



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Guía Comercio Mayorista Frutas, Hortalizas, Patatas



Versión: 01.01.2023
Estado: • Autorizado



Índice

1	Información general.....	5
1.1	Ámbito de aplicación.....	5
1.2	Responsabilidades	5
2	Requisitos generales	5
2.1	Requisitos generales del sistema QS	5
2.1.1	Datos generales de la empresa (A).....	5
2.1.2	Uso del sello de certificación QS (A)	6
2.1.3	Gestión de incidentes y crisis (A)	6
2.1.4	Gestión de documentos (A)	7
2.1.5	Instalaciones de la empresa y normas de acceso	7
2.1.6	Control de instrumentos de medición.....	7
2.1.7	[K.O.] Ejecución de los controles internos (A).....	8
2.1.8	Cumplimiento de las medidas introducidas en caso de no conformidades (A).....	8
2.1.9	Cultura de seguridad alimentaria (A)	8
2.2	APPCC.....	8
2.2.1	[K.O.] Plan APPCC (A)	8
2.2.2	Equipo APPCC.....	8
2.2.3	Descripción del producto.....	9
2.2.4	Diagramas de flujo (A)	9
2.2.5	Análisis de riesgos (A)	9
2.2.6	Puntos críticos de control (PCC)	9
2.2.7	Valores límites de los PCC.....	9
2.2.8	Supervisión y verificación de valores límites de los PCC	9
2.2.9	Medidas correctivas de los PCC.....	9
2.2.10	Responsabilidades.....	9
2.2.11	Registros	9
2.2.12	Verificación APPCC (A).....	10
2.3	Buenas prácticas de higiene	10
2.3.1	Calidad del agua.....	10
2.3.2	Limpieza y desinfección	10
2.3.3	Monitoreo y control de plagas.....	11
2.3.4	Gestión de cuerpos extraños	11
2.3.5	[K.O.] Riesgo de contaminación	12
2.4	Estado técnico/de construcción.....	12
2.5	Higiene de salas, equipos y plantas	13
2.6	Distancia al suelo.....	13
2.7	Higiene del personal	13
2.7.1	Reglas generales de comportamiento	13
2.7.2	Salas para el personal e instalaciones sanitarias	14
2.8	Formación del personal.....	14
2.8.1	[K.O.] Formación sobre higiene	14
2.8.2	Información sobre el sistema QS (A)	15
2.8.3	Formación general	15
3	Requisitos específicos del proceso	15
3.1	Recepción de mercancía	15
3.1.1	Estado técnico/de construcción.....	15
3.1.2	Higiene de salas, equipos y plantas.....	15
3.1.3	Distancia al suelo.....	15
3.1.4	Orden y organización.....	15
3.1.5	Vehículos de transporte que entregan la mercancía.....	16



3.1.6	Control de recepción de mercancía.....	16
3.1.7	[K.O.] Etiquetado de mercancía QS adquirida (A).....	16
3.1.8	[K.O.] Temperatura de producto.....	16
3.1.9	Gestión de devoluciones (A).....	17
3.1.10	Gestión de reclamaciones (A).....	17
3.1.11	Requisitos de calidad.....	17
3.1.12	Requisitos de higiene.....	18
3.1.13	Etiquetado del producto (A).....	18
3.1.14	Identificación de la mercancía QS con un número de identificación (A).....	18
3.2	Almacén.....	18
3.2.1	Estado técnico/de construcción.....	18
3.2.2	Higiene de salas, equipos y plantas.....	19
3.2.3	Distancia al suelo.....	19
3.2.4	Gestión de almacén.....	19
3.2.5	Fecha de duración mínima.....	19
3.2.6	Condiciones para la conservación de la calidad.....	19
3.3	Cámaras frigoríficas.....	20
3.3.1	Estado técnico/de construcción.....	20
3.3.2	Higiene de espacios, equipos y plantas.....	20
3.3.3	Distancia al suelo.....	20
3.3.4	Gestión del almacén.....	20
3.3.5	[K.O.] Registro y control de la temperatura.....	20
3.3.6	[K.O.] Fecha de duración mínima/fecha de caducidad.....	20
3.3.7	Condiciones para la conservación de la calidad.....	21
3.4	Cámaras de congelación.....	21
3.4.1	Estado técnico/de construcción.....	21
3.4.2	Higiene de salas, equipos y plantas.....	21
3.4.3	Distancia al suelo.....	21
3.4.4	Gestión del almacén.....	21
3.4.5	[K.O.] Registro y control de la temperatura.....	21
3.4.6	[K.O.] Fecha de duración mínima.....	21
3.5	Embalaje/traslados dentro del almacén.....	21
3.5.1	Estado técnico/de construcción.....	21
3.5.2	Higiene de espacios, equipos y planta.....	21
3.5.3	Distancia al suelo.....	21
3.5.4	Material de embalaje.....	21
3.5.5	[K.O.] Declaración de conformidad o inocuidad (A).....	22
3.5.6	Almacenamiento de mercancía embalada.....	22
3.5.7	Contenedores para el almacenamiento y transporte de la mercancía.....	22
3.5.8	[K.O.] Registro y control de la temperatura.....	22
3.6	Recogida de pedidos, expedición/envío de mercancía.....	22
3.6.1	Estado técnico/de construcción.....	22
3.6.2	Higiene de salas, equipos y plantas.....	22
3.6.3	Distancia al suelo.....	22
3.6.4	Orden y organización.....	23
3.6.5	[K.O.] Control de expedición de mercancía.....	23
3.6.6	[K.O.] Etiquetado de la mercancía QS comercializada (A).....	23
3.6.7	[K.O.] Temperatura de producto.....	24
3.6.8	Etiquetado del producto (A).....	24
3.6.9	Identificación de la mercancía QS con un número de identificación (A).....	24
3.7	Otras salas de trabajo.....	24
3.7.1	Almacén de materiales de embalaje.....	24
3.7.2	Almacén de agentes de limpieza y desinfectantes.....	25
3.7.3	Logística de eliminación.....	25
3.8	Transporte/Logística.....	26
3.8.1	Transporte de conformidad con el tipo de producto.....	26
3.8.2	Higiene en el transporte.....	26
3.8.3	[K.O.] Control de la temperatura.....	26
3.8.4	Distancia al suelo.....	26
3.8.5	Contratación de empresas de logística (subcontratistas) (A).....	26
3.9	Acondicionamiento.....	27



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



3.9.1	Acondicionamiento y distribución	27
3.9.2	[K.O.] Tratamiento poscosecha e inhibición de la germinación	27
3.10	Criterios específicos para el almacenamiento de patatas.....	28
3.10.1	Aptitud del almacén	28
3.10.2	Aptitud del establecimiento para mercancías entrantes y salientes	28
3.10.3	Aptitud de los equipos de acondicionamiento, embalaje y limpieza	28
3.11	Monitoreo de residuos	28
3.11.1	Organización del monitoreo de residuos (A)	28
3.11.2	[K.O.] Implementación del monitoreo de residuos (A)	28
4	Trazabilidad y procedencia de la mercancía	29
4.1	Métodología y control de la trazabilidad	29
4.1.1	[K.O.] Metodología de trazabilidad (A).....	29
4.1.2	[K.O.] Separación e identificación de mercancía QS y no QS	30
4.1.3	[K.O.] Control de la trazabilidad (A)	30
4.1.4	[K.O.] Reconciliación entre recepción y expedición de mercancía (A)	30
4.1.5	[K.O.] Control de la autorización de suministro QS (A)	30
5	Definiciones	31
5.1	Simbología.....	31
5.2	Abreviaciones	31
5.3	Términos y definiciones	31
	Información sobre cambios en la versión 01.01.2023.....	33

Nota: La Guía Comercio Mayorista Frutas, Hortalizas, Patatas está redactada en alemán y traducida al español. En caso de discrepancias entra la traducción y la versión alemana, el original alemán tiene validez.



1 Información general

Información básica sobre el Sistema QS, como por ejemplo sobre la organización, las condiciones de participación, el uso del sello de certificación QS y el procedimiento de sanción, se encuentran en la **Guía Reglamento General**.

1.1 Ámbito de aplicación

- Comercio mayorista de frutas, hortalizas, patatas incluyendo productos frescos, preparados y procesados
 - Comercio mayorista de frutas, hortalizas, patatas (incluyendo la manipulación de productos, ej. almacenamiento, preparación, comercialización, transporte; también aplica a los proveedores de servicios o subcontratados que manipulan los productos): se deben cumplir todos los requisitos
 - Agencias de frutas, hortalizas, patatas (ver definición en 5.3 Términos y definiciones): en este caso sólo se deben cumplir los requisitos identificados con la letra "A" junto al título correspondiente.

1.2 Responsabilidades

El **participante del sistema** es responsable de asegurar:

- el cumplimiento de los requisitos
- la documentación completa y correcta
- su propio control interno
- la implementación apropiada y a tiempo de las medidas correctivas, así como
- el correcto uso del sello y etiquetado de los productos.

Este debe cumplir en todo momento los requisitos del sistema QS y ser capaz de demostrar en todo momento el cumplimiento de los requisitos QS. Él debe garantizar que, aparte de cumplir con los requisitos de esta Guía y demás requisitos aplicables de QS (p. ej. Guía Reglamento General, Guía Certificación, Guía Monitoreo de Residuos), se cumplan también los requisitos legales vigentes, tanto en el país de producción, como en el país de destino de los productos, en el que son comercializados por el participante del sistema.

2 Requisitos generales

2.1 Requisitos generales del sistema QS

2.1.1 Datos generales de la empresa (A)

Se debe elaborar un cuadro resumen de la empresa que incluya los siguientes datos maestros:

- nombre y razón social de la empresa
- dirección de la empresa principal (incl. QS ID) y de todos sus emplazamientos
- tipo de empresa y número de emplazamiento
- dirección actual
- Datos de contacto los representantes legales, incluidos números de teléfono y direcciones de correo electrónico
- Detalle del ámbito de producción (first line merchant, trading partner)
- información sobre gestión de crisis (nombre del gestor de crisis, etc...)

Los datos maestros deben estar siempre actualizados en la base de datos de QS por el participante del Sistema QS.

Además, se debe incluir la siguiente información en el resumen de la empresa:


- Información en sistemas de gestión de calidad y auditoría existentes (ej. ISO 9001, IFS, BRC)
- Información sobre laboratorios contratados (dirección actual, números de teléfono y fax actuales, dirección de correo electrónico, área de análisis)



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Cuando las instalaciones son compartidas por varias empresas, todas las instalaciones pertenecientes a la empresa deben ser señaladas en un plan empresarial.

 Información de la empresa

2.1.2 Uso del sello de certificación QS (A)

Los participantes del Sistema QS están autorizados a usar el sello QS cuando se les haya otorgado el permiso mediante la firma de un contrato con QS (contrato de Sistema QS). El uso del sello QS solamente se permite según las indicaciones del **Catálogo de diseño (Anexo 5.3 de la Guía Reglamento General)**.

Los participantes del sistema sólo pueden entregar mercancía identificada con el sello de certificación QS en la etiqueta o el embalaje exterior, si ellos mismos y el emplazamiento del destinatario/cliente de la mercancía tienen la autorización de suministro en la base de datos de QS. La mercancía identificada con el sello de certificación QS debe estar identificada en los albaranes de entrega de acuerdo con el requisito 3.6.6 [K.O.] Etiquetado de la mercancía QS comercializada.

En casos individuales justificados, se puede permitir la no conformidad si se puede esperar que el revendedor ya no comercialice los productos como QS en el curso de sus transacciones comerciales y cuando trata con sus propios clientes. Esta mercancía no puede identificarse como mercancía de QS en los documentos de acompañamiento, o debe indicarse claramente en los documentos de acompañamiento que el revendedor ya no puede publicitar activamente la mercancía como mercancía de QS en sus operaciones comerciales y en contacto con sus clientes.

Los productos provenientes de empresas de producción con certificado GLOBALG.A.P. Opción 2 o con certificado GLOBALG.A.P. Opción 1 - Multisite con SGC, sólo pueden llevar el sello de certificación QS, si los productores cuentan con la autorización correspondiente. Las empresas de producción no autorizadas para utilizar el sello de certificación QS en los productos se encuentran identificadas en la base de datos de QS.

2.1.3 Gestión de incidentes y crisis (A)

QS ha establecido un sistema integral de gestión de crisis que apoya activamente a los participantes del sistema en caso de crisis e incidentes. Los participantes del sistema deben informar de inmediato a QS y –cuando exista una obligación legal - a las autoridades competentes sobre incidentes críticos y retiradas públicas de productos relevantes para el sistema QS.

Incidentes críticos son sucesos relevantes para el sistema, que representan o podrían representar un peligro para las personas, los animales, el medio ambiente, los activos o el sistema QS en su conjunto.

Los participantes del sistema deben informar, en particular si:

- Se producen no conformidades en la adquisición de los productos, la producción o la comercialización, si éstas representan un riesgo para la seguridad alimentaria.
- Se inician procedimientos preliminares debido a la violación de las normas que garantizan la seguridad alimentaria.
- Los medios de comunicación realizan investigaciones, hay informes críticos en los mismos o se realizan protestas públicas sobre temas de seguridad alimentaria.

Todo participante del sistema debe mantener a mano un formulario de incidentes, para poder ser capaz de transmitir toda la información requerida en dicho formato si se produce un incidente. Además, todo participante del sistema debe nombrar a un gestor de crisis, que también pueda ser localizado fuera de horas de trabajo. El nombre del gestor de crisis debe registrarse en la base de datos de QS.



Un procedimiento de actuación en caso de crisis e incidentes debe ser definido, implementado y verificado a intervalos regulares, pero al menos una vez al año (aprox. cada 12 meses). Este procedimiento debe incluir los siguientes puntos:

- designación de un comité de crisis,
- lista de números de teléfono de emergencia,
- procedimiento para retirada y recuperación retirada de producto,
- plan de comunicación e
- información al cliente



Formulario de incidentes, procedimiento para gestión de incidentes y crisis

2.1.4 Gestión de documentos (A)

Debe existir y aplicarse un procedimiento que regule el registro y archivo de los documentos. Todos los registros relevantes se deben mantener de forma detallada y continua.

Los documentos y registros de los controles internos llevados a cabo en el marco del sistema de control propio se deben conservar por lo menos durante dos años, a no ser que la ley establezca periodos de conservación más largos.

2.1.5 Instalaciones de la empresa y normas de acceso

Todos los edificios e infraestructuras de trabajo deben protegerse del acceso no autorizado y, cuando sea posible, mantenerse cerrados. Debe existir una regulación de acceso. Salas de trabajo, en las que se producen o almacenan alimentos, no pueden ser accesibles para personas no autorizadas.

Personas ajenas a la empresa sólo pueden acceder a las salas de trabajo en compañía de una persona autorizada, o bien, con la aprobación de una persona autorizada. Con la excepción de los conductores que se encuentren por sus actividades de carga en la zona específica para cargar el camión, todas las personas ajenas a la empresa deben ser instruidas antes de entrar en las plantas de procesado/salas de trabajo.

Si el terreno de la empresa es transitado por vehículos externos, ej. transportistas de hortalizas o vehículos de eliminación de residuos, esto se debe tener en cuenta en la evaluación de riesgos.



Normas de acceso

2.1.6 Control de instrumentos de medición

Se deben cumplir los intervalos especificados por el fabricante para el control y verificación de los instrumentos y dispositivos de medición (ej. termómetros). De no contar con instrucciones del fabricante para este fin, se debe calibrar o verificar el equipo de medición de acuerdo a la propia evaluación del riesgo, pero al menos una vez al año (aprox. cada 12 meses).


Se tiene en cuenta la metodología de los diferentes instrumentos de medición. El procedimiento de calibración o verificación debe describirse para cada instrumento de medición. Los resultados deben ser documentados (incl. desviaciones, acciones correctivas) y asignados claramente. Se debe garantizar la precisión de la medición, la fiabilidad y la funcionalidad de los equipos de prueba operativos.

Si la calibración de ciertos instrumentos de medición no es posible, éstos deben ser mantenidos y cuidados de una manera adecuada.

Cuando la ley lo exija, las balanzas utilizadas deben ser calibradas.



Los documentos relevantes son **la Ley Alemana de Comercialización y Provisión de Instrumentos de Medición en el Mercado, su Uso y Verificación así como Preenvasados.**


 Comprobante Ajuste y supervisión de los equipos de medición, documentación de calibración/verificación

2.1.7 [K.O.] Ejecución de los controles internos (A)

Se debe controlar el cumplimiento de los requisitos QS. La ejecución de los controles internos se debe realizar periódicamente. Esto se debe documentar por medio de una lista de verificación al menos una vez al año (aprox. cada 12 meses). Es posible utilizar sistemas existentes de control y documentación si garantizan el cumplimiento de los requisitos.

Los controles internos se pueden documentar tanto mediante procesos de registro automático (ej. registros automáticos de temperatura), como y mediante registros manuales (ej. controles de recepción de mercancía).

La ejecución del control interno también se puede asignar a una empresa externa que cuente con la calificación correspondiente.

 Lista de verificación del control interno

2.1.8 Cumplimiento de las medidas introducidas en caso de no conformidades (A)

Las no conformidades detectadas durante el control interno, se deben resolver en los plazos establecidos. Para ello se deben establecer responsabilidades.

2.1.9 Cultura de seguridad alimentaria (A)

El operador de la empresa alimentaria establece una cultura de seguridad alimentaria adecuada de conformidad con el **Reg (UE) 2021/382**. Las responsabilidades y cometidos de todos los procesos relacionados con la seguridad alimentaria están claramente definidos. El operador de la empresa alimentaria debe garantizar la implementación y la puntualidad de la cultura de seguridad alimentaria. Los principios esenciales requeridos para tal fin son parte de la participación y certificación de QS.

2.2 APPCC

2.2.1 [K.O.] Plan APPCC (A)

Para garantizar la seguridad de los alimentos, la empresa debe elaborar, aplicar y mantener un sistema para el control de peligros que se mantenga actualizado, según los principios del APPCC (**REGLAMENTO (CE) N° 852/2004**).

La base y el requisito previo para la implementación de un sistema APPCC son las medidas básicas de higiene, incluidos los códigos de buenas prácticas de higiene (BPH) y las buenas prácticas de fabricación (BPF).

A la hora de elaborar el Plan APPCC se debe procurar que este resulte comprensible para terceros.

2.2.2 Equipo APPCC

El nivel administrativo más alto de la empresa debe nombrar un equipo APPCC para la implementación y mantenimiento del plan APPCC. El equipo APPCC debe ser establecido por escrito. Se debe demostrar que el equipo APPCC reúne los conocimientos suficientes sobre las diferentes áreas de la empresa. Si es necesario, el equipo APPCC debe estar formado. En este caso, se conservarán las pruebas de la formación.

En caso de existir varios equipos APPCC, se debe nombrar un coordinador que asuma la responsabilidad de coordinar el trabajo sistemático de los equipos APPCC.



2.2.3 Descripción del producto

Se debe elaborar una descripción completa del producto/grupo de artículos y, si corresponde, su uso previsto. Las descripciones de producto deben contener toda la información relevante para estimar los diferentes riesgos y determinar los puntos críticos de control. Esto puede incluir los siguientes aspectos:

- Composición del producto/grupo de artículos
- Estructura física y química
- Tratamiento antimicrobiano/bacteriostático
- Embalaje
- Durabilidad
- Condiciones de almacenamiento
- Métodos de distribución del producto (comprador; transportista; tipo de mercancía comercializada, por ejemplo mercancía envasada, mercancía a granel; etc.)

2.2.4 Diagramas de flujo (A)

Se debe elaborar un diagrama de flujo. Dicho diagrama de flujo debe contener todos los procesos operativos y grupos de productos.

2.2.5 Análisis de riesgos (A)

El plan APPCC se basa en la determinación de riesgos que deben prevenirse, eliminarse o bien reducirse a un nivel aceptable.

2.2.6 Puntos críticos de control (PCC)

Determinación de puntos críticos de control (PCC) en la(s) fase(s) de proceso en la(s) cual(es) se requiere un control para prevenir, eliminar o bien reducir un peligro a un nivel aceptable, en caso de existir.

Si es necesario, deben identificarse los puntos de control en los que se requieran acciones correctivas para vigilar determinados criterios de calidad y/o higiene de los alimentos.

2.2.7 Valores límites de los PCC

En los casos en que se hayan establecido PCC, deben establecerse valores límites para los puntos críticos de control con los cuales se distingue entre los niveles aceptables e inaceptables con vista a evitar, eliminar o reducir los riesgos identificados.

2.2.8 Supervisión y verificación de valores límites de los PCC

Determinación y ejecución de procedimientos eficientes para la supervisión y verificación de los puntos críticos de control y los puntos de control. Se debe aplicar el procedimiento periódicamente.

2.2.9 Medidas correctivas de los PCC

Cuando se hayan establecido PCC o PC, se debe establecer acciones correctivas en el caso de que el monitoreo muestre que un punto crítico de control o un punto de control excede los límites definidos.

2.2.10 Responsabilidades

Las responsabilidades deben definirse claramente en un organigrama.


2.2.11 Registros

Se deben mantener registros que sean proporcionales al tipo y tamaño de la empresa, para poder comprobar la aplicación de las medidas indicadas en los principios del APPCC.



2.2.12 Verificación APPCC (A)

La implementación del concepto HACCP debe verificarse (verificarse) al menos una vez al año (aproximadamente cada 12 meses).

 Documentación de control interno, listas de control

2.3 Buenas prácticas de higiene

2.3.1 Calidad del agua

El agua potable debe estar disponible en cantidades suficientes y no debe representar ningún riesgo de contaminación. La empresa debe contar con un plano de tomas de agua. Debe existir evidencia de que el agua, sin importar su proveniencia ni estado de agregación, que se utiliza para la producción y/o el tratamiento de los alimentos, así como para la limpieza de objetos e instalaciones que tienen contacto con los alimentos, debe ser muestreada de acuerdo con un plan basado en el riesgo (al menos una vez) al año (aproximadamente cada 12 meses)) para analizar los siguientes parámetros microbiológicos:

- Escherichia coli (E. coli) 0 UFC/100 ml
- Enterococcus 0 UFC/100 ml

La muestra de agua debe tomarse directamente en el punto de toma sin quitar los dispositivos e inserciones adjuntos, sin desinfección previa y sin drenar el agua.

La muestra debe ser realizada por un muestreador calificado (esto incluye, por ejemplo, empleados capacitados)


Sólo se puede realizar el análisis de las muestras de agua en laboratorios acreditados y oficialmente aprobados.

Si se exceden los límites anteriores, las medidas para prevenir la contaminación del producto deben definirse y documentarse de inmediato.

El agua de proceso/lavado se debe cambiar y/o tratar (si aplica) a intervalos regulares según un análisis de riesgo. El riesgo de contaminación se debe mantener tan bajo como sea posible.

Para el agua utilizada en el ciclo de lavado final o para la aplicación de tratamientos poscosecha, se aplican los requisitos antes mencionados para realizar de análisis microbiológicos del agua.

El requisito de realizar análisis de agua solo es necesario cuando se manipulan productos aptos para el consumo crudo.

 Plan de control calidad del agua, plano de puntos de muestreo

2.3.2 Limpieza y desinfección

Deben existir planes de limpieza y desinfección y su implementación documentada. Estos planes incluyen:

- responsabilidades
- productos utilizados y sus instrucciones de uso.
- áreas e instalaciones (incl. los sistemas de refrigeración y salas de personal) a limpiar o bien a desinfectar
- frecuencia de la limpieza
- obligaciones de registro
- símbolos de riesgo (si aplica)


La implementación de la lista de verificación de higiene/plan de limpieza y desinfección dentro de la empresa se debe controlar anualmente (approx. cada 12 meses). Los resultados se deben documentarse.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Se informa al personal de limpieza sobre el uso correcto de los agentes de limpieza previstos (según el manual de instrucciones/plan de limpieza).

 Planes de limpieza y desinfección, resultados del control de implementación, listas de desinfectantes de la empresa

2.3.3 Monitoreo y control de plagas


Se debe asegurar que se mantenga un alto nivel de limpieza e higiene en todas las áreas de trabajo para no atraer plagas y alimañas. En las salas de trabajo se deben tomar precauciones para evitar plagas que puedan afectar negativamente los productos alimenticios. Se deben introducir acciones correctivas apropiadas para el control de plagas.

Cuando se lleve a cabo el monitoreo y el control de plagas, el procedimiento y la cualificación del usuario deben cumplir con las disposiciones legales del país correspondiente, así como con las respectivas especificaciones de los productos. El monitoreo y los puntos donde se colocan los cebos deben ser revisados al menos una vez al mes por personal cualificado, a menos que se hayan definido otros intervalos de control basados en una evaluación del riesgo. Con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos y de los trabajadores, se deben utilizar métodos y sustancias adecuadas para el control de plagas. Los procedimientos de control de plagas no deben poner en peligro la seguridad de los productos producidos o almacenados.

El uso de cebos permanentes con rodenticidas (anticoagulantes) independientes de la infestación sólo se permite en casos excepcionales si la implementación es llevada a cabo de forma estratégica y por un controlador de plagas profesional o un usuario experto que cumpla con los requisitos legales del país correspondiente. La existencia de los requisitos del caso excepcional debe ser demostrada y documentada por un controlador de plagas profesional o un usuario experto en cada caso concreto mediante un análisis de peligros y una evaluación de riesgos anuales relacionados con el objeto. Se debe garantizar el cumplimiento de las medidas de reducción de riesgos especificadas en eso. En este caso, sólo se debe utilizar el cebo aprobado para este fin y los lugares, donde se encuentran los cebos, deberán ser revisados al menos una vez al mes. Pueden aplicarse disposiciones legales diferentes en otros países y deben cumplirse en consecuencia.

La documentación debe incluir al menos lo siguiente:

- Información sobre los productos empleados para la prevención y el control de plagas
- La fecha del tratamiento y las cantidades aplicadas
- Prueba de cualificación de los empleados involucrados en el control de plagas (conocimientos técnicos necesarios para la actividad respectiva)
- Planos de los puntos de control que muestren la ubicación de las estaciones de monitoreo y de cebo (también puntos de control temporales)
- Registros de plagas encontradas (hallazgos)
- Planes de acción correctiva en caso de ataque de plagas

 Documentación control de plagas, plan control de plagas, evidencia de cualificación (si aplica), contrato con empresa especializada (si aplica)

2.3.4 Gestión de cuerpos extraños

Se debe prevenir la contaminación de los alimentos con cuerpos extraños. Tomando como base el análisis de riesgos se debe identificar y evaluar los riesgos y posibles fuentes de entrada de cuerpos extraños. Se



deben tomar las medidas de prevención pertinentes y establecer los procedimientos para minimizar este riesgo.

 Documentación gestión de cuerpos extraños

2.3.5 [K.O.] Riesgo de contaminación

Se debe evitar la contaminación de los alimentos. Para ello, se debe practicar una gestión basada en el riesgo, en la que se toman en cuenta diferentes fuentes de contaminación, por ejemplo, los residuos de los alimentos o los lubricantes. Todas las medidas necesarias para evitar la contaminación deben ser determinadas y documentadas.

 Registros gestión del riesgo de contaminación

2.4 Estado técnico/de construcción

Indicación: En el capítulo 2 el siguiente requisito sólo se describe primordialmente. La evaluación del requisito se describe subordinado a los capítulos específicos recepción de mercancía, almacén, cámaras frigoríficas, cámaras de congelación y embalaje/ redistribución y preparación de pedidos, salida de mercancías / envío.

Los recintos y las salas de trabajo en las cuales se manipulan, almacenan, preparan, tratan o procesan alimentos, deben mantenerse siempre limpias y bien mantenidas según el **Reglamento (UE) N° 852/2004 Anexo II**. Estas se deben diseñar, concebir, construir y dimensionar de modo que su apropiada limpieza y/o desinfección sea posible y que la contaminación se evite o se reduzca al mínimo.

Para ello se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- los revestimientos del suelo y las superficies de las paredes deben mantenerse impecables; deben ser fáciles de limpiar y de ser necesario, fáciles de desinfectar.
- los techos (de no haber techos, el interior de los tejados) y sus estructuras se deben construir y trabajar de modo que se prevenga la acumulación de suciedad y la condensación, la aparición de moho y el desprendimiento de partículas de material se mantenga a un mínimo.
- las ventanas y otras aperturas se deben construir de modo que se prevengan las acumulaciones de suciedad. De abrirse hacia afuera, se deben equipar, en caso necesario, con una malla de protección contra insectos que se puedan desmontar fácilmente para fines de limpieza.
- las puertas deben ser fáciles de limpiar, y en caso necesario, de desinfectar. Estas deben contar con superficies planas/lisas y repelentes al agua.
- las superficies (incluyendo las de los equipos) que tienen contacto con los alimentos, deben mantenerse impecables y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar. Deben ser de un material liso, resistente a la abrasión, anticorrosivo y no tóxico.


Las salas de trabajo y plantas deben conservarse en forma apropiada y recibir mantenimiento de acuerdo con instrucciones escritas. Se debe crear e implementar un plan de mantenimiento para todos los quirófanos, instalaciones y equipos desde el cual se pueden tomar las respectivas medidas de mantenimiento para garantizar que el trabajo se pueda realizar de manera higiénica y sin objeciones. Los trabajos de mantenimiento deben realizarse de manera higiénica e inocua y no deben poner en riesgo la seguridad de los alimentos.

El programa de mantenimiento siempre debe contener los siguientes elementos (si están disponibles):

- zonas y salas de la empresa
- Instalaciones y sistemas de transporte (de existir)
- conformidad de los materiales auxiliares y lubricantes utilizados
- trabajadores responsables (propios o externos)
- frecuencia



El cumplimiento de los requisitos mencionados anteriormente debe poder comprobarse mediante los registros de los trabajos de mantenimiento.

 Plan de mantenimiento, documentación de trabajos de mantenimiento

2.5 Higiene de salas, equipos y plantas

Indicación: En el capítulo 2 el siguiente requisito sólo se describe primordialmente. La evaluación del requisito se describe subordinado a los capítulos específicos recepción de mercancía, almacén, cámaras frigoríficas, cámaras de congelación y embalaje/ redistribución y preparación de pedidos, salida de mercancías / envío.

Todas las salas, instalaciones y maquinas en las que se almacenen, preparen, manipulen o procesen alimentos deben estar en condiciones limpias e higiénicas sin contaminación.

Debe evitarse la acumulación de agua en los espacios muertos y los puntos grandes de corrosión en las instalaciones y maquinas. El equipo de trabajo (cuchillos, sierras, etc.) debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y en condiciones higiénicas.

Los recipientes y vehículos de transporte deben encontrarse en estado higiénicamente impecable.

Las salas deben limpiarse regularmente de acuerdo con el plan de limpieza; esto se aplica en particular al revestimiento del suelo. La frecuencia de limpieza debe estar alineada con los patrones de trabajo / nuevo uso de las salas de trabajo / cámaras de almacenamiento.

2.6 Distancia al suelo

Indicación: En el capítulo 2 el siguiente requisito sólo se describe primordialmente. La evaluación del requisito se describe subordinado a los capítulos específicos recepción de mercancía, almacén, cámaras frigoríficas, cámaras de congelación y embalaje/ redistribución y preparación de pedidos, salida de mercancías / envío y transporte/logística.

Se debe implementar y hacer cumplir un sistema por el cual los productos y recipientes que contengan o tengan la intención de contener alimentos no deben colocarse directamente en el suelo. La mercancía debe almacenarse y transportarse de forma que no exista riesgo de contaminación.

Se excluyen de esto:

- Sistemas de almacenamiento automatizado delimitados por barreras físicas, en los que los contenedores se recogen mecánicamente desde arriba. Las zonas de almacenamiento no se traspasan ni se entra en ellas, salvo para fines de limpieza y mantenimiento, están en condiciones higiénicas y excluyen una contaminación de la mercancía.
- Contenedores industriales (ej. Big Boxes), que están diseñados para permanecer en el suelo con patas. Si estos contenedores se apilan, las normas internas de la empresa deben evitar la contaminación de los alimentos.
- Patatas y cebollas no envasadas: Pueden almacenarse directamente en el suelo o equipo adecuado si los suelos o el material sobre el que se almacena la mercancía se encuentran en perfectas condiciones higiénicas y limpias.

2.7 Higiene del personal

2.7.1 Reglas generales de comportamiento

Deben existir prescripciones documentadas para la higiene del personal, que se han comunicado a los empleados en las formaciones. Como mínimo se deben considerar los siguientes puntos:

- Limpieza y desinfección de las manos
- Comer, beber, fumar, goma de mascar
- comportamiento en caso de lesiones de la piel (cortes, excoiaciones)



- uñas, joyas, piercing, relojes de pulsera
- cabellos, barbas


Está prohibido fumar durante el trabajo y en las salas de trabajo. Sólo se permite fumar en los lugares y las salas especialmente previstas para este fin. Se deben colocar carteles informativos (prohibición de fumar) claramente visibles en las salas correspondientes.

Todo empleado debe tener a su disposición suficiente cantidad de vestimenta de protección y gorros (si aplica). Deben existir suficientes estaciones disponibles para la higiene de manos. Si hay desinfectantes a disposición, debe haber indicaciones del uso de los mismos. Las instalaciones para la higiene de manos deben cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

- agua corriente fría y caliente
- dispensadores de jabón líquido (no en botella, por ejemplo)
- posibilidades adecuadas para el secado de las manos (dispositivos para el secado higiénico de las manos)

Si el concepto interno de la empresa prevé la colocación de ganchos para abrigos, éstos deben colocarse de manera apropiada y práctica.


Las prescripciones para la higiene del personal deben ser respetadas y cumplidas por todas las personas (empleados, proveedores de servicio, etc.). Debe existir un procedimiento para verificar la aplicación consecuente de la higiene del personal en la empresa. Los resultados deben ser evaluados y, si es necesario, deben iniciarse acciones correctivas de optimización. Las personas, cuyo trabajo repercute en la seguridad del producto, tienen que contar con la experiencia/formación necesaria.

 Reglas de comportamiento, procedimientos para aplicar y supervisar la higiene del personal

2.7.2 Salas para el personal e instalaciones sanitarias

Se deben contar con vestuarios adecuados a disposición de los empleados y personas externas a la empresa. La vestimenta de calle y de protección deben, donde sea necesario, ser guardadas por separado. Las salas del personal, incluyendo la sala de descanso y las instalaciones sanitarias, deben estar limpias e intactas y ser utilizadas exclusivamente para los fines previstos.

Las salas se limpian periódicamente. La limpieza debe ser documentada.

 Documentación de la limpieza

2.8 Formación del personal

2.8.1 [K.O.] Formación sobre higiene

La empresa debe realizar formaciones sobre higiene al menos una vez al año (aprox. cada 12 meses) según el **Reglamento (CE) N° 852/2004**. Se deben establecer programas de formación documentados según los requisitos del producto y los requisitos de formación de la empresa.

Este plan de formación contiene todas reglas de comportamiento (⇒ 2.7.1 Reglas generales de comportamiento), así como:

- contenidos
- intervalos de formación
- participantes y ponentes
- idioma

 Programa y evidencia de formación



2.8.2 Información sobre el sistema QS (A)

Los empleados responsables deben ser anualmente informados sobre los requisitos del manual de sistema QS. Además de los principios básicos del sistema QS, se debe cubrir especialmente los requisitos específicos responsabilidad del empleado en cuestión.

Los empleados responsables relevantes deben ser informados acerca de los controles que se llevan a cabo sobre el uso adecuado del sello de certificación QS en los productos.

2.8.3 Formación general

Los empleados responsables deben participar en formaciones internas/externas una vez al año, las cuales se deben documentar en los registros de la empresa, donde se traten los siguientes temas, entre otros:

- mercología y etiquetado
- normas de calidad/comercialización incluyendo las normas generales y especiales para la comercialización según **Reglamento (UE) N° 543/011** o bien Normas **UNECE para frutas y hortalizas**
- enfermedades e invasión de plagas en los productos
- transporte y embalaje
- seguridad laboral

Todos los empleados deben recibir una formación sobre los temas relevantes para sus tareas, tanto cuando inician su labor, como anualmente. Las formaciones deben adecuarse al nivel de educación y ocupación de las personas a capacitar en la empresa. Para ello se debe registrar el nombre del formador, la fecha de la formación, los participantes, el tema, y el material de formación utilizado y/o entregado (si aplica).

 Programa y evidencia de formación

3 Requisitos específicos del proceso

3.1 Recepción de mercancía

3.1.1 Estado técnico/de construcción

⇒ 2.4 Estado técnico/de construcción

El área de recepción de mercancía debe concebirse de forma que permita restringir el acceso y que personas externas no puedan ingresar libremente en la empresa. Debe existir un acceso separado y especial para el personal.

3.1.2 Higiene de salas, equipos y plantas

⇒ 2.5 Higiene de salas, equipos y plantas

Las salas están protegidas contra la invasión de plagas mediante portones y puertas con cierre hermético. También se debe comprobar que la mercancía entregada no esté infestada de plagas y, en caso necesario, se deben adoptar las acciones correctivas adecuadas.

3.1.3 Distancia al suelo

⇒ 2.6 Distancia al suelo

3.1.4 Orden y organización

La recepción de mercancía debe realizarse aplicando procesos estructurados de trabajo. La distribución de puestos debe estar basada en dichos procesos de trabajo y se deben prevenir los posibles riesgos para la seguridad de los alimentos. Los trayectos de los productos deben transcurrir de forma que no pueda existir una contaminación cruzada. La mercancía con necesidad de refrigeración, se debe llevar



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



inmediatamente a las cámaras frigoríficas (en caso de no manipularla directamente), en caso contrario, se deben tomar las acciones correctivas necesarias para garantizar que se cumpla con la cadena de frío.

3.1.5 Vehículos de transporte que entregan la mercancía

Los vehículos de transporte que entregan la mercancía se deben encontrar en estado higiénico y ordenado y no presentar suciedad acumulada. El conductor y, en caso dado, su acompañante, deben llevar vestimenta limpia. La mercancía no debe sufrir perjuicio a causa de la vestimenta o su manipulación.

El material a transportar se debe cargar bajo condiciones impecables de higiene y no presentar suciedad. La temperatura de la mercancía debe cumplir con las prescripciones legales o bien con las especificaciones de producto y ser documentada.

 Listas de control de temperatura, documentación de temperatura

3.1.6 Control de recepción de mercancía

Los controles de recepción de mercancía deben seguir un proceso regulado y escrito y seguir instrucciones internas. Se deben documentar los controles realizados al recibir la mercancía. Estos deben abarcar todos los productos relevantes. El control de la recepción de mercancía debe ajustarse a cualquier cambio condiciones de producción, almacenamiento o transporte, de ser requerido.


 Control de recepción de mercancía

3.1.7 [K.O.] Etiquetado de mercancía QS adquirida (A)

Cuando se compran productos QS éstos deben estar claramente identificados como tales en los documentos de acompañamiento (generalmente albaranes de entrega o envíos de notificación mediante el Intercambio Electrónico de Datos, o alternativamente, tickets de pesaje) (por ejemplo: manzanas (QS); manzanas QS) y deben ser identificables como productos QS en el momento de la entrega en la recepción de mercancías. La obligación del etiquetado los documentos de acompañamiento se aplica a todos los productos QS, independientemente de si se usa el sello de certificación QS en la etiqueta o en el embalaje exterior (p 2.1.2. Uso del sello de certificación QS) o no. Debe garantizarse en todo momento la clara asignación entre la mercancía QS y los correspondientes documentos de la mercancía (albaranes de entrega y otros documentos de acompañamiento). Lo mismo se aplica al uso de documentos de mercancías en formato electrónico.

El procedimiento para el etiquetado QS debe ser explicado y conocido por los empleados responsables que trabajan con los productos, incluso si no se manipulan productos QS.

Para el etiquetado de productos QS en los documentos de acompañamiento (como alternativa al etiquetado relacionado con el producto), se pueden acordar reglas generales entre clientes y proveedores o se pueden utilizar sinónimos. El procedimiento debe estar documentado en el manual de gestión de calidad o en una instrucción de trabajo, debe ser conocido por los empleados involucrados y por el proveedor/receptor de los bienes, y debe ser trazable en la auditoría.

 Evidencia de mercancía QS (ej. albaranes de entrega, etc.)

3.1.8 [K.O.] Temperatura de producto

Las temperaturas de las mercancías que están sujetas a las regulaciones de refrigeración obligatorias deben registrarse y documentarse durante la inspección de las mercancías entrantes. Si se han definido temperaturas más bajas en la empresa y se han acordado con el proveedor, deben cumplirse y observarse a la hora de recibir la mercancía. Los procedimientos deben diseñarse de tal manera que se cumplan en todo momento los requisitos de temperatura. Las temperaturas requeridas del producto




Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



deben cumplirse y solo pueden desviarse por un período corto si esto es requerido por razones prácticas (por ejemplo, durante la carga y descarga, durante el transporte a la instalación).

En el caso de alimentos congelados, la temperatura en todo el alimento debe mantenerse a menos 18 ° C o menos. Durante la descarga y almacenamiento, se permiten variaciones a corto plazo de un máximo de 3 ° C (de acuerdo con TLMV (Ordenanza alemana de alimentos congelados))

 Registros de temperatura, lista de verificación de recepción de mercancía

3.1.9 Gestión de devoluciones (A)

Debe existir un sistema para el trámite de devoluciones. Todas las devoluciones de mercancía deben registrarse y evaluarse. Se siguen los procesos de decisión que son relevantes para la utilización posterior de la mercancía retornada. Se deben aplicar las acciones correctivas pertinentes para prevenir que se repitan las irregularidades. Se debe tomar en consideración la separación de mercancía QS y mercancía no QS. En el caso de devoluciones de mercancía que no es comercializable legalmente, se debe documentar su manejo posterior o la disposición de la misma.

3.1.10 Gestión de reclamaciones (A)

Existe un sistema para gestionar las disconformidades y reclamaciones de productos. Todas las disconformidades/reclamaciones son evaluadas y, de ser necesario, se llevan a cabo las medidas adecuadas.

- Disconformidad = de las autoridades
- Reclamaciones = de los clientes y consumidores finales

3.1.11 Requisitos de calidad

Mediante muestreos aleatorios, se debe dictaminar visualmente cualquier irregularidad en la mercancía. En la mercancía recibida se debe controlar la presencia eventual de plagas, y aplicar las medidas requeridas en caso necesario. Se deben documentar los resultados de este control.

Se deben realizar muestreos aleatorios para comprobar que la mercancía cumple con los requisitos de calidad de las normativas de comercialización aplicables o, en caso de existir, de las clases legales vigentes. Se debe considerar las **normas generales** y **especiales para la comercialización** según el **Reglamento (UE) N° 543/2011** o bien las **normas UNECE para frutas y hortalizas**.

Esto incluye, entre otros, el control de:

- propiedades mínimas de aspecto, aroma, grado de madurez
- prescripciones especiales de determinadas normativas: ej. grados Brix en ciertas uvas de mesa
- indicación del peso en productos ya embalados
- características de calidad del producto
- clasificación por tamaño
- tolerancias de calidad y tamaño
- homogeneidad
- embalaje

Se debe realizar muestreos aleatorios de integridad que incluyan el pesaje, conteo y medición de la mercancía. La cantidad de muestra aleatoria se debe ajustar dependiendo del producto y el país.

Además, se debe registrar la fecha de expedición de la mercancía, el tamaño y la cantidad de las unidades de embalaje, palés, en caso dado, la posición dentro del medio de transporte, el medio de transporte (número de vuelo, nombre del barco, matrícula del camión), la fecha prevista de llegada.




Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.




Patatas

En caso de las patatas, se debe tomar una muestra representativa antes o durante el almacenamiento y al final del período de almacenamiento. La muestra se debe analizar y documentar según las normas de **RUCIP** (Conjunto de Reglas y Usos del Comercio Intereuropeo de la Patata) y en Alemania según el **Acuerdo de Berlín** y la **Guía para el control de calidad en patatas comestibles**.

 Lista de control de recepción de mercancía/Registros de control de calidad/Registros de análisis, Registros de resultados

3.1.12 Requisitos de higiene




Se debe evaluar el estado de la mercancía con respecto a daños de producto y la presencia de influencias perjudiciales. La mercancía rechazada se debe retirar o devolver, en caso necesario (Muestras aleatorias para controlar el grado de deterioro causado por pudrición o presencia de moho, suciedad, o sustancias extrañas, agentes de olor intenso, presencia de plagas y enfermedades).

 Lista de control de recepción de mercancía

3.1.13 Etiquetado del producto (A)

Se debe controlar el cumplimiento de los reglamentos y leyes europeas y nacionales vigentes para el etiquetado (como la **Norma General de Comercialización, Normas especiales de comercialización** según el **Reglamento (UE) N° 543/2011** y **Normas UNECE** eventualmente utilizadas) de frutas hortalizas y patatas frescas y preparadas/procesadas.

Esto aplica para:

-  paquetes (cajas de cartón , cajas de plástico)
-  envases de venta al por menor
-  documentos acompañantes/albaranes de entrega/etiquetas

En caso de frutas, hortalizas o patatas a granel, se deben declarar estas indicaciones en el embalaje de transporte (ej. caja de cartón, bandeja de fruta, caja de plástico).

Otros documentos aplicables son: **Reglamento de Envases Acabados (FertigPackV), Reglamento sobre Información en los Alimentos (LMIV), Reglamento de Rotulación de Lotes (LKV), Reglamento de Indicación de Precio (PAngV), Reglamento de Aprobación de Aditivos (ZZuIV), RUCIP** y el **Acuerdo de Berlín**.

3.1.14 Identificación de la mercancía QS con un número de identificación (A)

La mercancía QS debe ser identificada con el número OGK/QS-ID u otro número de identificación del productor, que se encuentre guardado en la base de datos QS (p. ej., número GLOBALGAP (GGN) o Número de Localización Global (GLN)) en el albarán de entrega/documentos de acompañamiento o en la etiqueta del producto (o de la caja).

En el caso de lotes que puedan contener mercancía de varios productores debido a la mezcla resultante del almacenamiento a granel, o a procesos técnicos de embalaje o preparación (p. ej. clasificación), y en el caso de unidades de embalaje que contengan mercancía de varios productores, también existe la posibilidad de utilizar el QS-ID QS, el número GH u otro número de identificación (p. ej. GGN) del emplazamiento de embalaje que esté guardado en la base de datos QS.

3.2 Almacén

3.2.1 Estado técnico/de construcción

⇒ 2.4 Estado técnico/de construcción



3.2.2 Higiene de salas, equipos y plantas

⇒ 2.5 Higiene de salas, equipos y plantas

3.2.3 Distancia al suelo

⇒ 2.6 Distancia al suelo

3.2.4 Gestión de almacén


Existe una gestión de almacén plausible y reproducible (por ejemplo, FIFO / FEFO), por medio de la cual se puede reconocer en forma rápida y clara cuando se almacenó qué tipo de mercancía. Se debe poder identificar claramente todo producto o unidad de envase almacenado o transitoriamente depositado. Las condiciones de almacenamiento no deben perjudicar la calidad del producto (embalado/no embalado).

Se debe definir un procedimiento sobre el cual se debe informar a los empleados correspondientes, que prescribe las acciones correctivas y pasos a ejecutar en caso de un mal funcionamiento o un defecto de la planta utilizada. Además, se deben definir procedimientos para la manipulación de mercancía bloqueada o productos no conformes.

Se deben documentar los siguientes puntos en los registros internos de la empresa:

- fecha del suministro
- denominación de almacén/caja/bulto
- proveedor
- Variedad
- cantidad

Se debe asegurar que el almacenamiento tenga lugar por lotes. Dichos lotes deben ser identificados. La definición de los lotes recae sobre la empresa encargada del almacenamiento. No deben ocurrir mezclas de diferentes variedades de productos.

 Documentación de almacenamiento

3.2.5 Fecha de duración mínima

En las instalaciones, se debe tener cuidado de asegurar que se observe la fecha de duración mínima (FDM). Para ello, se debe garantizar un control regular de la FDM. Las mercancías con una FDM vencida deben manejarse de acuerdo con directrices internas. Se debe designar un empleado responsable para este propósito.

3.2.6 Condiciones para la conservación de la calidad


En las salas o instalaciones en las que se almacenan productos o sustancias, se debe cumplir con las condiciones climáticas específicas como temperatura, humedad del aire y otras indicaciones según la especificación de los productos almacenados en patatas (particularmente el rápido secado de productos húmedos, cicatrización, etc.). Se debe prestar atención a los cambios de la temperatura para evitar la condensación de la humedad.

Durante el almacenamiento se debe controlar y documentar periódicamente el estado de la mercancía y las condiciones de almacenamiento establecidas. Las frutas y hortalizas sensibles al etileno (ej. kiwi, coliflor, col de Bruselas, etc.) y las patatas no se deben almacenar durante largos períodos de tiempo cerca de frutas que segreguen gran cantidad de etileno (ej. manzanas, nectarinas, melocotones, melones, etc.).



Patatas

De emplear corrientes de aire frío en el almacenamiento de patatas, se debe tener en cuenta las diferencias específicas de cada variedad con respecto a la formación de azúcares reductores.

 Documentación calidad de los productos y las condiciones de almacenamiento

3.3 Cámaras frigoríficas

3.3.1 Estado técnico/de construcción

⇒ 2.4 Estado técnico/de construcción

3.3.2 Higiene de espacios, equipos y plantas

⇒ 2.5 Higiene de salas, equipos y plantas

Las cámaras frigoríficas se deben encontrar en estado limpio e higiénico. Se debe prevenir la formación de moho en las cámaras frigoríficas, en caso necesario, se deben tomar las medidas necesarias para la eliminación del moho. Además se debe reducir la formación de escarcha a un nivel mínimo. Los grupos frigoríficos reciben mantenimiento periódicamente y se encuentran en un estado higiénicamente impecable.

3.3.3 Distancia al suelo

⇒ 2.6 Distancia al suelo

3.3.4 Gestión del almacén

⇒ 3.2.4 Gestión del almacén

3.3.5 [K.O.] Registro y control de la temperatura


El registro y control de temperatura debe estar regulado de tal manera que se cumplan los requisitos para la temperatura de producto (⇒ 3.1.8 [K.O.] Temperatura de producto). El producto con el límite de temperatura más bajo determina la temperatura de todo el almacén.

Se debe registrar y protocolizar la temperatura de todos los equipos frigoríficos. Además, la forma de proceder en caso de un defecto técnico debe estar descrita y ser conocida.

Patatas

En el caso de las patatas, se deben llevar registros especiales sobre el control y desarrollo de la climatización en el almacén. Esto incluye:

- datos sobre el desarrollo de las temperaturas exteriores
- temperatura interior
- temperatura del producto
- horas de ventilación
- funcionamiento de los equipos técnicos de ventilación

 Registros de temperatura y climatización, lista de verificación de temperatura, registros sobre las acciones correctivas en caso de desviaciones

3.3.6 [K.O.] Fecha de duración mínima/fecha de caducidad

En las instalaciones, se debe tener cuidado de que se observe la fecha de duración mínima (FDM) o la fecha de caducidad. Para ello, se debe asegurar un control regular de la FDM/fecha de caducidad. Las mercancías con una FDM vencida deben manejarse de acuerdo con directivas internas. No se pueden entregar productos con fecha de caducidad vencida. Se debe designar un empleado responsable para este propósito.



3.3.7 Condiciones para la conservación de la calidad

⇒ 3.2.6 Condiciones para la conservación de la calidad

3.4 Cámaras de congelación

3.4.1 Estado técnico/de construcción

⇒ 2.4 Estado técnico/de construcción

3.4.2 Higiene de salas, equipos y plantas

⇒ 2.5 Higiene de salas, equipos y plantas

Las cámaras de congelación se deben encontrar en estado limpio e higiénico. No hay contaminaciones. Además se debe reducir la formación de hielo a un nivel mínimo. Se debe disponer de un plan de limpieza documentado para las instalaciones de congelación. La evidencia de la realización de la limpieza debe estar disponible.

3.4.3 Distancia al suelo

⇒ 2.6 Distancia al suelo


3.4.4 Gestión del almacén

⇒ 3.2.4 Gestión del almacén

3.4.5 **[K.O.] Registro y control de la temperatura**

El registro y control de temperatura deben regularse de tal manera que se cumplan los requisitos vigentes para la temperatura de producto (⇒ 3.1.8 [K.O.] Temperatura de producto).

Se debe registrar y documentar la temperatura de todos los equipos frigoríficos. Además, se debe describir el procedimiento a ejecutar en caso de un defecto técnico y que los trabajadores responsables lo conozcan.

 Registros de autocontrol, lista de verificación,

3.4.6 **[K.O.] Fecha de duración mínima**

En las instalaciones, se debe tener cuidado de asegurar que se observe la fecha de duración mínima (FDM). Para ello, se debe garantizar un control regular de la FDM. Las mercancías con una FDM vencida deben manejarse de acuerdo con directrices internas. Se debe designar un empleado responsable para este propósito.

3.5 Embalaje/traslados dentro del almacén

3.5.1 Estado técnico/de construcción

⇒ 2.4 Estado técnico/de construcción

3.5.2 Higiene de espacios, equipos y planta

⇒ 2.5 Higiene de salas, equipos y plantas

3.5.3 Distancia al suelo

⇒ 2.6 Distancia al suelo

3.5.4 Material de embalaje

En las salas de producción se debe utilizar exclusivamente material de embalaje del cual ya se retiró el envase exterior. Se debe evitar daños en el embalaje, especialmente en el caso de materiales de embalaje como los plásticos (APPCC).




Los envases retornables (bandejas, cajas, etc.) deben lavarse mecánicamente después de cada circulación y antes de un nuevo uso. Contenedores grandes de uso múltiple (> 60 x 90 cm) pueden limpiarse también mediante otros procedimientos apropiados (ej. limpieza de alta presión).

3.5.5 [K.O.] Declaración de conformidad o inocuidad (A)

El material de embalaje que tiene contacto directo con los alimentos debe ser inofensivo para la salud e impecablemente higiénico. Se debe garantizar que las declaraciones de conformidad están actualizadas. Para todos los materiales de embalaje utilizados que no requieren una declaración de conformidad según el **Reglamento (CE) N° 10/2011 sobre Materiales y objetos plásticos en contacto con alimentos**, se debe contar con una declaración de inocuidad.

Los materiales y herramientas de embalaje deben ser aptos para el uso previsto y cumplir con las prescripciones legales actualmente vigentes. Las declaraciones de conformidad para el material utilizado para el embalaje deben encontrarse disponibles en la empresa que realiza el embalaje.

De adquirir el material de embalaje mediante otra empresa (ej. agencia), las declaraciones también deben estar disponibles ahí.

 Declaración de conformidad o inocuidad, material de embalaje

3.5.6 Almacenamiento de mercancía embalada

Para que la mercancía embalada y preparada para el transporte conserve su calidad se debe almacenar:


- en condiciones higiénicas apropiadas
- con protección contra peligros físicos y químicos (temperatura apropiada, sin incidencia de luz permanente, etc.)

3.5.7 Contenedores para el almacenamiento y transporte de la mercancía

Los contenedores para el almacenamiento y transporte de la mercancía que se utilizan internamente en la empresa se deben usar únicamente para almacenar y transportar esa mercancía. Estos contenedores deben ser aptos para el uso previsto, inofensivos para la salud, limpios e higiénicamente impecables y deben garantizar, y deben garantizar que se prevenga la contaminación.

3.5.8 [K.O.] Registro y control de la temperatura

Las especificaciones de la temperatura deben estar disponibles para todos los productos que requieran refrigeración y que estén embalados o etiquetados, y también deben aplicarse como una indicación en el embalaje para el consumidor final. La cadena de frío debe ser vigilada y documentada en el área de influencia de la empresa. Si se superan las temperaturas, deben definirse las acciones correctivas adecuadas y los empleados responsables deben conocerlas.

 Registro de la temperatura

3.6 Recogida de pedidos, expedición/envío de mercancía

3.6.1 Estado técnico/de construcción

⇒ 2.4 Estado técnico/de construcción

3.6.2 Higiene de salas, equipos y plantas

⇒ 2.5 Higiene de salas, equipos y plantas

3.6.3 Distancia al suelo

⇒ 2.6 Distancia al suelo



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



3.6.4 Orden y organización


En las áreas de preparación de pedidos, envío y recepción se deben establecer procedimientos precisos y claros que consideren por lo menos los siguientes puntos y aseguren su cumplimiento:

- temperatura
- etiquetado (etiquetas, formulario de embalaje, sello de certificación QS)
- fecha de caducidad/observaciones de almacenamiento
- daños/contaminación

3.6.5 [K.O.] Control de expedición de mercancía

Se debe realizar un control de expedición de la mercancía estructurado y comprensible. Se debe regular el proceder en caso de irregularidades. Los empleados encargados están capacitados para gestionar productos con irregularidades. Antes de cargar se debe realizar un control de los documentos acompañantes y una comparación con la carga (mercancía y embalaje), así como un control del etiquetado correcto de mercancía. Se deben cumplir las especificaciones.

Se deben realizar muestreos aleatorios para comprobar el cumplimiento con la calidad prescrita en las normas de comercialización o, en caso de existir, con las categorías comerciales legalmente vigentes. La intensidad del muestreo se debe ajustar eventualmente dependiendo del producto y el país. Se debe garantizar que la mercancía QS se puede etiquetar correctamente y no se produzcan confusiones. Durante la carga se debe tomar en consideración la sensibilidad a la temperatura y al etileno (plan de carga).

 Lista de control expedición de mercancía y albaranes de entrega

3.6.6 [K.O.] Etiquetado de la mercancía QS comercializada (A)

Los productos solo se pueden comercializar/entregar como productos QS si existe una elegibilidad QS correspondiente para la entrega para la propia ubicación de la empresa y los productos se compraron como productos QS.

En el momento de la entrega, las mercancías QS deben etiquetarse claramente como tales en los documentos de acompañamiento (generalmente albaranes de entrega o avisos de entrega a través de EDI, o alternativamente tickets de pesaje) (ejemplo: manzanas (QS); manzanas QS) para que puedan identificarse como mercancías QS por el destinatario en la entrada de mercancías.

La obligación de etiquetar los documentos de acompañamiento se aplica a todos los productos QS, independientemente de si el sello de certificación QS se usa en la etiqueta o en el embalaje exterior (□ 2.1.2. Uso del sello de certificación QS) o no.

Debe garantizarse en todo momento la clara asignación entre la mercancía QS y los correspondientes documentos de la mercancía (albaranes de entrega y otros documentos de acompañamiento). Lo mismo se aplica al uso de documentos de mercancías en formato electrónico.

El procedimiento para el etiquetado QS debe ser explicado y conocido por los empleados responsables que trabajan con los productos, incluso si no se manipulan productos QS. Para el etiquetado de productos QS en los documentos de acompañamiento (como alternativa al etiquetado relacionado con el producto), se pueden acordar reglas generales entre clientes y proveedores o se pueden utilizar sinónimos. El procedimiento debe estar documentado en el manual de gestión de calidad o en una instrucción de trabajo, debe ser conocido por los empleados involucrados y por el proveedor/receptor de los bienes, y debe ser trazable en la auditoría.

 Documentos de recepción y expedición de mercancía



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.




3.6.7 [K.O.] Temperatura de producto

Se deben cumplir las temperaturas legalmente prescritas, las cuales sólo pueden excederse brevemente cuando sea necesario por motivos prácticos (por ej. para la carga y descarga, para el transporte en la empresa).

En caso de que temperaturas más bajas hayan sido definidas en la empresa (regulaciones internas) y acordadas con el cliente (ej. de acuerdo a especificaciones) se debe cumplir con las mismas.

Se deben controlar y documentar las temperaturas.

 Registros de temperatura, Lista de verificación expedición de mercancía

3.6.8 Etiquetado del producto (A)

Todo embalaje debe estar etiquetado en función de las disposiciones legalmente vigentes con las siguientes indicaciones en letras y números legibles, imborrables y visibles desde el exterior, tal como lo exige la ley:

- tipo de producto/variedad
- país de origen
- volumen/peso neto
- número de lote/partida
- categoría comercial/características comerciales/tipo/clase de cocción
- tratamiento (tratamiento poscosecha/inhibición de germinación)
- distribuidor/empresa de envasado
- denominación comercial
- indicaciones especiales para el almacenamiento (temperatura)
- fecha de caducidad/vencimiento
- sustancias alergénicas

Se debe considerar las siguientes normas y reglamentos: **Ley de metrología (Ley de calibración), Reglamento de envases acabados (FertigPackV), Reglamento sobre Información de Alimentos (LMIV), Reglamento de rotulación de lotes (LKV), Reglamento de indicación de precio (PAngV), Reglamento de aprobación de aditivos (ZZuIV), Normas de comercialización de la Unión Europea.**

Toda la información que la propia empresa ha incluido en la etiqueta debe ser correcta (p. ej. QS-ID, número GLOBALG.A.P.).

3.6.9 Identificación de la mercancía QS con un número de identificación (A)

La mercancía QS debe ser identificada con el número OGK u otro número de identificación del productor, que se encuentre guardado en la base de datos QS (p. ej., número GLOBALGAP (GGN) o Número de Localización Global (GLN)) en el albarán de entrega/documentos de acompañamiento o en la etiqueta del producto (o de la caja).

En el caso de lotes que puedan contener mercancía de varios productores debido a la mezcla resultante del almacenamiento a granel, o a procesos técnicos de embalaje o preparación (p. ej. clasificación), y en el caso de unidades de embalaje que contengan mercancía de varios productores, también existe la posibilidad de utilizar el QS-ID QS, el número GH u otro número de identificación (p. ej. GGN) del emplazamiento de embalaje que esté guardado en la base de datos QS.

3.7 Otras salas de trabajo

3.7.1 Almacén de materiales de embalaje

Se debe almacenar el material de embalaje en un espacio apartado y separado de otros productos. El recinto está limpio y ordenado y se limpia de acuerdo con el plan de limpieza y desinfección. Durante el



almacenamiento debe considerarse riesgos de contaminación de los materiales de embalaje y herramientas.

3.7.2 Almacén de agentes de limpieza y desinfectantes

Las salas o las instalaciones en los cuales se guardan los agentes y equipos de limpieza y desinfección deben mantenerse limpias y ordenadas. Estas deben permitir la conservación higiénica de los equipos y, en caso necesario, una separación clara entre los equipos para las áreas limpias y sucias. Los equipos deben recibir mantenimiento y cuidado periódicamente. Un procedimiento para la limpieza y desinfección de las salas y de los equipos de limpieza debe existir y ser conocido.

Para los agentes de limpieza y desinfección deben existir hojas de datos de seguridad e instrucciones de trabajo actualizadas. El personal encargado debe conocer las instrucciones de trabajo, las cuales se conservan in situ. Los equipos y productos químicos de limpieza deben estar claramente rotulados y almacenarse por separado de los alimentos, así como según los requisitos específicos.

En el caso de las sustancias peligrosas para el medio ambiente, deben tomarse otras precauciones (por ej. bandejas protectoras) de acuerdo con las respectivas hojas de datos de seguridad e instrucciones de funcionamiento.

 Hojas de datos de seguridad, instrucciones de trabajo

3.7.3 Logística de eliminación

Los residuos de alimentos y demás productos de desecho:

- deben retirarse lo más rápido posible de las salas en que se manipulan alimentos, para evitar la acumulación de residuos.
- deben almacenarse en recipientes que se puedan cerrar. Estos recipientes deben ser aptos, mantenerse siempre en estado impecable y ser fáciles de limpiar, y dado el caso, de desinfectar. De existir el riesgo de confusión entre los recipientes de residuos y de alimentos u otra necesidad, estos recipientes se deben identificar.


Se deben tomar las precauciones necesarias para el almacenamiento y la eliminación de residuos de alimentos y demás. Las salas de acumulación de residuos deben haber sido concebidas de modo que puedan mantenerse libres de animales (perros, gatos, pájaros) y plagas. Las salas se deben limpiar regularmente. Esto debe ser documentado.

Los residuos se deben almacenar en un área protegida del acceso no autorizado. Además, se deben eliminar de forma sostenible con el medio ambiente y bajo condiciones higiénicamente impecables según la legislación comunitaria vigente y se debe evitar que perjudiquen a los alimentos.

Los equipos de aguas residuales deben de haber sido concebidos de modo que se descarte la posibilidad de que perjudique la mercancía.

La empresa debe contar con un sistema de gestión de residuos/reciclaje para la prevención de residuos innecesarios y para garantizar el empleo eficiente de los recursos en la empresa. La eliminación de residuos se realiza en forma separada (ej. sistema dual o equivalente). La siguiente información con respecto al sistema de reciclaje se debe documentar y poder ser presentada en cualquier momento:

- residuos generados
- vía de eliminación
- destino

 Evidencia de sistema de gestión de residuos/sistema de reciclaje



3.8 Transporte/Logística

3.8.1 Transporte de conformidad con el tipo de producto

El transporte se debe realizar de acuerdo con los requisitos de cada producto. El transporte de la mercancía se debe ejecutar tomando en consideración el tipo de mercancía, la distancia del recorrido y las temperaturas exteriores, en vehículos cerrados, con aislamiento térmico o refrigerados. Las mercancías transportadas en contenedores abiertos en medios de transporte abiertos, se deben cubrir apropiadamente. La mercancía a granel debe ser transportada de tal manera que no pueda producirse ninguna contaminación.



Evidencia de transporte de conformidad con el tipo de producto

3.8.2 Higiene en el transporte

Los vehículos de transporte se deben encontrar en estado higiénico y ordenado y no deben presentar contaminación/suciedad acumulada. Los compartimentos o áreas de carga/descarga de los medios de transporte sólo se deben utilizar si se encuentran limpios y libres de contaminantes. Se deben limpiar las superficies de carga antes de la carga o después de la descarga. En el caso de superficies de carga abiertas basta con un barrido. Los espacios cerrados de transporte requieren de un mayor esfuerzo.

El conductor y, en caso dado su acompañante, deben llevar vestimenta limpia. La mercancía no debe ser perjudicada a causa de la vestimenta o de su manipulación. El material a transportar se carga en un estado higiénicamente impecable.



Lista de verificación vehículos de transporte

3.8.3 [K.O.] Control de la temperatura

Si los vehículos son de la propia flota motriz de la empresa, la temperatura dentro de las áreas de carga se debe ajustar en función de la mercancía a transportar. La temperatura debe ser controlada y documentada antes de iniciar el transporte. De ser necesario, se deben controlar también los dispositivos de registro de temperatura de los medios de transporte o leer los grabadores en serie. Es posible prescindir del control de la temperatura antes del inicio del viaje si se realiza un registro continuo de la temperatura durante el transporte.

En el caso de la mercancía que requiere refrigeración, se debe mantener y documentar la temperatura continuamente durante todo el transporte, de acuerdo con las normas y especificaciones vigentes.

⇒ 3.3.5. [K.O.] Registro y control de temperatura

3.8.4 Distancia al suelo

⇒ 2.6 Distancia al suelo

3.8.5 Contratación de empresas de logística (subcontratistas) (A)

Las empresas de logística contratadas para transportar mercancía QS entre participantes del sistema QS en las etapas de comercio mayorista/logística y/o preparación/procesamiento, o contratadas para almacenar y, dado el caso, consolidación de pedidos, deben estar registradas y aprobadas en la base de datos de QS para el ámbito de producción logística, comercio al por mayor o preparación/procesamiento.

Las empresas certificadas GMP+, que están autorizadas para el suministro para el ámbito de producción logística, sólo pueden ser contratadas para el transporte de patatas y cebollas a granel sin envasar o en big bags. Además, las empresas certificadas QS en la etapa del sector de piensos y autorizadas para el suministro para el ámbito de producción transporte por carretera (piensos), pueden ser contratadas para el transporte de patatas y cebollas a granel sin envasar o en big bags.




Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



La empresa que contrata el envío/expedidor (participante del sistema QS) es responsable del cumplimiento de los requisitos. Esta debe informar a la empresa de logística cuando se trate de un envío de mercancía QS.

Si se contrata empresas de logística a corto plazo o por una única vez (debido a un alto volumen estacional, por ejemplo, en el marco de contratos diarios) para el transporte de mercancías QS, es posible omitir este requisito. En este caso, la empresa debe comprometerse a cumplir con los requisitos QS (Guía Logística 2.3, 3, 5). La implementación de los requisitos por parte de los prestadores de servicios (ej. transportistas) se debe garantizar mediante evidencias y ser controlada mediante controles aleatorios como parte del sistema interno de control de la empresa.

 En el caso de transportes solicitados a corto plazo o una sola vez: prueba de la implementación de los requisitos QS, lista de verificación para el control interno

3.9 Acondicionamiento

3.9.1 Acondicionamiento y distribución

Durante el acondicionamiento y la clasificación se debe poner atención continua a eventuales daños de la mercancía y eventualmente de los envases. Además, se debe controlar el etiquetado correcto del producto. Se debe asegurar la correcta identificación de la mercancía QS y se debe evitar confusiones.

Además, se deben cumplir los requisitos de calidad de acuerdo a las normas de comercialización y controlar mediante pruebas aleatorias (⇒ 3.1.11 Requisitos de calidad).

El agua empleada para el lavado de los productos, solo puede contener aditivos autorizados para este propósito. El empleo de estas sustancias debe documentarse.

Patatas

Antes de que finalice el almacenamiento de las patatas por un largo período de tiempo, se debe realizar una determinación de los defectos interiores y exteriores del producto mediante un muestreo representativo. En función de los resultados establecidos, se decide sobre el procedimiento posterior para el acondicionamiento y la distribución.

La finalización del almacenamiento de las patatas debe realizarse sólo cuando éstas se encuentran en estado apropiado. Las patatas a distribuir deben cumplir con el Acuerdo de Berlín en su versión más actual, cuando se aplica esta regulación. Los resultados sobre la inspección visual de calidad o de los análisis de laboratorios deben registrarse y documentarse en las fichas de almacenamiento.

 Protocolos de inspección visual de calidad

3.9.2 **[K.O.] Tratamiento poscosecha e inhibición de la germinación**

La aplicación de todo tratamiento poscosecha y toda aplicación de sustancias químicas para la inhibición de germinación debe ser registrada indicando:

- el número de lote
- fecha y lugar de aplicación
- concentración
- agente de tratamiento poscosecha o inhibidor de germinación

Solamente se pueden utilizar productos para el tratamiento poscosecha o para la inhibición de la germinación permitidos en el país de aplicación. Se debe cumplir con las prescripciones legales del país de destino correspondiente, incluyendo el etiquetado en todas las unidades de embalaje y de envío.

 Registro aplicación tratamiento poscosecha/sustancias para la inhibición de germinación



3.10 Criterios específicos para el almacenamiento de patatas

3.10.1 Aptitud del almacén

Las instalaciones de recepción de mercancías deben facilitar la adecuada descarga del producto del medio de transporte. La configuración constructiva y técnica del almacén debe cumplir con el requisito del trato cuidadoso de las patatas.

3.10.2 Aptitud del establecimiento para mercancías entrantes y salientes

La cantidad y altura de los escalones de caída en cada punto de transferencia deben ser lo menor posible. Además, para la reducción del daño de los tubérculos se debe prestar atención a la desviación del flujo de la mercancía, a la velocidad de las bandas, las distancias de rodadura y bordes, esquinas y tornillos sobresalientes.

3.10.3 Aptitud de los equipos de acondicionamiento, embalaje y limpieza

Para las líneas de acondicionamiento, se debe realizar un análisis de puntos peligrosos donde los tubérculos podrían dañarse y otros peligros para la calidad y aspecto de los mismos. Las instalaciones de acondicionamiento se deben limpiar regularmente. Se debe realizar la limpieza de forma que se pueda garantizar la pureza de la variedad de los lotes y que se prevenga la contaminación fitosanitaria/impurezas y un riesgo para la salud del personal (plan de limpieza, lista de control de higiene).

 Planes de limpieza, análisis de riesgos

3.11 Monitoreo de residuos

3.11.1 Organización del monitoreo de residuos (A)

Se debe dominar la organización del monitoreo de residuos QS. Esto incluye el conocimiento para calcular la cantidad de muestras a tomar según el plan de control, así como la obligación de introducir los datos de la muestra en la base de datos de QS cuando se comercializa mercancía QS fresca sin preparar o procesar.

3.11.2 [K.O.] Implementación del monitoreo de residuos (A)

La participación en un programa de monitoreo de residuos autorizado por QS es obligatoria para todos los participantes de sistema. La obligación aplica a mercancía fresca sin preparar o procesar. Los requisitos para la implementación del monitoreo de residuos incluyen la contratación de un laboratorio aprobado por QS para realizar los análisis de residuos, la toma de muestras según el Plan de Control y la transferencia de datos de los resultados de análisis del laboratorio a QS. El volumen a muestrear se basa en la cantidad de mercancía QS adquirida. El cumplimiento del plan de control es obligatorio. Esto aplica tanto para el número necesario de muestreos por producto al año, como para la cantidad mínima de métodos de análisis considerados obligatorios en el plan de control para cada producto. Todos los requisitos se describen en la **Guía Monitoreo de Residuos** cuya aplicación es obligatoria.


La introducción de los resultados de análisis en la plataforma de software de QS es obligatoria para todos los participantes del sistema que adquieren mercancía QS. Datos facilitados o transferidos de otra manera, no serán aceptados y se consideran como no ejecutado. Es responsabilidad de la empresa introducir regularmente los datos relacionados con el muestreo y revisar que los resultados de análisis hayan sido cargados.

Todos aquellos participantes del sistema que emplean pesticidas o productos de tratamiento poscosecha, se comprometen además a cumplir las concentraciones máximas de residuos de pesticidas en productos alimenticios (**Reglamento (UE) N° 396/2005**) del país productor y de destino o disposiciones análogas.



Se encuentran exentos de la obligación de implementar el monitoreo de residuos las:

- empresas mayoristas que no son propietarias de la mercancía, sino que operan como prestadores de servicios (ej. lavado, seleccionado, embalaje).
- empresas de la etapa mayorista, que están organizativa y legalmente vinculadas con sus proveedores mayoristas (ej. empresas comercializadoras de organizaciones de productores).
-
- Esta exención de la obligación de implementar el monitoreo de residuos no aplica para mercancía que empresas compran de terceros.

 Resultados del laboratorio en la base de datos

4 Trazabilidad y procedencia de la mercancía

Nota: Con el fin de verificar la identidad y la trazabilidad de los productos en el sistema QS, se llevan a cabo controles cruzados de albaranes de entrega o los llamados controles cruzados en la cadena QS de frutas, hortalizas y patatas.

4.1 Metodología y control de la trazabilidad

4.1.1 [K.O.] Metodología de trazabilidad (A)

Se debe comprobar la transparencia del flujo de mercancía. Los participantes del sistema deben establecer sistemas y procedimientos de trazabilidad de conformidad con el **Reglamento (CE) N° 178/2002**. Se debe elaborar una definición del tamaño de lote producido para cada distribuidor para asegurar así su trazabilidad. Se debe garantizar la trazabilidad como mínimo para el día de producción o un turno.

Toda recepción de mercancía notificada y recibida debe recibir un número de lote/ID. Se debe anotar el número de lote asignado en los correspondientes documentos que acompañan la mercancía (p.ej. aviso/fax del proveedor, nota de existencia en almacén, registros de calidad, nota de entrega/hoja de envío, factura al cliente, liquidación con el proveedor) y debe acompañar la mercancía desde la recepción hasta el despacho/la expedición de la empresa al cliente. También es posible usar sistemas existentes de etiquetado cuando se cumple con el requisito de la igualdad/homogeneidad de la mercancía. Bajo el número de lote se deben documentar todos los datos necesarios para la identificación/clasificación/categorización/procesamiento y trazabilidad. Se debe llevar un sistema de identificación y registro comprensible para terceros. Este sistema de identificación y registro debe asegurar en cada momento la clara identificación de la mercancía y la trazabilidad y plausibilidad de los flujos de mercancía y de material de embalaje.

Se debe asegurar que QS reciba la información de trazabilidad dentro de un plazo de 24 horas a partir de la toma de contacto con el participante de sistema.

Los procesos internos de trazabilidad deben concebirse de tal manera que la información correspondiente se pueda recopilar dentro de cuatro horas.

Los siguientes datos sobre clientes y proveedores, así como sobre cada entrega son relevantes:


- nombre, dirección y número de teléfono del operador de la empresa desde el que se envió el producto y, si es necesario, del remitente (propietario) y otros destinatarios.
- QS ID y número de emplazamiento (location number OGGK) (en tanto estos números de identificación hayan sido otorgados dentro del sistema QS)
- tipo y cantidad de productos suministrados
- fecha de suministro
- N° de lote o partida (si fue formado durante el proceso de producción)
- para mercancía a granel el número de lote o partida en el embalaje.
-



Lista de proveedores y clientes

Debe ser posible identificar cuales productos/material de embalaje se recibió de cuales proveedores.
Debe existir una lista de todos los proveedores.

Debe ser posible identificar cuales productos se envían a qué cliente. Existe una lista de todos los clientes.

 Etiquetado de lote, comprobantes de recepción de mercancía (ej. albaranes de entrega, control de recepción de mercancía) y comprobantes de expedición de mercancía, sistema de trazabilidad, lista de proveedores, lista de clientes

4.1.2 [K.O.] Separación e identificación de mercancía QS y no QS


Debe haber un sistema definido y evidenciable para la separación de la mercancía QS y no QS dentro de la empresa. Se debe garantizar la clara identificación y separación de lotes de mercancía QS y no QS. De no haber mercancía QS en la empresa (ej. auditoría inicial), se debe demostrar adecuadamente que existe un procedimiento para la separación de mercancía.

La mercancía QS debe estar claramente identificada en la empresa. Se debe asegurar que no se produzcan confusiones.

4.1.3 [K.O.] Control de la trazabilidad (A)


Se debe comprobar la trazabilidad de todas las mercancías mediante un ejemplo de la producción o de la expedición de mercancía según el **Reglamento de la UE N° 178/2002**. Esto aplica también para condimentos y el embalaje según el **Reglamento de la UE N° 1935/2004 (sobre Materiales y Objetos destinados a entrar en contacto con alimentos)**.

El sistema se pone a prueba al menos una vez al año (aproximadamente cada 12 meses).

 Test/ejemplo sistema de etiquetado y registro

4.1.4 [K.O.] Reconciliación entre recepción y expedición de mercancía (A)

Debe existir una relación plausible entre las cantidades de mercancía compradas y vendidas.

 Documentos de entrada de mercancías (por ej. albaranes, inspección de entrada de mercancías) y documentos de salida de mercancías y la cantidad de mercancías en las cámaras frigoríficas/almacenes frigoríficos.


4.1.5 [K.O.] Control de la autorización de suministro QS (A)

Empresas proveedoras

Al momento de la entrega de los productos, todas las empresas proveedoras de mercancía QS deben estar claramente identificadas en la base de datos QS como participantes del sistema con autorización de suministro. Esto también se aplica en el caso de las agencias y empresas que manipulan o almacenan productos sin convertirse en sus propietarios. Además, en el caso de los productores que entregan sus productos, estos también deben contar con la autorización de suministro para el ámbito de producción y, si aplica, el cultivo correspondiente.

Empresas receptoras

Si la mercancía está identificada con el sello de certificación QS en la etiqueta o el embalaje exterior, el destinatario/cliente de la mercancía debe estar identificado en la base de datos de QS como un emplazamiento del sistema con autorización de suministro.

 Procedimiento control de autorización de suministro QS



5 Definiciones

5.1 Simbología

Los criterios “Knock Out” o que “dejan fuera de combate” se identifican con **[K.O.]**

Las referencias a documentos vigentes se identifican con **texto impreso en negrita**.



Este símbolo significa: se debe disponer de un comprobante por escrito. Junto a este símbolo también se enumeran documentos que pueden ser utilizados como prueba. Todos los sistemas de control y documentación (también digitales), que demuestran que los requisitos se cumplen, se pueden utilizar. Las referencias a otros capítulos en la guía se indican con ⇒

Las indicaciones se identifican con **Nota:** *texto en cursiva*.

Los requisitos relevantes para las agencias están señalados con: **(A)**

5.2 Abreviaciones

APPCC	Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
BPF	Buenas Prácticas de Fabricación
BPH	Buenas Prácticas de Higiene
EDI	Electronic Data Interchange
FEFO	“First Expired – First Out”
FIFO	“First In – First Out”
GGN	número de GLOBALG.A.P.
GLN	número de ubicación Global
K.O.	Knock out (fuera de combate)
PCC	Puntos Críticos de Control
QUID	Quantitative Ingredient Declaration

5.3 Términos y definiciones

- **Agencia**
En el sistema QS, las agencias son empresas que ejercen exclusivamente actividades de distribución o comercialización, pero sin llegar a tener contacto directo (físico) con la mercancía. Son propietarios de la mercancía adquirida o bien compran la mercancía a pedido para su posterior distribución.
- **Agentes**
En el sistema QS los agentes de frutas, hortalizas y patatas asumen exclusivamente una función intermediaria entre los proveedores y receptores. No son propietarios ni poseen la mercancía.
- **APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)**
Un sistema que identifica, evalúa y controla los riesgos que resultan importantes para la seguridad de los alimentos.
- **Comerciante inicial (First Line Merchant)**
Se considera “comerciantes iniciales” a todas las empresas que reciben la mercancía directamente de los productores y registran así la mercancía por primera vez en el mercado.
- **Controles cruzados**
- **Comprobaciones de notas de entrega entre etapas y entre auditorías, en base a las cuales se verifican los requisitos de QS para la trazabilidad y la identidad de las mercancías. La información**



básica y los detalles sobre la implementación de los controles cruzados se pueden encontrar en el document "Controles cruzados de frutas, hortalizas, patatas".

- **Empresas de logística**
En esta guía, se considera empresas de logística a aquellas empresas que manipulan logísticamente frutas, hortalizas y patatas frescas, preparadas y/o procesadas, dedicadas por ejemplo al transporte, expedición, carga y descarga, almacenamiento y, dado caso, consolidación de pedidos. Esto incluye todas las actividades relacionadas con la entrega con camión (transporte por carretera), el almacenamiento por corto tiempo para trasbordar la mercancía durante la entrega, el almacenamiento a largo plazo y la consolidación de pedidos. Empresas de logística que envasan, comercializan y/o preparan/procesan la mercancía, son clasificadas como mayoristas (comerciante inicial o socio comercial) o como empresa de preparación/procesamiento.
- **Etiquetado**
Se refiere al marcado de la mercancía QS en los documentos que la acompañan. Mercancía que se produjo en una empresa certificada QS pero que no es identificada como tal en la documentación, pierde el estatus QS. No se debe comercializar esta mercancía como QS.
- **Mercancía QS**
Mercancía que ha sido producida y/o distribuida según los requisitos del Sistema QS en una empresa certificada por QS.
- **Plan APPCC**
Documentación que coincide con principios del APPCC para asegurar un control de los riesgos de importancia para la seguridad de los alimentos.
- **Prestadores de servicios**
En el sistema QS, los prestadores de servicio son empresas que ejercen actividades relacionadas con el comercio mayorista como por ejemplo el almacenamiento, la clasificación o embalaje, pero sin ser llegar a ser los dueños de la mercancía.
- **Socio comercial (Trading partner)**
Como socio comercial se consideran todas las empresas que actúan entre el comerciante inicial y el comercio minorista de alimentos (por ejemplo distribuidores, intermediarios, agentes, broker) y que reciben su mercancía exclusivamente de las empresas colocadas delante en la cadena de producto. Cuando la empresa recibe la mercancía entre otros directamente de los productores, se considera la empresa como comerciante inicial.
- **Uso de sello de certificación QS**
Es la rotulación del sello de certificación QS en la mercancía.

La lista de los términos generales y definiciones está disponible en la **Guía Reglamento General** (Anexo 5.1 de la Guía Reglamento General).



Información sobre cambios en la versión 01.01.2023

Criterio/Requisito	Modificación	Fecha
2.8.3 Formación general	Requisito no aplicable a las agencias	01.01.2023
3.1.5 Vehículos de transporte que entregan mercancía	Eliminación de la frase "La temperatura de los productos debe corresponder con la disposición legal o la especificación del producto y debe documentarse". Esto ya está cubierto por el requisito 3.1.8 [K.O.] Temperatura de producto.	01.01.2023
3.1.7 Etiquetado de mercancía QS adquirida (A)	Aclaración: Ajustes editoriales para mejorar el flujo de lectura y la comprensión (p. ej., las secciones individuales se han cambiado de orden), inclusión de documentos electrónicos de mercancías y tickets de pesaje.	01.01.20223
3.6.6 Etiquetado de la mercancía Q comercializada (A)	Aclaración: Ajustes editoriales para mejorar el flujo de lectura y la comprensión (p. ej., las secciones individuales se han cambiado de orden), inclusión de documentos electrónicos de mercancías y tickets de pesaje.	01.01.2023
Capítulo 4 Trazabilidad y procedencia de la mercancía	Adición: Con el fin de verificar la identidad y la trazabilidad de los productos en el sistema QS, se llevan a cabo controles cruzados de albaranes de entrega o los llamados controles cruzados en la cadena QS de frutas, hortalizas, patatas.	01.01.2023
5.3 Términos y definiciones	Adición de la definición de "controles cruzados"	01.01.2023



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Descargo de responsabilidad sobre el género

Por razones de legibilidad y facilidad de comprensión, QS utiliza la forma masculina genérica habitual en la lengua alemana en los textos pertinentes. De este modo, nos dirigimos explícitamente a todas las identidades de género sin ninguna diferencia de juicio.

QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH

Director Ejecutivo: Dr. A. Hinrichs

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 228 35068-0
Fax +49 228 35068-10

info@q-s.de
www.q-s.de

Foto: QS