



# *Auditorías higiénico-sanitarias, el valor añadido del muestreo para el control microbiológico*

**23 de noviembre de 2021**



[antoniomontoro@eurofins.com](mailto:antoniomontoro@eurofins.com)

**Fundado en 1987 con 4 FTE y patente SNIF-NMR®**

SNIF = Site Specific Natural Isotopic Fractionation studied by Nuclear Magnetic Resonance (NMR)

Detección de la adulteración de bebidas alcohólicas (vino) con la determinación de la relación C12 / C13 (test de autenticidad)

Compañía que cotiza en bolsa. El fundador y CEO Gilles Martin y su familia tienen participación mayoritaria en el grupo => compromiso a largo plazo y solidez económica.



**SNIF FINS    EURO + FINS = EUROFINS**

**Food & Feed**  
**Nº1 mundial**



**Medioambiente**  
**Nº1 mundial**

**Farma**  
**Top 10 mundial**

## Ranking Food & Feed Testing



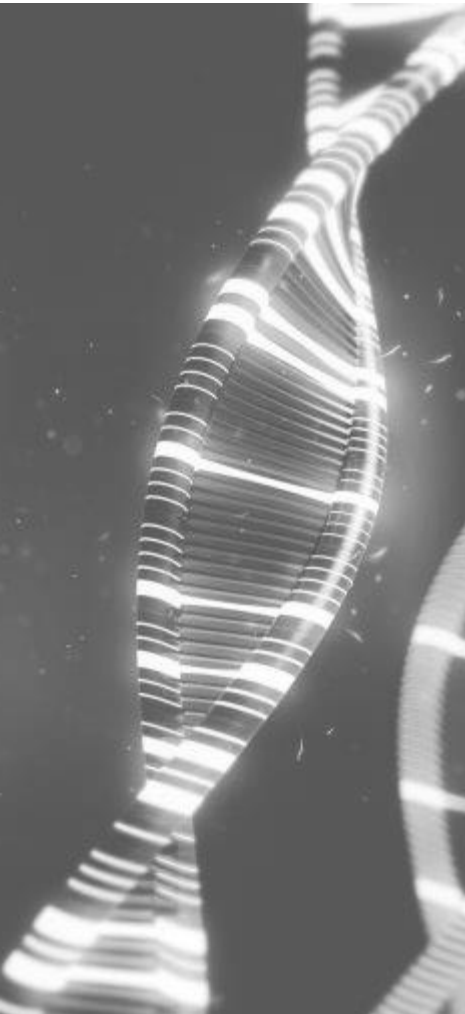
**Nº 1 en Europa**  
**Nº 1 en España**  
**Nº 1 en Alemania**  
**Nº 1 en Francia**  
**Nº 1 en Escandinavia**

**Nº 1 en Benelux**  
**Nº 1 en UK\***  
**Nº 1 in Brazil**  
**Nº 2 en USA\***  
**Nº 1 en Agro Testing EU**

\* Excepto en bacteriología de rutina: se centra en el análisis de alto nivel

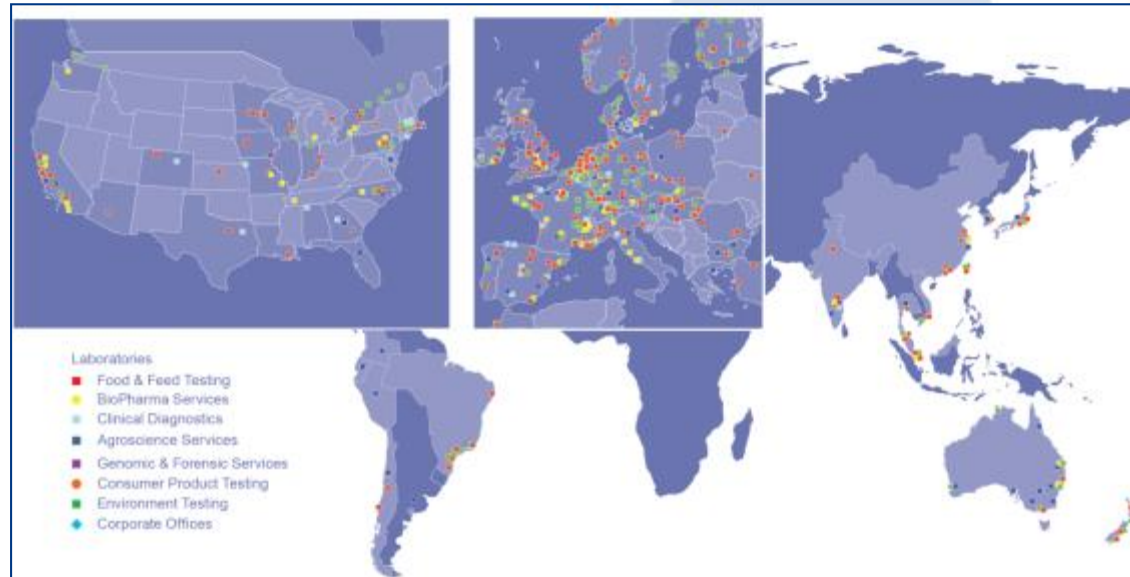
# Los valores del Grupo Eurofins => su ADN eurofins

Los pilares del grupo son los valores apoyados por el accionista desde su comienzo:



# Experiencia en atender grandes cuentas internacionales.

- El 80% de los 20 principales productores y distribuidores de alimentos y bebidas del mundo son clientes de Eurofins.



## Clientes industriales

Nestlé

McDonalds

Kraft Foods

Hero

Mars

PepsiCo

Kellog

Pernord Ricard

Unilever

Danone

Coke



Alimentación/Pienso/Bebidas



Medioambiente



Farmacéutica / Genómica /  
Forense



Agrociencia



Productos No Alimentacion

## Principales figuras corporativas



€4.5 mil millones  
ingresos



430.000m<sup>2</sup>  
Superficie  
laboratorio



50,000  
Empleados



450 M Tests/año

**+200.000**

Métodos

**800**  
Laboratorios

**50**  
Paises

**1**  
Eurofins





# DIVISION FOOD & FEED ESPAÑA

- Eurofins Food & Feed Testing se implanta en España 2014. Durante estos 7 años ha crecido a través de adquisiciones estratégicas y la expansión de cartera de clientes.
- Somos líderes en la prestación de servicios de análisis para el sector agroalimentario, tanto para el mercado nacional como internacional. Realizamos pruebas que abarcan el control de seguridad alimentaria, composición, autenticidad, origen, trazabilidad y pureza de los alimentos.
- Nuestra red de laboratorios de proximidad está equipada con tecnología punta y dirigida por profesionales altamente cualificados. Su distribución geográfica estratégica en todo el territorio nacional nos permite cumplir con nuestro compromiso de servicio excepcional con el cliente.



Análisis Alimentario



Análisis Alimentario  
Nordeste



Agroambiental



ecosur



Mas Control



SiCA AgriQ



## Laboratorios



**9**

**Laboratorios**

**+350**

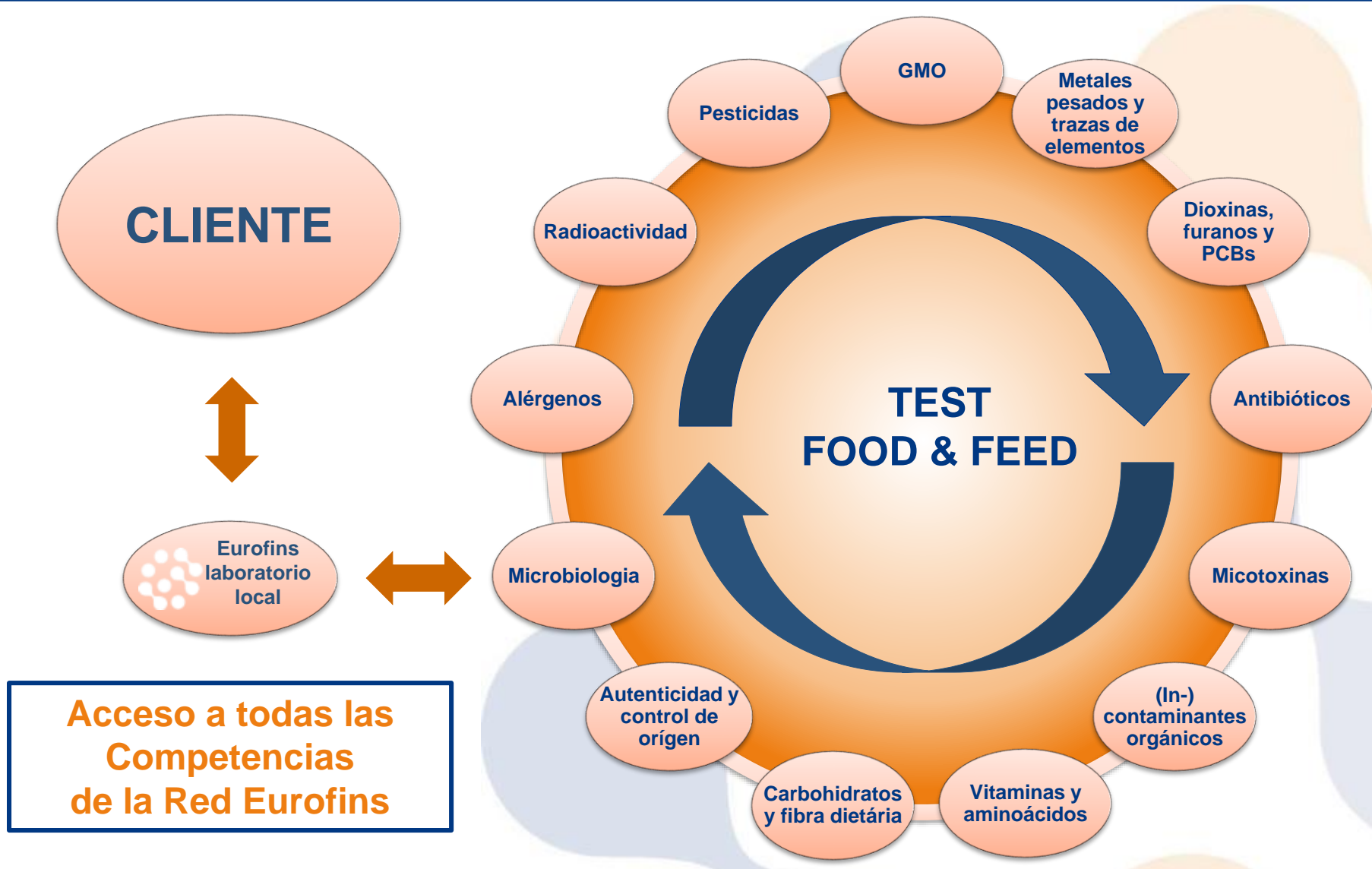
**Empleados**

**+13.700m<sup>2</sup>**

**Superficie**

**+630.000**

**Muestras / Año**



# Laboratorios en España: de un vistazo

Ubicación	Muestras / año	Superficie	Empleados
Eurofins Ecosur Murcia	200.000	5.800m <sup>2</sup>	104
Eurofins Análisis Alimentario Madrid	130.000	1.500m <sup>2</sup>	60
Eurofins SiCA AgriQ Almería	79.000	1.600m <sup>2</sup>	47
Eurofins Agroambiental Lleida	52.000	1.400m <sup>2</sup>	41
Eurofins Análisis Alimentario Nordeste - Barcelona	66.000	1.500m <sup>2</sup>	24
Eurofins Análisis Alimentario Nordeste - Pamplona	58.000	500m <sup>2</sup>	13
Eurofins Mas Control Tenerife	14.500	320m <sup>2</sup>	10

<u>Ubicación</u>		<u>Muestras / año</u>		<u>Superficie</u>		<u>Empleados</u>
<b>Centro Analítico Miguez Muiños Vigo</b>		<b>25.000</b>		<b>800m<sup>2</sup></b>		<b>21</b>
<b>Eurofins Agroambiental Castellon</b>		<b>10.000</b>		<b>300m<sup>2</sup></b>		<b>3</b>

## Acreditación UNE-EN ISO/IEC 17025: 2017

- Ensayos físico-químicos en alimentos y agua.
- Análisis de residuos de contaminantes en alimentos y piensos.
- Ensayos en el sector medioambiental.

### TODAS LAS ACREDITACIONES:



Agroambiental (Lleida, Castellón )



Análisis Alimentario Nordeste (Barcelona, Pamplona)



Centro Analítico Miguez Muñoz (Vigo)



Análisis Alimentario (Madrid)



SiCA AgriQ (Almería)



Ecosur (Murcia)



Mas Control (Tenerife)





## 3.500 auditorias / año

- Una red a nivel nacional (más de 25 consultores)
- Clientes de la industria alimentaria, el servicio de alimentación y el comercio minorista
- Consultoría: Soluciones a medida que responden a sus necesidades. Servicios de consultoría técnica para laboratorios de pruebas y sistemas de producción y gestión ecológica.
- Formación: sesiones de formación animadas e informativas.
- Auditorías: una revisión detallada de los procedimientos y la documentación, seguida de un informe completo.
- Verificación de etiquetado y soporte técnico.
- Control de inspección para producto de exportación.



Madrid

Barcelona

Ponferrada



25

150 certificados / año + 350 auditorías / año

- **Acreditación ENAC ISO/IEC 17065**
- **Organismo de certificación de productos agroalimentarios:**
  - Organismo de certificación de SAE RD 993/2014
  - Cuerpo de certificación para Animal Welfare
  - Organismo de certificación de Barred Spike (bajo contenido de gluten)

**premiumcert**<sup>®</sup>



Acreditación UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012



**Barcelona**

**Ámbito de actuación: toda España**



**5**



0. INTRODUCCIÓN: Seguridad Alimentaria, breve perfil histórico.
- I. Legislación alimentaria: cambio de modelo de control.
- II. Autocontrol: Las auditorías higiénico-sanitarias como herramienta.
- III. Muestreo de productos durante la realización de la auditoría.
- IV. Cómo valorar los resultados analíticos de las muestras tomadas en auditoría.
- V. Preguntas


## 0. INTRODUCCIÓN: Seguridad Alimentaria, breve perfil histórico.


- I. Legislación alimentaria: cambio de modelo de control
- II. Autocontrol: Las auditorías higiénico-sanitarias como herramienta.
- III. Muestreo de productos durante la realización de la auditoría.
- IV. Cómo valorar los resultados analíticos de las muestras tomadas en auditoría.
- V. Preguntas


# INTRODUCCIÓN: Seguridad Alimentaria, breve perfil histórico.

## Cómo se hace la ablución


AL COMIENZO: Tener intención de hacer la ablución y recitar Bismil-ah (en el nombre de Al-la).


- 


Lavar las manos hasta la muñeca tres veces.
- 


Enjuagarse la boca tres veces y limpiar los dientes con un cepillo o con el dedo.
- 

Aspirar tres veces por la nariz un poco de agua de la mano derecha y sonarse.
- 

Lavar la cara tres veces desde la frente hasta debajo de la barbilla.
- 

Lavar los pies hasta los dedos tres veces, comenzando por el brazo derecho.
- 

Passar las manos mojadas por el codo, de delante hacia atrás.
- 

Limpia las cejas, por dentro y por fuera.
- 

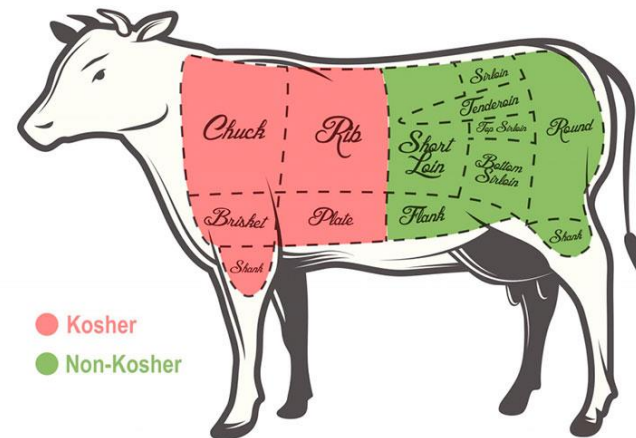
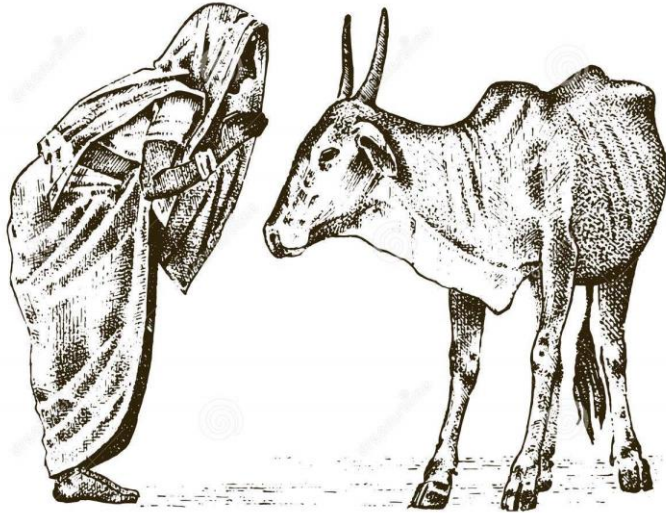
Lavar los pies hasta los tobillos, tres veces, comenzando por el pie derecho.



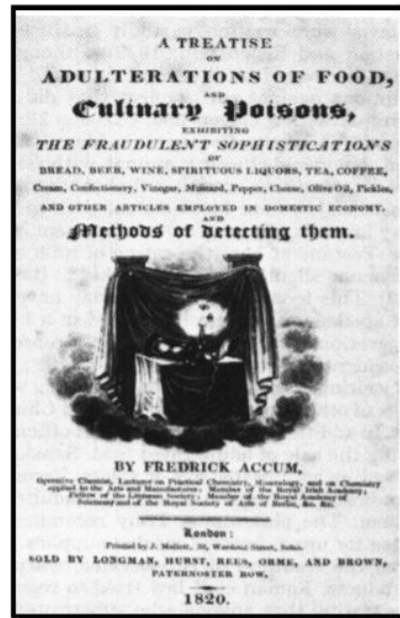
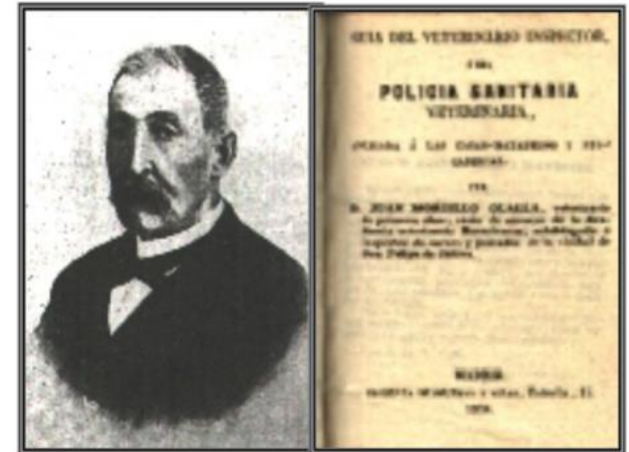
MADRID.—En la fuente de Lavapies (pág. 357).



# INTRODUCCIÓN: Seguridad Alimentaria, breve perfil histórico.



# INTRODUCCIÓN: Seguridad Alimentaria, breve perfil histórico.



0. INTRODUCCIÓN: Seguridad Alimentaria, breve perfil histórico.

## I. Legislación alimentaria: cambio de modelo de control.

- II. Autocontrol: Las auditorías higiénico-sanitarias como herramienta.
- III. Muestreo de productos durante la realización de la auditoría.
- IV. Cómo valorar los resultados analíticos de las muestras tomadas en auditoría.
- V. Preguntas

# Legislación alimentaria: cambio de modelo de control.





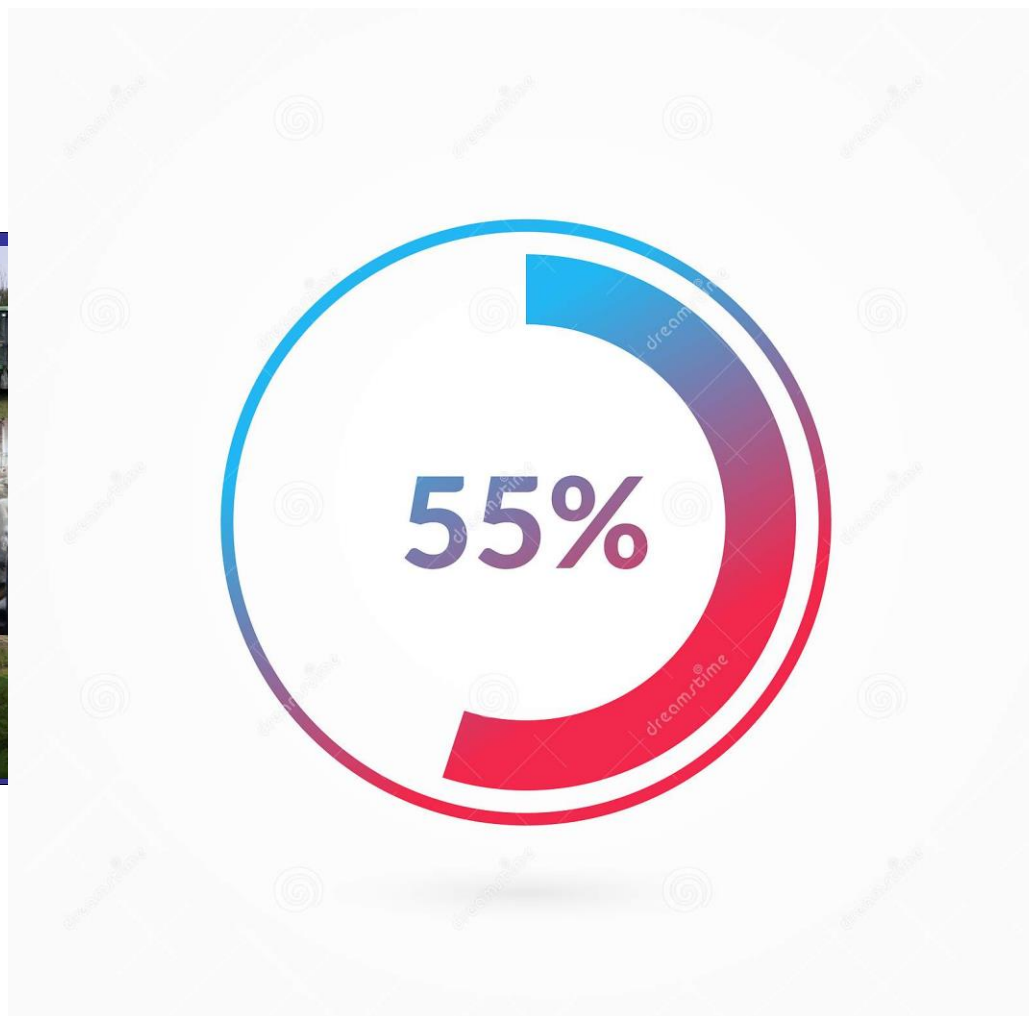
# Legislación alimentaria: cambio de modelo de control.

## La integración de Europa Más allá de la UE





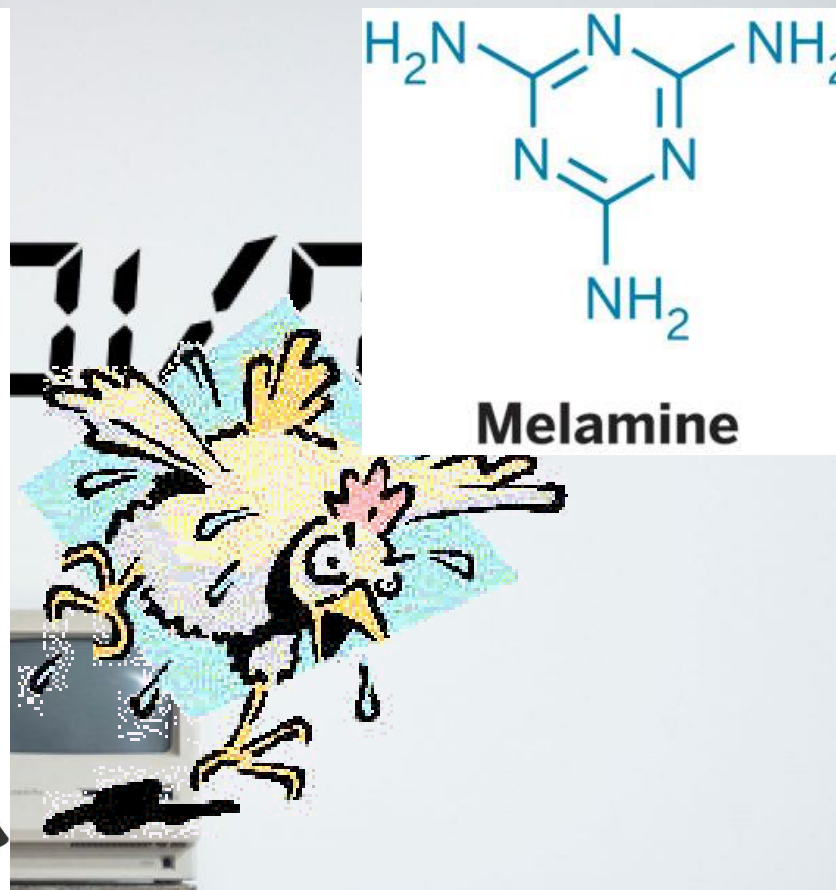
# Legislación alimentaria: cambio de modelo de control.



squera  
ún (PPC)



# Legislación alimentaria: cambio de modelo de control.



**REGLAMENTO (CE) N° 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO  
de 28 de enero de 2002**

**por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria**

**REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO  
de 29 de abril de 2004**

**relativo a la higiene de los productos alimenticios**

(DO L 139 de 30.4.2004, p. 1)

**REGLAMENTO (CE) N° 853/2004  
DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO  
de 29 de abril de 2004**

**por el que se establecen normas específicas de higiene  
de los alimentos de origen animal**

**REGLAMENTO (CE) N° 882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO  
de 29 de abril de 2004**

sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales

# Legislación alimentaria: cambio de modelo de control.



## 7 PRINCIPIOS A.P.P.C.C. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

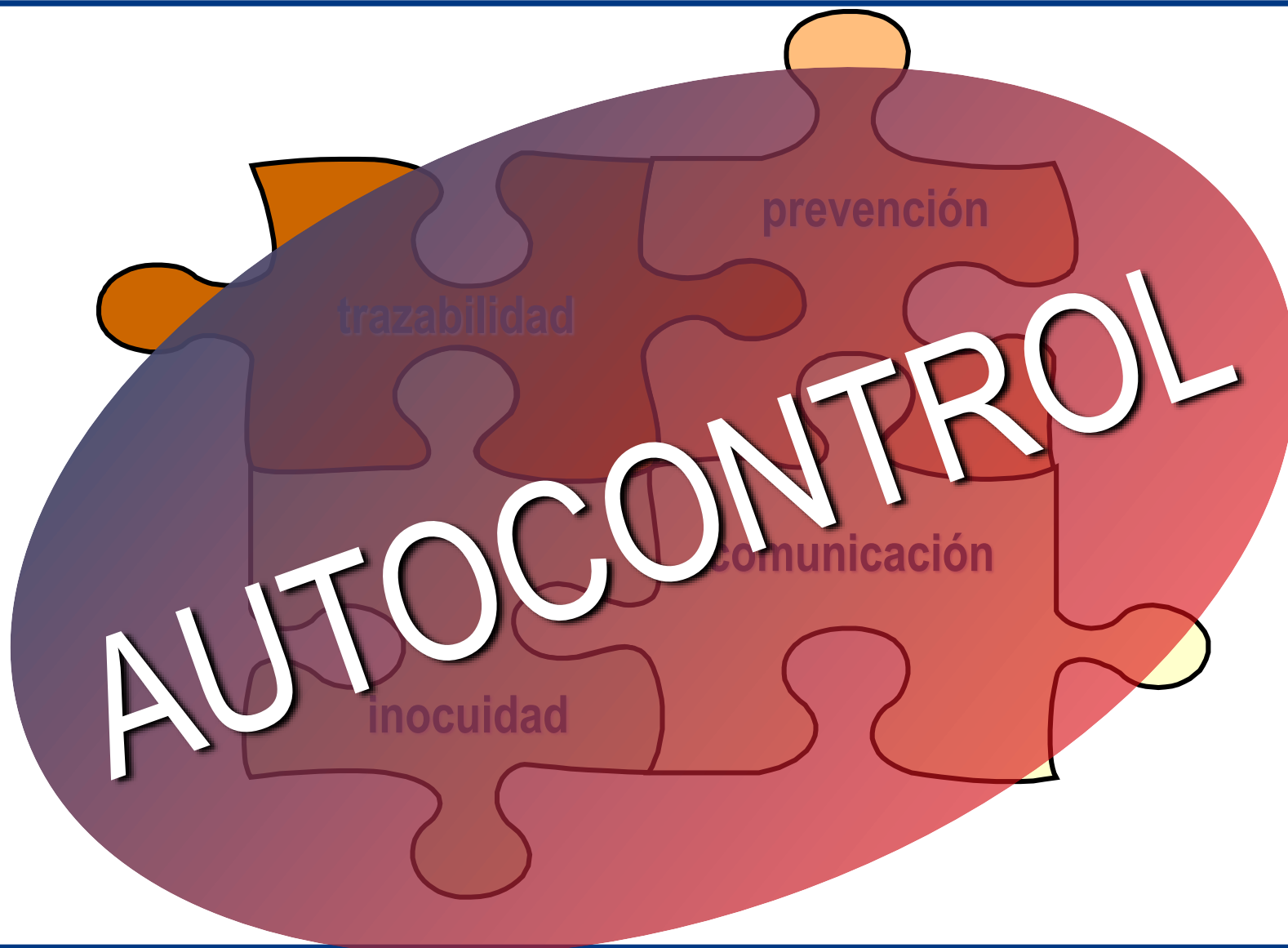




Enfoque Tradicional  
ADMINISTRACIONES PÚBLICAS



Nuevo Enfoque  
OPERADOR DE EMPRESA ALIMENTARIA



0. INTRODUCCIÓN: Seguridad Alimentaria, breve perfil histórico.

I. Legislación alimentaria: cambio de modelo de control.

## II. Autocontrol: Las auditorías higiénico-sanitarias como herramienta.

III. Muestreo de productos durante la realización de la auditoría.

IV. Cómo valorar los resultados analíticos de las muestras tomadas en auditoría.

V. Preguntas.

## 7 PRINCIPIOS A.P.P.C.C. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control



# Autocontrol: Las auditorías higiénico-sanitarias como herramienta.



**7 PRINCIPIOS A.P.P.C.C.**  
Análisis de Peligros y  
Puntos Críticos de Control







1. PLANIFICADA.
2. SISTEMÁTICA.
3. DOCUMENTADA.

# Autocontrol: Las auditorías higiénico-sanitarias como herramienta.

## 1. PLANIFICADA.

2. SISTEMÁTICA.
3. DOCUMENTADA.

Time	Activity	Staff responsible	
08:30 – 08:45	Initial meeting. Presentation of the audit team. Validation of the Audit schedule.	Auditor	People related with the activity / process at
08:45 – 09:15	Management responsibility: Policy, Objectives, Management review, etc. Flowchart Ordesa Products.		
09:15 – 12:00	Site inspection ( production line)***: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raw materials warehouse.</li> <li>• Weighing area.</li> <li>• Mixing area.</li> <li>• Capsules filling.</li> <li>• Blistering and Packaging.</li> <li>• Staff facilities.</li> </ul> ***During the site inspection, I will follow the HACCP Plan, and I will check the methods to control the CCPs and PROPs.		
12:00 – 13:00	Lunch break		
13:00 – 15:00	HACCP Plan. Prerequisites programs: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Training.</li> <li>• Cleaning and disinfection.</li> <li>• Water supply.</li> <li>• Pest control.</li> <li>• Maintenance. Calibration.</li> <li>• Waste management.</li> <li>• Foreign bodies.</li> <li>• Allergen management / GMO.</li> </ul>		
15:00 – 15:30	Food Defense.		
15:30 – 16:00	Traceability. Product recall (Batch records).		
16:00 – 16:30	Purchasing. Specifications. Suppliers evaluation.		

# Autocontrol: Las auditorías higiénico-sanitarias como herramienta.

1. PLANIFICADA.

## 2. SISTEMÁTICA.

3. DOCUMENTADA.



1. PLANIFICADA.
2. SISTEMÁTICA.

## 3. DOCUMENTADA.

### Independent Auditor Report



- 1 - Title
- 2 - Addressee
- 3 - Responsibility of the Management and Auditor
- 4 - Scope of the Audit
- 5 - Opinion of the Auditor
- 6 - Basis of the Opinion
- 7 - Other Reporting  
Responsibility
- 8 - Signature of the Auditor
- 9 - Place of Signature
- 10 - Date of Audit Report

- 0. INTRODUCCIÓN: Seguridad Alimentaria, breve perfil histórico.
- I. Legislación alimentaria: cambio de modelo de control
- II. Autocontrol: Las auditorías higiénico-sanitarias como herramienta.

## III. Muestreo de productos durante la realización de la auditoría.

- IV. Cómo valorar los resultados analíticos de las muestras tomadas en auditoría.
- V. Preguntas



## Ventajas:

- Independencia/Integridad/Imparcialidad.
- Representatividad.
- Herramienta de verificación.

- Ingredientes.
- Alimentos.
- Manipuladores.
- Superficies.
- Ambientes.

- 0. INTRODUCCIÓN: Seguridad Alimentaria, breve perfil histórico.
- I. Legislación alimentaria: cambio de modelo de control
- II. Autocontrol: Las auditorías higiénico-sanitarias como herramienta.
- III. Muestreo de productos durante la realización de la auditoría.

## IV. Cómo valorar los resultados analíticos de las muestras tomadas en auditoría.

- V. Preguntas

- **Ingredientes.**

CONTROL  
DE CALIDAD  
DE LAS  
MATERIAS  
PRIMAS

MECANISMO DE  
EVALUACIÓN  
DE LOS  
PROVEEDORES

- Alimentos.

SEGUIMIENTO  
DE  
INDICADORES

VERIFICACIÓN  
DEL PROCESO  
PRODUCTIVO

CUMPLIMIENTO  
DE REQUISITOS  
LEGALES



- Manipuladores.

SEGUIMIENTO  
DE  
INDICADORES

BUENAS  
PRÁCTICAS DE  
MANIPULACIÓN

BUENAS  
PRÁCTICAS DE  
HIGIENE

- Superficies.

VERIFICACIÓN  
DE EFICACIA  
DE LA  
DESINFECCIÓN

BIOFILMS

VERIFICACIÓN  
DE EFICACIA  
DE LA  
LIMPIEZA

- **Ambientes.**

VERIFICACIÓN  
DE EFICACIA  
DE LA GESTIÓN  
DE  
ALÉRGENOS

BIOFILMS

VERIFICACIÓN  
DE EFICACIA  
DE LA  
LIMPIEZA

## Informes de tendencias:



- Prever/evitar desviaciones.
- Satisfacer requisitos específicos de clientes.
- Definir criterios y estándar de calidad propios.

- 0. INTRODUCCIÓN: Seguridad Alimentaria, breve perfil histórico.
- I. Legislación alimentaria: cambio de modelo de control.
- II. Autocontrol: Las auditorías higiénico-sanitarias como herramienta.
- III. Muestreo de productos durante la realización de la auditoría.
- IV. Cómo valorar los resultados analíticos de las muestras tomadas en auditoría.

## V. Preguntas.

## Ruegos y preguntas.





## Antonio I. Montoro Lorite

PREMIUMLAB SLU \_Eurofins Food Division España  
Carretera Sta. Creu de Calafell, 49B  
08830 Sant Boi de Llobregat  
Barcelona (España)

Tel.: +34 646194721 +34 34 935 635 700

[antoniomontoro@eurofins.com](mailto:antoniomontoro@eurofins.com)

[PremiulabComercial@eurofins.com](mailto:PremiulabComercial@eurofins.com)

[www.eurofins.es](http://www.eurofins.es)