

VISITA OSI FOOD SOLUTIONS

MÁSTER SEGURIDAD ALIMENTARIA

15^a EDICIÓN



MANUELA VICTORIA RODRÍGUEZ CABANILLAS

ENRIQUE RODRÍGUEZ PILAR

MARÍA SANTERVÁS MARTÍN

MÓNICA SANTOS DÍAZ DE LOPE-DÍAZ

ALBERTO VEGA GARCÍA

ACTIVIDAD DE LA EMPRESA

Osi Food Solutions es una empresa dedicada a la fabricación de hamburguesas y nuggets de pollo, y es el proveedor exclusivo de McDonalds en España y Portugal. Esta empresa está constituida por tres subdivisiones: Osi, cuyo cliente principal es McDonalds; Foodworks, que no suministra a McDonalds, sino a otros clientes importantes, como Tesco; y Food Solutions, cuya actividad consiste en la venta de productos elaborados con partes de animales que no se utilizan en las demás subdivisiones.

Osi Food Solutions está presente en 62 países, y en Europa hay nueve plantas. De estas nueve plantas, sólo elaboran hamburguesas y nuggets de pollo dos de ellas (España y Austria). Las demás fabrican solamente un tipo de producto.

La actividad de esta empresa comienza en 1981, y en la planta de Toledo trabajan 140 personas, de las cuales 20 pertenecen al Departamento de Calidad y Medio Ambiente. Las instalaciones visitadas datan de 1991.

Con respecto a la nave de fabricación de hamburguesas, se utilizan tres líneas de producción, y elaboran aproximadamente 1,5 millones de hamburguesas de 45 gramos al día. Además, se trabaja 24 horas al día, cinco días a la semana. Hay dos turnos de producción (de 8 horas cada uno) y un turno de limpieza y desinfección, también de 8 horas.

En cuanto a la nave de fabricación de nuggets de pollo, se emplean dos líneas de producción, y elaboran unos 2 millones de nuggets de pollo al día. En este caso, también se trabaja 24 horas al día, pero seis días a la semana.

La empresa posee varios sistemas de calidad acreditados, como FSSC 2000, ISO 14001, EMAS, y SA 8000. Además, se tiene la intención de acreditarse como OHSAS 18001 (Prevención de Riesgos Laborales).

En España, la carne de las hamburguesas de McDonalds es 100 % vacuno y española. Por el contrario, en Portugal, al tener menos disponibilidad de proveedores, la carne de las hamburguesas de McDonalds es 100 % vacuno, pero no 100 % portuguesa.

Las granjas proveedoras de McDonalds en España están repartidas fundamentalmente por la dehesa (80 %) y la cornisa cantábrica (20 %). McDonalds exige a sus proveedores de producción primaria que dispongan del McDonalds Agricultural Assurance Program, que obliga a las granjas a cumplir una serie de condiciones relacionadas con aspectos éticos, medioambientales y económicos. Estas granjas son auditadas para comprobar que cumplen las especificaciones.

Los mataderos proveedores de McDonalds también deben cumplir unas condiciones, relacionadas con sistemas de gestión de la calidad (BPF, trazabilidad, bienestar animal, medio ambiente, responsabilidad social), acceso a la cabaña ganadera, y relación a largo plazo (transparencia, compromiso con el consumidor, visibilidad, predictibilidad, competitividad). Al igual que en el caso de las granjas, los mataderos también son auditados.

DESARROLLO DE LA VISITA

La visita se ha desarrollado en la nave de fabricación de hamburguesas, y siguiendo el proceso productivo desde la recepción de las materias primas hasta la expedición del producto final.

En cuanto a la recepción de materias primas, la carne se recibe en contenedores de unos 600 kilogramos. Con anterioridad a la llegada de la materia prima a las instalaciones, el proveedor envía por correo electrónico la trazabilidad de la mercancía, y cuando se recibe el pedido, se

lleva a cabo una inspección documental para comprobar que la información de la carne recibida concuerda con la información aportada vía telemática. Se hace también un control de temperaturas en la materia prima recepcionada; la legislación fija un límite de 7 °C, pero en OSI Food Solutions se rechaza toda mercancía que llegue por encima de los 4 °C.

Posteriormente, el contenido de los contenedores se inspecciona minuciosamente para verificar que todas las piezas proceden de la falda o de los cuartos delanteros de los animales; se desechan todos los defectos encontrados, se pesan, y según el peso obtenido, se penaliza a los proveedores. Se toman además muestras microbiológicas. En base a los defectos y los resultados negativos en las pruebas microbiológicas, se sanciona a los proveedores, pero también se les ayuda a alcanzar el nivel requerido. En base a estos datos, se realiza un scoring de proveedores. La carne se almacena en cámaras de refrigeración y de congelación.

A continuación, se lleva a cabo el procesamiento de la carne. Los contenedores con las piezas de falda y cuartos delanteros se suben con un elevador y se vuelcan en la picadora. En la picadora, se mezcla carne refrigerada y carne congelada, en una fórmula inicial de 65 % refrigerada y 35 % congelada. El objetivo es trabajar con temperaturas de 0 a -1 °C, para que la carne no se pegue en las paredes de la picadora y no haya crecimiento microbiano; con esta finalidad, se va cambiando la proporción. La carne picada debe tener un porcentaje de grasa en torno al 20 %, y para lograr este objetivo, se mezclan piezas de falda y cuartos delanteros hasta alcanzar un porcentaje adecuado. La carne picada, al salir de la picadora, debe tener un diámetro de 2,4 milímetros.

Una vez se obtiene la carne picada, esta pasa por una formadora, que la moldea para hacer las hamburguesas.

Después, las hamburguesas pasan por un túnel de ultracongelación, en el que se ultracongelan en 2-3 minutos mediante una pulverización con nitrógeno líquido.

Cuando las hamburguesas salen ultracongeladas, pasan por un detector de metales (único PCC del proceso); si se detecta un cuerpo extraño en una hamburguesa, se desecha toda la fila. El correcto funcionamiento del detector de metales se garantiza mediante el empleo de testigos.

También se seleccionan hamburguesas ya congeladas para hacer tests de cocinado. Para hacer estas pruebas, se cocinan las hamburguesas en el mismo tipo de planchas que se utilizan en McDonalds, y se garantiza que se alcanzan los 72° C en el centro del producto. Una vez cocinadas las hamburguesas, se hace un análisis organoléptico (apariencia, textura, sabor).

Finalmente, se empaquetan las hamburguesas en cajas, estas cajas se colocan en pallets, se estabilizan en ultracongelación, y se expiden a los centros de distribución. En las cajas debe figurar la fecha de congelación (día, hora y minuto), la fecha de consumo preferente (suele ser de tres meses), y el origen de las materias primas (lugar de nacimiento, engorde y sacrificio). Se sigue el sistema FIFO (First In, First Out). Para retrasar la fecha de consumo preferente, se deben hacer estudios de vida útil.

En todo el proceso, los controles efectuados se pueden resumir en: contenido de grasa de la carne picada, temperatura, detección de metales, test de cocinado, requisitos organolépticos, peso, grosor y diámetro, número de unidades (cuadrar con peso) y etiquetado, criterios microbiológicos (en alimentos y en superficies; aerobios, enterobacterias, *Salmonella*, *Listeria*), ejercicios de trazabilidad.

CONCLUSIONES

En conclusión, se puede destacar la elevada exigencia de McDonalds hacia todos sus proveedores, lo que obliga a OSI Food Solutions a trabajar a un altísimo nivel de seguridad y calidad alimentaria y a exigir también unos estrictos requisitos de trabajo a sus propios

proveedores. Para garantizar que las condiciones impuestas por McDonalds se cumplen, todos los elementos implicados en la cadena de productos suministrados por McDonalds son auditados periódicamente.

MATERIAL GRÁFICO

