

CERTIFICACIÓN DEL CONSORCIO DE PROMOCIÓN DEL OVINO CONFORME A LA NORMA INTERNACIONAL ISO 22000:2005

J. A. Asensio¹, M^a A. Blanco¹, J. Calvo¹ y C. Gonzalo²

¹Consortio de Promoción del Ovino, Villalpando, Zamora

²Dpto. Producción Animal, Facultad de Veterinaria, Universidad de León

Introducción

El pasado mes de octubre el Consorcio de Promoción del Ovino, cooperativa de 2º grado de ganaderos de ovino lechero con centro de recogida y sede en Villalpando, superó la exigente auditoría externa que le ha permitido certificar con éxito su sistema de gestión de la inocuidad alimentaria conforme a la norma internacional ISO 22.000:2005. Esta norma, aprobada por el Comité Europeo de Normalización de 29 países europeos, ha sido reconocida y refrendada por la Organización Internacional de Normalización (ISO), que es la federación mundial de organismos de normalización, en septiembre del 2005. Concretamente, la acreditación del Consorcio según esta norma, supone la implementación de un sistema normalizado de gestión de la inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena de producción de la leche, desde los proveedores hasta la expedición.

En el año 2004, el Consorcio de Promoción del Ovino, al amparo de un convenio-marco con la Universidad de León, editó el libro titulado: “Buenas Prácticas Ganaderas, Control de Riesgos y Sistemas Integrales de Calidad y Seguridad Alimentaria en las Explotaciones Lecheras de Ganado Ovino y Caprino” como iniciativa piloto para el desarrollo de sistemas integrales de calidad y gestión de riesgos en las unidades de producción de leche del sector ovino y caprino. Este modelo ha continuado desarrollándose dentro del organigrama del Consorcio, con el fin de abarcar todos los eslabones de su cadena productiva, desde la producción de leche hasta la expedición del producto final, dentro de un exigente programa de autocontrol, con la finalidad última de posibilitar una trayectoria sin retorno hacia la calidad y la inocuidad alimentaria como filosofía de gestión alimentaria. El sistema de gestión implementado cuenta con importantes requerimientos en materia de seguridad, trazabilidad, análisis de riesgos y control de procesos, y acaba de ser

amparado dentro del estándar internacional representado por la norma ISO 22000.

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

La ISO 22000 es una norma internacional de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena de producción de alimentos, que debe cumplir unos requisitos en cuanto a comunicación interactiva entre todos los eslabones de la cadena, gestión del sistema, programa de prerrequisitos e integración de los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Este APPCC es un sistema científico de control de todo el proceso de producción seguido por un alimento. Su finalidad es la prevención de problemas contra la seguridad alimentaria mediante la aplicación de controles en puntos críticos del proceso productivo con el fin de controlar, reducir y eliminar los peligros. El sistema garantiza igualmente un esmerado cumplimiento del nuevo marco legal de la Unión Europea en sus diversos ámbitos.

Ganaderías

Todas las ganaderías que integran el Consorcio tienen que cumplir unos prerrequisitos básicos en áreas críticas tan importantes como la sanidad, el ordeño, la alimentación, el bienestar animal, el respeto al medio ambiente y la formación de los ganaderos. Dichas ganaderías son auditadas anualmente por el servicio de buenas prácticas ganaderas del Consorcio, con particular atención a la bioseguridad (externa e interna) de las mismas, con el fin de prevenir la entrada y transmisión de infecciones en los animales. Los resultados de tales auditorías demuestran que los ganaderos con mayor seguridad son los que presentan una mejor calidad higio-sanitaria de la leche, es decir, que los ganaderos con mayores notas de seguridad son los que presentan menores recuentos celulares y menores recuentos bacteriológicos de la leche de tanque, tal como se evidencia en la Figura 1. Así, el sistema se perfecciona a sí mismo, siendo posible reducir el riesgo contra la seguridad alimentaria, mediante unas buenas prácticas ganaderas en las unidades de producción.

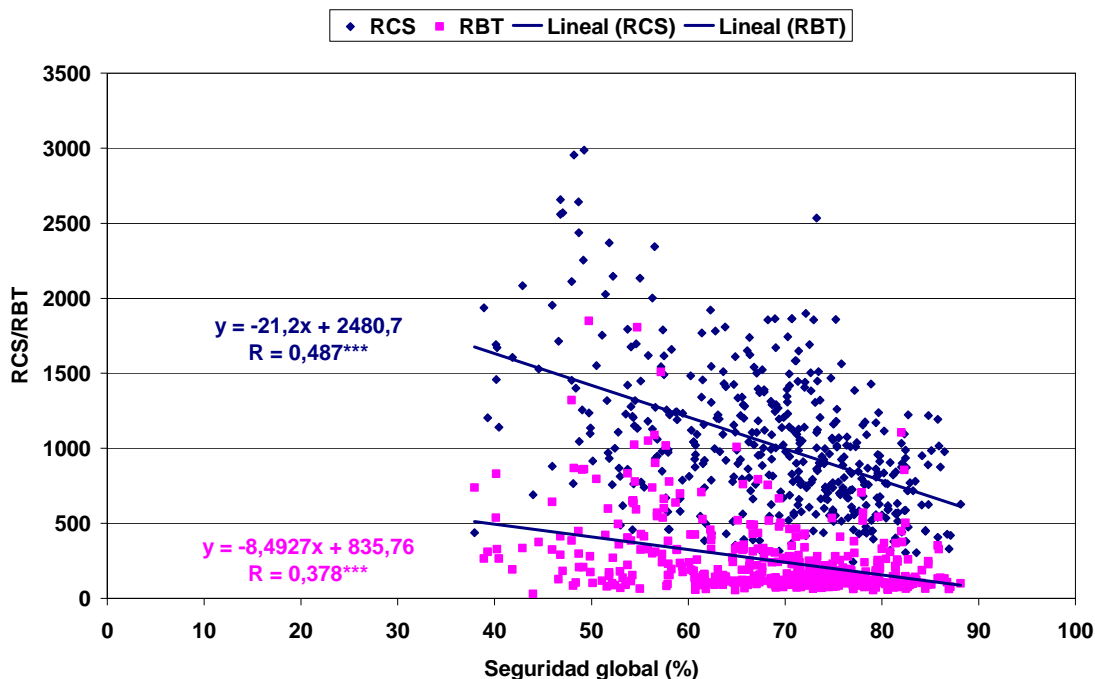


Figura 1. . Regresión entre la calificación final de seguridad global y la calidad higio-sanitaria de la leche de tanque (RCS: recuento celular anual y RBT: recuento bacteriológico anual) en 432 ganaderías que superaron la auditoría de seguridad en el 2006.

Recogida, Transporte, Recepción y Procesado en Planta

Existen igualmente unos exigentes requerimientos en cuanto a las medidas básicas de inocuidad y prerrequisitos a cumplir durante la recogida de la leche, el transporte de la misma, su recepción en el centro de recogida y transformación del Consorcio, y el tratamiento, almacenamiento y expedición de la leche. Sobre tal organigrama se establece además un riguroso y eficiente programa de control en todos los puntos críticos de la cadena productiva con el fin de tener monitorizado en todo momento la calidad y el procesado de la leche. Los prerrequisitos hacen referencia al mantenimiento, óptima higiene y control de temperatura de los tanques de frío y de las cisternas isotermales en las que se efectúa el transporte. A todo ello debe unirse unos exigentes requerimientos en la planta de recogida y transformación en sus programas de control de agua, mantenimiento y revisión de equipos, limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos, buenas prácticas de manipulación e higiene, etc.

Trazabilidad y Verificación

Igualmente, el Consorcio cuenta con un novedoso programa de trazabilidad que permite la lotificación del producto y su control y seguimiento en ambos sentidos, es decir, desde las ganaderías hasta la expedición y desde ésta a las ganaderías. La novedad del programa de trazabilidad consiste en que es capaz de solventar la dificultad de trazar una sustancia líquida que no es susceptible de poderse marcar con un distintivo físico, como ocurre, por ejemplo con la carne, donde sí que se puede poner un sello. Ello ha obligado a desarrollar sistemas de ruptura de la traza que compatibilicen el seguimiento de lotes de tamaño asequible con el procesado informatizado de un gran volumen de información. Finalmente, el sistema incluye un procedimiento continuo de verificación y registro de los puntos críticos de control y de prerequisites operativos, lo que garantiza una monitorización continua de los mismos y la detección de cualquier no conformidad en tiempo real mediante la alarma del sistema en el momento de superarse los límites de intervención.

Investigación

La investigación es clave dentro de una política de calidad y de un sistema de mejora continua como el requerido por la ISO 22000. Ello, además de permitir importantes avances de la calidad de leche (seguridad, calidad tecnológica, calidad nutricional y calidad ética), representa también un liderazgo moral con vocación de impulsar al sector del ovino lechero hacia una trayectoria concatenada y convergente de mejora. En este sentido, desde la firma del convenio-marco entre el Consorcio de Promoción del Ovino y la Universidad de León en Julio de 2003 hasta el momento actual, se han desarrollado importantes investigaciones al amparo de proyectos de investigación y transferencia de tecnologías, que han fructificado en diversas publicaciones en la revista científica norteamericana de mayor prestigio mundial: *Journal of Dairy Science*, concernientes al programa de calidad del Consorcio, habiendo participado igualmente en numerosos congresos nacionales e internacionales.

Este proceso ha culminado ahora con la certificación del Consorcio de Promoción del Ovino conforme a una exigente norma internacional de calidad e inocuidad alimentaria, dándose además la circunstancia de que se trata de la primera empresa láctea certificada conforme a este estándar internacional. Este modelo organizativo y de gestión alimentaria adquiere especial importancia en el momento actual de crisis por el que atraviesa el ovino lechero, y puede servir de ejemplo para aunar voluntades y sumar esfuerzos integradores hacia estructuras asociativas de mayor dimensión empresarial, por parte del sector productivo, como garantía de competitividad y de futuro.

