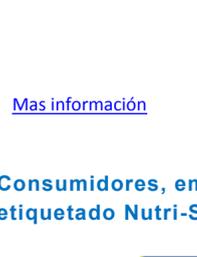


19 de Mayo- Seminario Web: Fraude Alimentario según IFS y BRC por Nora Ambrós



El Fraude Alimentario se caracteriza el uso intencionado de engaños para obtener un beneficio económico a través de los alimentos. Es por ello, uno de los peligros emergentes más importantes para los operadores alimentarios. Es necesario que las empresas del sector de la alimentación adapten sus sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, basados en los esquemas IFS y BRC, a las nuevas exigencias de Fraude Alimentario.

[Mas información](#)

Consumidores, empresas y científicos piden que el etiquetado Nutri-Score sea obligatorio



Las organizaciones firmantes han detallado este viernes en un comunicado que esta acción está “en línea con la comunicación remitida a la Comisión Europea por la Organización Europea de Consumidores (BEUC) y 40 representantes del mundo académico, de salud pública y de la distribución y alimentación a finales del mes de abril .

A su juicio, Nutri-Score es una herramienta “fundamental” para ayudar a los consumidores en la toma de decisiones de compra .

[Mas información](#)

Salmonella provoca la retirada de más de medio millón de huevos



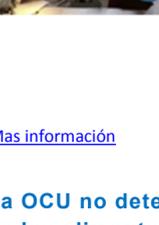
Varios supermercados en Francia han retirado del mercado los huevos vendidos bajo diferentes marcas debido a la posible contaminación de Salmonella.

Según la revista francesa 60 Millions de Consommateurs, el retiro cubre más de 500,000 huevos, pero no ha habido comunicaciones oficiales de las autoridades y no se han reportado enfermedades.

Carrefour ha emitido tres retiros.

[Mas información](#)

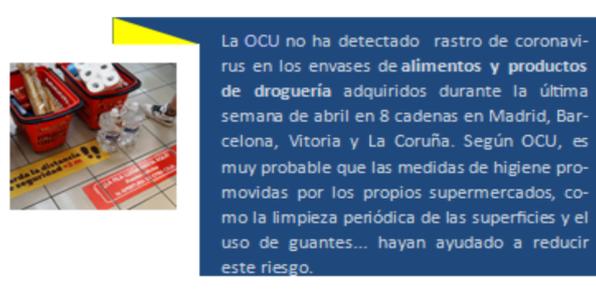
Envenenamiento por histamina en Suecia vinculado al atún de Vietnam



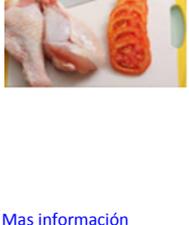
30 personas en Suecia enfermaron de envenenamiento por escombroides después de comer atún de Vietnam a principios de este mes. El brote de intoxicación por histamina transmitido por alimentos se relacionó con lomos de atún congelados de Vietnam, a través de los Países Bajos.

Normalmente, la agencia recibe informes de alrededor de 10 brotes o casos únicos cada año .

[Mas información](#)



Guantes, la nueva burbuja sanitaria: “Precios válidos solo durante 72 horas”



“¿Guantes? Es posible que no recibamos hasta octubre”. Esa es la respuesta que algunas, farmacias, laboratorios y clínicas están recibiendo de sus proveedores en los últimos días ante la necesidad de comprar guantes de nitrilo para combatir el coronavirus. Pero con dos advertencias: este coste es válido para 72 horas. Además, hay que esperar al menos un mes para que el pedido este listo para el envío.

[Mas información](#)

La OCU no detecta rastros de covid en los envases de los alimentos del supermercado



La OCU no ha detectado rastro de coronavirus en los envases de alimentos y productos de droguería adquiridos durante la última semana de abril en 8 cadenas en Madrid, Barcelona, Vitoria y La Coruña. Según OCU, es muy probable que las medidas de higiene promovidas por los propios supermercados, como la limpieza periódica de las superficies y el uso de guantes... hayan ayudado a reducir este riesgo.

[Mas información](#)

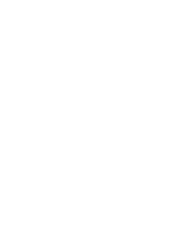
Contaminación cruzada: qué es y cómo evitarla en casa



Sabías que la mayoría de las intoxicaciones alimentarias suceden en nuestra propia casa? Cuando manipulamos alimentos solemos descuidar algunos aspectos importantes de seguridad alimentaria, ya sea por falta de conocimientos en la materia o por descuidos mientras cocinamos. Y es que existen algunos alimentos con los que debemos llevar especial cuidado, como por ejemplo el huevo, la carne y el pescado.

[Mas información](#)

La AEMPS informa sobre las soluciones y geles hidroalcohólicos de desinfección de manos con eficacia viricida demostrada



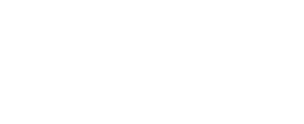
Debido a la pandemia COVID-19 se ha incrementado enormemente la demanda de soluciones y geles hidroalcohólicos de desinfección de manos por ayudar a prevenir posibles contagios. Algunos de estos productos son los denominados «antisépticos para la piel sana», es decir, biocidas para la higiene humana, conforme al Anexo V del Reglamento 528/2012 .

[Mas información](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:



CEEI Módulos 28-29
Aeropuerto de Burgos 09007
947 041 479
www.analizacalidad.com

Para quitar el nombre de la lista de distribución de correo, haga clic aquí

Si tienes preguntas o comentarios: marketing@analizacalidad.com o llame al 607 813 161