

Cuenta con tres departamentos especializados: microbiológico, físico químico y sensorial

AENOR Laboratorio cumple 10 años con 700.000 análisis en el sector alimentario

- **En sólo diez años, se ha convertido en un centro de referencia en los controles de calidad y seguridad en el sector agroalimentario, debido a unas instalaciones y equipos punteros, un personal de amplia experiencia y un servicio caracterizado por el rigor y la fiabilidad.**
- **Actualmente, AENOR Laboratorio se ha abierto a otros ámbitos, como el químico, cosmético o materiales de construcción, sectores en los que la calidad y seguridad de los productos son prioritarios y pueden tener implicaciones en la salud humana.**

15 de octubre de 2018. [AENOR Laboratorio](#) cumple 10 años en los que ha realizado más de 700.000 análisis a organizaciones del sector alimentario. En sólo una década desde su creación, el laboratorio de AENOR se ha convertido en un centro de referencia en los controles de calidad y seguridad para los diferentes operadores del sector: sector primario, industria, *retail*, horeca y Administración Pública.

AENOR Laboratorio arrancó su actividad en 2008 con unas instalaciones y un equipamiento punteros, con un equipo técnico de amplia experiencia y con un servicio caracterizado por su cercanía, rigor y fiabilidad. Durante este período, ha ido incrementando de forma considerable tanto el personal como los equipos. Asimismo, ha creado áreas especializadas dentro de cada departamento (microbiológico, físico químico y sensorial) para optimizar y mejorar los servicios.

El centro cuenta con la acreditación de ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) de acuerdo con la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, fundamental en estos centros de ensayos; un reconocimiento que ha ido ampliando a nuevas técnicas y ensayos año tras año.

Actualmente, AENOR Laboratorio se ha abierto a otros ámbitos, como el químico, cosmético o materiales de construcción, todos ellos sectores en los que la calidad y seguridad de los productos son prioritarios y pueden tener implicaciones en la salud humana.

Los ensayos y la certificación son dos ámbitos de la evaluación de la conformidad complementarios y compatibles entre sí que le permiten ofrecer a las organizaciones nuevos servicios y certificaciones de gran valor añadido. Por ejemplo:

- **Controlado Periódicamente.** Se trata de un distintivo que se concede a aquellos productos sometidos a un plan de control analítico establecido por AENOR Laboratorio, teniendo en cuenta las características de cada producto.
- **Criado en entorno libre de anisakis.** Esta certificación, dirigida al sector de la acuicultura, permite poner en valor aquellas explotaciones que, además de llevar a cabo medidas que eviten la presencia de anisakis, realizan un exhaustivo plan de control analítico que permiten verificar la ausencia del parásito.
- **Gastroquality taste.** Certificado puesto en marcha junto con Gastroquality que permite diferenciar aquellos productos alimentarios que el consumidor considera excelentes a nivel

AENOR

organoléptico. Los productos se someten a catas periódicas que deben superar con una nota mínima establecida.

- **Criado sin antibióticos.** Unas buenas prácticas ganaderas y un amplio plan de control analítico, verificados mediante auditoría, permiten obtener este certificado de producto.
- **Certificación de métodos de ensayo.** AENOR es el único organismo de certificación en España que valida y certifica métodos de ensayo, tanto microbiológicos como físico químicos. Esta certificación facilita a los fabricantes y distribuidores de kits de ensayo el acceso al mercado, y simplifica a los laboratorios la validación de estos métodos con el fin de obtener la acreditación del método.

La seguridad y la calidad alimentaria han evolucionado en estos diez años de forma sustancial. La globalización, las diferentes crisis alimentarias y la mayor sensibilización de los consumidores han propiciado la elaboración de nuevas reglamentaciones o requisitos dirigidos a aumentar la seguridad de los alimentos en todos los puntos de la cadena alimentaria. El Reglamento 1169/2011 sobre información al consumidor, el Reglamento 10/2011 sobre materiales plásticos en contacto con alimentos o las recomendaciones de la UE surgidas a raíz de la crisis de la carne de caballo contienen algunas de las nuevas exigencias al sector. En todos ellos, AENOR Laboratorio se ha adaptado para dar una respuesta eficaz a las necesidades de las organizaciones a través de sus controles de calidad y seguridad.

Sobre AENOR

AENOR, a través de la certificación y de la evaluación de la conformidad, contribuye a mejorar la calidad y competitividad de las empresas, sus productos y servicios. AENOR es la entidad líder en certificación en España, ya que sus reconocimientos son los más valorados y se encuentra entre las 10 principales certificadoras del mundo.

Actualmente, más de 80.000 centros de trabajo tienen alguno de los certificados de AENOR, que apoyan a las organizaciones en campos como la Calidad, Gestión Ambiental, Innovación, Seguridad Laboral o Responsabilidad Social.

AENOR es una entidad global, que ya desarrolla operaciones en 90 países en las actividades de certificación, formación, servicios de información, inspección, análisis, validación y verificación de proyectos de reducción de emisiones, acompañando a las empresas en su expansión. En España dispone de una completa red de 20 sedes.

Para más información:

AENOR

Gustavo Granero
Responsable de Prensa
Dirección Corporativa de Comunicación y Marca
Tels.: 914 325 969 - 699 995 872
ggranero@aenor.com
www.aenor.com

Síguenos en:

