

## 1.- ¿En que consiste o rexistro de entrada dos animais que vos chegan ó matadoiro? .

Os animais para poder ser sacrificados deben vir identificados e acompañados da documentación correspondente. No caso dos porcos, poden vir identificados:

- con un crotal na orella que recolle o código da explotación ou granxa da que proceden,
- ou tamen poden vir marcados na piel cun tatuaxe co mesmo código.

En canto á documentación teñen que vir acompañados de:

- unha GUIA que recolle os datos da explotación de orixen, o propietario e os datos do responsable de transportar eses animais
- un CERTIFICADO firmado polo responsable dos animais donde fai constar que o animal non estivo enfermo e non se lle deron medicamentos que poideran impedir que fora sacrificado.

No matadoiro hai que cotexar que o marcado dos animais se corresponda coa información que figura na documentación.

Toda esta información que nos entregan en papel, rexístrámola no programa informático do matadoiro, para que quede vinculada ó lote que se lles da os animais unha vez son sacrificados. Ese dato que nos chamamos LOTE no caso do porcino, e N<sup>o</sup> CANAL no caso dos vacunos é o que figurará no albarán de saída cando as canais (nome que se lle da os animais unha vez están sacrificados e listos para ir a sala de despece correspondente) van para os seu destino final, que suele ser carnicerías ou industrias onde logo elaboran outros produtos.

## 2.- ¿O proceso de trazabilidade da carne comeza no matadoiro?

A trazabilidade da carne comeza na granxa.

Cada empresa que intervén na produción dun alimento a responsable de seguir e garantir a trazabilidade en tres fases:

1. TRAZABILIDADE HACIA ATRÁS.- Isto significa ter identificado o orixen da materia prima, faise mediante a comprobación do etiquetado do produto donde debe figurar o LOTE e do documento (albarán de entrega) que o acompaña donde debe aparecer tamén ese dato de LOTE e cantide de produto entre outras cousas.
2. TRAZABILIDADE INTERNA.- Quere dicir que debemos ter identificado o produto mentres esté na nosa industria, xa sexa almacenado ou en calquera das fases da produción.
3. TRAZABILIDADE HACIA ADIANTE.- Cando o produto sae da industria debe ir acompañado do etiquetado correspondente (*onde conste o nome do produto, o LOTE, cantidade e data de caducidade ou consumo preferente*), xunto co albarán de saída onde tamén faremos constar os datos da empresa que vende, os datos de quen compra, o nome do produto, a cantidade e o LOTE, xunto co número de documento e data da expedición.

## 3.- ¿Unha vez que a carne chega á sala de despece da carnicaría, faiselle outro tipo de rexistro, ou chega co que se lle fixo no matadoiro?

Retomando a resposta anterior, falabamos de tres fases na trazabilidade.

Unha vez que recibimos os canais na carnicería procedentes do matadoiro e que veñen coa súa etiqueta e o albarán correspondente (trazabilidade hacia atrás), pasamos a rexistrar a trazabilidade interna, esto significa que recibimos unha partida de canais cun nº LOTE, destes canais nos vamos obter varios productos unha vez que fagamos o despiece dos mesmos, como visteis na vosa visita. Ben, pois o que nos facemos neste proceso é asignar un novo LOTE que será o que identifique eses despieces ou productos obtidos desas canais. Na fase de despiece pasamos de ter canais, a ter pezas que se obteñen deles, como son as costelas, os lomos, os xamóns, os magros ou carnes que empregamos despois para facer embutidos,...etc

#### 4.- ¿Dende a vosa industria cárnica, qué facedes para tratar de garantir que o produto chegue ao consumidor no estado máis óptimo posible?

Todas as empresas ou colectivos que participan da cadea alimentaria están obrigadas a ter un sistema de autocontrol, baseado no Análisis e Puntos de Control Crítico. Este sistema desarróllase nun manual APPCC, que ven a ser un documento preparado de tal forma que o seu cumprimento asegura o control dos peligros que resultan significativos para producir alimentos seguros.

O contido deste manual poderíamos resumilo en 3 bloques importantes:

**-Programa de prerrequisitos.**- Consiste en establecer unha serie de pautas de traballo e actividades que son básicas e necesarias para manter ó longo da cadea alimentaria un ambiente hixiénico apropiado para a produción, manipulación e provisión de productos finais seguros. Algúns destes prerrequisitos serían:

1. BPM/BPF.- Boas prácticas de manipulación e fabricación. Aquí recóllese as normas e pautas que debemos seguir os traballadores en canto a saúde, aseo, indumentaria e comportamento persoal. (Por exemplo: como se deben lavar as mans e cando, non se pode comer no lugar de traballo, nin mascar chicle....) En canto á fabricación recóllense as instrucións a seguir para fabricar os distintos productos.
2. FORMACIÓN.- Aquí recollese cómo e cada canto tempo se debe dar formación, cursos, etc, ós traballadores.
3. INSTALACIÓNS E EQUIPOS.- Establécese como se debe facer o mantemento e cuidado para que as máquinas que empregamos se manteñan e bo estado de conservación para fabricar.
4. DDD.- (Desratización, desinsectación e desinfección). Todas as empresas debemos ter un plan que sirva para previr a entrada de

animais indeseables que poidan implicar un peligro de contaminación para os alimentos. (Por exemplo, colócanse mosquiteras nas fiestras, ven unha empresa que coloca trampas ós roedores para que non entren nas instalacións... etc)

5. LyD.- Limpeza e desinfección. Neste prerrequisito recollese cómo e con que frecuencia se debe limpiarse cada estancia da industria. Debe quedar constancia nun rexistro onde firman as persoas que realizan esta tarefa.
6. TERMORREGULACIÓN: Aquí recóllense as distintas cámaras frigoríficas e secadores e rexístrase a temperatura das mesmas. O control da temperatura na nosa actividade é moi importante porque hai moitos produtos que para a súa conservación necesitan obrigatoriamente manterse a unha temperatura determinada. (exemplo: carne fresca a  $<7^{\circ}\text{C}$ , a carne conxelada a  $<-18^{\circ}\text{C}$  )
7. PROVEEDORES.- Aquí recollemos as características que ten que cumprir un proveedor (a quen nos lle mercamos a materia prima) para que nos lle poidamos comprar.
8. TRAZABILIDADE.- Neste documento establécese de que xeito facemos a identificación dos nosos produtos e que información lle temos que existir ós nosos provedores en canto á identificación.

-**Análisis de peligros**.- consiste en comprobar qué riscos pode haber ó longo do proceso de elaboración dun produto.

-**Verificación do sistema e establecemento de medidas correctivas**. Nesta parte establécese o seguimento e comprobacións que debemos facer para comprobar que cumplimos cos prerrequisitos que nos marcamos. E en caso de atopar algún fallo, establecer as medidas correctivas oportunas para dar solución ó erro detectado.

**5.- Cando visitamos a fábrica de pienso vimos que contades cuns programas informáticos moi avanzados, ¿Cómo vos facilitan o proceso de trazabilidade co que fabricades o pienso?**

Na fábrica de piensos, a trazabilidade é relativamente sinxela.

Recepcionamos a materia prima ( que son os cereais- millo, trigo, cebada, fariña de soja, salvado de trigo-pulpa de remolacha...), minerais como son o sal, o fosfato cálcico..., as vitaminas... Todo o que se recibe ben co seu LOTE correspondente, e así o rexistramos no programa informático.

A partir de ahí, todo o proceso se fai informáticamente, logo cando se fabrica un pienso (que é o resultado de mezclar as materias primas na

proporción que nos indica o nutrólogo, que é a persona que fai a “receta” ou fórmula do pienso tendo en conta as necesidades dos animais segundo a súa idade ou estado), o programa xa asigna a cada produción a cantidade de produto e lote empregado para esa fabricación). E cando facemos a venda do pienso, pois o mesmo, ó sacar o albarán de saída o programa só nos permite vender o pienso que está correctamente rexistrado.

#### 6.- ¿Cómo identificades os animais nas granxas? ¿Con chips individuais o por chips por lotes?

Os porcos identifícanse con crotais cando se venden para continuar a súa cría, e cando van para matadoiros identifícanse por tatuaxe individual, indicando o código da explotación.

No caso dos xatos, identifícanse de forma individual cando nace, cun crotal único para cada animal como si se tratara dun DNI.

#### 7.- Vimos que os empregados da granxa fan rexistros de cando nacen os animais, cando os destetan, cando os vacunan, etc... Nalgún momento se lles informou aos empregados sobre o proceso de trazabilidade da carne?

Si, como vos indicaba nunha resposta anterior. Un dos prerequisites que debemos cumprir para obter produtos seguros é a formación. No caso da granxa, contamos cunha veterinaria que supervisa e participa todas as semanas no traballo. Deste xeito, facemos unha formación continua, resolvendo as dudas en canto ó manexo e cuidados que debemos dar ós animais.

No caso da industria, dase unha formación inicial ós traballadores cando empezan na empresa, logo dase a todos un formación bienal mais específica, e todos os meses contamos cunha empresa externa que realiza a verificación do noso plan appcc, mediante analíticas das superficies (para comprobar a eficacia da limpeza), analíticas ós manipuladores (analizan as mans para comprobar a eficacia dos lavados...) e analíticas ós produtos. Cando se atopa algunha desviación, explícase ó responsable como resólvelo para evitar que se repitan os erros, o que entendemos como unha formación continua.

#### 8.- Cando separades a carne da canal en pezas, ¿complicácasevos moito o traballo de identificar cada lote?

No momento de facer os despece da canal, según se van obtendo os distintos produtos xa se van colocando as etiquetas co seu lote, (costelas,

xamons, magro....) Non é que se complique, pero sí hai que ser riguroso e ir facendo o traballo ó momento.

9.- Na longa traxectoria que tedes como empresa cárnica ¿levades detectados moitos fallos no proceso de trazabilidade na carne que ofrecedes ó mercado?.

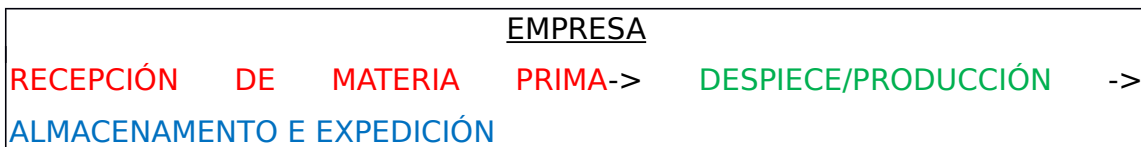
Algún erro sí houbo, pero afortunadamente sen repercusión no consumidor final.

Por poñer un exemplo, esquecemos de poñer na etiqueta o LOTE.... Ben, pois cando detectamos un erro, a través do rexistro da trazabilidade sabemos a que clientes se lles enviou ese produto, poñémonos en contacto con eles, e recóllese o produto mal etiquetado, e substitúese por outro etiquetado correctamente.

10.- ¿Pensas que un bo traballo en equipo garante na vosa empresa que o plan de trazabilidade non falle? ¿Onde cres que está o segredo?

Para min un bon traballo de equipo é fundamental e indispensable en calquera empresa ou colectivo. Temos que ser responsables de facer o noso traballo o mellor que poidamos a nivel individual, pero na empresa o compañerismo e ter visión de equipo axúdanos a correxir sobre a marcha pequenos detalles, que si os ignoramos ó longo do proceso se poderían converter en erros ou fallos de consecuencias importantes.

Para que vexades que a trazabilidade é cousa de todos, fágovos un breve esquema da etapas que distinguimos na actividade da empresa:



Visto esto, plantéxovos esta cuestión. **Cómo garantiríamos a trazabilidade se:**

- ¿Quen realiza os pedidos de materia prima e rexistra a recepción non o fai ben? (Personal administrativo)
- ¿Quen fai os despieces e as producións de elaborados non cubre os partes de despiece ou as follas de produción correctamente? ( Operarios de despiece e produción)

- ¿Quen colle os pedidos ós clientes, prepara a mercancía e a reparte non o fai ben? (Persoal administrativo – Personal de expedición e Repartidores)
- ¿Se non existira alguén na empresa que puxera ó noso alcance os medios materiais e persoais para desenvolver a nosa actividade? (Xerencia)

Non sei si con estas preguntas que eu vos fago consigo transmitirvos esa idea do importante que é o traballo de todo o equipo. Todos temos unha función na empresa, **importante por igual**, o resultado só e positivo cando TODOS coidamos de facer o traballo con “SENTIDIÑO”, o que ven a ser con responsabilidade e tratando de facer as cousas o mellor que se pode cos medios dos que dispoñemos.