



Inspección y control en la recepción de materias primas

Mª Teresa Rodríguez Verdasco Responsable Seguridad alimentaria, Control y Gestión de Riesgos Control de Proveedores de Nanta Octubre 2020







Certificaciones. ¿el primer paso para los proveedores y/o el objetivo para las fábricas de pienso?











DNV-GL

PROCESS CERTIFICATE

Certificate no: 10000319579-MSC-ESP-GMP+ Initial date: 19 June 2020 Valid: 19 June 2020 - 18 June 2023

SMP+ International registration number: SMP052883

AGROVIC ALIMENTACIÓN S.A.

Polígono Industrial El Segre s/n,25080, Lleida, Lleida, Spain

DNV GL Business Assurance B.V. declares that there is justifiable confidence that the processes production of compound feed, production of compound feed GMP+ BCN-IP at the participant AGROVIC ALIMENTACIÓN S.A. comply with the applicable requirements and conditions of the standard(s) GMP+ B1 Production, Trade and Services and country note GMP+ BCN-IP Specific requirements for Iberian Peninsula (Andorra, Spain, Portugal) (including products and/or services as mentioned in the Appendix accompanying this certificate) of the GMP+ FC Scheme (based on GMP+ C6 and C7) of GMP+ International.

KAT Guide for Mixed Feed Manufacturers





AT Guide for Mixed Feed Manufacture lension / No.: 2020.01

Origen de lo que recibimos en fábrica ¿cómo ha estado almacenado?













origen de lo que recibimos en fábrica ¿cómo ha sido tratado?







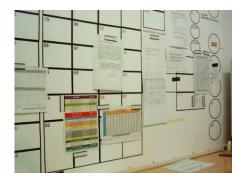








Especificaciones previas a la descarga





Formación e instrucciones claras al personal de descarga Reg. 183/2005 (Higiene) Reg. 152/2009 (Muestreo)

1. <u>Muestreo: método y material</u> (dependiendo de los análisis posteriores; de si el proveedor es nuevo; nueva materia prima; antecedentes de no conformidades...)

2. Cuando aplique:

Control de peso específico Control de humedad Control de densidad

Con especificaciones claras y criterios de aceptación y rechazo.

- 3. ¿A quién <u>avisamos</u> si detectamos una no conformidad?
- 4. ¿horarios de descarga y de responsables en planta?



¿POR QUÉ ES NECESARIO UN BUEN MUESTREO DE MATERIA PRIMA?



Necesitamos muestras representativas.

Los contratos con los proveedores se establecen en función de las fichas de calidad. Necesitamos comprobar que esas calidades se cumplen.

Con resultados fiables

- Forma de muestreo pactado por escrito algunos proveedores.
- Comparativa correcta con la muestra del proveedor.

Por supuesto para formular el pienso





Los contratos no nos eximirán del...control en recepción





- -Retirar la lona del camión (sin roturas, sin condensación, sin moho...)
- -Revisar la mercancía
- -Comprobar que la caja del camión (paredes en principio) está limpia.



Inspección previa a la descarga en cubas (minerales)









Inspección previa a la descarga en graneles

- Análisis organoléptico <u>a todas las</u> partidas de materias primas...
- ¿en qué consiste?

Detección de plagas, detectar olor a rancio, olor a posibles tratamientos de desinsectación, principio de contaminación microbiológica, de fermentación, T^a alta...







Está en nuestras manos rechazar estas partidas...





Inspección previa a la descarga en sacos



Sulfato de sodio









urea



plasma



Tierra de diatomeas



Óxido de hierro



Inspección previa a la descarga

En caso de duda

Ejemplos: Muestras de Glicerol:

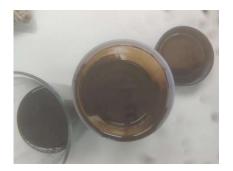




Vinaza...¿o melaza?









¿Materias primas conocidas? formación=experiencia



Aceite de pescado



Almidón de patata



Aceite de salmón



Almidón de trigo



Aceite de palmiste



Cáscara de cacao



¿materias primas conocidas? Formación=experiencia



Cornezuelo





Guar korma



Semilla de cártamo



Torta camelina





Semilla camelina



¿en caso de dudas? Muestro teca











Características organolépticas (sana, leal y comercial...con plagas?)

¿Inspección "cuantitativa" de gorgojos?













Características organolépticas (sana, leal y comercial...con plagas?)

¿Inspección "cuantitativa" de gorgojos?













Características organolépticas (sana, leal y comercial...contaminada?)

Trigo mezclado con centeno,



Harina baja con sémola de trigo





Cilindro con granos de arroz, ...el cilindro no pasa por molinos,



Trigo contaminado con Yeros



Cebada, el proveedor no se explica por qué unas partidas se rechazan y otras no...



Cebada restos en piquera,



Características organolépticas (sana, leal y comercial...contaminada?)



Trigo? Yeros? Habas?



Torta de girasol al final de una descarga de salvado



Cascarilla en una descarga de trigo



Avena en vez de cebada



Materia prima (sana, leal y comercial...en mal estado?)



Maíz ennegrecido, a 30°C





Arroz apelmazado y con plagas,



Cebada podrida



Harina baja, mojada por Iona rota



Soja con alambres





Materia prima (sana, leal y comercial...en mal estado?)



Soja "simplemente" apelmazada ¿se descarga?

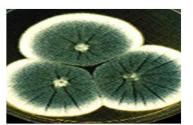


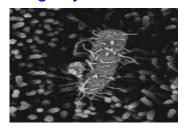
¿Soja con "terrones"?

Galleta compactada y fermentada



Indicios indiscutibles de hongos y bacterias







Incompatibilidades en la descarga: Seguridad Alimentaria

Todas las empresas de transporte tienen que estar dada de alta en el Reg.183/2005.

Conocedoras de las materias incompatibles con alimentación animal.

Las mp´s prohibidas están indicadas en el anexo III del Reg. 767/2009.

Algunas certificaciones tienen sus propias listas de incompatibilidades.

Método adecuado de limpieza entre cargas incompatibles:

International Database Transport (for) Feed http/www icrt-idtf/com/en/index php

(A) En seco

(B) Con agua

(C) Con agua y detergente

(D) Con agentes desinfectantes Cargas prohibidas ANEXO III

Lista de materias primas cuya comercialización o utilización para la alimentación animal está prohibida o restringida a la que se hace referencia en el artículo 6

Capítulo 1: Materias primas prohibidas

- heces, orina y otros contenidos gastrointestinales procedentes del vaciado o de la eliminación del aparato digestivo, independientemente de la forma de tratamiento o mezcla aplicada;
- 2) pieles tratadas con sustancias curtientes, incluidos sus residuos;
- semillas y otros materiales de multiplicación de plantas que, debido a su uso previsto (multiplicación), hayan sido sometidos a un tratamiento especial con productos fitosanitarios tras la recolección, así como sus subproductos;
- 4) madera, incluido el serrín u otros materiales derivados de la madera, que haya sido tratada con protectores para maderas, tal como se definen en el anexo V de la Directiva 98/8/EE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de febrero de 1998, relativa a la comercialización de biocidas (¹);
- 5) todos los residuos obtenidos en las distintas fases del proceso de tratamiento de aguas residuales urbanas, domésticas e industriales, tal como se definen en el artículo 2 de la Directiva 91/271/CEE del Consejo, de 21 de mayo de 1991, sobre el tratamiento de las aguas residuales urbanas (²), independientemente de cualquier proceso posterior al que se sometan dichos residuos y del origen de las aguas residuales;
- 6) residuos urbanos sólidos, tales como las basuras domésticas;
- 7) envases y partes de envases procedentes de la utilización de productos de la industria agroalimentaria.





¿Transporte anterior? Seguridad Alimentaria





Restos de tubos en la descarga de maíz



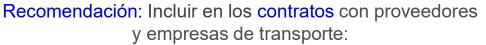
Cebada con fosfuro de aluminio



Plásticos y trozos de palets después de descarga de trigo



Bolas de plástico entre el trigo



- 1. Ausencia de contaminación por incompatibilidades en el transporte.
- 2. Añadir la página web del IDTF para consultar la forma de limpieza entre diferentes cargas.

Inspección en fábrica: declaración de las 3 últimas cargas y forma de limpieza.

Albaranes de las cargas anteriores y certificados de limpieza si fuera necesario.



Inspección documental (declaraciones correctas)

<u>Declaraciones obligatorias en materias primas: (Art.15,</u> Reg.767/2009)

- "materia prima para piensos" NO
 "materia prima para alimentación animal"
- Nº de lote
- <u>Identificación</u>, según el Reg. 2017/1017, catálogo de materias primas.





Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
17.1.	Lactosuero/lactosuero en polvo ⁽¹⁾	Producto de la elaboración de queso, cuajada o caseína o procedimientos similares que puede concentrarse y/o secarse. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener: — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo, hexametafosfato sódico), difosfatos (por ejemplo, pirofosfato de tetrasodio), utilizados para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación; — hasta un 0,3 % de ácidos inorgánicos; ácido sulfúrico, ácido elaphidaco foido fosfírico utilizados para aineste al	Proteina bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 %. Ceniza bruta

- No olvidarnos del documento comercial acompañando a la mercancía (Reg. 1069/2009 y Reg.142/2011).
- Sueros, subproductos lácteos, plasma, aceites animales, grasas animales, harinas de pescado, etc...subproductos de origen animal. Documento por triplicado;;;



Identificación correcta de la materia prima/aditivo. Seguridad Alimentaria



Sacos (de carbonato) sin etiqueta

Cada saco debe de llevar una etiqueta con todas las declaraciones.

No solo para evitar incumplimientos de etiquetado, sino porque un error puede salir "caro": SEGURIDAD ALIMENTARIA

Algunos ejemplos de las consecuencias de una contaminación cruzada O DE UN ERROR DE DOSIFICACIÓN.







Análisis durante y/o posterior a la descarga

1. Materia prima no conforme. Antes de la descarga





No conformidad mayor

Aceptación

Rechazo POR Seguridad Alimentaria

Reclasificación



2. Materia prima no conformedespués de la descarga.

No conformidad menor

Reformulación y evaluación del proveedor

	Hd	Pb	Mg	Alm	H's
NIR	10.3	8.6	3.5	62.9	0.89
Fór.	11	8	3.9	63	



Medidas preventivas





Posibilidad de tratar la mercancía en recepción y/o... fabricación, adición de : Fungicidas, bactericidas, secuestrantes de micotoxinas...



Analíticas rápidas para evitar problemas de Seguridad Alimentaria

Salmonella, E. Coli...incluso detección de sustancias antimicrobianas

Fases de cultivo, a 42°C



Planificación en piensos y en materias primas







Analíticas micotoxinas Kits rápidos...Seguridad Alimentaria

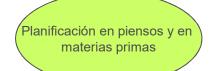
Micotoxinas
Aflatoxina B1, L.D. 20ppb's.
FUNDAMENTAL EL MUESTREO



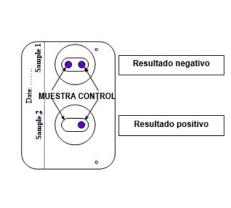
Molinos y cuarteadores







Zearalenona,
Ocratoxina,
Fumonisinas B1+B2,
Toxina T2
Vomitoxina (DON)....límites
recomendados





Recomendaciones ante la presencia de micotoxinas por debajo de los límites legales

ACTUACIONES RECOMENDADAS ANTE A DETECCIÓN DE PRESENZA DE MICOTOXINAS SEN QUE REBASEN OS LÍMITES LEGALMENTE ESTABLECIDOS

ANO 2016

REV.	DATA	Folla/s modificadas	CAUSA DO CAMBIO
0	3/10/2016		Documento inicial

	Elaborado por:	Revisado (*) e aprobado por:	
Nome	Marta Villaverde Acuña Antonio Montenegro Criado	Gerardo Rivero Cuesta	
Sinatura			
Data	3/10/2016	4/10/2016	_

(*) Coa colaboración de AGACA, AGAFAC e LIGAL

Destinatarios:
Sector del pienso
Productor de leche
Operador lácteo

Nesta norma recóllense límites máximos para a Aflatoxina B1

	DESCRICIÓN	ORIXE	MATERIAS PRIMAS
Aflatoxina B1	Micotoxina producida por fungos de almacenamento. É a mais frecuente e dos seus metabolitos, o M1 é o mais tóxico	Fungos do xénero Aspergillus	Millo, cacahuete, algodón, arroz, leguminosas, produtos lácteos e tecidos animais. Subprodutos de cereais (DDGs, Gluten Feed)

PRODUTO	LIMITE ao 12% de humidade mg/kg (ggm) (*)
Materias primas para pensos	0,02
Pensos complementarios e completos	0,01
Pensos compostos para vacas leiteiras e tenreiros, ovellas leiteiras e cordeiros, cabras leiteiras e cabritos, leitóns e aves de curral novas	0,005
Pensos compostos para bovinos, ovinos, caprinos, porcino e aves de curral distintos dos anteriores	0,02

(*) Frecuentemente expresados como ppb: 20 / 10 / 5 e 20 ppb respectivama

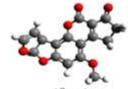
Regulamento (UE) nº 165/2010, de 26 de febreiro que modifica, no que respecta ás aflatoxinas, o Regulamento (CE) nº 1881/2006 polo que se fixa o contido máximo de determinados contaminantes nos produtos alimenticios:

establece para o leite cru un limite de Aflatoxina M1 de 0,050 ugg/kg (=0.050ppb= 50 ppt)

A taxa de transferencia de <u>Aflatoxina</u> B1 ao leite como M1 estímase entre un 1-6% en función de diversos factores relacionados coa dieta e o estado fisiolóxico do animal



Detección de micotoxinas de B1 en materia prima a M1 en leche.

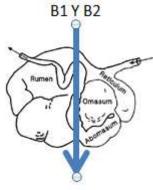


Feed AFB1 (ppb)

AF B1 Milk Transfer (%)

•	Low production (< 20 L) 1%	3				- High
		2%	3%	4%	5%	Producction (> 40L) 6%
0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
0,5	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03
1	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05	0,06
2	0,02	0,04	0,06	0,08	0,10	0,12
3	0,03	0,06	0,09	0,12	0,15	0,18
4	0,04	0,08	0,12	0,16	0,20	0,24
5	0,05	0,10	0,15	0,20	0,25	0,30
6	0,06	0,12	0,18	0,24	0,30	0,36
7	0,07	0,14	0,21	0,28	0,35	0,42
8	0,08	0,16	0,24	0,32	0,40	0,48
9	0,09	0,18	0,27	0,36	0,45	0,54
10	0,10	0,20	0,30	0,40	0,50	0,60
15	0,15	0,30	0,45	0,60	0,75	0,90
20	0,20	0,40	0,60	0,80	1,00	1,20















Haciendo un buen control... Ganamos todos.





Impacto económico altísimo.

Eliminación de leche, coste de analíticas, personal,

adición de secuestrantes...

Riesgo de desprestigio de marcas

Impacto social en los ganaderos (desolación, agresividad...)

Medios de comunicación......



Comunicación constante con los proveedores

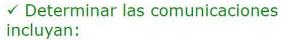


Avisar de resultados no conformes relevantes cuanto antes.

Comunicación con el proveedor para que se tomen las medidas oportunas.

COMUNICACIÓN, herramienta clave para implantar un SGSA.

Implicar a todo el personal, tanto de descarga / carga como de almacenamiento, mantenimiento, báscula...



- qué comunicar
- · cuándo comunicar
- · a quién comunicar
- cómo comunicar
- quién comunica

Eficacia de los CANALES DE COMUNICACIÓN

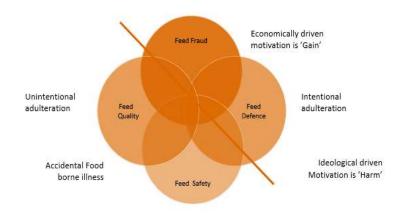




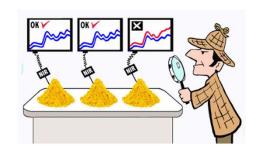


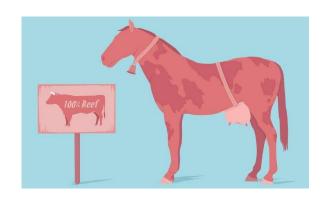
¿control en recepción en el futuro?













MUCHO ÁNIMO, MUCHAS GRACIAS

Aquí comienza nuestra responsabilidad en la cadena alimenticia.



