

Otros Servicios del Sistema (Galis-Ser)

Galis ofrece una gama de servicios a las fábricas de pienso y resto de operadores integrados en el sistema, articulados a través de **Galis-Ser**:

ASESORAMIENTO ESPECIALIZADO

Al ser AGAFAC el único representante legal del sector en Galicia, está en disposición de asesorar a sus clientes en el cumplimiento de la legislación y resolver cuantas cuestiones sean suscitadas en materias relacionadas con la producción de piensos compuestos.

USO DEL LOGOTIPO GALIS

Los operadores del sistema tienen derecho a usar el logotipo de **GALIS** en sus camiones, albaranes, facturas, sacos, etc., siempre que cumplan lo establecido en el protocolo que regula su uso.

CÓDIGOS GALIS

Todas las actuaciones desarrolladas por el sistema **Galis** están recogidas por escrito en un conjunto de protocolos y guías de aplicación a disposición de los operadores que participan en el sistema.

FICHAS DE MATERIAS PRIMAS

Se han elaborado fichas técnicas que recogen las características objetivo y que constituyen un referente en cuanto a la calidad y seguridad alimentaria de las materias primas utilizadas en Galicia.

HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES Y ALMACENES

Anualmente **Galis-Ser** lleva a cabo una evaluación de los proveedores que comercializan materias primas en Galicia, así como de los almacenes que utilizan, basándose en un protocolo específico desarrollado por la Comisión Técnica de **AGAFAC-Galis**.

PROYECTOS DE I+D+i

Galis desarrolla proyectos de I+D+i relacionados con la mejora de la seguridad alimentaria, financiados en distintas convocatorias gallegas y nacionales, cuyos resultados son aplicados en el sector gallego de piensos.

SERVICIO DE ESTADÍSTICAS TRIMESTRALES

Mediante un convenio de colaboración firmado entre la Xunta de Galicia y AGAFAC, **Galis-Ser** ofrece un servicio de recogida de datos trimestrales de producción de piensos y consumo de materias primas garantizando la confidencialidad de la información y la rapidez de su tratamiento.

CURSOS Y JORNADAS TÉCNICAS DE FORMACIÓN

Galis-Ser organiza regularmente distintos cursos sobre temas que resulten de interés para los trabajadores y técnicos del sector. Así mismo **Galis** ofrece servicios de formación individualizada a los fabricantes del sistema⁽¹⁾.

IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC⁽¹⁾

Galis-Ser ofrece un servicio de implantación, revisión, formación y verificación anual de planes APPCC –sistema de gestión enfocado a la prevención de posibles riesgos de seguridad alimentaria en los procesos de fabricación, almacenaje, transporte y manipulación–.

PRUEBAS DE HOMOGENEDAD Y CONTAMINACIÓN CRUZADA⁽¹⁾

Galis-Ser realiza ensayos de homogeneidad y contaminación cruzada siguiendo protocolos contrastados basados en metodologías propuestas por organismos inter-

nacionales de reconocido prestigio (OVO-COM, GMP+).

TEST RÁPIDOS DE MICOTOXINAS⁽¹⁾

Los clientes que contratan este servicio pueden conocer los niveles de micotoxinas de aquellas materias primas que utilizan en sus fábricas con el fin de gestionar adecuadamente estas partidas. La ventaja es la rapidez (24-48 horas) y la metodología que es la misma que la utilizada en las determinaciones generales que **Galis** efectúa en su propio laboratorio.

ANÁLISIS MEDIANTE NIR⁽²⁾

Galis está actualmente desarrollando la metodología necesaria para el análisis inmediato de parámetros nutricionales en las materias primas, con el objetivo de disponer de resultados analíticos previos a la finalización de las descargas de barcos que llegan a los puertos gallegos con destino al sector de piensos. En el futuro se podrá poner en marcha un servicio particular de análisis por NIR disponible para los operadores del sistema⁽¹⁾.

PROYECTO E-PIENSO

Desde hace años se está trabajando en generar estrategias que tiendan a la uniformidad de los controles de los sistemas de seguridad alimentaria existentes en España en las materias primas y sentar las bases para fomentar la implantación de modelos de control semejantes en otras CCAA donde no existan.

(1) Servicios de pago bajo presupuesto.

(2) Servicio actualmente en desarrollo.



ENTIDADES DEL SECTOR DE LOS ALIMENTOS COMPUESTOS EN GALICIA

AGAFAC

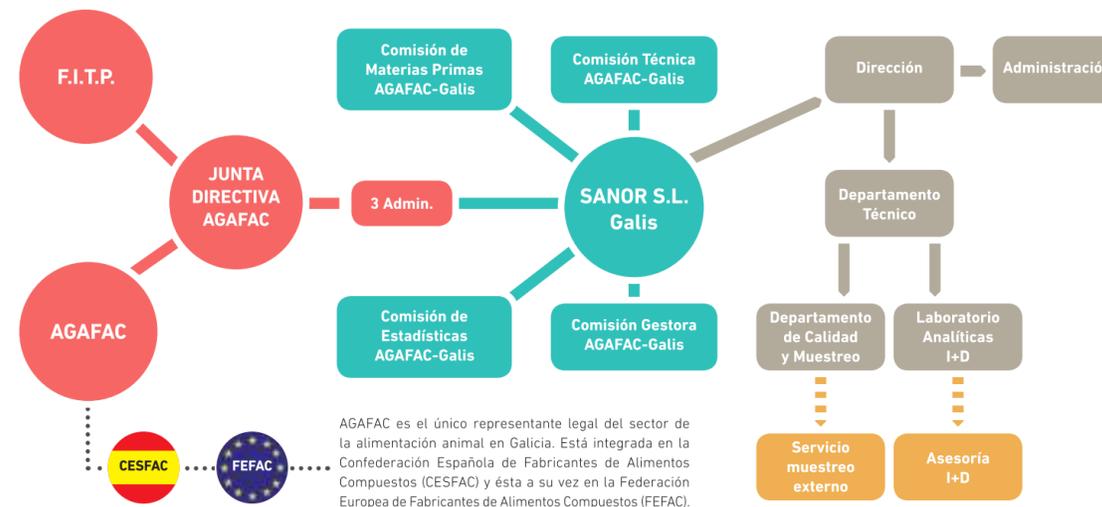
La **Asociación Gallega de Fabricantes de Alimentos Compuestos** es una organización profesional, de carácter sectorial y con ámbito autonómico, constituida para la coordinación, representación, gestión, fomento y defensa de los intereses empresariales, generales y comunes, del sector de la fabricación de alimentos compuestos para animales.

FITP

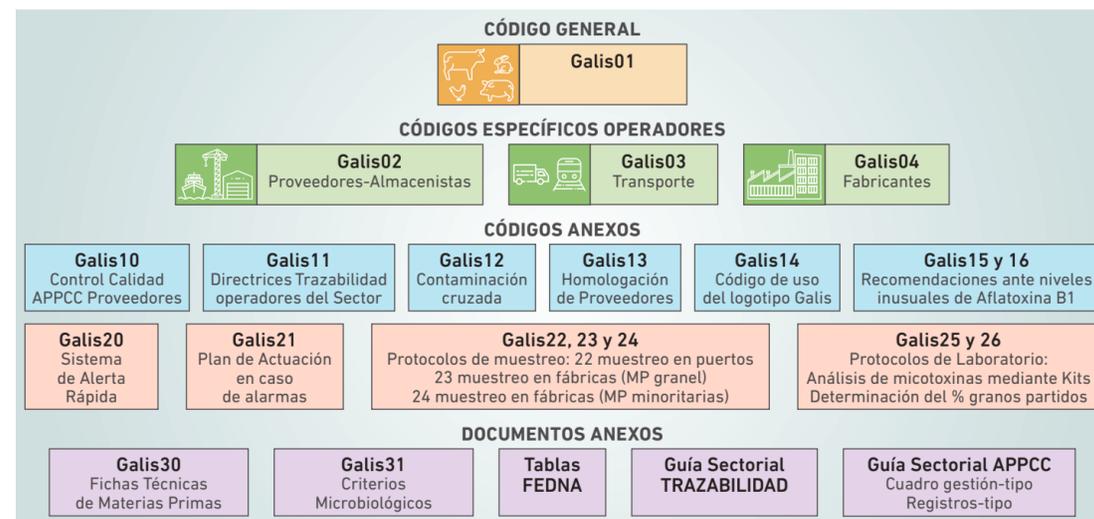
La **Fundación Instituto Tecnológico del Pienso** nace en el año 1998 por iniciativa del **AGAFAC**. Los fabricantes gallegos entendieron que era necesario impulsar la creación de una entidad sin ánimo de lucro con los objetivos principales de apoyar la I+D+i, la mejora de las técnicas de producción y la formación de los recursos humanos.

SANOR S.L.U. / GALIS

El programa **Galicia Alimentos Seguros** **Galis** (**Galis**) se crea a iniciativa de **AGAFAC**, siendo un sistema pionero en España para el control de las materias primas utilizadas en la alimentación animal. Se desarrolla mediante la entidad empresarial **SANOR (Seguridad Alimentaria del Noroeste SLU)**, que articula sus acciones en dos ramas: **Galis-Lab** y **Galis-Ser**.



ESTRUCTURA DE LOS CÓDIGOS GALIS



✉ Pabellón de Servicios de la Explotación, 1º Piso. Muelle de San Diego s/n. Puerto de A Coruña. 15006-A Coruña. Tel.: 981 174 354 / Fax: 981 289 019

✉ Apartado de Correos 466. 15080 A Coruña

www agafac@agafac.es

www.agafac.es



Sistema Sectorial de Control de la Seguridad Alimentaria en Alimentación Animal Galicia Alimentos Seguros

Programa Galis: Galicia Alimentos Seguros

El programa “Galicia Alimentos Seguros” (Galis) es un sistema de control sectorial de la Calidad y la Seguridad Alimentaria de las materias primas que se utilizan para fabricar piensos compuestos en Galicia, cuyo objetivo es poder detectar lo antes posible contaminantes potenciales para evitar su entrada en la cadena alimentaria.

Basado en criterios de los planes de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), fue puesto en marcha en el año 2005 por iniciativa de AGAFAC, Asociación Gallega de Fabricantes de Alimentos Compuestos, entidad de ámbito privado que se ocupa de la coordinación, fomento y defensa de los intereses profesionales de los asociados.

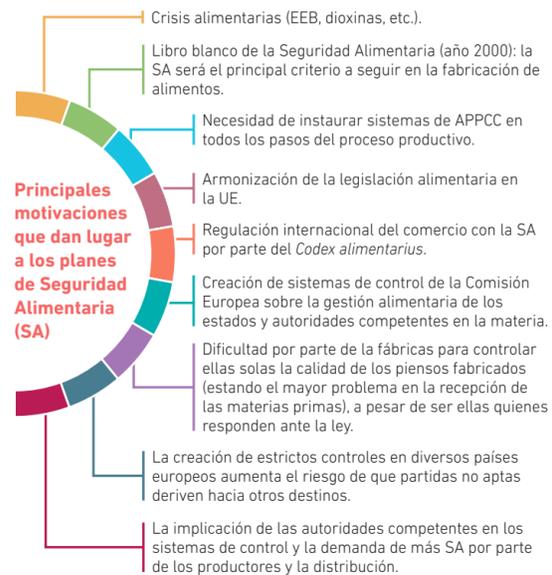
Para el desarrollo del programa Galis, AGAFAC ha contado desde sus inicios con el apoyo de la Xunta de Galicia, y para su gestión fue creada la entidad empresarial “Seguridad Alimentaria del Noroeste SLU” (SANOR), con el fin de dar servicio a los fabricantes de pienso y otros operadores del sector.

La finalidad del sistema Galis es garantizar la Seguridad Alimentaria de los piensos comercializados.

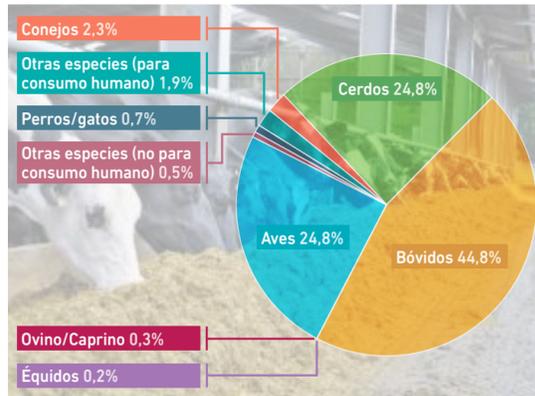
Las acciones de este programa se encuadran en dos ramas principales:

a. **Galis-Lab:** cuyo objetivo es coordinar todo lo relativo al muestreo, pruebas rápidas de análisis y resto de analíticas laboratoriales de las materias primas utilizadas para la fabricación de piensos compuestos de Galicia. Para ello, Galis cuenta con un laboratorio propio situado en el Puerto de A Coruña y una red de laboratorios externos validados con métodos reconocidos internacionalmente.

b. **Galis-Ser:** cuyo objetivo es la prestación de servicios de utilidad común para el sector de piensos compuestos de Galicia.



PRODUCCIÓN DE PIENSOS EN GALICIA



En Galicia se producen aproximadamente 3.000.000 toneladas de piensos compuestos al año para alimentar a toda la cabaña ganadera gallega. Con más de 100 fábricas y unos 1.500 puestos de trabajo directos, el sector factura anualmente en torno al 2% del PIF de Galicia, situándose como uno de los sectores productivos más relevantes de las cifras macroeconómicas gallegas.

Las especies de mayor consumo en Galicia son el ganado vacuno lechero seguido del porcino, avicultura de carne, vacuno de carne y avicultura de puesta. Galicia ocupa el cuarto lugar en el ranking de las Comunidades Autónomas más productoras de España.

En la actualidad Galis es uno de los sistemas de control sectorial en piensos compuestos más avanzados de España, situando al sector gallego a la vanguardia en relación al control de la seguridad alimentaria y recibiendo por ello varios reconocimientos.

Todos los operadores de la cadena alimentaria tienen responsabilidad sobre lo que producen o distribuyen

Funcionamiento del Programa Galicia Alimentos Seguros (Galis.Lab)

El principal objetivo de Galis es el control sectorial sobre la calidad y Seguridad Alimentaria de las materias primas que se utilizan para fabricar los piensos compuestos en Galicia.



TOMA DE MUESTRAS EN PUERTOS (BARCOS Y ALMACENES)

Galis-Lab dispone de personal formado y especializado para la toma de muestras representativas de las materias primas descargadas tras la llegada de los barcos así como la depositada en almacenes. Con esta acción se pretende, por un lado, controlar la mercancía descargada, anticipándose a cualquier posibilidad de que entren en la cadena alimentaria materias primas no aptas; y, por otro lado, evitar un posible deterioro de esa materia prima durante el tiempo que esté almacenada.

TOMA DE MUESTRAS EN FÁBRICAS

Con el fin de controlar la entrada de materias primas procedentes del interior de la Península (que en Galicia supone alrededor del 20% del consumo total), Galis-Lab establece un plan de envío regular de muestras desde cada una de las fábricas integradas en el sistema, siguiendo un protocolo específico de muestreo en camiones establecido por Galis.

CONTROL ANALÍTICO EN EL LABORATORIO GALIS

Galis cuenta en el Puerto de A Coruña con un laboratorio destinado a realizar test rápidos de análisis (con resultados en me-

nos de 24 horas) sobre las muestras recogidas en las distintas descargas de barcos y almacenes.

Tras este primer filtrado, Galis envía las muestras a una red de laboratorios gallegos, especializados en el análisis de distintas sustancias y microorganismos potencialmente dañinos cuyos niveles están regulados o recomendados en la legislación europea.

PLAN DE ANÁLISIS

Anualmente se toman en torno a 1.000 muestras de distintas materias primas sobre las que se realizan:

- Análisis de parámetros nutricionales (humedad, proteína, grasa, fibra, cenizas, almidón, calcio, fósforo, sodio, potasio, azúcares, actividad ureásica, solubilidad en KOH, factores antitripsicos, etc.): 1.000 muestras/año (5.000 determinaciones).
- Análisis de parámetros microbiológicos (mohos, levaduras, Enterobacterias, *Salmonella*, *E. coli*, etc.): 900 muestras/año (2.300 determinaciones).
- Dioxinas y PCBs: 40 muestras/año (1.400 determinaciones).

- Metales pesados: 40 muestras/año (160 determinaciones).
- Pesticidas: 40 muestras/año (2.000 determinaciones).
- Micotoxinas: 40 muestras/año (200 determinaciones).
- Test rápidos de micotoxinas: 300 muestras/año (900 determinaciones).

RESULTADOS ANALÍTICOS

Con el objetivo de que los fabricantes y demás operadores puedan disponer de la información en tiempo real y, en la medida de lo posible, previamente a la entrada de dicha materia prima en las fábricas, se ha desarrollado un entorno web de distribución de resultados *online* (www.agafac.es).

SISTEMA DE ALERTA RÁPIDA (SAR)

Galis dispone de un procedimiento regulado para la detección, prevención y gestión de posibles alertas alimentarias. Se trata de un plan de acción, avalado por la autoridad competente, cuyo objetivo es describir las actuaciones necesarias para evitar la entrada de materias primas o piensos contaminados en la cadena alimentaria, en el caso de que se detecten valores peligrosos en los parámetros analizados.