

3

Calidad y seguridad alimentaria

- 3.1 Cultura de Inocuidad
- 3.2 Landes Talcahuano: Calidad en nuestro ADN
- 3.3 Landes Mussels: Calidad en nuestro ADN





Equipo Calidad Landes Mussels

3.1 Cultura de inocuidad

GRI 3-3, 416-1, 13.9, 13.10

La compañía tiene una cultura de calidad y de excelencia alimentaria como la base de todo su quehacer, desde la cadena de valor de los productos que obtiene directamente del mar y que procesa y comercializa, hasta el cliente final. También en la compra de materias primas a terceros, sean estos pescadores artesanales y/o proveedores de choritos. Cada uno de sus desembarques es certificado por Sernapesca y la empresa garantiza que sean de origen legal, con un acucioso control en calidad y trazabilidad.

El desafío diario de Landes es garantizar a sus clientes en Chile y el mundo que todos los productos cumplan con los más altos estándares de inocuidad y seguridad con fuerte énfasis en la debida diligencia, es decir, en prevenir acciones que afecten su salud y seguridad.

Este sistema se basa en el cumplimiento de su Política de Calidad, Seguridad y Cuidado del Medioambiente, además de todas las certificaciones nacionales e internacionales, normas internas y externas de los sistemas de gestión.

Estándar	Landes Talcahuano	Fecha de obtención	Landes Mussels	Fecha de obtención	Circular Protein	Fecha de obtención
	✓	2000	✓	2018	✓	2004
					✓	2012
			✓	2018		
			✓	2018		
	✓	2019				
			✓	2019		
			✓	2022		



3.2 Landes Talcahuano: Calidad en nuestro ADN

El año 2022 significó la consolidación operacional del área de Calidad, en especial, de Circular Protein cuyos productos van en un 90% a Estados Unidos. A fin de cumplir con la nueva ley de Modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA) de Estados Unidos, 15 personas del equipo de Calidad en Talcahuano se calificaron como PCQI, o sea, que todos están capacitadas para responsabilizarse de los controles que se realizan en planta.

Paralelamente, el departamento realizó la "Semana de la Calidad", jornadas entretenidas con concursos, trivias y stand up comedy con el fin de innovar en la capacitación y el involucramiento de todas las personas que trabajan en Landes en la importancia de asegurar la calidad y no poner en riesgo la inocuidad de los productos. Especial trabajo se hizo con las áreas de operación, mantenimiento a fin de que puedan desarrollar un enfoque más preventivo en sus labores y evitar cualquier acción que impacte en la calidad e inocuidad de los productos. A su vez, se desarrolló un Manual de Gestión de Calidad para las áreas de consumo animal y de consumo humano.

Laboratorio de estándar internacional

En 2022 Landes invirtió \$250 millones en la renovación de su laboratorio en la planta de Talcahuano, con el fin de obtener, en el mediano plazo, la acreditación de la norma ISO 17.025, que introduce una serie de requisitos técnicos imprescindibles para lograr la acreditación de los laboratorios de ensayo y calibración. En esta unidad se hacen análisis a controles de proceso, de producto terminado, registros

de calidad, trazabilidad, ensayos ciegos, entre otros muchos aspectos.

Un hecho importante de este trabajo fue la realización de ensayos internacionales llamados ring test a fin de comparar el trabajo de Landes con otros laboratorios de clase mundial.

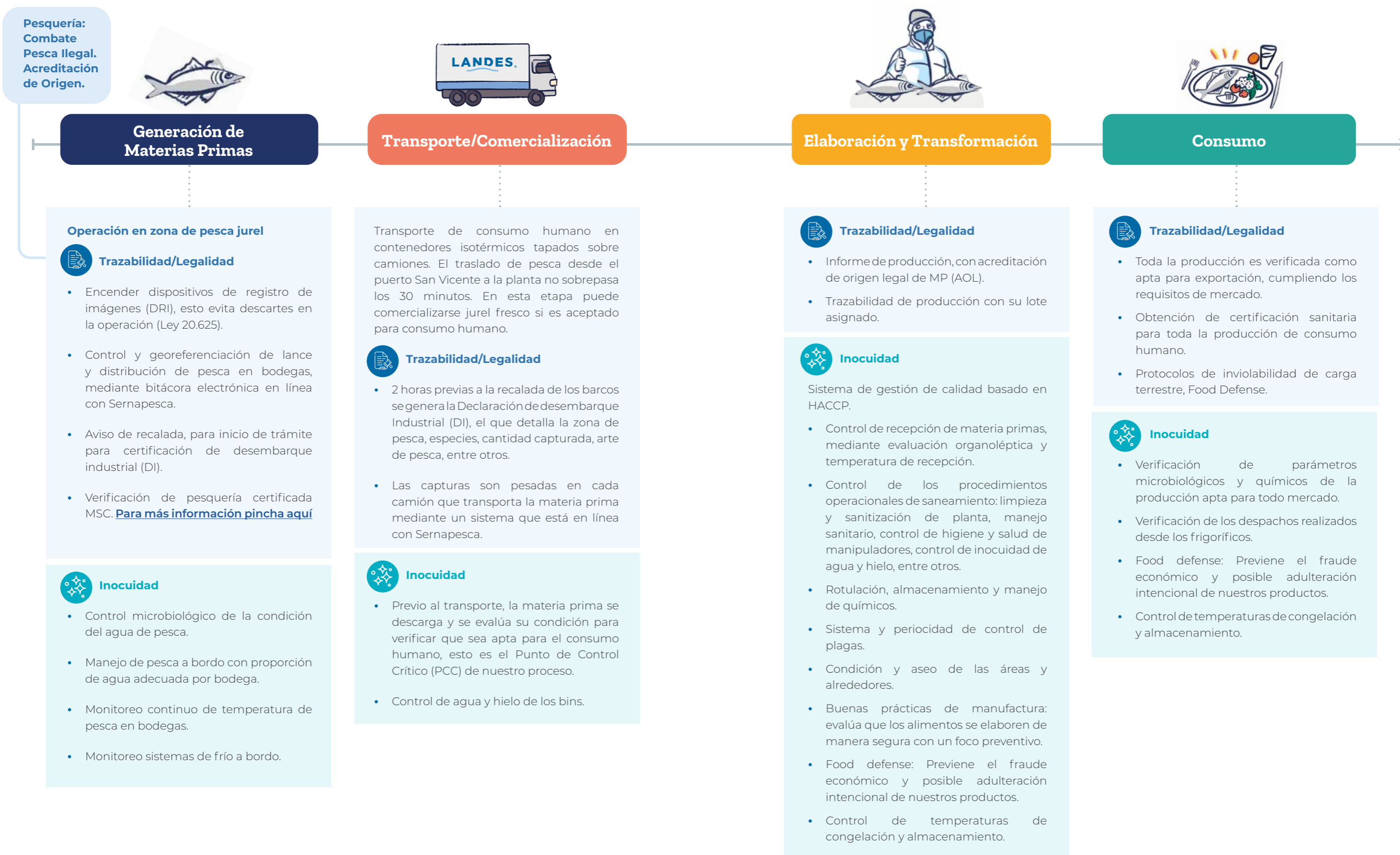
Para 2023 se actualizará Política de Calidad, Seguridad y Cuidado del Medioambiente, y se firmarán convenios de I+D con las universidades de La Frontera, Católica Santísima de Concepción y del Biobío, con las cuales se están trabajando distintos proyectos.



"Llevo 20 años en Landes. Pasé por distintas unidades y desde hace 10 años que estoy en el área de Calidad. Aquí controlamos el proceso para que todos nuestros productos sean inocuos y cumplan con los más altos estándares que exige el cliente. La tecnología de punta que usamos nos ha permitido controlar los procesos en línea. Por ejemplo, cada media hora tomamos muestras del producto final y sabemos de forma inmediata cómo están sus parámetros. Sin duda, que Landes está marcando la pauta en esta materia", dice Hernán Carrasco, Analista Senior del área de Calidad de planta Talcahuano.



Diagrama de nuestra cadena de valor: Legalidad, inocuidad, trazabilidad Landes Talcahuano



3.3 Landes Mussels: Calidad en nuestro ADN

GRI 416-2

Landes Mussels y sus centros de cultivos cumplen con todas las regulaciones y exigencias planteadas por Ley General de Pesca y Acuicultura y ha desarrollado un valioso trabajo para certificar bajo el estándar internacional ASC a pequeños productores a quienes les compra el 90% de la materia prima que procesa la planta. A su vez, en 2022 fueron certificados todos los centros de cultivo bajo esta esta norma que pone especial énfasis en el respeto a los Derechos Humanos y el comercio ético.

La planta de Dalcahue cuenta con un sistema de gestión integrado bajo la certificación GFSI BRCGS (Global Food Safe Initiative/ British Retail Consortium) para asegurar la calidad, seguridad, legalidad y autenticidad de sus productos.

Durante 2022 se certificó el cambio a IFS (International Food Standard) versión 7, donde la empresa logró mejorar sus estándares

alimenticios para asegurar los nuevos requisitos de la norma, se trabajó también en la implementación de los nuevos requisitos para lograr la versión 9 de BRCGS. Para asegurar la cadena de custodia de sus productos con certificación de origen, la planta de procesos mantiene la certificación ASC de Cadena de Custodia a través de la norma MSC.

Para lograr los mejores estándares de inocuidad, Landes Mussels cuenta con un proyecto de mejora continua, el cual se fortalece con la realización de revisiones trimestrales del sistema, auditorías internas, indicadores de cumplimiento de gestión y auditorías de clientes. Adicionalmente, para fomentar la Cultura de Inocuidad en sus instalaciones, se desarrollaron actividades durante todo el año, destacando entre ellas las capacitaciones lúdicas, concursos y premios realizados durante temporada baja con sus operarios de todas las áreas.

“Lograr la inocuidad es nuestra meta y desafío diario en Landes Mussels. Llevo poco más de tres años en la empresa y la automatización de los procesos ha permitido fortalecer la trazabilidad e inocuidad que buscamos en cada uno de los productos que elaboramos. El orden permite asegurar cada etapa y eslabón de los procesos, potenciando buenas prácticas y haciendo mejoras continuas. Así logramos concretar el objetivo principal: cumplir con los requerimientos de los clientes con la más alta calidad e inocuidad de los productos”, comenta Karen Oyarzo, Jefe de Turno de Calidad de Landes Mussels.



Diagrama de nuestra cadena de valor: Legalidad, inocuidad, trazabilidad Landes Mussels

