Nº 290 | FEBRERO | 2014

AENOR

REVISTA DE LA NORMALIZACIÓN Y LA CERTIFICACIÓN

ENTREVISTA

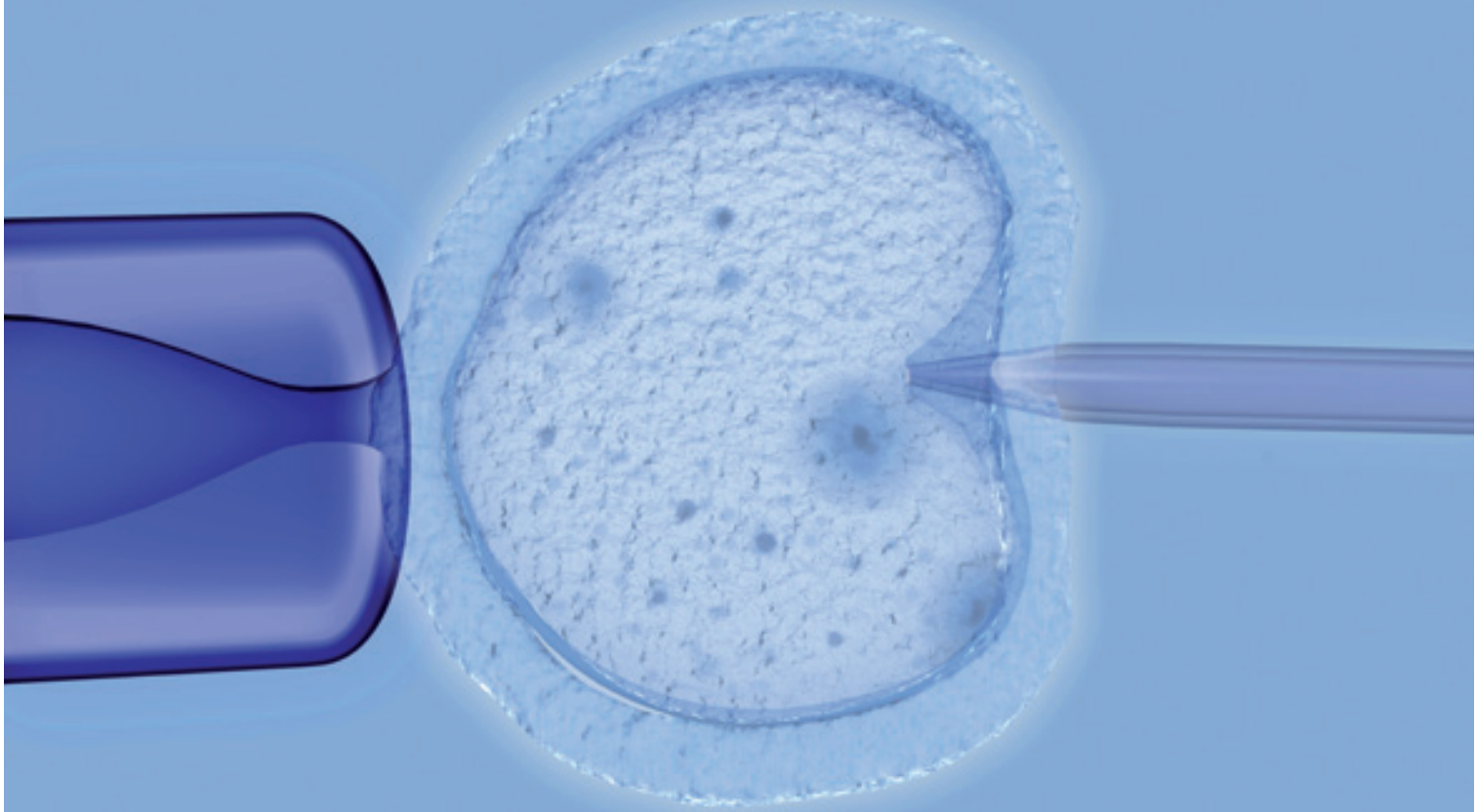
José Manuel Delgado

Director de Calidad
y Medio Ambiente
Abengoa

REPORTAJE

eCall

Este sistema de llamada de emergencia europea será obligatorio en los vehículos a partir de 2015



UNE 179007

En vanguardia de la reproducción asistida

Fotografía: Rte. Puerta de Hierro (Beniparrell-Valencia)

CASOS PRÁCTICOS

Seis profesionales componen la plantilla de Mecograval S.L.-Sercaval®. Es una micropyme dedicada al mantenimiento y limpieza de filtros de cocinas industriales, que se apoya en la certificación UNE-EN ISO 9001 y 14001 en ausencia de legislación específica que regule su actividad. Entre las ventajas obtenidas, destacan una reducción de consumo de agua, combustible y electricidad de más de un 30% en los últimos tres años.

Sistemas de gestión aplicados a filtros de cocina

Francisco Jiménez
Responsable de Calidad y Gestión Ambiental
Mecograval S.L
SERCAVAL®

El mantenimiento y limpieza de filtros de cocina de campanas extractoras industriales de bares, restaurantes, hoteles o colegios es una actividad de vital importancia para la seguridad e higiene alimentaria, y el respeto al medio ambiente. Y es que, estos filtros, al estar ubicados encima de las líneas de fuego o focos de calor, deben estar siempre limpios. Hay que tener en cuenta que a través de ellos pasan flujos de aire caliente y en caso de accidente (incendio), por acumulación de grasas en el sistema de extracción (campana, filtros, ventilador, conductos, etc.), actuarían como una de las primeras medidas de choque para evitar la propagación del fuego.

Mecograval S.L.-Sercaval® es una micropyme formada por seis profesionales que se dedica a ofrecer el servicio de limpieza y mantenimiento para estos filtros, ubicada en el municipio valenciano de Ribarroja del Turia. Su empeño por realizar su trabajo con la máxima calidad y respeto al medio ambiente, y ante la ausencia de una legislación específica que regule este tipo de empresas, les ha llevado a convertirse en la primera empresa del sector en obtener la certificación UNE-EN ISO 9001 de Gestión de la Calidad y UNE-EN ISO 14001 de Gestión Ambiental de AENOR.

El servicio que ofrece Mecograval S.L.-Sercaval® cubre las distintas necesidades de cada cliente; y las frecuencias de cambio de los filtros se ajustan al grado de uso y funcionamiento de cada cocina, ya que su principal función es retener las partículas volátiles de grasas, ya sean de origen vegetal o animal, vapores y olores provenientes de los procesos de elaboración de alimentos. Su limpieza o sustitución forma parte del mantenimiento preventivo de la propia campana y del sistema de extracción. Este carácter preventivo también constituye una de las características principales del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) [1]. Por ello, si el proceso de limpieza y la prestación del servicio al cliente no son realizados debidamente, perjudican no sólo a la calidad del producto, sino que además generan un riesgo real para la seguridad alimentaria y el medio ambiente [2].

Fue en el año 2005 cuando la organización se planteó ser más competitiva y especializarse en la limpieza de filtros de cocina y su posterior servicio de cambio o sustitución en las cocinas industriales. Esta decisión hizo

Los informes del equipo auditor son un soporte de información que brindan oportunidades de mejora y observaciones ventajosas para la empresa

CASOS PRÁCTICOS

Fotografía: Rte. Santa Catalina (Valencia)

que pensaran en herramientas que, junto con su experiencia, les permitiera avanzar, mejorar y diferenciarse de la competencia. La implantación de las Normas UNE-EN ISO 9001 y UNE-EN ISO 14001, y su posterior certificación, fue la opción elegida. Tras un periodo de asesoramiento y preparación a través de una empresa externa, se unificaron criterios y esfuerzos en una misma dirección, se dio formación y llevaron a cabo reuniones informativas para dar a conocer los distintos cambios realizados en la empresa.

Asimismo, se implantaron procedimientos de trabajo, se presentaron sugerencias y mejoras, y se establecieron objetivos en el ámbito de la calidad y el medio ambiente.

Todo el esfuerzo desarrollado por el equipo de seis personas que constituye esta micropyme les permitió lograr en 2006 la certificación del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001 y en 2007 el de Gestión Ambiental UNE-EN-ISO 14001 para el mantenimiento y limpieza de filtros para la retención de grasas comestibles y olores.

Herramientas de mejora continua

Estas certificaciones facilitan una visión más clara a la hora de evaluar los riesgos y permiten planificar otros posibles, reducir el impacto ambiental de la actividad en el entorno, mejorar la prestación del servicio y atención al cliente. Uno de los grandes cambios realizados en los procesos productivos se produjo en 2011 al lograr la implantación y documentación de un nuevo sistema de trabajo que, principalmente, afectó al proceso de limpieza de filtros de cocina. Este sistema permitió a su vez un mayor control de los residuos generados y mejorar notablemente la calidad del producto al ser desinfectado en su etapa final, tras pasar el filtro por un aclarado con agua caliente a una temperatura constante de 65º a 70º centígrados.

Una vez implantados los sistemas de gestión, las auditorías internas y externas son herramientas que han permitido detectar deficiencias y no conformidades en el cumplimiento de las normas. En este sentido, las auditorías externas realizadas durante estos años por parte de AENOR no sólo sirven para determinar la conformidad de los sistemas de gestión, evaluar nuestra capacidad para cumplir con los requisitos legales y nuestra eficacia para cumplir con los objetivos especificados. Los informes del equipo auditor son un soporte de información que brindan oportunidades de mejora y observaciones ventajosas para la empresa.

Dentro de la organización, la formación continua es fundamental para

Las acciones preventivas y correctivas han permitido mejorar todos los procesos de trabajo y ajustar los costes a la producción real

cumplir y mejorar nuestros procesos de trabajo. Son los programas de formación interna los que mediante cursos genéricos y específicos a cada empleado facilitan una mejor comprensión de las tareas encomendadas y aumentan la confianza de todo el personal en el cumplimiento de sus responsabilidades.

Por otra parte, las acciones preventivas y correctivas han permitido mejorar todos los procesos de trabajo, ajustar los costes a la producción real y se ha logrado reducir consumos que afectan a aspectos ambientales importantes (ver gráfico 1).

Cabe destacar que Mecograval S.L.-Sercaval®, a través de las acciones de mejora realizadas durante el ejercicio 2012, pasó de generar un residuo peligroso en el proceso de limpieza de filtros a generar un residuo no peligroso [3]. En este sentido, la implicación del personal de la organización ha mejorado incluso las buenas prácticas ambientales en residuos no peligrosos, que decidió establecerse en la empresa un punto de recogida de aceite usado de cocina de los propios trabajadores en 2012. Fruto de esta iniciativa, el pasado año se registraron dos retiradas de aceite de fritura doméstico por un gestor autorizado con un balance total de 50 litros. Se trata de pequeñas acciones que suman para alcanzar grandes logros.

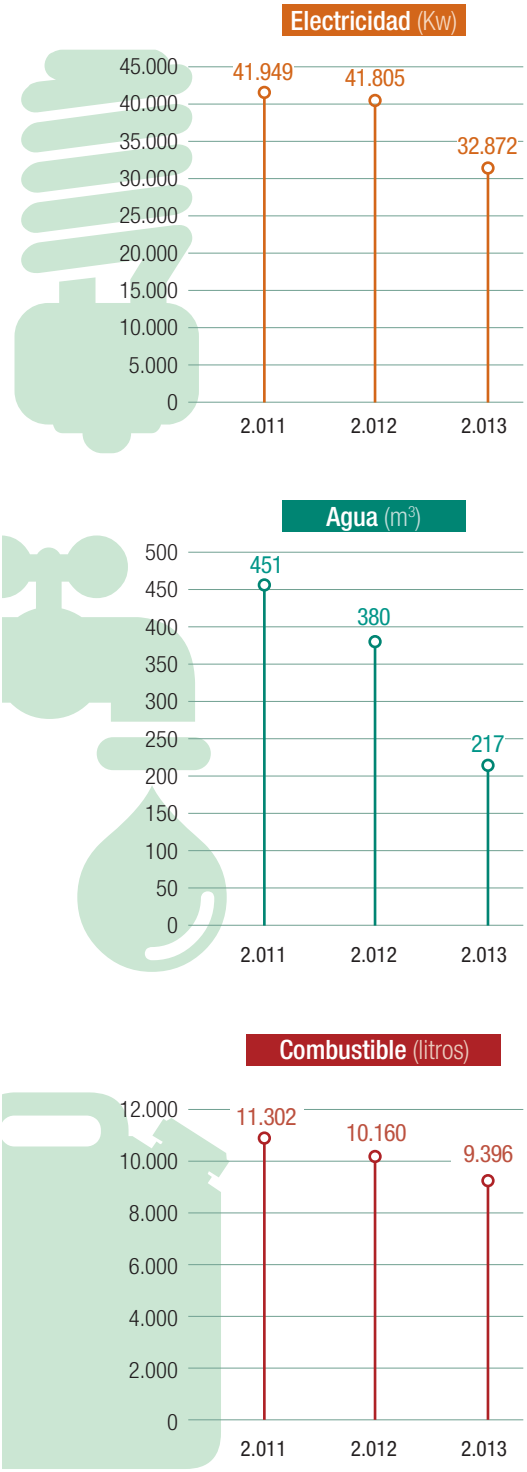
BIBLIOGRAFÍA

[1] Comisión Europea (2004). Reglamento (CE) Nº 852/2004 Del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios. Anexo II. Requisitos Generales aplicables a todos los operadores de Empresa Alimentaria. Capitulo I. Requisitos Generales de los locales destinados a los productos alimenticios. Punto 5

[2] Revista Técnica Industrial Nº 304, diciembre 2013. *Problemas medioambientales y de salud pública en la limpieza de filtros de cocina,* por Francisco Jiménez Martínez. Págs. 54-59

[3] Código LER 20 01 25 Aceites y grasas comestibles. LER (Lista Europea de Residuos)

LOS DATOS

Gráfico 1

Reducción de consumos conseguida por Sercaval con la certificación ISO 14001