. E. número 43 de 19 de febrero de 2000).
- Real Decreto 3349/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas (B. O. E. número 20 de 24 de enero de 1984). Modificaciones de la Reglamentación en R. D. 162/1991, de 8 de febrero (B. O. E. número 40 de 15 de febrero de 1991) y en R. D. 443/1994, de 11 de marzo, (B. O. E. número 76 de 30 de marzo de 1994).
- Reglamento (C. E.) 178/2002, de 28 de enero, 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 los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

1.4.2 Normas

- Cuaderno de Normas del *Consell Català de la Producció Agrària Ecològica* (CCPAE), versión 4; aprobado por la Junta Rectora del CCPAE el 17 de octubre de 2003 y pendiente de la aprobación por parte del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat de Cataluña.
- Normas básicas para la producción y el procesamiento ecológico de *International Federation of Organic Agriculture Movements* (IFOAM).

1.5 FASES PARA LA REALIZACIÓN DEL MANUAL

Para proceder a la redacción del presente Manual se ha tenido que conocer el funcionamiento de la empresa a la perfección. Para ello se han realizado las siguientes tareas:

- a) Auditoría de la empresa a nivel de instalaciones y de operaciones.
- b) Adquisición de nociones sobre los procesos a través de la práctica, pasando por todas las fases de producción de la empresa desde recepción de la materia prima hasta la preparación de pedidos.
- c) Búsqueda de información bibliográfica y legislación sobre productos ecológicos, higiene y fabricación de pan, bollos, galletas y tartas.

1.6 DEFINICIONES BÁSICAS

Agricultura ecológica: Sistema de gestión de las explotaciones agrarias que implica importantes restricciones en el uso de fertilizantes y pesticidas, evitándose aquellos que procedan de procesos de síntesis artificial. Esta forma de agricultura descansa sobre una diversidad de prácticas de cultivo, técnicas agronómicas tradicionales, rotaciones de cultivo completas, etc., y tiene como objetivos fundamentales conservar y proteger el medio ambiente, promover un desarrollo sostenible en las zonas rurales, ofrecer a los productores un medio de sustento y proporcionar a los consumidores alimentos de calidad y libres de residuos químicos (Reglamento CEE 2092/91, de 24 de junio).

Producto ecológico: Producto que ha sido producido, procesado o manipulado en conformidad con las normas ecológicas.

Normas ecológicas: Reglas detalladas que definen, en primer lugar, las prácticas de producción y procesado que son permitidas en el cultivo y la elaboración de comida ecológica, y en segundo lugar, las precauciones a tomar para proteger la integridad de un producto o proceso ecológico (Wright y McCrea, 2000).

Certificación: Procedimiento por el cual un tercero asegura por escrito que un proceso claramente identificado ha sido metodológicamente comprobado, de manera tal que se brinda la confianza adecuada de que productos determinados están en conformidad con requerimientos específicos (IFOAM, 2003).

Aval: Sello de certificación, insignia de la agencia de certificación que identifica a un producto como certificado de acuerdo con los reglamentos del programa operado por la agencia de certificación.

IFOAM: Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica. Las Normas Básicas de IFOAM constituyeron la primera referencia con reconocimiento internacional para la producción ecológica. La Comisión Europea se basó en gran medida en estas Normas Básicas cuando preparó el Reglamento de la Unión Europea (Wright y McCrea, 2000).