



Nuevo laboratorio acreditado del Grupo Analiza Calidad

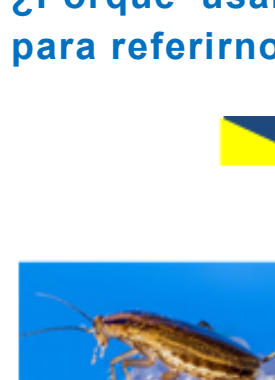


¡Seguimos apostando por la calidad de nuestros Laboratorios!!

Recientemente Laboratorios Aklabs Calidad se ha acreditado por ENAC bajo la norma UNE-EN ISO 17025 por técnicas de inmunofluorescencia automatizada por ELFA para la detección de Salmonella spp y Listeria monocytogenes por con resultados "Next day".

Orgullosos del éxito conseguido, ¡enhorabuena!

Jornadas Analiza en Vigo te esperamos el 17 de Noviembre



El 17 de Noviembre celebramos la Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria en Vigo. Estarán con nosotros Alberto Cantalapiedra, Antonio Lozano, Jose Angel Viñuela, Macarena García, Eva Balsa, Jessica Pernía y Gerardo Rivero. Abordaremos diferentes aspectos relacionados con el sector de la pesca como es validación para la acreditación de la histamina, depuración de bivalvos riesgos, gestión de la depuración, certificación de productos de la pesca, Proyecto SE-AFOODAGE y de los análisis microbiológicos.

[Mas información](#)

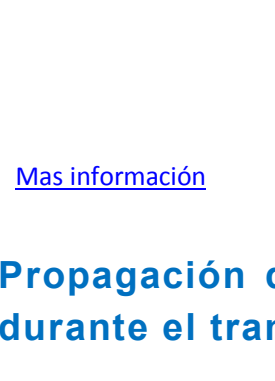
¿Porqué usar el nombre científico en latín para referirnos a una especie plaga?



Son muchas las especies de animales que pueden llegar a convertirse en una plaga. Y cada una de ellas puede llegar a tener diversos nombres comunes, incluso en el mismo idioma. De modo que, por difíciles que puedan parecer los nombres científicos de las especies en latín, son de gran utilidad en el control de plagas y vectores ya que denominan exactamente cada especie y son reconocidos a nivel mundial

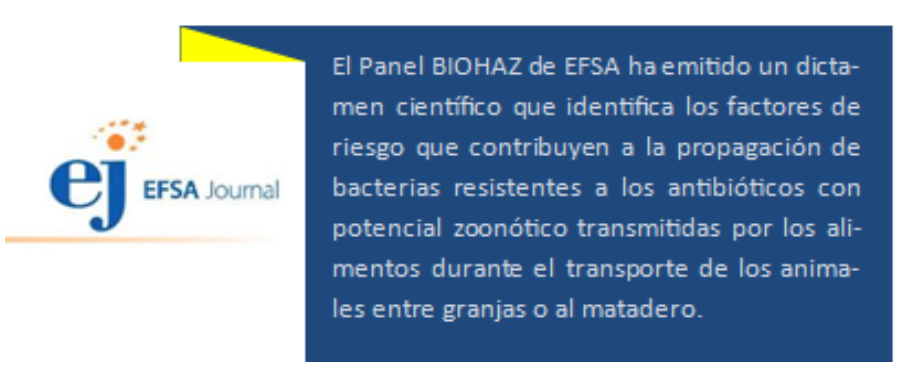
[Mas información](#)

El fraude de los productos 'mediterráneos': reclamo que puede dañar tu salud

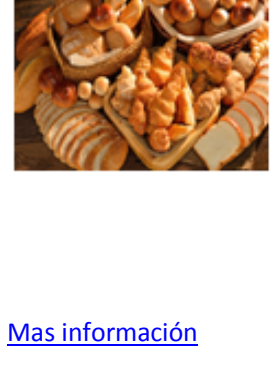


La industria alimentaria se ha arrimado al calor de los beneficios para la salud de la dieta mediterránea y lo ha aprovechado para el etiquetado. Pero la verdad es que no todos los productos alimentarios y bebidas que se publicitan como mediterráneos lo son en realidad, al menos no la mayoría.

[Mas información](#)



El efecto placebo también existe en la alimentación



El efecto placebo se basa en que las personas se sienten mejor cuando consumen algo sobre lo que tienen unas expectativas positivas. No solo la gente manifiesta encontrarse mejor, sino que algunos pacientes ven modificadas sus analíticas y realmente experimentan una mejora (no solo lo piensan). Esto es bien conocido, y se incorpora en los estudios médicos sobre la efectividad de los medicamentos.

[Mas información](#)

Propagación de resistencias antimicrobianas durante el transporte de animales



El Panel BIOHAZ de EFSA ha emitido un dictamen científico que identifica los factores de riesgo que contribuyen a la propagación de bacterias resistentes a los antibióticos con potencial zoonótico transmitidas por los alimentos durante el transporte de los animales entre granjas o al matadero.

[Mas información](#)

Plan de trazabilidad en establecimientos alimentarios



La trazabilidad es la capacidad de localizar y hacer el seguimiento de un producto alimentario a lo largo de todo su proceso de producción y comercialización. Además de proteger la seguridad alimentaria, al permitir localizar rápidamente un producto inseguro, establecer un plan de trazabilidad en la empresa reduce el impacto económico en caso de alerta alimentaria, ya que permite retirar de forma selectiva sólo los productos afectados.

[Mas información](#)

Las infecciones transmitidas por los alimentos aumentan de nuevo en los Países Bajos



El número de personas infectadas con Salmonella y Campylobacter se mantuvo por debajo de los niveles históricos. En 2021, se tomaron nuevamente medidas para prevenir la propagación de COVID-19, como el cierre temporal de bares y restaurantes, restricciones de viajes al extranjero y un mayor enfoque en la higiene de manos.

[Mas información](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD
Síguenos en:

Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Naves 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