

Seguretat alimentària

El Model de Gestió de Qualitat d'EROSKI garanteix els estàndards de qualitat i seguretat més alts en els nostres productes i serveis. S'estructura en un conjunt de normes, processos, procediments i eines que, relacionats entre si al llarg de tota la cadena de valor, asseguren que els productes que comercialitzem compleixin amb totes les garanties en matèria de seguretat alimentària.

Auditories en punts de venda i plataformes 416-1; 416-2

Garantim la qualitat i la higiene en tots els nostres punts de venda i plataformes logístiques a través d'un protocol exhaustiu d'auditories de qualitat. En l'exercici 2019, en els nostres punts de venda i plataformes s'han dut a terme 1.703 auditories, que van incloure controls de:

Si es detecta alguna mena d'incidència durant les auditories, establim les accions correctores i els plans de seguiment necessaris per mitigar-la.



Manteniment de la cadena de fred i qualitat en la cadena de subministrament



Qualitat microbiològica dels productes



Sistema de Gestió d'Alertes Alimentàries i Retirada de Producte



Higiene i neteja de les instal·lacions



Sistemes de traçabilitat per a tots els productes



Sistemes i eines de control de la qualitat

Auditories a proveïdors

Com a part de la nostra cadena de valor, fem extensibles els nostres estàndards de qualitat i requisits de producte als nostres proveïdors. Impulsem el compliment d'estàndards de qualitat i seguretat a escala europea, com el certificat International Food Standard (IFS). En el cas dels productes frescos, els nostres requisits són encara més rigorosos, atesa l'especial importància de les seves condicions de producció, conservació i transport.

Per assegurar el correcte compliment d'aquests estàndards i requisits, fem auditories i implementem els plans d'acció necessaris, en cas que es detectin no conformitats. Un cop esmenades i després de superar l'auditoria corresponent, el proveïdor podrà ser homologat.

El 2019 hem auditat 294 plantes de producció de proveïdors de marca pròpia. El 88% de tots els nostres proveïdors auditats van superar satisfactòriament l'avaluació. La resta va aplicar les mesures correctores necessàries o va deixar d'estar homologat com a proveïdor d'EROSKI. A més, auditem 47 plantes de producció de proveïdors de marca fabricant, amb un 62% d'auditories satisfactòries.

Controls analítics de productes i serveis

Garantim doblement la qualitat dels nostres productes i serveis gràcies a la realització diària de controls analítics exhaustius addicionals als que ja fan les empreses proveïdores i fabricants. El 2019, en el conjunt del Grup EROSKI s'han dut a terme 20.141 analítiques, de les quals el 95% van oferir un resultat satisfactori. Es poden diferenciar tres tipus d'anàlisi:

- **Química:** garanteix l'absència o presència en les quantitats adequades de substàncies rellevants per a la salut i la seguretat.
- **Microbiològica:** garanteix l'absència de patògens, la higiene i la frescor dels productes i les instal·lacions.
- **Genètica:** identifica espècies animals i vegetals, i detecta organismes genèticament modificats (OGM).

En cas de no conformitat, s'exigeixen al proveïdor accions correctores i després es confirma que, efectivament, s'ha corregit la desviació. Si pogués comportar algun risc per a la seguretat alimentària, apliquem el principi de precaució i el retirem immediatament de la venda.



Anàlisis fetes el 2019 per programa analític

Programes analítics	Analítiques fetes	Programes analítics	Analítiques fetes
Olis	184	Manipulats	2.306
Àcids grassos trans	25	Metalls pesants	10
Acrilamida	156	Mel	10
Administració	8	Mol·luscs bivalves	17
Aflatoxines	42	No alimentació	778
Aigua	44	Patògens	22
Al·lèrgens	414	Pilot proximitat	89
Campylobacter	25	Preparats de carn	2.265
Carburants	138	Productes IV gamma	20
Control de listèria en superfícies	1.991	Química pesca	130
Control de superfícies en botigues	1.682	Reclamacions	58
Comparatius frescos	694	Residus antibiòtics carn	72
Control de superfícies	4.960	Residus emergents	14
Drogueria i cosmètica	182	Residus fitosanitaris	253
Estudis de vida útil	562	Residus pesca	16
Fruita tallada	91	Salmonel·la	255
Fruita Natur fisicoquímics	104	Secció cuina	74
Fruita partida	92	Solucions culinàries	7
Gel	195	Sulfits descongelació	7
Histamina	10	Estandards sushi	132
Ous	33	Verificació fixa tècnica	655
Humitat pernils	86	Sucs	73
Identificació d'espècies	55		
Llet	36	Total	20.141
Listèria	175	Total analítiques NO satisfactòries	1.082
Locals de risc	894	% analítiques NO satisfactòries	5%