



2. Homologación de proveedores Eroski





▶ Avanzamos en nuestros 10 Compromisos por la Salud y la Sostenibilidad


1  **Nos implicamos con la seguridad alimentaria**


2  **Promovemos una alimentación equilibrada**

3  **Prevenimos la obesidad infantil**

4  **Atendemos las necesidades nutricionales específicas**

5  **Favorecemos un consumo responsable**

6  **Ofrecemos más productos locales**

7  **Facilitamos comer bien a buen precio**

8  **Actuamos desde la escucha, con claridad y transparencia**

9  **Nos cuidamos como trabajadores y trabajadoras**

10  **Impulsamos un estilo de vida más saludable**



Homologación proveedores

300
auditorías/año



Plan Control de producto

8.000
muestras/año



Auditorías en
plataforma



Evaluación 100% tiendas



Control manipulados



Formación continua



Gestión de alertas y
Retiradas producto



Sistema trazabilidad



Homologación proveedores

Asegurar que el proveedor seleccionado cumplirá los requisitos de EROSKI

- ❖ Suministrará productos legales y seguros
- ❖ Cumplirá los parámetros de composición
- ❖ Cuenta con capacidad productiva suficiente



Homologación proveedores de MARCA PROPIA



AUDITORÍA al 100% de proveedores

HOMOLOGACIÓN CONTINUA

CUESTIONARIO PROPIO basado en estándares GFSI (IFS Food, BRC)



PLIEGO DE CONDICIONES

- Criterios de composición
- Criterios de seguridad alimentaria



Homologación proveedores de MARCA FABRICANTE



AUDITORÍA a proveedores de mayor
RIESGO SANITARIO



CUESTIONARIO PROPIO DE AUDITORÍA

PROV LOCAL A	Apto	De 75% a 100%
PROV LOCAL B	Apto	Entre 55% y 74%
PROV LOCAL C	No Apto Condicional	Entre 35% y 55%
PROV LOCAL D	No Apto	Menor de 35%



HOMOLOGACIÓN DIRECTA SI CERTIFICACIÓN
GFSI
(IFS Food, IFS Global Market, BRC)



Homologación proveedores de MARCA FABRICANTE

I. GESTIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

A. GESTIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

II. SISTEMA APPCC

A. SISTEMA APPCC

B. COMPRAS

C. FORMACIÓN Y ADIESTRAMIENTO

D. MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS

E. TRATAMIENTO DE AGUAS

F. HIGIENE Y LIMPIEZA

G. CONTROL DE PLAGAS

H. PRÁCTICAS DE LOS EMPLEADOS (BPF)

III. IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD

A. IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD

IV. INSPECCIÓN Y ENSAYO

A. ANÁLISIS DE PRODUCTO

V. INSTALACIONES

A. ALMACENES

B. ÁREA DE PRODUCCIÓN

C. RIESGO DE CONTAMINACIÓN FÍSICA DE PRODUCTO

D. INSTALACIONES PARA EL PERSONAL

E. TERRENOS Y EDIFICIOS

F. TEMPERATURA

APPCC

PRERREQUISITOS

BASE LEGISLATIVA

El Real Decreto de 28 de Diciembre, por el que se establecían las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, obligaba a **2207/1995**, las empresas del sector alimentario a realizar diversas actividades de **autocontrol**, basadas en los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Esta norma está derogada desde el 28 de mayo de 2006.

En la misma línea el Reglamento **852/2004** sobre higiene de los productos alimenticios, define que **“los operadores de la empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener procedimientos basados en el principio de APPCC”**. Es el reglamento de referencia en la actualidad.



Homologación proveedores de MARCA FABRICANTE

DOCUMENTACION

Reglamento 852/2004 Artículo 5

“La necesidad de documentación y registros debe ser proporcional a la **naturaleza y al tamaño** de la empresa alimentaria”

Como regla general, la necesidad de registros relacionados con el APPCC debe sopesarse bien, pudiendo **limitarse a lo que es esencial** para la seguridad alimentaria



Homologación proveedores de MARCA FABRICANTE

SISTEMA APPCC

- **SISTEMA APPCC**
 - **Correcta IDENTIFICACION de PELIGROS**
 - Temperatura-tiempo
 - Curación (actividad de agua, merma , tiempo)
 - Alérgenos
 - **Correcta MONITORIZACION DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)**
 - Registro
 - Formación del personal de control
 - Actuación clara en caso de desviación



Homologación proveedores de MARCA FABRICANTE

COMPRAS

- **DEFINIR UNOS MÍNIMOS EN BASE A EVALUACION DE RIESGO**
 - Registro sanitario
 - Fichas técnicas-> Alérgenos
 - Cuidado con producto semiterminado o producto terminado->Producto subcontratado requiere notificación previa a Eroski

FORMACIÓN

- Sensibilización. Personal crítico: **Control PCC, Trazabilidad, Alérgenos, Etiquetado**



Homologación proveedores de MARCA FABRICANTE

MANTENIMIENTO MAQUINARIA Y EQUIPOS

- Al 100% para los equipos que controlan PCC (Pasteurizadores, Refrigeradores etc.) y Especificaciones de producto (Balanza)

TRATAMIENTO DE AGUA

- Autorización en caso de captación propia
- Plan de control anual COMPLETO

HIGIENE Y LIMPIEZA

- Instrucciones básicas y sencillas. Operativas
- Autoevaluación crítica



Homologación proveedores de MARCA FABRICANTE

ANÁLISIS DE PRODUCTO

- En base a evaluación del riesgo. Apoyarse en laboratorio externo para definición e interpretación
- Estudios de vida útil, en condiciones de uso real del producto

CONTROL DE PLAGAS

- Acompañar al servicio subcontratado

TRAZABILIDAD

- Sirve en papel.



Plan Control de producto

Programas analíticos	Analíticas realizadas
Aceites	82
Ácidos grasos trans	25
Acrilamida	174
Aditivos	80
Agua	47
Alérgenos	437
Amonios cuaternarios	12
Análisis sensorial comparativos fruta	573
Campylobacter	47
Estudios de vida útil	115
Fruta Natur Físico químicos	682
Histamina	21
Huevos	67
Humedad jamones	34
Identificación de especies	77
Leche	36
Listeria	210
Locales de riesgo	1.485
Metales pesados	66
Micotoxinas	88
Microbiología general patógenos e higiene	280
Miel	11
Migración de envases	6
Moluscos bivalvos	13
OGMs	39
Preparados de carne	1.675
Residuos fitosanitarios	363
Residuos medicamentosos carne-pesca	158
Salmonella	365
Seguimiento fruta y hortaliza	30
Sin grasa de palma	80
Turrone	23
Verificación ficha técnica	624
Vinos	6
Zumos	67
TOTAL	8.098

PLAN DE CONTROL MICROBIOLÓGICO

- *Salmonella spp*
- *Listeria monocytogenes*

RESIDUOS FITOSANITARIOS