GRUPO MICROAL TECOAL

ABRIL 2023
BOLETÍN Nº 105

NOTICIAS:
Un proyecto europeo busca desarrollar alimentos fermentados más saludables

Control de hongos y micotoxinas en alimentos mediante bacterias ácido lácticas

SERVICIOS:
Protocolo de autocontrol de piscinas

FORMACIÓN:
Cursos inicial, 1ª y 2ª renovación de *Legionella*

ISO 9001
BUREAU VERITAS Certification

LABORATORIOS MICROAL
TECOAL, CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN
Polígono Industrial PIBO
Avda. Castilleja de la Cuesta, 5 - 41110 - Bollullos de la Mitación (Sevilla)
Tfno.: 95 439 51 11 / 95 577 6959 Fax: 95 577 65 53
www.microal.com microal@microal.com
www.tecoal.net tecoal@tecoal.net

ABRIL 2023
VOLUMEN 105

ÍNDICE

PÁGINA

NOTICIAS

- Control de hongos y micotoxinas en alimentos mediante bacterias ácido lácticas 3
- Un proyecto europeo busca desarrollar alimentos fermentados más Saludables 5
- Un nuevo etiquetado en braille para alimentos y productos 6
- La seguridad alimentaria 7
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 9

LEGISLACIÓN

- Análisis microbiológico de los alimentos. Guía de aplicación de normas ISO 13
- Novedades legislativas 14

NUESTROS SERVICIOS

- Servicio de análisis de micotoxinas 16
- Protocolo de autocontrol de piscinas 17

ÁREA FORMATIVA

- Curso inicial de Legionella. 1ª y 2ª renovación 18

NOTICIAS TÉCNICAS

- Nueva tecnología de desinfección del agua mediante pulsos eléctricos con bajo consumo de energía e impacto ambiental 19

Control de hongos y micotoxinas en alimentos mediante bacterias ácido lácticas

La presencia de micotoxinas en los alimentos es un problema de seguridad alimentaria a nivel global, que afecta a la salud de los consumidores y a la economia internacional y que puede agravarse en el futuro próximo debido al cambio climático. En este contexto, las bacterias del ácido láctico (BAL) podrían ser de gran utilidad para inhibir o reducir el crecimiento de hongos y la producción de micotoxinas en cereales

Micotoxinas en los alimentos

Las micotoxinas son un grupo amplio y diverso de metabolitos producidos por hongos filamentosos, que afectan a la seguridad alimentaria de cereales, legumbres, tubérculos o frutas, ya que algunas de ellas son tóxicas y tienen efectos adversos graves sobre la salud humana y animal.

La aparición de hongos toxigénicos y sus micotoxinas asociadas está estrechamente relacionada con factores climáticos, como la temperatura y la humedad, por lo que se piensa que su prevalencia puede aumentar significativamente en el contexto del cambio climático.
El estudio "Exploring the impact of lactic acid bacteria on the biocontrol of toxigenic Fusarium spp. and their main mycotoxins", realizado en la Universidad de Valencia por Eva M. Mateo, Andrea Tarazona, Rosa Aznar y Fernando Mateo, analiza las posibilidades de utilizar bacterias del ácido láctico (BAL) para inhibir el crecimiento de hongos y la producción de micotoxinas en alimentos.

Aunque los hongos filamentosos pueden producir colectivamente cientos de micotoxinas, solo unas pocas están reguladas en la UE, la mayoría de ellas producidas por Fusarium spp. Por lo que el estudio se centra en hongos Fusarium spp. y sus toxinas más relevantes en términos de frecuencia, toxicidad aguda y/o crónica: los tricotecenos, las fumonisinas y la zearalenona.

Control biológico de las micotoxinas

Entre las estrategias para reducir los riesgos para la salud derivados de las micotoxinas se incluyen la prevención de la contaminación, mediante buenas prácticas agrícolas y de almacenamiento de la cosecha, y la descontaminación de los alimentos y piensos mediante enfoques físicos, químicos o biológicos.

Las técnicas físicas incluyen entre otras el lavado, la extracción por solvente, la irradiación o la adsorción, mientras que entre los métodos químicos, se han probado agentes hidrolíticos (p. ej., ácidos, bases y aldehídos), agentes oxidantes (p. ej., ozono y peróxido de hidrógeno) y varios tipos de gases.

Sin embargo, según las autoras del estudio, los métodos de descontaminación basados en la biología ofrecen más ventajas que los métodos físicos y químicos, ya que son específicos, eficientes y más respetuosos con el medio ambiente.

Así, los métodos de biocontrol capaces de prevenir y controlar el crecimiento de hongos toxigénicos y la producción de micotoxinas en diferentes etapas de la cadena alimentaria están atrayendo una fuerte atención y, dentro de este enfoque, las bacterias del ácido láctico (LAB) podrían ser de gran utilidad.

Bacterias ácido lácticas contra hongos

El objetivo de su estudio fue evaluar la actividad antifúngica de once cepas seleccionadas de bacterias ácido lácticas contra nueve de las especies toxigénicas más relevantes de *Fusarium spp* aisladas de cereales, y paralelamente evaluar su capacidad para eliminar o reducir las micotoxinas en medios contaminados.

Para ello, se realizaron bioensayos de cultivo dual, utilizando diferentes medios de cultivo a base de cereales, para promover la producción de micotoxinas por parte de los diferentes *Fusarium spp.* Los ensayos se realizaron a diferentes temperaturas, 20ºC, 25ºC y 30 °C, ya que la temperatura es un parámetro fundamental que afecta al crecimiento fúngico y a la producción de micotoxinas de diversas maneras. Estas temperaturas se seleccionaron teniendo en cuenta la temperatura media de las principales regiones productoras de cereales de España, y otros países, en la etapa de maduración de la cosecha.

La mayor susceptibilidad de *Fusarium spp* .frente a las cepas BAL se dio en *F. oxysporum*, seguido de *F. culmorum* y *F. poae*; *F. sporotrichioides*; *F. langsethiae*; *F. proliferatum* y *F. graminearum; F. subglutinans* y *F. verticillioides*.

Por otra parte, la eficacia general de las cepas BAL frente a Fusarium spp. fueron, de más a menos: *L. mesenteroides ssp. mesenteroides (T3Y6b*); *P. pentsaceus* (S11sMM1) y *L. mesenteroides ssp*. Dextranco(T2MM3) co; L. *paracasei ssp. paracasei* (3T3R1); L. *mesenteroides ssp. mesenteroides* (M8MG2); *P. pentosaceus* (S1M4); *P. pentosaceus* (M9MM5b); *L.brevis*; *C. farciminis* y *L. sakei ssp*. carnoso (T3MM1 y T3Y2).

A pesar del uso de diferentes cepas y diferentes condiciones experimentales, los resultados obtenidos en el estudio colocan a las cepas de BAL probadas en una posición muy destacada y prometedora como agentes antifúngicos para el control de *Fussarium spp* toxigénicas, en comparación con estudios previos realizados con otras especies/cepas de LAB y otras especies/cepas de hongos. Por ejemplo, el crecimiento de *F. oxysporum*, un hongo con importante repercusión económica en la industria agroalimentaria, fue completamente inhibido en todos los tratamientos ensayados.

Control de micotoxinas

Para todas las cepas de BAL y bajo las condiciones de cultivo utilizadas, se asoció una disminución en el crecimiento fúngico con una reducción en la acumulación de micotoxinas en cultivos de *Fusarium spp* toxigénicas. Cuando en los ensayos disminuyó el crecimiento de hongos, también disminuyó la producción de micotoxinas. Sin embargo, la reducción de las micotoxinas no se produjo siempre en la misma proporción. Esto sugiere que en el medio agar MRS las cepas de BAL ensayadas no solo producen metabolitos antifúngicos, sino que también podrían producir algunos metabolitos "antimicotoxinas", o provocar modificaciones en el medio, que reducen la producción y/o la estabilidad de las toxinas de *Fusarium spp*.

En conclusión, el estudio proporciona nuevos conocimientos sobre el potencial de las especies y cepas de BAL seleccionadas como agentes para el control biológico del crecimiento de nueve Fusarium spp toxigénicas, contaminantes relevantes de los cereales, y al mismo tiempo para reducir o inhibir totalmente la producción de las principales micotoxinas asociadas a estas especies. Se están realizando más estudios para identificar y cuantificar los posibles compuestos activos de las cepas de BAL utilizadas, así como los mecanismos involucrados en la inhibición del crecimiento fúngico y de la producción de micotoxinas, cuyo objetivo es diseñar una formulación adecuada para la gestión de este problema global de seguridad alimentaria.

Fuente: higieneambiental.com

Para cualquier consulta sobre legislación, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:

Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

Un proyecto europeo busca desarrollar alimentos fermentados más saludables

Investigadores del CSIC participan en el desarrollo de nuevos productos alimentarios de origen vegetal con el fin de promover mayores beneficios para la salud en la microbiota intestinal

Este mes de marzo ha dado comienzo **Domino**, una iniciativa europea para determinar los posibles beneficios para la salud de alimentos fermentados. El proyecto persigue el desarrollo de nuevos productos alimentarios, más saludables y que atiendan a las nuevas demandas sociales. Para ello, investigadores del Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC) y del Instituto de Investigación de Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM) colideran un grupo de trabajo centrado en el desarrollo de consorcios sintéticos microbianos diseñados específicamente para fermentar nuevos alimentos.

El **proyecto Domino** comprende un consorcio, formado por 21 socios de diez países europeos, que contará con más de 10 millones de euros por parte de la Unión Europea para conseguir dos objetivos entre 2023 y 2028: **definir los beneficios para la salud de los alimentos fermentados tradicionales, como el kéfir, y desarrollar nuevos productos alimentarios fermentados que atiendan a la demanda social de acceso a alimentos más saludables y sostenibles.** Precisamente dentro de este segundo objetivo, el CSIC participará con el diseño de consorcios sintéticos microbianos, es decir, de sistemas compuestos por una amplia gama de especies microbianas que se pueden modificar para un fin determinado. En este caso, los consorcios microbianos se desarrollarán específicamente para la fermentación de nuevos alimentos.

En concreto, los investigadores del IPLA y del CIAL centrarán sus estudios en el desarrollo de nuevos alimentos fermentados de origen vegetal (manzana, magaya de sidra). “La premisa es que, durante la fermentación de estos nuevos productos alimentarios, la actividad de los microorganismos genere metabolitos beneficiosos. En especial, se estudiará la aparición de oligosacáridos, es decir, de hidratos de carbono formados por la unión de monosacáridos o azúcares simples, como la galactosa, xilosa o arabinosa, ya que tienen un efecto prebiótico al promover un microbioma intestinal más saludable”, indica el investigador del CIAL Javier Moreno.

Estos avances en el cuidado de la microbiota intestinal, que podemos definir como el conjunto de microorganismos que viven en nuestro intestino, podrían ser clave en la mejora de nuestra salud, **ya que las alteraciones de la microbiota pueden contribuir al desarrollo de enfermedades metabólicas, mentales y autoinmunes.**

“Esperamos que, además de los objetivos principales, el proyecto sirva para analizar otras líneas de investigación relacionadas con alimentos fermentados: aplicación de herramientas de diagnóstico basadas en microbiomas humanos para recomendar estrategias dietéticas fundamentadas en alimentos fermentados; desarrollo de nuevas herramientas informáticas para perfilar la interacción metabólica de los microbiomas alimentarios durante la fermentación de los alimentos; diseño inteligente de alimentos funcionales; valorización de residuos y subproductos agroalimentarios y la mejora de los sistemas agroalimentarios sostenibles, entre otros resultados”, comenta la investigadora del IPLA Lorena Ruiz.

Para conseguir estos objetivos y, al mismo tiempo, aumentar la confianza de los ciudadanos en los productos fermentados y en la cadena de valor alimentaria, el proyecto contará con varios living labs. “Estos laboratorios de ideas son plataformas innovadoras que servirán para fomentar la transferencia del conocimiento, desarrollar nuevos productos y escuchar al consumidor mediante la puesta en común de los intereses de consumidores, empresas y centros de investigación”, apunta Abelardo Margolles, del IPLA.

Fuente: csic.es

Para cualquier consulta sobre alimentos fermentados, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

NOTICIAS

Un nuevo etiquetado en braille para alimentos y productos

La Ley de protección de los consumidores y usuarios frente a situaciones de vulnerabilidad, aprobada en 2022, prevé el desarrollo de una etiqueta en braille para brindar información a las personas con discapacidad visual

Abrir un envase, calentar un alimento y comerlo son acciones cotidianas para muchísimas personas, pero representan una barrera para muchas otras que no pueden hacerlo de manera autónoma. El progresivo envejecimiento de la población, la importante cantidad de mayores que viven solos y, también, las necesidades que plantean las personas con discapacidad han llevado a que **distintos centros de investigación y empresas trabajen en la creación de productos y envases adaptados. Entre estas innovaciones, destaca la incorporación de etiquetas con braille**, una medida largamente reivindicada por quienes tienen discapacidad visual.

Una ley para proteger a los consumidores vulnerables

El 25 de febrero de 2022 se aprobó la Ley de protección de los consumidores y usuarios frente a situaciones de vulnerabilidad social y económica, que obliga al etiquetado en braille de los bienes y productos de consumo. La norma incorpora una disposición adicional sobre etiquetado inclusivo, atendiendo a la demanda del Comité Español de Representación de Personas con Discapacidad (CERMI).

El texto establece que, en el plazo de un año desde la entrada en vigor de esta ley, el Gobierno desarrollará un etiquetado en alfabeto braille, así como en otros formatos que garanticen la accesibilidad universal de los bienes y productos. El desarrollo de este etiquetado debería hacerse, conforme establece la citada ley, teniendo que especificar qué bienes quedan afectados y en qué condiciones ha de hacerse el etiquetado.

Si bien el Consejo de Ministros aún no ha anunciado nada al respecto, se espera que sea en estos días cuando finalmente se publique la nueva norma, en la que han participado el Ministerio de Consumo, CERMI y la Organización Nacional de Ciegos Españoles (ONCE).

Etiquetado en braille voluntario

En los últimos tiempos, algunas **comunidades autónomas han incluido en sus normas regionales la opción de poner esta información**, pero sin establecerlo como obligatorio. Es el caso del Código de Consumo de Cataluña. También algunos empresarios del sector agroalimentario han etiquetado, de forma voluntaria, algunos de sus productos con el sistema braille. Sin embargo, **las personas afectadas consideran que se da una información escasa y, lógicamente, sin un criterio unificado.**

El etiquetado es un tema importante, ya que alrededor de un millón de personas con algún tipo de discapacidad visual espera su desarrollo, muchas de ellas **para poder ir solas al supermercado.** Porque su mayor necesidad no es que se ideen nuevos productos adaptados a ellos, sino que todos los que existen se etiqueten en braille y con todos los detalles posibles para que sean más accesibles.

“El problema con el que se encuentran las personas con discapacidad visual no es solo el no saber dónde están los alimentos y otros productos en un supermercado, sino también conocer sus componentes o si se trata de productos peligrosos, como puede pasar con la lejía”, explica un portavoz de la ONCE.

El etiquetado en braille **debe incluir toda la información básica del producto (nombre, fabricante…), las alergias, la fecha de caducidad** y, en realidad, todo lo que sea posible incluir en el espacio del que se disponga, para poder ayudar lo mejor posible a las personas con discapacidad visual a ser más autónomas en sus elecciones como consumidoras.

Fuente: consumer.es

Para cualquier consulta sobre legislación, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

La seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria nos permite acceder a alimentos seguros e inocuos. Pero ¿qué es la seguridad alimentaria y por qué es tan importante? Te contamos lo que debes saber

¿Qué es la Seguridad Alimentaria?

Según la **Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)**: *« La Seguridad Alimentaria a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana".*

Pilares de la seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria se basa en cuatro pilares esenciales que son los siguientes:

- Disponibilidad física. Los alimentos deben estar disponibles para todo el mundo, es decir, se deben cuidar aspectos como la producción y el número de existencias.
- Acceso. Los alimentos deben ser accesibles también desde un punto de vista económico para todas las personas.
- Estabilidad. La seguridad alimentaria debe ser estable y no producirse solo durante un periodo de tiempo determinado, es decir, no puede ser puntual.
- Inocuidad. Los alimentos deben ser seguros e inocuos para las personas y no provocarle infecciones alimentarias.

En los países occidentales en general, los tres primeros pilares se alcanzan de forma generalizada, por lo que es la última premisa, inocuidad, la que cobra relevancia y protagonismos y a la que van dirigidas todas las prácticas de control sanitario. Por lo que estamos más familiarizados en entender la seguridad alimentaria como la atención prestada que surge por el aumento de toxiinfecciones alimentarias en los últimos años.

En Europa el término de seguridad alimentaria hace referencia a los problemas de higiene e inocuidad de los alimentos.

Importancia de la seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es importante por las siguientes razones:

- Ofrece unos alimentos seguros e inocuos aumentando así la confianza en el consumidor
- Ayuda a prevenir, eliminar y reducir el nivel de riesgos en la salud humana en toda la cadena alimentaria, incluyendo procesos, productos y actividades relacionados con la manipulación y producción de alimentos, implicando al mismo tiempo operadores privados y autoridades competentes.
- Permite lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, y lograr la libre circulación y el acceso de los alimentos a nivel mundial.

¿Quién mantiene la seguridad alimentaria?

La producción primaria y la industria alimentaria para aportarla, la administración sanitaria para tutelarla y exigirla y los consumidores para demandarla.

¿La Agencia Española de Seguridad Alimentaria?

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) es un Organismo Autónomo adscrito al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, que tiene como misión garantizar el más alto grado de seguridad y promover la salud de los ciudadanos:

- Reduciendo los riesgos de las enfermedades transmitidas o vinculadas a los alimentos
- Garantizando la eficacia de los sistemas de control de los alimentos.

- Promoviendo una alimentación variada y equilibrada que promueva una mejor salud de la población favoreciendo su accesibilidad y la información sobre los mismos.

¿Qué es el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria?

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) es el documento en el que se describen los controles oficiales llevados a cabo en España por las distintas autoridades competentes a nivel estatal, autonómico y local, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

La descripción de todas estas actividades pone en evidencia la solidez de la base sobre la que se sustenta la seguridad y la calidad alimentaria en España, y además señalará a través de los informes anuales del plan, aquellas cuestiones que han de ser solventadas, de forma que la mejora se convierta en un proceso continuo.

En este Plan se destaca lo siguiente:

- La cadena alimentaria en todas las fases que la componen deberá estar sometida a los programas de control oficial necesarios e interdependientes para garantizar el control de sus peligros y, en su caso, su eliminación.

- La calidad del control oficial debe estar asegurada, garantizándose la subsanación de las no conformidades con los requisitos establecidos, adoptando las medidas correctoras necesarias y su posterior verificación.

- La transparencia entre las Administraciones estará garantizada, así como con los operadores económicos que vayan a ser objeto de control oficial. En base a este principio, tanto el Plan como los informes de ejecución y sus propuestas de mejora tendrán carácter público.

- La cooperación entre las distintas Autoridades competentes (Estatal, Autonómica y Local) aseguran que el Plan aborde un diseño donde los cauces de coordinación son precisos para garantizar su eficacia, su aplicabilidad y la plena validez de sus postulados. El Plan es un marco sobre el que las autoridades competentes planifican y ejecutan los controles oficiales en el ámbito de sus competencias.

Se estructura en **dos grandes apartados**:

1. "INFORMACIÓN GENERAL", que contempla los aspectos comunes a todas las administraciones públicas en todos sus ámbitos competenciales.
2. "CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA", que incluye los controles oficiales diferenciados en función del ámbito competencial de que se trate.

¿Cómo mejorar la seguridad alimentaria?

En los países desarrollados, suele hacerse más hincapié en la seguridad intrínseca de los productos de alimentación. Es decir, se debe garantizar que los procesos de producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos sean seguros para su consumo humano.

Establecer un plan de APPCC correcto y desarrollar eficazmente la cultura en seguridad alimentaria en las empresas alimentarias.

En los países en vías de desarrollo, además de la faceta de la seguridad, hay que destacar el derecho de la población a acceder a suficientes alimentos para garantizar su supervivencia, el acceso al agua potable, las dietas con bajos nutrientes esenciales y la escasez de alimentos.

Por tanto, se trataría de un aspecto de la seguridad más ligado a la garantía del suministro, sin perder de vista los demás elementos.

Fuente: tecoal.net

Para cualquier consulta sobre legislación, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:

Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios

A continuación informamos de las últimas alertas alimentarias en productos comercializados en España

Advertencia para personas alérgicas o intolerantes a los componentes de la leche: Presencia de leche en bebida de avena procedente de Colombia (Ref. ES2023/046)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN OA) ADVIERTE A LAS PERSONAS CON ALERGIA O INTOLERANCIA A LOS COMPONENTES DE LA LECHE de la comercialización de BEBIDA DE AVENA de la marca ALPINA con presencia de leche no incluida en el etiquetado.

En el producto figura la mención de que puede contener trazas de almendra, leche y soja. Sin embargo, la leche debería figurar como ingrediente, ya que en la ficha técnica del producto figura la leche entera en un 40 % de su composición.

Los datos del producto implicado son:

- Nombre del producto: Avena original
- Marca comercial: ALPINA
- Aspecto del producto: envase de 250 g y de 1000 g
- Fecha de caducidad: 11/05/2023 y 21/05/2023

Según la información disponible, la distribución inicial ha sido a las comunidades autónomas de Andalucía, Cataluña, Castilla-La Mancha, Castilla y León, País Vasco, Madrid y Murcia, si bien no es descartable que puedan existir redistribuciones a otras comunidades autónomas.

Advertencia para personas alérgicas o intolerantes a los componentes de la leche: ampliación de información sobre la alerta por presencia de leche en bebida de avena procedente de Colombia (Ref. ES2023/046)

Se ha detectado producto bebida de avena de la marca ALPINA con otras fechas de consumo preferente que también se encuentran afectadas por esta alerta, así como nuevos lotes. Según la nueva información, todos los productos bebida de avena de la marca ALPINA, tanto en formato de 250 g como en formato de 1000g, en los que no se especifique en la lista de ingredientes la **presencia** de leche, aunque se indique que puede contener trazas de leche, son objeto de esta alerta.

NOTICIAS

Advertencia para Alerta por presencia de alcaloides del cornezuelo en harina de centeno integral procedente de España (Ref. ES2023/080)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de Cataluña relativa a la presencia de alcaloides del cornezuelo, en el producto harina de centeno integral.

Los datos del producto implicado son:

- Nombre del producto : Harina de centeno integral
- Nombre de marca: BIOGRÀ
- Aspecto del producto : envasado en bolsa de plástico
- Número de lote: 21-005
- fecha de consumo preferente: 30/05/2023
- Peso de unidad: 500 g
- Temperatura: ambiente

Según la información disponible, la distribución inicial ha sido a las comunidades autónomas de Comunidad Valenciana, Castilla-La Mancha, Islas Baleares, Galicia, Andalucía, Islas Canarias, Castilla y León, Comunidad de Madrid, La Rioja, País Vasco y Cataluña, si bien no es descartable que puedan existir redistribuciones a otras comunidades autónomas.

Esta información ha sido trasladada a las autoridades competentes de las comunidades autónomas a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), con el objeto de que se verifique la retirada de los productos afectados de los canales de comercialización.

Se recomienda a las personas que tengan en su domicilio productos afectados por esta alerta, se abstengan de consumirlos.

En el caso de haber consumido alguno de los productos de los lotes afectados y presentar alguna sintomatología compatible con el ergotismo (alucinaciones, convulsiones, entumecimiento, hormigueo, dolor, cianosis, ausencia de pulso y frío intenso y repentino en las extremidades que puede ir seguido de quemazón aguda, dolor abdominal) se recomienda acudir a un centro de salud.

Advertencia por presencia de gluten: Presencia de gluten sin declarar en caramelos de goma procedentes de España (Ref. ES2023/048)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de Navarra, relativa a la presencia de gluten no incluido etiquetado en surtido de caramelos de goma "Sour Mini Tubes".

Los datos del producto implicado son:

- Nombre del producto: "SOUR MINI TUBES"
- Marca/comercial: Chupa Chups
- Envase de plástico 150 g
- Número de lote: L2082
- Fecha de consumo preferente 02/2024
- Temperatura: ambiente

Según la información disponible, la distribución inicial ha sido a la comunidad autónoma de Navarra, si bien no es descartable que puedan existir distribuciones a otras comunidades autónomas.

EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO NO COMPORTA NINGÚN RIESGO PARA EL RESTO DE LA POBLACIÓN.

Advertencia para personas alérgicas a las proteínas de la leche: Presencia de proteínas de la leche no declaradas en el etiquetado de productos de pastelería procedentes de España (Ref. ES2023/053)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de Andalucía, relativa a la presencia de proteínas de la leche no incluidas en el etiquetado de productos de pastelería de INDUSTRIA CONFITERA COLMENAR, S.L .

Los datos de los productos implicados son:

- Nombre de los productos: PETISÚ MALTITOL y HOJALDRE VAINILLA MALTITOL
- Marca comercial: INDUSTRIA CONFITERA COLMENAR, S.L.
- Aspecto del producto: bandejas rectangulares de 2 kg y embolsados individuales
- Números de lote: 19230103 / 20230103 / 23230104
- Fechas de consumo preferente: 19-03-2023 / 20-03-2023 / 23-03-2023
- Peso/volumen de unidad: 2 kg
- Temperatura: ambiente

Según la información disponible, la distribución inicial ha sido a la comunidades autónomas de Andalucía, Cataluña y Castilla La Mancha, si bien no es descartable que puedan existir redistribuciones a otras comunidades autónomas.

Como medida de precaución, se recomienda a las personas alérgicas a las proteínas de la leche que pudieran tener el producto anteriormente mencionado en sus hogares que se abstengan de consumirlo.

EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO NO COMPORTA NINGÚN RIESGO PARA EL RESTO DE LA POBLACIÓN.

NOTICIAS

Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en cecina en lonchas con aceite de oliva procedente de España (Ref. ES2023/050)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de Cataluña relativa a la presencia de *Listeria monocytogenes*, en el producto Cecina ahumada en lonchas con aceita de oliva.

Los datos del producto implicado son:

- Nombre del producto: Cecina con aceita de oliva
- Nombre de marca: Friber, S.A.
- Aspecto del producto Cecina en lonchas envasada
- Fecha de caducidad 11/07/2023
- Peso de unidad 100 g
- Temperatura: refrigerado

Según la información disponible, la distribución inicial se ha realizado en algunas tiendas de cadena LIDL de las comunidades autónomas de Aragón, Cantabria, Navarra, La Rioja y País Vasco, si bien no es descartable que puedan existir redistribuciones a otras comunidades autónomas.

Se recomienda a las personas que tengan en su domicilio productos afectados por esta alerta, se abstengan de consumirlos.

Ampliación de información sobre la alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en cecina en lonchas con aceite de oliva procedente de España (Ref. ES2023/050)

Como ampliación de la información transmitida el pasado 9 de marzo, la comunidad autónoma de Castilla y León ha informado a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de lo siguiente:

El fabricante ha comunicado que, dentro del mismo lote de fabricación afectado, se ha comercializado el producto también bajo la marca Pajariel.

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

Análisis microbiológico de los alimentos. Guía de aplicación de normas ISO

Análisis microbiológico de los alimentos

Los peligros microbiológicos son una de las principales causas de enfermedades transmitidas por los alimentos, como por ejemplo la salmonelosis, la campilobacteriosis o la listeriosis. El análisis microbiológico de los alimentos permite detectar y realizar el recuento de gérmenes, con el objetivo de minimizar el riesgo y prevenir brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.

Los métodos normalizados de análisis microbiológicos de los alimentos son una valiosa herramienta que permite a los laboratorios disponer de métodos de ensayo reconocidos internacionalmente, que aseguran que los resultados obtenidos son comparables y fiables. Juegan, pues, un papel muy relevante para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, así como su comercio.

Guía de aplicación de normas ISO

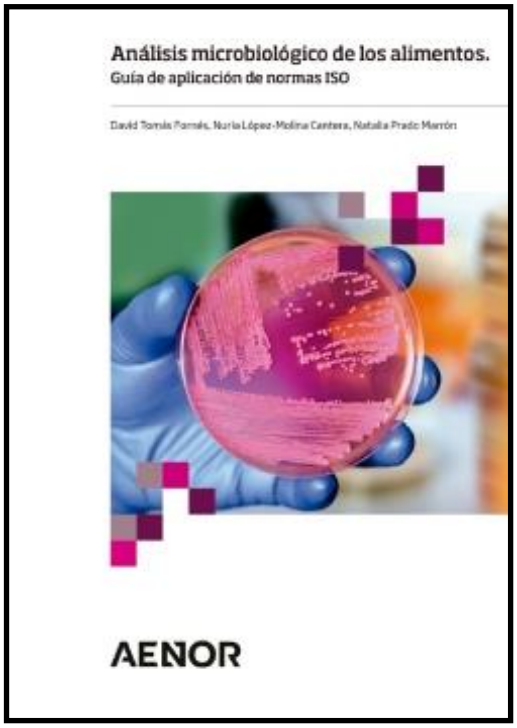
El grupo de normas de aplicación en microbiología alimentaria es muy extenso y completo, y su correcta aplicación puede llegar a ser compleja.
La guía *"Análisis microbiológico de los alimentos.* ***Guía de aplicación de normas ISO",*** busca facilitar la comprensión y la implantación de más de veinticinco normas fundamentales, que incluyen las principales guías y métodos de análisis microbiológico de uso habitual en el control de la seguridad y calidad de los alimentos. Incluye resúmenes, gráficos y diagramas esquemáticos de las normas de referencia UNE e ISO más importantes.

La guía ha sido escrita por Natalia Prado Marrón, Nuria López-Molina Cantera, David Tomás Fornés, expertos miembros de la Sociedad Española de Microbiología (SEM) e Integrantes del Grupo Especializado de Microbiología de los Alimentos, y publicada por AENOR.
El trabajo está dirigido a un público diverso, especialmente profesionales y estudiantes del sector. Incluye conceptos e información relevante para las personas que se acercan por primera vez a las técnicas de análisis microbiológicos, así como referencias que permiten profundizar en los métodos y que sirven de guía, tanto en el ámbito académico como en el profesional. Por otra parte, en el caso de la aplicación de los métodos de ensayo microbiológicos en un laboratorio de análisis, el objetivo de la guía es facilitar la implantación de las normas.

El alcance del libro está limitado a las guías generales que deben ser de uso común para todos los laboratorios de microbiología, a los métodos de ensayo que tienen su fundamento en técnicas de cultivo y a aquellos microorganismos de mayor relevancia para la industria alimentaria, incluyendo los señalados en la legislación vigente, como *Escherichia coli, Salmonella spp*. o *Listeria spp.*

Así pues, no se incluyen aquellos métodos relacionados con el empleo de técnicas como la PCR ni algunas normas que, si bien están relacionadas con la microbiología alimentaria, no aplican técnicas convencionales (p. ej.: virus entéricos, parásitos, toxinas).

Fuente: higieneambiental.com



Para cualquier consulta sobre legislación, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

LEGISLACIÓN

Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario

Corrección de errores del Reglamento (CE) nº. 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32004R0853R(09)

Corrección de errores del Reglamento (CE) n.o 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852R(15)&from=ES

Real Decreto 159/2023, de 7 de marzo, por el que se establecen disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea sobre controles oficiales en materia de bienestar animal, y se modifican varios reales decretos.
https://boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2023-6083

Reglamento (UE) 2023/441 de la Comisión de 28 de febrero de 2023 por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n.o 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la inclusión de 2-hidroxi-4-metoxibenzaldehído en la lista de la Unión de aromas
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.064.01.0009.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A064%3ATOC

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/652 de la Comisión de 20 de marzo de 2023 por el que se autoriza la comercialización de granos tostados e hinchados de las semillas de Euryale ferox Salisb. (makhana) como alimento tradicional de un tercer país con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.081.01.0023.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A081%3ATOC

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/667 de la Comisión de 22 de marzo de 2023 por el que se autoriza la comercialización de nueces secas de Canarium indicum L. como alimento tradicional de un tercer país y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.084.01.0003.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A084%3ATOC

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/463 de la Comisión de 3 de marzo de 2023 por el que se autoriza la comercialización de la osteopontina de leche de bovino como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.068.01.0032.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A068%3ATOC

DECISIÓN DE EJECUCIÓN (UE) 2023/415 DE LA COMISIÓN de 22 de febrero de 2023 por la que se renueva la autorización de comercialización de productos que contengan, se compongan o se hayan producido a partir de soja modificada genéticamente A5547-127 (ACSGMØØ6-4), con arreglo al Reglamento (CE) n.o 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023D0415&from=ES

DECISIÓN DE EJECUCIÓN (UE) 2023/416 DE LA COMISIÓN de 22 de febrero de 2023 por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan o estén compuestos por colza modificada genéticamente MON 94100 (MON-941ØØ-2) o hayan sido producidos a partir de ella, con arreglo al Reglamento (CE) n.o 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023D0416&from=ES

Reglamento (UE) 2023/377 de la Comisión, de 15 de febrero de 2023, por el que se modifican los anexos II, III, IV y V del Reglamento (CE) n.o 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de cloruro de benzalconio (BAC), clorprofam, cloruro de didecildimetilamonio (DDAC), flutriafol, metazacloro, nicotina, profenofós, quizalofop-P, silicato de sodio y aluminio, tiabendazol y triadimenol en determinados productos
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.055.01.0001.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A055%3ATOC

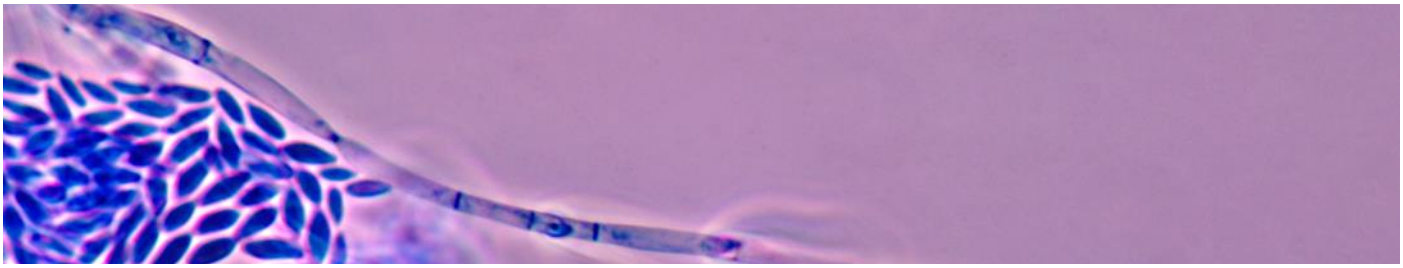
Reglamento (UE) 2023/465 de la Comisión de 3 de marzo de 2023 por el que se modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 en lo que respecta a los contenidos máximos de arsénico en determinados alimentos
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.068.01.0051.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A068%3ATOC

Reglamento (UE) 2023/466 de la Comisión de 3 de marzo de 2023 por el que se modifican los anexos II, III y V del Reglamento (CE) n.o 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de isoxabén, novalurón y tetraconazol en determinados productos
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.068.01.0055.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A068%3ATOC

Reglamento (UE) 2023/679 de la Comisión de 23 de marzo de 2023 que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) n.o 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de piridabeno, piridato, piriproxifeno y triclopir en determinados productos
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.086.01.0006.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A086%3ATOC

Para cualquier consulta sobre legislación, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
Tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
682 34 21 41

NUESTROS SERVICIOS



Servicio de análisis de Micotoxinas

La presencia de micotoxinas puede afectar a la salud humana y animal ya que pueden causar diversos efectos adversos como la inducción del cáncer, problemas del riñón, hormonales y gastrointestinales. Algunas son inmunodepresoras, reduciendo la resistencia a enfermedades bacterianas y víricas

Las Micotoxinas aparecen a lo largo de toda la cadena alimentaria

Los alimentos sin procesar que son susceptibles de contaminación por micotoxinas y que contribuyen a su exposición son generalmente frutas, frutos, verduras, semillas y especias. Pertenecen a estos grupos: cereales, semillas oleaginosas (como el cacahuete), frutas, verduras, frutos secos, frutas desecadas, granos de café y cacao y especias.

Los alimentos procesados con riesgo son cualquiera de los que usan los ingredientes anteriores, especialmente los productos a base de cereales y las bebidas. Se añaden alimentos de origen animal transformados como leche, queso y algunos alimentos infantiles.

Medida de reducción del riesgo

En la actualidad, los límites máximos vigentes se recogen en el Reglamento 1881/2006, 19 de diciembre de 2006. Debido a que no se pueden eliminar de los alimentos contaminados debido a su elevada estabilidad, la medida de gestión práctica para reducir su presencia son las buenas prácticas de manipulación (BPM) y su comprobación mediante el análisis de presencia de micotoxinas.

La técnica en el laboratorio

La técnica ELISA (acrónimo del inglés *Enzyme Linked ImmunoSorbent Assay o "ensayo por inmunoabsorción ligado a enzimas"*) se basa en el uso de antígenos o anticuerpos marcados con una enzima, de forma que los conjugados resultantes tengan actividad tanto inmunológica como enzimática. Al estar uno de los componentes (antígeno o anticuerpo) marcado con una enzima e insolubilizado sobre un soporte (inmunoadsorbente) la reacción antígeno-anticuerpo quedará inmovilizada y, por tanto, será fácilmente revelada mediante la adición de un substrato específico que al actuar la enzima producirá un color observable a simple vista o cuantificable mediante el uso de un espectrofotómetro o un colorímetro.

Estas técnicas son muy específicas para cada tipo de micotoxina y tienen una alta sensibilidad. Permite encontrar en una muestra desde partes por millón (miligramos/litro o kilo) hasta partes por trillón (microgramos/tonelada).

En Laboratorios Microal podemos proporcionarte estos análisis tan necesarios en los productos elaborados actuales y en su consultora Tecoal podemos ayudarte a reducir su presencia formando en BPM y actualizando u sistema de autocontrol.

Si necesitas análisis de micotoxinas en tus productos, ponte en contacto con nuestro laboratorio:
Microal.com
microal@microal.com
954 395 111

Protocolo de autocontrol de Piscinas

Toda empresa y/o propietario que cuenta con piscinas, ya sea pública o privada, debe tener un plan (Sistema de Autocontrol) que evite y/o elimine los peligros químicos, físicos y biológicos, cumpliendo así con el Real Decreto 742/2013. Además, deben de tenerlo a disposición de la autoridad sanitaria competente.

En la seguridad, el Sistema de Autocontrol es una herramienta verdaderamente eficaz para asegurar la salubridad y el buen estado de las instalaciones.

Desde Tecoal elaboramos y actualizamos tu Sistema de Autocontrol, adaptándolo a la realidad y necesidad de la empresa y/o propietario.

Con ayuda de este plan, se podrán controlar las características de las piscinas, así como evitar problemas de corrosión, crecimiento de algas, etiquetas, etc…

¡Cuenta con nosotros para esta temporada de verano!

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Seguridad Ambiental:

Tecoal.net
tecoal@tecoal.net
690 86 77 55

ÁREA FORMATIVA

Cursos inicial, 1ª y 2ª renovación de *Legionella*

CURSO INICIAL: de las 25 horas, **11 horas serán presenciales**

- **Próxima fecha:** 12, 13, 14 de junio por videoconferencia; 15 y 16 de junio de forma presencial en las instalaciones de TECOAL . Todos los días en horario de 09:00 a 14:00 horas
- **Precio: 230€**

Toda la información en el siguiente enlace: https://tecoal.net/curso/legionella/

1ª RENOVACIÓN: de las 11 horas, el **examen se realizará de manera presencial**

- **Próxima fecha:** Días 19 y 20 de junio en horario de 9:00 a 14:00 por videoconferencia. Día 21 realización del examen presencial en las instalaciones de TECOAL en horario de 12:00 a 13:00h

Toda la información en el siguiente enlace: https://tecoal.net/curso/curso-legionella-1a-renovacion-de-la-formacion/

2º RENOVACIÓN: de las 11 horas, el **examen se realizará de manera presencial**

- **Próxima fecha:** Días 5 y 6 de junio en horario de 9:00 a 14:00 por videoconferencia. Día 7 realización del examen presencial en las instalaciones de TECOAL en horario de 12:00 a 13:00h

Toda la información en el siguiente enlace: https://tecoal.net/curso/curso-legionella-2a-renovacion-de-la-formacion/

Precios 1ª y 2ª renovación:

- **Precio desempleados:**
  125€/alumno
- **Precio general:**
  150€/alumno

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación:
Tecoal.net
formación@tecoal.net
690 86 77 55

Nueva tecnología de desinfección del agua mediante pulsos eléctricos con bajo consumo de energía e impacto ambiental

Nuevo método de desinfección del agua

Aunque la desinfección del agua de consumo con productos químicos es muy eficiente y ampliamente utilizada, tiene algunos efectos no deseados como la generación de subproductos nocivos para la salud. Por ello es interesante la investigación de otros enfoques alternativos, como los tratamientos físicos con luz ultravioleta (UV), térmico o de campo eléctrico.

Una investigación realizada en el Georgia Institute of Technology (EEUU) ha profundizado en este último, mejorando el tratamiento de campo eléctrico convencional (CEFT) para conseguir la inactivación ultrarrápida de bacterias presentes en el agua.

La tecnología desarrollada, que puede integrarse en la red eléctrica o alimentarse con baterías, permite utilizar pequeñas descargas de electricidad para desinfectar el agua, reduciendo el consumo de energía, el coste del tratamiento y también su impacto ambiental.

Los autores del trabajo, Ting Wang y Xing Xie, explican en el artículo *Nanosecond bacteria inactivation realized by locally enhanced electric field treatment,* publicado en la revista Nature Water el pasado mes de enero, como han desarrollado el tratamiento de "campo eléctrico mejorado localmente" (LEEFT) que mediante electrodos modificados puede inducir la inactivación ultrarrápida de bacterias con pulsos eléctricos de nanosegundos.

Tratamiento de campo eléctrico mejorado localmente

El tratamiento de campo eléctrico convencional (CEFT) se aplica para la pasteurización de alimentos pero se ha utilizado poco para la desinfección del agua potable debido a su costo relativamente alto.

En los procesos de tratamiento CEFT se aplican pulsos eléctricos de alto voltaje entre dos electrodos de placa paralelos, para generar un fuerte campo eléctrico que daña de forma irreversible la membrana celular e inactiva la célula bacteriana. Cuando el agua y las bacterias se exponen a la electricidad, la membrana de la célula bacteriana se carga como un condensador en un circuito. Pero, por lo general, en el tratamiento CEFT, la baja conductividad del agua hace que que los pulsos eléctricos de nanosegundos no carguen la membrana lo suficientemente rápido como para matar las bacterias.

Para solucionar este problema, los investigadores de Atlanta crearon un campo eléctrico mejorado localmente (LEEFT), que permite que la carga eléctrica llegue directamente a la bacteria. En este caso los electrodos tienen estructuras de punta a nanoescala, que mejoran localmente el campo eléctrico acumulando cargas concentradas instantáneamente cuando se conectan a la electricidad. Las bacterias ubicadas en las nanopuntas se cargan instántaneamente con las cargas concentradas lo que las daña irreversiblemente.

Asi pues el tratamiento LEEFT permite por una parte reducir los voltajes aplicados para la desinfección y por otra que las cargas eléctricas lleguen directamente a la membrana de las células y eliminen las bacterias de forma mucho más rápida.

La velocidad de acción es un parámetro importante, que indica la eficacia de un método de desinfección del agua ya que velocidades más altas permiten caudales más altos y tiempos de retención hidráulica más bajos. Mediante el tratamiento LEEFT el tiempo de inactivación de las bacterias se mueve en la escala de nanosegundos

Según los autores, esta tecnología reduce la cantidad de electricidad que se necesita para desinfectar el agua, lo que la convierte en una opción asequible y apunta a la posibilidad de que la producción de agua potable tenga un bajo impacto ambiental.

Por el momento investigan su eficacia a pequeña escala en el laboratorio para luego mejorar sus aplicaciones para la desinfección del agua en el mundo real

Fuente: higieneambiental.com

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación:
Tecoal.net
formación@tecoal.net
690 86 77 55

SGM

Profesionalidad, perseverancia, monitores cualificados, calidad de los servicios ofertados...

Preocúpate solo de disfrutar

Socorrismo
Deporte
Eventos
Mantenimiento

CONTÁCTANOS

SGM GRUPO
info@sgmgrupo.es
656 44 20 84