

Guía

Logística Frutas, Hortalizas, Patatas



Versión: 01.01.2024



Índice

1	Información general	4
1.1	Ámbito de aplicación	4
1.2	Responsabilidades	4
2	Requisitos generales	4
2.1	Requisitos generales de sistema	4
2.1.1	Datos de la empresa	4
2.1.2	Uso del sello de certificación QS	4
2.1.3	Gestión de incidentes y crisis	4
2.1.4	Gestión de documentos	5
2.1.5	Instalaciones de la empresa y normas de acceso	5
2.1.6	Control de instrumentos de medición	5
2.1.7	[K.O.] Ejecución de los controles internos	6
2.1.8	Implementación de medidas correctivas en caso de no conformidades	6
2.1.9	Cultura de seguridad alimentaria	6
2.1.10	Contratación de empresas de logística/subcontratados	6
2.2	APPCC	6
2.2.1	Plano de control interno	6
2.2.2	Revisión del control interno	7
2.3	Buenas prácticas de higiene	7
2.3.1	Almacén de agentes de limpieza y desinfectantes	7
2.3.2	Gestión de cuerpos extraños	7
2.3.3	[K.O.] Riesgo de contaminación	7
2.3.4	Higiene del personal	8
2.4	Formación del personal	8
2.4.1	Seguridad laboral	8
2.4.2	[K.O.] Formación sobre higiene	8
2.5	Logística de eliminación de residuos/devoluciones	8
2.5.1	Logística de eliminación	8
2.5.2	Gestión de devoluciones	9
2.6	Distancia al suelo	9
3	Transporte/Logística	9
3.1	Requisitos específicos del proceso	9
3.1.1	Transporte de conformidad con el tipo de producto	9
3.1.2	Higiene en el transporte	10
3.1.3	Distancia al suelo	10
3.1.4	[K.O.] Control de temperatura	10
4	Almacén	10
4.1	Requisitos específicos del proceso	10
4.1.1	Orden y organización	10
4.1.2	[K.O.] Control de mercancía	11
4.1.3	Vehículos de transporte	11
4.1.4	[K.O.] Temperatura de producto	11
4.1.5	Salas para el personal e instalaciones sanitarias	11
4.1.6	Monitoreo y control de plagas	11

4.2 Almacén	12
4.2.1 Estado técnico/de construcción	12
4.2.2 Higiene de salas, equipos y plantas	12
4.2.3 Distancia al suelo	13
4.2.4 Gestión de almacén	13
4.2.5 Fecha de duración mínima	13
4.2.6 Condiciones para la conservación de la calidad	13
4.3 Cámaras frigoríficas	14
4.3.1 Estado técnico/de construcción	14
4.3.2 Higiene de salas, equipos y plantas	14
4.3.3 Distancia al suelo	14
4.3.4 Gestión de almacén	14
4.3.5 [K.O.] Registro y control de la temperatura	14
4.3.6 [K.O.] Fecha de duración mínima/fecha de caducidad	15
4.3.7 Condiciones para la conservación de la calidad	15
4.4 Cámaras de congelación	15
4.4.1 Estado técnico/de construcción	15
4.4.2 Higiene de salas, equipos y plantas	15
4.4.3 Distancia al suelo	15
4.4.4 Gestión de almacén	15
4.4.5 [K.O.] Detección y control de la temperatura	15
4.4.6 [K.O.] Fecha de duración mínima	15
4.5 Criterios de producto específicos para el almacenamiento de patatas (almacenamiento de larga duración)	15
4.5.1 Aptitud del almacén	15
4.5.2 Aptitud del establecimiento para mercancías entrantes y salientes	15
5 Trazabilidad y procedencia	16
5.1 Método y comprobación de la trazabilidad	16
5.1.1 [K.O.] Metodología de la trazabilidad	16
5.1.2 [K.O.] Control de la trazabilidad	16
6 Definiciones	16
6.1 Símbología	16
6.2 Abreviaciones	16
6.3 Términos y definiciones	17
Información sobre cambios en la versión 01.01.2024	18

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

1 Información general

La información básica sobre el sistema QS como la organización, las condiciones de participación, el uso del sello y el procedimiento de sanción se encuentra en el Guía Reglamento General.

1.1 Ámbito de aplicación

Esta Guía se aplica a empresas de logística, que exclusivamente transportan y/o almacenan frutas, hortalizas y patatas frescas, preparadas y procesadas, pero que no son propietarias de la mercancía.

1.2 Responsabilidades

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

- 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.

Él debe garantizar que además de cumplir con los requisitos de esta Guía y demás requisitos aplicables de QS (p. ej. Guía Reglamento General, Guía Certificación), 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 de sistema

2.1.1 Datos de la empresa

Se debe elaborar un resumen general de la empresa que incluya los siguientes datos básicos:

- Razón social
- dirección de la empresa principal (incl. QS ID) y de todos sus sitios adicionales
- tipo de empresa y número de ubicación
- dirección actual
- representante legal, persona de contacto y sustituto
- Número de teléfono y correo electrónico
- información sobre sistemas existentes de gestión de calidad y auditoría (ej. ISO 9001, IFS, BRC)
- información sobre el tipo de producción (Logística)
- información para gestión de crisis (ej. nombramiento del gestor de crisis)

Estos datos deben ser anotados por el participante del sistema o el coordinador en la base de datos QS y mantenerse siempre actualizados.

Además, se debe elaborar una lista de los camiones utilizados. Es posible utilizar la documentación existente (ej. gestión de calidad o APPCC). El resumen general de empresa debe permanecer en la empresa. Si las salas son compartidas por varias empresas, se deberán identificar en un plan operativo todas las salas pertenecientes a la empresa. También deberá elaborarse una relación de los vehículos de mercancías utilizados para el transporte.

 Resumen general de la empresa

2.1.2 Uso del sello de certificación QS

Los participantes de sistema están autorizados a usar el sello de certificación QS cuando han sido autorizados para su uso mediante un contrato con el organismo de certificación. El uso del sello de certificación QS se permite exclusivamente según las indicaciones del **Catálogo de diseño** en el manual de Sistema QS.

2.1.3 Gestión de incidentes y crisis

QS ha establecido un extenso sistema de gestión de crisis que presta ayuda activa a los participantes de sistema en caso de un incidente o crisis. Los participantes del sistema deben informar inmediatamente a QS y – en caso de haber una obligación legal - también a las autoridades pertinentes sobre incidentes críticos y retiradas públicas de productos.

Incidentes críticos son sucesos relevantes para el sistema, que representan o se podrían convertir en un peligro para las personas, animales, el medio ambiente, los activos o el Sistema QS en su conjunto. En particular en casos en los cuales:

- Se presentan desviaciones en la compra de bienes, en la producción o en la comercialización, cuales pueden poner en peligro la seguridad de los alimentos.
- Procedimientos de investigación por la violación de los reglamentos de la seguridad de los alimentos son necesarias, o
- Los medios de comunicación realizan investigaciones, hay informes críticos en los mismos o se realizan protestas públicas sobre temas de seguridad alimentaria.

Hay que informar a los participantes de sistema QS.

Cada participante del sistema debe mantener a mano un formulario de incidentes, para poder ser capaz de transmitir toda la información requerida focalizadamente. Además, todo participante del Sistema QS debe nombrar a un gestor de crisis, que también pueda ser localizado fuera de horas de trabajo. El nombre del gestor de crisis debe estar registrado en la base de datos 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 de un producto
- Plano de comunicación
- Información al cliente.

 Formulario de incidentes, procedimiento para gestión de incidentes y crisis

2.1.4 Gestión de documentos

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 instalaciones de la empresa se deben proteger del acceso no autorizado, y si es necesario, mantener cerrados. Debe existir una regulación de acceso. Salas de la empresa donde se almacenan alimentos no deben estar accesibles para personas no autorizadas.

Las personas ajenas a la empresa pueden acceder a los almacenes exclusivamente en compañía con una persona autorizada, o bien tras autorización 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. En caso de estacionar camiones cargados en la propiedad de la empresa, estos se deben proteger del acceso de personas no autorizadas.

Si hay vehículos de transporte ajenos que acceden a las instalaciones de la empresa, por ejemplo transporte de hortalizas o vehículos de recogida de basura, se debe considerar y evaluar los posibles peligros en el análisis 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 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 con 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 que 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**.

 Prueba ajuste y supervisión de los equipos de medición, documentación de calibración/verificación

2.1.7 [K.O.] Ejecución de los controles internos

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 cualificación correspondiente.

 Registro y lista de verificación para el control interno.

2.1.8 Implementación de medidas correctivas en caso de no conformidades

Las no conformidades detectadas en el marco del control interno, se deben resolver lo más pronto posible. Para ello se deben establecer plazos y responsables.

2.1.9 Cultura de seguridad alimentaria

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.

2.1.10 Contratación de empresas de logística/subcontratados

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, en algunos casos, recoger mercancías, deben estar registradas y aprobadas en la base de datos QS para el ámbito de producción logística, comercio al por mayor o producción de 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.

El expedidor (participante del sistema QS) es responsable del cumplimiento de los requisitos. El participante del sistema debe informar a la empresa de logística si la entrega incluye productos QS.

En el caso de la puesta en servicio a corto plazo de empresas de logística adicionales para el transporte de mercancías QS en el marco de contratos diarios individuales (p. ej., en el caso de grandes volúmenes estacionales, mercancías del mercado al contado), este requisito podrá ser omitido. En este caso, las empresas deben comprometerse a cumplir los requisitos QS (Guía de logística 2.3, 3, 5).

La aplicación de los requisitos por parte de las empresas (por ejemplo, transportistas) debe ser asegurada mediante evidencias y comprobarse aleatoriamente como parte del control interno.

 Procedimiento para comprobar la autorización de suministro QS en el caso de transportes solicitados a corta duración o puntual: evidencia de cumplimiento de los requisitos QS, lista de control interno.

2.2 APPCC

2.2.1 Plano de control interno

Para garantizar la seguridad de los alimentos la empresa debe elaborar, aplicar y mantener un sistema para para el control de riesgos según los fundamentos de APPCC (**Reglamento (UE) 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 prácticas de buenas prácticas de higiene (BPH) y buenas prácticas de fabricación (GMP).

Este plano se basa en la:

- determinación de peligros que deben prevenirse, eliminarse o bien reducirse a un nivel aceptable;
- determinación de puntos críticos de control en la fase respectivas de proceso en la cual se requiere un control para prevenir, eliminar o bien reducir un peligro a un nivel aceptable, en caso de existir;
- definición de valores límites para estos puntos críticos de control, sobre la cual se diferencia entre los productos aceptables y no aceptables en relación con la prevención, eliminación y reducción de los peligros detectados;
- determinación y ejecución de procedimientos eficientes para la supervisión de los puntos críticos de control;
- determinación de medidas correctivas para el caso que la supervisión indique que un punto crítico de control no se encuentre bajo control;
- definición de procedimientos de verificación para detectar si las medidas indicadas en los puntos anteriores funcionen de manera integral y eficaz. El procedimiento de verificación se aplica periódicamente

Al establecer el sistema APPCC, hay que tener cuidado de que sea comprensible para terceros. Debe contener un diagrama esquemático de todo el proceso en el que se manipula la mercancía.

Si se realizan cambios en un proceso en la etapa de almacenamiento o transporte, la empresa debe revisar el sistema APPCC y modificarlo según sea necesario.

Las responsabilidades deben estar claramente definidas mediante un organigrama.

2.2.2 Revisión del control interno

Se deberá conservar la documentación adecuada al tipo y tamaño (en función de los productos que se manipulen) del negocio que demuestre que se están aplicando las medidas enumeradas en el punto 2.2.1.

La implementación del sistema APPCC debe revisarse (verificarse) al menos una vez al año (aproximadamente cada 12 meses).

 Registros de control interno, listas de verificación, prueba de verificación

2.3 Buenas prácticas de higiene

2.3.1 Almacén de agentes de limpieza y desinfectantes

Las salas o las instalaciones en las 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

2.3.2 Gestión de cuerpos extraños

Se debe prevenir la contaminación de cuerpos extraños en los alimentos. Se deben tomar las medidas pertinentes de prevención y se deben determinar procedimientos para reducir el nivel de riesgo.

 Documentación gestión de cuerpos extraños

2.3.3 [K.O.] Riesgo de contaminación

Se deben implementar prácticas de gestión de acuerdo al riesgo para evitar la contaminación.

2.3.4 Higiene del personal

Deben existir especificaciones documentadas sobre la higiene del personal; se deben considerar los siguientes puntos relacionados con el área de aplicación, tomando como base el plano APPCC:

- limpieza y desinfección de las manos
- comida, bebida, fumar, chicles
- comportamiento en caso de lesiones de la piel (cortes, excoraciones)
- uñas, joyas, piercing, relojes de pulsera
- cabello, barbas

Está prohibido fumar durante el trabajo y en las salas de trabajo y sólo se permite en los lugares y salas habilitadas. Debe haber señales claramente visibles en las instalaciones/salas (ej. prohibición de fumar).

Si es necesario, debe haber disponible suficiente cantidad de ropa protectora y gorros para todos los trabajadores. En los almacenes deben existir suficientes posibilidades para la higiene de las manos. Los equipos para la higiene de manos deben cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

- agua fría y caliente corriente
- jabón líquido en dosificadores (ej. no en botellas)
- posibilidades adecuadas para el secado de las manos (dispositivos para el secado higiénico de las manos)

Las prescripciones para la higiene del personal deben ser respetadas y aplicadas por todas las personas (personal, proveedores de servicio). Debe haber un procedimiento para comprobar regularmente la aplicación consecuente de la higiene del personal en la empresa. Los resultados deben ser evaluados y, si es necesario, deben introducirse acciones correctivas para su optimización. Las personas cuyo trabajo influye en la seguridad del producto deben tener la experiencia/formación necesaria para esto.

 Reglas de comportamiento, Procedimiento para la aplicación y comprobación de la higiene del personal

2.4 Formación del personal

2.4.1 Seguridad laboral

Se deben realizar formaciones sobre las tareas y medidas necesarias de la seguridad laboral, una vez al año para todo el personal, así como para todas las personas cuando inician su actividad laboral en la empresa. Se debe registrar el nombre del formador, la fecha de la formación, los participantes, el tema y en caso dado, el material de formación utilizado y/o entregado. Las formaciones deben tomar en cuenta el nivel de educación y la labor de las personas a capacitar en la empresa.

 Comprobante de formación

2.4.2 [K.O.] Formación sobre higiene

Según el **Reglamento (UE) N° 852/2004**, la empresa está obligada a realizar capacitaciones de higiene en la empresa anualmente (aproximadamente cada 12 meses). La empresa debe elaborar un plan documentado de formación basado en los requisitos de producto y las necesidades de formación del personal.

Este plan de formación debe contener:

- contenido de la formación
- intervalos de formación
- participantes y ponentes
- idiomas

 Plano de formación y evidencia de formación

2.5 Logística de eliminación de residuos/devoluciones

2.5.1 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

2.5.2 Gestión de devoluciones

Debe existir un sistema para procesar de las devoluciones. Se deben registrar todas las devoluciones de mercancía. En caso de que la causa para la devolución de la mercancía corresponda al área de responsabilidad logística, deben tomarse las medidas adecuadas para prevenir que las anomalías vuelvan a presentarse. Para tal fin es necesario que el responsable de anomalías evalúe la causa para la devolución de mercancía.

2.6 Distancia al suelo

Nota: Este requisito se describe en el Capítulo 2 (Requisitos generales) de forma superior. El requisito se evalúa a un nivel más detallado en los capítulos específicos del proceso: requisitos específicos del proceso, almacenamiento, cámaras frigoríficas, cámaras de almacenamiento congelado.

Se debe implementar y hacer cumplir un sistema por el cual los productos y recipientes que contengan o estén destinados a contener alimentos no se coloquen directamente en el suelo. Las mercancías deben almacenarse y transportarse de forma que no exista riesgo de contaminación.

Quedan excluidos:

- Sistemas de almacenamiento automatizados, limitados por barreras físicas y en los que se recogen los contenedores mecánicamente desde arriba. No se accede a las zonas de almacenamiento excepto para fines de limpieza y mantenimiento, se encuentran en buenas condiciones higiénicas y no suponen riesgo de contaminación del producto.
- Contenedores industriales (por ejemplo, cajas GRANDES), que están diseñados para mantenerse sobre guías o patas separadas del suelo. Si estos contenedores están apilados, se debe evitar la contaminación de los alimentos según las normas de la empresa.
- Patatas y cebollas sin envasar: Se pueden almacenar directamente sobre el suelo o en equipos adecuados, siempre que el suelo o el material sobre el que se almacene la mercancía se encuentre en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

3 Transporte/Logística

3.1 Requisitos específicos del proceso

3.1.1 Transporte de conformidad con el tipo de producto

El transporte se debe realizar de acuerdo con los requisitos de cada producto. Los transportes de mercancía deben tomar en consideración el tipo de mercancía, distancia de transporte y temperaturas ambientales. Las mercancías que se transportan en envases abiertos colocados en medios de transporte abiertos, deben cubrirse de manera apropiada. Las mercancías sueltas deben transportarse de forma que no se produzca contaminación.

 Comprobación de transporte de acuerdo con el producto

3.1.2 Higiene en el transporte

Los vehículos deben encontrarse en estado higiénico y correcto y no deben presentar residuos /suciedad acumulada. Recintos o áreas de carga/descarga de los medios de transporte solo se deben utilizar si se encuentran limpios y libres de contaminantes. Antes de cargar o después de descargar, debe comprobarse si la zona de carga está sucia. Si es necesario, debe limpiarse la zona de carga.

El conductor y, en caso dado, el acompañante del vehículo deben llevar vestimenta limpia. La mercancía no se perjudica a causa de, por ejemplo, la vestimenta o la manipulación de la mercancía. El material a transportar se carga en un estado higiénicamente impecable.

La empresa debe asegurar que se cumpla con un elevado nivel de limpieza e higiene en todas las zonas de estacionamiento de vehículos de la empresa para no atraer insectos perjudiciales.

 Lista de verificación para vehículos de transporte

3.1.3 Distancia al suelo

⇒ 2.6 Distancia al suelo

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.

3.1.4 [K.O.] Control de 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.

A los alimentos ultracongelados se aplica lo siguiente: la temperatura debe mantenerse en todos los puntos del alimento igual o inferior a menos 18 °C. Durante la descarga y el almacenamiento, se permiten fluctuaciones a corto plazo de un máximo de 3 °C (según el **TLMV (Reglamento sobre alimentos ultracongelados)**).

 Registro y control de temperatura

4 Almacén

4.1 Requisitos específicos del proceso

4.1.1 Orden y organización

La recepción de mercancía debe realizarse de acuerdo con procesos estructurados de trabajo. La asignación del espacio debe estar clara desde el proceso de trabajo y debe prevenir los posibles riesgos para la seguridad de los alimentos. Los tramos de la mercancía se optimizan de tal manera que no surja el riesgo de una contaminación cruzada. La mercancía con necesidad de refrigeración es transportada inmediatamente a frigoríficos para garantizar el cumplimiento de la cadena de frío, en caso contrario, o se deben tomar las acciones correctivas necesarias para garantizar que se cumpla con la cadena de frío.

4.1.2 [K.O.] Control de mercancía

Los controles de entrada y salida de mercancía siguen un procedimiento escrito y se ejecutan de acuerdo a prescripciones internas. Los controles deben ser registrados. Estos abarcan todos los productos relevantes y se refieren particularmente a:

a temperatura

daños /contaminación.

Si es necesario, la inspección de entrada de mercancías deberá adaptarse a posibles cambios en las condiciones de fabricación, almacenamiento o transporte.

Los empleados responsables deben estar capacitados para tratar con productos no conformes.

 Control de mercancías entrantes, control de mercancías salientes

4.1.3 Vehículos de transporte

Los vehículos de suministro y expedición se encuentran en estado higiénico y ordenado y no presentan suciedad acumulada. El conductor y, en caso dado el acompañante, del vehículo llevan vestimenta limpia. La mercancía no se perjudica a causa de, por ejemplo, la vestimenta o la manipulación de la misma.

La empresa debe asegurar que se cumpla con un elevado nivel de limpieza e higiene en todas las zonas de estacionamiento de vehículos de la empresa para no atraer insectos perjudiciales.

El material a transportar se carga bajo condiciones higiénicas impecables y no existen contaminaciones graves.

 Lista de control del vehículo de transporte, listas de control de temperatura, higiene de transporte

4.1.4 [K.O.] Temperatura de producto

Las temperaturas de las mercancías que requieran refrigeración deben registrarse y documentarse. Si se han definido temperaturas más bajas en la empresa y se ha acordado con el proveedor, éstas deben cumplirse y tenerse en cuenta en la entrada y salida de mercancías. Los procesos deben ser diseñados de tal manera que las especificaciones de temperatura se cumplan en cada momento. Las temperaturas especificadas en el producto deben mantenerse y sólo pueden desviarse durante un breve período de tiempo si ello es necesario por razones prácticas (por ejemplo, para la carga y descarga, para el transporte a la empresa).

A los alimentos ultracongelados se aplica lo siguiente: la temperatura debe mantenerse en todos los puntos del alimento igual o inferior a menos 18 °C. Durante la descarga y el almacenamiento, se permiten fluctuaciones a corto plazo de un máximo de 3 °C (según el **TLMV (Reglamento sobre alimentos ultracongelados)**).

 Registros de temperatura

4.1.5 Salas para el personal e instalaciones sanitarias

Se debe 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 limpieza

4.1.6 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. Tanto en las salas de trabajo como en las zonas al aire 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 descripciones de los productos. Los sitios monitoreados y 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. La seguridad de los productos no puede verse comprometida durante el control de plagas.

El uso de cebos permanentes con rodenticidas (anticoagulantes) (sin que exista un ataque de plagas) 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 con frecuencia anual relacionada 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)

4.2 Almacén

4.2.1 Estado técnico/de construcción

Las salas en las cuales se trabaja con alimentos o salas en las cuales se almacenan 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. 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 desinfectar si es necesario.
- 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 indeseable 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 salas de trabajo e instalaciones se deben conservar en forma apropiada.

 Plan de mantenimiento, documentación trabajo de mantenimiento

4.2.2 Higiene de salas, equipos y plantas

Todas las salas, instalaciones y máquinas deben encontrarse en un estado limpio e higiénico. Se previenen las acumulaciones de agua en espacios muertos. Los recipientes y vehículos de transporte se encuentran en un estado higiénicamente impecable. Las salas están protegidas contra la invasión de plagas mediante portones y puertas con cierre hermético. Se inspecciona también la mercancía suministrada con respecto a una eventual invasión de plagas, y dado el caso, se deben aplicar las medidas necesarias. Las áreas de colocación de paletas y de recipientes de embalaje se deben limpiar periódicamente.

Se debe elaborar un plan de limpieza para las áreas de almacenamiento (ej. rampa de carga).

Las salas de almacenamiento se limpian regularmente según un plan de limpieza; esto rige particularmente para el revestimiento de suelo (frutas y hortalizas según requerimiento de una limpieza húmeda). La frecuencia de limpieza depende del ritmo de trabajo/reposición de existencias en las salas de almacenamiento.

En la empresa existe una lista de verificación de higiene y esta es dada a conocer a los empleados mediante un rótulo en un lugar visible. En esta lista se regulan los requisitos básicos de higiene y las responsabilidades. La

aplicación de la lista de verificación de higiene dentro de la empresa se debe controlar al menos una vez al año. Los resultados de los controles se documentan y se pueden presentar en cualquier momento.

 Planes de limpieza, planes de desinfección, lista de verificación de higiene, resultados de inspección aplicación de lista de verificación de higiene

4.2.3 Distancia al suelo

⇒ 2.6 Distancia al suelo

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 patines o soportes. 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.

4.2.4 Gestión de almacén

Debe existir un sistema de gestión de almacén plausible y comprensible (ej. FIFO/FEFO). Debe ser rápido e inequívocamente cuándo y qué mercancía fue almacenada. 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 y dar a conocer a los empleados correspondientes un procedimiento que prescribe las acciones correctivas y pasos a ejecutar en caso de un fallo o un defecto de la planta. Además se debe definir un procedimiento sobre la manipulación de mercancía rechazada y productos no de conformidad.

Se debe garantizar que el almacenamiento se organiza por lotes. Los lotes se deben identificar. La definición de los lotes recae sobre la empresa expedidora, o bien receptora.

Durante la recepción y el almacenamiento se debe prevenir la mezcla de lotes.

La siguiente información se debe documentar de forma comprensible en los registros de la empresa:

- fecha del suministro
- rotulación
- proveedor
- variedad
- cantidad

Debe haber una lista actualizada de todos los clientes y de la cantidad de productos, que están almacenados actualmente. En el almacén los productos se deben asignar a los clientes.

 Documentación almacenamiento, lista de proveedores y de cantidades de productos

4.2.5 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.

4.2.6 Condiciones para la conservación de la calidad

En las salas o instalaciones en las que se almacenan los productos o equipos, se deben cumplir condiciones climáticas específicas, como temperatura, humedad y otros requisitos, de acuerdo con la especificación de los productos almacenados (especialmente en las patatas, en caso de secado rápido de los tubérculos cosechados, cicatrización, etc.).

Almacenamiento de larga duración

Para evitar la aparición de condensación se deben tener en cuenta los cambios de temperatura.

Durante el almacenamiento se deben controlar con regularidad y documentar el estado de las mercancías y las condiciones de almacenamiento. En almacenamientos de larga duración, frutas y hortalizas sensibles al etileno (por ejemplo kiwi, coliflor, coles de Bruselas, etc.) y patatas no se deben almacenar cerca de frutas y hortalizas que producen mucho etileno (por ejemplo manzanas, nectarinas, melocotones, melones, etc.).

Si se utiliza aire frío en el almacenamiento de patatas, se debe tener en cuenta las diferencias específicas de variedad en la formación de azúcares reductores.

 Documentación de la calidad de la mercancía y condiciones de almacenamiento.

4.3 Cámaras frigoríficas

4.3.1 Estado técnico/de construcción

⇒ 4.2.1 Estado técnico/de construcción

Las salas de trabajo e instalaciones se deben conservar en forma apropiada de acuerdo con instrucciones escritas. Los trabajos de mantenimiento se deben realizar de manera higiénica e inocua y no deben poner en riesgo la seguridad de los alimentos. Todo el material utilizado para trabajos de mantenimiento y reparación debe ser apto para el uso previsto.

El programa de mantenimiento siempre debe contener los siguientes elementos:

- sistemas de transporte (de existir)
- empleados responsables (propios o de empresas externas)
- frecuencia

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

 Documentación de mantenimiento

4.3.2 Higiene de salas, equipos y plantas

⇒ 4.2.2 Higiene de salas, equipos y plantas

Se debe prevenir la formación de moho, en caso necesario, se deben tomar las medidas necesarias para la eliminación del moho. Además se deben reducir las congelaciones a un nivel mínimo. Los grupos frigoríficos deben recibir mantenimiento periódicamente y se encuentran en un estado higiénicamente impecable

4.3.3 Distancia al suelo

⇒ 2.6 Distancia al suelo

4.3.4 Gestión de almacén

⇒ 4.2.4 Gestión de almacén

4.3.5 [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 (⇒ 4.1.4 [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 documentar la temperatura de todos los equipos frigoríficos. Además, se describe y se conoce el procedimiento a ejecutar en caso de un defecto técnico.

Almacenamiento de larga duración de patatas

Es necesario tener registros separados de control del clima y desarrollo del clima en el almacén de patatas. Estos registros deben incluir:

- información de los cambios de temperatura del aire exterior
- temperatura del aire interior
- temperatura de los tubérculos
- tiempos de ventilación
- conducción del equipo de ventilación

 Registros de temperatura y clima, listas de control de temperatura, documentación de medidas a tomar en caso de desviaciones

4.3.6 [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.

4.3.7 Condiciones para la conservación de la calidad

⇒ 4.2.6 Condiciones para la conservación de la calidad

4.4 Cámaras de congelación

4.4.1 Estado técnico/de construcción

⇒ 4.3.1 Estado técnico/de construcción

4.4.2 Higiene de salas, equipos y plantas

⇒ 4.3.2 Higiene de salas, equipos y plantas

4.4.3 Distancia al suelo

⇒ 2.6 Distancia al suelo

4.4.4 Gestión de almacén

⇒ 4.2.4 Gestión de almacén

4.4.5 [K.O.] Detección 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 (⇒ 4.1.4 [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 documentar la temperatura de todos los equipos frigoríficos. Además, se describe y se conoce el procedimiento a ejecutar en caso de un defecto técnico.

4.4.6 [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.

4.5 Criterios de producto específicos para el almacenamiento de patatas (almacenamiento de larga duración)

4.5.1 Aptitud del almacén

Las instalaciones de recepción deben permitir una cuidadosa y apropiada al producto recepción de la mercancía de los vehículos de transporte. El diseño estructural y técnico del almacén debe cumplir con los requisitos de adecuada manipulación de las patatas.

4.5.2 Aptitud del establecimiento para mercancías entrantes y salientes

El número y la altura de los puntos de caída en cada punto de transferencia debe ser lo más bajo posible. Además se debe tener en cuenta los lugares de paso del flujo del material, la velocidad de la cinta, así como cantos salientes, esquinas, tornillos etc. para minimizar el daño de los tubérculos.

5 Trazabilidad y procedencia

5.1 Método y comprobación de la trazabilidad

5.1.1 [K.O.] Metodología de la trazabilidad

Se mantendrá un sistema de identificación y registro comprensible para terceros. 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**.

La empresa se compromete a asegurar en todo momento la clara identificación de la mercancía, así como su trazabilidad y plausibilidad. De esta manera se garantiza que se sepa en todo momento donde se encuentra la mercancía durante el proceso logístico, es decir en qué camión o en qué almacén (de trasbordo).

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

La siguiente información sobre los clientes es relevante:

- nombre, dirección y número de teléfono
- tipo y cantidad de productos suministrados
- fecha de envío/recepción
- N° de lote o partida (de ser formado durante el proceso de producción o intermediación)
- N° de lote o partida en el embalaje de productos a granel

Además debe existir una lista de clientes.

 Etiquetado lote, comprobantes de recepción de mercancía (ej: CMR (notas de expedición), albaranes de entrega, control de recepción de mercancía) y comprobantes de expedición de mercancía, sistema de trazabilidad

5.1.2 [K.O.] Control de la trazabilidad

Se debe comprobar la trazabilidad de todas las mercancías en una muestra de la producción o de la expedición de mercancía según el **Reglamento (UE) N° 178/2002**. Se debe probar el sistema como mínimo una vez al año y esto debe ser documentado.

 Test de sistema de trazabilidad

6 Definiciones

6.1 Símbología

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***.

6.2 Abreviaciones

PCC	Punto de Control Crítico
APPCC	Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
BPF	Buenas Prácticas de Fabricación
BPH	Buenas Prácticas de Higiene

BPM	Fecha de duración mínima
FEFO	First Expired – First Out
FIFO	First in – First Out
K.O.	Knock out (fuera de combate)

6.3 Términos y definiciones

- **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 dueños de la mercancía.
- **Almacenamiento de larga duración**
El almacenamiento de larga duración incluye cualquier tipo de almacenamiento que va más allá del almacenamiento con el fin de rotación de existencias.
- **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.
- **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 (First Line Merchant o socio comercial) o como empresa de preparación/procesamiento.
- **Mercancía QS**
Mercancía que ha sido producida y/o distribuida según los requisitos del Sistema QS solo por empresas con autorización de suministro QS. Los productos QS están claramente etiquetados como productos QS en los documentos adjuntos.
- **Plano APPCC**
Documentación que coincide con los fundamentos de APPCC para asegurar un control de los riesgos que resultan importantes para la seguridad de los alimentos.

Una lista complementaria de los términos generales y definiciones se encuentra en la **Guía Reglamento General**.

Información sobre cambios en la versión 01.01.2024

Criterio	Cambio	Fecha del cambio
2.1.1 Requisitos generales de sistema	<p>Se añade: Si las salas son compartidas por varias empresas, se deberán identificar en un plan operativo todas las salas pertenecientes a la empresa. También deberá elaborarse una relación de los vehículos de mercancías utilizados para el transporte.</p>	01.01.2024
2.1.10 Contratación de empresas de logística/subcontratados	<p>Se renombra el requisito: antes Contratación de empresas de logística (subcontratistas)</p> <p>Reestructuración: El requisito se mueve al capítulo 2 de Requisitos Generales.</p> <p>Aclaración: En el caso de la puesta en servicio a corto plazo de empresas de logística adicionales para el transporte de mercancías QS en el marco de contratos diarios individuales (p. ej., en el caso de grandes volúmenes estacionales, mercancías del mercado al contado), este requisito podrá ser omitido. En este caso, las empresas deben comprometerse a cumplir los requisitos QS (Guía de logística 2.3, 3, 5).</p>	01.01.2024
2.2.1 Plano de control interno	<p>Reestructuración: inclusión de contenidos sobre responsabilidades; anteriormente del requisito 2.2.2 Responsabilidades</p> <p>Aclaración: La base y el requisito previo para la implementación de un sistema HACCP son las medidas básicas de higiene, incluidos los códigos de prácticas de buenas prácticas de higiene (BPH) y buenas prácticas de fabricación (GMP).</p>	01.01.2024
2.2.2 Revisión del control interno	<p>Se renombra el requisito, antes Responsabilidades</p> <p>Reestructuración: Inclusión de contenidos para verificación del requisito 2.2.1 Plano de control interno</p> <p>Aclaración: Se deberá conservar la documentación adecuada al tipo y tamaño (en función de los productos que se manipulen) del negocio que demuestre que se están aplicando las medidas enumeradas en el punto 2.2.1.</p> <p>La implementación del concepto APPCC debe revisarse (verificarse) al menos una vez al año (aproximadamente cada 12 meses).</p>	01.01.2024

Criterio	Cambio	Fecha del cambio
2.6 Distancia al suelo	Reestructuración: Inserción superior en el capítulo 2. Requisitos generales.	01.01.2024
4.1.2 [K.O.] Control de mercancía	<p>Aclaración: Si es necesario, la inspección de entrada de mercancías deberá adaptarse a posibles cambios en las condiciones de fabricación, almacenamiento o transporte.</p> <p>Los empleados responsables deben estar capacitados para tratar con productos no conformes.</p>	01.01.2024
4.1.6 Monitoreo y control de plagas	Se añade: Tanto en las salas de trabajo como en las zonas al aire se deben tomar precauciones para evitar plagas que puedan afectar negativamente los productos alimenticios.	01.01.2024

Guía

Logística Frutas, Hortalizas, Patatas

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

Schwertberger Straße 14, 53177 Bonn

T +49 228 35068 -0

F +49 228 35068 -10

E info@q-s.de

Foto: QS

q-s.de