



GRUPO ACMS Consultores

¿Qué factores de Seguridad Alimentaria preocupan?



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Publicado el 05/11/2020 - Actualizado el 26/01/2021

Factores de Seguridad Alimentaria

Ya es posible consultar el informe que EFSA ha realizado para conocer las preocupaciones de los consumidores españoles y europeos y el grado de concienciación que tienen ante los riesgos que muestran algunos alimentos.

Nos referimos al Eurobarómetro sobre Seguridad Alimentaria. Fuente: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Factores de Seguridad Alimentaria Barómetro 91.3 Abril 2019

Los consumidores muestran bastante preocupación por pesticidas que puedan encontrarse en alimentos, la mala utilización de antibióticos en animales, carnes hormonadas, residuos de pequeños plásticos en pescados y uso desproporcionado de conservantes.

Fue hace varios años cuando los alimentos transgénicos eran la primera causa de preocupación, Hoy en día, la atención se centra en el problema que los plásticos están creando en el medio ambiente y como se están contaminando las aguas de los océanos con esos residuos que no se degradan en poco tiempo. La degradación del plástico hace que se potencie el efecto invernadero.

Por poner un ejemplo, una botella de plástico puede tardar hasta 150 años en degradarse versus residuos orgánicos que tan sólo en 4 semanas se han descompuesto.

La huella que deja este tipo de material en la tierra es realmente dañina y ya está interfiriendo en la cadena alimenticia del pescado y fauna marina

Los consumidores antes de comprar cualquier alimento se rigen por la procedencia del alimento, el precio, la seguridad alimentaria que le ofrezca el producto y las especificaciones nutricionales. Hay pequeñas diferencias entre los consumidores españoles y europeos que se reflejan en el siguiente gráfico.

Los datos de este estudio sobre los factores de Seguridad Alimentaria que más preocupan se han extraído de las más de 27.000 entrevistas que se han hecho en los 28 estados miembros

Consulte a nuestro equipo de profesionales de Grupo ACMS si necesita asesoramiento sobre la implantación de sistemas de seguridad alimentaria bajo la norma ISO 22000, GMP+, IFS, etc. Rellene el formulario de contacto y nos pondremos en contacto con su empresa.



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com