

Guía  
**Sector de piensos**



Versión: 01.01.2024rev01



# Índice

<b>1</b>	<b>Información básica</b>	<b>10</b>
1.1	Ámbito de aplicación	10
1.2	Responsabilidades	10
1.3	Homologación de otros estándares	10
1.4	Empresas de secado	11
1.5	Private labeller	12
1.6	Fabricantes de alimentos que producen piensos como productos secundarios	12
1.7	Coordinadores de sistema para la participación de productores de materias primas	12
1.8	Pequeños productores de materias primas	12
1.9	Molinos y mezcladoras móviles	12
1.10	Prestadores de servicios de transporte y almacenamiento	13
1.11	Certificación matricial de comerciantes y proveedores de servicios	13
1.12	Uso/comercio de soja y productos a base de soja	13
<b>2</b>	<b>Requisitos generales</b>	<b>14</b>
2.1	Requisitos generales de sistema	14
2.1.1	[K.O.] Datos de la empresa	14
2.1.2	[K.O.] Registro y autorización oficiales	14
2.1.3	[K.O.] Gestión de crisis e incidentes	15
2.1.4	[K.O.] Trazabilidad	15
2.2	Certificación separada de la gestión de la calidad	15
2.2.1	Homologación de un certificado de gestión de la calidad	15
2.3	Creación de un sistema de gestión de calidad	16
2.3.1	Definición del ámbito de aplicación	16
2.3.2	Justificación de exclusiones	16
2.4	Requisitos de documentación y comunicación	16
2.4.1	[K.O.] Documentación	16
2.4.2	Gestión de la documentación	16
2.4.3	Archivo	16
2.4.4	Comunicación	17
2.5	Liderazgo y planificación	17
2.5.1	Liderazgo y compromiso de la alta dirección	17
2.5.2	Política de calidad	17
2.5.3	Objetivos de calidad y planificación para alcanzarlos	17
2.5.4	Roles y responsabilidades	17
2.5.5	Planificación de modificaciones	18
2.6	Gestión de recursos	18
2.6.1	Provisión de recursos	18
2.6.2	Recursos de personal	18
2.6.3	Infraestructura	18
2.7	Realización de producto y prestaciones de servicio	18
2.7.1	Definición y revisión de los requisitos para productos y prestaciones de servicio	18
2.7.2	Planificación y representación del proceso	19
2.7.3	Realización del producto y prestación del servicio	19
2.7.4	Comunicación con los clientes	19
2.7.5	Desarrollo	19

<b>2.8</b>	<b>Monitoreo, medición y control</b> .....	<b>19</b>
2.8.1	Control de los procesos .....	19
2.8.2	Control de los productos .....	19
<b>2.9</b>	<b>Valoración y mejora</b> .....	<b>20</b>
2.9.1	[K.O.] Evaluación de proveedores .....	20
2.9.2	Auditorías internas .....	20
2.9.3	[K.O.] Revisión de la gestión .....	20
2.9.4	Reclamos de los clientes .....	21
2.9.5	[K.O.] Gestión de productos y servicios defectuosos .....	21
2.9.6	Mejora .....	21
<b>2.10</b>	<b>Plan APPCC</b> .....	<b>21</b>
2.10.1	[K.O.] Plan APPCC .....	21
2.10.2	Equipo APPCC .....	21
2.10.3	Diagramas de flujo .....	22
2.10.4	Análisis de riesgos.....	22
2.10.5	Puntos críticos de control (PCC) .....	22
2.10.6	Valores límites para PCC .....	22
2.10.7	Supervisión y verificación de los valores límites para PCC.....	22
2.10.8	Medidas correctivas para PCC .....	22
2.10.9	Responsabilidades .....	22
2.10.10	Documentación .....	22
2.10.11	Verificación APPCC.....	22
<b>2.11</b>	<b>Requisitos para la certificación matricial</b> .....	<b>22</b>
2.11.1	Requisitos para el coordinador de la matriz.....	22
2.11.2	Requisitos para las sedes matriciales .....	23
<b>3</b>	<b>Requisitos para la fabricación de piensos</b> .....	<b>23</b>
<b>3.1</b>	<b>Especificación de producto para el pienso</b> .....	<b>23</b>
3.1.1	[K.O.] Descripción de los piensos producidos/fabricados.....	23
3.1.2	Información para el cliente.....	24
3.1.3	[K.O.] Producción de materias primas: Lista de materias primas QS .....	24
<b>3.2</b>	<b>Información sobre adquisiciones</b> .....	<b>24</b>
3.2.1	Descripción de las materias primas.....	24
<b>3.3</b>	<b>Gestión de materia prima</b> .....	<b>24</b>
3.3.1	Adquisición de productos agrícolas primarios no procesados .....	24
3.3.2	Adquisición de materias primas: Listas permitidas .....	24
3.3.3	Adquisición de productos derivados de aceites y grasas vegetales .....	25
3.3.4	Adquisición y fabricación de aditivos .....	25
3.3.5	[K.O.] Lista de exclusiones .....	25
3.3.6	Recepción de las materias primas.....	25
<b>3.4</b>	<b>Estatus de certificación de los proveedores</b> .....	<b>25</b>
3.4.1	[K.O.] Autorización de suministro de los proveedores .....	25
3.4.2	[K.O.] Compras a proveedores no-certificados: Regulación gate-keeper.....	25
<b>3.5</b>	<b>Requisitos adicionales para la adquisición de antiguos productos alimenticios de un fabricante de alimentos</b> .....	<b>26</b>
3.5.1	Cuestionario de calidad .....	26
3.5.2	Diagrama de proceso.....	26
3.5.3	Auditorías de proveedores .....	27

3.5.4	Identificación y limpieza de contenedores colectores.....	27
3.5.5	Transporte de materia prima .....	27
3.5.6	Suministro directo al cliente .....	27
3.5.7	Valoración de las auditorías de proveedores, cuestionarios de calidad y diagramas de procesos .....	28
<b>3.6</b>	<b>Instalaciones de trabajo.....</b>	<b>28</b>
3.6.1	Diseño de la empresa .....	28
3.6.2	[K.O.] Garantía de separación de la mercancía.....	28
3.6.3	[K.O.] Prohibición de la producción paralela de determinadas grasas y aceites .....	29
<b>3.7</b>	<b>Mantenimiento y reparación.....</b>	<b>29</b>
3.7.1	Programas de mantenimiento .....	29
<b>3.8</b>	<b>Limpieza.....</b>	<b>29</b>
3.8.1	Planes de limpieza.....	29
3.8.2	[K.O.] Detergentes y desinfectantes .....	29
3.8.3	[K.O.] Labores de limpieza .....	30
<b>3.9</b>	<b>Monitoreo de plagas.....</b>	<b>30</b>
3.9.1	[K.O.] Monitoreo y prevención de plagas .....	30
3.9.2	[K.O.] Control de plagas .....	30
3.9.3	[K.O.] Protección de las existencias .....	31
<b>3.10</b>	<b>Higiene del personal.....</b>	<b>31</b>
3.10.1	Formaciones en higiene.....	31
<b>3.11</b>	<b>Regulaciones para los recintos de la empresa .....</b>	<b>31</b>
3.11.1	Acceso a los recintos de la empresa.....	31
3.11.2	Regulaciones para comer, beber y fumar.....	31
3.11.3	Trabajos de empresas externas.....	31
<b>3.12</b>	<b>Vidrio y otros materiales frágiles .....</b>	<b>31</b>
3.12.1	[K.O.] Uso de vidrio y otro material frágil.....	31
<b>3.13</b>	<b>Gestión de residuos.....</b>	<b>32</b>
3.13.1	[K.O.] Gestión y eliminación de residuos .....	32
<b>3.14</b>	<b>Uso de agua .....</b>	<b>32</b>
3.14.1	[K.O.] Calidad del agua .....	32
3.14.2	Aditivos en el agua .....	32
<b>3.15</b>	<b>Arrastres y contaminación cruzada .....</b>	<b>32</b>
3.15.1	[K.O.] Identificación de posibles arrastres .....	32
3.15.2	[K.O.] Contaminación cruzada .....	32
<b>3.16</b>	<b>Contaminación .....</b>	<b>33</b>
3.16.1	[K.O.] Prevención de la contaminación.....	33
<b>3.17</b>	<b>Coadyuvantes tecnológicos (agentes de transformación) .....</b>	<b>33</b>
3.17.1	Uso de coadyuvantes tecnológicos.....	33
<b>3.18</b>	<b>Almacenamiento .....</b>	<b>33</b>
3.18.1	[K.O.] Gestión del almacén.....	33
3.18.2	Conservación de la calidad .....	33
3.18.3	Uso de almacenes externos .....	34
<b>3.19</b>	<b>Embalaje .....</b>	<b>34</b>
3.19.1	Embalajes .....	34
<b>3.20</b>	<b>Transporte en carretera .....</b>	<b>34</b>
3.20.1	Transporte de mercancía embalada .....	34
3.20.2	Transporte de mercancía a granel .....	34


<b>3.21 Contratación de transporte en ferrocarril y barco .....</b>	<b>34</b>
3.21.1 Contratación de un fletador .....	34
3.21.2 Transporte de cargas parciales.....	34
<b>3.22 Secado, ventilación y refrigeración .....</b>	<b>35</b>
3.22.1 [K.O.] Procedimientos de secado y conservación .....	35
3.22.2 Control del contenido de humedad respectivamente de la temperatura .....	35
<b>3.23 Separación de cuerpos extraños.....</b>	<b>35</b>
3.23.1 Procedimiento para la separación de cuerpos extraños.....	35
<b>3.24 Declaración de piensos e identificación como piensos del sistema QS.....</b>	<b>35</b>
3.24.1 [K.O.] Identificación de los piensos del sistema QS a nivel de cada artículo .....	35
3.24.2 Uso del sello QS.....	36
<b>3.25 Registro de números de emplazamiento (N° VVVO) .....</b>	<b>36</b>
3.25.1 Asignación de las entregas de piensos compuestos (a granel) al número de emplazamiento (n° VVVO).....	36
<b>3.26 Monitoreo de piensos .....</b>	<b>36</b>
3.26.1 [K.O.] Elaboración de planes de control QS para cada emplazamiento .....	36
3.26.2 [K.O.] Cumplimiento de los planes de control QS .....	37
3.26.3 Toma y envío de muestras .....	37
3.26.4 Análisis por parte de laboratorios aprobados por QS .....	37
3.26.5 Monitoreo de piensos: introducción de los datos.....	37
3.26.6 Regulación gate-keeper: introducción de los datos .....	38
3.26.7 [K.O.] Análisis de aprobación: aplicación .....	38
3.26.8 Análisis de aprobación: introducción de los datos .....	39
3.26.9 [K.O.] Planes de control adicionales: aplicación.....	39
3.26.10 Planes de control adicionales: introducción de los datos .....	39
3.26.11 [K.O.] Planes de monitoreo ad-hoc: aplicación .....	39
3.26.12 Planes de monitoreo ad-hoc: introducción de los datos .....	39
<b>3.27 Conservación de muestras .....</b>	<b>39</b>
3.27.1 [K.O.] Retención de muestras para conservación.....	39
<b>3.28 Requisitos para marcas propias (private labeller).....</b>	<b>39</b>
3.28.1 [K.O.] Private labeller: representación de las responsabilidades .....	39
3.28.2 [K.O.] Private labeller: autorización de suministro del subcontratista .....	40
<b>4 Requisitos para la comercialización de piensos.....</b>	<b>40</b>
<b>4.1 Especificaciones para la adquisición.....</b>	<b>41</b>
4.1.1 Descripción de los piensos.....	41
<b>4.2 Abastecimiento de piensos.....</b>	<b>41</b>
4.2.1 Abastecimiento de productos agrícolas primarios no procesados.....	41
4.2.2 Abastecimiento de materias primas: Listas permitidas .....	41
4.2.3 Abastecimiento de productos derivados de aceites y grasas vegetales.....	41
4.2.4 [K.O.] Lista de exclusiones.....	41
4.2.5 Recepción de los piensos.....	41
<b>4.3 Estatus de certificación de los proveedores.....</b>	<b>42</b>
4.3.1 [K.O.] Autorización de suministro de los proveedores .....	42
4.3.2 [K.O.] Abastecimiento de proveedores no certificados: regulación gate-keeper .....	42
<b>4.4 Almacenamiento .....</b>	<b>42</b>
4.4.1 [K.O.] Entorno del almacén .....	42
4.4.2 [K.O.] Gestión del almacén.....	43

4.4.3 [K.O.] Garantía de la separación de mercancía.....	43
4.4.4 Uso de almacenes externos .....	43
<b>4.5 Mantenimiento y reparación.....</b>	<b>44</b>
4.5.1 Programas de mantenimiento .....	44
<b>4.6 Limpieza.....</b>	<b>44</b>
4.6.1 Planes de limpieza.....	44
4.6.2 [K.O.] Detergentes y desinfectantes .....	44
4.6.3 [K.O.] Labores de limpieza .....	44
<b>4.7 Monitoreo de plagas.....</b>	<b>45</b>
4.7.1 [K.O.] Prevención y monitoreo de plagas.....	45
4.7.2 [K.O.] Control de plagas .....	45
4.7.3 [K.O.] Protección de las existencias .....	45
<b>4.8 Higiene del personal.....</b>	<b>46</b>
4.8.1 Formaciones en higiene.....	46
<b>4.9 Regulaciones para los recintos de la empresa .....</b>	<b>46</b>
4.9.1 Acceso a los recintos de la empresa.....	46
4.9.2 Regulaciones para comer, beber y fumar.....	46
4.9.3 Trabajos de empresas externas.....	46
<b>4.10 Vidrio y otros materiales frágiles .....</b>	<b>46</b>
4.10.1 [K.O.] Uso de vidrio y otro material frágil .....	46
<b>4.11 Gestión de residuos.....</b>	<b>46</b>
4.11.1 [K.O.] Gestión y eliminación de residuos .....	46
<b>4.12 Uso de agua .....</b>	<b>47</b>
4.12.1 [K.O.] Calidad del agua.....	47
4.12.2 Aditivos en el agua .....	47
<b>4.13 Contaminación .....</b>	<b>47</b>
4.13.1 [K.O.] Prevención de la contaminación.....	47
<b>4.14 Controles en el almacén .....</b>	<b>48</b>
4.14.1 Conservación de la calidad .....	48
<b>4.15 Embalaje.....</b>	<b>48</b>
4.15.1 Embalajes .....	48
<b>4.16 Transporte en carretera .....</b>	<b>48</b>
4.16.1 Transporte de mercancía embalada .....	48
4.16.2 Transporte de mercancía a granel .....	48
<b>4.17 Contratación de transporte en ferrocarril y barco .....</b>	<b>48</b>
4.17.1 Contratación de un fletador .....	49
4.17.2 Transporte de cargas parciales.....	49
<b>4.18 Secado, ventilación y refrigeración .....</b>	<b>49</b>
4.18.1 [K.O.] Procedimientos de secado y conservación .....	49
4.18.2 Control del contenido de humedad respectivamente de la temperatura .....	49
<b>4.19 Separación de cuerpos extraños.....</b>	<b>49</b>
4.19.1 Procedimiento de separación de cuerpos extraños .....	49
<b>4.20 Declaración de piensos e identificación como piensos del sistema QS.....</b>	<b>49</b>
4.20.1 [K.O.] Identificación de los piensos del sistema QS a nivel de cada artículo .....	50
4.20.2 Uso del sello.....	50
<b>4.21 Registro de los números de emplazamiento (N° VVVO) .....</b>	<b>50</b>
4.21.1 Asignación de las entregas de piensos compuestos (a granel) al número de emplazamiento (n° VVVO).....	50

<b>4.22 Monitoreo de piensos</b> .....	<b>51</b>
4.22.1 [K.O.] Elaboración de planes de control QS para cada emplazamiento .....	51
4.22.2 [K.O.] Cumplimiento de los planes de control QS .....	51
4.22.3 Toma y envío de muestras .....	51
4.22.4 Análisis por laboratorios aprobados por QS.....	52
4.22.5 Monitoreo de piensos: introducción de los datos.....	52
4.22.6 Regulación gate-keeper: introducción de los datos .....	52
4.22.7 [K.O.] Análisis de aprobación: aplicación.....	52
4.22.8 Análisis de aprobación: introducción de los datos .....	53
4.22.9 [K.O.] Planes de control adicionales: aplicación.....	53
4.22.10 Planes de control adicionales: introducción de los datos .....	53
4.22.11 [K.O.] Planes de monitoreo ad-hoc: aplicación .....	53
4.22.12 Planes de monitoreo ad-hoc: introducción de los datos .....	53
<b>4.23 Conservación de muestras</b> .....	<b>53</b>
4.23.1 [K.O.] Retención de muestras para conservación.....	53
<b>5 Requisitos para el transporte de pienso en carretera</b> .....	<b>53</b>
<b>5.1 Descripciones de procedimiento</b> .....	<b>54</b>
5.1.1 [K.O.] Definición de procedimientos.....	54
5.1.2 [K.O.] Subcontratación .....	54
<b>5.2 Identificación y trazabilidad (documentación de viajes)</b> .....	<b>54</b>
5.2.1 Identificación y uso de los compartimentos de carga.....	54
5.2.2 [K.O.] Documentación de los viajes.....	54
<b>5.3 Determinación de las medidas de limpieza</b> .....	<b>54</b>
5.3.1 [K.O.] Determinación de las medidas necesarias de limpieza .....	54
5.3.2 Procedimiento de aprobación/liberación después del transporte de pre-cargas prohibidas.....	55
<b>5.4 Limpieza</b> .....	<b>56</b>
5.4.1 Elaboración de instrucciones.....	56
5.4.2 [K.O.] Labores de limpieza .....	56
5.4.3 Detergentes y desinfectantes y calidad del agua .....	56
5.4.4 Documentación de las medidas de limpieza .....	57
5.4.5 Revisión de eficacia .....	57
<b>5.5 Ejecución del transporte</b> .....	<b>57</b>
5.5.1 Control antes de la carga .....	57
5.5.2 [K.O.] Conservación de calidad de los piensos .....	57
<b>5.6 Contaminación</b> .....	<b>57</b>
5.6.1 [K.O.] Medidas en caso de contaminación .....	57
<b>5.7 Vehículos con varios compartimentos de carga</b> .....	<b>58</b>
5.7.1 [K.O.] Requisitos para vehículos con varios compartimentos de carga.....	58
<b>5.8 Requisitos adicionales para vehículos combinados</b> .....	<b>58</b>
5.8.1 [K.O.] Requisitos técnicos para vehículos combinados.....	59
5.8.2 [K.O.] Revisión de vehículos combinados .....	59
5.8.3 Limpieza de vehículos combinados .....	60
5.8.4 Vestimenta de protección .....	60
5.8.5 [K.O.] Requisitos adicionales para vehículos combinados con separación flexible .....	60
<b>5.9 Documentación</b> .....	<b>60</b>
5.9.1 Gestión de documentos.....	60
<b>5.10 Compra o arriendo de compartimentos de carga usados</b> .....	<b>61</b>

5.10.1 Compra o arriendo de compartimento de carga usados .....	61
<b>6 Requisitos para el fletador que transporta piensos por vía ferroviaria, fluvial o marítima.....</b>	<b>61</b>
<b>6.1 Descripciones de procedimiento.....</b>	<b>62</b>
6.1.1 [K.O.] Definición de procedimientos.....	62
<b>6.2 Documentación .....</b>	<b>62</b>
6.2.1 Documentación para el fletamento .....	62
<b>6.3 Inspección del compartimento de carga (LCI).....</b>	<b>63</b>
6.3.1 [K.O.] Contratación de una LCI .....	63
6.3.2 Informes de LCI .....	63
<b>6.4 Requisitos para la navegación fluvial .....</b>	<b>64</b>
6.4.1 [K.O.] Navegación fluvial: Contratación de un transportista.....	64
<b>7 Requisitos para el almacenamiento y trasbordo de piensos .....</b>	<b>64</b>
<b>7.1 Descripciones de procedimiento.....</b>	<b>65</b>
7.1.1 [K.O.] Procedimiento para el almacenamiento.....	65
<b>7.2 Almacenamiento .....</b>	<b>65</b>
7.2.1 [K.O.] Entorno del almacén .....	65
7.2.2 [K.O.] Gestión del almacén.....	65
7.2.3 [K.O.] Garantía de separación de la mercancía.....	66
<b>7.3 Mantenimiento y reparación.....</b>	<b>66</b>
7.3.1 Programas de mantenimiento .....	66
<b>7.4 Limpieza.....</b>	<b>66</b>
7.4.1 Planes de limpieza.....	66
7.4.2 [K.O.] Detergentes y desinfectantes .....	67
7.4.3 [K.O.] Labores de limpieza .....	67
<b>7.5 Monitoreo de plagas.....</b>	<b>67</b>
7.5.1 [K.O.] Prevención y monitoreo de plagas.....	67
7.5.2 [K.O.] Control de plagas .....	67
7.5.3 [K.O.] Protección de las existencias .....	68
<b>7.6 Higiene del personal.....</b>	<b>68</b>
7.6.1 Formaciones en higiene.....	68
<b>7.7 Regulaciones para los recintos de la empresa .....</b>	<b>68</b>
7.7.1 Acceso a los recintos de la empresa.....	68
7.7.2 Regulaciones para comer, beber y fumar.....	68
7.7.3 Trabajos de empresas externas.....	68
<b>7.8 Vidrio y otros materiales frágiles .....</b>	<b>68</b>
7.8.1 [K.O.] Empleo de vidrio y otro material frágil.....	68
<b>7.9 Gestión de residuos.....</b>	<b>69</b>
7.9.1 [K.O.] Gestión y eliminación de residuos .....	69
<b>7.10 Uso de agua .....</b>	<b>69</b>
7.10.1 [K.O.] Calidad del agua.....	69
7.10.2 Aditivos de agua .....	69
<b>7.11 Contaminación .....</b>	<b>69</b>
7.11.1 [K.O.] Prevención de la contaminación.....	69
<b>7.12 Recepción de mercancía y controles del almacén .....</b>	<b>70</b>
7.12.1 Recepción de mercancía.....	70



7.12.2 Controles del almacén.....	70
<b>7.13 Secado, ventilación y refrigeración .....</b>	<b>70</b>
7.13.1 [K.O.] Procedimientos de secado y conservación .....	70
7.13.2 Control del contenido de humedad respectivamente de la temperatura .....	71
<b>7.14 Separación de cuerpos extraños.....</b>	<b>71</b>
7.14.1 Procedimiento para la separación de cuerpos extraños.....	71
<b>7.15 Embalaje .....</b>	<b>71</b>
7.15.1 Embalajes .....	71
<b>I.  Módulo adicional VLOG “Ohne Gentechnik” .....</b>	<b>71</b>
<b>II. Módulo adicional QS-Soja<sup>plus</sup> .....</b>	<b>71</b>
<b>8 Definiciones .....</b>	<b>71</b>
<b>8.1 Símbología .....</b>	<b>71</b>
<b>8.2 Glosario de abreviaciones .....</b>	<b>72</b>
<b>8.3 Términos y definiciones.....</b>	<b>72</b>
<b>9 Anexos .....</b>	<b>77</b>
<b>9.1 Estándares homologados .....</b>	<b>77</b>
<b>9.2 Regulación gate-keeper .....</b>	<b>77</b>
<b>9.3 Obligación de certificación para empresas de pienso .....</b>	<b>77</b>
<b>9.4 Lista de exclusiones .....</b>	<b>77</b>
<b>9.5 Lista de materias primas QS.....</b>	<b>77</b>
<b>9.6 Cuestionario de calidad para la compra de antiguos productos alimenticios .....</b>	<b>77</b>
<b>9.7 Adquisición de productos derivados de aceites y grasas vegetales .....</b>	<b>77</b>
<b>Información sobre la revisión Versión 01.07.2024 .....</b>	<b>78</b>

# 1 Información básica

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

## 1.1 Ámbito de aplicación

- Producción de piensos:
  - Fabricación de aditivos (ámbito de producción 700)
  - Fabricación de premezclas (ámbito de producción 70)
  - Producción de piensos compuestos (ámbito de producción 71)
  - Producción de materias primas (ámbito de producción 72)
- Marcas propias o private labelling (ámbito de producción 74)
- Distribución o comercio (ámbito de producción 76)
- Almacenamiento y trasbordo (ámbito de producción 77)
- Transporte:
  - Transporte en carretera (ámbito de producción 78)
  - Transporte ferroviario, fluvial y marítimo (ámbito de producción 79)
- Coordinador de la matriz (ámbito de producción 770)

Toda empresa de piensos puede participar en el Sistema QS. Cada ámbito de producción con el que la empresa desee participar en el Sistema QS debe ser certificado por separado.

## 1.2 Responsabilidades

El participante del sistema es responsable de:

- el cumplimiento de los requisitos
- la completa y correcta documentación
- el control interno
- la aplicación apropiada y oportuna de las medidas correctivas
- el correcto uso del sello QS y etiquetado de los productos.

Él debe ser capaz de cumplir con los requisitos del sistema QS en todo momento y poder demostrar el cumplimiento de los requisitos QS en todo momento. Debe garantizar que además de cumplir con los requisitos de esta Guía y demás requisitos de QS aplicables (p. ej. **Guía Reglamento General, Guía Certificación, Guía Monitoreo de Piensos**), se cumplan también los requisitos legales vigentes, tanto en el país de producción, como en el país de destino, en el que los productos son comercializados por el participante del sistema.

## 1.3 Homologación de otros estándares

Todas las empresas que desean participar en el Sistema QS, deben haber establecido un aseguramiento estandarizado de calidad y poder demostrarlo durante una auditoría. Las empresas que ya se encuentran certificadas con otro sistema de gestión de calidad o norma, pueden sacar provecho de ello para participar en el Sistema QS, si QS homologa el estándar respectivo. Existen dos tipos de homologación:

- Homologación de Sistemas de Gestión de Calidad (SGC) certificados: Las empresas certificadas con un SGC homologado por QS pueden homologar los capítulos 2.4 a 2.8 durante la auditoría. El Capítulo 2.2 contiene más información al respecto. El Anexo 9.1 presenta la lista de los SGC que pueden ser actualmente homologados en una auditoría QS.

⇒ Capítulo 2.2 Certificación del Sistema de Gestión de Calidad por separado

Si las empresas que forman parte de la certificación matricial para comercio, transporte, almacenamiento y trasbordo (red empresarial), son empresas jurídicamente independientes, no es posible homologar un SGC certificado por separado.

- Homologación de auditorías/certificados de otros organismos normalizadores: QS ha llegado a acuerdos de homologación mutua con diferentes organismos normalizadores con el fin de facilitar las relaciones de suministro internacionales en el sector de piensos. Los participantes del Sistema QS que homologan su auditoría con otro organismo normalizador pueden tener diferentes frecuencias de auditoría. En el Anexo 9.1 se describe el procedimiento para las empresas que desear aplicar esta homologación y los sectores para los que aplica.

⇒ Anexo 9.1 Estándares homologados

## 1.4 Empresas de secado

Dependiendo del producto que secan y el procedimiento de secado, las empresas de secado se deben certificar según lo siguiente:

Producto secado	¿Es la empresa propietaria de la mercancía?	Tipo de secado	¿Requiere la certificación?
Producto agrícola primario o pienso	No, subcontratación para secar mercancía	Indirecto	No
Producto agrícola primario o pienso	No, subcontratación para secar mercancía	Directo	Sí, como productor (incluyendo monitoreo para secado)
Producto agrícola primario	Sí, el agricultor es quien seca su propia cosecha	Indirecto	No
Producto agrícola primario	Sí, el agricultor es quien seca su propia cosecha	Directo	Sí, como productor (incluyendo monitoreo para secado)
Pienso	Sí, la mercancía es distribuida	Indirecto o directo	Sí, como distribuidor (monitoreo adicional para secado directo)
Pienso	No, la mercancía es almacenada	Indirecto o directo	Sí, como almacenador (evaluación de riesgos para secado directo)
Material ajeno a piensos	Sí	Indirecto o directo (para la producción de un pienso)	Sí, como productor (incluyendo monitoreo para secado)
Material ajeno a piensos	No, producción subcontratada	Indirecto o directo (para la producción de un pienso)	Sí, como productor (incluyendo monitoreo para secado)

## 1.5 Private labeller

Toda empresa que distribuye como mercancía QS, bajo su propia marca o el nombre de su empresa, piensos que han sido producidos por otra empresa, hace uso del private labelling. El private labeller puede contratar a otra empresa la producción de piensos según sus requisitos (subcontratista), o bien recibir sin requisitos propios la mercancía del productor para luego distribuirla bajo su propio nombre. Tanto el productor como el contratante (private labeller) deben certificarse con QS. Además, debe existir un acuerdo entre el productor y el private labeller. En el Capítulo 3.28 se presenta más información a respecto.

⇒ Capítulo 3.28 Requisitos para private labeller

## 1.6 Fabricantes de alimentos que producen piensos como productos secundarios

Productores alimentarios que, cuando suministran o venden coproductos o subproductos como pienso, son parte de la cadena alimentaria animal y están obligados a certificarse como productores de piensos. Los requisitos para el pienso pueden integrarse al sistema interno de aseguramiento de calidad de la empresa y al sistema APPCC. Sistemas existentes de control y documentación que garanticen el cumplimiento de los requisitos pueden seguir siendo utilizados.

## 1.7 Coordinadores de sistema para la participación de productores de materias primas

Bajo determinadas condiciones, los productores de materias primas tienen la posibilidad de participar en el Sistema QS a través de un coordinador del sistema. El coordinador del sistema:

- representa una estructura organizacional mediante la cual pequeñas empresas de materias primas, económicamente independientes, son agrupadas para ser integradas al sistema QS.
- transmite a QS Qualität und Sicherheit GmbH información que permite evaluar el tamaño de la empresa y tomar la decisión de si una empresa puede participar en el Sistema QS directamente o a través de un coordinador del sistema, la oferta de productos y la producción anual. La decisión con respecto a que una empresa participe a través de un coordinador del sistema recae en QS Qualität und Sicherheit GmbH.
- actúa como participante del sistema (socio contractual) en el sistema QS. Todo productor de materias primas organizado por un coordinador del sistema representa un emplazamiento del coordinador del sistema y recibe la autorización como si fuera uno de sus establecimientos. Para la autorización del productor es necesario contar con la certificación de dicho emplazamiento por parte de un organismo de certificación autorizado por QS.
- integra a los productores al Sistema QS mediante declaraciones de participación.
- es la persona de contacto para QS.
- organiza:
  - el registro,
  - la actualización de los datos de la empresa,
  - la auditoría QS,
  - la participación en el monitoreo de piensos mediante la habilitación de un acceso a la base de datos para que el productor de materia prima ingrese los datos de muestreo,
  - a petición de la empresa, asesoría sobre la introducción de un Sistema de Gestión de Calidad o APPCC para piensos, así como
  - a petición de la empresa, asesoría para las empresas con respecto a la implementación de las medidas y la corrección de no-conformidades detectadas durante el control independiente.

## 1.8 Pequeños productores de materias primas

La **Guía Inspección QS para pequeños productores de materias primas** (sólo disponible en alemán) rige para los pequeños productores (producción de materias primas con un volumen de producción inferior a las 1.000 t (materia seca) de pienso por año).

## 1.9 Molinos y mezcladoras móviles

La **Guía Inspección QS para molinos y mezcladoras móviles** (sólo disponible en alemán) rige para operadores de instalaciones móviles de molienda y mezcla. Si los piensos son exclusivamente molidos y no mezclados, no es necesaria la homologación de la planta por parte de QS.

## 1.10 Prestadores de servicios de transporte y almacenamiento

Las empresas que deseen la certificación QS exclusivamente para el transporte y/o almacenamiento y trasbordo, deben registrarse por sí mismas en la base de datos QS. Ellas son integradas contractualmente a través de los organismos de certificación. Estas empresas no firman un acuerdo de sistema con QS, ni obtienen los derechos de uso del sello de certificación QS.

⇒ El formulario modelo Supplementary contract between certification bodies and service providers in the field of transport, storage and the handling of animal feed (solo disponible en inglés y alemán) se encuentra publicado en la página web de QS ([www.q-s.de](http://www.q-s.de)).

## 1.11 Certificación matricial de comerciantes y proveedores de servicios

Si una empresa/un grupo empresarial tiene varios establecimientos comerciales o almacenes, u opera una empresa de transportes en varias sedes, es posible auditar dichas sedes en el marco de una certificación matricial. Una matriz está compuesta por un coordinador de la matriz (sede principal) y sus emplazamientos asociados (sedes de la matriz). Una certificación matricial es posible en el caso de:

- empresas con una sede principal y al menos tres emplazamientos de almacenamiento, transporte o comercio, que pertenecen 100% a una sola empresa y
- un grupo de empresas con al menos cuatro emplazamientos que se han asociado para formar una sociedad en términos de gestión de la calidad y que han establecido un emplazamiento principal. Dicha red no tiene que ser necesariamente una unidad jurídica.

Para poder llevar a cabo la certificación matricial se deben cumplir las siguientes condiciones:

- La empresa o grupo de empresas tiene un emplazamiento principal que debe estar registrada como coordinador de la matriz y donde se auditan todas las actividades relevantes. Todas las actividades de las sedes afiliadas se planifican y gestionan desde esta sede principal. Todas las sedes están sujetas al sistema de gestión de la calidad de la sede principal. Este sistema de gestión de calidad debe establecerse y aplicarse de acuerdo con los requisitos de este guía.
- En todas las sedes se utilizan los mismos métodos y procedimientos y se cumplen los requisitos de este guía.

Los comerciantes, transportistas y almacenadores que participen a través de la certificación matricial deben llevar a cabo todas las actividades de comercio, transporte y almacenamiento de acuerdo con los requisitos de las Guías QS y del coordinador de la matriz.

El coordinador de la matriz tiene acceso a todos los datos de las sedes, los informes de auditoría y los datos de minitereo de piensos de todas las sedes participantes a través de la base de datos QS.

Encontrará más información sobre la certificación matricial en el capítulo 2.11 Requisitos adicionales para la certificación matricial y en la **Guía Certificación**.

⇒ Capítulo 2.11 Requisitos adicionales para la certificación matricial

⇒ Guía Certificación

## 1.12 Uso/comercio de soja y productos a base de soja

Los productores de piensos (pequeños productores incluidos) y los distribuidores de piensos con certificación QS que manipulen, transformen o comercien con ciertos productos a base de soja deberán obtener una certificación de conformidad con el módulo adicional Soja<sup>plus</sup>. Para saber qué productos a base de soja están incluidos en el ámbito de aplicación, consúltese el anexo 4.1 sobre el módulo adicional QS-Soja<sup>plus</sup> (véase el anexo 4.1 «Soja/productos a base de soja incluidos en el ámbito de aplicación de QS-Soja<sup>plus</sup>»). También están dentro del ámbito de aplicación del módulo adicional las explotadoras de molinos y mezcladoras móviles que provean a las empresas ganaderas de productos a base de soja como, por ejemplo, aceite de soja, como componentes de mezcla y se los vendan a los ganaderos (actividad comercial fuera del servicio de molienda y mezcla).

La comprobación del cumplimiento de los requerimientos del módulo adicional se podrá realizar dentro de la auditoría regular y no requerirá una certificación por separado.

Quedarán fuera del ámbito de aplicación la producción de aditivos/premezclas, el almacenamiento y el trasbordo, así como el transporte.

Como alternativa a la certificación de conformidad con el módulo adicional QS, las empresas también podrán certificarse según una norma reconocida por QS. Para saber qué normas están reconocidas a estos efectos,

consúltese el anexo 4.3 «Sistemas reconocidos para el módulo adicional QS-Soja<sup>plus</sup> para el comercio y producción de piensos».

⇒ Módulo adicional QS-Soja<sup>plus</sup>

## 2 Requisitos generales

En el Capítulo 2 se presentan los requisitos generales para la gestión de la calidad y el plan APPCC. Este capítulo debe ser cumplido por todas las empresas que deseen certificarse según esta Guía.

### 2.1 Requisitos generales de sistema

#### 2.1.1 [K.O.] Datos de la empresa

Los datos de la empresa deben ingresarse en la base de datos QS y mantenerse siempre actualizados. Como mínimo se debe introducir la siguiente información:

- Nombre de la empresa
- Dirección de la empresa y de todos los emplazamientos
- Representante legal
- Número de teléfono, dirección de correo electrónico
- Datos de contacto del gestor de crisis

En el caso de los productores y comerciantes de piensos, todos los piensos producidos/comercializados como mercancía QS deben haber sido introducidos y actualizados en la sección de la base de datos de QS llamada "Gama de productos".

Sólo los productos para los que se cumplen todos los requisitos de las guías, incluida el monitoreo de los piensos, pueden introducirse en la gama de productos en la base de datos de QS. Las empresas que no comercializan productos QS y no participan en el monitoreo de piensos no pueden introducir ningún producto en la gama de productos.

En caso de algún cambio (ej. adición de un nuevo grupo de productos), éste debe ser reportado al organismo de certificación. El organismo de certificación actualiza la información sobre la gama de productos.

Las empresas que manipulen, transformen o comercien con soja/productos a base de soja que estén incluidos en el ámbito de aplicación del módulo adicional Soja<sup>plus</sup> (véase el anexo 4.1 «Soja/productos a base de soja incluidos en el ámbito de aplicación de QS-Soja<sup>plus</sup>» del módulo adicional QS-Soja<sup>plus</sup>) deberán indicarlo en los datos de contacto de todas las ubicaciones relevantes.

⇒ Anexo 4.1 «Soja/productos a base de soja incluidos en el ámbito de aplicación de QS-Soja<sup>plus</sup>»

Las empresas de transporte que empleen uno o más vehículos combinados (camiones con varios tanques, véase Capítulo 5.8), deben especificar la información en la base de datos QS, bajo el rubro "Vehículos combinados".

**Nota:** Los emplazamientos o ámbitos de producción para los cuales no se desee extender la certificación, deben ser dados de baja en la base de datos QS.

En el caso de los emplazamientos coordinados, el registro y actualización de los datos son realizados por el coordinador del sistema. Modificaciones en los datos arriba mencionados deben notificarse inmediatamente al coordinador del sistema.

**Nota:** En las instrucciones "Master data/Feed sector" (disponible en inglés y en alemán) se explica la forma de actualizar la información. Este documento se encuentra disponible en [www.q-s.de](http://www.q-s.de), Bases de datos, Support, Database instructions, Master data, Feed Sector.

#### 2.1.2 [K.O.] Registro y autorización oficiales

Según el **Reglamento (CE) N° 183/2005** toda empresa de pienso debe estar registrada o autorizada oficialmente.

Los participantes del sistema deben poder presentar el registro oficial o, dado el caso, la autorización (según **Art. 9/10 del Reglamento (CE) N° 183/2005**). Para actividades que requieran alguna autorización adicional debido a otros requisitos legales, se debe presentar también dicha autorización.

**Nota:** El documento de apoyo 'Registro y autorización de empresas de piensos' (disponible sólo en alemán) contiene más información sobre este tema.

### 2.1.3 [K.O.] Gestión de crisis e incidentes

QS ha elaborado un completo sistema de gestión de crisis que apoya a los participantes del sistema en caso de crisis e incidentes. Los participantes del sistema deben notificar a QS y - en caso de haber una obligación legal - a las autoridades pertinentes de forma inmediata sobre cualquier incidentes críticos y retirada pública de mercancía cuando esto resulte relevante para el Sistema QS.

Incidentes críticos son sucesos que presentan un peligro para el ser humano, los animales, el medio ambiente, los activos materiales o el Sistema QS en su totalidad, o bien que pueden convertirse en un peligro para ellos. Los participantes de sistema deben informar a QS especialmente en los casos en que:

- se presentan divergencias en la adquisición de mercancía, en la producción o distribución, que pueden poner en peligro la seguridad de los piensos o alimentos,
- se inicia una investigación a causa de una violación de la normativa para garantizar la seguridad de los piensos o alimentos, o bien,
- se realizan investigaciones por parte de los medios de comunicación, se publican reportajes críticos en los medios o se presentan protestas públicas sobre temas relacionados a la seguridad de piensos y alimentos.

Todo participante del sistema debe tener acceso a un formulario de incidentes para poder entregar focalizadamente toda la información necesaria en caso de ocurrir un incidente. Todo participante del sistema debe nombrar además un gestor de crisis que pueda ser contactado en todo momento.

Se debe definir e introducir un procedimiento que regule el comportamiento en casos de crisis e incidentes; además, debe asegurarse su verificación periódica, una vez al año (aprox. cada 12 meses). El procedimiento debe incluir como mínimo los siguientes puntos:

- Nombramiento de un equipo de crisis
- Lista de números de llamadas de emergencia
- Procedimiento para la retirada y manipulación del producto
- Plan de comunicación
- Información al cliente

 Formulario de incidentes, procedimiento para comportamiento en caso de crisis e incidentes

### 2.1.4 [K.O.] Trazabilidad

Toda empresa debe implementar sistemas y procedimientos para la trazabilidad (véase **Reglamento (CE) N° 178/2002**), que aseguren que QS reciba la información de trazabilidad dentro de un plazo de 24 horas a partir de la toma de contacto con el participante del sistema, cuando esta sea solicitada. La siguiente información sobre clientes y proveedores (un paso hacia adelante y un paso hacia atrás), debe ser preparada y enviada de forma electrónica (p. ej. Tabla de Excel u otro formato usual):

- Nombre, dirección y número de teléfono
- QS-ID o bien número de emplazamiento (en caso de tratarse de un participante del sistema)
- Tipo y cantidad de productos suministrados
- Fecha de suministro
- Número de partida o lote (hasta donde haya sido formado) que permita determinar el origen del pienso.

Los procesos internos para la trazabilidad deben haber sido concebidos de tal manera que la información correspondiente pueda ser recopilada dentro de un plazo de cuatro horas.

Para verificar internamente la funcionalidad de los sistemas y procedimientos de trazabilidad, la empresa debe realizar un test de trazabilidad al año. Se debe documentar la realización del test y los resultados.

**Nota:** QS ha creado un documento de apoyo, que puede ser usado por las empresas para la transmisión electrónica de los datos de clientes y proveedores. La tabla está disponible en la página web de QS ([www.qs.de](http://www.qs.de)) y puede descargarse en Documentos, Sector de piensos (sólo disponible en alemán e inglés).

## 2.2 Certificación separada de la gestión de la calidad

### 2.2.1 Homologación de un certificado de gestión de la calidad

Las empresas que cuentan con un Sistema de Gestión de la Calidad (SGM) certificado por separado, pueden solicitar la homologación de los Capítulos 2.4 a 2.8 de esta Guía durante la auditoría QS. De esta manera, la

verificación de los requisitos QS solamente se realiza para los Capítulos 2.3 y 2.9 Los SGM homologados por QS se listan en el Anexo 9.1.

⇒ Anexo 9.1 Estándares homologados

**Nota:** En el marco de la certificación matricial para comercio, transporte, almacenamiento y transbordo, un sistema de gestión de calidad certificado por separado sólo puede ser homologado si todos los emplazamientos pertenecientes a la matriz están incluidos dentro del certificado de gestión de calidad.

## 2.3 Creación de un sistema de gestión de calidad

### 2.3.1 Definición del ámbito de aplicación

La empresa debe elaborar, documentar, implementar y dar mantenimiento a un sistema de gestión de calidad (SGC), así como mejorar constantemente su eficacia. La empresa debe definir los límites y aplicabilidad de su SGC. El ámbito de aplicación debe al menos incluir las actividades relacionadas con el pienso que son responsabilidad de la empresa.

La responsabilidad de la empresa comienza donde termina la responsabilidad de la etapa anterior (proveedor) y termina donde comienza la responsabilidad de la siguiente etapa (cliente).

Se debe contar con una lista resumen de todas las actividades del emplazamiento.

### 2.3.2 Justificación de exclusiones

La empresa debe integrar en el ámbito de aplicación del SGC aquellos emplazamientos y procesos en los que tiene lugar la producción, preparación o procesamiento, distribución, almacenamiento, transbordo, embalaje, fletamento o transporte de piensos QS. Cualquier exclusión de lo anterior debe ser justificada.

## 2.4 Requisitos de documentación y comunicación

### 2.4.1 [K.O.] Documentación

Con el fin de facilitar un control sistemático y consecuente de los procesos relevantes para la calidad, es necesario que la empresa elabore y mantenga actualizada una adecuada documentación del SGM.

Con respecto a la documentación, se debe asegurar que:

- las denominaciones sean apropiadas y comprensibles (p. ej., título, autor, fecha, número de referencia),
- se utilice un formato y medio adecuados (papel, digital); y
- sea revisada y aprobada en términos de su idoneidad y razonabilidad.

**Nota:** Para la documentación del SGC se puede crear, por ejemplo, un manual de calidad.

### 2.4.2 Gestión de la documentación

La documentación requerida en esta Guía debe ser gestionada con el fin de garantizar que se encuentra:

- disponible en el lugar y momento en que se necesita, y
- protegida, p. ej., contra la pérdida de confidencialidad o integridad, así como del uso indebido.

Concretamente, esto significa:

- Aprobar los documentos en cuanto a su idoneidad, antes de su publicación.
- Evaluar los documentos, actualizarlos en caso necesario y aprobarlos nuevamente (p. ej. en caso de modificaciones técnicas o revisiones de esta Guía).
- Asegurarse de que las modificaciones y el estado actual de edición de los documentos sean registrados.
- Asegurarse de que las versiones actuales de los documentos correspondientes estén disponibles en las áreas en las cuales se realizan las actividades.
- Asegurarse de que los documentos estén y permanezcan siempre disponibles y legibles.
- Asegurarse de que los documentos de procedencia externa sean identificados y se controle su distribución.
- Se evite el uso no intencional de documentos obsoletos y estos sean identificados de manera apropiada, en caso de que sea necesario conservarlos por alguna razón.

### 2.4.3 Archivo

La empresa debe implementar y aplicar un procedimiento que regule la forma de archivar y la posterior localización de los documentos exigidos en esta Guía.



Es responsabilidad de la empresa definir qué se debe archivar, por cuánto tiempo y qué medios utilizar para ello.

A no ser que existan plazos de conservación más extensos prescritos legalmente, la documentación debe conservarse durante al menos tres años para cumplir con el deber de diligencia y comprobación frente a terceros.

#### **2.4.4 Comunicación**

La empresa debe definir qué comunicación interna y externa es relevante para la seguridad de los piensos. Esto incluye qué, cuándo, con quién y cómo se comunica, así como quién comunica.

**Nota:** La comunicación interna sobre la eficacia del sistema de gestión de calidad incluye, por ejemplo, circulares o reuniones de calidad a todos los niveles y dentro del equipo de APPCC. La comunicación externa corresponde, por ejemplo, a la información sobre el producto.

## **2.5 Liderazgo y planificación**

### **2.5.1 Liderazgo y compromiso de la alta dirección**

La alta dirección de la empresa debe demostrar su compromiso con el desarrollo del SGC al:

- asumir la responsabilidad de la eficacia del SGC,
- transmitir a la empresa la importancia de cumplir con los requisitos de los clientes, así como legales y oficiales,
- asegurar que la política de calidad y los objetivos de calidad sean definidos y se ajusten a la empresa y a su entorno,
- asegurar que la política de calidad sea comunicada, comprendida e implementada dentro de la empresa,
- asegurar que los requisitos del SGM se integren en los procesos comerciales de la empresa y que se alcancen los resultados previstos,
- proporcionar los recursos necesarios,
- emplear, instruir y apoyar a las personas para que contribuyan a la eficacia del SGC y
- promover la mejora.

### **2.5.2 Política de calidad**

La alta dirección debe definir, aplicar y dar mantenimiento a una política de calidad por escrito que:

- resulte apropiada para el propósito de la empresa,
- contenga un compromiso con el cumplimiento de los requisitos y con la mejora continua del SGC,
- ofrezca un marco para la definición de los objetivos de calidad,
- sea transmitida, comprendida y aplicada dentro de la empresa,
- esté a disposición de las instancias relevantes (cuando proceda), y
- sea documentada.

*La política de calidad debe abarcar la seguridad del producto e higiene de los piensos, así como las expectativas y necesidades de los clientes.*

### **2.5.3 Objetivos de calidad y planificación para alcanzarlos**

La empresa debe garantizar se definan objetivos de calidad para las áreas funcionales y los niveles correctos dentro de la empresa. Los objetivos de calidad deben:

- estar alineados con la política de calidad,
- ser medibles,
- ser relevantes para la conformidad de los productos y servicios y
- ser monitoreados, comunicados, documentados y, de ser necesario, actualizados.

Con el fin de alcanzar los objetivos de calidad, la empresa debe definir qué hacer, qué recursos son necesarios, quién es el responsable, cuándo se finalizará y cómo se evaluarán los resultados.

### **2.5.4 Roles y responsabilidades**

La alta dirección debe garantizar que se definan, comuniquen y comprendan las responsabilidades y atribuciones dentro de la empresa que tengan influencia en la calidad de los productos y prestaciones de servicio.

Deberá establecerse y describirse la estructura de las responsabilidades de la empresa (p. ej., en un organigrama o en una matriz de asignación de responsabilidades).

La alta dirección debe asignar las responsabilidades y atribuciones para asegurar que:

- se introduzcan, apliquen y conserven los procesos necesarios para el SGC y generen los resultados esperados,
- se reporte el rendimiento del SGC y sobre cualquier necesidad de mejora, en especial a la alta dirección.
- se fomente la sensibilización con respecto a la seguridad de los piensos en toda la empresa.

**Nota:** La tarea de supervisar todos los aspectos del SGC se puede asignar a una sola persona (encargado de calidad) o se puede distribuir entre varias personas.

En caso de una certificación matricial, se debe elaborar un gráfico de la red empresarial que represente a toda la matriz (coordinador de la matriz más todas las empresas asociadas y sus respectivas sedes).

### 2.5.5 Planificación de modificaciones

Si la empresa considera que es necesario modificar el SGC, debe llevar a cabo las modificaciones de forma sistemática y planificada. Para ello, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- el propósito de los cambios y sus posibles consecuencias
- la integridad del sistema de gestión de calidad
- la disponibilidad de recursos
- la asignación o reasignación de responsabilidades y atribuciones.

Las consecuencias de las modificaciones deben ser analizadas.

## 2.6 Gestión de recursos

### 2.6.1 Provisión de recursos

La empresa debe identificar y proveer los recursos necesarios para:

- poner en práctica, mantener y mejorar continuamente la eficacia del Sistema del SGC
- y garantizar la seguridad del pienso.

Para ello debe tenerse en cuenta las capacidades y limitaciones de los recursos internos y externos existentes.

### 2.6.2 Recursos de personal

El personal que lleve a cabo actividades que afecten la seguridad de los piensos deberá ser capaz de realizar dichas actividades con base en una formación, educación y competencia adecuadas. Lo anterior también aplica para el personal externo (p. ej., los trabajadores temporales). Por lo tanto, la empresa debe:

- identificar las competencias que necesita el personal,
- proporcionar la formación adecuada para satisfacer las necesidades,
- llevar registros con respecto a la educación, formación y competencias,
- garantizar que el personal sea consciente del significado e importancia de su trabajo, y
- evaluar la eficacia de las medidas adoptadas.

### 2.6.3 Infraestructura

La empresa debe identificar, proveer y dar mantenimiento a la infraestructura requerida para cumplir con los requisitos de esta Guía y de los productos. La infraestructura comprende (en caso necesario):

- Edificios, lugares de trabajo y las instalaciones que a ellos pertenecen (como herramientas y maquinaria),
- Equipos (incluyendo hardware y software),
- Instalaciones de transporte y
- Tecnología de la información y comunicación.

## 2.7 Realización de producto y prestaciones de servicio

### 2.7.1 Definición y revisión de los requisitos para productos y prestaciones de servicio

Antes de que una empresa asuma el compromiso de suministrar un producto o servicio, se debe definir y verificar los siguientes requisitos:

- para los productos y servicios, así como objetivos de calidad,
- legales y oficiales con relación al producto, el servicio y el proceso,
- definidos por la empresa,

- especificados por el cliente, incluyendo los requisitos de entrega y, de ser necesario, las actividades posteriores a la entrega,
- no especificados por el cliente, pero que son necesarios para el uso especificado o previsto, si se conocen, y
- del contrato o pedido, si difieren de los requisitos especificados anteriormente.

Si los requisitos para los productos o servicios cambian, esto debe documentarse y ser comunicado a las personas responsables.

### **2.7.2 Planificación y representación del proceso**

La empresa debe planificar y desarrollar todos los procesos y prestaciones de servicio de tal manera que se desarrollen bajo condiciones controladas.

Las condiciones controladas, si las hubiera, incluyen:

- especificaciones con respecto a las características del producto, servicio o actividad a realizar y los resultados esperados,
- la disponibilidad y el uso de instrumentos de monitoreo y medición adecuados,
- monitoreo, mediciones y pruebas,
- actividades de aprobación, entrega y posteriores a la entrega,
- utilización de una infraestructura y entorno adecuados,
- el nombramiento de personas competentes (incluyendo la cualificación necesaria),
- medidas para la prevención de errores de naturaleza humana.

Se deben representar los procedimientos relevantes para la seguridad de los piensos, p. ej., en forma de planes de proceso o diagramas de flujo (desde que se asume la responsabilidad hasta que ésta se transfiere al cliente). Para todos los pasos relevantes del proceso, se debe esbozar el procedimiento para el control de los procesos con respecto a la seguridad.

### **2.7.3 Realización del producto y prestación del servicio**

La empresa debe llevar a cabo la producción y prestación de servicios bajo condiciones controladas. Las condiciones controladas son procesos que siempre funcionan igual (y bien) y no varían según el empleado o el momento del día. Para ello es necesario que se cumplan las condiciones mencionadas en el punto 2.7.2.

Se debe controlar la idoneidad de los procesos para alcanzar los resultados esperados.

### **2.7.4 Comunicación con los clientes**

La comunicación con los clientes debe incluir los siguientes puntos:

- Información sobre los piensos y servicios prestados
- Consultas, contratos y trámite de los pedidos, incluyendo modificaciones
- Respuestas de los clientes, incluyendo reclamos
- Manipulación o tratamiento de la propiedad del cliente

### **2.7.5 Desarrollo**

Las especificaciones de esta Guía se deben tomar en consideración para el desarrollo de nuevos productos y servicios o el perfeccionamiento de los ya existentes.

## **2.8 Monitoreo, medición y control**

### **2.8.1 Control de los procesos**

La empresa debe utilizar métodos apropiados para el monitoreo y, si aplica, medición y control de los procesos. De no obtener los resultados previstos, se deben adoptar medidas correctivas que garanticen la conformidad del producto.

### **2.8.2 Control de los productos**

La empresa también debe monitorear, medir y controlar los productos, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de producto. Lo anterior debe tener lugar en las fases adecuadas del proceso de producción.

Se deben llevar registros de todos los instrumentos de monitoreo, medición y control necesarios para demostrar la calidad de los piensos. De ser necesario para garantizar la validez de los resultados, los instrumentos de monitoreo, medición y control se deben:

- calibrar a intervalos especificados o antes de ser usados,
- ser ajustados o reajustar, si aplica,
- ser etiquetados, para poder identificar el estatus de calibración o verificación,

- estar asegurados de tal manera que no puedan ser alterados,
- estar protegidos contra daños durante la manipulación, el mantenimiento y el almacenamiento.

## 2.9 Valoración y mejora

### 2.9.1 [K.O.] Evaluación de proveedores

La empresa debe evaluar y seleccionar a todos los proveedores relevantes para la seguridad de los piensos que le vendan productos o servicios según su capacidad para suministrarlos de acuerdo con los requisitos de la empresa y de esta Guía. Se deben elaborar criterios para la selección, evaluación y reevaluación. Se deben llevar registros de los resultados de las evaluaciones y medidas necesarias. La empresa debe disponer de listas actualizadas de proveedores de productos y servicios. La evaluación de proveedores se debe realizar al menos una vez al año, para evaluar si los proveedores siguen siendo adecuados. Se debe elaborar un sistema para el bloqueo y la aprobación de proveedores. La evaluación hace referencia a la capacidad de los proveedores de cumplir con los acuerdos (requisitos básicos p. ej. la autorización de suministro del proveedor) y a la idoneidad de los productos suministrados (rendimiento real del suministro, p. ej. según la especificación).

**Nota:** Los proveedores de servicios, como los almacenistas o los transitorios, no están obligados a realizar una evaluación de sus mandantes.

### 2.9.2 Auditorías internas

La empresa debe realizar auditorías internas a intervalos programados con el fin de determinar:

- si el SGC cumple con los requisitos de esta Guía y los definidos por la empresa.
- si el SGC se implementa efectivamente y si se le da continuidad,
- si se puede mejorar de alguna forma y
- si se ponen en práctica las medidas introducidas a raíz de anteriores auditorías.

Se debe elaborar un programa de auditoría que establezca que todos los procesos relevantes para QS sean auditados al menos una vez al año. Este debe definir los criterios de auditoría, el alcance y los métodos, y se debe llevar a cabo tomando en cuenta los resultados de auditorías anteriores.

La selección de los auditores internos y la ejecución de las auditorías deben asegurar la objetividad de las auditorías internas. Los auditores deben estar calificados para realizarlas y no pueden auditar sus propias áreas/actividades. Las empresas unipersonales también pueden realizar una autoauditoría en lugar de la auditoría interna.

Se deben documentar las responsabilidades y los requisitos para la planificación y ejecución, así como los resultados de las auditorías. Las personas auditadas y responsables deben ser informadas sobre los resultados de la auditoría.

La persona responsable del sector auditado debe garantizar que las medidas para eliminar las fallas identificadas y sus causas se tomen sin retrasos injustificados. Las medidas de seguimiento deben incluir la verificación de las medidas introducidas y la elaboración de un informe sobre los resultados de la verificación.

### 2.9.3 [K.O.] Revisión de la gestión

La alta dirección debe evaluar el SGC al menos una vez al año con el fin de garantizar su eficacia, pertinencia y continuidad idoneidad, así como su adaptación a la orientación estratégica de la empresa. La siguiente información debe estar presente en la revisión de la gestión:

- Resultados del monitoreo y mediciones, p. ej., del monitoreo de los piensos.
- Conclusiones de la verificación de la gestión de crisis e incidentes, así como de la trazabilidad
- Conclusiones de la verificación del plan APPCC
- Evaluaciones de proveedores
- Resultados de las auditorías internas y externas
- Retroalimentación de clientes y grupos de interesados (stakeholders)
- Cumplimiento de los objetivos de calidad
- Rendimiento de los procesos y conformidad de los productos y servicios
- Adecuación de los recursos
- Estatus de las medidas preventivas y correctivas
- Medidas de seguimiento de revisiones de gestión anteriores
- Modificaciones dentro y fuera de la empresa que pueden afectar al SGC
- Recomendaciones de mejoras

Los resultados de la revisión de la gestión deben incluir decisiones y medidas con respecto a:

- Las posibilidades de mejora
- La necesidad de modificaciones en el SGC
- La necesidad de recursos

#### 2.9.4 Reclamos de los clientes

La empresa debe definir un procedimiento para manejar los reclamos de los clientes. Este procedimiento debe abarcar lo siguiente:


- Nombramiento de una persona encargada del trámite de los reclamos
- Documentación del producto reclamado
- Documentación del motivo del reclamo
- Registro del nombre del cliente que reclama
- Análisis de la posibilidad de que se repita este tipo de irregularidad
- Aplicación y evaluación de las medidas correctivas necesarias
- De ser necesario, modificación de los procesos involucrados
- Documentación de las medidas adoptadas para tramitar la reclamación.

#### 2.9.5 [K.O.] Gestión de productos y servicios defectuosos

La empresa debe garantizar que los productos y servicios que no cumplen con los requisitos de esta Guía o con las estipulaciones legales, sean identificados y direccionados, con el fin de evitar su uso no intencionado, suministro o prestación. Las medidas de direccionamiento y las responsabilidades y autorizaciones correspondientes para la manipulación de resultados defectuosos deben estar definidas en un proceso documentado. En caso de productos o servicios con irregularidades, la empresa debe tomar una o varias de las siguientes medidas:

- Eliminación de la falla detectada
- Exclusión, bloqueo, devolución o suspensión del suministro de productos y servicios (esto incluye, por ejemplo, la adecuada eliminación de los piensos, de ser necesario),
- Notificar a los clientes y
- Si aplica, obtener y cumplir una autorización de parte de la autoridad competente que autorice el uso, la aprobación o la aceptación.

Se deben llevar registros sobre el tipo de falla, las medidas de seguimiento tomadas y las autorizaciones obtenidas. En caso de haber tomado una medida correctiva para un producto defectuoso, éste debe someterse a una nueva verificación para comprobar la conformidad con estos requisitos.

 Instrucciones de trabajo y registros para el manejo de productos y servicios defectuosos.

#### 2.9.6 Mejora

La empresa debe mejorar continuamente la idoneidad, pertinencia y eficacia de su SGC.

Para ello debe tomar en cuenta los resultados de los análisis y evaluaciones, así como de la revisión de la gestión.

### 2.10 Plan APPCC

#### 2.10.1 [K.O.] Plan APPCC

La empresa debe elaborar, aplicar y mantener un sistema para el control de riesgos de conformidad con los principios del APPCC (Codex Alimentarius) con el fin de garantizar la inocuidad de los piensos.

**Nota:** Para el desarrollo y establecimiento de un plan APPCC específico para la empresa, ésta tiene la posibilidad de utilizar el documento de apoyo "Manual APPCC para sector de pienso" (sólo disponible en alemán), el cual se encuentra publicado en [www.q-s.de](http://www.q-s.de). Allí también está disponible el documento "APPCC para el transporte de piensos" (sólo disponible en inglés y alemán).

#### 2.10.2 Equipo APPCC

La alta gerencia debe nombrar un equipo APPCC para la introducción y manutención del plan APPCC. Se debe comprobar que el equipo APPCC cuente con suficiente experiencia práctica en las diferentes áreas de la empresa.

En caso de contar con varios equipos APPCC se debe nombrar un coordinador que asuma la responsabilidad del trabajo sistemático de los equipos APPCC.

### 2.10.3 Diagramas de flujo

Los diagramas de flujo deben contener cada uno de los pasos de proceso, producción y procesamiento por separado, de modo que representen de forma esquemática todo del proceso (de producción).

Los diagramas de flujo pueden dividirse en un proceso principal y varios procesos parciales. La elaboración de un proceso principal puede tener sentido, cuando dicho proceso es muy complejo, debido a la cantidad de pasos o procesos parciales o bien cuando hay muchos flujos de productos entrantes y salientes.

### 2.10.4 Análisis de riesgos

El plan APPCC debe basarse en identificación de riesgos que deben ser prevenidos, eliminados o bien reducidos a un nivel aceptable.

### 2.10.5 Puntos críticos de control (PCC)

Se deben definir puntos críticos de control en la(s) fase(s) de proceso en la(s) que se requiere de un control para prevenir, eliminar o bien reducir un riesgo a un nivel aceptable.

### 2.10.6 Valores límites para PCC

Se deben definir valores límites para estos puntos críticos de control, mediante los cuales se pueda diferenciar entre los valores aceptables y no aceptables para la prevención, eliminación y reducción de los riesgos identificados.

### 2.10.7 Supervisión y verificación de los valores límites para PCC

Se deben definir e implementar procedimientos eficientes para la supervisión de los puntos críticos de control. Además, se deben definir procedimientos de verificación para detectar si las medidas indicadas en los principios del APPCC funcionan completa y eficazmente. Los procedimientos deben aplicarse de conformidad con el Plan PCC.

### 2.10.8 Medidas correctivas para PCC

Se deben definir medidas correctivas para los casos en los que la supervisión muestre que un punto crítico de control no se encuentre bajo control.

### 2.10.9 Responsabilidades


Deberá establecerse y describirse la estructura de las responsabilidades de la empresa (p. ej., en un organigrama o en una matriz de asignación de responsabilidades). Se debe haber nombrado como mínimo un suplente.

### 2.10.10 Documentación

Se debe elaborar la documentación apropiada para el tipo y tamaño de la empresa de piensos, para poder demostrar que las medidas indicadas en el plan APPCC se ponen en práctica.

### 2.10.11 Verificación APPCC

La aplicación del plan APPCC se debe supervisar (verificar) una vez al año. La empresa debe verificar y eventualmente modificar su plan APPCC cada vez que haya cambios en un producto, un proceso o fase de producción, procesamiento, almacenamiento o distribución que sean relevantes para el APPCC.

 p. ej. manual APPCC para cada emplazamiento, registros de control interno, listas de control, diagramas de flujo, organigrama, evidencia de formaciones

## 2.11 Requisitos para la certificación matricial

El capítulo 2.11 debe ser cumplido por todos los coordinadores de matrices y emplazamientos que participen en el Sistema QS a través de la certificación matricial. Las condiciones en las que es posible la certificación matricial se describen en el Capítulo 1.11 Certificación matricial de comerciantes y proveedores de servicios.

⇒ Capítulo 1.11 Certificación matricial de comerciantes y proveedores de servicios

⇒

### 2.11.1 Requisitos para el coordinador de la matriz

El coordinador de la matriz (sede principal) gestiona y organiza la certificación matricial. Debe cumplir al menos los siguientes requisitos:

- Organización y realización de las auditorías internas anuales en las sedes matriciales, su evaluación y, en caso necesario, instrucción y seguimiento de las medidas correctoras.
- Obligaciones de información: el coordinador de la matriz está obligado a informar a sus sedes matriciales sobre todos los cambios en el sistema de gestión de calidad y la nueva documentación de gestión de calidad.
- El coordinador de la matriz recoge y analiza los siguientes datos de todas las sedes matriciales y los ajusta según sea necesario:
  - Documentos actuales del sistema
  - Evaluación de la gestión
  - Gestión de reclamaciones
  - Acciones correctivas
  - Seguimiento de la alimentación (comercio)
  - Autorización de entrega de proveedores (comercio)
- Normativa para la exclusión de sedes matriciales.

En el caso de un grupo de empresas, debe existir un acuerdo escrito sobre la certificación matricial entre el coordinador de la matriz y todas las empresas pertenecientes al grupo. En este acuerdo deben regularse los siguientes puntos:

- Sistema de gestión de calidad: el coordinador de la matriz lo coordina para todas las empresas pertenecientes al grupo empresarial, incluyendo todos los puntos mencionados anteriormente.
- Base de datos QS: Debe acordarse con las empresas participantes si el coordinador de la matriz o las propias empresas introducen los datos para el monitoreo de piensos.

### 2.11.2 Requisitos para las sedes matriciales

Las sedes matriciales deben seguir las instrucciones del coordinador de la matriz para la implantación del sistema de gestión de calidad, así como las acciones correctivas. Las desviaciones identificadas en auditorías o a través de reclamaciones de clientes deberán comunicarse al coordinador de la matriz sin demora. Además, el coordinador de la matriz debe ser informado inmediatamente de todos los cambios relevantes para el sistema y el certificado.

## 3 Requisitos para la fabricación de piensos

El Capítulo 3 cubre todos los procesos del emplazamiento relacionados con la producción/fabricación de materias primas y piensos compuestos, así como aditivos y premezclas: desde la adquisición de la materia prima para la producción de los piensos, hasta el almacenamiento de los productos finales y su venta en el emplazamiento de producción.

### 3.1 Especificación de producto para el pienso

#### 3.1.1 [K.O.] Descripción de los piensos producidos/fabricados

Se deben describir todos y cada uno de los piensos o grupos de piensos, con el fin de poder evaluar la conformidad de los productos producidos/fabricados con los propios requisitos del fabricante.


Dicha especificación interna debe contener al menos:

- una clara denominación del producto (nombre de producto),
- la descripción/propósito del producto (incluyendo características sensoriales y físicas),
- las exigencias legales,
- información con respecto a los límites máximos de contaminantes químicos, microbiológicos y físicos según las estipulaciones legales, o de lo contrario, de acuerdo con las normas de QS.
- indicaciones con respecto al embalaje,
- indicaciones sobre la vida útil,
- ingredientes relevantes,

Por razones de conveniencia, también se pueden formar grupos de productos. En estos casos se debe poner atención a que:

- se tomen en cuenta las diferencias entre cada uno de los productos, y
- que las condiciones de producción y almacenamiento sean efectivamente similares.

Estas especificaciones del producto también pueden ser referencias a otros documentos, siempre y cuando éstos contengan toda la información requerida (p. ej. ficha técnica o de seguridad del producto).

 Especificaciones del producto

### 3.1.2 Información para el cliente

Los clientes deben recibir al menos la siguiente información sobre la manipulación de los piensos:

- indicaciones de uso y, en caso dado, recomendaciones para la alimentación
- en caso dado, restricciones de uso.

Las indicaciones de uso describen al menos:

- las condiciones de trasbordo y almacenamiento,
- las condiciones de transporte y entrega.

### 3.1.3 [K.O.] Producción de materias primas: Lista de materias primas QS

Las materias primas producidas por empresas certificadas QS y destinadas al uso en el Sistema QS, deben aparecer en la "Lista de materias primas QS".

⇒ Anexo 9.5 Lista de materias primas QS

## 3.2 Información sobre adquisiciones

### 3.2.1 Descripción de las materias primas

Deben haber descripciones de las materias primas internamente definidas. Estas descripciones deben contener las características relevantes para el producto en cuestión, en especial los parámetros que se deben verificar durante la recepción de mercancías (p. ej., la humedad y el grado de contaminación de los cereales). Además, estas descripciones deben contener:

- Información sobre la manipulación y el almacenamiento del producto,
- Requisitos del sistema de gestión de la calidad del proveedor (por ejemplo, requisitos para la certificación del proveedor o instalaciones de almacenamiento externo).

## 3.3 Gestión de materia prima

La empresa debe definir procedimientos para asegurar que con los productos adquiridos que sean relevantes para la producción de piensos, se puedan cumplir los requisitos especificados para el cumplimiento de la calidad.

**Nota:** : *El uso de materias primas no declaradas como alimento animal para la fabricación de piensos deberá estar acordado con las autoridades de control competentes en cada caso.*

### 3.3.1 Adquisición de productos agrícolas primarios no procesados

Si los productos agrícolas primarios (tubérculos, raíces, cereales, semillas oleaginosas, etc.) se compran directamente al agricultor, ni éste ni los productos están sujetos a certificación obligatoria. Esto aplica tanto para los productos primarios comprados en calidad de materia prima para la producción de alimentos, como para los productos primarios para la producción de piensos.

Cualquier influencia los productos agrícolas primarios en la seguridad de los piensos producidos con estos productos debe ser tomada en consideración dentro del Plan APPCC (p. ej. concentración de determinadas sustancias no deseadas en las materias primas a causa de productos primarios contaminados).

**Nota:** *Cuando los productos agrícolas primarios se compran directamente al agricultor y son entregados por el mismo agricultor, no es obligatorio que el agricultor certifique el transporte. No obstante, se recomienda a los productores de piensos que, por ejemplo, establezcan y supervisen los requisitos de limpieza de los vehículos y contenedores de transporte.*

### 3.3.2 Adquisición de materias primas: Listas permitidas

En el Sistema QS se permite solamente el uso de materias primas (productos primarios para el pienso) incluidas en la "**Lista de materias primas QS**" o en las listas correspondientes de organismos normalizadores homologados.

⇒ Anexo 9.5 Lista de materias primas QS



### 3.3.3 Adquisición de productos derivados de aceites y grasas vegetales

En el sistema de QS los productos derivados de aceites y grasas vegetales, según la definición del **Reglamento (UE) N° 2015/1905**, sólo pueden adquirirse en calidad de pienso. A tal efecto, se debe informar al proveedor por escrito sobre la utilización prevista como/en pienso y, se debe estipular en el contrato. Los contratos permitidos para el comercio internacional son FOSFA, GROFOR o NOFOTA.

⇒ Anexo 9.7 Adquisición de productos derivados de aceites y grasas vegetales

### 3.3.4 Adquisición y fabricación de aditivos

Se debe fabricar y procesar sólo aquellos aditivos que están aprobados para la alimentación animal según el **Reglamento (CE) N° 1831/2003**.

**Nota:** Los aditivos de piensos deben ser declarados como tales.

### 3.3.5 [K.O.] Lista de exclusiones

Los productos sujetos a una prohibición legalmente para la alimentación animal o que se indican en la lista de exclusiones de QS, no pueden ser fabricados ni usados en el sistema QS.

⇒ Anexo 9.4 Lista de exclusiones

### 3.3.6 Recepción de las materias primas

Al recibir las materias primas, la empresa debe realizar una inspección de ingreso. Durante la misma se debe comprobar si los productos cumplen las descripciones internas. Además, deben existir e implementarse especificaciones para la inspección del transportista que hace la entrega, independientemente de quién lo haya contratado. Al hacerlo, se debe prestar especial atención a la aplicación de los procedimientos de limpieza necesarios en función del orden de los fletes de las mercancías a granel y a garantizar que no la suciedad exterior del medio de transporte no represente ningún riesgo para los piensos.

Si las materias primas o el transporte no cumplen con las especificaciones internas, la mercancía no podrá ser aceptada para ser usada en el sistema QS.

## 3.4 Estatus de certificación de los proveedores

### 3.4.1 [K.O.] Autorización de suministro de los proveedores

La materia prima, adquirida en calidad de pienso, debe ser adquirida como mercancía QS o mercancía certificada por alguna de las normas homologadas y sólo puede ser comprada a fabricantes o distribuidores que posean una autorización de suministro QS al momento de la entrega. Si la mercancía se adquiere en sacos y proviene de un distribuidor no autorizado para el suministro, es el fabricante del pienso (materia prima) quien debe contar con la autorización de suministro QS.

**Nota:** Si los piensos son suministrados por transportistas o almacenes, es responsabilidad de la empresa de comprobar la autorización de suministro.

Las excepciones concernientes a la obligación de certificación del proveedor se describen en el Capítulo 3.4.2 y en el Anexo 9.3 Obligación de certificación.

⇒ Capítulo 3.4.2 Compras a proveedores no-certificados: Regulación gate-keeper

⇒ Anexo 9.3 Obligación de certificación para empresas de piensos

**Nota:** Todas las empresas que cuentan con autorización de suministro QS se publican en la Búsqueda de participantes del sistema ubicada en [www.qs-plattform.de](http://www.qs-plattform.de).

El introducir la lista de proveedores a la base de datos QS facilita la revisión de la autorización de suministro de los proveedores. En [www.q-s.de](http://www.q-s.de), bajo el menú "Bases de datos/Instructions/Master Data" se encuentra una instrucción para crear listas de proveedores y clientes (sólo disponible en inglés).

### 3.4.2 [K.O.] Compras a proveedores no-certificados: Regulación gate-keeper

Si una empresa QS desea adquirir piensos para la producción/fabricación de piensos, provenientes de un proveedor no certificado, ésta debe actuar como gate-keeper e implementar los requisitos del Anexo 9.2. Además del monitoreo, la función de gate-keeper también incluye la evaluación de los proveedores para todos los proveedores no certificados, así como con los requisitos para el transporte y para el almacenamiento temporal de los piensos desde el proveedor hasta el gate-keeper.

Toda la materia prima y los proveedores, para los que una empresa certificada QS actúa como gate-keeper, deben introducirse en la base de datos de QS, a más tardar cuando inicia el suministro, y mantenerse siempre actualizados.

La siguiente información es requerida:

- Denominación del pienso
- Nombre del proveedor (fabricante o distribuidor no certificado)
- Dirección del proveedor (país donde se localiza el emplazamiento de que proviene la mercancía)
- Inicio del suministro (fecha del primer suministro o inicio del contrato)
- Fin del suministro (fecha de la última entrega o finalización del contrato)

⇒ Anexo 9.2 Regulación gate-keeper

**Nota:** Las empresas que, de conformidad con el Capítulo 3.3 de esta Guía, adquieren antiguos productos alimenticios de fabricantes de alimentos y los acondicionan para la alimentación animal se encuentran excluidas de la regulación gate-keeper.

### 3.5 Requisitos adicionales para la adquisición de antiguos productos alimenticios de un fabricante de alimentos

Este Capítulo está dirigido a las empresas de piensos que compran antiguos productos alimenticios embalados o sin embalar, a un fabricante de alimentos, y los acondicionan para convertirlos en materias primas o piensos compuestos (p. ej., mediante el desembalaje, trituración, secado). A menos que estén clasificados como piensos compuestos, los piensos resultantes se deben clasificar en la categoría 14 de la **Lista de materias primas QS** ("antiguos alimentos, productos y subproductos de la fabricación de alimentos").

⇒ Anexo 9.5 Lista de materias primas QS

En ocasiones, para un fabricante de piensos no es posible procesar por sí mismo todas las materias primas suministradas por el fabricante de alimentos, por ejemplo, por motivos de capacidad. En este caso, la materia prima también puede ser revendida a otro fabricante de piensos (procesador o acondicionador). Esto es posible bajo las siguientes condiciones:

- La empresa comercializadora está certificada por sí misma para la fabricación de piensos a partir de antiguos alimentos.
- Existe, como máximo, una transacción comercial entre el fabricante de alimentos y el procesador/acondicionador efectivo.
- Existen acuerdos claros y por escrito entre el distribuidor y el procesador/acondicionador efectivo con respecto a las responsabilidades para la implementación de los requisitos descritos en este Capítulo (3.5). Todos los resultados, en particular los de las auditorías de los proveedores del fabricante de alimentos, deben ser intercambiados entre ellos, dado a que son necesarios para la transformación de un antiguo alimento en un pienso.

Si el fabricante de alimentos comercializa sus productos ya como pienso, debe certificarse a sí mismo como productor de piensos en el sistema QS.

#### 3.5.1 Cuestionario de calidad

Todos los emplazamientos deben llenar un cuestionario de calidad con todos los proveedores de antiguos productos alimenticios, que incluya al menos los criterios descritos en el Anexo 9.6. Al hacerlo, se debe prestar especial atención a los posibles componentes (como material de embalaje, sustancias no deseadas, entre otros). El cuestionario de calidad debe ser firmado por ambas partes. Además, debe ser actualizado toda vez que se modifiquen los procesos o productos.

El cuestionario de calidad también puede utilizarse como una lista de verificación para las auditorías de proveedores.

#### 3.5.2 Diagrama de proceso

La empresa debe contar con un diagrama de proceso en cada emplazamiento de parte de todos los proveedores y en el cual se describa los productos adquiridos. A tal fin, se consideran relevantes los procesos que tienen lugar después de que los productos dejan de ser considerados como alimentos por el fabricante de alimentos.

El plan APPCC de la empresa que acondiciona los productos debe tomar en consideración toda la información del diagrama del proceso, las descripciones de las materias primas (apartado 3.2.1) y los componentes potencialmente presentes en el cuestionario de calidad. Se debe informar al preparador de cualquier cambio en

las etapas del proceso llevado a cabo por el fabricante de alimentos. El acondicionador debe entonces comprobar, si es necesario adaptar el plan APPCC.

Esto también aplica para la adquisición de materia prima por medio de otro acondicionador. En este caso, dicho acondicionador debe transmitir el diagrama del proceso del fabricante de los alimentos.

### 3.5.3 Auditorías de proveedores

La empresa debe llevar a cabo auditorías de proveedores en las fabricas de alimentos y formarse su propia opinión sobre los procesos in situ. Para ello se debe incluir todos los centros de producción del proveedor de los que se adquieren los productos. Las auditorías de proveedores se deben documentar por medio de una lista de verificación. El cuestionario de calidad también se puede utilizar para este propósito, y de ser necesario, se puede extender. Las auditorías de proveedores se deben realizar:

- antes del primer suministro de un nuevo proveedor,
- cuando se adicionan nuevos grupos de productos de proveedores ya existentes,
- anualmente después de la última auditoría de proveedores, para todos los proveedores.

⇒ Anexo 9.6 Cuestionario de calidad para la adquisición de antiguos productos alimenticios

La auditoría de proveedores no es necesaria en el caso de empresas comerciales (es decir, entre dos acondicionadores). No obstante, todos los resultados de las auditorías de proveedores del fabricante de alimentos, que sean requeridos por el acondicionador efectivo para la producción de piensos seguros, deben ser comunicados entre ambos acondicionadores. Lo anterior debe ser demostrado por escrito.

**Nota:** La Secretaría de QS se reserva el derecho de enviar a un auditor que acompañe las auditorías de proveedores en calidad de testigo.

### 3.5.4 Identificación y limpieza de contenedores colectores

Todo contenedor colector de los antiguos productos alimenticios, independientemente de que sea suministrado por la empresa o el proveedor, debe estar claramente identificado para evitar confusiones con otros contenedores (por ejemplo, basureros). El tipo de identificación y la ubicación de los contenedores en fabrica del alimento deben haber sido definidos en el cuestionario de calidad. Para cada contenedor colector se debe elaborar y cumplir con un plan de limpieza, para evitar que la materia prima para la producción de piensos se vea negativamente afectada por los residuos de cargas anteriores. Los contenedores se deben limpiar adecuadamente después de cada vaciado. Si la empresa trabaja con sus propios contenedores, es responsable de la implementación. Si el proveedor suministra los contenedores, las responsabilidades de limpieza e identificación deben ser registradas en el cuestionario de calidad que se envía al proveedor.

Los contenedores colectores deben ser cerrados o cubiertos por el fabricante de los alimentos para evitar la contaminación y ataque de plagas.

**Nota:** En la fabrica de alimentos, los contenedores colectores deben colocarse bajo techo y su ubicación debe incluirse en el programa de control de plagas. De lo contrario, esto supone un riesgo casi incontrolable en términos de seguridad de los piensos.

⇒ Anexo 9.6 Cuestionario de calidad para la adquisición de antiguos productos alimenticios

### 3.5.5 Transporte de materia prima

Si los productos no son transportados en los contenedores previstos, sino que son cambiados de contenedor en otra bodega, se deben cumplir al menos las instrucciones de limpieza del ICRT y documentar las tres cargas anteriores.

### 3.5.6 Suministro directo al cliente

Si el fabricante de alimentos suministra la materia prima directamente al cliente final, sin ningún tipo de acondicionamiento y lista para la alimentación animal, deben existir acuerdos escritos entre el fabricante de alimentos y la empresa, que garanticen que la materia prima sin previo acondicionamiento es apta para la alimentación animal, de conformidad con la legislación sobre piensos y los requisitos de QS y que se cumple con la lista de exclusión.

⇒ Anexo 9.4 Lista de exclusión

⇒ Anexo 9.6 Cuestionario de calidad para la adquisición de antiguos productos alimenticios

### 3.5.7 Valoración de las auditorías de proveedores, cuestionarios de calidad y diagramas de procesos

La empresa debe valorar todos los resultados de la auditoría de proveedores, el cuestionario de calidad y el diagrama del proceso. Con base en esta valoración, se debe decidir si y de qué manera, es posible que la empresa acondicione la materia prima ofrecida para convertirla en pienso.

⇒ Capítulo 2.7.2 Planificación y representación del proceso

## 3.6 Instalaciones de trabajo

### 3.6.1 Diseño de la empresa

La empresa debe tomar todas las medidas necesarias para evitar la suciedad, la contaminación cruzada o el perjuicio de la seguridad y calidad de los piensos, así como todo tipo de uso equivocado o confusión. Esto aplica tanto para las instalaciones de producción como también para el almacén. Los edificios en los cuales se fabrican o almacenan los piensos, no deben permanecer en emplazamientos ni cerca de emplazamientos que puedan representar un peligro para la seguridad de los piensos, como por ejemplo suelos contaminados o vertederos.

Las instalaciones y los equipos deben concebirse, diseñarse y utilizarse de manera que una limpieza profunda y mantenimiento sean posibles, evitando la suciedad, contaminación cruzada y cualquier otro tipo de efectos que perjudiquen la calidad del producto.

La iluminación debe ser suficiente para poder efectuar la limpieza, preparación y otras actividades importantes para la seguridad de los piensos.


Las instalaciones de producción, almacenamiento y trasbordo deben haber sido construidas de modo que el acceso mascotas, pájaros, roedores e insectos se reduzca a un nivel mínimo. Los edificios deben estar protegidos contra el ingreso de plagas y excluir la posibilidad de eventuales nidos. Las bandas transportadoras y los almacenes deben estar encerrados.

Las secciones de la instalación, techos y dispositivos aéreos deben haber sido concebidos, construidos y colocados de forma que la acumulación de suciedad, condensación y moho no reduzcan la seguridad de los piensos.

Todas las vías de transporte y desplazamiento (ej: bandas, transportadores de cajones con cadenas, embudos para el trasbordo directo a otros equipos de transporte) deben estar diseñados como sistemas cerrados (sin trasbordo abierto). Si el trasbordo no se realiza en un sistema cerrado, la empresa debe asegurar que las influencias externas no puedan perjudicar negativamente la calidad de los productos. Dado el caso, se deben tomar medidas especiales. El trasbordo sin techo sólo se puede llevar a cabo si se cuenta con condiciones climáticas secas.

Con el fin de prevenir la contaminación, se debe cubrir los conductos de distribución cuando no se están usando o bien cerrar los portones en el caso de contenedores. Se debe evitar el ingreso de cuerpos extraños en los conductos de distribución. Si algún tipo de contaminación llegara a entrar en el pienso durante el proceso de vertido, ésta debe ser extraída, por ejemplo, con un separador de cuerpos extraños.

En función del nivel específico de deterioro y la frecuencia de trasbordo, las condiciones y la duración del almacenamiento, se debe supervisar de manera apropiada la temperatura de los productos almacenados. Para ello, se deben elaborar registros con información detallada sobre el momento de la medición de temperatura y sus resultados.

 Registros de temperatura

### 3.6.2 [K.O.] Garantía de separación de la mercancía

En las instalaciones de la empresa, los alimentos/piensos y demás materiales deben estar estricta y completamente separados, tanto espacial como organizativamente (por ejemplo, mediante el etiquetado). De no ser posible realizar una completa separación espacial, se debe demostrar que esto no tiene ninguna influencia negativa sobre el pienso (APPCC).

Esta disposición con respecto a la separación de la mercancía no aplica para productos que se pueden usar en un 100% en forma idéntica y no alterada ya sea como alimentos, piensos u otros propósitos (ej. para fines técnicos).

La empresa también tiene permitida la producción de piensos no QS. No obstante, ésta debe separar las mercancías destinadas al sistema QS, de las mercancías no destinadas al sistema QS. La confusión de los productos, y por lo tanto de el suministro de piensos no QS al sistema QS, debe estar descartada.

### 3.6.3 [K.O.] Prohibición de la producción paralela de determinadas grasas y aceites

Grasas mixtas, aceites compuestos y ácidos grasos compuestos sólo pueden ser preparados y procesados en instalaciones, en las que se producen exclusivamente alimentos y piensos. Sustancias no destinadas o aptas para los sectores de alimentación y piensos, no deben ser procesadas en las mismas instalaciones.

En el sistema QS está prohibido el uso de ciertos productos de grasa y aceite (p. ej., grasas recicladas y acumuladas). Éstas se presentan en la lista de exclusión.

⇒ Anexo 9.4 Lista de exclusiones

## 3.7 Mantenimiento y reparación


### 3.7.1 Programas de mantenimiento

Se debe elaborar y aplicar un programa de mantenimiento para todas las salas de trabajo, las instalaciones y los equipos, del cual se desprendan las medidas previstas de mantenimiento para garantizar así que las tareas puedan ejecutarse de forma higiénicamente segura. Los trabajos de mantenimiento no deben poner en riesgo la seguridad de los piensos.

El programa de mantenimiento debe incluir los siguientes elementos:

- Áreas y salas de trabajo
- Instalaciones y sistemas (internos) de transporte
- Empleados responsables (ya sean propios o de empresas externas)
- Frecuencia

El cumplimiento de los requisitos debe ser demostrado mediante la documentación de las actividades de mantenimiento.

 Programa de mantenimiento, comprobantes de mantenimiento


## 3.8 Limpieza

### 3.8.1 Planes de limpieza

El polvo, la suciedad y los restos de piensos pueden convertirse en un medio de cultivo para bacterias que representan un potencial riesgo de contaminación para los piensos. Es por ello, que se debe evitar todo tipo de acumulación suciedad, polvo y restos de piensos. La empresa debe definir, aplicar y documentar medidas de limpieza adecuadas en cada uno de los emplazamientos, con el fin de asegurar una higiene operacional adecuada.

Los planes de limpieza siempre deben incluir los siguientes elementos:

- Áreas y salas de trabajo
- Equipos y sistemas de transporte (ej. tubos de carga, pinzas/cucharas, bandas, embudos)
- Personal responsable de la limpieza (ya sea propio o externo)
- Frecuencia, método y medio de limpieza

 Planes de limpieza

### 3.8.2 [K.O.] Detergentes y desinfectantes

Los piensos sólo pueden entrar en contacto con detergentes y desinfectantes que sean aptos para uso alimentario. Dichas sustancias deben ser utilizadas según la recomendación del fabricante y la ficha de seguridad. Si los detergentes y desinfectantes llegan a tener contacto con los piensos se debe:

proporcionar al sistema de control en todo momento una disolución precisa y eficaz,

registrar cuáles son los detergentes y desinfectantes utilizados,

asegurarse de que estos sean apropiados para el uso previsto y no pongan en riesgo la seguridad del pienso.

prestar atención a que se genere la menor cantidad posible de restos de detergentes y desinfectantes.

Los detergentes y desinfectantes se deben almacenar de forma separada y en contenedores claramente identificados para prevenir una posible confusión.

### 3.8.3 [K.O.] Labores de limpieza

Las celdas de los silos se deben limpiarse antes de un cambio de producto, de la forma que sea habitual en la industria, y se debe prestar especial atención a la compactación/apelmazamiento en las zonas de difícil acceso.

Los conductos y bandas de distribución deben limpiarse o bien enjuagarse con detergente, en función de las condiciones técnicas. El área alrededor de los conductos de distribución debe mantenerse limpia y limpiarse según el plan de limpieza y la necesidad.

Después de una limpieza húmeda o bien antes de ser usados nuevamente, todos los almacenes e instalaciones de almacenamiento y trasbordo que llegan a tener contacto con pienso seco deben haberse secado.


Antes de cada ocupación del almacén deben ejecutarse las medidas respectivas del plan de limpieza y desinfección.

Las salas sociales del personal de la empresa también deben mantenerse limpias, y limpiarse según el plan de limpieza y la necesidad.

Si vehículos de transporte de ganado circulan en el terreno de la empresa, p. ej. para su pesaje, se deben definir medidas de limpieza (y de ser necesario, de desinfección).

Se debe registrar la ejecución de las labores de limpieza.

Una persona autorizada debe verificar la idoneidad y eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección. Los resultados de estas inspecciones deben ser documentados.

 Plan de limpieza y documentación de las limpiezas

## 3.9 Monitoreo de plagas


### 3.9.1 [K.O.] Monitoreo y prevención de plagas

La empresa debe garantizar que se mantenga un elevado nivel de limpieza e higiene en todas las áreas de trabajo para no atraer insectos. En las salas de trabajo se deben tomar precauciones para evitar el ingreso de pájaros e insectos.

Las mascotas tampoco pueden ingresar a las salas de operación, si esto implica el riesgo de una contaminación de los piensos. Para ello debe realizarse una estimación de riesgos. Las salas de producción y almacenamiento deben estar protegidas contra el ingreso de plagas:

- Dentro de lo posible, mantener las puertas y ventanas siempre cerradas
- Los edificios deben estar protegidos contra el ingreso de plagas y descartar cualquier posibilidad de anidación
- Los agujeros, desagües y otros puntos, por los que pudieran ingresar las plagas, deben estar sellados
- Si no es posible sellarlos, deben tomarse otras medidas, p. ej. instalación de redes o mallas.

Se debe revisar periódicamente si las medidas de prevención son suficientes para evitar un ataque de plagas. Esto incluye, entre otros, la inspección de las salas de producción y almacenes para detectar eventuales rastros de plagas y la revisión de las estaciones de cebo instaladas en forma preventiva.

 Documentación de prevención de plagas


### 3.9.2 [K.O.] Control de plagas

En caso de un ataque de plagas se debe reaccionar inmediatamente. Para ello, se deben introducir medidas adecuadas para el control de plagas.

Para garantizar la seguridad de los piensos y también del personal, deben aplicarse métodos y medios apropiados para el control de plagas. Éste debe ser realizado y documentado por personal calificado y no poner en riesgo la calidad de los productos. Todas las medidas de control de plagas deben ser documentadas. La documentación debe contener al menos lo siguiente:

- Información sobre las materias activas utilizadas, incluyendo las fichas de seguridad
- Fecha y frecuencia del tratamiento, así como dosificación de las materias activas
- Planes de cebos donde se indica la ubicación de las estaciones y agentes de cebo
- Registros de las plagas detectadas (hallazgos)
- Medidas correctivas introducidas en caso de un ataque de plagas

Los contenedores de cebo abiertos o bien cebos sueltos no se deben utilizar en lugares donde puedan presentar un riesgo para la materia primera o los piensos.

 P. ej., instrucciones de trabajo, comprobantes de formación, medidas de control de plagas, fichas de seguridad de materias activas utilizadas, lista de cebos utilizados

### **3.9.3 [K.O.] Protección de las existencias**

La empresa sólo puede utilizar agentes protectores de existencias, que hayan sido autorizados por la autoridad correspondiente y que sean aptos para el uso en piensos. El personal que manipula los agentes protectores de existencias debe estar calificado.

Las medidas de tratamiento químico destinadas a conservar la calidad de los piensos sólo pueden ser aplicadas si se cuenta con el consentimiento del propietario de la mercancía y deben ser notificadas al comprador y al propietario.

## **3.10 Higiene del personal**

### **3.10.1 Formaciones en higiene**

La empresa debe garantizar que todos los empleados que tienen contacto directo con los piensos y sus embalajes reciban una formación sobre higiene. Se debe documentar la participación de los empleados en las formaciones sobre higiene. Las personas de las que se sepa que padecen de una enfermedad que podría poner en riesgo la seguridad de los piensos, no pueden tener contacto directo con los piensos o su embalaje.

## **3.11 Regulaciones para los recintos de la empresa**

### **3.11.1 Acceso a los recintos de la empresa**

Todos los edificios e instalaciones de trabajo deben protegerse del acceso de personas no autorizadas y mantenerse cerrados. Para este propósito debe elaborarse una regulación de acceso. Los recintos de la empresa, en los que se fabrican o almacenan los piensos, no pueden ser accesibles para personas no autorizadas. Personas externas sólo pueden ingresar a los recintos de la empresa si van acompañadas de una persona autorizada, o bien tras el consentimiento de una persona autorizada para tal fin.

Si las instalaciones de la empresa son transitadas por vehículos externos, por ejemplo, camiones de transporte de ganado o de residuos, los posibles riesgos resultantes deben ser considerados y evaluados en el marco del análisis de riesgos. De ser necesario, se debe elaborar una regulación de acceso.

### **3.11.2 Regulaciones para comer, beber y fumar**

Los empleados y visitantes deben recibir claras instrucciones con respecto a comer, beber y fumar en la empresa. Comer, beber y fumar deben estar prohibidos en las áreas donde estas actividades pondrían poner en riesgo la seguridad de los piensos. De ser necesario, se debe disponer de salas especiales para este propósito. Todo el personal y los visitantes deben ser informados al respecto para reducir el riesgo de la introducción de contaminantes a un nivel mínimo.

### **3.11.3 Trabajos de empresas externas**

La empresa debe garantizar que toda empresa externa activa dentro de la empresa reciba una instrucción, de modo que, por ejemplo, medidas de control de plagas o trabajos de mantenimiento y construcción no perjudiquen la seguridad de los piensos. La instrucción y, en su caso, las medidas de limpieza necesarias se deben documentar.

## **3.12 Vidrio y otros materiales frágiles**

### **3.12.1 [K.O.] Uso de vidrio y otro material frágil**

La empresa debe garantizar que el vidrio u otro material frágil en la empresa no representen ningún riesgo para los piensos. Dentro de lo posible, se deben descartar las botellas de vidrio y otros productos de vidrio de las áreas de producción, procesamiento y almacenamiento. De no ser posible una completa exclusión, debe haber instrucciones para reducir el riesgo de que se quiebren y asegurar que, si llegaran a quebrarse, el pienso no se llegue a contaminar.

Las lámparas en las áreas de procesamiento y almacenamiento deben estar protegidas para reducir el riesgo de una contaminación de los piensos en caso de que se quiebren.

### 3.13 Gestión de residuos

#### 3.13.1 [K.O.] Gestión y eliminación de residuos

La eliminación de los residuos generados en los recintos e instalaciones de la empresa debe ser gestionada y documentada.

Los materiales clasificados como residuos deben identificarse como tales de forma visible y clara y ser almacenados inmediatamente, de manera que se evite su utilización no intencional.

Los contenedores para conservar los residuos, que puedan atraer plagas o insectos, deben permanecer cerrados. Además, dichos contenedores deben estar ubicados lejos de las áreas de almacenamiento de los piensos y vaciarse con la mayor frecuencia posible. Los residuos no pueden acumularse ni almacenarse en contenedores que se utilicen también para materia prima o piensos.

Las áreas en las cuales se acumulan o almacenan los residuos, deben estar incluidas en el programa de limpieza. Las salas sociales del personal deben contar con suficientes recipientes para residuos.

Los residuos deben ser eliminados según las disposiciones legales. Los residuos clasificados como especiales según las disposiciones legales deben eliminarse adecuadamente. Se deben llevar registros que demuestren la eliminación de los residuos.

 Comprobantes de eliminación de residuos

### 3.14 Uso de agua

#### 3.14.1 [K.O.] Calidad del agua

Se debe realizar una evaluación de riesgos para el agua que llega a entrar en contacto con los piensos, las instalaciones o los equipos. Para ello, se debe definir la frecuencia de análisis con la cual se analiza la calidad del agua. La empresa puede analizar la calidad de agua por sí misma, o bien solicitar los resultados o una confirmación de la calidad de agua a su empresa de suministro de agua. Se deben llevar registros sobre los análisis de la calidad del agua. El agua (ya sea en estado líquido, sólido o gaseoso) que llega a tener contacto con los piensos, debe ser apta para el consumo animal.

Los piensos no pueden tener contacto con aguas residuales ni materiales derivados de los sistemas de aguas residuales o separadores de grasa. El agua obtenida de separadores de agua condensada sólo puede utilizarse en los piensos si existe una estimación de riesgos que indique que no perjudica los piensos.

Las instalaciones de agua que están separadas (p. ej. para apagar incendios) deben estar identificadas. Esta agua no puede entrar en contacto con el agua utilizada para el procesamiento de los piensos o la limpieza.

 Confirmación/análisis de la calidad del agua

#### 3.14.2 Aditivos en el agua

Si el agua contiene aditivos (como ablandantes, antioxidantes, etc.):

- estos deben considerarse en el plan APPCC,
- los sistemas de dosificación deben calibrarse y controlarse, con el fin de garantizar que se añada la cantidad correcta, y
- se debe documentar la dosificación de los aditivos.

### 3.15 Arrastres y contaminación cruzada

#### 3.15.1 [K.O.] Identificación de posibles arrastres

La empresa debe identificar si la materia prima o el pienso que procesa se pueden transferir de un pienso a otro mediante arrastres en la planta de producción, y si ello puede dar lugar a piensos no seguros. A tal fin, se debe determinar el arrastre por medio de un método reconocido por las autoridades de control competentes y verificarse de acuerdo con el APPCC.

#### 3.15.2 [K.O.] Contaminación cruzada

Si existe la posibilidad de arrastres, deben haber sistemas que reduzcan al mínimo el riesgo de una contaminación cruzada de los piensos con otros productos. A tal fin, se debe establecer y aplicar una secuencia de producción (matriz de contaminación), para evitar que piensos en cantidades no deseadas sean arrastrados a otros piensos. Para ello se debe prestar especial atención a los piensos que contienen, por ejemplo, coccidiostáticos o histomonostatos.



## Matriz de contaminación

**Nota:** Las empresas que producen un solo producto no necesitan elaborar una matriz de contaminación o inspección de arrastre, ya que no existe el riesgo de una contaminación cruzada (ej. producción exclusiva de salvado de trigo).

### 3.16 Contaminación

#### 3.16.1 [K.O.] Prevención de la contaminación

Todas las instalaciones de recepción y carga, así como de almacenamiento, procesamiento y traslado deben haberse construido y ser operadas de tal manera que la posibilidad de contaminación se reduzca a un mínimo. Se debe prestar especial atención a la contaminación producto de:

- condiciones climáticas
- animales (mascotas, aves, roedores o insectos) o
- insumos (aceites hidráulicos, lubricantes, etc.)

Los insumos que puedan entrar en contacto con los piensos deben ser aptos para el consumo humano. No obstante, su contacto con los piensos debe reducirse al mínimo.

⇒ Capítulo 3.6.1 Diseño de la empresa

### 3.17 Coadyuvantes tecnológicos (agentes de transformación)

#### 3.17.1 Uso de coadyuvantes tecnológicos

Si se usan coadyuvantes tecnológicos (agentes de transformación) en la producción, éstos deben ser completamente eliminados del producto, o al menos eliminarse en la medida en que los residuos o productos de transformación solamente se encuentren presentes en forma de restos técnicamente inevitables que no representen ningún riesgo para la salud animal.

### 3.18 Almacenamiento

#### 3.18.1 [K.O.] Gestión del almacén

Todos los componentes para la producción del pienso deben almacenarse en condiciones higiénicamente impecables, para evitar la contaminación microbiológica, química y física.

Para alcanzar la mayor protección posible contra la contaminación, se deben tomar medidas técnicas u organizacionales:

- Antes del almacenar el pienso, se debe limpiar, y dado el caso también desinfectar, el almacén en función del nivel de riesgo del producto previamente almacenado. Para ello se debe tomar en consideración también la posible contaminación del suelo a causa de sustancias peligrosas previamente almacenadas, las cuales podrían inhabilitar al almacén para el almacenamiento de piensos.
- El almacenamiento simultáneo de fertilizantes y piensos en un almacén sólo está permitido si se adoptan medidas estructurales o de otro tipo, que garanticen que no pueda producirse una mezcla o contaminación de los piensos.
- Los almacenes en los que se almacenan pesticidas u otras sustancias peligrosas, no son aptos para el almacenamiento de piensos.

Los piensos deben almacenarse hasta su suministro en silos o almacenes claramente definidos para evitar cualquier tipo de confusión. Con el fin de evitar la contaminación cruzada o las mezclas en los silos o almacenes, se debe definir un procedimiento de autorización antes de un cambio de producto.

#### 3.18.2 Conservación de la calidad

La condición de los productos almacenados se debe ser evaluada a intervalos regulares adecuados para detectar a tiempo cualquier deterioro de la calidad. Estas evaluaciones deben ser documentadas. Dentro de lo posible, se debe aplicar el principio "First in, First out".

Los silos deben ser vaciados tan frecuentemente como sea posible y las notificaciones de vaciado deben ser registradas para poder delimitar al máximo una partida de piensos.

En el caso de los almacenes planos, se debe velar por que el lodo, la nieve y otros posibles contaminantes transportados por los vehículos no afecten la materia prima y los piensos almacenados.

Los productos recolectados y transitoriamente almacenados en las superficies libres deben ser protegidos contra influencias adversas.

### **3.18.3 Uso de almacenes externos**

De usar almacenes externos (ya sean propios o de terceros) para el almacenamiento de mercancías embaladas, éstos deben contar con autorización de suministro QS (revisión en la Búsqueda de participantes de sistema en [www.qs-plattform.de](http://www.qs-plattform.de)).

⇒ Anexo 9.3 Obligación de certificación para empresas de piensos

## **3.19 Embalaje**

### **3.19.1 Embalajes**

En el caso de la mercancía embalada/ensacada, el embalaje debe ser el apropiado para conservar la calidad de los productos.

Los palets y bolsas tipo mini-bulk no podrán ser recuperadas por las empresas agrícolas en las cuales se cría ganado, a menos que sean cuidadosamente limpiados, y de ser necesario desinfectados, antes de ser reusados. Los palets y bolsas mini-bulk se deben limpiar de tal manera que no se perjudiquen los piensos. Está prohibido el reuso de los sacos por parte de las empresas agrícolas.

## **3.20 Transporte en carretera**

### **3.20.1 Transporte de mercancía embalada**

El transporte de productos embalados no necesita estar certificado. No obstante, se debe garantizar que los piensos no sean contaminados con sustancias peligrosas o prohibidas. Los almacenes deben estar secos, limpios y libres de restos de cargas anteriores.

### **3.20.2 Transporte de mercancía a granel**

#### **Traslado interno, con vehículos propios**

Los productores de pienso que transportan sus propios productos a lo interno de la empresa (es decir, del emplazamiento A al emplazamiento B) con vehículos propios, no necesitan certificar dicho transporte, pero deben integrar esta actividad dentro del sistema de gestión de calidad.

#### **Traslado externo, con vehículos propios**

Los productores de pienso, que cuentan con su propia flota motriz y la utilizan para suministrar sus productos a los clientes, deben cumplir con los requisitos de esta Guía y certificarse para el transporte en carretera.

⇒ Capítulo 5 Requisitos para el transporte de piensos en carretera

#### **Traslado interno y externo por medio de una empresa externa**

De contratar empresas externas para el transporte del pienso, estas deben contar con la autorización de suministro de QS (revisión en la Búsqueda de participantes del sistema en [www.qs-plattform.de](http://www.qs-plattform.de)). Lo anterior aplica tanto para el transporte interno como externo de la empresa.

Ver también ⇒ Anexo 9.3 Obligación de certificación para empresas de pienso

## **3.21 Contratación de transporte en ferrocarril y barco**

Si el productor de piensos que actúa como fletador y contrata directamente al transportista, para transportar los piensos a granel por ferrocarril o barco, debe estar certificado como fletador (según el Cap. 6).

Cuando el fabricante contrata a un fletador para el transporte en ferrocarril o barco, debe cumplir con los requisitos de los ⇒ Capítulos 3.210.1 y 3.21.2.

### **3.21.1 Contratación de un fletador**

Para el transporte de piensos a granel en ferrocarril o barco se debe contratar a un fletador con autorización de suministro QS. El fabricante debe confirmar al fletador que se trata de piensos del Sistema QS. Si el fabricante encarga una inspección del compartimento de carga (FRI en alemán o LCI en inglés), debe informar al fletador a respecto y poner a su disposición el reporte de la inspección del compartimento de carga.

### **3.21.2 Transporte de cargas parciales**

Cuando se informa al fabricante que se deben transportar cargas parciales, que no cumplen con los requisitos de QS o estándares homologados, éste debe proceder a realizar un análisis de riesgos y tomar las medidas para

la eliminación o prevención de los posibles puntos críticos para garantizar la separación de los piensos y otras cargas parciales.

## **3.22 Secado, ventilación y refrigeración**

### **3.22.1 [K.O.] Procedimientos de secado y conservación**

Los piensos, cuyo contenido de humedad es demasiado alto para conservarlos permanente, deben ser conservados mediante procedimientos adecuados, tales como secado, ventilación o refrigeración o bien una combinación de los métodos anteriores, con el fin de reducir el contenido de humedad y la temperatura. En caso de un secado directo, la empresa debe demostrar mediante una evaluación de riesgos, que después del proceso de secado el nivel de sustancias no deseadas (sustancias tóxicas como dioxinas, PCB similares a las dioxinas, PAK y plomo, cadmio y arsénico de los gases de combustión) en los piensos no sobrepasen los límites máximos establecidos por QS. La evaluación de los riesgos debe prestar especial atención a la selección del combustible. El uso de los combustibles listados en el Anexo 9.4 (Parte C) no está permitido para el secado directo.

⇒ Anexo 9.4 Lista de exclusiones

Si se utiliza aire para la ventilación o refrigeración, la empresa debe estimar qué tan alto es el riesgo de introducción de patógenos y tomar las medidas de seguridad respectivas.

### **3.22.2 Control del contenido de humedad respectivamente de la temperatura**

El contenido de humedad respectivamente de la temperatura debe ser controlado después del secado o la ventilación. Dicho control debe indicar si el procedimiento seleccionado para la reducción del contenido de la humedad respectivamente de la temperatura fue suficiente.

## **3.23 Separación de cuerpos extraños**

### **3.23.1 Procedimiento para la separación de cuerpos extraños**

Se debe prevenir la contaminación del pienso con contaminantes físicos, como por ejemplo vidrio, o madera. En caso de no poder descartar una contaminación de este tipo, se debe limpiar el pienso antes de comercializarlo, de manera que éste cumpla nuevamente con la especificación. Y si esto no es posible, entonces debe ser eliminado.

Subproductos del proceso de producción que no sean aptos para los sectores de alimentación humana y animal (por ejemplo, polvos de cereales y residuos de tamices que no sean granos pequeños o quebrados) no pueden ser añadidos de nuevo a los piensos y deben ser eliminados. La manipulación y el paradero de estos productos deben ser controlados y documentados.

⇒ Anexo 9.4 Lista de exclusiones

De considerarse necesario en la estimación de los riesgos, deben instalarse imanes o detectores de metales. Su integridad y funcionalidad debe inspeccionarse según los intervalos establecidos en el plan APPCC. Los controles de todos los imanes y detectores de metales deben estar documentados.

Las autoridades de supervisión competentes son responsables de verificar la correcta aplicación de estos requisitos.

## **3.24 Declaración de piensos e identificación como piensos del sistema QS**

Los piensos deben declararse según lo contemplado en las disposiciones legales. La mercancía QS vendida por un participante del sistema a otro participante del sistema, debe estar claramente identificada como mercancía QS. Además de los requisitos generales de etiquetado (véase el **Reglamento (CE) 767/2009**), puede requerirse información adicional. En el caso de los ácidos grasos de refinación química, los destilados de ácidos grasos de refinación física, el glicerol vegetal, así como las grasas y aceites mixtos, se debe declarar que están destinados a la alimentación animal (véase también **Reglamento (CE) Nº 225/2012**). Las autoridades de supervisión competentes son responsables de verificar la correcta aplicación de los requisitos para la declaración.

Aparte de los requisitos legales para la declaración, los piensos del sistema QS deben estar claramente etiquetados como mercancía QS.

### **3.24.1 [K.O.] Identificación de los piensos del sistema QS a nivel de cada artículo**

Los productos de QS comercializados por un socio del régimen deben estar claramente etiquetados como productos de QS. Quedan exentos los piensos que la empresa haya excluido del ámbito de aplicación de la

certificación. El etiquetado debe hacerse con una clara referencia al artículo. Esto puede hacerse con las palabras «QS-Productos» / «QS-Piensos» / «QS-Pienso» (o una designación comparable) o con el sello de certificación QS. El uso exclusivo del número de identificación QS o del número del emplazamiento QS para el etiquetado relacionado con el artículo no es suficiente. En el caso de las mercancías embaladas, la identificación en los documentos de acompañamiento debe tener lugar a nivel de cada artículo. En el caso de la mercancía embalada/en sacos, la identificación QS debe realizarse en el colgante del saco. Otra posibilidad es identificar la mercancía QS en sacos también en los documentos de acompañamiento para cada uno de los artículos. No obstante, en este caso se debe garantizar que sea posible realizar una clara asignación entre los sacos suministrados (número de partido) y los documentos acompañantes (p. ej. mediante la transcripción del número de identificación del lote de cada saco en los documentos acompañantes).

Solamente se pueden identificar como mercancía QS, los piensos que han sido producidos por emplazamientos con autorización de suministro y que corresponden al ámbito de aplicación actual (materias primas, aditivos, premezclas y piensos compuestos para animales destinados a la alimentación humana). Si un emplazamiento de la empresa pierde su autorización de suministro QS, la mercancía ya no puede ser identificada como mercancía QS.

**Nota:** Se pueden encontrar ejemplos para el etiquetado de productos de QS en la ayuda de trabajo *Labelling of QS products*.

### 3.24.2 Uso del sello QS

El uso del sello de certificación QS se permite exclusivamente según las especificaciones del **Catálogo de diseño**.

Los participantes del sistema están autorizados a usar el sello de certificación QS si han sido autorizados para su uso mediante un acuerdo con QS (contrato de sistema), o bien mediante un acuerdo escrito con su coordinador del sistema.

El sello de certificación QS puede utilizarse haciendo referencia al producto y ser impreso en productos, albaranes de entrega y documentos de acompañamiento. El uso en anuncios publicitarios, papel con membrete u otros medios de publicidad similares, está permitido, en tanto el socio del sistema pueda ser identificado como usuario del sello. No obstante, esto no sustituye la identificación de la mercancía a nivel de cada uno de los artículos.

⇒ Capítulo 3.24.1 [K.O.] Identificación de los piensos del sistema QS a nivel de cada artículo

## 3.25 Registro de números de emplazamiento (N° VVVO)

### 3.25.1 Asignación de las entregas de piensos compuestos (a granel) al número de emplazamiento (n° VVVO)

Cuando el fabricante suministra los piensos compuestos (mercancía a granel) directamente a las empresas ganaderas (cliente final), se debe registrar y documentar su número de emplazamiento (n° VVVO o bien el respectivo número de empresa utilizado a nivel nacional) y asignarse a los suministros en los documentos de acompañamiento (p. ej. albarán de entrega o factura). El fabricante siempre es el responsable de asignar del suministro al número de emplazamiento, cuando tiene una relación comercial directa con el ganadero.

El fabricante de pienso debe solicitar activamente el número al ganadero. El número de emplazamiento de la empresa receptora es registrado por el fabricante e indicado en los documentos de acompañamiento. La empresa ganadera, por su parte, es responsable de la indicación y exactitud del número de emplazamiento.

**Nota:** El procedimiento arriba indicado se recomienda para materias primas, piensos adquiridos al contado y mercancías embaladas o en sacos.

 Documentos de acompañamiento de piensos compuestos incluyendo número de emplazamiento

## 3.26 Monitoreo de piensos

### 3.26.1 [K.O.] Elaboración de planes de control QS para cada emplazamiento

La participación en el monitoreo de piensos QS es obligatoria para todos los fabricantes de piensos.

Toda empresa debe elaborar al menos una vez al año un plan de control, según las estipulaciones de la **Guía Monitoreo de Piensos**, en función del tonelaje anual planeado para cada tipo de pienso (p. ej. materias primas, pienso compuesto) y cada grupo de productos (p. ej. específico para la especie o el sector), que será

comercializado como mercancía QS. Los análisis planificados deben distribuirse razonablemente durante el año, entre los piensos QS y los parámetros especificados.

Las empresas integradas al sistema QS a través de un coordinador del sistema, también deben contar con un plan de control para cada emplazamiento.

Los productores de materias primas, cuyo grupo de productos no cuente con un plan de control específico para el sector, deben enviar a QS y solicitar la autorización de un plan de control específico para el emplazamiento.

Los productores de carbón vegetal que posean la certificación según la norma European Biochar Certification (EBC) podrán utilizar sus análisis de la monitorización EBC para el monitoreo de piensos de QS. En este caso, no es necesario elaborar un plan de control sectorial específico para el el monitoreo de piensos de QS. No obstante, los datos de las muestras y los resultados de los análisis deberán introducirse en la base de datos de la QS.

⇒ Guía Monitoreo de Piensos

 Plan de control para cada emplazamiento

**Nota:** Para la participación en el Monitoreo de Piensos QS, el planificador de monitoreo QS-EasyPlan ([www.qs-easyplan.de](http://www.qs-easyplan.de)) facilita la creación de planes de control de forma digital para cada emplazamiento.

### 3.26.2 [K.O.] Cumplimiento de los planes de control QS

Los controles de producto deben realizarse bajo la propia responsabilidad de la empresa, tomando al menos como base los planes de control de la **Guía Monitoreo de Piensos**. Para todos los piensos depositados en la gama de productos, deben cumplirse los planes de control de acuerdo con la **Guía Monitoreo de Piensos**.


En el caso de las empresas que participan en el EGM (Monitoreo Europeo de Cereales de la Asociación de la Industria de Cereales, Molinos y Almidones e.V. (VGMS)) y que utilizan sus análisis del EGM para el cumplimiento del plan de control, se debe disponer de una confirmación de participación en el EGM.

Las pautas para la toma de muestras de los piensos, así como para los procedimientos en caso de sobrepasar los límites máximos, umbrales de intervención o valores de referencia QS, han sido definidas en la **Guía Monitoreo de Piensos** y en los Capítulos 2.1.3 y 2.9.5 de esta Guía.

⇒ Capítulo 2.1.3 [K.O.] Gestión de crisis e incidentes

⇒ Capítulo 2.9.5 [K.O.] Gestión de productos y servicios defectuosos

⇒ **Guía Monitoreo de Piensos**

 Resultados de los análisis

### 3.26.3 Toma y envío de muestras

Se debe tomar una muestra representativa de conformidad con los requisitos de la **Guía de Monitoreo de Piensos**. Las muestras deben ser tomadas por una persona formada y con experiencia. La cualificación se debe documentar en los registros de estudios, experiencia y formación del muestreador. La muestra deberá ser enviada a un laboratorio reconocido por QS en un plazo de diez días laborables.

⇒ Guía Monitoreo de Piensos

 Comprobantes de cualificación, instrucciones para la toma de muestras

### 3.26.4 Análisis por parte de laboratorios aprobados por QS

Las muestras solamente pueden ser analizadas por laboratorios autorizados por QS. El documento **Laboratorios aprobados por QS Monitoreo de piensos** disponible en [www.q-s.de](http://www.q-s.de) contiene una lista de los laboratorios aprobados por QS.

### 3.26.5 Monitoreo de piensos: introducción de los datos

Las empresas están en la obligación de ingresar los datos de las muestras al módulo de la base de datos llamado Monitoreo de piensos QS, para todos los análisis realizados en el marco del monitoreo de piensos. Los laboratorios aprobados por QS ingresan los resultados una vez finalizados el análisis. La introducción de los datos de la muestra y la revisión del ingreso de los resultados del análisis son responsabilidad de la empresa. Esto aplica también para las empresas integradas al sistema QS a través de un coordinador del sistema.

En el caso dichas empresas integradas al sistema QS a través de un coordinador del sistema, es el coordinador, como administrador del emplazamiento, quien habilita a la empresa un acceso a la base de datos, para que esta pueda ingresar los datos de la muestra. Durante la auditoría, los auditores deben poder controlar el cumplimiento integral de los requisitos a través de este acceso a la base de datos.

Las empresas que cuentan con una autorización para varios ámbitos de producción (p.ej., producción de materias primas y piensos compuestos), deben asignar a las muestras el ámbito de producción correspondiente cuando las introducen a la base de datos.

Para los datos de muestras introducidos como parte del plan de control específico del sector, se debe seleccionar el tipo de muestra "muestra regular".

El resto de las especificaciones para introducir los datos en el módulo Monitoreo de Piensos se encuentran definidas en la **Guía Monitoreo de Piensos**.

En [www.q-s.de](http://www.q-s.de), bajo el menú "Bases de datos", "Asistencia técnica", se han publicado instrucciones para el uso del módulo de base de datos Monitoreo de piensos (sólo disponible en inglés y alemán).

⇒ Guía Monitoreo de Piensos

### 3.26.6 Regulación gate-keeper: introducción de los datos

Los datos de la muestra y resultados de análisis necesarios para el gate-keeping, incluidos posibles permisos especiales, deben introducirse en la base de datos de QS con el tipo de muestra "Gate-keeping" (o, de contar con un permiso especial para gate-keeping, con el tipo de muestra "permiso especial". El ingreso de los datos de la muestra y la revisión del ingreso de los resultados de los análisis son responsabilidad de la empresa.

### 3.26.7 [K.O.] Análisis de aprobación: aplicación

Los fabricantes de los siguientes productos deben someter sus productos finales a una prueba de liberación antes de comercializarlos. Esto significa que estos productos sólo pueden comercializarse si se disponen de resultados de pruebas inocuas y se ponen a disposición de los clientes.

- Ácidos grasos procedentes del refinado químico
- Destilados de ácidos grasos del refinado físico
- Monoésteres de propilenglicol y ácidos grasos
- Aceite de pescado crudo
- Aceite de coco crudo
- Mezcla de grasas y aceites que contienen ácidos grasos y mezcla de ácidos grasos

En el caso de los siguientes productos, el fabricante debe realizar una prueba de liberación antes de la comercialización, si se utiliza para la producción una materia prima distinta del aceite vegetal, incluida en el número 02.20.01 de la lista de QS de las materias primas:

- Ácidos grasos brutos procedentes de la división de la grasa
- Ácidos grasos puros destilados de la división de la grasa

Para los siguientes productos, el fabricante debe realizar una prueba de liberación antes de su comercialización, a menos que se produzcan con o a partir de ácidos grasos procedentes del fraccionamiento del aceite vegetal:

- Ácidos grasos esterificados con glicerol
- Sales de ácidos grasos
- Mono-, di- y triglicéridos de ácidos grasos
- Mono- y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con ácidos orgánicos

El procedimiento exacto, así como los parámetros para el análisis de aprobación han sido publicados en la **Guía Monitoreo de Piensos**.

El análisis de aprobación no reemplaza la revisión a lo interno de la empresa y el monitoreo de otros posibles riesgos adicionales como parte del plan APPCC.

⇒ Anexo 9.4 Lista de exclusiones

⇒ Guía Monitoreo de Piensos


 Resultados de los análisis

### 3.26.8 Análisis de aprobación: introducción de los datos

Los datos de la muestra y resultados de los análisis necesarios para el análisis de aprobación se deben introducir en la plataforma de software con el tipo de muestra "análisis de aprobación". La introducción de los datos de la muestra y la revisión del ingreso de los resultados de los análisis son responsabilidad de la empresa.

### 3.26.9 [K.O.] Planes de control adicionales: aplicación

De ser necesario, planes de control adicionales se encuentran disponibles como anexo de la **Guía Monitoreo de Piensos**. De ser relevante para la empresa, ésta debe implementarlos adicionalmente.

 Resultados de los análisis


### 3.26.10 Planes de control adicionales: introducción de los datos

Los datos de las muestras y resultados de los análisis necesarios para los planes de control adicionales deben ser introducidos a la plataforma de software con el tipo de muestra "plan de control adicional". La introducción de los datos de la muestra y la revisión del ingreso de los resultados de los análisis son responsabilidad de la empresa.

### 3.26.11 [K.O.] Planes de monitoreo ad-hoc: aplicación

En caso de un alto grado de contaminación de los productos con sustancias no deseadas (p. ej. si se sobrepasan los valores de referencia o límite QS), QS tiene la posibilidad de reaccionar -independientemente de la revisión de la **Guía de Monitoreo de Piensos** - y elaborar un plan obligatorio de monitoreo ad-hoc. De esta manera, QS puede aumentar la cantidad de análisis de los productos afectados, difiriendo así de la **Guía de Monitoreo de Piensos**.

De ser relevante para la empresa, ésta debe aplicar el plan de monitoreo ad-hoc adicionalmente.

 Resultados de los análisis

### 3.26.12 Planes de monitoreo ad-hoc: introducción de los datos

Los datos de la muestra y resultados de los análisis necesarios para el monitoreo ad-hoc deben ser introducidos en la plataforma de software con el tipo de muestra "Plan ad-hoc. La introducción de los datos de la muestra y la revisión del ingreso de los resultados de los análisis son responsabilidad de la empresa.

## 3.27 Conservación de muestras

### 3.27.1 [K.O.] Retención de muestras para conservación

Además de los requisitos de trazabilidad del Art. 18 del **Reglamento (CE) N° 178/2002**, las empresas de pienso deben cumplir con los requisitos especiales del Anexo II, párrafo Control de Calidad del Reglamento Higiénico de Piensos (**Reglamento (CE) N° 183/2005**). Los fabricantes de piensos deben definir por escrito un procedimiento para la retención de muestras a conservar. Aparte de las estipulaciones legales para la retención/conservación de muestras, se deben retener para QS al menos muestras de todos los piensos distribuidos como mercancía QS.

Se permite llegar a acuerdos escritos con los proveedores para la toma y conservación de muestras. Las muestras retenidas deben conservarse disponibles durante un período que resulte adecuado para el uso previsto y la vida útil del pienso.

## 3.28 Requisitos para marcas propias (private labeller)

Las empresas, que deseen distribuir piensos fabricados por otras empresas bajo su propia marca o el nombre de su empresa como mercancía QS, deben certificarse para esta actividad (private labelling).

### 3.28.1 [K.O.] Private labeller: representación de las responsabilidades

El private labeller y el subcontratista deben regular y documentar claramente cuáles pasos del proceso se encuentran bajo la responsabilidad del private labeller y cuáles son asumidos por el subcontratista (p. ej. diagrama de proceso). Para ello se debe tomar en consideración todas las actividades, desde la adquisición de materia prima hasta el suministro del pienso. En esta representación debe quedar claro cuáles capítulos de esta Guía y, en su caso, el módulo adicional QS-Soja<sup>plus</sup> son relevantes para el private labeller (ej. adquisición de materia prima, embalaje, monitoreo de piensos, muestreo, transporte, almacenamiento).

El private labeller debe regular en especial:

- Monitoreo de piensos: el private labeller y el subcontratista deben regular y documentar entre ellos, quien es el responsable de aplicar los requisitos concernientes al monitoreo de los piensos. Si es el private labeller quien asume el monitoreo (eventualmente incluyendo la ejecución del muestreo y análisis de aprobación, los planes de control adicionales o ad-hoc), éste debe implementar los Capítulos 3.26.1 hasta 3.26.12.
- Retención de muestras: El private labeller debe retener y conservar las muestras retenidas por si mismo o bien acordar con el subcontratista que pueda tener acceso a las muestras retenidas por el subcontratista (⇒ Capítulo 3.27.1).

Además de los requisitos legales, el private labeller es al menos responsable de los siguientes criterios:

- Datos de la empresa (⇒ Cap. 2.1.1)
- Registro y autorización oficiales (⇒ Cap. [K.O.] 2.1.2)
- Gestión de crisis e incidentes (⇒ Cap. [K.O.] 2.1.3)
- Trazabilidad (⇒ Cap. [K.O.] 2.1.4)
- Estructura de un sistema de gestión de calidad (⇒ Cap. 2.3)
- Definición y revisión de los requisitos para productos y prestaciones de servicio (⇒ Cap. 2.7.1)
- Comunicación con los clientes (⇒ Cap. 2.7.4)
- Auditorías internas (⇒ Cap. 2.9.2)
- Gestión de productos y servicios defectuosos (⇒ Cap. [K.O.] 2.9.3)
- Reclamaciones de clientes (⇒ Cap. 2.9.4)
- Gestión de productos y servicios defectuosos (⇒ Cap. [K.O.] 2.9.5)
- Plan APPCC (⇒ Cap. 2.10)
- Identificación como piensos del sistema QS (⇒ Cap. [K.O.] 3.24.1)
- Si procede: Etiquetado conforme al módulo adicional QS-Soja<sup>plus</sup> (⇒ Módulo adicional QS-Soja<sup>plus</sup>)

Si el private labeller no adquiere los productos directamente del subcontratista, sino a través de un distribuidor, esto es posible bajo las siguientes condiciones:

- El private labeller conoce al subcontratista.
- Existe un acuerdo escrito entre el subcontratista, el distribuidor y el private labeller en el que se regulan las responsabilidades de las fases del proceso.
- El private labeller es informado inmediatamente por el subcontratista si éste pierde la autorización de suministro. En el caso de los productos a granel, el distribuidor está autorizado de suministrar a QS. En el caso de productos en sacos, no se requiere la certificación del distribuidor, pero sí un acuerdo escrito entre el private labeller, el distribuidor y el subcontratista.

### 3.28.2 [K.O.] Private labeller: autorización de suministro del subcontratista

Las empresas que practican el private labelling pueden rotular los productos como mercancía QS solamente cuando el subcontratista también cuente con una autorización de suministro QS. El subcontratista y el private labeller deben tener un acuerdo por escrito que regule claramente que el subcontratista debe informar al private labeller de inmediato, en caso de perder su autorización de suministro. Esto aplica también si el subcontratista tiene una certificación homologada por QS.

⇒ Anexo 9.1 Estándares homologados

## 4 Requisitos para la comercialización de piensos

El Capítulo 4 cubre todas las actividades relacionadas con la compra y reventa de piensos QS no producidos por la propia empresa, así como de productos primarios agrícolas (acopio). Puede tratarse de mercancía que es exclusivamente repartida o también almacenada en el emplazamiento auditado. Esto significa que el Capítulo 4 aplica para las empresas que compran y revenden piensos QS, ya sea que los almacenen o no en el emplazamiento auditado.

Dado que los meros repartidores de piensos (que no acopian) no almacenan los piensos, entonces no deben cumplir con los requisitos de esta Guía con respecto al almacenamiento. Pero si el repartidor trabaja con mercancía a granel y en sacos, los cuales son almacenados en sus propias instalaciones, debe cumplir con los requisitos de los Capítulos 4.6 a 4.17 para el almacenamiento de sacos. Distribuidores puros que sólo trabajan con mercancía en sacos están exentos de la obligación de certificación.

Los agentes o corredores de piensos asumen una función netamente de intermediadora entre los proveedores y receptores y negocian las condiciones comerciales a pedido de los clientes. Ellos están exentos de la obligación de certificación.



En el Anexo 9.3 Obligación de certificación para empresas de pienso se describe cuáles son las actividades del sector de distribución que están sujetas a la obligación de certificación.

⇒ Anexo 9.3 Obligación de certificación para empresas de piensos

## 4.1 Especificaciones para la adquisición

### 4.1.1 Descripción de los piensos

Deben existir descripciones de los piensos definidas a lo interno de la empresa. Estas descripciones deben contener las características relevantes del producto correspondiente, en especial aquellos parámetros que deben ser verificados durante la recepción de la mercancía (p. ej. humedad e impurezas en cereales). Estas descripciones también deben contener, si aplica, la siguiente información:

- Indicaciones sobre la manipulación y el almacenamiento del producto
- Requisitos para el sistema de gestión de calidad (p. ej. requisitos sobre el estatus de certificación del proveedor o almacenes externos).

 Descripciones de productos

## 4.2 Abastecimiento de piensos

### 4.2.1 Abastecimiento de productos agrícolas primarios no procesados

Si los productos agrícolas primarios (tubérculos, raíces, cereales, semillas oleaginosas, etc.) se compran directamente al agricultor, ni éste ni los productos están sujetos a certificación.

Posibles influencias de los productos agrícolas primarios en la seguridad de los piensos producidos deben ser consideradas en el Plan APPCC (p. ej. almacenamiento).

**Nota:** Cuando los productos agrícolas primarios se compran directamente al agricultor y son entregados por el mismo agricultor, no es obligatorio que el agricultor certifique el transporte. No obstante, se recomienda a los productores de piensos que, por ejemplo, establezcan y supervisen los requisitos de limpieza de los vehículos y contenedores de transporte.

### 4.2.2 Abastecimiento de materias primas: Listas permitidas

En el sistema QS solamente se pueden distribuir aquellas materias primas incluidas en la "**Lista de materias primas QS**" o bien en las listas correspondientes de organismos de normalización homologados.

⇒ Anexo 9.5 Lista de materias primas QS

### 4.2.3 Abastecimiento de productos derivados de aceites y grasas vegetales

En el sistema de QS los productos derivados de aceites y grasas vegetales, según la definición del **Reglamento (UE) n° 2015/1905**, sólo pueden adquirirse en calidad de pienso. A tal efecto, se debe informar por escrito al proveedor sobre la utilización prevista como/ en un pienso y estipularlo en el contrato. Los contratos permitidos para el comercio internacional son FOSFA, GROFOR o NOFOTO.

⇒ Anexo 9.7 Adquisición de productos derivados de aceites y grasas vegetales

### 4.2.4 [K.O.] Lista de exclusiones

Productos sujetos a una prohibición legal para la alimentación animal o indicados en la lista de exclusiones QS, no pueden ser comercializados en el sistema QS.

⇒ Anexo 9.4 Lista de exclusiones

### 4.2.5 Recepción de los piensos

La empresa debe realizar una inspección de entrada al momento de recibir los piensos. Durante la misma, se debe controlar si los productos cumplen con las descripciones internas.

Además, se debe contar con pautas disponibles y aplicadas para la inspección del transportista que realiza el suministro, independientemente de quien lo haya contratado. La inspección debe prestar especial atención a la ejecución de los procesos de limpieza necesarios, en función de la la secuencia de carga de mercancía a granel y a garantizar que la contaminación del exterior del medio de transporte no represente ningún riesgo para el pienso. Si la materia prima o el transporte no cumplen con las pautas internas, no se puede aceptar la mercancía para su uso en el sistema QS.

Los agricultores que transportan productos agrícolas primarios producidos por ellos mismos a pedido de un repartidor, no están sujetos a los requisitos de transporte QS. No obstante, los distribuidores deben asegurar mediante acuerdos por escrito, que se cumplan los requisitos de limpieza de los vehículos y recipientes de transporte, así como las estipulaciones para la secuencia de transporte.

### 4.3 Estatus de certificación de los proveedores

#### 4.3.1 [K.O.] Autorización de suministro de los proveedores

Los piensos distribuidos en el Sistema QS, debe ser adquiridos como mercancía QS o de un estándar homologado y sólo a través de fabricantes o distribuidores que cuenten con autorización de suministro QS al momento del suministro. Si el suministro es realizado a través de transportistas o almacenes, la empresa contratante es responsable de supervisar el cumplimiento de estos requisitos. Si el pienso se adquiere como mercancía en sacos de un proveedor no autorizado para el suministro, es el fabricante del pienso quien debe contar con una autorización de suministro QS.

Las excepciones a la obligación de certificación del proveedor se describen en el Capítulo 4.3.2, así como en el Anexo 9.3 Obligación de certificación.

- ⇒ Capítulo [K.O.] 4.3.2 Abastecimiento de proveedores no certificados: regulación gate-keeper
- ⇒ Anexo 9.3 Obligación de certificación para empresas de piensos

**Nota:** Todas las empresas con autorización de suministro QS se encuentran publicadas en la Búsqueda de participantes del sistema en [www.qs-plattform.de](http://www.qs-plattform.de).

La introducción de una lista de proveedores en la base de datos QS facilita la revisión de la autorización de suministro de los proveedores. En [www.q-s.de](http://www.q-s.de) bajo el menú "Bases de datos" se encuentra publicada una instrucción para crear las listas de proveedores y receptores (sólo disponible en inglés y alemán).

#### 4.3.2 [K.O.] Abastecimiento de proveedores no certificados: regulación gate-keeper

Si una empresa QS desea comercializar piensos de un proveedor no certificado en el sistema QS, esta debe actuar como gate keeper para el proveedor y aplicar los requisitos de conformidad con el Anexo 9.2. Gate-keeping incluye además del monitoreo también la evaluación de proveedores para cada proveedor no certificado, así como los requisitos para el transporte y el almacenamiento temporal de los piensos desde el proveedor hasta el gate keeper.

Todas la materia prima y proveedores para los que una empresa certificada QS actúa como gate keeper, deben ser introducidos en la base de datos de QS a más tardar cuando comienza el suministro y mantenerse siempre actualizados.

La siguiente información es necesaria:

- Denominación del pienso
- Nombre del proveedor (fabricante o distribuidor no certificado)
- Inicio del abastecimiento (fecha del primer suministro o inicio del contrato)
- Fin del abastecimiento (fecha del último suministro o finalización del contrato)

- ⇒ Anexo 9.2 Regulación gate-keeper

### 4.4 Almacenamiento

#### 4.4.1 [K.O.] Entorno del almacén

Los distribuidores deben almacenar los piensos en condiciones higiénicas, de modo que no pueda ocurrir una contaminación (micro-)biológica, química ni física. Además, se debe prevenir el aumento de microorganismos no deseados durante el almacenamiento.

Los edificios en los que se almacenan y transbordan los piensos o se somete a los piensos a un simple tratamiento externo, no pueden ubicarse en, ni cerca de emplazamientos que puedan representar un riesgo para la seguridad de los piensos. Estos son p. ej. suelos contaminados o vertederos. Si el entorno del almacén puede representar un riesgo para la seguridad de los piensos, la empresa debe demostrar en su análisis de riesgos cómo controlará este riesgo.

En el caso de los almacenes planos se debe garantizar que el área de carga y descarga esté limpia. Debe existir suficiente espacio en el área de ingreso al almacén para asegurar que los piensos almacenados no serán perjudicados a causa del ingreso de agua, nieve, lodo u otros contaminantes.

Los productos recolectados y transitoriamente almacenados en las superficies libres deben protegerse de influencias adversas.

#### **4.4.2 [K.O.] Gestión del almacén**

Los edificios utilizados para el almacenamiento deben estar protegidos contra el ingreso de lluvia y nieve. La lluvia y aguas residuales deben canalizarse de modo que no perjudiquen ni la instalación, ni la seguridad de los piensos.

Las instalaciones y los equipos deben diseñarse, construirse y utilizarse de manera que una correcta limpieza y mantenimiento sean posibles, evitando la contaminación o arrastres y cualquier otro tipo de efecto que perjudique la calidad del producto.

La iluminación debe ser suficiente para poder efectuar la limpieza, preparación y otras actividades importantes para la seguridad de los piensos.

La empresa debe tomar todas las medidas preventivas para evitar la contaminación, contaminación cruzada o perjuicio a la seguridad y calidad de los piensos, así como cualquier tipo de uso erróneo o confusiones. Los piensos deben almacenarse en silos o bodegas claramente definidos hasta el momento de su suministro. Se deben evitar los daños y perjuicios. Un procedimiento de aprobación debe ser definido antes de cualquier cambio de productos críticos, con el fin de prevenir la contaminación cruzada o confusiones en silos o bodegas.

Las instalaciones de almacenamiento y trasbordo deben haber sido construidas de modo que se reduzca al mínimo el acceso de mascotas, pájaros, roedores e insectos. Los edificios deben protegerse contra el ingreso de plagas y descartar la posibilidad de eventuales nidos. Bandas transportadoras e instalaciones de almacenamiento deben estar encerradas.

Las secciones de la instalación, techos y dispositivos aéreos deben haber sido concebidos, construidos y colocados de forma que la acumulación de suciedad, condensación y moho no reduzcan la seguridad de los piensos.

Todas las vías de transporte y desplazamiento (ej: bandas, transportadores de cajones con cadenas, embudos para el trasbordo directo a otros equipos de transporte) deben estar diseñados como sistemas cerrados (sin trasbordo abierto). Si el trasbordo no se realiza en un sistema cerrado, la empresa debe asegurar que las influencias externas no puedan perjudicar negativamente la calidad de los productos. Dado el caso, se deben tomar medidas especiales. El trasbordo sin techo sólo se puede llevar a cabo si se cuenta con condiciones climáticas secas.

Con el fin de prevenir la contaminación, se debe cubrir los conductos de distribución cuando no se están usando o bien cerrar los portones en el caso de contenedores. Se debe evitar el ingreso de cuerpos extraños en los conductos de distribución. Si algún tipo de contaminación llegara a entrar en el pienso durante el proceso de vertido, ésta debe ser extraída, por ejemplo, con un separador de cuerpos extraños.

En función del riesgo específico de deterioro del producto y la duración del almacenamiento, se debe supervisar de manera apropiada la temperatura de los productos almacenados. Para ello, se deben elaborar registros con información detallada sobre el momento de la medición de temperatura y sus resultados.

 Registros de temperatura

#### **4.4.3 [K.O.] Garantía de la separación de mercancía**

En las instalaciones de la empresa, los alimentos/piensos y terceros materiales deben estar estricta y completamente separados, tanto espacial como organizativamente (por ejemplo, mediante el etiquetado). De no ser posible realizar una completa separación espacial, se debe demostrar que esto no tiene ninguna influencia negativa sobre el pienso (APPCC).

La empresa tiene permitido almacenar también piensos no QS. No obstante, ésta debe separar las mercancías destinadas al sistema QS, de las mercancías no QS. La confusión de los productos, y por lo tanto, el suministro de piensos no QS al sistema QS, debe estar descartados.

#### **4.4.4 Uso de almacenes externos**

En caso de usar almacenes externos (ya sean propios o de terceros) para el almacenamiento de mercancías embaladas, estos emplazamientos deben contar con autorización de suministro QS (revisión en Búsqueda de participantes de sistema en [www.qs-platform.de](http://www.qs-platform.de)).

⇒ Anexo 9.3 Obligación de certificación para empresas de piensos

## 4.5 Mantenimiento y reparación

### 4.5.1 Programas de mantenimiento

Las salas de trabajo e instalaciones deben recibir mantenimiento y ser reparadas de forma apropiada y según instrucciones escritas.

Para todas las salas de trabajo, instalaciones y equipos debe elaborarse y aplicarse un programa de mantenimiento, del cual se desprendan las medidas de mantenimiento previstas, para garantizar que las labores puedan ejecutarse de manera higiénica e inocua. Los trabajos de mantenimiento no deben poner en riesgo la seguridad de los piensos.

El programa de mantenimiento debe contener los siguientes elementos:

- Áreas y salas de trabajo
- Instalaciones y sistemas de transporte (interno)
- Empleados responsables (ya sean propios o externos)
- Frecuencia

El cumplimiento de los requisitos se debe demostrar por medio de la documentación de las actividades de mantenimiento.

 Programa de mantenimiento, evidencia de mantenimiento


## 4.6 Limpieza

### 4.6.1 Planes de limpieza

El polvo, la suciedad y los restos de piensos pueden convertirse en un medio de cultivo para bacterias que representan un potencial riesgo de contaminación para los piensos. Es por ello, que se debe evitar todo tipo de acumulación suciedad, polvo y restos de piensos. La empresa debe definir, aplicar y documentar medidas de limpieza adecuadas en cada uno de los emplazamientos, con el fin de asegurar una higiene operacional adecuada.

Los planes de limpieza siempre deben incluir los siguientes elementos:

- Áreas y salas de trabajo
- Equipos y sistemas de transporte (ej. tubos de carga, pinzas/cucharas, bandas, embudos)
- Personal responsable de la limpieza (ya sea propio o externo)
- Intervalos, método y medio de limpieza

 Planes de limpieza

### 4.6.2 [K.O.] Detergentes y desinfectantes

Los piensos sólo pueden entrar en contacto con detergentes y desinfectantes que sean aptos para uso alimentario. Estas sustancias deben ser utilizadas según la recomendación del fabricante y la ficha de seguridad. Si los detergentes y desinfectantes llegan a tener contacto con los piensos se debe:

- proporcionar al sistema de control en todo momento una disolución precisa y eficaz,
- registrar cuáles son los detergentes y desinfectantes utilizados,
- asegurarse de que estos sean apropiados para el uso previsto y no pongan en riesgo la seguridad del pienso.
- prestar atención a que se genere la menor cantidad posible de restos de detergentes y desinfectantes.

Los detergentes y desinfectantes deben almacenarse de forma separada y en contenedores claramente identificados para prevenir una posible confusión.

### 4.6.3 [K.O.] Labores de limpieza

Antes de cada ocupación del almacén deben ejecutarse las medidas respectivas del plan de limpieza y desinfección.

Los conductos y bandas de distribución deben limpiarse o bien enjuagarse con detergente, en función de las condiciones técnicas. El área alrededor de los conductos de distribución debe mantenerse limpia y limpiarse según el plan de limpieza y la necesidad.

Las paredes, suelos y otras superficies del almacén, incluyendo los conductos y sistemas de distribución, deben limpiarse según el plan de limpieza y la necesidad.

Las celdas de los silos se deben limpiarse antes de un cambio de producto, de la forma que sea habitual en la industria, y se debe prestar especial atención a la compactación/apelmazamiento en las zonas de difícil acceso.

Todos los almacenes que tienen contacto con piensos secos deben haberse secado de nuevo después de una limpieza húmeda o bien antes de ser usados nuevamente.

Si vehículos de transporte de ganado circulan en el terreno de la empresa, p. ej. para su pesaje, se deben definir medidas de limpieza (y de ser necesario, de desinfección).

Las salas sociales del personal de la empresa también deben mantenerse limpias, y limpiarse según el plan de limpieza y la necesidad.

Se debe registrar la ejecución de las labores de limpieza.

Una persona autorizada debe verificar la idoneidad y eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección. Los resultados de estas inspecciones deben ser documentados.

## 4.7 Monitoreo de plagas

### 4.7.1 [K.O.] Prevención y monitoreo de plagas

La empresa debe garantizar que se mantenga un elevado nivel de limpieza e higiene en todas las áreas de trabajo para no atraer insectos. En las salas de trabajo se deben tomar precauciones para evitar el ingreso de pájaros e insectos.

Las mascotas tampoco pueden ingresar a las salas de operación, si esto implica el riesgo de una contaminación de los piensos. Para ello debe realizarse una estimación de riesgos.

Las salas de almacenamiento deben estar protegidas contra el ingreso de plagas:

- Dentro de lo posible, mantener las puertas y ventanas siempre cerradas
- Los edificios deben estar protegidos contra el ingreso de plagas y descartar cualquier posibilidad de anidación
- Los agujeros, desagües y otros puntos, por los que pudieran ingresar las plagas, deben estar sellados
- Si no es posible sellarlos, deben tomarse otras medidas, p. ej. instalación de redes o mallas.

Se debe revisar periódicamente si las medidas de prevención son suficientes para evitar un ataque de plagas. Esto incluye, entre otros, la inspección de las salas de producción y almacenes para detectar eventuales rastros de plagas y la revisión de las estaciones de cebo instaladas en forma preventiva.


 Documentación de prevención de plagas

### 4.7.2 [K.O.] Control de plagas

En caso de un ataque de plagas se debe reaccionar inmediatamente. Para ello, se deben introducir medidas adecuadas para el control de plagas. Para garantizar la seguridad de los piensos y también de los empleados, deben aplicarse métodos y medios apropiados para el control de plagas. El control debe ser aplicado y documentado por personal calificado y no poner en riesgo la calidad de los productos. La documentación debe contener al menos lo siguiente:

- Información sobre las materias activas utilizadas, incluyendo las fichas de seguridad
- Fecha y frecuencia del tratamiento, así como dosificación de las materias activas
- Planes de cebos donde se indica la ubicación de las estaciones y agentes de cebo
- Documentación de la plaga detectada, cebos roídos, cebos aceptados, tipo de plaga, etc. (hallazgos)
- Medidas correctivas introducidas en caso de ataque de plagas

Los contenedores de cebo abiertos o bien cebos sueltos no se deben utilizar en lugares donde puedan presentar un riesgo para la materia prima o los piensos.

 Medidas de control de plagas

### 4.7.3 [K.O.] Protección de las existencias

La empresa sólo puede utilizar agentes protectores de existencias, que hayan sido autorizados por la autoridad correspondiente y que sean aptos para el uso en piensos. El personal que manipula los agentes protectores de existencias debe estar calificado para este fin.

Las medidas de tratamiento químico destinadas a conservar la calidad de los piensos sólo pueden ser aplicadas si se cuenta con el consentimiento del propietario de la mercancía y deben ser notificadas al comprador y al propietario.

## **4.8 Higiene del personal**

### **4.8.1 Formaciones en higiene**

La empresa debe garantizar que todos los empleados que tienen contacto directo con los piensos y sus embalajes reciban una formación sobre higiene. Se debe documentar la participación de los empleados en las formaciones sobre higiene. Las personas, de las que se sepa que padecen de alguna enfermedad que podría poner en riesgo la seguridad de los piensos, no pueden tener contacto directo con los piensos o su embalaje.

## **4.9 Regulaciones para los recintos de la empresa**

### **4.9.1 Acceso a los recintos de la empresa**

Todos los edificios e instalaciones de la empresa deben protegerse del acceso de personas no autorizadas y mantenerse cerrados. Para este propósito debe elaborarse una regulación de acceso. Los recintos, en los que se almacenan piensos, no pueden ser accesibles para personas no autorizadas. Personas externas sólo pueden ingresar a los recintos de la empresa si van acompañadas de una persona autorizada, o bien tras el consentimiento de una persona autorizada para ello.

Si las instalaciones de la empresa son transitadas por vehículos externos, por ejemplo, camiones de transporte de ganado o de residuos, los posibles riesgos resultantes deben ser considerados y evaluados en el marco del análisis de riesgos. De ser necesario, se deben elaborar regulaciones de acceso.

### **4.9.2 Regulaciones para comer, beber y fumar**

Los empleados y visitantes deben recibir claras instrucciones con respecto a comer, beber y fumar en la empresa. Comer, beber y fumar deben estar prohibidos en las áreas donde estas actividades pondrían poner en riesgo la seguridad de los piensos. De ser necesario, se debe disponer de salas especiales para este propósito. Todo el personal y los visitantes deben ser informados al respecto para reducir al mínimo el riesgo de la introducción de contaminantes.

### **4.9.3 Trabajos de empresas externas**

La empresa debe garantizar que toda empresa externa activa dentro de la empresa reciba una instrucción, de modo que, por ejemplo, las medidas de control de plagas o trabajos de mantenimiento y construcción no perjudiquen la seguridad de los piensos. La instrucción y, en su caso, las medidas de limpieza necesarias deben ser documentadas.

## **4.10 Vidrio y otros materiales frágiles**

### **4.10.1 [K.O.] Uso de vidrio y otro material frágil**

La empresa debe garantizar que el vidrio u otro material frágil en la empresa no represente ningún riesgo para los piensos. Dentro de lo posible, se deben excluir las botellas de vidrio y otros productos de vidrio de las áreas de producción, procesamiento y almacenamiento. De no ser posible excluirlas por completo, debe haber instrucciones para minimizar el riesgo de que se quiebren y asegurar que, si llegaran a quebrarse, el pienso no se llegue a contaminar.

Las lámparas en las áreas de procesamiento y almacenamiento deben estar protegidas para minimizar el riesgo de una contaminación de los piensos en caso de que se quiebren.

## **4.11 Gestión de residuos**

### **4.11.1 [K.O.] Gestión y eliminación de residuos**

La eliminación de los residuos generados en los recintos e instalaciones de la empresa debe ser gestionada y documentada.

Los materiales clasificados como residuos deben identificarse como tales de forma visible y clara y ser almacenados inmediatamente, de manera que se evite su utilización no intencional.


Los contenedores para conservar los residuos, que puedan atraer plagas o insectos, deben permanecer cerrados. Además, dichos contenedores deben estar ubicados lejos de las áreas de almacenamiento de los piensos y vaciarse con la mayor frecuencia posible. Los residuos no pueden acumularse ni almacenarse en contenedores que se utilicen también para materia prima o piensos.

Las áreas en las cuales se acumulan o almacenan los residuos, deben estar incluidas en el programa de limpieza.

Las salas sociales del personal deben contar con suficientes recipientes para residuos.

Los residuos deben ser eliminados según las disposiciones legales. Los residuos clasificados como especiales según las disposiciones legales deben eliminarse adecuadamente.

Se deben llevar registros que demuestren la eliminación de los residuos.

 Comprobantes de eliminación de residuos

## 4.12 Uso de agua

### 4.12.1 [K.O.] Calidad del agua

Se debe realizar una evaluación de riesgos para el agua que llega a entrar en contacto con los piensos, las instalaciones o los equipos. Para ello, se debe definir la frecuencia de análisis con la cual se analiza la calidad del agua. La empresa puede analizar la calidad de agua por sí misma, o bien solicitar los resultados o una confirmación de la calidad de agua a su empresa de suministro de agua. Se deben llevar registros sobre los análisis de la calidad del agua. El agua (ya sea en estado líquido, sólido o gaseoso) que llega a tener contacto con los piensos, debe ser apta para el consumo animal.

Los piensos no pueden tener contacto con aguas residuales ni materiales derivados de los sistemas de aguas residuales o separadores de grasa. El agua obtenida de separadores de agua condensada sólo puede utilizarse en los piensos si existe una estimación de riesgos que indique que no perjudica los piensos.

Instalaciones de agua por separado (p. ej. para apagar incendios) deben estar identificadas. Esta agua no puede entrar en contacto con el agua utilizada para la limpieza.

 Confirmación/análisis de la calidad de agua

### 4.12.2 Aditivos en el agua

Si el agua contiene aditivos (como ablandantes, antioxidantes, etc.):

- estos deben considerarse en el plan APPCC,
- los sistemas de dosificación deben calibrarse y controlarse, con el fin de garantizar que se añada la cantidad correcta, y
- se debe documentar la dosificación de los aditivos.

## 4.13 Contaminación

### 4.13.1 [K.O.] Prevención de la contaminación

Los almacenes deben ser concebido y construido o bien operado de tal manera que se descarte o reduzca a un mínimo la probabilidad de una contaminación de los piensos.

Para alcanzar la mayor protección contra la contaminación deben tomarse medidas técnicas u organizativas:

- Antes del almacenamiento de piensos debe limpiarse y, si aplica, también desinfectarse el almacén, en función del nivel de riesgo del producto previamente almacenado. Para ello, se debe tomar en consideración como fuente de riesgos también la posible contaminación del suelo a causa de sustancias peligrosas previamente almacenadas, las cuales podrían eventualmente inhabilitar al almacén para el almacenamiento de piensos.
- El almacenamiento simultáneo de fertilizantes y piensos en un mismo almacén solo se permite si se puede garantizar, mediante medidas estructurales u otras medidas adecuadas, que los piensos no se puedan mezclar o contaminar.
- Los almacenes en los que se almacenan pesticidas u otras sustancias peligrosas, no son aptos para el almacenamiento de piensos.
- Los insumos (lubricantes, etc.) que pueden llegar a entrar en contacto con los piensos, deben ser aptos para el consumo humano.
- Se debe prevenir la contaminación de los piensos con aceites hidráulicos o lubricantes no aptos para el consumo humano. El riesgo de una contaminación con aceites hidráulicos y lubricantes aptos para el consumo humano debe reducirse a un mínimo.

## 4.14 Controles en el almacén

### 4.14.1 Conservación de la calidad

La empresa debe definir especificaciones para la manipulación de los piensos, con el fin de prevenir su daño o perjuicio.

La condición de los productos almacenados se debe ser evaluada a intervalos regulares adecuados para detectar a tiempo cualquier deterioro de la calidad. Estas evaluaciones deben ser documentadas. De ser posible, se debe aplicar el principio "First in, First out".

Los silos deben ser vaciarse con la mayor frecuencia posible y las notificaciones de vaciado deben ser registradas para poder delimitar al máximo una partida de piensos.

**Nota:** Como parte del plan APPCC, se debe realizar un análisis de riesgos de las instalaciones de trasbordo y almacenamiento y evaluar si existe el riesgo de contaminación bacteriana (ej. salmonelas en elaboración de aceite) en los productos a almacenar. De ser confirmado, se debe controlar la contaminación bacteriana según los intervalos establecidos en el Plan APPCC y documentar los resultados de los controles.

## 4.15 Embalaje

### 4.15.1 Embalajes

Si el pienso es embalado/ensacado, el embalaje debe ser apropiado para proteger la calidad de los productos.

Los palets y bolsas tipo mini-bulk no podrán ser recuperadas por las empresas agrícolas en las cuales se cría ganado, a menos que sean cuidadosamente limpiados, y de ser necesario, desinfectados, antes de ser reusados. Los palets y bolsas mini-bulk se deben limpiar de tal manera que no se perjudiquen los piensos. Está prohibido el reuso de los sacos por parte de las empresas agrícolas.

## 4.16 Transporte en carretera

### 4.16.1 Transporte de mercancía embalada

El transporte de productos embalados no necesita estar certificado. No obstante, se debe garantizar que los piensos no sean contaminados con sustancias peligrosas o prohibidas. Los almacenes deben estar secos, limpios y libres de restos de cargas anteriores.

### 4.16.2 Transporte de mercancía a granel

#### Traslado interno, con vehículos propios

Los productores de pienso que transportan sus propios productos a lo interno de la empresa (es decir, del emplazamiento A al emplazamiento B) con vehículos propios, no necesitan certificar dicho transporte, pero esta actividad debe ser integrada dentro del sistema de gestión de calidad.

#### Traslado externo, con vehículos propios

Los productores de pienso, que cuentan con su propia flota motriz y la utilizan para suministrar sus productos a los clientes, deben cumplir con los requisitos de esta Guía y certificarse para el transporte en carretera.

⇒ Capítulo 5 Requisitos para el transporte de piensos en carretera

#### Traslado interno y externo por medio de una empresa externa

De contratar empresas externas para el transporte del pienso, estas deben contar con la autorización de suministro de QS (revisión en la Búsqueda de participantes del sistema en [www.qs-plattform.de](http://www.qs-plattform.de)). Lo anterior aplica tanto para el transporte a lo interno como externo de la empresa.

Ver también ⇒ Anexo 9.3 Obligación de certificación para empresas de pienso

## 4.17 Contratación de transporte en ferrocarril y barco

Si el distribuidor de piensos actúa como fletador y encarga directamente a otra empresa para transportar el pienso en ferrocarril o barco, debe estar certificado como fletador (según el Cap. 6).

Cuando el distribuidor contrata a un fletador para el transporte en ferrocarril o barco, deben cumplirse los requisitos indicados en los ⇒ Cap. 4.17.1 y 4.17.2.



#### 4.17.1 Contratación de un fletador

Para el transporte de los piensos a granel por ferrocarril o barco se debe contratar a un fletador con autorización de suministro QS. El distribuidor debe confirmar al fletador que se trata de piensos provenientes del sistema QS. Si el distribuidor encarga la realización de una LCI, éste debe informar al fletador a respecto y poner a su disposición el informe LCI.

#### 4.17.2 Transporte de cargas parciales

Si se informa al distribuidor sobre el transporte de cargas parciales que no cumplen con los requisitos de QS o de los estándares homologados, éste debe realizar un análisis de riesgos y tomar medidas para la eliminación o prevención de los posibles puntos críticos, con el fin de garantizar la separación los de piensos y otras cargas parciales.

### 4.18 Secado, ventilación y refrigeración

#### 4.18.1 [K.O.] Procedimientos de secado y conservación

Los piensos, cuyo contenido de humedad sea demasiado alto para conservarlos permanente, deben ser conservados mediante procedimientos adecuados, tales como secado, ventilación o refrigeración o bien una combinación de los métodos anteriores, con el fin de reducir el contenido de humedad y la temperatura. En caso de un secado directo, la empresa debe demostrar mediante una evaluación de riesgos, que después del proceso de secado el nivel de sustancias no deseadas (sustancias tóxicas como dioxinas, PCB similares a las dioxinas, PAK y plomo, cadmio y arsénico de los gases de combustión) en los piensos no sobrepasen los límites máximos establecidos por QS. La evaluación de los riesgos debe prestar especial atención a la selección del combustible. El uso de los combustibles listados en el Anexo 9.4 (Parte C) no está permitido para el secado directo.

⇒ Anexo 9.4 Lista de exclusiones

Si se utiliza aire para la ventilación o refrigeración, la empresa debe estimar qué tan alto es el riesgo de introducción de patógenos y tomar las medidas de seguridad respectivas.

#### 4.18.2 Control del contenido de humedad respectivamente de la temperatura

El contenido de humedad respectivamente de la temperatura debe ser controlado después del secado o la ventilación. Dicho control debe indicar si el procedimiento seleccionado para la reducción del contenido de la humedad respectivamente de la temperatura fue suficiente.

### 4.19 Separación de cuerpos extraños

#### 4.19.1 Procedimiento de separación de cuerpos extraños

Se debe prevenir la contaminación del pienso con contaminantes físicos, p. ej. vidrio, o madera. En caso de no poder descartar una contaminación de este tipo, se debe limpiar el pienso antes de comercializarlo de manera que éste cumpla nuevamente con la especificación. Y si esto no es posible, entonces debe ser eliminado.

Subproductos del proceso de limpieza que no sean aptos para los sectores de alimentación humana y animal (por ejemplo, polvos de cereales y residuos de tamices que no sean granos pequeños o quebrados) no pueden ser añadidos de nuevo a los piensos y deben ser eliminados. La manipulación y el paradero de estos productos deben ser controlados y documentados.

⇒ Anexo 9.4 Lista de exclusiones

De considerarse necesario en la estimación de los riesgos, deben instalarse imanes o detectores de metales. Su integridad y funcionalidad debe inspeccionarse según los intervalos establecidos en el plan APPCC. Los controles de todos los imanes y detectores de metales deben estar documentados.

### 4.20 Declaración de piensos e identificación como piensos del sistema QS

Los piensos deben ser declarados de conformidad con las disposiciones legales. Además de los requisitos generales de etiquetado (véase **Reglamento (CE) 767/2009**) se puede requerir información adicional.

En el caso de los ácidos grasos de refinación química, destilados de ácidos grasos de refinación física, el glicerol vegetal y las grasas y aceites mixtos, se debe hacerse declarar que están destinados a la alimentación animal (véase **Reglamento (CE) N° 225/2012**).

Las autoridades de supervisión competentes son responsables de verificar la correcta aplicación de los requisitos para la declaración.

Aparte de los requisitos legales para la declaración, los piensos del sistema QS deben estar claramente etiquetados como mercancía QS.

#### **4.20.1 [K.O.] Identificación de los piensos del sistema QS a nivel de cada artículo**

Los productos de QS comercializados por un socio del régimen deben estar claramente etiquetados como productos de QS. Quedan exentos los piensos que la empresa haya excluido del ámbito de aplicación de la certificación.

Los productos agrícolas primarios no transformados (grano, semillas oleaginosas, maíz, etc.) también pueden etiquetarse como mercancías del régimen QS, independientemente del estado de certificación del agricultor.

El etiquetado debe hacerse con una clara referencia al artículo. Esto puede hacerse con las palabras «QS-Productos» / «QS-Piensos» / «QS-Pienso» (o una designación comparable) o con el sello de certificación QS. El uso exclusivo del número de identificación QS o del número del emplazamiento QS para el etiquetado relacionado con el artículo no es suficiente. En el caso de las mercancías embaladas, la identificación en los documentos de acompañamiento debe tener lugar a nivel de cada artículo. En el caso de la mercancía embalada/en sacos, la identificación QS debe realizarse en el colgante del saco. Otra posibilidad es identificar la mercancía QS en sacos también en los documentos de acompañamiento para cada uno de los artículos. No obstante, en este caso se debe garantizar que sea posible realizar una clara asignación entre los sacos suministrados (número de partido) y los documentos acompañantes (p. ej. mediante la transcripción del número de identificación del lote de cada saco en los documentos acompañantes).

Solamente se pueden identificar como mercancía QS, los piensos que han sido producidos por emplazamientos con autorización de suministro y que corresponden al ámbito de aplicación actual (materias primas, aditivos, premezclas y piensos compuestos para animales destinados a la alimentación humana). Si una ubicación del comercio pierde su autorización de suministro QS, la mercancía ya no puede ser identificada como mercancía QS.

**Nota:** *Los transportistas directos y los comerciantes de mercancías empaquetadas no tienen que llevar a cabo el etiquetado relacionado con el artículo como mercancías QS si el proveedor ya ha etiquetado las mercancías comercializadas o empaquetadas en el envío directo como mercancías QS sobre una base relacionada con el artículo. Esto también se aplica si el proveedor está certificado de acuerdo con una norma reconocida QS y ya ha etiquetado las mercancías de acuerdo con los requisitos de esta norma en los documentos de acompañamiento o en la etiqueta de la bolsa.*

**Nota:** *Se pueden encontrar ejemplos para el etiquetado de productos de QS en la ayuda de trabajo*

#### **4.20.2 Uso del sello**

El uso del sello de certificación QS se permite exclusivamente según las especificaciones del **Catálogo de diseño**.

Los participantes del sistema están autorizados a usar el sello de certificación QS si han sido autorizados para su uso mediante un acuerdo con QS (contrato de sistema), o bien mediante un acuerdo escrito con su coordinador del sistema.

El sello de certificación QS puede utilizarse haciendo referencia al producto y ser impreso en productos, albaranes de entrega y documentos de acompañamiento. El uso en anuncios publicitarios, papel con membrete u otros medios de publicidad similares, está permitido, en tanto el socio del sistema pueda ser identificado como usuario del sello. No obstante, esto no sustituye la identificación de la mercancía a nivel de cada uno de los artículos.

⇒ Capítulo 4.20.1 [K.O.] Identificación de los piensos del sistema QS a nivel de cada artículo

### **4.21 Registro de los números de emplazamiento (N° VVVO)**


#### **4.21.1 Asignación de las entregas de piensos compuestos (a granel) al número de emplazamiento (n° VVVO)**

Cuando el fabricante suministra los piensos compuestos (mercancía a granel) directamente a las empresas ganaderas (cliente final), se debe registrar y documentar su número de emplazamiento (n° VVVO o bien el respectivo número de empresa utilizado a nivel nacional) y asignarse a los suministros en los documentos de acompañamiento (p. ej. albarán de entrega o factura). El fabricante siempre es el responsable de asignar del suministro al número de emplazamiento, cuando tiene una relación comercial directa con el ganadero.

El fabricante de pienso debe solicitar activamente el número al ganadero. El número de emplazamiento de la empresa receptora es registrado por el fabricante e indicado en los documentos de acompañamiento.

La empresa ganadera, por su parte, es responsable de la indicación y exactitud del número de emplazamiento. (Si el número de emplazamiento ya fue registrado por el fabricante del pienso compuesto ya ha registrado y documentado en el albarán de entrega por el fabricante de piensos, el procedimiento no necesita ser repetido por el distribuidor).

**Nota:** El procedimiento arriba indicado se recomienda para materias primas, piensos adquiridos al contado y mercancías embaladas o en sacos.

 Documentos de acompañamiento de piensos compuestos incluyendo número de emplazamiento

## 4.22 Monitoreo de piensos

### 4.22.1 [K.O.] Elaboración de planes de control QS para cada emplazamiento

La participación en el monitoreo de piensos QS es obligatoria para todos los distribuidores/comerciantes de piensos (para excepciones revisar ⇒ Anexo 9.3 Obligación de certificación para empresas de piensos).

Toda empresa debe elaborar al menos una vez al año un plan de control, según las estipulaciones de la **Guía Monitoreo de Piensos**, en función del tonelaje anual planeado para cada tipo de pienso (p. ej. materias primas, pienso compuesto) y cada grupo de productos (p. ej. específico para la especie animal o el sector), que será comercializado como mercancía QS. Los análisis planificados deben distribuirse razonablemente durante el año, entre los piensos QS y los parámetros especificados.

Los comerciantes, cuyo grupo de productos no cuente con un plan de control específico para el sector, deben enviar a QS y solicitar la autorización de un plan de control específico para el emplazamiento.

Los distribuidores que realizan un proceso de secado directo del pienso deben elaborar un plan de control adicional para las materias primas secadas.

 Plan de control para cada emplazamiento

⇒ Guía Monitoreo de Piensos

**Nota:** Para la participación en el Monitoreo de Piensos QS, el planificador de monitoreo QS-EasyPlan ([www.qs-easyplan.de](http://www.qs-easyplan.de)) facilita la creación de planes de control de forma digital para cada emplazamiento.

### 4.22.2 [K.O.] Cumplimiento de los planes de control QS

Los controles de producto deben realizarse bajo la propia responsabilidad de la empresa, según las especificaciones de los planes de control de la **Guía Monitoreo de Piensos**. Para todos los piensos depositados en la gama de productos, deben cumplirse los planes de control de acuerdo con la **Guía Monitoreo de Piensos**.

Las pautas para el muestreo de los piensos, así como para los procedimientos en caso de sobrepasar los límites máximos, umbrales de intervención o valores de referencia QS, han sido definidas en la **Guía Monitoreo de Piensos** y en los Capítulos 2.1.3 y 2.9.5 de esta Guía.

⇒ Capítulo 2.1.3 [K.O.] Gestión de crisis e incidentes

⇒ Capítulo 2.9.5 [K.O.] Gestión de productos y servicios defectuosos

⇒ **Guía Monitoreo de Piensos**

Los piensos adquiridos de forma embalada y revendidos sin ninguna modificación, así como los piensos que son exclusivamente repartidos por el distribuidor, no se toman en cuenta para el monitoreo de piensos.

El acopio está sujeto a la obligación de participar en el monitoreo de piensos, incluso cuando sólo se utilizan prestadores de servicio externos para el almacenamiento.

 Resultados de los análisis

### 4.22.3 Toma y envío de muestras

Se debe tomar una muestra representativa de conformidad con los requisitos de la Guía de Monitoreo de Piensos. Las muestras deben ser tomadas por una persona formada y con experiencia. La cualificación debe estar documentada en los registros de estudios, experiencia y formación del muestreador. La muestra deberá ser enviada a un laboratorio reconocido por QS en un plazo de diez días laborables.

⇒ Guía Monitoreo de Piensos

 Comprobantes de cualificación, instrucciones para la toma de muestras

#### 4.22.4 Análisis por laboratorios aprobados por QS

Las muestras solamente pueden ser analizadas por laboratorios autorizados por QS. El documento **Laboratorios aprobados por QS Monitoreo de piensos** disponible en [www.q-s.de](http://www.q-s.de) contiene una lista de los laboratorios aprobados por QS.

#### 4.22.5 Monitoreo de piensos: introducción de los datos

Las empresas están en la obligación de ingresar los datos de las muestras al módulo de la base de datos llamado Monitoreo de piensos QS, para todos los análisis realizados en el marco del monitoreo de piensos. Los laboratorios aprobados por QS ingresan los resultados una vez finalizados el análisis. La introducción de los datos de la muestra y la revisión del ingreso de los resultados del análisis son responsabilidad de la empresa.

Las empresas que cuentan con una autorización para varios ámbitos de producción (p.ej. comercio y piensos compuestos), deben asignar a la muestra el ámbito de producción correspondiente cuando la introducen a la base de datos.

Para los datos de muestras introducidos como parte del plan de control específico del sector, se debe seleccionar el tipo de muestra "muestra regular".

El resto de las especificaciones para introducir los datos en el módulo de Monitoreo de Piensos se encuentran definidas en la **Guía Monitoreo de Piensos**.

En [www.q-s.de](http://www.q-s.de), bajo el menú "Bases de datos", "Support", "Instructions" se han publicado instrucciones para el uso del módulo de base de datos Monitoreo de piensos (sólo disponible en inglés)

#### 4.22.6 Regulación gate-keeper: introducción de los datos

Los datos de la muestra y resultados de análisis necesarios para el gate-keeping deben introducirse en la base de datos de QS con el tipo de muestra "Gate-keeping" (o, de contar con un permiso especial para gate-keeping, con el tipo de muestra "permiso especial". El ingreso de los datos de la muestra y la revisión del ingreso de los resultados de los análisis son responsabilidad de la empresa.

#### 4.22.7 [K.O.] Análisis de aprobación: aplicación

Los proveedores de los siguientes productos deben someter sus productos finales a una prueba de liberación antes de comercializarlos. Esto significa que estos productos sólo pueden comercializarse si se disponen de resultados de pruebas inocuas y se ponen a disposición de los clientes.

- Ácidos grasos procedentes del refinado químico
- Destilados de ácidos grasos del refinado físico
- Monoésteres de propilenglicol y ácidos grasos
- Aceite de pescado crudo
- Aceite de coco crudo
- Mezcla de grasas y aceites que contienen ácidos grasos y mezcla de ácidos grasos

En el caso de los siguientes productos, el proveedor debe realizar una prueba de liberación antes de la comercialización, si se utiliza para la producción una materia prima distinta del aceite vegetal, incluida en el número 02.20.01 de la lista de QS de las materias primas:

- Ácidos grasos brutos procedentes de la división de la grasa
- Ácidos grasos puros destilados de la división de la grasa


Para los siguientes productos, el proveedor debe realizar una prueba de liberación antes de su comercialización, a menos que se produzcan con o a partir de ácidos grasos procedentes del fraccionamiento del aceite vegetal:

- Ácidos grasos esterificados con glicerol
- Sales de ácidos grasos
- Mono-, di- y triglicéridos de ácidos grasos
- Mono- y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con ácidos orgánicos

El proveedor también puede poner los resultados de los análisis a disposición del distribuidor. El procedimiento exacto, así como los parámetros para el análisis de aprobación han sido publicados en la **Guía Monitoreo de Piensos**.

El análisis de aprobación no reemplaza la revisión a lo interno de la empresa y el monitoreo de otros posibles riesgos adicionales como parte del plan APPCC.

- ⇒ Anexo 9.4 Lista de exclusiones
- ⇒ Guía Monitoreo de Piensos

 Resultados de los análisis

#### **4.22.8 Análisis de aprobación: introducción de los datos**

Los datos de la muestra y resultados de los análisis necesarios para el análisis de aprobación deben ser introducidos en la base de datos QS con el tipo de muestra "análisis de aprobación". El ingreso de los datos de la muestra y la revisión del ingreso de los resultados del análisis son responsabilidad de la empresa.

#### **4.22.9 [K.O.] Planes de control adicionales: aplicación**

De ser necesario, planes de control adicionales se encuentran disponibles como anexos a la Guía Monitoreo de Piensos. De ser relevante para la empresa, esta debe implementarlos adicionalmente.


 Resultados de los análisis

#### **4.22.10 Planes de control adicionales: introducción de los datos**

Los datos de las muestras y resultados de los análisis necesarios para los planes de control adicionales deben ser introducidos a la base de datos QS con el tipo de muestra "plan de control adicional". La introducción de los datos de la muestra y la revisión del ingreso de los resultados de los análisis son responsabilidad de la empresa.

#### **4.22.11 [K.O.] Planes de monitoreo ad-hoc: aplicación**

En caso de un alto grado de contaminación de los productos con sustancias no deseadas (p. ej. si se sobrepasan los valores de referencia o límite QS), QS tiene la posibilidad de reaccionar -independientemente de la revisión de la **Guía de Monitoreo de Piensos** - y elaborar un plan obligatorio de monitoreo ad-hoc. De esta manera, QS puede aumentar la cantidad de análisis de los productos afectados, difiriendo así de la **Guía de Monitoreo de Piensos**. De ser relevante para la empresa, ésta debe aplicar el plan de monitoreo ad-hoc adicionalmente.

 Resultados de los análisis

#### **4.22.12 Planes de monitoreo ad-hoc: introducción de los datos**

Los datos de la muestra y resultados de los análisis necesarios para el monitoreo ad-hoc deben ser introducidos en la base de datos QS con el tipo de muestra "Plan ad-hoc". La introducción de los datos de la muestra y la revisión del ingreso de los resultados de los análisis son responsabilidad de la empresa.

### **4.23 Conservación de muestras**

#### **4.23.1 [K.O.] Retención de muestras para conservación**

Además de los requisitos de trazabilidad del Art. 18 del **Reglamento (CE) N° 178/2002**, las empresas de pienso deben cumplir con los requisitos especiales del Anexo II, párrafo Control de Calidad del Reglamento Higiénico de Piensos (**Reglamento (CE) N° 183/2005**). Los distribuidores de piensos deben definir por escrito un procedimiento para la retención de muestras a conservar. Aparte de las estipulaciones legales, los distribuidores de mercancía a granel que toman posesión de los piensos deben retener para QS muestras de al menos todos los piensos distribuidos como mercancía QS. Se permite llegar a acuerdos escritos con los proveedores para la toma y conservación de muestras.

Las muestras retenidas deben conservarse disponibles durante un período que resulte adecuado para el uso previsto y la vida útil del pienso.

**Nota:** *A los repartidores les pertenece la mercancía, pero no llegan a tomar posesión de los piensos, razón por la cual no están obligados a conservar muestras retenidas.*

## **5 Requisitos para el transporte de pienso en carretera**


En el capítulo 5 se cubre el suministro de piensos QS a los clientes mediante vehículos de carretera. El capítulo 5 rige para empresas que transportan piensos QS, en calidad de transportistas contratados por el fabricante,

distribuidor o almacenador del pienso, así como para los fabricantes, distribuidores o almacenes que suministran los piensos QS a los clientes con sus propios vehículos. Los requisitos también se refieren a los propios medios de transporte (compartimentos de carga, contenedores, remolques, etc.).

## 5.1 Descripciones de procedimiento

### 5.1.1 [K.O.] Definición de procedimientos

Las empresas deben trabajar con procedimientos definidos, que garanticen que las prestaciones de servicio cumplan con los requisitos de esta Guía, las regulaciones legales y de otro tipo vigentes para el transporte de piensos, tomando en consideración la seguridad de los piensos y alimentos.

 Instrucciones de procedimientos

### 5.1.2 [K.O.] Subcontratación

Si un transportista contrata a un prestador externo de servicios de transporte (subcontratista) para la realización del transporte, dicho subcontratista debe contar también con la autorización de suministro QS. El transportista mismo debe comprobar la autorización de suministro del subcontratista.

## 5.2 Identificación y trazabilidad (documentación de viajes)

### 5.2.1 Identificación y uso de los compartimentos de carga

Se debe garantizar una clara identificación de los compartimentos de carga. Para ello, se requiere que el compartimiento/espacio de carga esté claramente identificado.

En el caso de los vehículos combinados ( $\Rightarrow$  Cap. 5.8) debe definirse cuál es el compartimento de carga usado para los piensos y cuál para el estiércol. El uso definido para cada uno de los compartimentos en este tipo de vehículos no puede ser alterado.

### 5.2.2 [K.O.] Documentación de los viajes

Para poder garantizar la trazabilidad de la secuencia de transporte de los cargamentos se debe llevar al menos la siguiente documentación de cada viaje efectuado:

- Tipo y cantidad de cargamento transportado por contratante
- Fecha respectiva de transporte, identificación del compartimento de carga
- Si aplica, número de la partida, así como
- Dirección de carga y descarga

 Documentación de todos los viajes realizados desde la última auditoría

## 5.3 Determinación de las medidas de limpieza

### 5.3.1 [K.O.] Determinación de las medidas necesarias de limpieza

Antes de poder cargar un vehículo con pienso, se debe verificar, qué tipo de cargamento se transportó anteriormente en el mismo compartimento de carga y qué tipo de limpieza del vehículo debe realizarse.

El Comité Internacional de Transporte en Carretera (ICRT por sus iniciales en inglés) ha elaborado análisis de riesgos para cargamentos y clasificado los diferentes tipos de material según la categoría de limpieza. En la base de datos del ICRT ([www.icrt-idtf.com](http://www.icrt-idtf.com)) puede consultarse el tipo de limpieza que se debe realizar. Esto también aplica cuando en el compartimento de carga que se planea utilizar para transportar el pienso, se transportó anteriormente un pienso diferente.

En ocasiones puede ocurrir que las estipulaciones de limpieza para cargamentos son clasificadas de forma diferente por los distintos socios del ICRT (p. ej. debido a diferencias en las legislaciones nacionales). Estos cargamentos han sido publicados en una "Lista de diferencias". En el caso del transporte entre empresas que estén certificadas con diferentes estándares, rige por lo tanto, la estipulación más estricta. La "Lista de diferencias" también se encuentra publicada en [www.icrt-idtf.com](http://www.icrt-idtf.com).

Cuando una empresa utiliza por primera vez un compartimento de carga propio para el transporte de piensos en el sistema QS, deben conocerse los últimos tres cargamentos, haberse realizado las medidas de limpieza correspondientes y, de ser necesario, haberse realizado una inspección de aprobación.

Los requisitos de esta Guía no aplican para los compartimentos de carga empleados exclusivamente para el transporte de productos embalados. No obstante, se debe velar porque los piensos no se puedan contaminar con sustancias peligrosas o prohibidas. Los almacenes siempre deben estar secos, limpios y libres de restos de

material de cargamentos anteriores. Si se contrata a una empresa para el transporte de mercancía embalada, deben tomarse las medidas correspondientes.

#### **Inclusión de un material/cargamento en la base de datos del ICRT:**

Si algún tipo de material/cargamento aún no se encuentra publicado en la base de datos del ICRT, los transportistas tienen la posibilidad de presentar a la oficina de QS una solicitud para su categorización. Para ello, se debe utilizar el formulario modelo "Solicitud ICRT de un procedimiento de limpieza".

La solicitud debe estar completa y ser enviada a QS junto con la información relevante (p. ej. ficha de seguridad) del material/cargamento correspondiente.

⇒ Formulario modelo Solicitud ICRT de un procedimiento de limpieza

### **5.3.2 Procedimiento de aprobación/liberación después del transporte de pre-cargas prohibidas**

Está prohibido cargar un pienso en los siguientes casos:

- después del transporte de cargamentos prohibidos según la base de datos del ICRT,
- después del transporte de cargamentos no incluidos en la base de datos del ICRT.

En ambos casos, el transportista debe llevar a cabo un procedimiento de aprobación para el compartimento de carga en que se transportó la pre-carga prohibida. Esto se debe realizar mediante uno de los dos procedimientos que se describen a continuación:

#### **Procedimiento de aprobación/liberación A: Aprobación/liberación por parte de un inspector de carga de un organismo de certificación o de inspección**

1. El transportista debe elaborar un protocolo de limpieza adaptado al tipo de carga prohibida y ejecutar la limpieza (y dado el caso, desinfección) según lo especificado en dicho protocolo.
2. Posteriormente, el transportista debe contratar a un inspector de carga de un organismo de inspección o certificación independiente para evaluar el compartimento de carga. El organismo de inspección o de certificación debe
  - a) tener la acreditación **ISO 17020** (con especialización en piensos y cereales o productos líquidos agrícolas a granel -Agribulk-) o **DIN EN ISO/IEC 17065** (solamente si la inspección de compartimentos de carga se encuentra incluida dentro del ámbito de aplicación acreditado) o
  - b) operar según el **ISO 9001:2015** o un sistema de certificación equivalente, pero sólo si la inspección, verificación, muestreo y control independiente, de productos agrícolas forma parte del ámbito de aplicación acreditado.
3. Una vez que el inspector de carga ha inspeccionado el compartimento de carga, este debe otorgar una certificación al transportista, en la cual se indica si es posible utilizar de nuevo el compartimento de carga para el transporte de piensos.
4. Dependiendo del tipo de carga prohibida y del resultado de la inspección visual, se pueden llevar a cabo medidas de higiene adicionales (mediciones ATP o toma muestras de contacto) para la evaluación de parte del inspector de carga. Otra posibilidad es un análisis del agua de lavado.

#### **Procedimiento de aprobación/liberación B: Aprobación/liberación por parte de un inspector de carga de una empresa certificada**

1. Después del transporte de una carga prohibida, el transportista debe transportar cinco cargas neutrales en el compartimento de carga afectado (con procedimiento de limpieza A, B o C excepto piensos).
2. Posteriormente, el transportista debe elaborar un protocolo de limpieza adaptado al tipo de carga prohibida y ejecutar la limpieza (y dado el caso, desinfección) según lo especificado en dicho protocolo. La limpieza y/o desinfección debe ser demostrada mediante un Eftco Cleaning Document (ECD) o una certificación de limpieza equivalente entregada por la instalación de lavado.
3. Seguidamente, el transportista debe contratar a un inspector de carga. El inspector debe trabajar para una empresa certificada con QS o un estándar homologado por QS, la cual utilizará el compartimento de carga con la próxima carga QS. El transportista no puede utilizar para este propósito un inspector de carga de su propia empresa.
4. Una vez que el inspector de carga ha inspeccionado el compartimento de carga, éste debe otorgar una certificación al transportista, en la cual se indique, que es posible utilizar de nuevo el compartimento de carga para el transporte de piensos.
5. El procedimiento de autorización B no debe ser utilizado para las siguientes cargas prohibidas:

- material de las categorías 1 y 2, así como material no procesado de la categoría 3
- gasóleo
- aceite lubricante
- arcilla mineral utilizada para la desintoxicación
- material radioactivo
- residuos domésticos y subproductos derivados de los mismos
- restos de alimentos no tratados
- lodos de aguas residuales

## 5.4 Limpieza

### 5.4.1 Elaboración de instrucciones

El transportista debe elaborar instrucciones de limpieza para cada tipo de material de transporte. En estas instrucciones de limpieza debe describirse detalladamente cómo deben limpiarse los medios de transporte en función de las cargas previas.

Se debe prestar especial atención a los puntos difíciles de limpiar como p.ej. válvulas, mangueras, ranuras, bombas, ángulos, etc. Estos puntos de monitoreo deben ser indicados para todos los medios de transporte, describiendo detalladamente cuales piezas se deben desmontar antes de comenzar con la limpieza.

Se debe monitorear la eficacia (validación) de toda instrucción de limpieza elaborada para un compartimento de transporte. Después de ello, es posible aplicar esta instrucción de limpieza como procedimiento de limpieza vigente para todos los compartimentos de transporte con el mismo tipo de construcción.

 Instrucciones de limpieza

### 5.4.2 [K.O.] Labores de limpieza

Las medidas de limpieza y desinfección deben realizarse siempre en función de la mercancía a transportar y siguiendo las especificaciones de la base de datos del ICRT.

En ella se distingue entre los siguientes procedimientos de limpieza:

- A) Limpieza en seco
- B) Limpieza con agua
- C) Limpieza con agua y detergentes
- C) Limpieza con agua y detergentes con requisito importante
- D) Desinfección directa o después de las medidas de limpieza A, B o C

Los compartimentos de carga en los que se transportaron cargas contaminadas deben limpiarse y eventualmente también desinfectarse, de tal forma que los piensos transportados posteriormente no se puedan contaminar. La desinfección de los compartimentos de carga es siempre necesaria cuando se han transportado mercancías inaceptables desde el punto de vista microbiológico (descomposición visible) o de las cuales es sabido que contenían agentes patógenos como salmonelas.

El transportista de camiones cisterna de material a granel debe limpiar los tanques con agua al menos una vez por trimestre, incluso en caso de haber transportado exclusivamente mercancías que requieren una limpieza en seco según la base de datos ICRT, a menos que esté en la capacidad de demostrar que no es posible que hayan quedado residuos del material a granel en el interior del camión cisterna.

Después de cada limpieza debe realizarse siempre un control visual de los compartimentos de carga.

De transportar directa y sucesivamente piensos idénticos y cualitativamente impecables, es posible prescindir de la limpieza entre estas cargas.

**Nota:** Si la base de datos ICRT define una regulación a respecto, bajo ciertas condiciones, es posible omitir la limpieza entre el transporte sucesivo de los productos indicados con un número IDTF (p. ej. IDTF N° 30433: melazas, vinazas y productos similares).

### 5.4.3 Detergentes y desinfectantes y calidad del agua

Los piensos sólo pueden entrar en contacto con detergentes y desinfectantes compatibles con alimentos. Estos agentes deben utilizarse según las recomendaciones del fabricante y la ficha de seguridad. El agua usada tampoco debe perjudicar la calidad del pienso y debe ser apta para el consumo animal. La empresa puede analizar la calidad de agua por sí misma o bien solicitar los resultados/ confirmaciones de la calidad de agua a



su empresa de suministro de agua/ purificadora. La empresa debe documentar los análisis de la calidad del agua.

 Confirmación/análisis de la calidad del agua

#### 5.4.4 Documentación de las medidas de limpieza

Las medidas de limpieza y desinfección deben documentarse para cada compartimiento de carga y ser firmadas por el conductor. Además, debe documentarse lo siguiente:

- el resultado del control visual,
- las cargas transportadas,
- los detergentes y desinfectantes utilizados.

En el vehículo debe portarse al menos la documentación de las últimas tres cargas y las medidas de limpieza realizadas en función de las mismas.

#### 5.4.5 Revisión de eficacia

Toda empresa debe evaluar a intervalos apropiados si las medidas de limpieza ejecutadas son realmente eficaces. Para ello existen diferentes métodos en función de las cargas previamente transportadas y de las medidas de limpieza ejecutadas posteriormente. Se consideran controles de eficacia p. ej. controles visuales adicionales o bien mediciones microbiológicas después de desinfecciones. Los siguientes métodos pueden ser útiles:

- Mediciones ATP (medición del contenido ATP de superficies)
- Método de agar (medición del estado microbiológico de un compartimiento de carga con ayuda de un medio de cultivo para el crecimiento de bacterias y hongos)
- Análisis del agua de lavado (por parte de un laboratorio)

**Nota:** Para más información contactar a un laboratorio acreditado.

## 5.5 Ejecución del transporte

### 5.5.1 Control antes de la carga

Antes de cada carga de un vehículo con piensos debe controlarse sensorialmente si el compartimiento de carga está limpio; esto significa seco, libre de restos de material de cargas anteriores y libre de olores que puedan perjudicar el pienso a cargar. Si se transporta directa y sucesivamente un pienso idéntico y cualitativamente impecables es posible prescindir de este control. El control antes de la carga debe documentarse por el conductor.

### 5.5.2 [K.O.] Conservación de calidad de los piensos

Debe garantizarse un alto nivel de higiene durante el transporte. Para ello, debe evitarse, entre otros, la penetración de salpicaduras y agua de lluvia durante el transporte.

Los compartimientos de carga deben cubrirse, incluso cuando están vacíos, para evitar el ingreso de agua de lluvia o bien una contaminación, p. ej. con excrementos de pájaros. Las lonas de cubierta para los compartimientos de carga deben estar limpias y secas. Las mangueras utilizadas para la carga y descarga no pueden estar sucias.

Los piensos deben estar a temperatura ambiente para evitar la condensación e impedir su descomposición.

Antes de proceder con el transporte, el exterior del medio de transporte, incluyendo el chasis, debe estar libre de residuos visibles de la carga anterior.

## 5.6 Contaminación

### 5.6.1 [K.O.] Medidas en caso de contaminación

En las instrucciones de procedimiento debe describirse la forma de proceder en el caso de productos que han sido contaminados.

Si un pienso está contaminado, esto debe notificarse inmediatamente al contratante y al receptor de la mercancía. Se debe documentar la irregularidad y todas las medidas tomadas en relación con el afectado. Si no se puede descartar la posibilidad de que el lote se haya contaminado con sustancias no deseadas, debe notificarse a QS Qualität und Sicherheit GmbH, y eventualmente, de acuerdo con la obligación legal, también a la autoridad competente (en este caso favor utilizar también el formulario de incidentes).

⇒ Capítulo 2.1.3 [K.O.] Gestión de crisis e incidentes

## 5.7 Vehículos con varios compartimentos de carga

Para efectos de esta Guía, se consideran vehículos con varios compartimentos de carga a aquellos vehículos en los cuales se puedan transportar simultáneamente diferentes cargas en diferentes compartimentos. Las cargas pueden corresponder a diferentes piensos y materiales diferentes al pienso.

**Nota:** La definición y requisitos adicionales para vehículos combinados se describen en el ⇒ Cap. 5.8.

### 5.7.1 [K.O.] Requisitos para vehículos con varios compartimentos de carga

Durante el transporte simultáneo con otros piensos o cargas, los piensos no se pueden mezclar entre ellos ni contaminarse con sustancias prohibidas y deben transportarse en compartimentos de carga separados. En el caso de que los piensos se mezclen o contaminen, se debe definir cuáles medidas deben ser aplicadas. Se debe documentar las irregularidades y definir medidas correctivas.

Documentación del transporte

## 5.8 Requisitos adicionales para vehículos combinados

Para efectos de esta Guía, se consideran vehículos combinados, aquellos vehículos en los cuales se pueden transportar piensos y estiércol (p. ej. purines, estiércol líquido, sustrato de biogás) en compartimentos de carga completamente separados entre sí. Los vehículos se utilizan para evitar viajes vacíos, para transportar piensos de regiones de cultivo de cereales y estiércol de regiones con un exceso de nutrientes. El transporte simultáneo de piensos y estiércol no está permitido. La separación de los compartimentos está garantizada por medio de una pared fija o mediante una separación flexible (manguera). Los requisitos de los capítulos 5.8.1-5.8.4 son relevantes para todos los tipos de vehículos. Para los vehículos con separación flexible también aplica el capítulo 5.8.5.

Ejemplos de la estructura de un vehículo combinado

### Vehículo combinado con separación fija:

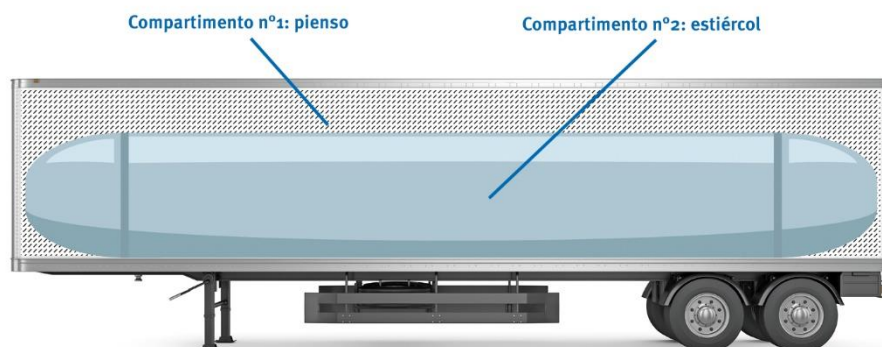


Figura 1: Ejemplo de un vehículo combinado con separación flexible (uso para el transporte de pienso)

### Vehículo combinado con separación flexible, uso para el transporte de pienso:

#### 1. Vista - uso para el transporte de piensos

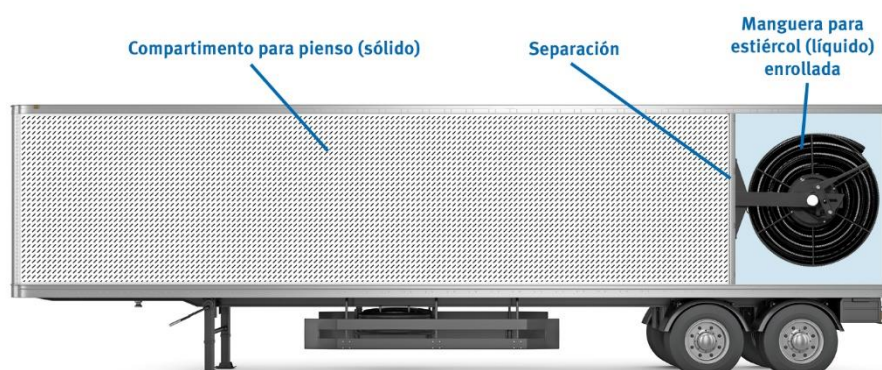


Figura 2: Ejemplo de un vehículo combinado con separación flexible (uso para el transporte de pienso)

## 2. Vista - v uso para el transporte de estiércol

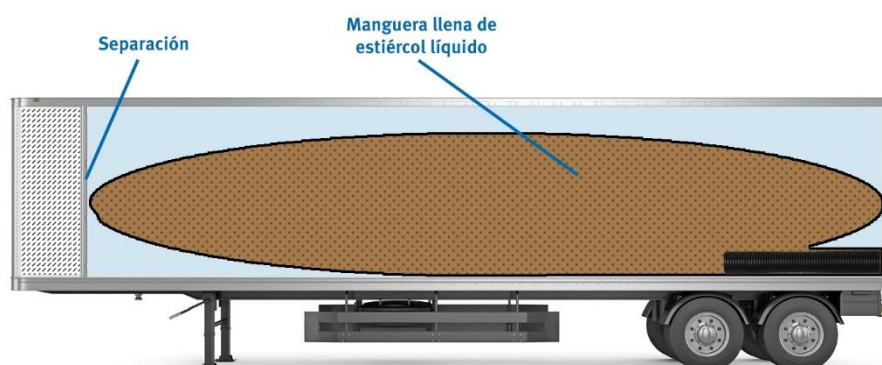


Figura 3: Ejemplo de un vehículo combinado con separación flexible (uso para el transporte de estiércol)

### 5.8.1 [K.O.] Requisitos técnicos para vehículos combinados

Para poder ser usados en el sistema QS, los vehículos combinados deben cumplir con los siguientes requisitos técnicos:

- La construcción de los compartimentos de carga debe ser fija, es decir, debe existir una completa separación estructural. Esto también aplica para las entradas y salidas.
- Los compartimentos de carga deben estar contruidos de tal manera que el uso del compartimento de carga destinado para el pienso o bien estiércol esté claramente indicado y no pueda ser cambiado. Para ello, debe contar con las respectivas entradas y salidas, que sólo puedan ser usadas para bienes líquidos o bien sólidos.
- Las separaciones de los compartimentos de carga deben ser anticorrosivas (p. ej. acero inoxidable, fibra de vidrio, aluminio recubierto).
- Las conexiones y salidas para líquidos deben estar encerradas en una caja de válvulas de cierre hermético. Todas las conexiones y salidas se deben contar con tapones ciegos (de doble cierre).
- Todos los cierres deben poder cerrarse y no pueden ser libremente accesibles para terceros.
- El tanque de líquidos debe contar con una protección automática contra reboses para evitar que el compartimento para el estiércol se desborde durante el repostaje o el transporte. Como medida de seguridad adicional, debe haber un conducto de retorno integrado para que el estiércol eventualmente derramado sea automáticamente devuelto al compartimento de carga.
- Debe existir un dispositivo para eliminar la suciedad externa del vehículo (p. ej., tanque de agua integrado con aspersor).
- Si se usa un sistema de mangueras para cargar y descargar el líquido, en el vehículo debe instalarse una bandeja colectora (cubeta o recipiente de retención) debajo del soporte de la manguera. Dicha bandeja debe contar con un desagüe que pueda abrirse cuando se limpia. La bandeja colectora debe vaciarse y limpiarse antes de transportar el pienso.

### 5.8.2 [K.O.] Revisión de vehículos combinados

Antes de la carga del vehículo con pienso debe controlarse visualmente que el vehículo no tenga daños mecánicos que puedan provocar un rebose no deseado del estiércol en el compartimento de carga del pienso. En caso de una fuga debe procederse con su reparación y una prueba de hermeticidad antes de volver a utilizar el vehículo para el transporte de piensos.

Al menos cada doce meses, el operador del vehículo combinado debe llevar el vehículo a ser inspeccionado por su fabricante o un organismo designado por él. La inspección debe demostrar que los compartimentos de carga estén perfectamente separados y que no haya daños por corrosión ni fatiga del material (p. ej. control por medio de agua y presión). Una simple inspección visual no es suficiente.

El operador del vehículo debe solicitar un comprobante de la inspección y portarlo en el vehículo.

 Certificado de inspección del fabricante

### 5.8.3 Limpieza de vehículos combinados

El compartimento de carga previsto para pienso debe limpiarse según las especificaciones del ICRT. Las piezas de conexión (incluidas las bandejas de goteo), el rebosadero y cualquier otra bandeja existente siempre deben tenerse en cuenta.

Todas las limpiezas deben documentarse.

### 5.8.4 Vestimenta de protección

El conductor del vehículo combinado debe llevar vestimenta de protección guardada de forma separada y usada solamente durante la manipulación del estiercol. La vestimenta debe incluir al menos guantes, protectores del calzado y un overall/mono desechable.

### 5.8.5 [K.O.] Requisitos adicionales para vehículos combinados con separación flexible

- La manguera utilizada para la carga de estiercol líquido debe ser de un material que cumpla, al menos, los siguientes requisitos:
  - Tejido: Poliéster y/o PET
  - Resistencia máxima a la tracción: cadena:  $\geq 5600$  N/5 cm; trama:  $\geq 5400$  N/5 cm
  - Resistencia al desgarro: cadena:  $\geq 1000$  N; trama:  $\geq 900$  N
  - Gramaje:  $\geq 1150$  g/m<sup>2</sup>.
  - Resistencia a la flexión: ninguna grieta después de doblarse  $> 100.000$  veces
  - Resistencia a la temperatura:  $-30^{\circ}\text{C}$  a  $+70^{\circ}\text{C}$

 Ficha del material de la manguera

- La unidad de control del compartimento de carga flexible (bomba, sistema de tuberías, conexiones) debe estar separada del compartimento de carga de los piensos, de modo que fugas en la unidad de control no puedan contaminar el compartimento de los piensos.
- La manguera del compartimento flexible debe sustituirse por una manguera nueva al menos cada 5 años a partir del momento en que entró en servicio, para evitar fugas debidas a la fatiga del material. Si la manguera se desgasta, debe ser reemplazada antes.
- Si la manguera no está siendo utilizada, debe estar separada del compartimento de los piensos por medio de una pared divisoria. La pared divisoria sólo puede abrirse para la carga y descarga de la manguera, de lo contrario, debe estar cerrada.
- El compartimento de carga flexible y la unidad de control deben estar claramente identificados (por ejemplo, con un número de serie) para poder dar seguimiento a su uso (tipo de carga, vida útil).
- Antes de llenar la manguera, la zona de carga debe estar limpia; en esta zona se debe evitar especialmente la presencia de objetos con bordes afilados, con el fin de evitar daños en la manguera (limpieza en seco). Las medidas de limpieza deben estar documentadas.
- Durante la carga y descarga de líquidos, se debe realizar un control visual para asegurarse de que el sistema de mangueras esté en perfecto estado. En caso de anomalías (p. ej., fugas o grietas en la manguera), deben iniciarse y documentarse las medidas (p. ej., parcheo o sustitución de la manguera) antes de volver a cargar piensos.

Se debe poder demostrar que el conductor recibió una formación sobre los requisitos anteriores antes de utilizar el vehículo.

## 5.9 Documentación

### 5.9.1 Gestión de documentos

Debe llevarse documentación de todas cargas transportadas en todos los vehículos y compartimentos de carga. Esta documentación debe recogerse y unirse de forma centralizada al menos una vez al mes.


La documentación debe contener al menos lo siguiente:

- Volúmenes y productos por fletador (cliente para prestación de servicio de transporte)

- Direcciones de carga y suministro
- Identificación y codificación de los compartimentos de carga, para poder trazar la secuencia de carga de cada compartimento de carga
- Medidas de limpieza y desinfección ejecutadas
- Detergentes y desinfectantes usados (dado caso, incluyendo las fichas del producto y/o de seguridad)
- Revisiones de eficacia
- Certificación del fabricante en caso de vehículos combinados

Los requisitos con respecto a los plazos de conservación se indican en el Capítulo 2.4.3 de esta Guía.

⇒ Capítulo 2.4.3 Plazos de conservación

 Documentación del transporte

## **5.10 Compra o arriendo de compartimentos de carga usados**

### **5.10.1 Compra o arriendo de compartimento de carga usados**

Si una empresa certificada QS arrienda o compra compartimentos de carga usados, debe solicitar al arrendador o vendedor una declaración escrita que contenga los siguientes puntos, antes de proceder con la primera carga:

- Declaración que indique que en el compartimento de carga no se ha transportado ninguna carga prohibida según la base de datos ICRT. En caso de ser así, el vendedor/arrendador debe demostrar que el medio de transporte y los compartimentos de carga han sido autorizados/liberados por un inspector de carga autorizado. Si el arrendador/vendedor no está en capacidad de presentar esta declaración, el arrendatario/comprador debe limpiar, desinfectar el compartimento de carga antes de su uso inicial y efectuar un procedimiento de aprobación/liberación según el Capítulo 5.3.2.
- Documentación de al menos las últimas tres cargamentos del compartimento de carga, sus correspondientes medidas de limpieza y desinfección realizadas, así como el resultado del control visual (incluyendo la fecha y firma del transportista).

⇒ Capítulo 5.3.2 Procedimiento de aprobación después del transporte de pre-cargas prohibidas

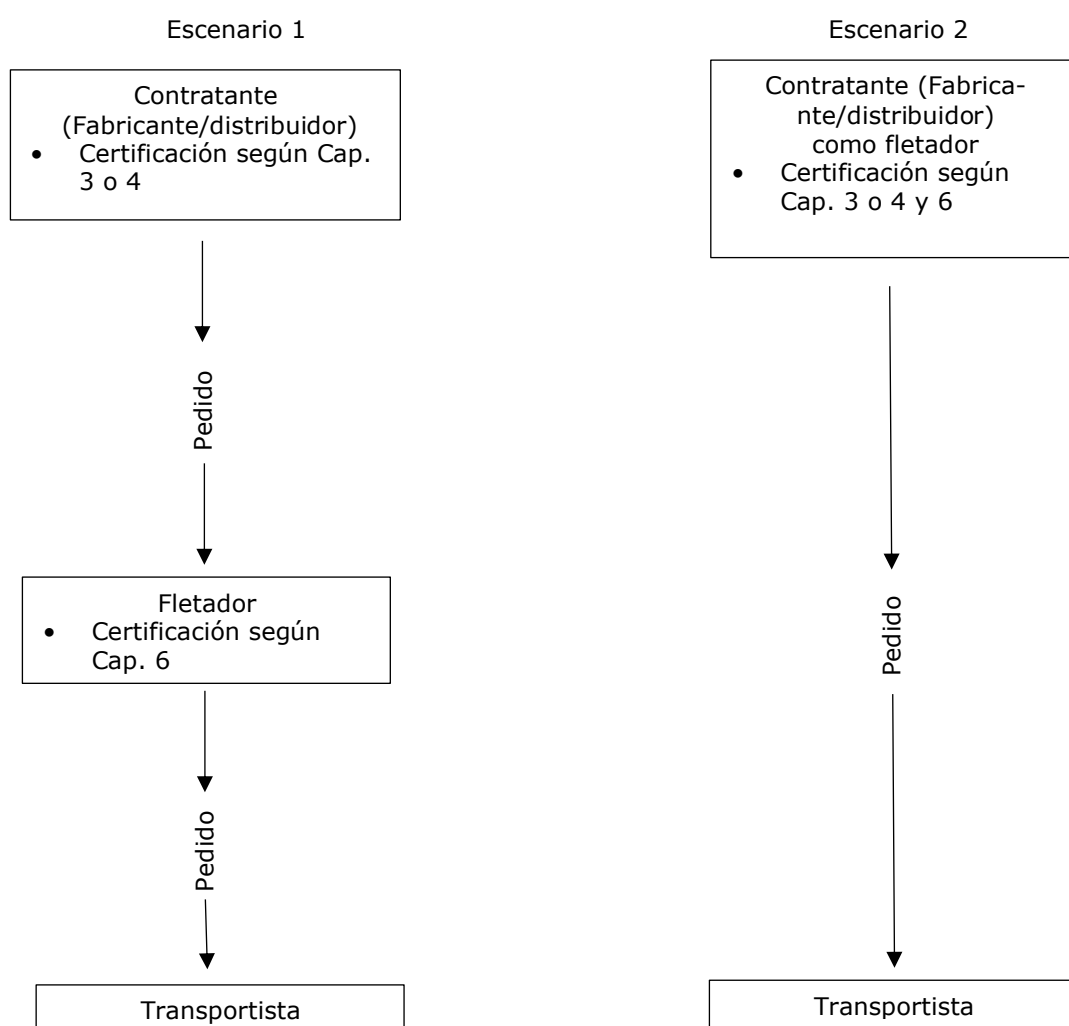
## **6 Requisitos para el fletador que transporta piensos por vía ferroviaria, fluvial o marítima**

Las empresas que actúan como fletadores de productos a granel por vía ferroviaria, fluvial o marítimo, deben certificarse según los requisitos indicados en este Capítulo 6.

Los fletadores son contratados por los fabricantes o distribuidores de piensos para organizar un transporte por medio de ferrocarril o barco. Si los fabricantes y distribuidores actúan ellos mismos también como fletadores, deben certificarse también según las indicaciones en este Capítulo.

El fletador contrata a un transportista para la ejecución física del transporte. En caso de contratar a transportista de navegación fluvial se debe cumplir el Capítulo 6.4.1.

⇒ Capítulo 6.4.1 [K.O.] Navegación fluvial: Contratación de un transportista



## 6.1 Descripciones de procedimiento

### 6.1.1 [K.O.] Definición de procedimientos

El fletador debe definir procedimientos para todas las medidas ejecutadas como parte del fletamento del compartimento de carga y de la inspección del compartimento de carga, que aseguren que se cumplan los requisitos de esta Guía.

El fletamento de piensos QS en ferrocarril y barco debe basarse en los principios del APPCC. Además, deben definirse las medidas de control específicas para la documentación de las cargas anteriores y la ejecución de una inspección del compartimento de carga (LCI) antes de proceder con el fletamento.

## 6.2 Documentación

### 6.2.1 Documentación para el fletamento


El fletador debe confirmar la siguiente información al contratante cuando acepta el pedido de transporte. Si el fletador es a la vez el fabricante/distribuidor, la información debe ser confirmada por el transportista.

- Denominación y tipo del medio de transporte, en caso dado nombre y número
- Tipo y número de los compartimentos de carga destinados para el cargamento a transportar
- Descripción de los piensos (tipo, clase), piensos del sistema QS
- Cantidad(es)
- Cláusula de limpieza para los compartimentos de carga: Los compartimentos de carga deben estar vacíos, limpios, secos y libres de insectos y restos de cargas previas, y ser aptos para la carga de piensos. Además, en la medida de lo posible, se deben evitar los olores que puedan perjudicar el pienso a cargar.

- En la navegación marítima y fluvial: Tipo y denominación de las tres cargas previas, así como descripción de la última medida de limpieza para los compartimientos de carga
- Informe LCI (⇒ Capítulo 6.3.2).  
Si en un medio de transporte deben transportarse otras mercancías en los demás compartimientos de carga (cargas parciales) que no cumplen con los requisitos QS (piensos no QS y otras mercancías), debe notificarse al fletador a respecto. El fletador por su parte debe informar al contratante.

**Nota:** En el caso de las mercancías transportadas por vías navegables interiores, el Comité Internacional de Transporte por Carretera (ICRT) elabora análisis de riesgos y asigna a las mercancías transportadas un régimen de limpieza. El régimen de limpieza que se debe llevar a cabo se puede encontrar en la base de datos ICRT ([www.icrt-idtf.com](http://www.icrt-idtf.com)). Esto también se aplica si otro pienso fue transportado en la misma bodega de carga de un barco interior antes del pienso que se va a transportar.

**Nota:** Un medio de transporte (barco o vagón) puede ser designado por el transportista como "Agri-Only" (Solo-agrícola) si durante los últimos seis meses sólo se han transportado en él piensos de origen vegetal (o alimentos que también pueden ser utilizados como piensos). En este caso, el fletador no está obligado a solicitar información sobre la limpieza.

 Documentación para el fletamento

## 6.3 Inspección del compartimiento de carga (LCI)

### 6.3.1 [K.O.] Contratación de una LCI

Antes de la carga de un medio de transporte con piensos, en caso de un transporte en ferrocarril o barco, debe ejecutarse una inspección del compartimiento de carga (también conocida como LCI por sus iniciales en inglés – Loading Compartment Inspection). Dicha inspección puede ser contratada por el contratante del transporte (fabricante/distribuidor) o bien por el fletador.

Una LCI sólo puede contratarse a entidades de inspección acreditadas con ISO 172020 especializadas en piensos o bien que trabajan con un sistema de certificación homologado internacionalmente como ISO 9001:2015 o similar. Alternativamente, inspectores de carga reconocidos, que estén en la capacidad de llevar a cabo una inspección del compartimiento de carga con base en sus competencias, experiencia y cualificación demostradas, también pueden llevar a cabo una inspección del compartimiento de carga.

El mismo fletador no está autorizado para la ejecución de una LCI. Para la realización de la LCI se debe contratar a una entidad de inspección externa o a un inspector de carga externo.

Se trata de un transporte en ferrocarril directamente consecutivo de piensos idénticos e impecables en términos de calidad, en los mismos compartimientos de carga, después de haber realizado una LCI inicial, es posible omitir la contratación de una entidad de inspección externa para la ejecución de otra inspección del compartimiento de carga entre los transportes de piensos. No obstante, antes de proceder con cada transporte una inspección del compartimiento de carga debe ser realizada por un inspector cualificado, eventualmente interno de la empresa.

**Nota:** Cuando se contrata una LCI es necesario poner a disposición de la entidad de inspección la información necesaria para la realización de la LCI. Esta información debe ser clara para que el inspector de carga pueda realizar la LCI correctamente.

**Nota:** Cuando la parte que contrata el transporte (fabricante/distribuidor) contrata una LCI, también debe informar al fletador a respecto y entregarle el informe LCI (⇒ Capítulo 6.3.2).

### 6.3.2 Informes de LCI

El fletador debe contar con todos los informes LCI.

Si el fletador contrata la realización de una LCI, este debe enviar el informe de la LCI a la parte que contrata el transporte (distribuidor, fabricante) inmediatamente al ser finalizada la LCI.

El resultado de una LCI solamente puede ser la aceptación o el rechazo de los compartimientos de carga. Esto debe ser claramente indicado en el informe LCI. Por esta razón es que el informe de la LCI debe contener toda la información necesaria para tomar una decisión sobre el compartimiento de carga.

Un informe sobre los hallazgos de la LCI debe contener al menos la siguiente información:

#### Transporte en barco de navegación marítima y fluvial

- Título: Informe de inspección del compartimiento de carga (o Load Compartment Inspection - LCI)
- Nombre o número del barco
- Lugar de la LCI
- Lugar de carga
- Nombre del contratante de la LCI
- Descripción del pienso a transportar (producto y cantidad)
- Cantidad de compartimientos de carga previstos para el transporte
- Últimos tres cargamentos transportados
- Medidas de limpieza ejecutadas
- Confirmación/hallazgo sobre el estado de los compartimientos de carga con relación a: vacíos, limpios y secos, libres de insectos, restos u olores de la carga anterior
- Confirmación de que los compartimientos han sido cerrados bajo observación y que no tienen daño alguno
- Confirmación de que el medio de transporte ha sido aceptado para la carga
- Fecha de la inspección
- Firma del inspector
- Cuando se transporta parte de un lote o se realiza una LCI en un segundo o bien siguiente lugar de carga y el lote es cargado en un compartimiento de carga parcialmente cargado, esto debe ser indicado en el informe. Además, se debe describir el estado determinado visualmente de la mercancía que ya se encuentra en el compartimiento de carga. Se debe describir también el método previsto de carga y/o separación del lote reportado en el informe.

#### Transporte ferroviario

- Título: Informe de inspección del compartimiento de carga (o bien Load Compartment Inspection)
- Número del vagón
- Lugar de la LCI
- Lugar de carga
- Nombre del contratante de la LCI
- Descripción del pienso a transportar (producto y cantidad)
- Confirmación/hallazgo sobre el estado de los compartimientos de carga con relación a: vacíos, limpios y secos, libres de insectos, restos u olores de la carga anterior
- Confirmación que los compartimientos han sido cerrados bajo observación y que no tienen daño alguno
- Confirmación que el medio de transporte ha sido aceptado para la carga
- Fecha de la inspección
- Firma del inspector
- En caso de que el vagón no haya sido denominado como "Agri-only": Indicación de las últimas tres cargas transportadas y de las medidas de limpieza

 Informe de LCI

## 6.4 Requisitos para la navegación fluvial

### 6.4.1 [K.O.] Navegación fluvial: Contratación de un transportista

El fletador debe contratar a un transportista certificado con la norma GMP+ B4.3 (transportes con barcos costeros y fluviales) u Ovocom/FCA BC-08 (código de higiene para la navegación fluvial), y que aparezca registrado como tal en la base de datos de GMP+ u Ovocom.

## 7 Requisitos para el almacenamiento y trasbordo de piensos

El capítulo 7 cubre todas las actividades relacionadas con el almacenamiento y trasbordo de piensos. Este aplica para las empresas que practican el almacenamiento de mercancía de terceros (como prestación de servicio), es decir, que almacenan y trasbordan mercancía de terceros sin llegar a convertirse en sus propietarios, así como para empresas (fabricantes o distribuidores) que almacenan su propia mercancía en almacenes propios ubicados externamente.

Las empresas que emban piensos como proveedores de servicios y no están ya certificados para alguna otra actividad, también deben certificarse según los requisitos del presente capítulo.



Si una empresa actúa exclusivamente como almacenador (prestador de servicio) y no comercia con piensos, en ningún momento se convierte en el propietario de la mercancía. En este caso no se requiere de la participación en el monitoreo de piensos. No obstante, si también practica el comercio de piensos a granel, debe cumplir con los requisitos indicados en el Capítulo 4.

## 7.1 Descripciones de procedimiento

### 7.1.1 [K.O.] Procedimiento para el almacenamiento

Los piensos deben almacenarse en condiciones higiénicas, de modo que no surja ninguna contaminación (micro-)biológica, química y física. Además, debe prevenirse el aumento de microorganismos no deseados durante el almacenamiento. Para ello deben definirse y aplicarse claros procedimientos. Además, deben definirse especificaciones para la manipulación de los piensos, con el fin de prevenir un daño o un perjuicio.

Si una empresa almacena piensos para terceros, debe recibir una especificación de los piensos de su contratante y ejecutar un análisis de riesgos sobre esta base. Esta especificación no aplica cuando se almacenan y transbordan exclusivamente piensos embalados.

## 7.2 Almacenamiento

### 7.2.1 [K.O.] Entorno del almacén

Los edificios en los que piensos se almacenan y transbordan los piensos no pueden ubicarse en, ni cerca de emplazamientos que puedan representar un riesgo para la seguridad de los piensos. Estos son p. ej. suelos contaminados o vertederos. Si el entorno del almacén puede presentar un peligro para la seguridad de los piensos, la empresa debe demostrar en su análisis de riesgos cómo controlará este peligro.

En el caso de los almacenes planos se debe garantizar que el área de carga y descarga esté limpia. Debe existir suficiente espacio en el área de ingreso al almacén para asegurar que los piensos almacenados no serán perjudicados a causa del ingreso de agua, nieve, lodo u otros contaminantes.

Los productos recolectados y transitoriamente almacenados en las superficies libres deben protegerse de influencias adversas.

### 7.2.2 [K.O.] Gestión del almacén

Los edificios utilizados para el almacenamiento deben estar protegidos contra el ingreso de lluvia y nieve. La lluvia y aguas residuales deben canalizarse de modo que no perjudiquen ni la instalación, ni la seguridad de los piensos.

Las instalaciones y los equipos deben colocarse, diseñarse y utilizarse de manera que una correcta limpieza y mantenimiento sean posibles, evitando la contaminación, el arrastre y cualquier otro tipo de efecto que perjudique la calidad del producto.

La iluminación debe ser suficiente para efectuar la limpieza, preparación y otras actividades importantes para la seguridad de los piensos.

La empresa debe tomar todas las medidas de precaución para evitar la contaminación, contaminación cruzada o perjuicio a la seguridad y calidad de los piensos, así como cualquier tipo de uso erróneo o confusiones. Los piensos deben almacenarse en silos o bodegas claramente definidos hasta el momento de su suministro. Se deben evitar los daños y perjuicios. Un procedimiento de aprobación debe ser definido antes de cualquier cambio de producto, con el fin de prevenir la contaminación cruzada o confusiones en silos o bodegas.

Las instalaciones de almacenamiento y transbordo deben haber sido construidas de modo que se reduzca al mínimo el acceso de mascotas, pájaros, roedores e insectos. Los edificios deben protegerse contra el ingreso de plagas y descartar la posibilidad de eventuales nidos. Bandas transportadoras e instalaciones de almacenamiento deben estar encerradas.

Las secciones de la instalación, techos y dispositivos aéreos deben haber sido concebidos, construidos y colocados de forma que la acumulación de suciedad, condensación y moho no reduzcan la seguridad de los piensos.

Todas las vías de transporte y desplazamiento (ej: bandas, transportadores de cajones con cadenas, embudos para el transbordo directo a otros equipos de transporte) deben estar diseñados como sistemas cerrados (sin transbordo abierto). Si el transbordo no se realiza en un sistema cerrado, la empresa debe asegurar que las influencias externas no puedan perjudicar negativamente la calidad de los productos. Dado el caso, se deben tomar medidas especiales. El transbordo sin techo sólo se puede llevar a cabo si se cuenta con condiciones climáticas secas.

Con el fin de prevenir la contaminación, se debe cubrir los conductos de distribución cuando no se están usando o bien cerrar los portones en el caso de contenedores. Se debe evitar el ingreso de cuerpos extraños en los conductos de distribución. Si algún tipo de contaminación llegara a entrar en el pienso durante el proceso de vertido, ésta debe ser extraída, por ejemplo, con un separador de cuerpos extraños.

En función del riesgo específico de deterioro del producto y la duración del almacenamiento, se debe supervisar de manera apropiada la temperatura de los productos almacenados. Para ello, se deben elaborar registros con información detallada sobre el momento de la medición de temperatura y sus resultados.

 Registros de temperatura

### **7.2.3 [K.O.] Garantía de separación de la mercancía**

En las instalaciones de la empresa, los alimentos/piensos y terceros materiales deben estar estricta y completamente separados, tanto espacial como organizativamente (por ejemplo, mediante el etiquetado). De no ser posible realizar una completa separación espacial, se debe demostrar que esto no tiene ninguna influencia negativa sobre el pienso (APPCC).

La empresa tiene permitido almacenar también piensos no QS. No obstante, ésta debe separar las mercancías destinadas al sistema QS, de las mercancías no QS. La confusión de los productos, y por lo tanto, el suministro de piensos no QS al sistema QS, debe estar descartados.

## **7.3 Mantenimiento y reparación**

### **7.3.1 Programas de mantenimiento**

Las salas de trabajo e instalaciones deben recibir mantenimiento y ser reparadas de forma apropiada y según instrucciones escritas.

Para todas las salas de trabajo, instalaciones y equipos debe elaborarse y aplicarse un programa de mantenimiento, del cual se desprendan las medidas de mantenimiento previstas, para garantizar que las labores puedan ejecutarse de manera higiénica e inocua. Los trabajos de mantenimiento no deben poner en riesgo la seguridad de los piensos.

El programa de mantenimiento debe contener los siguientes elementos:

- Áreas y salas de trabajo
- Instalaciones y sistemas de transporte (interno)
- Empleados responsables (ya sean propios o externos)
- Frecuencia

El cumplimiento de los requisitos se debe demostrar por medio de la documentación de las actividades de mantenimiento.

 Programa de mantenimiento, evidencia de mantenimiento

## **7.4 Limpieza**

### **7.4.1 Planes de limpieza**

El polvo, la suciedad y los restos de piensos pueden convertirse en un medio de cultivo para bacterias que representan un potencial riesgo de contaminación para los piensos. Es por ello, que se debe evitar todo tipo de acumulación suciedad, polvo y restos de piensos. La empresa debe definir, aplicar y documentar medidas de limpieza adecuadas en cada uno de los emplazamientos, con el fin de asegurar una higiene operacional adecuada.

Se deben elaborar y documentar programas de limpieza, así como asegurar que la seguridad de los piensos esté garantizada en todo momento. Los métodos y medios necesarios para la limpieza dependen del tipo de empresa y de los productos almacenados y deben definirse individualmente para cada emplazamiento.

Si se almacenan o trasbordan otros productos que no sean cereales, piensos vegetales o semillas oleaginosas, la limpieza debe ejecutarse según las especificaciones del documento GMP+ B4.3 resp. TS 3.3 (transportes con barcos costeros y fluviales).

Los planes de limpieza siempre deben incluir los siguientes elementos:

- Áreas y salas de trabajo
- Equipos y sistemas de transporte (ej. tubos de carga, pinzas/cucharas, bandas, embudos)
- Personal responsable de la limpieza (ya sea propio o externo)
- Intervalos, método y medio de limpieza

#### **7.4.2 [K.O.] Detergentes y desinfectantes**

Los piensos sólo pueden entrar en contacto con detergentes y desinfectantes que sean aptos para uso alimentario. Dichas sustancias deben ser utilizadas según la recomendación del fabricante y la ficha de seguridad. Si los detergentes y desinfectantes llegan a tener contacto con los piensos se debe:

- proporcionar al sistema de control en todo momento una disolución precisa y eficaz,
- registrar cuáles son los detergentes y desinfectantes utilizados,
- asegurarse de que estos sean apropiados para el uso previsto y no pongan en riesgo la seguridad del pienso.
- prestar atención a que se genere la menor cantidad posible de restos de detergentes y desinfectantes.

Los detergentes y desinfectantes deben almacenarse de forma separada y en contenedores claramente identificados para prevenir una posible confusión.

#### **7.4.3 [K.O.] Labores de limpieza**

Antes de cada ocupación del almacén deben ejecutarse las medidas respectivas del plan de limpieza y desinfección.

Los conductos y bandas de distribución deben limpiarse o bien enjuagarse con detergente, en función de las condiciones técnicas. El área alrededor de los conductos de distribución debe mantenerse limpia y limpiarse según el plan de limpieza y la necesidad.

Las paredes, suelos y otras superficies del almacén, incluyendo los conductos y sistemas de distribución, deben limpiarse según el plan de limpieza y la necesidad.

Las celdas de los silos se deben limpiarse antes de un cambio de producto, de la forma que sea habitual en la industria, y se debe prestar especial atención a la compactación/apelmazamiento en las zonas de difícil acceso.

Todos los almacenes e instalaciones de almacenamiento y trasbordo que tienen contacto con piensos secos deben haberse secado de nuevo después de una limpieza húmeda o bien antes de ser usados nuevamente.

Si vehículos de transporte de ganado circulan en el terreno de la empresa regular o esporádicamente, p. ej. para su pesaje, se deben definir medidas de limpieza (y de ser necesario, de desinfección).

Las salas sociales del personal de la empresa también deben mantenerse limpias, y limpiarse según el plan de limpieza y la necesidad.

Se debe registrar la ejecución de las labores de limpieza.

Una persona autorizada debe verificar la idoneidad y eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección. Los resultados de estas inspecciones deben ser documentados.


### **7.5 Monitoreo de plagas**

#### **7.5.1 [K.O.] Prevención y monitoreo de plagas**

La empresa debe garantizar que se mantenga un elevado nivel de limpieza e higiene en todas las áreas de trabajo para no atraer insectos. En las salas de trabajo se deben tomar precauciones para evitar el ingreso de pájaros e insectos. Las mascotas tampoco pueden ingresar a las salas de operación, si esto implica el riesgo de una contaminación de los piensos. Para ello debe realizarse una estimación de riesgos. Las salas de almacenamiento deben estar protegidas contra el ingreso de plagas:

- Dentro de lo posible, mantener las puertas y ventanas siempre cerradas
- Los edificios deben estar protegidos contra el ingreso de plagas y descartar cualquier posibilidad de anidación
- Los agujeros, desagües y otros puntos, por los que pudieran ingresar las plagas, deben estar sellados
- Si no es posible sellarlos, deben tomarse otras medidas, p. ej. instalación de redes o mallas.

Se debe revisar periódicamente si las medidas de prevención son suficientes para evitar un ataque de plagas. Esto incluye, entre otros, la inspección de las salas de producción y almacenes para detectar eventuales rastros de plagas y la revisión de las estaciones de cebo instaladas en forma preventiva.

 Documentación de prevención de plagas


#### **7.5.2 [K.O.] Control de plagas**

En caso de un ataque de plagas se debe reaccionar inmediatamente. Para ello, se deben introducir medidas adecuadas para el control de plagas. Para garantizar la seguridad de los piensos y también de los empleados, deben aplicarse métodos y medios apropiados para el control de plagas. El control debe ser aplicado y

documentado por personal calificado y no poner en riesgo la calidad de los productos. La documentación debe contener al menos lo siguiente:

- Información sobre las materias activas utilizadas, incluyendo las fichas de seguridad
- Fecha y frecuencia del tratamiento, así como dosificación de las materias activas
- Planes de cebos donde se indica la ubicación de las estaciones y agentes de cebo
- Documentación de la plaga detectada, cebos roídos, cebos aceptados, tipo de plaga, etc. (hallazgos)
- Medidas correctivas introducidas en caso de ataque de plagas

Los contenedores de cebo abiertos o bien cebos sueltos no se deben utilizar en lugares donde puedan presentar un riesgo para la materia prima o los piensos.

 Medidas de control de plagas

### **7.5.3 [K.O.] Protección de las existencias**

La empresa sólo puede utilizar agentes protectores de existencias, que hayan sido autorizados por la autoridad correspondiente y que sean aptos para el uso en piensos. El personal que manipula los agentes protectores de existencias debe estar calificado para este fin.

Las medidas de tratamiento químico destinadas a conservar la calidad de los piensos sólo pueden ser aplicadas si se cuenta con el consentimiento del propietario de la mercancía y deben ser notificadas al comprador y al propietario.

## **7.6 Higiene del personal**

### **7.6.1 Formaciones en higiene**

La empresa debe garantizar que todos los empleados que tienen contacto directo con los piensos y sus embalajes reciban una formación sobre higiene. Se debe documentar la participación de los empleados en las formaciones sobre higiene. Las personas, de las que se sepa que padecen de alguna enfermedad que podría poner en riesgo la seguridad de los piensos, no pueden tener contacto directo con los piensos o su embalaje.

## **7.7 Regulaciones para los recintos de la empresa**

### **7.7.1 Acceso a los recintos de la empresa**

Todos los edificios e instalaciones de la empresa deben protegerse del acceso de personas no autorizadas y mantenerse cerrados. Para este propósito debe elaborarse una regulación de acceso. Los recintos, en los que se almacenan piensos, no pueden ser accesibles para personas no autorizadas. Las personas externas sólo pueden ingresar a los recintos de la empresa si van acompañadas de una persona autorizada, o bien tras el consentimiento de una persona autorizada para ello.

Si las instalaciones de la empresa son transitadas por vehículos externos, por ejemplo, camiones de eliminación de residuos, los posibles riesgos resultantes deben ser considerados y evaluados en el marco del análisis de riesgos. De ser necesario, se deben elaborar regulaciones de acceso.

### **7.7.2 Regulaciones para comer, beber y fumar**

Los empleados y visitantes deben recibir claras instrucciones con respecto a comer, beber y fumar en la empresa. Comer, beber y fumar deben estar prohibidos en las áreas donde estas actividades pondrían poner en riesgo la seguridad de los piensos. De ser necesario, se debe disponer de salas especiales para este propósito. Todo el personal y los visitantes deben ser informados al respecto para reducir al mínimo el riesgo de la introducción de contaminantes.

### **7.7.3 Trabajos de empresas externas**

La empresa debe garantizar que toda empresa externa activa dentro de la empresa reciba una instrucción, de modo que, por ejemplo, las medidas de control de plagas o trabajos de mantenimiento y construcción no perjudiquen la seguridad de los piensos. La instrucción y, en su caso, las medidas de limpieza necesarias deben ser documentadas.

## **7.8 Vidrio y otros materiales frágiles**

### **7.8.1 [K.O.] Empleo de vidrio y otro material frágil**

La empresa debe garantizar que el vidrio u otro material frágil en la empresa no represente ningún riesgo para los piensos. Dentro de lo posible, se deben excluir las botellas de vidrio y otros productos de vidrio de las áreas de producción, procesamiento y almacenamiento. De no ser posible excluirlas por completo, debe haber

instrucciones para minimizar el riesgo de que se quiebren y asegurar que, si llegan a quebrarse, el pienso no se llegue a contaminar.

Las lámparas en las áreas de procesamiento y almacenamiento deben estar protegidas para minimizar el riesgo de una contaminación de los piensos en caso de que se quiebren.

## 7.9 Gestión de residuos

### 7.9.1 [K.O.] Gestión y eliminación de residuos

La eliminación de los residuos generados en los almacenes e instalaciones de la empresa debe ser gestionada y documentada.

Los materiales clasificados como residuos deben identificarse como tales de forma visible y clara y ser almacenados inmediatamente, de manera que se evite su utilización no intencional.

Los contenedores para conservar los residuos, que puedan atraer plagas o insectos, deben permanecer cerrados. Además, dichos contenedores deben estar ubicados lejos de las áreas de almacenamiento de los piensos y vaciarse con la mayor frecuencia posible. Los residuos no pueden acumularse ni almacenarse en contenedores que se utilicen también para materia prima o piensos.

Las áreas en las cuales se acumulan o almacenan los residuos, deben estar incluidas en el programa de limpieza.

Las salas sociales del personal deben contar con suficientes recipientes para residuos.

Los residuos deben ser eliminados según las disposiciones legales. Los residuos clasificados como especiales según las disposiciones legales deben eliminarse adecuadamente.

Se deben llevar registros que demuestren la eliminación de los residuos.

 Comprobantes de eliminación de residuos

## 7.10 Uso de agua

### 7.10.1 [K.O.] Calidad del agua

Se debe realizar una evaluación de riesgos para el agua que llega a entrar en contacto con los piensos, las instalaciones o los equipos. Para ello, se debe definir la frecuencia de análisis con la cual se analiza la calidad del agua. La empresa puede analizar la calidad de agua por sí misma, o bien solicitar los resultados o una confirmación de la calidad de agua a su empresa de suministro de agua. Se deben documentar los análisis de la calidad del agua. El agua (ya sea en estado líquido, sólido o gaseoso) que llega a tener contacto con los piensos, debe ser apta para el consumo animal.

Los piensos no pueden tener contacto con aguas residuales ni materiales derivados de los sistemas de aguas residuales o separadores de grasa. El agua obtenida de separadores de agua condensada sólo puede utilizarse en los piensos si existe una estimación de riesgos que indique que no perjudica los piensos.

Instalaciones de agua por separado (p. ej. para apagar incendios) deben estar identificadas. Esta agua no puede entrar en contacto con el agua utilizada para la limpieza.

 Confirmación/análisis de la calidad del agua

### 7.10.2 Aditivos de agua

En caso de que el agua contenga aditivos (como ablandantes, antioxidantes, etc.),

- deben considerarse estos aditivos en el plan APPCC,
- deben calibrarse y controlarse los sistemas de dosificación para garantizar el volumen preciso de adición,
- debe llevarse un registro sobre la dosificación de los aditivos.

## 7.11 Contaminación

### 7.11.1 [K.O.] Prevención de la contaminación

Las instalaciones de almacenamiento y trasbordo deben ser concebidas y construidas o bien operadas de tal manera que se descarte o reduzca a un mínimo la probabilidad de una contaminación de los piensos.

Para alcanzar la mayor protección contra la contaminación deben tomarse medidas técnicas u organizativas:

- Antes del almacenamiento de piensos debe limpiarse y, si aplica, también desinfectarse el almacén, en función del nivel de riesgo del producto previamente almacenado. Para ello, se debe tomar en

consideración como fuente de riesgos también la posible contaminación del suelo a causa de sustancias peligrosas previamente almacenadas, las cuales podrían eventualmente inhabilitar al almacén para el almacenamiento de piensos.

- El almacenamiento simultáneo de fertilizantes y piensos en un mismo almacén solo se permite si se puede garantizar, mediante medidas estructurales u otras medidas adecuadas, que los piensos no se puedan mezclar o contaminar.
- Los almacenes en los que se almacenan pesticidas u otras sustancias peligrosas, no son aptos para el almacenamiento de piensos.
- Los insumos (lubricantes, etc.) que pueden llegar a entrar en contacto con los piensos, deben ser aptos para el consumo humano.
- Se debe prevenir la contaminación de los piensos con aceites hidráulicos o lubricantes no aptos para el consumo humano. El riesgo de una contaminación con aceites hidráulicos y lubricantes aptos para el consumo humano debe reducirse a un mínimo.

## 7.12 Recepción de mercancía y controles del almacén

### 7.12.1 Recepción de mercancía

Al recibir los piensos a almacenar debe realizarse un control de recepción de mercancía. La calidad de los piensos debe controlarse visualmente. Cualquier irregularidad debe ser comunicada al cliente.

### 7.12.2 Controles del almacén

La empresa debe definir especificaciones para la manipulación de los piensos, con el fin de prevenir un daño o perjuicio.

El estado de los productos almacenados debe evaluarse con una determinada frecuencia para detectar a tiempo eventuales mermas de calidad. Estos controles deben documentarse. Los siguientes puntos deben documentarse en los controles del almacén:

- Humedad
- Supervisión adecuada de la temperatura del pienso, en caso de un almacenamiento mayor a 14 días
- Ataque de plagas
- Formación de moho/hongos
- Cubiertas y hermeticidad del almacén, posibilidades de acceso de plagas, etc.

De ser posible, debe aplicarse el principio "First in - First out" para el suministro del pienso. Si los piensos se dañan durante el almacenamiento, de modo que se podría perjudicar la seguridad de los piensos (p. ej. a causa de su descomposición), debe informarse el propietario de la mercancía.

Los silos deben ser vaciados tan frecuentemente como sea posible y las notificaciones de vaciado de silo deben ser registradas para poder delimitar al máximo un lote de piensos.

**Nota:** Se debe realizar un análisis de riesgos de las instalaciones de trasbordo y almacenamiento en el marco del plan APPCC y evaluar si existe el riesgo de contaminación bacteriana (ej. salmonelas en oleaginosos) en los productos previstos para el almacenamiento. De confirmarse la contaminación bacteriana, esta se debería controlar según los intervalos establecidos en el Plan APPCC y documentar los resultados de los controles.

## 7.13 Secado, ventilación y refrigeración

### 7.13.1 [K.O.] Procedimientos de secado y conservación

Los piensos, cuyo contenido de humedad sea demasiado alto para conservarlos permanente, deben ser conservados mediante procedimientos adecuados, tales como secado, ventilación o refrigeración o bien una combinación de los métodos anteriores, con el fin de reducir el contenido de humedad y la temperatura. En caso de un secado directo, la empresa debe demostrar mediante una evaluación de riesgos, que después del proceso de secado el nivel de sustancias no deseadas (sustancias tóxicas como dioxinas, PCB similares a las dioxinas, PAK y plomo, cadmio y arsénico de los gases de combustión) en los piensos no sobrepasen los límites máximos establecidos en el país en el que la empresa los comercializará. La evaluación de los riesgos debe prestar especial atención a la selección del combustible. El uso de los combustibles listados en el Anexo 9.4 (Parte C) no está permitido para el secado directo.

⇒ Anexo 9.4 Lista de exclusiones

Si se utiliza aire para la ventilación o refrigeración, la empresa debe estimar qué tan alto es el riesgo de introducción de patógenos y tomar las medidas de seguridad respectivas.

### 7.13.2 Control del contenido de humedad respectivamente de la temperatura

El contenido de humedad respectivamente de la temperatura debe ser controlado después del secado o la ventilación. Dicho control debe indicar si el procedimiento seleccionado para la reducción del contenido de la humedad respectivamente de la temperatura fue suficiente.

## 7.14 Separación de cuerpos extraños

### 7.14.1 Procedimiento para la separación de cuerpos extraños

Se debe prevenir la contaminación del pienso con contaminantes físicos, como por ejemplo vidrio, o madera. En caso de no poder descartar una contaminación de este tipo, se debe limpiar el pienso de manera que éste cumpla nuevamente con la especificación o eliminarlo.

Subproductos del proceso de limpieza que no sean aptos para los sectores de alimentación humana y animal (por ejemplo, polvos de cereales y residuos de tamices que no sean granos pequeños o quebrados) no pueden ser añadidos de nuevo a los piensos y deben ser eliminados. La manipulación y el paradero de estos productos deben ser controlados y documentados.

⇒ Anexo 9.4 Lista de exclusiones

De considerarse necesario en la estimación de los riesgos, deben instalarse imanes o detectores de metales. Su integridad y funcionalidad debe inspeccionarse según los intervalos establecidos en el plan APPCC. Los controles de todos los imanes y detectores de metales deben estar documentados.

## 7.15 Embalaje

### 7.15.1 Embalajes

En el caso de la mercancía embalada/ensacada, el embalaje debe ser el apropiado para proteger la calidad de los productos.

Los palets y bolsas tipo mini-bulk no podrán ser recuperadas por las empresas agrícolas en las cuales se cría ganado, a menos que sean cuidadosamente limpiados, y de ser necesario desinfectados, antes de ser reusados. Los palets y bolsas mini-bulk se deben limpiar de tal manera que no se perjudiquen los piensos. Está prohibido el reuso de los sacos por parte de las empresas agrícolas.



## I. Módulo adicional VLOG "Ohne Gentechnik"

El "Módulo adicional VLOG "Ohne Gentechnik"" se ha publicado como documento por separado.

## II. Módulo adicional QS-Soja<sup>plus</sup>


El módulo adicional QS-Soja<sup>plus</sup> se publica como una Guía separada con anexos (sólo disponible en alemán e inglés).

# 8 Definiciones

## 8.1 Símbología

Los criterios K.O. se identificación con **[K.O.]**.

Las referencias a otros documentos vigentes se indican con **letra negrita en el texto**.

 Este símbolo significa: se debe llevar evidencia escrita. A continuación, se especifican también los documentos que pueden utilizarse como comprobantes. Es posible utilizar todos los sistemas de control y documentación (también digitales) que demuestren el cumplimiento de los requisitos.

Las referencias a otros capítulos de la Guía se indican con ⇒.

Las indicaciones adicionales se presentan mediante una **Nota:** *texto en itálica*.

## 8.2 Glosario de abreviaciones

LCI	Inspección del compartimiento de carga (Loading Compartment Inspection)
APPCC	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
ICRT	International Committee for Road Transport (Comité Internacional para el Transporte el Carretera)
K.O.	Criterios “knock out” o que sacan de combate
PAK	Hidrocarburos policíclicos aromáticos
PCB	Bifenilos policlorados
SGC	Sistema de gestión de la calidad

## 8.3 Términos y definiciones

Término	Definición
Acopio	El almacenamiento, acondicionamiento (p. ej. limpieza y secado indirecto) y trasbordo de productos agrícolas primarios.
Aditivos de piensos (véase también el <b>Reglamento (CE) N° 1831/2003</b> )	<p>Aditivos de piensos son sustancias, microorganismos o preparaciones que no son productos de partida de los piensos y a los cuales se les agrega conscientemente pienso o agua, para que cumplan particularmente una o bien varias funciones. Esto aplica en particular para obtener los siguientes efectos funcionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Influir en forma positiva en las características/consistencia de los piensos</li> <li>– Influir en forma positiva en las características/consistencia de los productos animales</li> <li>– Cubrir la necesidad de nutrientes de los animales</li> <li>– Influir en forma positiva en las consecuencias ecológicas de la producción de animales</li> <li>– Influir en forma positiva en la producción animal, el rendimiento o el bienestar de los animales, especialmente mediante los efectos en la flora estomacal o intestinal, o bien en la digestibilidad de los piensos, o</li> <li>– Causar un efecto coccidiostático o histomonostático.</li> </ul> <p>Los aditivos de piensos se clasifican en una o varias categorías en función de su modo de actuar y sus propiedades.</p>
Aditivos tecnológicos	véase “agentes de transformación”; no debe confundirse con “coadyuvantes tecnológicos”.
Agentes de transformación (véase también el <b>Reglamento (CE) N° 1831/2003</b> )	Sustancias no utilizadas como piensos, pero empleadas intencionalmente en el procesamiento de los piensos o materias primas con el propósito de cumplir un propósito tecnológico durante la preparación o procesamiento, lo que puede dar lugar a la presencia de residuos o derivados de residuos involuntarios pero técnicamente inevitables en el producto final, en tanto tales residuos no tengan efectos nocivos para la salud animal, la salud humana, el medio ambiente, ni afecten tecnológicamente el producto final. Desde el punto de vista legal, los agentes de transformación no se consideran aditivos para piensos.



Término	Definición
Agente o corredor	Para QS, los agentes de piensos son aquellos que asumen una función netamente intermediaria entre los proveedores y receptores. Ellos negocian las condiciones comerciales a pedido de los clientes. Los agentes no toman posesión física ni son propietarios de los piensos, su prestación de servicio está completamente sujeta al IVA.
Almacenamiento y trasbordo	Para QS, la prestación del servicio de un almacenamiento temporalmente limitado de piensos QS a pedido de terceros o bien el almacenamiento en almacenes propios externos. QS entiende como trasbordo, todas las actividades relacionadas directamente con el cambio de medios de transporte. Es decir, la descarga, eventualmente el almacenamiento intermedio y luego la nueva carga del medio de transporte.
Almacenes propios, externos	Para QS, son almacenes propios de la empresa ubicados geográficamente en otro lugar diferente al lugar real de producción o distribución, p. ej. un "almacén intermedio"
Alta dirección	Dirección al más alto nivel de la empresa o rama empresarial que aparece descrita en el SGC. Normalmente es la junta directiva o la gerencia. La alta dirección tiene la posibilidad de asignar recursos y delegar tareas.
Ámbito de aplicación	Los piensos para animales destinados a la producción de alimentos actualmente cubiertos por el sistema QS.
APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)	Sistema que identifica, evalúa y controla los peligros de importancia para la seguridad de los alimentos y piensos (véase también el Codex Alimentarius).
Coccidiostáticos	Véase "Histomonóstatos"
Comercio	QS define como comercio todas aquellas actividades en cuyo marco se compran materias primas y piensos compuestos, aditivos o premezclas QS, es decir que no son producidas por sí mismo, para luego ser revendidos. Incluye el comercio de importación y de repartición.
Contratante del transporte en ferrocarril o barco	Empresario que realiza un pedido de transporte, es decir, el productor y/o distribuidor del pienso.
Documento que acompaña la mercancía	Documento que está a disposición del cliente en el momento de la entrega. Puede ser, por ejemplo, un albarán que acompañe a la mercancía o un documento (por ejemplo, una nota de entrega) que se envíe antes de la entrega. La referencia del lote debe estar garantizada.

Término	Definición
EFTCO	European Federation of Tank Cleaning Organisations
Empresas de piensos (véase también el <b>Reglamento (CE) N° 178/2002</b> )	Las empresas de piensos son aquellas empresas que se dedican a la producción, fabricación, procesamiento, almacenamiento, transporte o distribución de piensos con o sin ánimo de lucro, ya sea o no pública o privada. Entro incluye también a los productores que producen, procesan y almacenan piensos para la alimentación animal provenientes de su propia empresa.
Fletador en el transporte en ferrocarril o barco.	El fletador encarga y paga el transporte por ferrocarril o barco. El fletador puede actuar como intermediario, en este caso no es el contratante del transporte ni el propietario del medio de transporte, o bien él mismo puede ser el fabricante/distribuidor y contratante del transporte por ferrocarril/barco y actuar como fletador.
Histomonóstatos (del <b>Reglamento (CE) N° 1831/2003</b> )	"Coccidiostáticos" e "Histomonóstatos": Sustancias que matan o inhiben el crecimiento de protozoarios; formalmente son aditivos, pero no piensos medicamentosos (p. ej. mezcla en alimento para gallinas).
Inspección de compartimento de carga (en inglés Loading Compartment Inspection - LCI)	Inspección/aprobación del compartimento de carga realizada en el transporte en ferrocarril, barco fluvial o marítimo antes de proceder con el cargamento.
Inspector de carga	Un empleado contratado por el participante del sistema, quien debido a su cualificación y experiencia posee los conocimientos necesarios para inspeccionar un compartimento de carga y evaluar su aptitud para el fletamento de piensos. O bien un empleado de una empresa acreditada con la norma ISO 17020 (u otro sistema de certificación internacionalmente homologado como ISO 9001:2015 o similar, que cumple con los requisitos de la norma ISO 17020).
Lote o partida	Designa una cantidad identificable de piensos con características comunes como el origen, la variedad, el tipo de embalaje, el embalador, el expedidor o el etiquetado. En el caso de un proceso de producción, el "lote o partida" designa una unidad de producción procedente de una sola planta bajo parámetros de producción uniformes o una serie de tales unidades, en tanto se produzcan en secuencia continua y se almacenen juntas.
Materias primas (productos de partida de los piensos) (véase también el <b>Reglamento N° 767/2009</b> )	<p>Las materias primas son pienso destinadas directamente como tales o en forma procesada, a la alimentación animal o a la producción de piensos compuestos. Las materias primas son de origen vegetal, animal o acuático o bien son sustancias orgánicas o inorgánicas. Los fabricantes de materias primas o productos de partida de los piensos pueden ser, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabricantes de alimentos que entregan sus productos secundarios a la agricultura o al sector de piensos. Los ejemplos clásicos son los molinos</li> </ul>

Término	Definición
	<p>de granos o de aceite, lecherías, cervecerías, panaderías, la industria azucarera, fabricantes de almidón y de zumos de frutas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Industria química que produce p. ej. componentes minerales.</li> <li>- Acondicionadores o modificadores de alimentos, que elaboran piensos a base de productos vegetales primarios o productos de la fabricación de alimentos (p. ej. mediante el secado).</li> <li>- Agricultores que producen y distribuyen granos para la alimentación animal, leguminosas y oleaginosas o sus productos secundarios.</li> <li>- Si se mezclan dos materias primas iguales (p. ej. trigo con trigo), sigue tratándose de una misma materia prima. La mezcla activa de dos materias primas diferentes (p. ej. trigo y cebada) resulta en un pienso compuesto. En el caso de determinadas materias primas que no se mezclan activamente, sino que se combinan automáticamente en el transcurso del proceso de producción, la mezcla también se considera como materia prima (esto aplica p. ej. para granos de cereal/cereales mixtos, N° 01.12.17 de la <b>Lista de materias primas QS</b>).</li> </ul>
Mercancía embalada	Piensos en embalajes cerrados. El embalaje está diseñado de tal manera que no pueda ser abierto y cerrado de nuevo por terceros, sin que se note. Ejemplos: Saco, cubos con cierre de originalidad en la tapa, big bag.
Mercancía QS	Se designa mercancía QS a la mercancía que ha sido producida y/o distribuida de acuerdo con los requisitos del sistema QS en una empresa certificada con QS y que cae en el ámbito de aplicación actual de QS (piensos para animales destinados a la producción de alimentos).
Molinos y mezcladoras móviles	Instalaciones móviles para la producción/fabricación de piensos compuestos (completos o complementarios) en una empresa agrícola.
Piensos complementarios (véase el <b>Reglamento (CE) N° 767/2009</b> )	Los piensos complementarios son piensos compuestos que presentan un mayor contenido de determinadas sustancias, particularmente ingredientes y aditivos, que los piensos completos para determinado tipo de animales, y debido a su composición, están destinados a satisfacer las necesidades nutricionales de los animales mediante la adición de otros piensos.
Pienso(s) completo(s) (Art. 1 del Reglamento de pienso)	Se denomina piensos completos a los piensos compuestos que debido a su composición resultan suficientes como ración diaria, es decir, que cubren por completo la necesidad de nutrientes del animal.
Piensos compuestos (véase <b>Reglamento (CE) N° 767/2009</b> )	Los piensos compuestos son mezclas de materias primas (productos de partida de los piensos), con o sin aditivos, que pueden ser utilizados para la alimentación de los animales como piensos completos o complementarios.

Término	Definición
Piensos medicados (alimentos medicamentosos)	Fármacos veterinarios según la definición de la <b>VO(EU) 2019/4</b> , con excepción de coccidiostáticos y histomonóstatos (ya que estos siempre se usan como aditivos para piensos). El fabricante debe contar con la autorización correspondiente en caso de agregar premezclas de fármacos al pienso.
Pienso mineral (véase <b>Reglamento (CE) N° 767/2009</b> )	Los piensos minerales son piensos complementarios compuestos principalmente por sustancias inorgánicas con al menos un 40% de ceniza bruta.
Premezclas (véase también <b>Reglamento (CE) Nr. 1831/2003</b> )	Mezclas de aditivos de piensos o mezclas de uno o varios aditivos de piensos y materias primas o agua como medio base, las cuales no están destinadas para el consumo directo por parte de los animales.
Preparación exterior simple de los piensos	En QS la preparación exterior simple comprende, en el caso de los cultivos agrícolas (como p. ej. cereales, maíz) o bien heno y paja, actividades como la compresión, la trituración y la molienda, que dan lugar a diferentes grados de fragmentación, así como la limpieza, el ensilado, secado indirecto y el prensado (p. ej. en balas de heno).
Private Labelling	Toda empresa que distribuye piensos producidos por otra empresa como mercancía QS bajo su propia marca o el nombre de su empresa, se dedica al private labelling. El private labeller puede contratar a otra empresa (subcontratista) para la producción de piensos según sus propios requisitos o bien recibir la mercancía sin contar con requisitos propios, para luego distribuirla bajo su propio nombre.
Procesamiento de piensos	Para QS son todos los pasos de proceso que sobrepasan una preparación o acondicionamiento externo y simple, p. ej. la producción de harina de colza (la cual es un subproducto de la extracción de aceite de colza).
Productos agrícolas primarios	Para QS, todos los cultivos agrícolas obtenidos y no procesados en una empresa agrícola, en los que no se ha realizado más que una simple preparación exterior.
Proveedor	En el sentido de la EQ, un proveedor vende bienes o presta servicios a un cliente.
Reparto de piensos	En el contexto de QS, forma comercial en la cual los piensos son directamente transportados del proveedor (fabricante, productor o comercio que acopia) al cliente del repartidor. El repartidor no toma posesión de la mercancía, pero es socio contractual del cliente y emite la factura por los piensos (él es el propietario de la mercancía; el repartidor cobra por los piensos un tipo de IVA reducido). Para QS, el repartidor no constituye un comprador de la mercancía.

Término	Definición
Secado directo	Tipo de secado en el cual los gases de combustión llegan a tener contacto directo con el pienso.
Secado indirecto	Secado mediante aireación, refrigeración o intercambio térmico.
Sustancias no deseadas (véase también el Art. 3 del Código de Alimentos y Piensos)	<p>Sustancias, con excepción de los agentes infecciosos, que pueden estar en o sobre los piensos y</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- como residuos de los alimentos obtenidos de animales de granja u otros productos representen un riesgo para la salud humana</li> <li>- representen un peligro para la salud de los animales</li> <li>- excretados por el animal y, como tales, suponen un peligro para la naturaleza o</li> <li>- pueden perjudicar el rendimiento de los animales de granja o como residuos de los alimentos u otros productos obtenidos de los animales de granja, la calidad de estos alimentos.</li> </ul>
Transporte	Para QS, el transporte de los piensos dentro del sistema QS vía carretera, ferrocarril y barco, realizado a pedido de terceros. El transporte que se realiza exclusivamente a lo interno de la empresa no requiere ser certificado por separado, no obstante, se debe poder demostrar que esta actividad forma parte del SGC específico de la empresa.
Transporte interno	Para QS el transporte interno comprende el transporte de piensos QS de un emplazamiento de la empresa a otro emplazamiento perteneciente a la misma empresa. La mercancía no cambia de propietario y el transporte se realiza exclusivamente con la propia flota motriz.

La **Guía Reglamento General** contiene una lista de los términos generales y definiciones.

## 9 Anexos

Los siguientes anexos se publican de forma separada.

- 9.1 Estándares homologados**
- 9.2 Regulación gate-keeper**
- 9.3 Obligación de certificación para empresas de pienso**
- 9.4 Lista de exclusiones**
- 9.5 Lista de materias primas QS**
- 9.6 Cuestionario de calidad para la compra de antiguos productos alimenticios**
- 9.7 Adquisición de productos derivados de aceites y grasas vegetales**

## Información sobre la revisión Versión 01.01.2024rev01

Criterio/requisito	Modificaciones	Fecha de la modificación
2.1.1 Datos de la empresa	<b>Cambio:</b> Criterio K.O.	1-7-2024
3.5 Requisitos adicionales para la adquisición de (antiguos) productos alimenticios de un fabricante de alimentos	<b>Aclaración:</b> Supresión del paréntesis alrededor de "antiguos", ya que no se trata de la compra de productos alimenticios	1-7-2024
8.3 Términos y definiciones	<b>Cambio:</b> Definición ampliada de los documentos de acompañamiento	1-7-2024
1.1 Ámbito de aplicación	<b>Cambio:</b> Nuevo tipo de producción (770) para coordinador matricial	1-1-2024
1.4 Particularidades de la participación en el sistema	<b>Cambio de nombre</b> del capítulo y división en varios subcapítulos	1-1-2024
1.11 Certificación matricial para distribuidores y proveedores de servicios	<p><b>Modificación:</b> Cambio de nombre de la certificación grupal en la certificación matricial</p> <p><b>Cambio:</b> La certificación matricial es posible para empresas con una sede principal y al menos tres ubicaciones externas</p> <p><b>Reestructuración:</b> Ajuste de los requerimientos de la certificación matricial en el capítulo 2.11 «Requerimientos de la certificación matricial»</p>	1-1-2024
1.12 Uso/comercio de soja y productos a base de soja	<b>Cambio:</b> Nuevo capítulo con información sobre el módulo adicional Soja <sup>plus</sup>	1-1-2024
2.1.1 Datos operacionales	<b>Cambio:</b> Nuevo requerimiento de consignación de la manipulación de soja en la base de datos de QS	1-1-2024
2.4.3 Conservación	<b>Modificación:</b> La documentación debe conservarse al menos durante tres años.	1-1-2024
2.5.4 Cargos y responsabilidades	<p><b>Modificación:</b> La estructura de las responsabilidades de la empresa no deberá estar descrita en un organigrama, también son posibles otras representaciones.</p> <p>Cambio de nombre de la certificación grupal en la certificación matricial</p>	1-1-2024

Criterio/requisito	Modificaciones	Fecha de la modificación
2.11 Requerimientos de la certificación matricial	<b>Cambio:</b> Nuevo capítulo con requerimientos para el coordinador matricial y la ubicación matricial	1-1-2024
3.3 Gestión de materias primas	<b>Modificación</b> de la instrucción: El uso de materias primas no declaradas como alimento animal para la fabricación de piensos deberá estar acordado con las autoridades de control competentes en cada caso.	1-1-2024
3.8.3 [K.O.] Operaciones de limpieza	<b>Cambio:</b> Criterio K.O.	1-1-2024
3.26.1 [K.O.] Elaboración de planes de control de QS para cada ubicación	<b>Cambio:</b> Los productores de carbón vegetal que posean la certificación según la norma European Biochar Certification (EBC) podrán utilizar sus análisis de la monitorización EBC para el monitoreo de piensos de QS.	1-1-2024
3.26.3 Toma y envío de muestras	<b>Cambio:</b> Cambio de nombre del capítulo La muestra deberá ser enviada a un laboratorio reconocido por QS en un plazo de diez días laborables.	1-1-2024
4.6.3 [K.O.] Operaciones de limpieza	<b>Cambio:</b> Criterio K.O.	1-1-2024
4.20.1 [K.O.] Etiquetado por artículo como pienso del sistema QS	<b>Cambio:</b> Recogida de una instrucción sobre etiquetado como producto QS de productos envasados por intermediarios en operaciones triangulares y distribuidores, así como de productos de proveedores certificados según una norma reconocida	1-1-2024
4.22.3 Toma y envío de muestras	<b>Cambio:</b> Cambio de nombre del capítulo La muestra deberá ser enviada a un laboratorio reconocido por QS en un plazo de diez días laborables.	1-1-2024
5.3.2 Procedimiento de autorización de prefletes prohibidos tras el transporte	<b>Modificación:</b> Referencia al «EFTCO Cleaning Document (ECD)»	1-1-2024
7.4.3 [K.O.] Operaciones de limpieza	<b>Cambio:</b> Criterio K.O.	1-1-2024
II. Módulo adicional Soja <sup>plus</sup>	<b>Cambio:</b> Recogida de la referencia al módulo adicional	1-1-2024

Criterio/requisito	Modificaciones	Fecha de la modificación
8.3 Términos y definiciones	<b>Cambio:</b> Recogida del término «EFTCO» <b>Modificación:</b> Adaptación de la definición de «proveedor»	1-1-2024

---



## Guía Sector de piensos

### **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 Qualität und Sicherheit 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](mailto:info@q-s.de)

Foto: QS

[q-s.de](http://q-s.de)