



**Control y homologación de proveedores  
(basado en un sistema APPCC)**

***Gonzalo Fuentes González***

***Miguel Ángel Pico Pena***

***Veterinarios Lactalis Compras y Suministros***

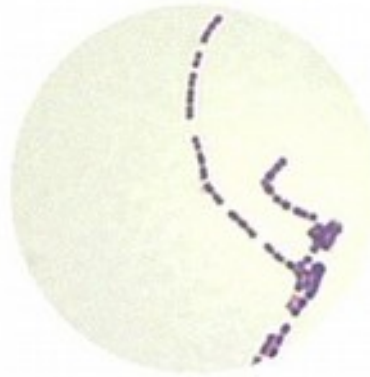
# PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

- **1. OBJETIVOS**
  - **2. ALCANCE**
  - **3. PERSONAL VINCULADO**
  - **4. HOMOLOGACION DE PROVEEDORES**
  - **5. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD**
  - **6. PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN Y ACCIONES CORRECTORAS**
  - **7. RESPONSABLE**
  - **8. VERIFICACIÓN**
  - **9. FORMACION CONTINUADA**
  - **10. REGISTROS Y DOCUMENTACIÓN**
- 
- **Anexo 1: CONTROLES EN EL CENTRO LÁCTEO**
  - **Anexo 2: DETECCIÓN DE INHIBIDORES**
  - **Anexo 3: CONTROL DE LECHE CRUDA PROCEDENTE DE GRANJAS**

# 1. OBJETIVOS (I)

**A) Evitar o minimizar el riesgo de que se produzca cualquier peligro que pueda ocasionar un daño en la salud del consumidor:**

**- Peligros biológicos**



**- Peligros químicos**



**- Peligros físicos**



# **1. OBJETIVOS (II)**

**B) Establecer criterios para asegurar que en la producción y transporte de leche se cumplen todos los requisitos establecidos en la normativa vigente (paquete de higiene)**

**C) Cumplimiento de los estándares de calidad establecidos por la empresa**

## **2. ALCANCE DEL PLAN**

- A) Leche cruda de las explotaciones y compradores autorizados**
  
- B) Leche tratada térmicamente y productos lácteos de intercambios entre fábricas del grupo**

# 3. PERSONAL VINCULADO AL PLAN

- Tomador de muestras
- Jefe de compras de leche e inspectores LCYS
- Responsable de calidad LCYS
- Técnico de calidad (fábrica)
- Responsable de calidad (fábrica)
- Técnicos de Laboratorio Interprofesional



## 4. HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES (I)

### A) Responsables:

- Jefe de compras de leche de cada región
- Inspector de cada zona asignada

# 4. HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES (II)

## B) Requisitos para las explotaciones:

- Número Registro de Ganaderías (REGA)
- Contenedores de almacenamiento y refrigeración de la leche (R.D. 1728/2007 y R.D. 217/2004)
- Base de datos de letra Q (R.D. 217/2004)
- Certificado sanitario o requisitos del R.D. 2611/1996 (programas nacionales de erradicación de enfermedades)
- Criterios relativos a calidad físico-química e higiénica sanitaria de la leche cruda (Reglamento CE 853/2004)



## **4. HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES (III)**

### **C) Requisitos para primeros compradores:**

- Sello de Salubridad (Registro Sanitario)
- Analíticas de la cisterna en el muelle de descarga

# 5. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE PARÁMETROS DE CALIDAD Y SEGURIDAD (I)

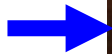
## A) Toma de muestras en la explotación (I):

- Representativa
- Número de muestras obligatorias (R.D. 1728/2007)
- Posible presencia de productor
  
- Mediador en caso de conflicto: Laboratorio Interprofesional
  
- Leche antes de la carga: no sufrirá ningún tratamiento físico (centrifugación, filtración y tratamiento térmico)

# 5. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE PARÁMETROS DE CALIDAD Y SEGURIDAD (II)

## A) Toma de muestras en la explotación (II):

- Agitación previa
- Identificación y transporte correctos
- Realizada por el tomador
- Requisitos del tomador:
  - Realización de curso de formación cada 4 años
  - Registrado en la Base de Datos de Letra Q
  - Responsable de los controles en la explotación



# 5. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE PARÁMETROS DE CALIDAD Y SEGURIDAD (III)

## A) Toma de muestras en la explotación (III):

- Comprobaciones realizadas *in situ*:
  - Temperatura de la leche (Legislación: 6-8º, en la práctica <4º)
  - Limpieza de tanque y lechería
  - Prueba de acidez o estabilidad al alcohol (si hay sospecha de deterioro bacteriológico)
  - Características organolépticas y control visual (color y apariencia macroscópica)

Si se produce una NO CONFORMIDAD debe ser DOCUMENTADA Y REGISTRADA  
**(comunicación de tomador de muestras a responsable de Centro Lácteo)**



# 5. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE PARÁMETROS DE CALIDAD Y SEGURIDAD (IV)

## B) Analítica de la muestra:

- Dónde: Laboratorio Interprofesional
- Parámetros: grasa, proteína, extracto seco magro, punto crioscópico, células somáticas, colonias de gérmenes a 30° C y presencia de inhibidores
- Valores máximos:
  - Colonias de gérmenes a 30 ° C: 100.000 por ml
  - Células somáticas: 400.000 por ml
- Comunicación de todos los resultados a Letra Q (Laboratorio Interprofesional)



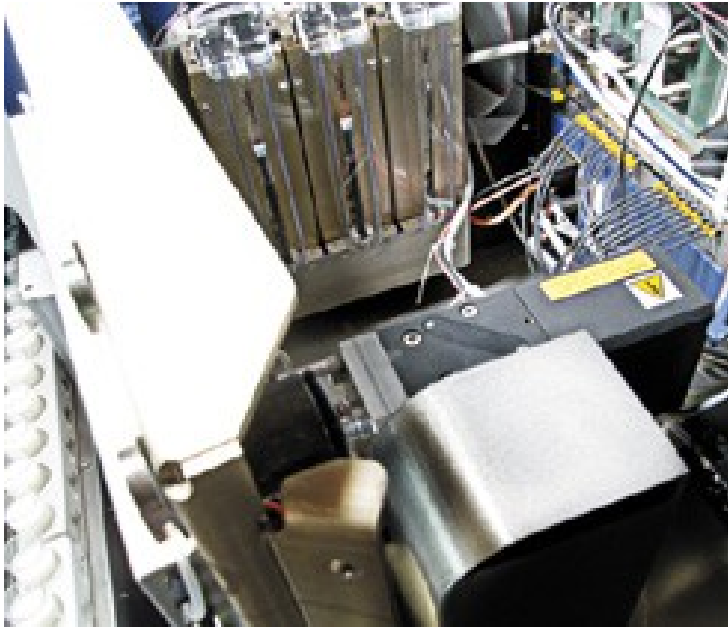
# 6. PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN Y ACCIONES CORRECTORAS (I)

## A) Control de inhibidores (PCC):

- Si resultado +, Laboratorio Interprofesional informa al responsable del Centro Lácteo y al SOV
- Bloqueo de explotación + hasta control *in situ*
  - Control en granja: Técnicos Laboratorio Interprofesional
    - En resultado - → Comunicación a Centro Lácteo (desbloqueo)
    - En caso + → Comunicación y actuación de SOV:
      - » Resultado - → Comunicación a Centro Lácteo (desbloqueo)
      - » Resultado + Bloqueo
- Acciones correctoras: Ficha de control (técnico de LCYS)



# 6. PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN Y ACCIONES CORRECTORAS (II)



## B) Células somáticas:

- Si resultado mensual superior a 400.000 cél./ml
- Acciones correctoras: ficha de “Control de recuento de células somáticas”

## C) Calidad bacteriológica:

- Si resultado mensual superior a 100.000 ufc/ml

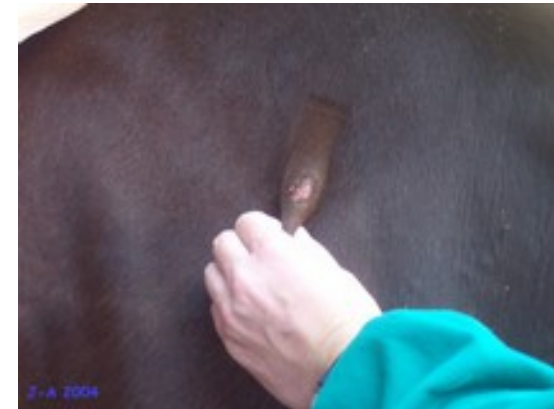
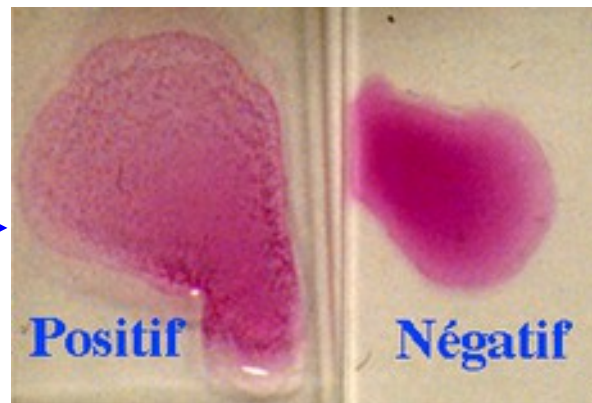
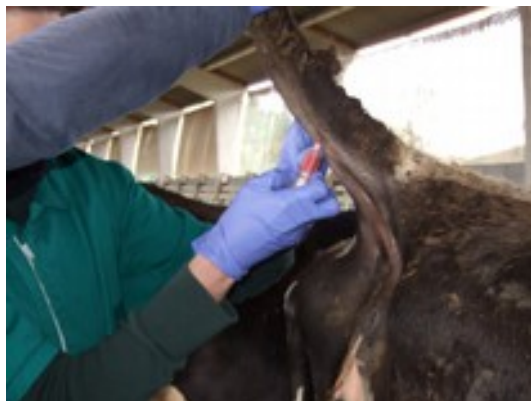
Acciones correctoras: ficha de “Control de



# 6. PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN Y ACCIONES CORRECTORAS (III)

## D) Enfermedades de declaración obligatoria:

- Certificado de calificación sanitaria (anual)
- Documento de declaración de compromiso (anual)
- En caso de comunicación por parte de la Administración de la presencia de explotaciones con animales sospechosos o positivos a enfermedades de declaración obligatoria:
  - Copia de acta emitida por Sanidad Animal
  - Copia de certificado de sacrificio emitido por el matadero





# 7. RESPONSABLE DEL PLAN

- Jefe de Compras de cada región
- Inspector-técnico de cada zona

# 8. VERIFICACIÓN

- **Realizado por:**
  - Responsable de calidad LCYS
  - Veterinarios LCYS
  - Responsables de calidad de fábrica
- **Protocolo de actuación:**
  - Reuniones bimensuales del grupo de trabajo
    - Emisión de acta
    - Adopción de medidas correctoras



# 9. FORMACIÓN CONTINUADA

- Curso oficial de tomador de muestra
- Manual de buenas prácticas de toma de muestras
- Manual de buenas prácticas en la producción de leche
- Hojas técnicas divulgativas

# 10. REGISTROS Y DOCUMENTACIÓN (I)

- Listado de proveedores autorizados
- Calificación sanitaria de las explotaciones (Carta Verde)
- Declaración firmada de que no envía leche de vacas sospechosas, certificado de matadero de vacas sospechosas de zoonosis si procede.
- Bloqueo de explotaciones por sospecha de inhibidores
- Control de incidencias en bloqueo de explotaciones
- Comunicación tomadores de muestras-responsable centro lácteo
- Datos de calidad de leche cruda (acceso informático L.I.)

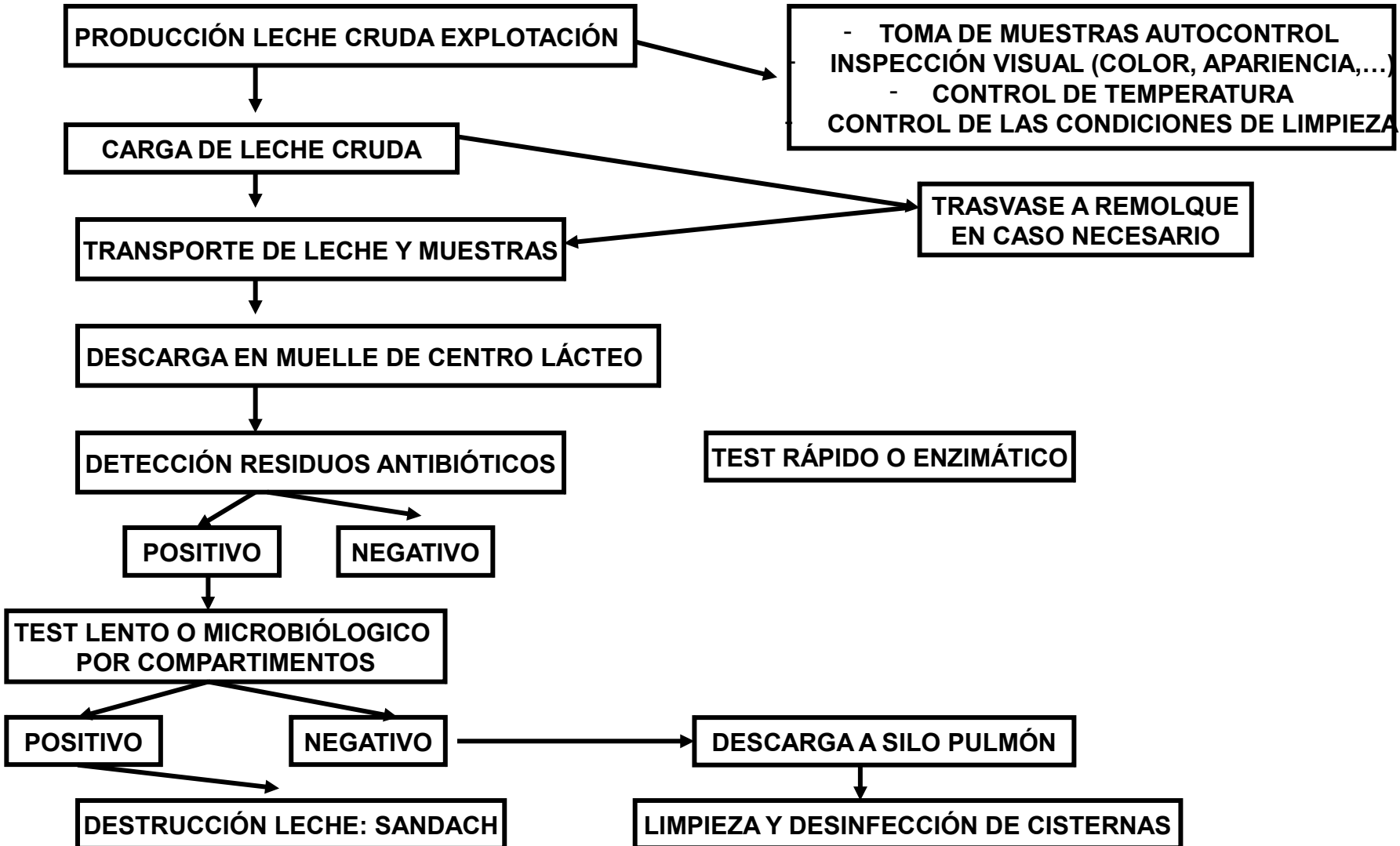
# 10. REGISTROS Y DOCUMENTACIÓN (II)

- **Ficha p:** Búsqueda de un resultado positivo en inhibidores
- **Ficha b:** Ficha de control de bacteriología
- **Ficha c:** Ficha de evaluación de células
- Fichero de ganaderos irregulares
- Comunicación de rechazo de leche cruda a los servicios oficiales de zona
- Documento de acompañamiento comercial para el transporte de subproductos de origen animal
- Comunicación de rechazo de cisterna a Letra Q
- Comunicación de Técnico de Calidad Principal (Industria) a proveedor LCyS

# **Anexo 1: CONTROLES EN EL CENTRO LÁCTEO**

# **Anexo 2: DETECCIÓN DE INHIBIDORES**

# Anexo 3: CONTROL DE LECHE CRUDA PROCEDENTE DE GRANJAS





**MUCHAS GRACIAS  
POR SU ATENCIÓN**

