



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

China alcanza, en el último trimestre, nuevo récord en escándalos alimentarios

## China alcanza, en el último trimestre, nuevo récord en escándalos alimentarios

Jueves, 13 de noviembre 2014

**Asialnspection ha publicado, en su Barómetro T4 2014, nuevos datos trimestrales sobre la fabricación subcontratada y la industria de servicios de control de calidad, en el que se detallan nuevos escándalos alimentarios en China, en los cuales se han visto involucradas importantes marcas internacionales.**

Es el caso del escándalo por carne caducada y el informe que determina una tasa de alimentos no aprobados del 50%. Pero estos no son casos aislados ya que, en este último trimestre han tenido lugar nuevos incidentes como la incautación por parte de la policía de 30.000 toneladas de muslos de pollo que habían sido empapadas en peróxido de hidrógeno, o la detención en septiembre de una banda por haber vendido más de 90 millones de cápsulas de gelatina tóxicas.

Hechos como estos han hecho que la presión en las marcas para mejorar sus estándares de seguridad alimentaria aumenten y tengan un mayor interés en llevar un control más riguroso y exhaustivo dentro de cada proceso.

*“Es completamente inaceptable que los alimentos manufacturados en China pongan a los consumidores en riesgo de forma sistemática”, sostiene **Sebastien Breteau**, CEO de Asialnspection, quien añade que “la solución a largo plazo pasa por una regulación gubernamental más estricta y por la realización de inspecciones alimentarias y pruebas en origen”.*

La Ley China de Seguridad Alimentaria está siendo actualmente revisada, tanto es así que las responsabilidades y sanciones han aumentado de forma significativa. A partir de ahora, a diferencia de lo que se venía haciendo, la responsabilidad de los controles recaerá sobre el fabricante, que será quien tenga que demostrar que el alimento cumple con los estándares de seguridad alimentaria.

*“Escándalos como los que hemos conocido en este último trimestre suponen un riesgo que ha conllevado a aumentar las órdenes de inspección. Según los datos que manejamos de AsiaFoodInspection, la rama de servicios de control de calidad de AI, éstas se han visto incrementadas un 21,3% respecto al trimestre anterior y un 30% en lo que va de año”, añade **Alex Makow**, director de Asialnspection para Europa.*

**Asialnspection** es una empresa dedicada al Control de Calidad fundada en Hong Kong en 1997, que ofrece Servicios de Inspección, Auditoría y Test de Laboratorio. Sus 350 inspectores realizan controles de calidad y auditorías en fábricas de Asia, África, Europa y Latinoamérica.