

COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE MADRID



Visita OSI Food Solutions Spain

XIV edición Máster en Seguridad Alimentaria

FERNANDO VALLADARES MIGUEL
JESÚS VICENTE MARTÍN
BELÉN VILLAS MARTÍNEZ
SARA VIVAS FERNÁNDEZ
MARÍA YERPES SANTIAGO



Los días 14 y 21 de febrero de 2018, los alumnos de la XIV edición del Máster en Seguridad Alimentaria se trasladaron a Toledo, provincia de Castilla- La Mancha, para visitar las instalaciones de OSI Food Solutions Spain.

INTRODUCCIÓN

OSI Food Solutions es una empresa con 100 años de antigüedad nacida en Chicago. Esta empresa tiene presencia mundial y siempre de la mano de McDonald's desde que se asociaron en Illinois con los hermanos McDonald's. En el año 1955 comenzó en Estados Unidos como una empresa familiar.

Posteriormente, en el año 1971 se produjo el salto a Europa llegando a Alemania Federal y en 1981 llegó a España, abriendo el primer restaurante de McDonald's en la calle Gran Vía de Madrid. Para abastecer a los restaurantes que se iban abriendo en Europa, se buscó proveedor en el sur de este continente y se crea OSI Food Spain en asociación con un carnicero en un lugar muy próximo al que se encuentra actualmente la empresa, siendo una de las varias plantas que hay en Europa. OSI Food Solutions Spain es el proveedor en exclusiva para los restaurantes de España, Portugal y Andorra.

Esta empresa cuenta con 160 puestos de trabajo y con 2 plantas. En una de ellas se trabaja con carne de vacuno y cerdo, construida en el año 1991 en la que hay 3 líneas de producción y se generan 1,5 millones de unidades diarias, lo que corresponde a 70 toneladas hamburguesas de vacuno. En la otra planta se trabaja con carne de pollo construida, en el año 1999 y que posee 2 líneas de producción donde se producen 43 toneladas diarias de nuggets, es decir, 2 millones de unidades diarias.

La materia prima con la que se trabaja en vacuno son exclusivamente cuartos delanteros y las faldas de vacuno, siendo de origen español para suministrar a España y Portugal y de origen portugués para abastecer exclusivamente a Portugal y no a España, ya que los restaurantes McDonald's de España aseguran que la carne que se sirve en ellos es 100% origen español. Por lo tanto, la carne picada es el único ingrediente de las hamburguesas de vacuno que se sirven en los restaurantes.

Por otro lado, en cuanto a los sistemas de calidad que posee OSI Food Solutions Spain, cuenta con las siguientes certificaciones:

- FSSC 22000
- ISO 14001
- EMAS
- McDonald's Código de conducta
- SA 8000

Actualmente junto con las anteriores, también tienen en proceso la certificación de prevención de riesgos laborales OSHAS 18001.

Como proveedores, tienen múltiples granjas distribuidas por España, siendo las granjas de la Dehesa de Extremadura, la cornisa cantábrica y las de Galicia, por este orden, las principales. Además, cuentan con un programa de aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria de las materias primas. Consiste en la realización de auditorías y visitas a las granjas proveedoras para asegurarse que realizan de forma correcta las buenas prácticas de fabricación, la trazabilidad, el bienestar animal, el medioambiente y la responsabilidad social, teniendo contacto directo con los ganaderos.

Todo esto tiene como objetivo establecer relaciones a largo plazo basadas en la transparencia, compromiso con el consumidor, visibilidad, predictibilidad y competitividad. A este programa se le llama McDonald's Agricultural Assurance Program (MAAP). Este programa:

- Mejora las prácticas agrícolas y desarrollo sostenible de la producción.
- Es una herramienta de medición y seguimiento de la mejora.
- Todas las explotaciones trabajan según un estándar de calidad.
- Desarrolla un estándar basado en MAAP

PROCESO DE ELABORACIÓN

El primer paso que tiene lugar es la recepción de la materia prima. Ésta se pesa, se mide su temperatura y se realiza el control documental de origen y trazabilidad. Además, se realiza una primera inspección visual pieza a pieza y una toma de muestras para el análisis microbiológico (aerobios, enterobacterias y *Salmonella*).

Lo siguiente que se hace es introducir las faldas y los cuartos en la picadora, de manera que el producto que salga de la misma tenga como cantidad máxima un 20% de grasa. La mezcla se produce a partir de carne refrigerada y congelada. La razón de este proceder re debe a dos motivos. El primero de ellos es un motivo microbiológico, ya que el propio funcionamiento de la picadora hace que se eleve la temperatura de la mezcla de la carne, lo que puede favorecer el crecimiento de los microorganismos que se encuentren presentes; de esta forma, al añadir carne congelada, se consigue un descenso de la temperatura, siendo más fácil controlar el crecimiento de los microorganismos presentes en la misma. El segundo motivo es un aspecto tecnológico, ya que, de no añadir carne congelada, también, el funcionamiento de la picadora aumentaría la temperatura de la carne haciendo que se forme una pasta con la carne que luego es difícil de manejar en el formado de las hamburguesas.

De las picadoras salen hilos de picado con un diámetro de 2,4 mm. A continuación, este picado de carne se introduce en las máquinas formadoras, que en función del tipo de hamburguesa que se quiera fabricar, tendrá un determinado peso (75 g, 112 g y 150 g) y forma, que va dirigido por un programa informático integrado en las máquinas formadoras.

A la salida de las máquinas formadoras se realiza una inspección visual rápida para eliminar del proceso de producción aquellas hamburguesas que presentan defectos en su forma, que se volverán a introducir en las máquinas formadoras. Seguidamente se introducen en un túnel de congelación con nitrógeno líquido, que, en función del peso de las hamburguesas, el tiempo empleado en el congelado oscila entre 30 segundo a 2 minutos.

Al término del túnel de congelación se encuentra el detector de metales, que es el único PCC que tiene esta empresa en la fabricación de hamburguesas de carne de vacuno y cerdo. Después, se procede a su envasado en cajas de cartón, y se guardan en un almacén congelador que utiliza la tecnología FIFO (First In First Out).

A partir de este momento serán distribuidas a los distintos establecimientos de McDonald's España y Portugal.

A modo de control organoléptico y de examen físico, a la salida del túnel de congelado, se cogen un número determinado de muestras por cada lote. Se realiza un cocinado con las mismas planchas de las que se dispone en los restaurantes McDonald's y en las mismas condiciones. Una vez han sido cocinadas se mide la temperatura de las hamburguesas para comprobar que se ha alcanzado una temperatura igual o superior a 70°C en la parte más interna de las mismas.

CONCLUSIONES

OSI Food Solutions Spain es el principal proveedor de los restaurantes McDonald's de España, Portugal y Andorra. Debido a su gran alcance, es imprescindible tener una buena calidad en las materias primas a partir de la cual se van a elaborar los productos finales, buenas prácticas de fabricación e higiene, así como sistemas de gestión de calidad que hacen que aumente la confianza del cliente, añade un plus en la seguridad alimentaria y sirve como distintivo entre el resto de los competidores.

Para conseguir esto, es importante una buena formación y concienciación de todo el personal involucrado a lo largo de todo el proceso de producción, desde el personal de las granjas que sirven de proveedores a OSI Food Solutions Spain como el propio personal que trabaja en esta empresa. También es un aspecto importante que el personal que trabaja en las instalaciones conozca el proceso productivo y esté involucrado en los aspectos que intervienen en la calidad e inocuidad del producto final.

MATERIAL FOTOGRÁFICO



Ilustración 1. Introducción de la materia prima en planta



Ilustración 2. Llenado de las máquinas picadoras



Ilustración 3. Inspección visual a la salida de la máquina formadora