

Laboratorio Central de la Calidad de los Alimentos: un rol importante en la seguridad alimentaria

Laccal

El Laboratorio Central de la Calidad de los Alimentos (LACCAL), perteneciente al Centro de Gestión del Conocimiento del Ministerio del Comercio Interior, juega un importante papel en la seguridad alimentaria garantizando, a través de los servicios que ofrece, una adecuada inocuidad de los alimentos.

Dentro de sus misiones, este centro impulsa el desarrollo de investigaciones y brindar servicios técnicos y de ensayos para el control y supervisión de la calidad de los alimentos.

Entre los servicios que brinda se encuentran:

- -Análisis sensorial, físico-químico y microbiológico, a materias primas, aditivos y productos alimenticios terminados.
- -Análisis microbiológico para evaluar el ambiente de trabajo durante la producción, conservación, transportación y manipulación de alimentos.
- -Asesoría y supervisión técnica en almacenes, áreas de producción y expendio de alimentos.
- -Seminarios sobre salud, presentación e higiene del manipulador de alimentos y la inocuidad alimentaria.
- -Estudio de mermas.

Además, el LACCAL realiza supervisiones e inspecciones periódicas a las entidades productoras y comercializadoras mayoristas y minoristas de productos alimenticios y aquellas que realizan actividades gastronómicas, dentro del sistema de Comercio Interior, con el objetivo de verificar el cumplimiento de las regulaciones establecidas en materia de calidad.

Datos de interés:

Radicamos en Avenida 26, No. 551 e/ Zapata y 35, Nuevo Vedado, La Habana.

Teléfonos: 7831 2601 y 7833 4491.

Email: Comercial [?Clic para mostrar el correo electrónico](#)