

## Calidad y normas de calidad

**Fecha original:** 4 de agosto de 2022

**Propietario:** Responsable de QESH

**Objetivo:**

Proporcionar una breve introducción sobre el tema de la calidad y las normas de calidad más importantes dentro de Van den Bosch.

**Ámbito de aplicación:**

Van den Bosch

**Responsabilidades:**

Conductor



## Método de trabajo

### ISO 9001



#### **ISO 9001:2015**

La norma ISO 9001:2015 establece una serie de requisitos para el sistema de calidad de una organización y la forma en que esta gestiona su política de calidad. La organización garantiza la satisfacción del cliente cumpliendo con sus requisitos y con la normativa legal aplicable. Para los conductores existe este Manual del conductor, que garantiza que los conductores y todo el transporte cumplen la norma ISO.

Tras una auditoría externa positiva (control por parte de una empresa de certificación externa), la organización recibe un certificado que acredita que cumple los requisitos establecidos por la norma. Este certificado tiene una validez determinada. Antes de que expire su validez, la organización debe volver a certificarse mediante una auditoría.

### ISO 22000 / HACCP



#### **ISO 22000 / HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)**

ISO 22000 / HACCP es el método que se aplica para garantizar la seguridad y la idoneidad de los alimentos y cumplir con la legislación alimentaria.

En un plan HACCP se buscan sistemáticamente los puntos críticos que influyen en el producto final. HACCP es un sistema preventivo que, al detectar los riesgos para la salud en los procesos de preparación y tratamiento y hacerlos controlables, trata de aumentar la seguridad del producto.

En Van den Bosch, esto ha dado lugar a dos puntos críticos de control.

- Sellado y registro del sellado en los albaranes
- Temperatura



GMP



### **GMP+ (Buenas Prácticas de Fabricación)**

La norma GMP se ha elaborado para los productores del sector primario, como el sector de la alimentación animal y la agricultura. Un fabricante de piensos solo puede adquirir materias primas de proveedores que cuenten con la certificación GMP.

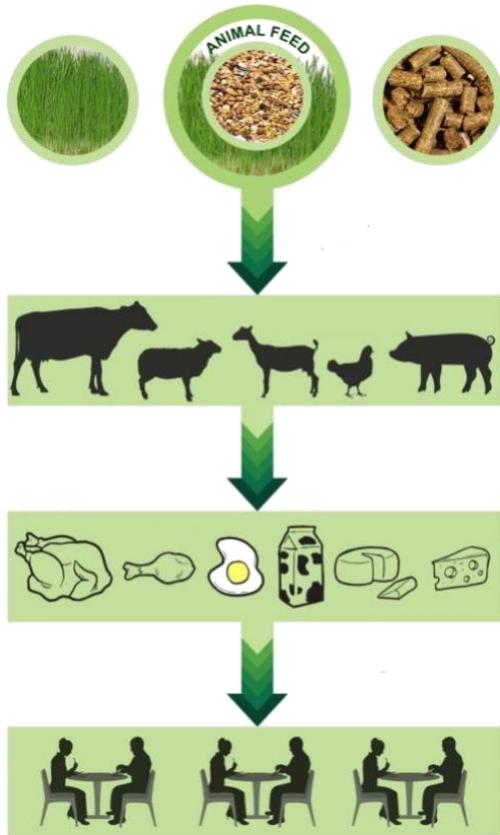
La nueva normativa, en vigor desde el 1 de enero de 2006, es GMP+, una evolución de la normativa GMP. La normativa GMP+ se aplica a los productores y comerciantes de piensos compuestos, piensos simples, piensos húmedos, premezclas y materias primas para piensos, así como al transporte de estos piensos. La directiva se refiere a la seguridad para las personas, los animales y el medio ambiente (calidad básica) y, en su caso, a los requisitos específicos que el cliente exige al servicio.

Gracias a este reglamento, las empresas pueden garantizar de forma demostrable que los piensos y los ingredientes para piensos cumplen los requisitos legales y una serie de requisitos adicionales acordados con diversas partes de toda la cadena. El cumplimiento de esta directiva es de gran importancia, ya que los animales que consumen los piensos son, en última instancia, productores de alimentos destinados al consumo humano. En otras palabras: lo que comen los animales, lo consumimos también los seres humanos, por lo que es muy importante trabajar con cuidado y de acuerdo con la norma GMP+.

El CMR debe llevar la indicación «GMP+ FSA assured».

**GMP+ FSA geborgd/GMP+ FSA assured**

Si falta esta indicación, el conductor deberá anotarla él mismo.



Porque, si empieza mal...

... terminará mal.



## SQAS



Para garantizar que el transporte y el almacenamiento de productos químicos se realicen de forma segura, con la calidad adecuada y respetando el medio ambiente, el CEFIC (Consejo Europeo de la Industria Química) ha desarrollado la norma de calidad SQAS (Safety and Quality Assessment Systems).

SQAS es un sistema de evaluación diseñado para comprobar si el proveedor de servicios cumple los requisitos establecidos en materia de organización, calidad, seguridad y medio ambiente. El objetivo principal de la norma es servir de sistema de evaluación que permita al cliente determinar la situación en relación con los aspectos mencionados anteriormente.

La norma SQAS tiene diferentes formas. Existe una variante específica para el transporte por carretera, la limpieza de cisternas, el transporte intermodal y los almacenes. Para cada componente logístico se ha elaborado un cuestionario específico SQAS relativo a los requisitos legales y a los temas que la industria considera relevantes. Se trata de un sistema que permite evaluar el almacén de forma uniforme por parte de un auditor independiente. La evaluación SQAS no da lugar a un certificado, sino a un informe detallado en el que se pueden basar las medidas de mejora.



## KOSHER



La palabra «kosher» significa que los alimentos y los ingredientes utilizados en su preparación están aprobados para el consumo por parte de los consumidores judíos. El judaísmo tiene ciertas normas en materia de alimentación. Las más conocidas son:

- No mezclar productos lácteos y cárnicos en un mismo alimento, plato o comida.
- Prohibición de comer determinados animales o cualquier producto derivado de ellos.

En la práctica, esto significa, entre otras cosas, que se evalúan y certifican las materias primas de un alimento y, por supuesto, el propio alimento.

Estas normas también se aplican al equipo en el que se almacenan y transportan los alimentos:

- Van den Bosch y sus subcontratistas deben estar certificados para el transporte de productos kosher
- La limpieza de las unidades de carga debe ser realizada por estaciones de limpieza con certificación kosher
- Después de la limpieza, la unidad de carga debe ser vaporizada durante 30 minutos
- Cada certificado de limpieza debe incluir, como mínimo:
  - Número de remolque y/o contenedor
  - Los tres últimos productos (no pueden ser productos no kosher)
  - Número de pedido
  - Código de limpieza kosher (p26)
  - Números de sello
  - Fecha, hora y duración de la limpieza
  - El certificado Kosher para proceder al cargamento será enviado al cliente por las personas autorizadas



## HALAL



Halal significa todo lo que el Corán considera bueno y puro. Todos los alimentos procedentes del mar, las verduras, las frutas y todas las bebidas, excepto el alcohol, son halal o puros para los musulmanes. Los musulmanes utilizan la palabra haram para referirse a las cosas que están prohibidas según el islam.

La carne de cerdo, los derivados del cerdo, la gelatina haram, los zumos clarificados con gelatina haram, la sangre o el alcohol (vino, cerveza o licores) no pueden utilizarse en la producción de alimentos halal.

También están prohibidas otras contaminaciones que puedan producirse como consecuencia de una manipulación incorrecta de las materias primas o de los alimentos. Entre ellas se incluyen la contaminación nociva por hongos, priones (agentes causantes de enfermedades infecciosas muy graves del cerebro), salmonela, productos químicos u objetos extraños como vidrio, madera, metal o gránulos de plástico.

Para garantizar el cumplimiento de las leyes alimentarias islámicas y que los alimentos sean halal, no solo es importante la certificación halal, sino que también debe garantizarse que las materias primas y los alimentos se transporten exclusivamente en unidades de carga que se limpien según las normas de limpieza halal.

Todo certificado de limpieza debe incluir, como mínimo, lo siguiente:

- Número de remolque y/o contenedor
- Los tres últimos productos (no pueden ser productos haram)
- Número de pedido
- Código de limpieza halal (p27)
- Números de sello
- Fecha, hora y duración de la limpieza