



Más seguros que ayer y menos que mañana

Cuando compramos un alimento no nos planteamos que sea seguro o no, lo damos por hecho. Para que esto sea posible, las industrias alimentarias trabajamos constantemente para mejorar cada día la seguridad alimentaria de todos los productos que salen de nuestras instalaciones.

¿Pero siempre ha sido así?

En Sant Dalmai SAU, la respuesta es que sí, ¡evidentemente! Los fundadores de la empresa fueron pioneros en la contratación de personal técnico, y a finales de los 60' se creó un departamento de calidad y seguridad alimentaria. A día de hoy un equipo multidisciplinario procura por la seguridad de nuestros productos realizando tareas diversas como: verificaciones de limpieza, aplicación de buenas prácticas de fabricación, o seguimiento de los puntos críticos de control de producción, entre otras.

¿Hemos mejorado con los años?

Cuando analizamos los datos disponibles sobre toxi-infecciones alimentarias notificadas a Europa, nos damos cuenta de que en general los casos detectados han aumentado con relación a años anteriores. Esto nos lleva a preguntarnos: ¿realmente lo hacemos peor hoy que en el pasado? ¡Rotundamente NO! Pero disponemos de mejor tecnología, más personal calificado y recursos suficientes para buscarlos y detectarlos mejor. Obviamente, solo aquello que medimos se puede cuantificar. Además, los sistemas de comunicación y notificación han evolucionado y funcionan de manera más eficiente. Por este motivo podemos responder con un Sí contundente a la siguiente pregunta: hemos mejorado con capacidad de detección e implementación de nuevos controles que nos permiten poner en el mercado productos más seguros.

Calidad 4.0

En Sant Dalmai hace más de 20 años que incorporamos un sistema de trazabilidad informatizando desde la entrada de materia prima hasta la expedición. Estos controles permitieron empezar a ver en tiempo real qué estaba pasando en la planta de producción. Hoy empezamos a hablar de Calidad 4.0, que consiste en tener todos los controles de calidad informatizados, procesarlos con programas que nos permitan extraer datos, trabajar con todo el histórico de resultados obtenidos y predecir futuras desviaciones que se evitaran aplicando las medidas correctoras adecuadas.



¿Qué controles hacemos en Sant Dalmai el 2019?

Con más de 25.000 parámetros micro biológicos analizados anualmente, cerca de 1.500 superficies verificadas y más de 150.000 puntos de control analizados, el objetivo de nuestros técnicos es anticiparse todo lo que sea posible a las probables desviaciones de procesos. Con la ayuda de los sistemas informáticos, los datos se transfieren directamente a nuestro programa, y de este modo obtenemos una visión global que nos permite prevenir incidentes, saber qué pasará en la línea de producción y prever como puede evolucionar un producto en diferentes situaciones que pueden ocurrir durante la jornada.

La flexibilidad de nuestra planta de producción facilita que podamos adaptarnos a las especificaciones de cada cliente, e enviarlo a las diferentes líneas de producción para evitar errores de cumplimiento.

Nuestro sistema de gestión de calidad está vivo

Analizamos, evaluamos y gestionamos los controles de calidad, eliminando a los que no aportan valor, potenciando a los que sí que lo hacen e incorporando nuevos controles y nuevos análisis cuando lo consideramos conveniente. Mantener a la industria conectada y hacer este paso hacia la calidad 4.0 nos permite afirmar que cada día ofrecemos productos más seguros a nuestros clientes. Más seguros que ayer pero menos que mañana.