



# LETRA Q

## MÓDULO DE CALIDAD



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

SECRETARÍA GENERAL  
DE AGRICULTURA Y  
ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL  
DE GANADERÍA



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria

2006

# LETRA Q



LETRA Q: Sistema de Información en entorno Web

**LE**che, **TRA**zabilidad y **Q**ualidad

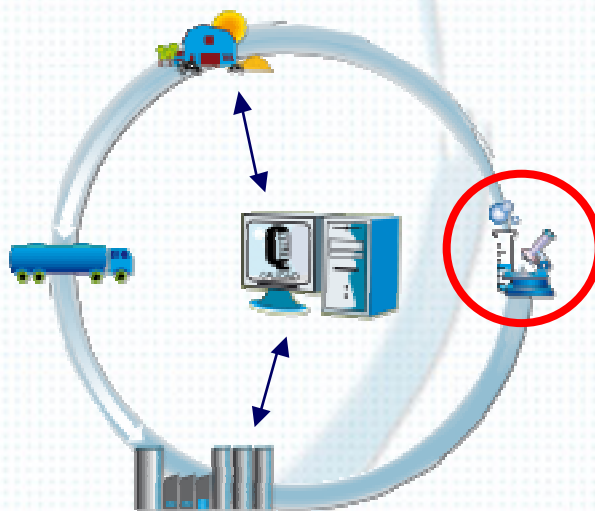


- Por qué LETRA Q:
  - Ausencia de un registro completo y común de todos los implicados en la cadena de producción de la leche.
  - Imposibilidad de trazar la leche de la explotación a la industria.
  - Escasa homogeneidad en la analítica y en la transmisión de la información sobre la calidad de la leche cruda de vaca.

# LETRA Q EN 2004: LO HECHO



- Se crea la base de datos para el registro e identificación de: agentes, establecimientos y contenedores del sector lácteo.
- MÓDULO DE TRAZABILIDAD LETRA Q: Registro de los movimientos de la leche cruda desde la explotación hasta la industria.



- BASE LEGAL: Real Decreto 217/2004, LETRA Q Trazabilidad.

# PERO FALTABA UNA PIEZA ...



Que organizara el sistema de información en materia de calidad de la leche en cuanto a que:

- Registrara e identificara los laboratorios oficiales, los de análisis y los responsables implicados.
- Armonizara la toma de muestras, su análisis y la comunicación de resultados.
- Abarcara desde la explotación a la industria transformadora.
- Estableciera los controles mínimos obligatorios y los oficiales.
- Agilizara la respuesta ante alertas alimentarias.

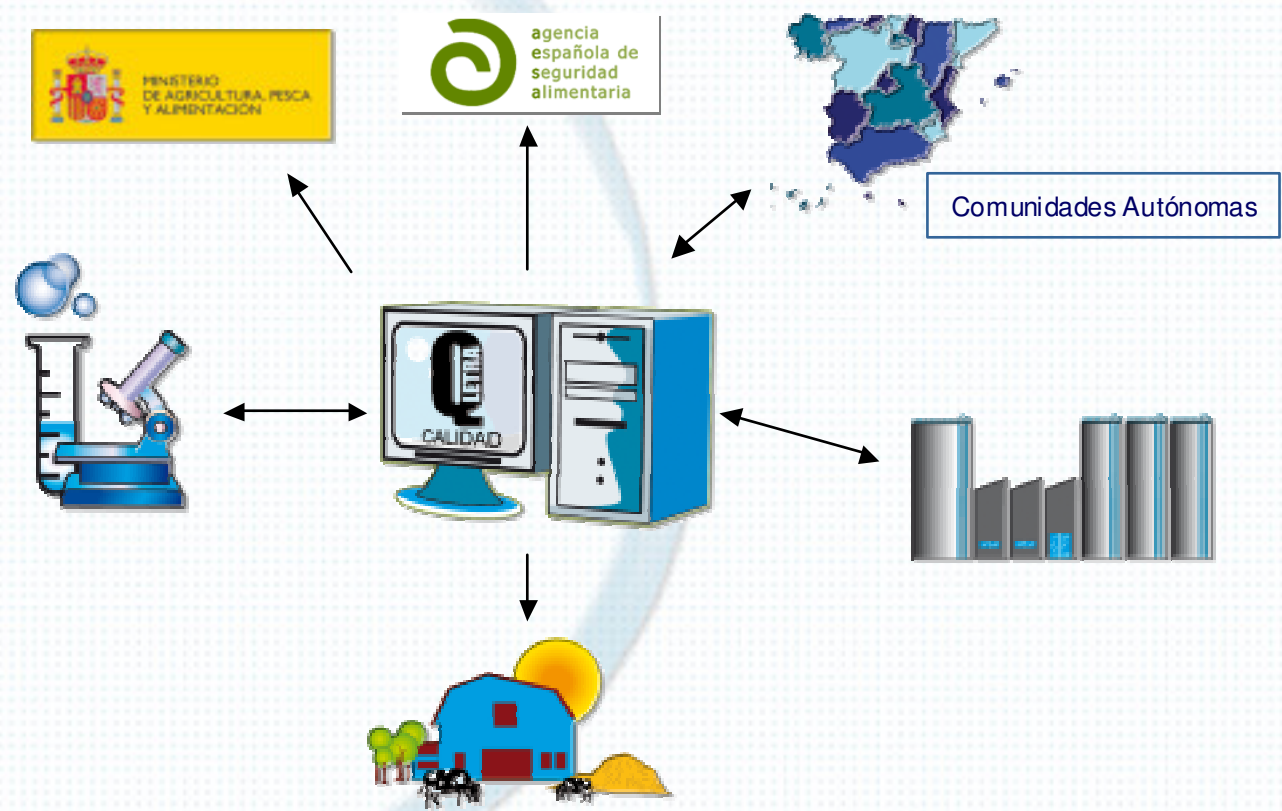




# IMPPLICADOS, CLIENTES, USUARIOS LETRA Q CALIDAD



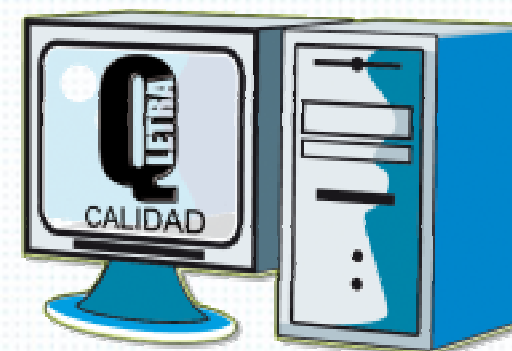
LETRA Q CALIDAD



# LETRA Q MÓDULO DE CALIDAD



- LETRA Q 2004 - 2006
- TIPOS DE CONTROLES
  - OBLIGATORIOS
  - OFICIALES
- ALGUNAS NOVEDADES
  - DETECCIÓN DE INHIBIDORES
  - ALARMAS Y OTROS AVISOS
  - NUEVOS REGISTROS
  - CONSULTAS
- TRAZABILIDAD + CALIDAD



# TIPOS DE CONTROLES EN LETRA Q CALIDAD



LETRA Q CALIDAD

CONTROLES MÍNIMOS OBLIGATORIOS

CONTROLES OFICIALES

Muestras obligatorias

Muestras oficiales

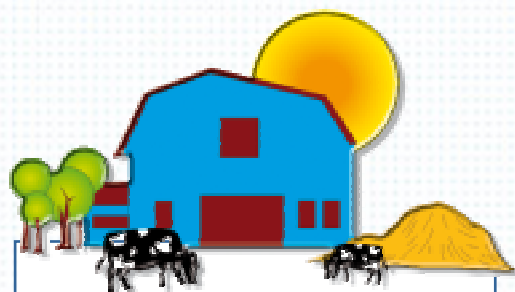
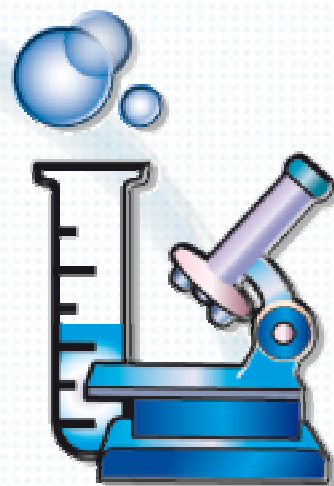
Explotación

Cisterna

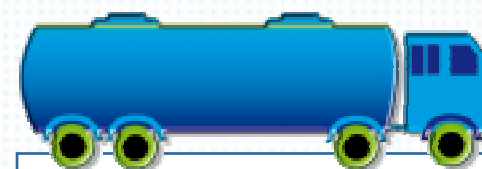
Explotación

Centro Lácteo

# CONTROLES MÍNIMOS OBLIGATORIOS



en Explotación



en Cisterna

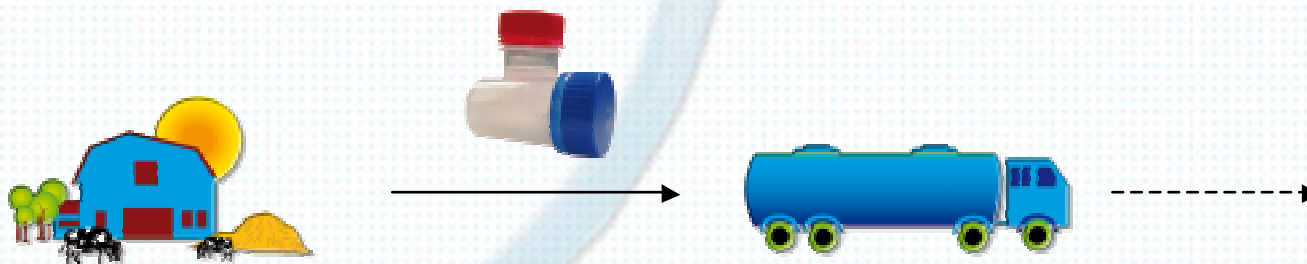
LETRA Q CALIDAD

# MUESTRAS OBLIGATORIAS EN EXPLOTACIÓN



TOMADOR DE MUESTRAS, responsable de:

- Verificaciones obligatorias en la explotación.
- Toma de muestras del tanque.
- Rechazos en explotación y su comunicación.
- Formación adecuada.
- Registrado en LETRA Q.



# RECHAZOS EN EXPLOTACIÓN



LETRA Q CALIDAD



# LA MUESTRA OBLIGATORIA DE EXPLOTACIÓN

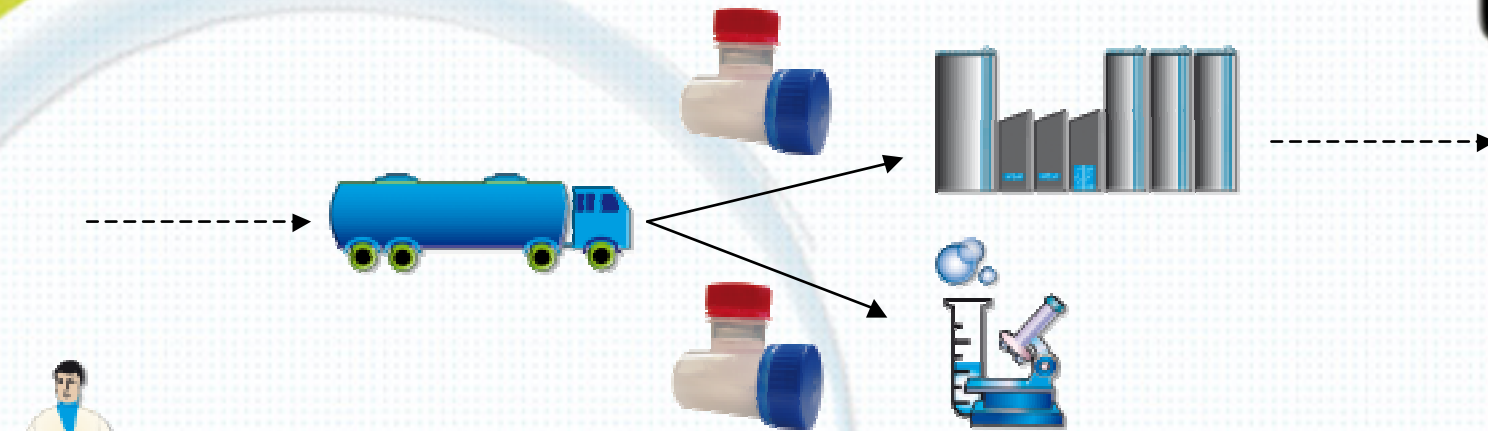


LETRA Q CALIDAD

- Laboratorio de Muestras Obligatorias.
- Parámetros analizados:
  - CALIDAD COMERCIAL:  
Grasa, proteína, extracto seco magro y medias aritméticas.
  - CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA:  
Células somáticas y medias geométricas.  
Bacteriología y medias geométricas.  
Inhibidores.
  - Punto crioscópico.



# MUESTRAS OBLIGATORIAS EN CISTERNA

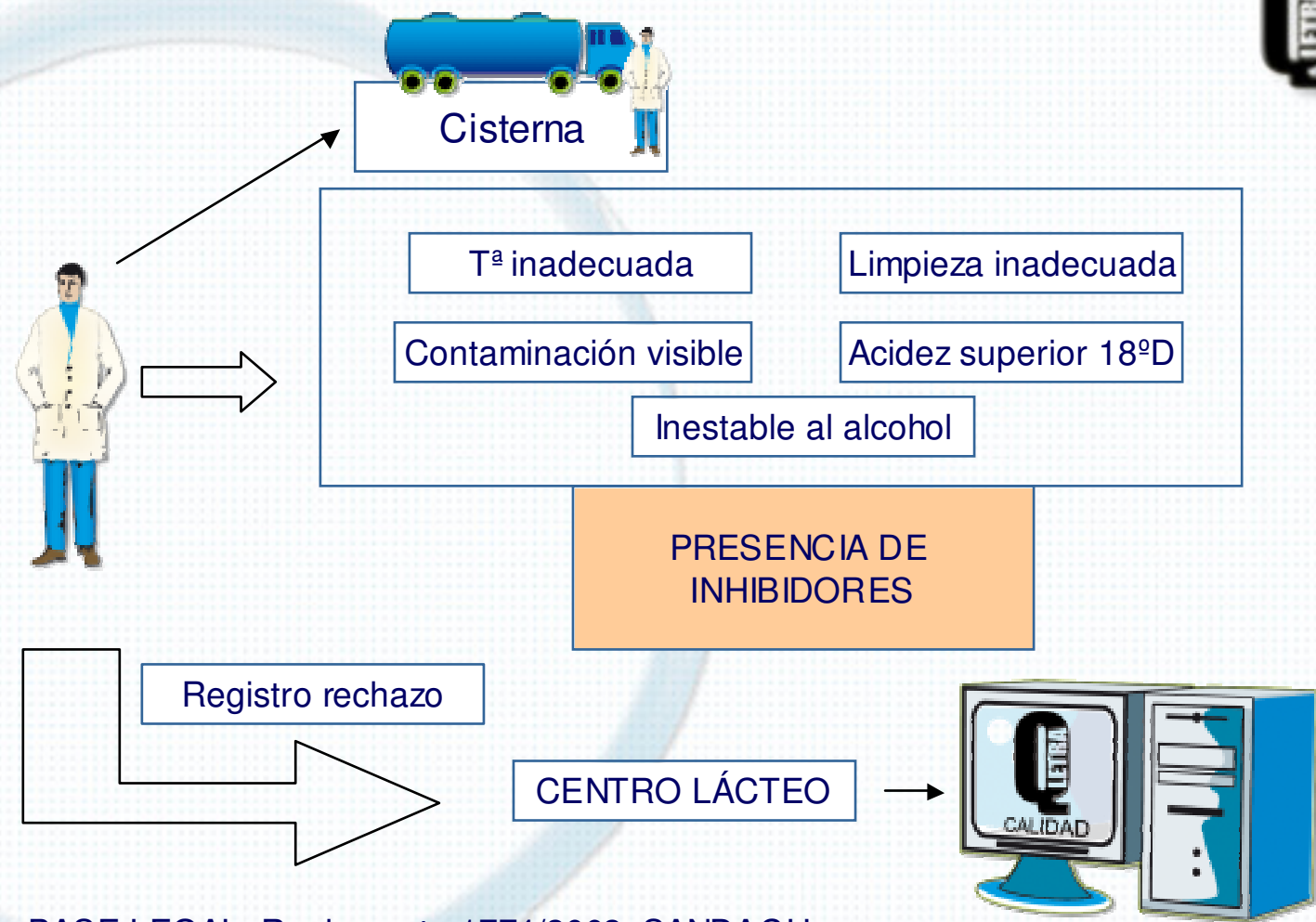


- **TÉCNICO DE CALIDAD:** del centro lácteo, responsable de:
  - Verificaciones obligatorias en la cisterna.
  - Toma de muestras de las cisternas de transporte.
  - Rechazos de cisternas en centro lácteo y su comunicación.
  - Recepción de muestras procedentes de la explotación.
- Formación adecuada.
- Registrado en LETRA Q.

# RECHAZOS EN CISTERNA



LETRA Q CALIDAD

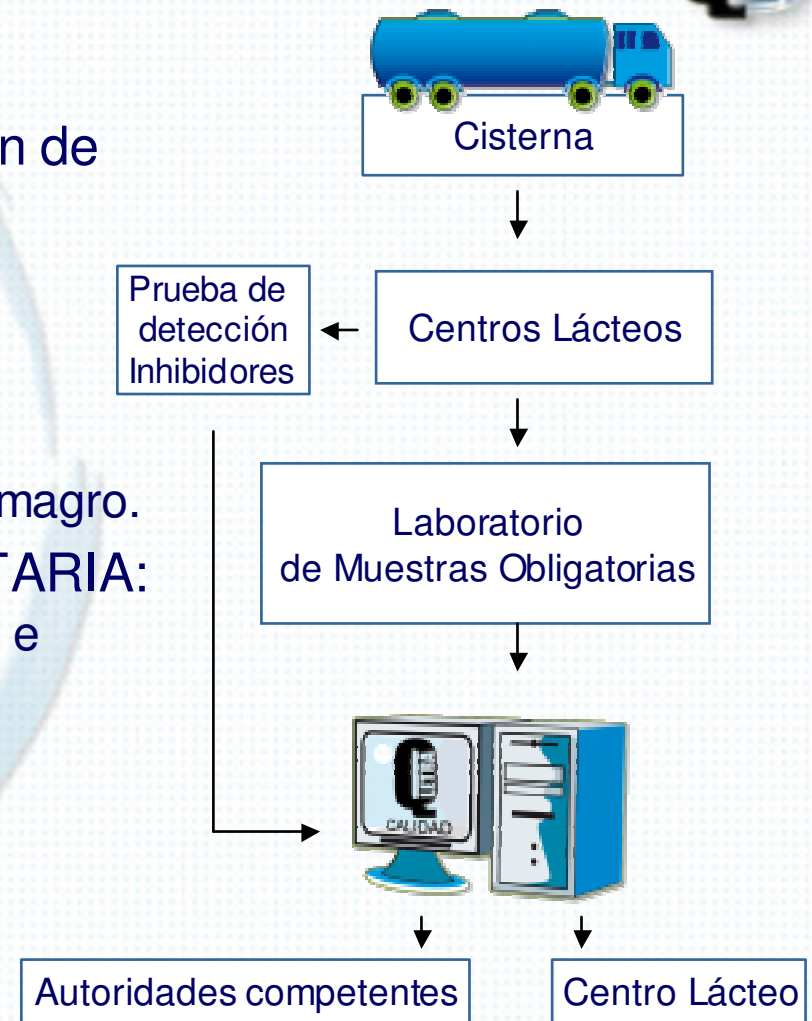


- BASE LEGAL: Reglamento 1774/2002, SANDACH.

# LAS DOS MUESTRAS OBLIGATORIAS EN CISTERNA



- Una: prueba “in situ” de detección de inhibidores.
- Otra: al Laboratorio de Muestras Obligatorias.
  - CALIDAD COMERCIAL:  
Grasa, proteína y extracto seco magro.
  - CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA:  
Células somáticas, bacteriología e inhibidores.
  - Punto crioscópico.



# DETECCIÓN DE INHIBIDORES

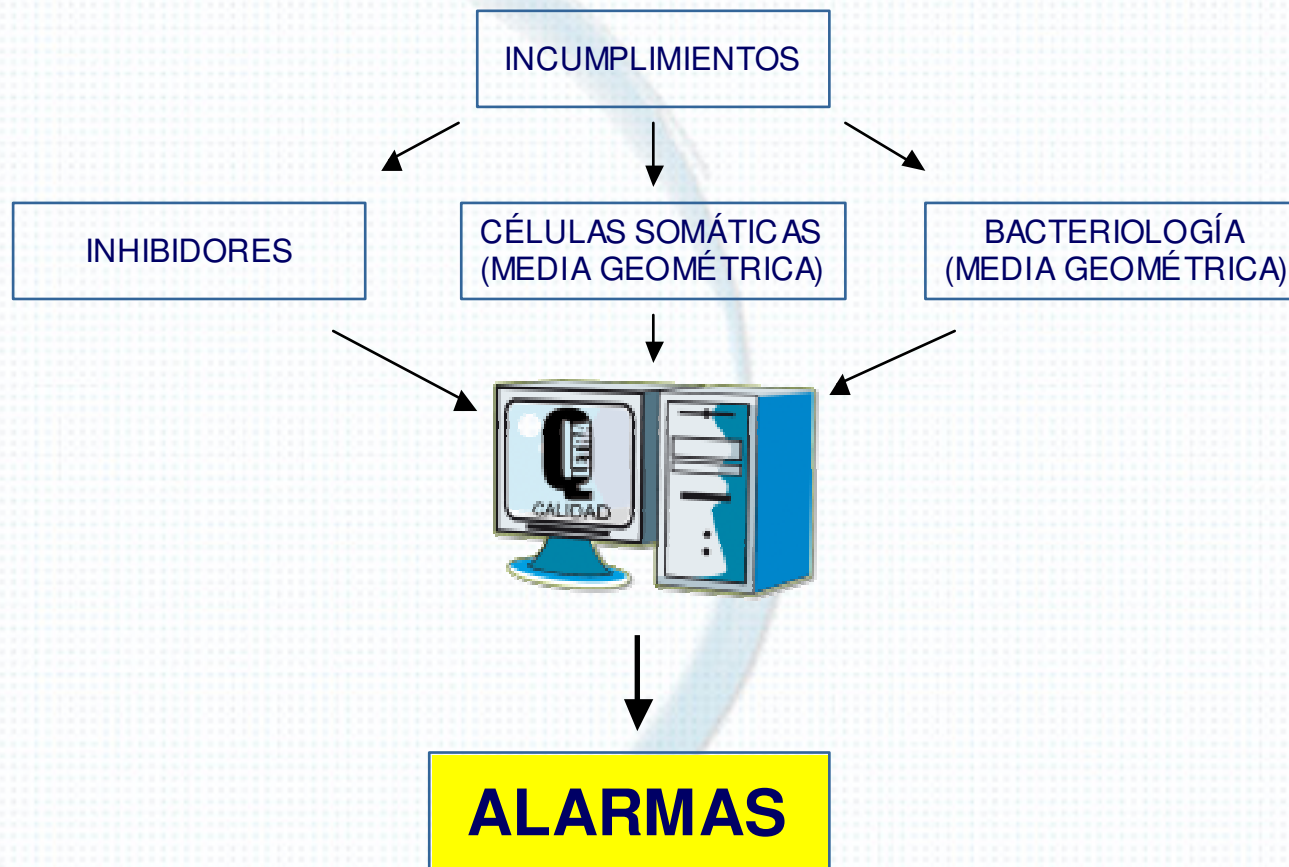


LETRA Q CALIDAD

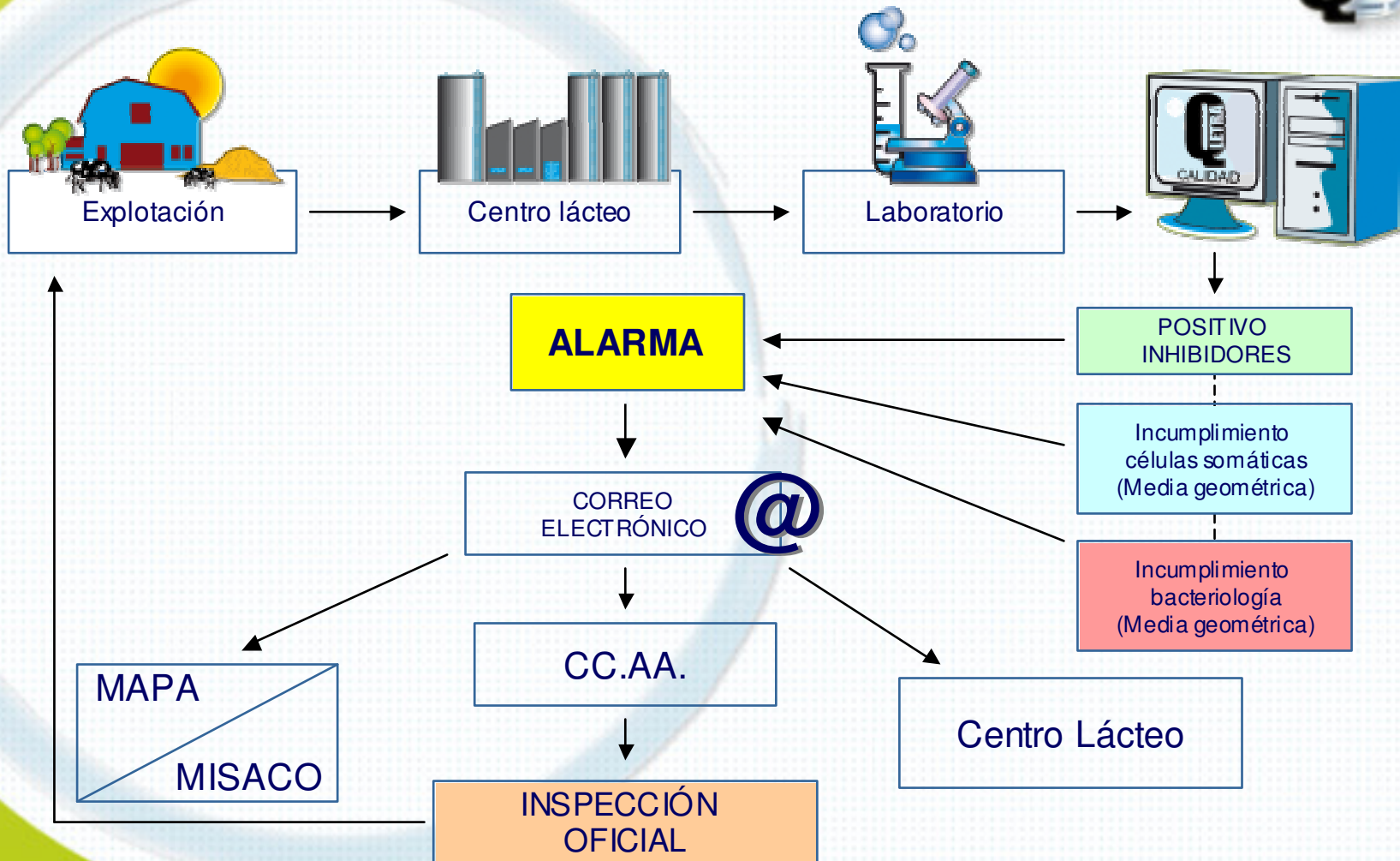
# SISTEMA ÁGIL



LETRA Q CALIDAD



# EXPLOTACIÓN: ALARMAS POR INCUMPLIMIENTOS

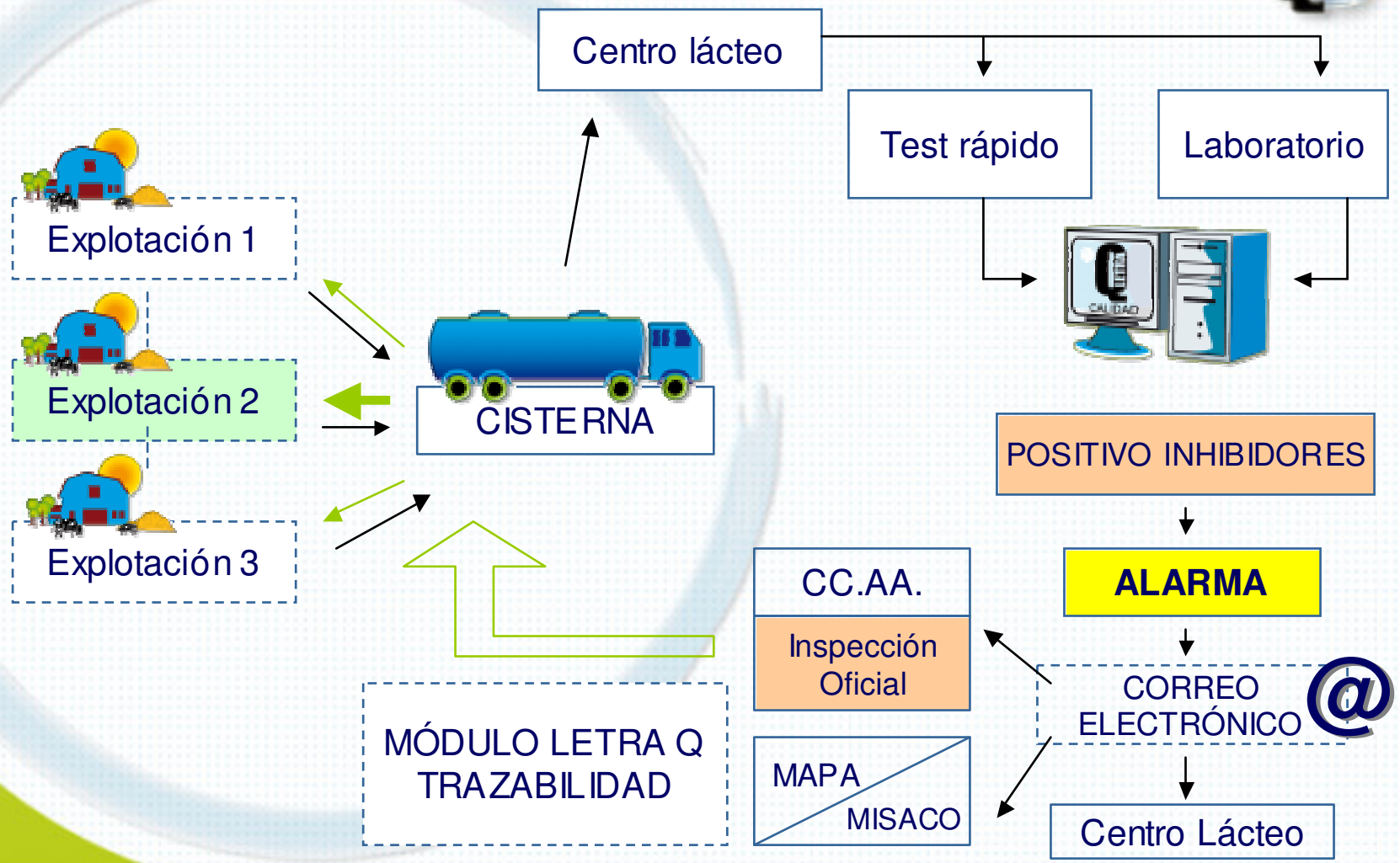


LETRA Q CALIDAD

# CISTERNA: ALARMA POR INCUMPLIMIENTO



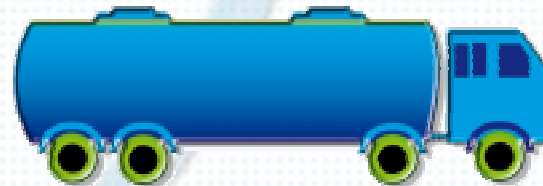
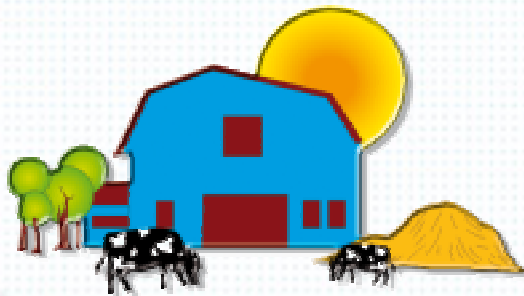
LETRA Q CALIDAD



# OTROS AVISOS ELECTRÓNICOS



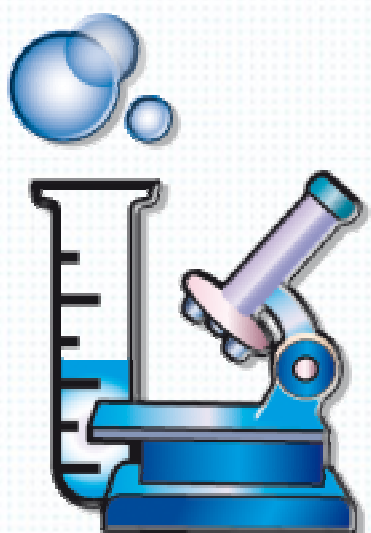
- Avisos relacionados con temas de gestión.
- Avisos generados por incidencias en la carga de ficheros de muestras obligatorias.



# CONTROLES OFICIALES



LETRA Q CALIDAD



# MUESTRAS OFICIALES EN EXPLOTACIÓN



- Inspección oficial:
  - Por Incumplimientos (Alarmas).
  - Aleatorias.
- Tomadas por las autoridades.
- Tres muestras:
  - Inicial.
  - Contradictoria.
  - Dirimente.



# NUEVOS REGISTROS EN LETRA Q



- **LABORATORIOS DE MUESTRAS OBLIGATORIAS:**  
Estado: Autorizado/Acreditado.  
Responsable principal y secundario (1-2).  
Técnicas.
- **LABORATORIOS DE MUESTRAS OFICIALES:**  
Estado: Acreditado.  
Técnicas.
- **CENTRO LÁCTEO:**  
**Responsable principal y secundario (1-2).**  
Técnico de calidad (Formación).  
Plan Anual y Plan Mensual (a petición de CCAA).  
Tomador de Muestras (Formación).
- **OTROS:**  
**Centro de Operación.**  
Instalaciones de Lavado de Cisternas.  
AACC/CC.AA.  
Plan Anual de Muestras Oficiales.

LETRA Q CALIDAD

# CONSULTAS EN LETRA Q CALIDAD

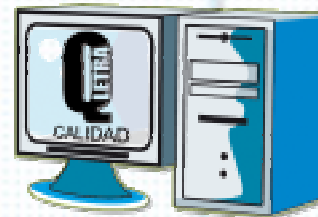


## Laboratorios

- Técnicas analíticas acreditadas
- Laboratorios
- Plan Anual de Muestras
- Plan Mensual de Muestras
- Responsables de cada fase
- Resultados analíticos

## Centro Lácteo

- Técnicas analíticas acreditadas
- Laboratorios
- Plan Anual de Muestras
- Plan Mensual de Muestras
- Responsables de cada fase
- Resultados analíticos
- Informes estadísticos



## Comunidades Autónomas

- Técnicas analíticas acreditadas
- Laboratorios
- Plan Anual de Muestras
- Plan Mensual de Muestras
- Responsables de cada fase
- Resultados analíticos
- Informes estadísticos

## Productor

- Técnicas analíticas acreditadas
- Laboratorios
- Plan Anual de Muestras
- Responsables de cada fase
- Resultados analíticos
- Informes estadísticos

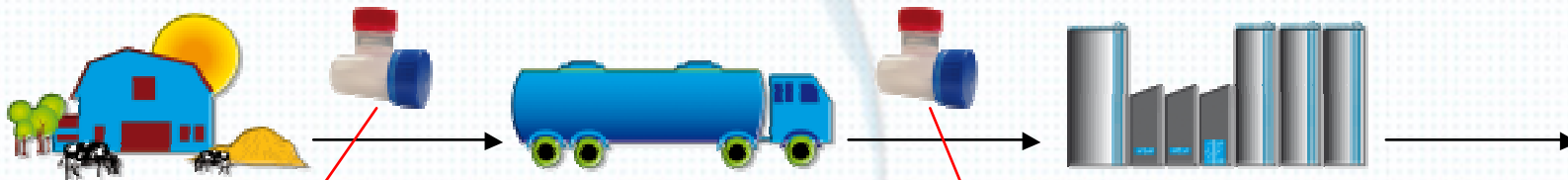
# LETRA Q: SISTEMA COMPLETO



## CALIDAD + TRAZABILIDAD

De un resultado analítico mediante:

- Trazabilidad hacia origen, llegamos al movimiento donde se obtuvo la muestra, a partir de un movimiento de recepción.
- Trazabilidad hacia el destino de la leche, llegamos al movimiento de recepción, a partir de un movimiento de entrega.



**LETRA Q**

Consulta de Entregas

Fecha  Hora  Nº Litros  Lab. 1º  Lab. 2º

ORIGEN

Explotación

Tanque

Productor

Operador

Centro R/T

Cisterna

Conductor

**LETRA Q**

CISTERNA - 00000-00 - 04/10/2005 11:55

ENTRADAS

- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00000-00(0) 04/10/2005 11:55
- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00000-00(0) 04/10/2005 11:45
- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00000-00(0) 04/10/2005 08:57
- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00000-00(0) 04/10/2005 08:47
- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00000-00(0) 04/10/2005 07:54
- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00000-00(0) 03/10/2005 12:41
- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00000-00(0) 03/10/2005 12:31

- ▶ CISTERNA:00000-00(0)->SILO:01484-32 04/10/2005 12:00
- ▶ CISTERNA:00000-00(0)->SILO:01485-47 04/10/2005 12:00
- ▶ SILO:01485-47->Contenedor:N.A. 04/10/2005 12:00
- ▶ SILO:01485-47->Contenedor:N.A. 05/10/2005 12:00
- ▶ SILO:01485-47->Contenedor:N.A. 06/10/2005 12:00
- ▶ SILO:01485-47->Contenedor:N.A. 07/10/2005 12:00

**LETRA Q**

Consulta de Recepción

Fecha  Hora  Nº Litros  Lab. 1º  Lab. 2º

ORIGEN

Operador

Cisterna

Conductor

Operador

Centro R/T

Silo

**LETRA Q**

CISTERNA - 00925-28 - 03/10/2005 00:46

ENTRADAS

- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00925-28(1) 03/10/2005 00:46
- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00925-28(1) 03/10/2005 00:26
- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00925-28(1) 02/10/2005 23:20
- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00925-28(1) 02/10/2005 22:23
- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00925-28(1) 02/10/2005 21:53
- ▶ TANQUE DE FRIO:ES ...>CISTERNA:00925-28(1) 02/10/2005 21:33

SALIDAS

- ▶ CISTERNA:00925-28(1)->SILO:01765-44 03/10/2005 09:24
- ▶ CISTERNA:00925-28(1)->SILO:01765-44 03/10/2005 14:41

# VENTAJAS ...



## PROFESIONAL

Las muestras son tomadas por una persona formada para ello; esto afianza la fiabilidad de sus resultados.

## TRANSPARENTE

Los resultados de las muestras son accesibles simultáneamente para el productor y para la industria.

## INFORMACIÓN SIN SORPRESAS

El productor sabe cuántas muestras han de tomar y analizar de su explotación cada año.

## RÁPIDO

En pocas horas pueden consultarse en Internet los resultados de las muestras de leche.

## FÁCIL

El productor puede consultar sus datos o ver la evolución de sus resultados en el tiempo.

## CONFIDENCIAL Y SEGURO

Sólo los usuarios autorizados con su clave personal podrán acceder a la aplicación.

LETRA Q CALIDAD

# ... AHORA TODO VENTAJAS



## SEGURO PARA EL CONSUMIDOR

El sistema de trazabilidad y los resultados analíticos garantizan la seguridad alimentaria.

## PRODUCCIÓN DE CALIDAD

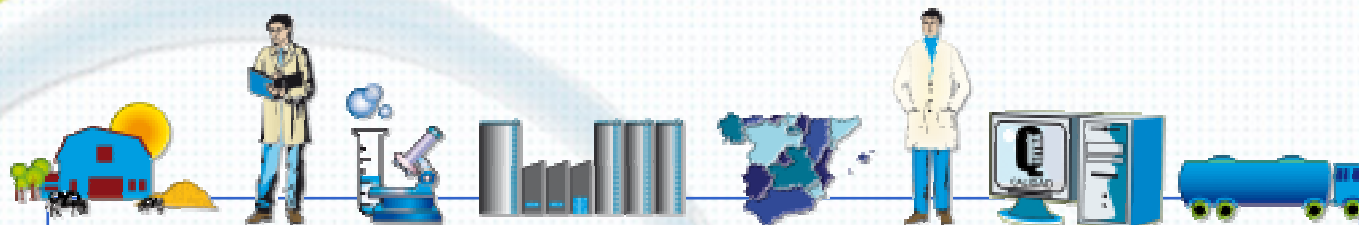
Asegura que todos los productores cumplan el estándar de calidad.

## BENEFICIOSO

Mejora la imagen de la leche y aumenta la confianza del consumidor.

LETRA Q CALIDAD

# LETRA Q



CALIDAD

TRAZABILIDAD

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

