



SERVICIOS EN ALIMENTACIÓN

ANÁLISIS, ASESORÍA Y FORMACIÓN



DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS

SERVICIOS EN ALIMENTACIÓN

ANÁLISIS, ASESORÍA Y FORMACIÓN

LABORATORIO



Nuestro laboratorio está inscrito al Registro de laboratorios de salud ambiental y alimentaria de la Agencia de Salud Pública de Catalunya, núm de registro **LSAA-215-07**.

Los servicios de Seguridad Alimentaria que ofrece LabG2 están dirigidos a empresas o establecimientos de alimentación, restauración y hostelería, así como para comedores colectivos. Cada empresa, por sus características, requiere un servicio específico y personalizado, por eso para los profesionales de LabG2 ésta es una de sus premisas.

Debido al cambio de nuestra sociedad en cuanto a costumbres y hábitos de alimentación, se hace necesario un estudio serio de las enfermedades surgidas debidas a toxiinfecciones alimentarias. El resultado de estos estudios es la elaboración de una legislación que regula todos los procesos por los que pasan los alimentos “desde el campo hasta la mesa”.

LabG2 ofrece servicios integrales de Seguridad Alimentaria; implantaciones de Prerequisitos y sistemas de autocontrol APPCC (Análisis de Puntos y Peligros Críticos de Control), seguimiento mediante sistemas de control y análisis físico-químicos y microbiológicos, y formación de manipuladores de alimentos según la normativa vigente.



• ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS PARA CUMPLIR LA NORMATIVA:

Análisis de PLATOS PREPARADOS clasificados como grupo A y B:

- Recuento total de aerobios mesófilos.
- Enterobacterias lactosa positivas.
- Escherichia Coli.
- Staphylococcus Aureus.
- Salmonella.
- Lysteria monocytogenes.



Análisis de PLATOS PREPARADOS clasificados como grupo D:

- Recuento total de aerobios mesófilos.
- Escherichia Coli.
- Salmonella.
- Lysteria monocytogenes.



Evaluación higiénico – sanitaria de SUPERFICIES E INSTRUMENTOS de trabajo.

- Enterobacterias lactosa positivas
- Mohos y levaduras
- Aerobios mesófilos totales a 37°C
- Listeria monocytogenes (en industria de riesgo)

Evaluación higiénico – sanitaria de MANIPULADORES.

- Staphylococcus coagulasa positivo
- Enterobacterias lactosa positivas



VALOR NUTRICIONAL BÁSICO (según directiva, Reglamento 1169/2011)

Valor energético	Proteína	Hidratos de carbono
Grasa	Grasas saturadas	Sodio
Fibra	Humedad	Cenizas
Azúcares	Almidón	

Otros análisis y estudios de alimentos:

Verduras y hortalizas	Carnes y pescados
Postres dulces y salados	Salsas
Embutidos	Alérgenos
Metales pesados	Aguas en industria alimentaria
LMR	Control microbiológico de ambiente
Estudios de vida útil	I+D

CONSULTORIA



En el departamento de consultoría realizamos servicios de asesoría y formación.

El departamento ofrece un servicio de asesoría técnica donde nuestro personal especializado da respuesta a nuestros clientes.

- **ELABORACIÓN E IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL. APPCC (ANÁLISIS DE PUNTOS Y PELIGROS DE CONTROL CRÍTICOS) tal como obliga el Reglamento 852/2004**

Los servicios de Implantación de Sistemas de Autocontrol y Análisis que ofrece LabG2 están dirigidos a empresas alimentarias, comedores colectivos establecimientos de alimentación como; carnicerías, charcuterías, pastelerías, restauración y hostelería. Cada empresa, por sus características, requiere un servicio específico y personalizado, por eso para los profesionales de LabG2 ésta es una de sus premisas.

El Sistema APPCC, es un método de prevención para controlar las enfermedades transmitidas por los alimentos. Se basa en identificar los posibles peligros de contaminación durante la producción y manipulación de los alimentos, se evalúan los riesgos y se establecen medidas para tener controlados los posibles riesgos.

En el campo de la Seguridad Alimentaria el Sistema de Autocontrol es hoy en día una herramienta muy eficaz para asegurar la inocuidad y seguridad de los alimentos. El sistema de autocontrol compuesto por los Planes generales de Higiene (PGH) y el Plan APPCC está basado en una metodología que se ha implantado, no sólo por su utilidad científica y técnica, sino por las exigencias de la legislación actual en el ámbito Nacional y Europeo.

El Sistema de Autocontrol, ya sea el **plan de Prerequisitos** o el **plan APPCC** según características de cada empresa, debe quedar reflejado, con carácter previo a su implantación y puesta en marcha, en un documento llamado “Documento del Sistema de Autocontrol”, el cual podrá ser requerido por el Técnico Sanitario de la Administración asignado en su demarcación, cada vez que se realice la supervisión del sistema implantado en el establecimiento o empresa.



• AUDITORIA HIGIENICO SANITARIAS DE SEGUIMIENTO

Este servicio incluye la visita de un especialista en aguas para el cumplimiento de la normativa vigente.



MARCO NORMATIVO:

- **La Ley 15/1983**, del 15 de julio, higiene y control alimentario estableció que están sujetos a control las condiciones higiénico sanitarias de las industrias y establecimientos dedicados a actividades alimentarias en sus diferentes fases: producción, transformación, elaboración, envasado, conservación, transporte, almacenamiento, distribución y venta, de sus instalaciones y del personal manipulador.
- **Reglamento 852/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) 2073/2005** de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (CE) 1441/2007.
- **RD 3484/2000** de 29 de diciembre por cual se establecen las normas de higiene para la elaboración, la distribución y el comercio de comidas preparadas
- Otras normativas específicas.

ACCIONES QUE SE REALIZAN EN LA AUDITORIA:

- ✓ Revisión de la documentación y registros derivados del autocontrol.
- ✓ Control visual de la instalación.
- ✓ Asesoramiento técnico.
- ✓ Participación en las inspecciones de la administración correspondiente.
- ✓ Control y seguimiento de los resultados analíticos.
- ✓ Elaboración de un informe de situación, donde se informara de las acciones realizadas en la visita y expondrá las acciones a realizar, tanto por parte de nuestro asesor como por parte de la empresa



• **PROGRAMAS DE FORMACIÓN:**

Nuestro laboratorio está **AUTORIZADO** para actividades de formación para profesionales.

TIPO DE FORMACIÓN	DURACIÓN
CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	6 HORAS
FORMACIÓN CONTINUADA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE	3 HORAS
FORMACIÓN CONTINUADA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	4-6HORAS
FORMACIÓN CONTINUADA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. GLUTEN	4-6HORAS
FORMACIÓN CONTINUADA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: LOS PRERREQUISITOS	4-6HORAS
FORMACIÓN CONTINUADA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: SISTEMAS DE AUTOCONTROL ALIMENTARIO, APPCC	4-6HORAS
FORMACIÓN CONTINUADA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: TOXIIINFECCIONES ALIMENTARIAS Y SUS CAUSAS	4-6HORAS
FORMACIÓN CONTINUADA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	6 HORAS
FORMACIÓN CONTINUADA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y PRERREQUISITOS	4 HORAS
FORMACIÓN CONTINUADA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: TOXINFECCIONES, ETIQUETADO Y NUTRICIÓN	6 HORAS
cursos A MEDIDA	

Las empresas del sector alimentario deben garantizar que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral. Deben realizar cursos de formación continua.

Se define como **Manipuladores de alimentos**: todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministración y servicio.



- Los cursos se realizan en nuestras instalaciones o en la **empresa del propio cliente**.
- Los cursos pueden ser **presenciales o a distancia**.
- Nuestro departamento **tramita gratuitamente los cursos subvencionables**, para empresas y trabajadores en activo, mediante subvenciones oficiales.

WWW.LABG2.COM

LABG₂ LABORATORIS, S.L.
C/ De Baix, 34-36 local 3
08184 PalauSolità i Plegamans
Barcelona (Spain)
Telf. 938640692
Mail: info@labg2.com

TR-012 Rev.01