



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



## Requisitos de QS "más allá de la ley"

Los requisitos en el Sistema QS pueden exceder los requisitos legales. Esto se aplica particularmente a los procesos que tienen una influencia crítica en la seguridad alimentaria o el bienestar animal. Las medidas individuales "más allá de la ley" se enumeran en este documento.

Sin embargo, es importante tener en cuenta en primer lugar, que el **aseguramiento de la calidad** basado el uno en el otro - **desde la granja hasta la tienda** -, es característico de QS. Los requisitos vinculantes de productos y procesos se aplican a todos los participantes del sistema, tanto en su país como en el extranjero.

### **Garantizar la calidad del proceso, los controles independientes, el monitoreo integral y una trazabilidad consistente...**

... son los elementos principales del Sistema QS para productos alimentarios seguros fundado en 2001.

Las empresas que han decidido participar en el Sistema QS son auditadas a intervalos regulares. Al firmar el contrato del Sistema QS, los participantes se comprometen a cumplir con los requisitos definidos en el Sistema QS para producción y comercialización. Al mismo tiempo, se someten a **inspecciones independientes** realizadas por organismos de certificación acreditados e independientes (ISO / IEC 17065) y laboratorios acreditados y reconocidos por QS (ISO / IEC 17025).

El control del proceso en el Sistema QS se complementa con controles del producto en los propios **programas de monitoreo** del Sistema. En la cadena de suministro de carne y productos cárnicos, las empresas están obligadas a participar en el monitoreo de piensos y salmonella, así como en el monitoreo de antibióticos. En la cadena de suministro de frutas, verduras y patatas participan en el monitoreo de residuos QS.

Todos los participantes del sistema deben garantizar la **trazabilidad** en todo momento. La recopilación de información sobre la mercancía comprada debe garantizarse dentro de las cuatro horas.

## Detalle de los Requisitos de QS "más allá de la ley"

### Sector Piensos

#### **Monitoreo integral de piensos**

- En el monitoreo de piensos, todas las materias primas se analizan regularmente para detectar ciertos contaminantes (por ejemplo, micotoxinas, metales pesados y dioxinas). Los resultados de los análisis deben introducirse en la base de datos QS. Si es necesario reaccionar



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



rápidamente a riesgos especiales, se elaboran planes de monitoreo ad hoc (actualmente vigentes: plan de control adicional para la aflatoxina en productos de maíz).

- Para parámetros perjudiciales únicos, QS va mucho más allá de los requisitos legales con **valores límite más estrictos**. Por ejemplo, los valores máximos en el monitoreo de piensos QS para aflatoxinas, están por debajo de los límites legales (por ejemplo, alimentos mixtos para ganado de leche: contenido máximo legal 0.005 mg / kg, valor de referencia QS 0.001 mg / kg). QS también tiene valores de referencia para las micotoxinas DON, ZEA y aflatoxinas para productos de la industria de procesamiento de azúcar (pulpa de remolacha azucarera). Actualmente, no hay requisitos legales en esta área.
- Los fabricantes y distribuidores de los siguientes productos finales deben someterlos a una verificación antes de comercializarlos:
  - Ácidos grasos de refinación química
  - Destilados de ácidos grasos de refinación física
  - Sales de ácidos grasos
  - Mono y diglicéridos de ácidos grasos
  - Aceite de pescado
  - Aceite de coco crudo y manteca de cacao crudo
  - Mezcla de grasas y aceites de fabricantes que procesan ácidos grasos y ácidos grasos mixtos

#### **Lista positiva para materias primas**

- En el Sistema QS solamente se deben emplear las materias primas que aparecen en la versión vigente de la "Lista positiva para materias primas" o en las listas correspondientes de estándares homologados.
- Además, la **lista de exclusión** contiene sustancias que no pueden usarse como pienso para animales en el sistema QS.

#### **Documentación del número de emplazamiento**

- El número de emplazamiento se debe documentar para garantizar la trazabilidad en el caso de entregas de piensos compuestos (mercancías a granel) a los ganaderos.

#### **Especificaciones de limpieza para el transporte de piensos**

- Requisitos para la limpieza y desinfección de los camiones usados para el transporte de piensos.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



## Ganadería

### Monitoreo de antibióticos y salmonela

- Todos los **porcicultores, ganaderos de ternero y de granjas avícolas** están obligados a participar en **el monitoreo de antibióticos**. En cooperación con el coordinador y el veterinario de la granja, todos los antibióticos se registran individualmente para cada granja. La obligación, generalmente, se aplica a todos los propietarios de ganado en el Sistema QS (por legislación hay obligación de informar solo en caso de 250 cerdos de engorde, 250 lechones de cría, 10,000 pollos de engorde, 1,000 pavos o 25 terneros; y no hay obligación de informar para los productores de cerdas).
- Las **granjas de engorde de cerdos** deben participar en el **monitoreo de salmonela**. Esta obligación se aplica a todas las granjas (por legislación hay obligación solo en granjas con al menos 100 cerdos de engorde vendidos por año).
- Las **granjas avícolas** deben participar en el **monitoreo de salmonela**. Cada período de engorde debe ser muestreado bacteriológicamente para detectar salmonela.

### Atención veterinaria

- Cada ganadero (de porcino, bovino y aves de corral) debe controlar el **cuidado del ganado** con un veterinario. La relación de atención se acuerda mediante un contrato escrito de atención veterinaria; la conversión de la atención veterinaria debe documentarse.

### Salud de las patas en las aves de corral

- Los ganaderos de pavos y pollos de engorde deben implementar medidas para mejorar la salud de las patas de los animales en sus granjas (calidad de la cama de los corrales) y proporcionar evidencia de formación anual.

### Índice de sanidad animal (TGI) para cerdos sacrificados

- Los índices de sanidad animal se calculan trimestralmente para las granjas de producción porcina. Sobre la base de los hallazgos de matadero, los índices se calculan para cada granja individual para los siguientes grupos de hallazgos: salud respiratoria, salud de los órganos, salud de las extremidades e integridad de la canal. Permiten a los criadores de cerdos hacer una evaluación sólida de los hallazgos de matadero y compararlos directamente con otras granjas que han suministrado al mismo matadero. Los índices de sanidad animal se basan en los resultados de la inspección oficial ante y post mortem, en cada sacrificio en los últimos seis meses.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



### **Pruebas de residuos para terneros de engorde**

- Los criadores de terneros se someten a un programa de control de residuos para beta-agonistas, hormonas artificiales y naturales y otras sustancias críticas (por ejemplo, cloranfenicol).

### **Gestión de crisis en ganadería**

- Es obligatorio un plan de emergencia para garantizar el suministro de los animales (en caso de ausencia del gerente de la granja o fallo en el suministro de energía).

### **Suelos de los corrales**

- Con miras a una óptima estancia y limpieza de los animales, todas las instalaciones de alojamiento (en particular el suelo de los corrales) deben diseñarse de tal forma que los animales no entren en contacto más que inevitable con las heces y la orina. Debe disponerse de un área de descanso seco (por legislación solo se requiere para los cerdos).
- Las granjas especializadas de engorde de terneros deben mantener a éstos en corrales cuyos suelos están equipados con un relleno elástico en las áreas de alimentación y descanso. Esto se aplica a las nuevas construcciones, así como a la renovación de suelos en edificios existentes (después de la fecha límite del 1 de enero de 2020).

### **Asignación de espacios**

- En la ganadería de bovino se requiere una superficie de suelo mínima: para animales de más de 400 kg de peso vivo, al menos 2.2 m<sup>2</sup> deben estar disponibles por animal (por legislación los requisitos solo son para terneros de hasta 6 meses).

### **Suministro de agua**

- En los corrales de ganado, el suministro de agua está definido como sigue: si el ganado está atado, debe haber disponible un bebedero en cada lugar. En las viviendas grupales, se requiere una proporción de bebederos por espacio animal de no más de 1:15 por bebedero (recomendado 1:10); Si se utilizan bebederos en los puntos de alimentación, los comederos deben tener al menos 6 cm de ancho por animal.

## **Sacrificio/Despiece y procesado**

### **Criterios para el sacrificio de cerdos machos no castrados**

- Las granjas que sacrifican cerdos machos no castrados (verracos jóvenes o tratados con una vacuna contra el olor sexual) o que no pueden descartarlo en el futuro, deben implementar procedimientos que garanticen una confiable detección del olor sexual del verraco en las canales.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



### Encargado del bienestar animal

- Todos los mataderos deben designar un **encargado del bienestar animal** que supervise el cumplimiento de las normas de bienestar animal (la legislación solo cita esta figura para volúmenes de sacrificio de 1,000 unidades de ganado por año o más).

### Exclusión de material de riesgo

- El **cerebro y la médula espinal** de los bovinos y la **médula espinal** de los cerdos no pueden comercializarse ni procesarse bajo el Sistema QS. Lo mismo se aplica a todos los tipos de carne **separada mecánicamente**. Además, los productos QS deben estar libres de proteínas extrañas que podrían aumentar el valor analítico de la proteína de carne (BEFFE).

### Cursos anuales de formación en línea sobre la Ley de Protección contra Infecciones

- Los participantes del sistema en la industria de la carne y en la venta minorista de alimentos deben proporcionar evidencia de la **formación anual** de los empleados de conformidad con la Ley de Protección de Infecciones (la legislación exige formación cada dos años).

### Datos de los hallazgos

- El matadero debe procesar el resultado de la **detección del embarazo** y comunicarlo a la **explotación de origen** de tal manera que este último pueda reconocer fácilmente la entrega de un animal bovino preñado en el último tercio del embarazo y, por lo tanto, señalar una posible necesidad de acción.
- Los **datos de los hallazgos** del **sacrificio de cerdos** se evalúan en una **base de datos central**. Para este propósito, se comparan los datos sobre la salud respiratoria, la salud de los órganos, la salud de las extremidades y la integridad. Deben crearse las posibilidades técnicas para registrar todos los datos de acuerdo a la guía.
- Los **datos de los hallazgos** del **sacrificio de aves de corral** se registran y evalúan en una **base de datos central**. Para este propósito, se comparan los datos sobre mortalidad en el averío, mortalidad durante el transporte y cambios en la almohadilla de la pata.

### Microbiología

- **Listeria spp.** debe tenerse en cuenta en las pruebas microbiológicas para controlar el éxito de la limpieza y desinfección.

## Minoristas de carne y productos cárnicos

### Temperatura de producto

- Temperatura mínima obligatoria para carne fresca: no inferior a -2 ° C para todos los tipos de carne.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



## Cadena de suministro frutas, hortalizas y patatas

### Evitar residuos / sustancias no aprobadas

- Los productores, mayoristas, procesadores y minoristas de alimentos están obligados a participar en el **monitoreo de residuos**. De acuerdo con un plan de control basado en el riesgo, los productos se analizan para determinar los niveles máximos de residuos, productos de tratamiento postcosecha, reguladores del crecimiento, contaminantes y metales pesados, así como sustancias activas autorizadas exclusivamente en el cultivo.
- QS va más allá de los requisitos legales al evaluar **sustancias activas no autorizadas** para el cultivo respectivo. Si el contenido del ingrediente activo está por encima de un valor de 0.015 mg / kg, el productor será bloqueado en el Sistema QS para el producto correspondiente.
- Cuando se usan pesticidas, por ejemplo, el **cumplimiento del plazo de seguridad** y la documentación del principio activo o insecto beneficioso son obligatorios.
- Tras un incumplimiento, los productores afectados tienen la obligación de obtener asesoramiento individual.

### Prevención de la contaminación microbiológica / higiene

- El uso de **fertilizantes orgánicos** solo puede realizarse teniendo en cuenta los requisitos específicos, por ejemplo, especificaciones sobre ingredientes permitidos para sustratos de fermentación. Para el uso de **estiércol de origen animal**, existen requisitos especiales para la aplicación y plazos.
- El **uso de agua** para riego y otros usos del agua antes de la recolección, solo se permite después del análisis de riesgos y la comprobación de la calidad del agua (E. coli <1000 kbE / 100 ml).
- Los participantes del sistema en el procesado y la venta minorista deben proporcionar evidencia de la **formación anual** de los empleados de acuerdo con la **Ley de Protección de Infecciones** (la legislación exige formación cada dos años).
- Los aseos para recolectores deben ser accesibles a pie o por medio de transporte en un tiempo razonable. La cantidad de aseos depende de la cantidad de recolectores y la duración del trabajo de recolección. Las toallitas desechables son obligatorias para secarse las manos.

### Trazabilidad

- Es obligatorio indicar el número de identificación del productor en la etiqueta o en el albarán de salida.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



### **Requisitos del suelo / fertilización**

- Con el fin de minimizar el riesgo, debe demostrarse la información sobre cultivos anteriores, el estado del suelo (análisis del suelo), el uso de productos fitosanitarios, fertilizantes o la aplicación de lodos de depuradora **para todas las áreas** de cultivo.
- En los cultivos de frutas y hortalizas bajo vidrio, se debe explicar la estrategia de **fertilizantes nitrogenados**.

### **Análisis microbiológicos**

- En las frutas, hortalizas y patatas procesadas deben analizarse los siguientes **parámetros**:
  - Frutas y hortalizas: EHEC (VTEC, STEC), levaduras
  - Frutas: Enterobacterias, estafilococos coagulasa positivos