





ORGANIZA

COLABORAN



PATROCINAN



2020

Grupo Analiza Calidad

Laboratorios

Físico-químico, Microbiológico y Sensorial

Formación

Asesoría-Consultoría

Auditoría



El Grupo Analiza Calidad es una agrupación de empresas del sector servicios, cuyo objetivo es dar apoyo integral tanto público como privado, desde los diversos ámbitos de actuación que desarrolla.

Dicho apoyo persigue la mejora de la competitividad y el fomento de la modernización y diversificación de las empresas, así como establecer las pautas necesarias para satisfacer los criterios de calidad que cada vez y en mayor medida vienen imponiéndose a través de las demandas de los propios clientes y de las administraciones públicas.

Desarrollamos nuestros servicios de análisis y asesoría-consultoría en los **ámbitos Agropecuario, Alimentario, Medioambiental e Industrial.**

A principios del año 2001 se llevó a cabo la creación de ANALIZA Control de Calidad, S.L., con la presencia de profesionales con una dilatada experiencia profesional y con la ventaja de contar con un proyecto enfocado fundamentalmente a la **satisfacción de nuestros clientes.**



Cuidamos de los alimentos que cuidan de ti

Más de 70 personas a su servicio y seguimos creciendo





LABORATORIOS

- ✦ Sede Central, Analiza Calidad Burgos
- ✦ Analiza Calidad Madrid
- ✦ Analiza Calidad Barcelona
- ✦ Sanilab Calidad. Zamora
- ✦ Hidromante Calidad. Cáceres
- ✦ Aklabs Calidad. Castellón
- ✦ Eolisa Calidad. Huesca
- ✦ Laboratorio Goberna. Vigo

DELEGACIONES COMERCIALES

- ✦ Delegación Valladolid
- ✦ Delegación Zaragoza
- ✦ Delegación Galicia

CONSULTORÍA – FORMACIÓN

- ✦ Auditar Calidad Consultores Madrid
- ✦ Formeam – Garantiza Valladolid

PAÍSES

- ✦ Colombia
- ✦ Italia
- ✦ Holanda



www.analizacalidad.com

www.auditarcalidadconsultores.es

www.garantizasl.com

www.aklabs.es

www.sanilabcalidad.es

www.eolisa.com

www.hidromantes.com

www.laboratoriogoberna.es



Cuidamos de los alimentos



www.facebook.com/AnalizaCalidad



www.linkedin.com/company/analiza-calidad
Grupo: Calidad y Seguridad Alimentaria



Canal: GRUPO ANALIZA CALIDAD



@AnalizaCalidad

@AnalizaCalidadM

@AnalizaMadrid

@LuisMGallego

@MedioAmbAnaliza

@AnalizaLabs

@SusanaGAnaliza

@AnalizaCalidadV

@Analizabcn

@AuditarCalidadC

@Formeam

@EolisaAnaliza

@infoaklabs

@sanilabzamora



Los Sistemas de Seguridad Alimentaria deben cubrir toda la cadena alimentaria



Elaborado en y para España, el **Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria** proporciona a nuestro país un marco sólido, estable y a la vez flexible, para la realización del **control oficial sobre alimentos y piensos** donde administraciones públicas, operadores económicos y consumidores encuentren un referente para obligaciones y garantías

FACTORES CLAVE

- La **cadena alimentaria** en todas las fases que la componen deberá estar **sometida a los programas de control oficial necesarios e interdependientes**.
- La **calidad del control oficial** debe estar asegurada.
- La **transparencia entre las Administraciones**.
- La **cooperación y coordinación entre las distintas Autoridades** competentes (Estatal, Autonómica y Local).

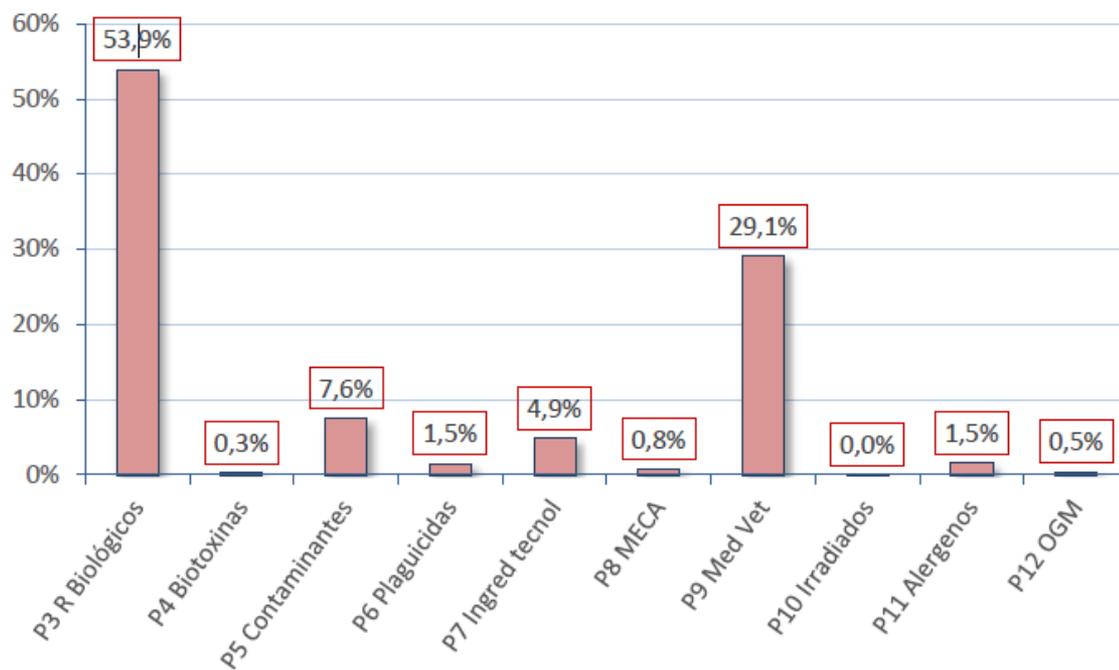
OBJETIVOS

- Mantener un **elevado nivel de protección** de la salud humana, animal, vegetal y la seguridad alimentaria.
 - **Prevenir las enfermedades relacionadas con los alimentos**, así como reducir su incidencia y prevalencia.
 - **Prevenir la exposición de las personas a los agentes capaces de causar enfermedades**.
 - **Aumentar y mantener un nivel elevado de confianza** en el sistema de control oficial de la cadena alimentaria.
 - **Mantener un nivel elevado de lealtad** de las transacciones comerciales y de la defensa de los consumidores.
-

Controles realizados

En conjunto, los programas de muestreo han supuesto un 18,9% del total de las UCR durante este 2016, es decir, 135.802 UCR.

Distribución de UCR por programas de muestreo



**Plan Nacional de Control Oficial
de la Cadena Alimentaria
2016-2020**

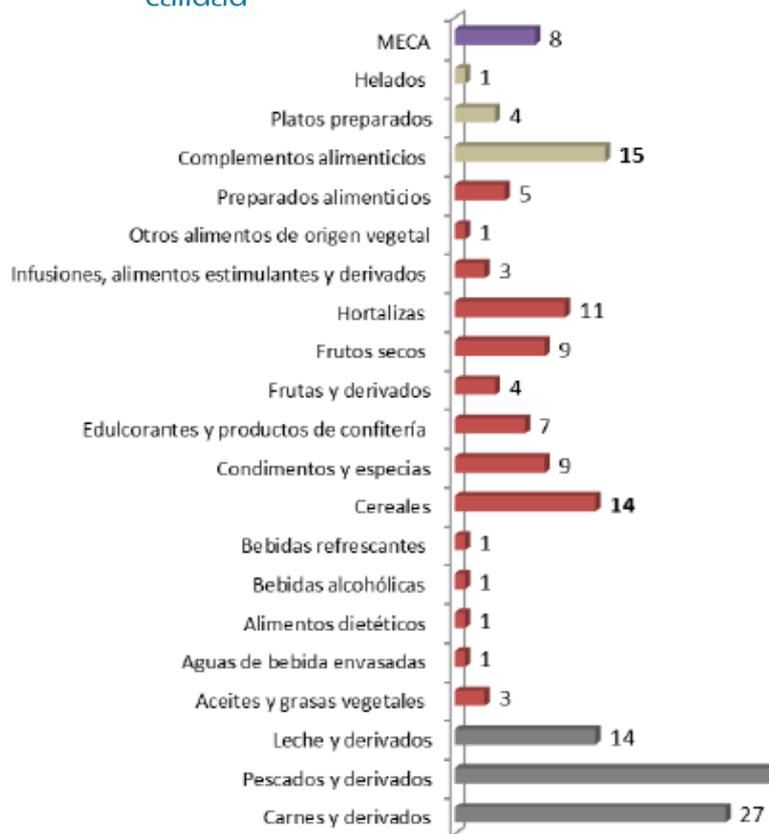


Gráfico nº 5 Distribución según la naturaleza del producto alimenticio implicado (violeta= materiales en contacto con alimentos; beis= otros; rojo=productos de origen vegetal; gris= productos de origen animal)

El número de notificaciones de alerta en relación con la naturaleza del producto implicado. La mayoría de las notificaciones de alertas están relacionadas con **pescados y derivados**.

	Productos de origen animal	Productos de origen vegetal	Otros productos	Materiales en contacto	TOTAL
Biológicos	53	6	6		65
Químicos	44	27	9	8	88
Físicos	2	10	1		13
Otros	6	27	4		37
TOTAL	105	70	20	8	203

Tabla nº 2 Clasificación general de los peligros detectados

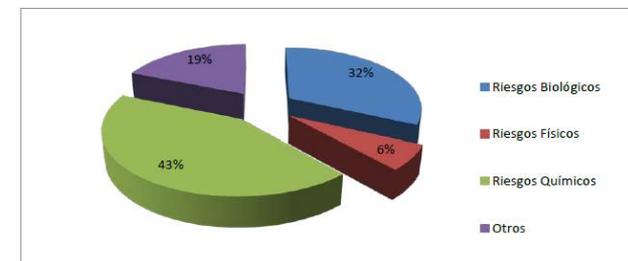


Gráfico nº 9 Distribución de las notificaciones según los peligros detectados

PRINCIPALES NOTIFICACIONES EN RED DE ALERTA COMUNITARIA EN 2016

2016 notifications by hazard category and by classification

hazard category	Alert	border rejection	information for attention	information for follow-up
adulteration / fraud		107	1	4
allergens	87	4	16	6
biocontaminants	18	6	22	
biotoxins (other)	12		6	1
chemical contamination (other)			1	1
composition	93	15	35	36
feed additives	1			2
food additives and flavourings	41	62	43	22
foreign bodies	76	14	10	34
GMO / novel food	12	11	18	52
heavy metals	78	57	71	12
industrial contaminants	23	14	19	5
labelling absent/incomplete/incorrect	8	5	7	8
migration	9	40	18	11
mycotoxins	82	418	49	2
non-pathogenic micro-organisms	2	22	8	30
not determined / other	4	3	2	1
organoleptic aspects	2	27	3	8
packaging defective / incorrect	5	15	1	4
parasitic infestation		3	11	9
pathogenic micro-organisms	250	159	183	93
pesticide residues	38	142	62	11
poor or insufficient controls	2	78	4	13
radiation		1	2	2
residues of veterinary medicinal products	10	12	12	13
TSEs			3	5

The Rapid Alert System
for Food and Feed

2016 Annual Report

Fuente: RASFF. Informe anual 2016.
Red de Alerta Comunitaria.

2016 notifications by hazard category and risk decision

hazard category	undecided	serious	not serious
feed			
adulteration / fraud	2		
allergens		1	
biocontaminants			1
biotoxins (other)			1
chemical contamination (other)	1		
composition	1	10	2
feed additives			1
food additives and flavourings	0		
foreign bodies		1	2
GMO / novel food	1		
heavy metals	2	2	15
industrial contaminants		3	1
labelling absent/incomplete/incorrect	0		
migration	0		
mycotoxins	1	18	
non-pathogenic micro-organisms		3	20
not determined / other	0		
organoleptic aspects	0		
packaging defective / incorrect	0		
parasitic infestation	0		
pathogenic micro-organisms	2	24	82
pesticide residues	1		
poor or insufficient controls	1		2
radiation	0		
residues of veterinary medicinal products			6
TSEs			8
food			
adulteration / fraud	7	4	98
allergens	2	102	8
biocontaminants	1	44	
biotoxins (other)		18	
chemical contamination (other)		1	
composition	58	96	10
feed additives	1		1
food additives and flavourings	8	73	87
foreign bodies	14	75	40
GMO / novel food	60	16	16
heavy metals	3	146	1
industrial contaminants	2	45	3
labelling absent/incomplete/incorrect	6	10	12
mycotoxins	3	527	2
non-pathogenic micro-organisms	4		35
not determined / other	2	4	
organoleptic aspects	4	3	30
packaging defective / incorrect	4	4	15
parasitic infestation	2		21
pathogenic micro-organisms	44	498	35
pesticide residues	65	182	5
poor or insufficient controls	9	6	79
radiation		1	4
residues of veterinary medicinal products	6	24	11
TSEs	0		

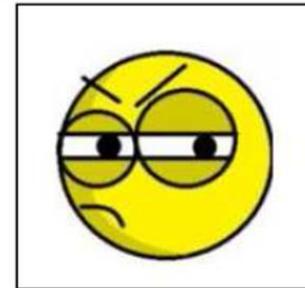
RASFF

The Rapid Alert System
for Food and Feed

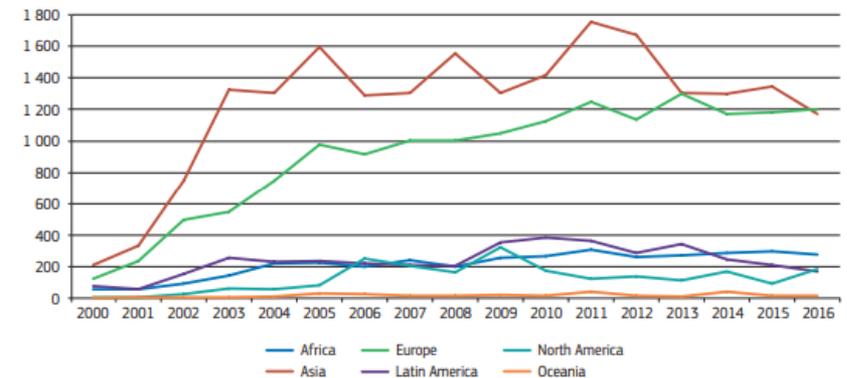
2016 Annual Report



¿ES JUSTIFICADA LA DESCONFIANZA DE LOS CONSUMIDORES?



2000-2016 notifications by world region



NUEVOS PRODUCTOS

- Alimentos aptos para celíacos.
- Probióticos.
- Alimentos **funcionales**.
- Compuestos bioactivos.
- **Envases prácticos** y reciclables.
- Tendencia cada vez mayor hacia lo **saludable, ecológico y natural**
- **implicación del cliente** en las innovaciones de productos

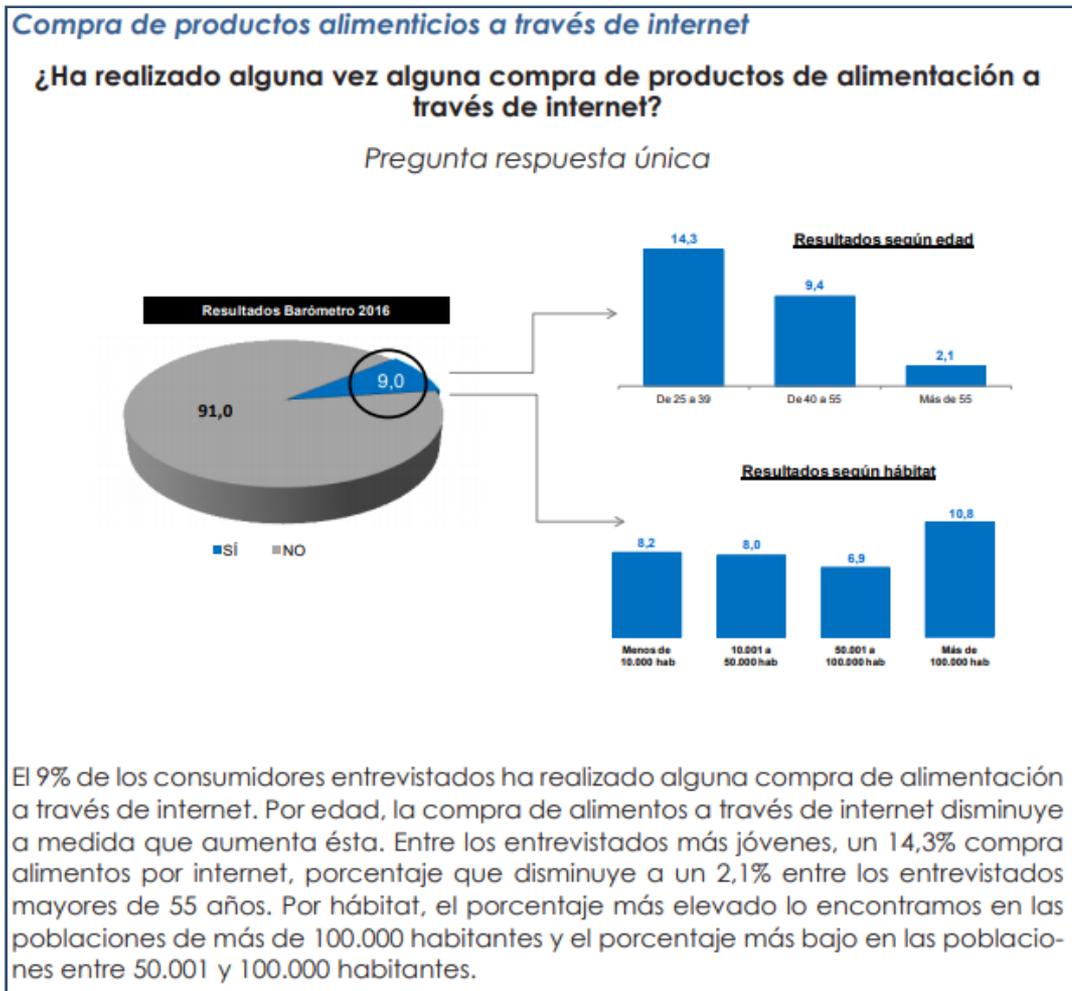


NUEVAS TECNOLOGÍAS

- **Envasado que alargue** significativamente la vida útil de los productos manteniendo las propiedades organolépticas y de seguridad requeridas para su consumo.
- Técnicas de **eliminación de microorganismos que no modifican** las características del producto.
- Reducción de **tiempos de elaboración**
- Reducción de tiempos en la **distribución y transporte**



Aumento del Consumo ONLINE



Tecnología Big Data

Cada día se generan cantidades inimaginables de **datos obtenidos**, entre otros, de sensores, redes sociales, registros de transacciones de compra o operaciones diarias de las empresas. El **rastreo digital** que dejan los **consumidores con sus móviles, su navegación por internet o sus correos electrónicos es de un valor estratégico innegable para las empresas**, y de forma muy clara dentro de la industria de la alimentación y bebidas.

El aprovisionamiento, la producción y la venta de productos alimentarios y bebidas genera, a nivel mundial, **enormes volúmenes de datos**, que pueden ser **utilizados, tanto para mejorar la seguridad en la cadena alimentaria y la eficiencia de las empresas como para conocer y predecir los comportamientos de los consumidores**

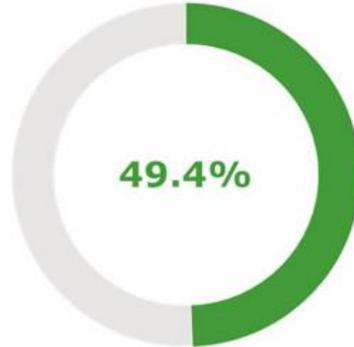
¿En que grado prevee que la tecnología Big data afectará a su negocio en los próximos 2-3 años?

■ Alto/ Bastante alto

Mercado
(1,189)



Empresas de alimentación y Bebidas
(77)



* DWV GL © 2016

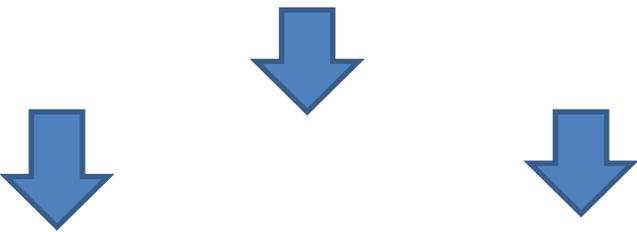
El Big Data, nueva apuesta estratégica de la industria de la alimentación y bebidas





- Empresas hoy en día operan en entornos que exigen gestionar riesgos más complejos.
- La sociedad está gradualmente adoptando una actitud de “no tolerar” ningún fallo.
- Más peticiones de total transparencia.
- Estrictos requisitos legales o reglamentarios.

- El desarrollo de la tecnología y la evolución del estilo de vida han complicado aun más la producción de alimentos seguros.
- Mayor variedad de materias primas.
- Procesos productivos “dulces”: menos sal, menos azúcar, menos conservantes, menor tratamiento térmico...
- Rápido desarrollo de nuevos productos.



**GLOBALIZACIÓN DEL
MERCADO ALIMENTARIO**

VIII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria

2018



INNOVANDO en
CALIDAD y
SEGURIDAD
ALIMENTARIA

ORGANIZA



AUDITAR
Calidad Consultores



ANALIZA
calidad

PATROCINAN

FOSS



Esperamos que disfrute
de la jornada



ANALIZA
calidad