

Elikadura segurtasuna

Produktuetan eta zerbitzuetan kalitate eta segurtasun estandar zorrotzak aplikatzen ditugu, eta gure jarduteko moduan oinarrizko zutabea da hori.

EROSKIk duen Kalitatea Kudeatzeko Eredua zenbait arau, prozesu, prozedura eta tresnaren arabera egituratzen da; elementu horiek elkarri loturik doaz balio kate guztian, eta ziurtatzen dute

merkaturatzen ditugun produktuak berme guztiak betetzen dituztela elikagaien segurtasunaren aldetik. Zinez uste dugu gure eredua lehiakortasun maila handia erdiesteko era optimo bat dela, eta, era berean, kontsumitzaileen eskubideak eta interesak

Ikuskapenak saltokiei eta plataformei

Kalitatea eta higieena zaintzen ditugu gure saltoki eta plataforma logistiko guztietan, eta, hori bermatzeko, ikuskapen protokolo exhaustibo bat dugu. 2018. urtean, 1.313 ikuskaritza izan genituen, eta honako kontrol hauek egin genituen:

Gure etengabeko hobekuntza prozesuan, lanean dihardugu bezeroei ematen diegun zerbitzua bikainagoa izan dadin, nola eta ekintza zuzentzaile aproposak ezarrita ikuskapenetan identifikatutako gorabeherei irtenbidea emateko.



Hotz katearen



Ikuskapenak hornitzaileei

Hornitzaileekin erabilitako prozesu eta sistema guztiak produktuen eskakizunetara egokituta daude, orobat marka propiorako ezarritako prozesuetara ere. Horretaz gain, Europa mailako kalitate eta segurtasun estandarrak bultzatzen ditugu, hala nola International Food Standard ziurtagiria. Produktu freskoen kasuan, gure estandarrak are zorrotzagoak dira; kasu horretan, garrantzi berezia baitu nola ekoizten, kontserbatzen eta garraiatzen diren.

Ikuskapenei dagokienez, ekintza planak sortzen ditugu, hornitzaileak neurriak har ditzan detektaturiko desbideratzeak zuzentzeko. Neurriak ezarrita direnean,

beste ikuskapen bat egiten da gorabeherak zuzenduta daudela egiaztatzeko, eta hornitzailea homologatzeko baldin ikuskapena gainditzen badu.

2018an, 294 ikuskapen egin genizkien marka propioko hornitzaileen ekoizguneei. Ikuskaturiko hornitzaile guztien %83k ondo gainditu zuten azterketa. Gainerako %17ari, neurri zuzentzaileak aplikatu zitzaizkien, edo utzi egin zitzaion EROSKIren hornitzaile homologatu izateari. Horrez gain, fabrikatzaile markako hornitzaileen 48 lantegi ikuskatu genituen, eta %77k gainditu zuten azterketa.

Produktuen eta zerbitzuen kontrol analitikoak 102-11; 416-1; 416-2

Gure produktuen eta zerbitzuen kalitatea birritan bermatzen dugu, zeren eta, hornitzaileek eta fabrikatzaileek egiten dituzten kontrolez gain, guk geuk egiten ditugu, egunero, kontrol analitiko exahustiboak. 2018an, EROSKI Talde osoan 17.902 analitika egin genituen, eta horietatik %96k lortu zuten emaitza egokia. Hiru analisi mota egiten ditugu:

Kimikoa: osasunerako eta segurtasunerako esanguratsua den substantziarik ez dagoela edo kopuru egokietan dagoela bermatzen dugu.

Mikrobiologikoa: patogenorik ez dagoela bermatzen dugu, hala nola produktuen higienea eta freskotasuna eta egoitzen garbiketa.

Genetikoa: animalia eta landare espezieak identifikatzen ditu, eta genetikoki eraldatuta dauden organismoak detektatzen ditu.

Emaitza balekoa ez bada, hornitzaileari neurriak hartzeko eskatzen zaio, eta ondoren beste kontrol bat egiten da gorabehera horiek zuzenduta daudela ziurtatzeko. Elikadura segurtasunerako arriskurik balego, zuhurtzia printzipioa aplikatzen dugu, eta berehala kentzen salmentatik.



2018an egindako analisiak programa analitikoaren arabera

Programa analitikoak	Analitika kopurua	Programa analitikoak	Analitika kopurua
Olioak	293	Elikadurakoak ez direnak	1.085
Trans erako gantz azidoak	28	Organismo genetikoki eraldatuak	40
Akrlamida	362	Patogenoak	376
Aflatoxinak	43	Pestizidak	307
Ura	50	Nutrizio hobekuntza	26
Alergenoak	73	Haragi prestakinak	1.985
Basic	120	Produktu ekologikoak	4
Campylobacter	95	Kimika arrantzan	6
Erregaiak	154	Erreklamazioak	37
Freskoen konparatibak	19	'Natur' hondakinak haragian	80
Gainazalen kontrolak	3.234	Azaleratzen ari diren arriskuak	3
Drogeria eta kosmetika	202	Sannia	114
EROSKI prestazioak	367	Sukaldearen atala	184
Iraupenaren gaineko azterketak	918	SeleQtia	71
Glutena	208	Sulfitoak desizoztuetan	9
Izotza	189	Sushi dendak	108
Arrautza, laktosa, esnea	12	Metal astunak	52
Arrautzak	21	Olio mineralak	23
Hezetasuna urdaiazpikoetan	76	Fruitu moztua	53
Espezieen identifikazioa	64	Freskoen marka generikoa	58
Merkaturatzea	16	'Natur' markako fruta fisiko-kimikoak	53
Esnea	36	Listeriaren kontrola zoruetan	1.597
Arriskua duten lokalak	1.500	Zoruen kontrola dendetan	439
Eskuztatutak	2.841	Zukuak	215
Landare mikrobiologia	21	Guztira	17.902
Eztia	18	Ondo atera ez diren analitikak guztira	806
Maskor biko moluskuak	17	Ondo atera ez diren analitiken %	%5