

PLAN DE BIOSEGURIDAD EN GRANJAS



Las nuevas normas en materia de **Higiene de los Alimentos** obligan a establecer sistemas de control de la **Seguridad Alimentaria** a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos para garantizar la trazabilidad de la misma: “de la granja a la mesa”.

El concepto de bioseguridad cobra entidad en la cadena alimentaria a partir del **Libro Blanco para la Seguridad Alimentaria** (Comisión Europea, 12-01-2000), toma cuerpo en el **Reglamento (CE) N° 178/2000** que establece los principios generales de legislación alimentaria y se prolonga en los **Reglamentos (CE) N° 852** del Parlamento Europeo y del Consejo de higiene de los productos alimentarios, aparte de la abundante normativa específica existente en materia de sanidad animal tanto a nivel estatal como autonómico. Dado que existen riesgos para la **seguridad alimentaria** en todas las etapas de la cadena, es esencial controlarla adecuadamente en su totalidad.



El **GRUPO ANALIZA CALIDAD** ofrece sus servicios para asesorar, aconsejar y ayudar a la **implantación** de un **sistema de gestión de BIOSEGURIDAD en explotaciones ganaderas** productoras de alimentos con el fin de mantener el grado óptimo de seguridad alimentaria.

En este marco **ANALIZA CALIDAD** garantiza el apoyo de un equipo de profesionales cualificados que contribuirá a que sus clientes alcancen los objetivos de calidad exigidas por los consumidores y las Autoridades en cuanto a seguridad alimentaria, bienestar animal y cumplimiento de la legalidad vigente.