

Elikadura-segurtasuna

EROSKIren Kalitatea Kudeatzeko Ereduak kalitate eta segurtasun arauak bermatzen ditu gure produktu eta zerbitzuetan. Zenbait arau, prozesu, prozedura eta fresnen arabera egituratzen da; elementu horiek elkarri loturik doaz balio-kate guztian, eta bermatzen dute merkaturatzen ditugun produktuak berme guztiak betetzen dituztela, elikadura-segurtasunari dagokionez.

Ikuskapenak saltokiei eta plataformei 416-1; 416-2

Kalitatea eta higieena zaintzen ditugu gure saltoki eta plataforma logistiko guztietan, eta, hori bermatzeko, kalitate-ikuskapenen protokolo zorrotza dugu. 2019ko ekitaldian 1.703 ikuskapen egin ziren gure saltoki eta plataformetan, kontrol hauekin, besteak beste:

Ikuskapenetan arazorik hautematekotan, akatsak zuzentzeko ekintzak eta jarraipen-planak ezartzen ditugu, akatsa konpontzeko.



Hotz katearen mantentzea eta hornikuntza-katearen kalitatea



Produktuen kalitate mikrobiologikoa



Elikadura alertak kudeatzeko sistema eta produktuak kentzea



Egoitzen higieena eta garbiketa



Trazabilitate-sistemak produktu guztietarako



Kalitatea kontrolatzeko sistemak eta tresnak

Ikuskapenak hornitzaileei

Balio-katearen parte gisa, produktuei ezartzen diegun kalitate arauak eta betekizunak aplikatzen dizkiegu gure hornitzaileei ere. Europako kalitate eta segurtasun arauak betetzea sustatzen dugu; esaterako, International Food Standard (IFS) ziurtagiria. Produktu freskoen kasuan, gure betekizunak are zorrotzagoak dira, ekoizpen, kontserbazio eta garraio baldintzen garrantzia dela eta.

Arau eta betekizun horiek behar bezala betetzen direla ziurtatzeko, ikuskapenak egiten ditugu eta, ez-adostasunak aurkitzen baditugu, beharrezko ekintza-planak ezartzen ditugu. Behin arazoak konponduta eta dago-kion ikuskapena gaindituta, hornitzailea homologatuko dugu.

2019an, marka propiorako hornitzaileen 294 ekoizpen-lantegiri ikuskapenak egin dizkiegu. Ikuskatutako hornitzaileen % 88k gainditu zuten egindako ebaluazioa. Gainerakoek, beharrezko neurri zuzentzaileak ezarri zituzten, edo EROSKIko hornitzaile homologatua izateari utzi zioten. Gainera, fabrikatzaileen markako ekoizleen 47 lantegi ikuskatu genituen ere, % 62ko gainditze-tasarekin.

Produktu eta zerbitzuen kontrol analitikoak

Gure produktuen eta zerbitzuen kalitatea birritan bermatzen dugu, enpresa hornitzaileek eta fabrikatzaileek egiten dituzten kontrolez gain egunero egiten ditugun analisi-kontrol zorrotzei esker. 2019an, EROS-KI Talde osoan 20.141 analisi egin ziren; horien % 95ak emaitza ona jaso zuten. Hiru analisi mota egiten ditugu:

■ **Kimikoa:** osasunerako eta segurtasunerako esanguratsuak diren substantziarik ez dagoela edo kopuru egokietan dagoela bermatzen dugu.

■ **Mikrobiologikoa:** patogenorik ez dagoela eta produktu nahiz instalazioen higieena eta freskotasuna bermatzen ditugu.

■ **Genetikoa:** animalia eta landare espezieak identifikatzen ditu, eta genetikoki eraldatutako organismoak hautematen ditu (GEO).

Ez-adostasun egoeran, hornitzaileari neurriak hartzea eskatzen zaio, eta, ondoren, beste kontrol bat egiten zaio gorabehera horiek zuzendu dituela ziurtatzeko. Elikadura-segurtasunerako arriskurik balego, zuhurtzia printzipioa aplikatzen dugu, eta berehala kentzen salmentatik.



2019an egindako analisiak programa analitikoaren arabera

Programa analitikoak	Analitika kopuruak	Programa analitikoak	Analitika kopuruak
Olioak	184	Manipulatuak	2.306
Trans gantz-azidoak	25	Metal astunak	10
Akrlamida	156	Eztia	10
Administrazioa	8	Maskor biko moluskuak	17
Aflatoxinak	42	Elikadurakoak ez direnak	778
Ura	44	Patogenoak	22
Alergenoak	414	Hurbiltasuneko pilotua	89
Campylobacter	25	Haragi prestakinak	2.265
Erregaiak	138	IV. sortako produktuak	20
Listeriaren kontrola zoruetan	1.991	Kimika arrantzan	130
Zoruen kontrola dendetan	1.682	Erreklamazioak	58
Freskoen konparatibak	694	Antibiotikoen arrastoak haragian	72
Gainazalen kontrolak	4.960	Azaleratzen ari diren arrastoak	14
Drogeria eta kosmetika	182	Hondakin fitosanitarioak	253
Iraupenari buruzko azterketak	562	Arrantzako arrastoak	16
Fruta moztua	91	Salmonella	255
"Natur" markako fruta fisiko-kimikoak	104	Sukaldeko atala	74
Fruta zatitua	92	Sukaldaritza irtenbideak	7
Izotza	195	Sulfitoak desioztuetan	7
Histamina	10	Sushi postuak	132
Arrautzak	33	Fitxa teknikoaren egiaztatzea	655
Hezetasuna urdaiazpikoetan	86	Zukuak	73
Espezieen identifikazioa	55		
Esnea	36	Guztira	20.141
Listeria	175	Ondo atera EZ diren analitikak, guztira	1.082
Arriskua duten lokalak	894	Ondo atera EZ diren analitiken %	% 5