



EPS

Escola Politècnica
Superior

Projecte/Treball Fi de Carrera

Estudi: Eng. Tècn. Agrícola Ind.Agràries i Aliment. Pla 99

Títol: IMPLANTACIÓ D'UN MANUAL DE GESTIÓ EN UNA
INDÚSTRIA DE LLESCATS.

Document: RESUM

Alumne: Marcel Camprubí Claret

Director/Tutor: Josep Vilanova Bayó / Ferran Ribas Noguer
Departament: Eng. Química, Agrària i Tecn. Agroalimentària
Àrea: Tecnologia dels Aliments

Convocatòria (mes/any): Juny 2008

Aquest treball és una implantació d'un manual de gestió en una indústria de llescats, realitzat a l'empresa Serra&Mota de la Celler de Ter. Aquest manual consta d'un sistema APPCC i un manual de qualitat.

El sistema APPCC permet identificar perills específics i mesures pel seu control amb la finalitat de garantir la innocüitat dels aliments. És un instrument per avaluar els perills i establir sistemes de control centrats en la prevenció en lloc de basar-se principalment en l'assaig del producte.

Aquest sistema necessita tot un seguit de procediments i instruccions per tal d'aconseguir que funcioni. Tots aquest procediments, instruccions i registres formen part del manual de qualitat.

El manual de qualitat és el document on l'empresa reflecteix la manera de treballar i els objectius de la direcció pel que fa a la qualitat. Dins d'aquest manual es descriu l'organigrama de l'empresa, el sistema de control de la qualitat, la responsabilitat de la direcció, la gestió dels recursos, la realització del producte i la mesura, anàlisis i millora.

Per a l'elaboració del sistema APPCC, una vegada format l'equip de treball, es van realitzar els procediments d'elaboració de producte i assegurament de la qualitat. Tot seguit es van realitzar tots aquells procediments que intervenen a l'eliminació de possibles perills que són:

- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues
- Procediment de formació
- Procediment d'identificació i traçabilitat
- Procediment per l'avaluació de proveïdors
- Pla de manteniment

Aquests procediments passen a ser mesures preventives que s'han de tenir en compte per tal de reduir els perills.

Tot seguit es va realitzar el diagrama de flux, on es mostren totes les etapes del procés d'elaboració dels productes llescats i es van comprovar durant la producció per tal de verificar que fos correcte. Després d'elaborar el diagrama de flux es van identificar tots els possibles perills, que es van classificar per cada etapa del procés i per la seva naturalesa (físics, químics o microbiològics).

Així es va trobar com a PCC1, que són aquells perills que s'aconsegueixen eliminar completament, un perill físic i un microbiològic.

El perill microbiològic està situat a l'etapa d'envasat al buit o en atmosfera protectora i el físic en el detector de metalls.

També es va trobar un seguit de PCC2, que són aquells punts on el control redueix el risc a nivells acceptables, la majoria degut al control de la temperatura, que pot ser la causa del creixement de microorganismes, i altres deguts a una mala manipulació o deficiències del pla de neteja i desinfecció.

Un cop identificats aquests punts crítics de control es van establir les mesures preventives, per tal de reduir al màxim els perills, i els límits crítics de control, per tenir els perills controlats. Finalment es van estructurar les mesures correctores que caldria aplicar en cas que es sobrepassessin els límits crítics.

Totes aquestes mesures preventives, mesures correctores i límits crítics es controlen mitjançant tot un seguit de procediments, registres i instruccions, que s'han realitzat per tal d'aconseguir l'elaboració de productes segurs.

Després de la realització i implantació del sistema APPCC cal una verificació periòdica per comprovar que és eficaç. En el cas que durant la verificació s'hagués trobat algun error, hauria calgut modificar-lo per tal que el sistema fos efectiu i s'aconseguís acceptar-lo.

La forma de treball seguint el manual de qualitat permet elaborar els productes d'una manera regular i permet saber com actuar en tots els moments del procés.

L'implantació del manual de gestió suposa una despesa important per l'empresa, que es divideix en:

- Execució d'instal·lacions, equips i obres de millora.
- Despeses pel funcionament de la gestió de la qualitat.

L'execució d'instal·lacions, equips i obres de millora suposa una despesa de realització de 60.172,70 €.

Les despeses anuals pel funcionament de la gestió de la qualitat ascendeix a 17.150,47 €/any.