



ASISTENCIA TÉCNICA Y CONSULTORÍA ANFACO-CECOPESCA



⇒ SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA
PARA CUMPLIR LOS REQUISITOS
HIGIENICO-SANITARIOS DE LA UNIÓN
EUROPEA.

⇒ ASISTENCIA TÉCNICA A
LABORATORIOS.

⇒ ESTUDIOS CIENTÍFICO-TÉCNICOS

⇒ OTROS SERVICIOS DE ASISTENCIA.



CALIDAD

SEGURIDAD



ANFACO-CECOPESCA como Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos, somos una asociación empresarial privada sin ánimo de lucro con más de 200 empresas asociadas nacionales e internacionales. Con nuestros laboratorios acreditados conforme a la norma ISO 17025, somos la principal referencia y representante del sector procesador de productos de la pesca y de la acuicultura en España, llevando nuestros servicios a más de 400 empresas y organismos públicos y privados en todo el mundo.

Con más de 100 años de experiencia, desde ANFACO-CECOPESCA sabemos trabajar aportando soluciones al más alto nivel de especialización, dentro de un mercado cada día más exigente, promoviendo la calidad, investigación, innovación y desarrollo tecnológico del Sector. Con una trayectoria de excelencia, desde ANFACO-CECOPESCA ofrecemos un versátil equipo humano y técnico con cobertura internacional, lo que nos permite ser reconocidos por las Administraciones Públicas nacionales y de terceros países, como referente de asesoramiento y asistencia en todos los aspectos relacionados con la manipulación, transformación, conservación y control de los productos de la pesca y acuicultura.

En ANFACO-CECOPESCA trabajamos constantemente en actividades de cooperación y asistencia técnica con países no comunitarios, ayudando a fortalecer la calidad y seguridad de los productos de la pesca y acuicultura, y su tejido productivo. Nuestras acciones destinadas tanto al sector privado (pesca artesanal, buques y plantas procesadoras) como a las autoridades sanitarias encargadas del control oficial, promueven el desarrollo y mejora de las relaciones comerciales, mediante un asesoramiento integral adaptado a cada necesidad. Nuestro apoyo a las autoridades competentes se lleva a cabo en estrecha colaboración, aportando soluciones a necesidades reales con las acreditaciones y mantenimiento de los laboratorios oficiales de control, y a la adecuación del Plan Nacional de Control frente a las exigencias de la Unión Europea.

1. SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA CUMPLIR LOS REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS DE LA UNIÓN EUROPEA.

1.1. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AUDITORÍA EN ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES DE MANIPULACIÓN Y PROCESAMIENTO

- **Asesoría en el desarrollo e implantación de sistemas de gestión** de calidad y seguridad alimentaria:
 - Desarrollo, implantación y verificación de estándares aseguramiento de calidad, autocontrol y seguridad alimentaria (ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS,...).
 - Desarrollo, implantación y verificación de sistemas de gestión para el control de puntos críticos (APPCC).
- **Asesoramiento para la planificación analítica** para las plantas de producción: selección de parámetros de control en función del riesgo/gravedad de ocurrencia asociado a los procesos, frecuencias mínimas de control, autocontrol en planta.





- **Asesoramiento en Sostenibilidad de Recursos.** Desarrollo e implantación de sistemas de certificación de recursos marinos y acuícolas.
- **Auditoria de sistemas y procesos.**
- **Auditorías de proveedores** (nacional, UE y terceros países).
- **Inspección** de buques, zonas de desembarco y establecimientos en tierra, para revisión del **cumplimiento de la normativa para exportación a la UE**: aspectos estructurales, condiciones higiénicas, buenas prácticas de fabricación (BPF), sistema APPCC. Propuestas de mejora.
- **Elaboración de sistemas de gestión de riesgos e implantación de programas de control.**
- Gestión y asesoramiento para la **resolución de incidencias en planta** relacionadas con la seguridad alimentaria.

1.2. FORTALECIMIENTO DE AUTORIDADES DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS PESQUEROS.

- **Asesoramiento para el desarrollo y ejecución del plan de control de establecimientos y productos destinados a la exportación a la UE**, revisión de procedimientos de inspección y aprobación de establecimientos, muestreo y análisis de productos, etc. Análisis de la normativa nacional en relación a su equivalencia a la de la UE.
- **Misiones de diagnóstico** para analizar la situación higiénico-sanitaria del sector pesquero del país, llevando a cabo auditorías previas a las misiones de la FVO, para analizar los programas de control de la autoridad competente, laboratorios oficiales de control de productos pesqueros, buques y establecimientos en tierra, etc. Propuesta de medidas a toma para su adaptación a las normas internacionales de higiene y de salud.
- Celebración de **Seminarios** sobre:
 - legislación de higiene y seguridad Alimentaria en la UE,
 - inspección y auditoría,
 - requerimientos de exportación de productos pesqueros a la UE.

1.3. CONSULTORÍA Y SERVICIOS ESPECIALIZADOS

Consultoría

- Asesoramiento técnico para la **resolución de incidencias** en las empresas, en cuanto al cumplimiento de la normativa relacionada con los productos y procesos.
- **Documentos Guía personalizados** sobre la legislación aplicable a la empresa.
- Servicio personalizado de **novedades legislativas**.
- Revisión de la **adecuación a la normativa de información al consumidor** de los aspectos de etiquetado, presentación y publicidad incluidos en el packaging y/o otros elementos promocionales.
- **Tramitación de licencias y autorizaciones** ante las Administraciones en materia de medio ambiente: aguas, vertidos, residuos y emisiones,...
- **Dictámenes jurídico-técnicos** sobre asuntos técnicos particulares de empresas.
- **Consultoría, asesoramiento y gestión de ayudas y subvenciones para empresas**.
- Asesoramiento sobre **aranceles, acuerdos de la UE con terceros países, requisitos de la UE para comercializar terceros países** sus productos.
- Asesoramiento a las empresas en **otros temas** específicos de interés.



Servicios especializados: Calibraciones

- **Elaboración y supervisión de planes de calibración** específicos para cada empresa adaptados a la norma UNE-EN ISO 9001.
- **Realización de calibraciones y emisión de certificados** de calibración con trazabilidad reconocida según indica la norma UNE-EN ISO 9001: cámaras y túneles de congelación y refrigeración, estufas, termómetros, manómetros, cámaras isobáricas, balanzas, masas, calibres...



CATÁLOGO DE SERVICIOS

1.4. OPTIMIZACIÓN DE PRODUCTOS Y PROCESOS

- Apoyo para la **optimización en la gestión y control de procesos**, bien mediante la aplicación de sistemas informatizados (apoyados, si fuera el caso, por tecnologías TIC's) de gestión y determinación de desviaciones o bien mediante la aplicación de filosofías de trabajo tipo Lean Manufacturing, 5S u otras alternativas.
- **Asesoramiento para el diseño y puesta en marcha de plantas industriales** (acuicultura, extractivo y transformador), embarcaciones, zonas de descarga y empresas auxiliares (almacenes frigoríficos, plantas de hielo, etc).
- Servicio de apoyo al **diseño de plantas conforme a la normativa de seguridad** alimentaria y a la prevención de riesgos, gestión ambiental, ergonomía, etc.
- Apoyo a los proyectos de **automatización de líneas**, y mejora de la eficacia y eficiencia de procesos.
- **Control y optimización de procesos térmicos**: realización de pruebas de distribución y penetración de calor. Establecimiento de las condiciones más adecuadas para garantizar la esterilidad comercial.
- **Asesoramiento para el rediseño de productos y desarrollo de productos ecológicos**.
- **Alta de instalaciones y productos ante la FDA**.



2. SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA A LABORATORIOS

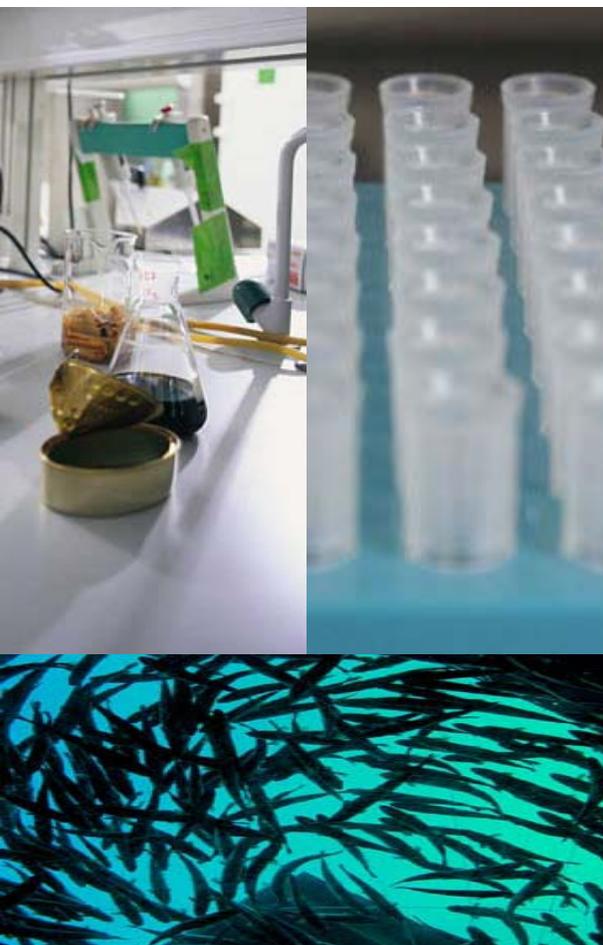


- ➔ **Formación específica de laboratorio** relacionada con la implantación de la ISO 17.025 en laboratorios de Control Oficial y privados, incluyendo validación, control de calidad de los ensayos, cálculo de incertidumbres, calibración de equipos de laboratorio, adaptación de métodos analíticos a la Decisión de la Comisión Europea 2002/657, normativa aplicada a laboratorios...
- ➔ **Asesoramiento en métodos analíticos:** Puesta a punto y/o validación de métodos analíticos en laboratorios de empresas de alimentación, o los propios de grandes superficies.
- ➔ **Puesta a punto de nuevos métodos analíticos** de interés para nuestros clientes en los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA. Desarrollo de técnicas moleculares para garantizar la seguridad alimentaria: Alérgenos, OMG, control de la contaminación de superficies...
- ➔ **Calibraciones de equipos analíticos** (cromatografía, absorción atómica, etc.), incluyendo calibraciones adaptadas a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.
- ➔ **Organización de ejercicios intercomparativos** a medida para empresas y laboratorios.
- ➔ **Peritajes analíticos y muestreos de control oficial.**
- ➔ **Gestión documental, diseño y organización de laboratorios.**



3. ELABORACIÓN DE ESTUDIOS CIENTÍFICO-TÉCNICOS

- ➔ **ESTUDIOS DE ETIQUETADO** Verificación de la correcta disposición de las menciones que obligatoriamente deben figurar en el etiquetado de cara al consumidor de acuerdo al tipo de producto y presentación (primera venta, venta a granel, envasados (conserva, semiconserva, congelados, etc). Elaboración de Guías de referencia
- ➔ **ESTUDIOS DE FACTOR DE TRANSFORMACIÓN** de contaminantes en productos elaborados, según artículo 2 del Reglamento 1881/2006.
- ➔ **ESTUDIOS DE MERCADO** con el fin de contar con información veraz, previo a cualquier proyecto empresarial, que permita saber en qué medio habrá de moverse, pero sobre todo si las posibilidades de venta son reales y si los bienes o servicios podrán colocarse en las cantidades pensadas, de modo tal que se cumplan los propósitos del empresario.
- ➔ **ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL Y ESTABILIDAD** Determinación del punto máximo en el cual el producto mantiene aproximadamente el 80% de sus propiedades sensoriales (HQP.- High Quality Point), así como máximo tiempo de aptitud para el consumo del producto, de acuerdo a su naturaleza (refrigerado, congelado, conserva, plato preparado, pasteurizado, envasado en atmósferas modificadas....).



- ➔ **ESTUDIOS DE MADURACIÓN DE CONSERVAS** de pescados y mariscos
- ➔ **ESTUDIOS DE CONSUMIDORES** Dentro de estos se destacan los estudios de aceptación de nuevos productos por parte de los consumidores (nivel nacional), así como los estudios de valoración de un producto frente a los de otras marcas (competidores directos).
- ➔ **GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS** específicas para agrupaciones, embarcaciones, etc.
- ➔ **ESTUDIOS DE IDENTIFICACIÓN Y AUTENTIFICACIÓN** de los productos alimenticios pesqueros y cárnicos en materia de etiquetado
- ➔ **ESTUDIOS DE VALIDACIÓN DE SISTEMAS DE LIMPIEZA** en las plantas de producción.
- ➔ **ESTUDIOS PARA DETERMINAR COEFICIENTES DE VERTIDO** según la Ley 9/2010, de 4 de noviembre, de aguas de Galicia, y el Decreto 136/2012, de 31 de mayo.
- ➔ **ESTUDIOS DE ALÉRGENOS** Validación de ausencia de contaminación cruzada por alérgenos en la industria alimentaria durante cambio de producción en la cadena alimentaria.
- ➔ **ESTUDIOS DE EVALUACIÓN Y DISEÑO DE PROCESOS TÉRMICOS** Realización de pruebas de penetración-distribución de calor para la adecuación de procesos de cocción, pasteurización y esterilización.
- ➔ **OTROS ESTUDIOS ADAPTADOS A LOS INTERESES DEL CLIENTE** (por ejemplo, Anisakis)

4. OTROS SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA



4.1. Sostenibilidad Ambiental

- ➔ Estudio e implantación de herramientas para el control y optimización energética de procesos.
- ➔ Optimización de los consumos de agua en los procesos productivos.
- ➔ Determinación de la Huella Ecológica (Huella de Carbono más Huella Hídrica). Establecimientos de metodología común por producto. Análisis y propuesta de mejoras.
- ➔ Consultoría medioambiental y peritajes medioambientales

4.2. Formación

- ➔ Organización e Impartición de seminarios, jornadas y cursos especializados y adaptados a las características y necesidades de las empresas participantes o autoridad competente, en los campos de servicios detallados en los apartados anteriores: calidad, control procesos, energía, medioambiente, métodos analíticos, muestreo, comercialización de productos en la UE, información sobre el mercado de la UE, etc.



SOLICITE PRESUPUESTO

Teléfonos (+34) 986 469 301

(+34) 986 469 303

Correo electrónico: asistencia@anfaco.es

