

La Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria en Barcelona reúne a excelentes expertos del sector de la alimentación



Ayer celebramos la primera de las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria que el Grupo organiza en diferentes ciudades (Madrid, Oviedo, Vigo y Zamora).

Tratamos aspectos de gran relevancia para el sector como es el control de proveedores, recubrimientos biobasados, análisis microbiológicos tradicionales, bienestar animal, validaciones, micotoxinas, BRCGS v.9, comparativa sustitutos de la carne vs originales.

Atentos al lunes para descubrir la nota de prensa.

Las universidades ofrecen recursos para ayudar con la conservación segura de alimentos en el hogar



Con el comienzo del otoño, la gente recolectará el resto de las frutas y verduras de sus jardines para enlatarlas. Los beneficios de la conservación de alimentos en el hogar incluyen la creación de una reserva de alimentos deshidratados y enlatados para comer durante el invierno y que permanecerán seguros durante un corte de energía.

[Mas información](#)

Publicación del nuevo reglamento relativo a los materiales y objetos de plástico reciclado



El Reglamento (UE) 2022/1616 de la Comisión, de 15 de septiembre de 2022, relativo a los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 282/2008.

Esta medida se enmarca como parte del Plan de Acción para la Economía Circular de 2015, por el que la Comisión Europea entendió que aumentar el reciclado de plástico.

[Mas información](#)

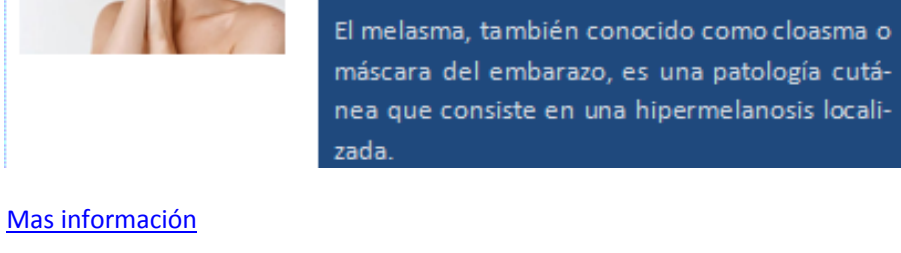
Coca-Cola, Heinz y otras marcas deberán cambiar sus etiquetas tras la muerte de Isabel II



La muerte de la reina Isabel II afectará a las etiquetas de marcas tan conocidas como Coca-Cola, Martini... entre más de un centenar que, hasta ahora, lucían el escudo de armas real en sus productos.

Esto venía siendo así en virtud del Royal Warrant of Appointment, un documento oficial emitido por la corona británica que acredita a una empresa o titular individual en calidad de comerciante de la Casa Real, con derecho a lucir el escudo de armas real en sus etiquetas.

[Mas información](#)



Casi 200 enfermos en brote de E. coli O157 en Reino Unido



Los funcionarios de salud pública del Reino Unido están investigando un brote de E. coli O157 que ha enfermado a casi 200 personas en un mes.

Desde principios de septiembre, se han identificado 192 casos genéticamente vinculados de E. coli O157 productora de toxina Shiga (STEC) en Inglaterra, Escocia, Irlanda del Norte y Gales.

[Mas información](#)

Melasma: la mancha que afecta a mujeres jóvenes



Hay diversos tipos de manchas y debemos hacer frente a ellas. Un ejemplo es el melasma, que afecta especialmente a mujeres jóvenes, y suele aparecer con mayor frecuencia en las personas con fototipos altos. Descubre qué es y cuáles son sus tratamientos.

El melasma, también conocido como cloasma o máscara del embarazo, es una patología cutánea que consiste en una hipermelanosis localizada.

[Mas información](#)

Comunicación de la CE sobre flexibilización en la aplicación de sistemas de gestión de la Seg. Aliment.



La Comunicación de la Comisión de 2016 proporcionaba orientaciones para la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Con ello se facilita la aplicación de los requisitos en materia de higiene por parte de los operadores de empresas alimentarias.

[Mas información](#)

Gestión de alérgenos en la producción, la preparación y el servicio de alimentos



Si trabajas con alérgenos ya conoces la importancia de gestionar correctamente este peligro de seguridad alimentaria. No te pierdas el "Código de Prácticas sobre la gestión de alérgenos por parte de los operadores alimentarios" publicado por la FAO / OMS en el 2020, así como su nuevo documento sobre "Evaluación del Riesgo de los alérgenos alimentarios" publicado este año.

[Mas información](#)

OFERTA EXCLUSIVA

Analiza Calidad León

Campaña de Alérgenos en el mes de Octubre

Gluten: 24 €	Caseína: 27 €
Soja: 27 €	Cacahuete: 27 €

laboratorioleon@analizacalidad.com
653 183 556

La oferta será aplicada a las muestras recibidas en el laboratorio del 1 al 31 de Octubre exclusivamente * IVA (21%) no incluido

GRUPO ANALIZA CALIDAD
Síguenos en:

Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Navas Taglosa
Pol. Ind. Gamonal - Villimar
09007 Burgos
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