

Las normas en materia de Higiene de los alimentos obligan a establecer sistemas de control de la Seguridad Alimentaria a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos para garantizar la trazabilidad de la misma: “de la granja a la mesa”.

El concepto de bioseguridad cobra entidad en la cadena alimentaria a partir del **Libro Blanco para la Seguridad Alimentaria**, toma cuerpo en el **Reglamento (CE) N° 178/2002** que establece los principios generales de legislación alimentaria y se prolonga en denominada normativa del Paquete de Higiene, aparte de la abundante normativa específica existente en materia de sanidad animal tanto a nivel estatal como autonómico. Dado que existen riesgos para la **seguridad alimentaria** en todas las etapas de la cadena, es esencial controlarla adecuadamente en su totalidad.

El **Grupo ANALIZA CALIDAD** ofrece sus servicios para asesorar, aconsejar y ayudar a la **implantación** de un **sistema de gestión de BIOSEGURIDAD en explotaciones ganaderas** productoras de alimentos con el fin de mantener el grado óptimo de seguridad alimentaria.



En este marco **ANALIZA CALIDAD garantiza el apoyo de un equipo de profesionales cualificados** que contribuirá a que sus clientes alcancen los objetivos de calidad exigidas por los consumidores y las Autoridades en cuanto a seguridad alimentaria, bienestar animal y cumplimiento de la legalidad vigente.