



GRUPO ACMS Consultores

Reglamento (CE) 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006



(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)

Reglamento (CE) 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

¿Qué es un Contaminante alimentario?

- Los contaminantes alimentarios son sustancias químicas que no han sido agregadas intencionadamente a los alimentos o piensos y que pueden estar presentes.

- La contaminación se da en las etapas de producción, procesamiento, transporte. También puede ser por contaminación medioambiental.

Contaminante agrícola - Reglamento 1881/2006

Los Contaminantes agrícolas se aprecian en los productos agrícolas de carácter primarios, como son los cereales, los vegetales, las frutas, frutos seco.. y algunos productos derivados Nitratos y Micotoxinas (aflatoxinas B1,B2,G1,G2,M1-, ocratoxina A, patulina, deoxynivalenol, zearalenona, fumonisina, toxinas T-2 y HT-2?).

Contaminante ambiental

Los Contaminantes ambientales perjudican a plantas y productos de origen vegetal como los cereales, vegetales y frutas pero también a otros productos de origen animal como el pescado, marisco, carne, leche, huevos, etc y a sus productos derivados:

- Metales pesados (plomo, cadmio, mercurio,?)
- Dioxinas, Furanos y PCBs
- Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs)
- Retardantes de llama bromados (PBDEs)

Contaminante industrial

Los Contaminantes industriales se crean de forma no intencionada en los procesos industriales en la producción de alimentos. Nos referimos a la:

- Acrilamida
- 3-Monocloropropanodiol (3-MCPD)
- Disolventes orgánicos
- Bisfenol A
- Cloruro de vinilo
- Estaño

¿Qué sucedería si se excediese un LM de un contaminante en un alimento?

Siendo los LMs niveles seguros y concentraciones óptimas aplicando buenas prácticas (agrícolas), si se elevase su nivel significaría que en la producción no se aplicaron esas Buenas Prácticas y el producto no podría ser colocado en el mercado.

Si un LM de un contaminante en un alimento se excede y su nivel es seguro ¿Es posible que esté en mercado?

- A pesar de que el nivel de la contaminación no supondría un riesgo para la salud del consumidor no se permitiría su comercialización y dicho producto debería ser retirado.

- Si no hay ningún riesgo para la salud, la mayor parte de los países no piden la recuperación de los productos alimenticios contaminados.

- Otro caso es que si hubiese detectado el riesgo para la salud, con lo que se exigiría su recuperación y la información a los consumidores

GRUPO ACMS CONSULTORES

SEGURIDAD ALIMENTARIA

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

APPCC



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