

Seguridade alimentaria

O Modelo de Xestión de Calidade de EROSKI garante os máis altos estándares de calidade e seguridade nos nosos produtos e servizos. Estrutúrase nun conxunto de normas, procesos, procedementos e ferramentas que, relacionados entre si ao longo de toda a cadea de valor, aseguran que os produtos que comercializamos cumpran con todas as garantías en materia de seguridade alimentaria.

Auditorías a puntos de venda e plataformas 416-1; 416-2

Garantimos a calidade e a hixiene en todos os nosos puntos de venda e plataformas lóxicas mediante un protocolo exhaustivo de auditorías de calidade. No exercicio de 2019, leváronse a cabo 1.703 auditorías nos nosos puntos de venda e plataformas, que incluíron controis de:

En caso de detectarse algún tipo de incidencia durante as auditorías, establecemos as accións correctoras e plans de seguimento necesarios para a súa mitigación.



Mantemento da cadea de frío e calidade na cadea de subministración



Calidade microbiolóxica dos produtos



Sistema de Xestión de Alertas Alimentarias e Retirada de Produto



Hixiene e limpeza das instalacións



Sistemas de rastrexabilidade para todos os produtos



Sistemas e ferramentas de control da calidade

Auditorías a fornecedores

Como parte da nosa cadea de valor, estendemos os nosos estándares de calidade e requisitos de produto aos nosos fornecedores. Impulsamos o cumprimento de estándares de calidade e seguridade a nivel europeo, como o certificado International Food Standard (IFS). No caso dos produtos frescos, os nosos requisitos son aínda máis rigorosos, dada a especial importancia das súas condicións de produción, conservación e transporte.

Para asegurar o correcto cumprimento destes estándares e requisitos, realizamos auditorías e implementamos os plans de acción necesarios, no caso de que se detecten non conformidades. Unha vez emendadas, e após superar a auditoría correspondente, o fornecedor poderá ser homologado.

En 2019, auditamos 294 plantas de produción de fornecedores de marca propia. O 88% de todos os nosos fornecedores auditados superaron satisfactoriamente a avaliación. O resto aplicou as medidas correctoras necesarias ou deixou de estar homologado como fornecedor de EROSKI. Ademais, auditamos 47 plantas de produción de fornecedores de marca fabricante, cun 62% de auditorías satisfactorias.

Controis analíticos de produtos e servizos

Garantimos dobremente a calidade dos nosos produtos e servizos grazas á realización diaria de controis analíticos exhaustivos adicionais aos realizados polas empresas fornecedoras e fabricantes. En 2019, no conxunto do Grupo EROSKI, leváronse a cabo 20.141 analíticas, das que o 95% ofreceron un resultado satisfactorio. Pódense diferenciar tres tipos de análises:

- **Química:** garante a ausencia ou presenza nas cantidades adecuadas de substancias relevantes para a saúde e a seguridade.
- **Microbiolóxica:** garante a ausencia de patóxenos, a hixiene e frescura dos produtos e instalacións.
- **Xenética:** identifica especies animais e vexetais e detecta organismos xeneticamente modificados (OXM).

En caso de desconformidade, esíxense accións correc-

toras ao fornecedor e contrólase despois que efectivamente se corrixiu a desviación. Se puidese implicar risco para a seguridade alimentaria, aplicamos o principio de precaución e retirámolo inmediatamente da venda.



Análises por programa analítico realizadas en 2019

Programas analíticos	Analíticas realizadas	Programas analíticos	Analíticas realizadas
Aceites	184	Manipulados	2.306
Ácidos grasos trans	25	Metais pesados	10
Acrilamida	156	Mel	10
Administración	8	Moluscos bivalvos	17
Aflatoxinas	42	Non alimentación	778
Auga	44	Patóxenos	22
Alérxenos	414	Piloto proximidade	89
Campylobacter	25	Preparados de carne	2.265
Carburantes	138	Produtos IV gama	20
Control de listeria en superficies	1.991	Química pesca	130
Control de superficies en tendas	1.682	Reclamacións	58
Comparativos Frescos	694	Residuos antibióticos carne	72
Control de superficies	4.960	Residuos emerxentes	14
Droguería e cosmética	182	Residuos fitosanitarios	253
Estudos de vida útil	562	Residuos pesca	16
Froita cortada	91	Salmonella	255
Froita Natur Físico químicos	104	Sección cociña	74
Froita partida	92	Solucións culinarias	7
Xeo	195	Sulfitos desconxelación	7
Histamina	10	Casetas sushi	132
Ovos	33	Verificación Ficha Técnica	655
Humidade xamóns	86	Zumes	73
Identificación de especies	55		
Leite	36	Total	20.141
Listeria	175	Total analíticas NON satisfactorias	1.082
Locais de risco	894	% analíticas NON satisfactorias	5%