GRUPO MICROAL TECOAL

SEPTIEMBRE 2023
BOLETÍN Nº 109

NOTICIAS:

Detectan 134 casos de salmonelosis en Europa por posible consumo de carne de pollo

Un fallecido y seis hospitalizados por *Legionella* en Cáceres

SERVICIOS:

CODA: olvídate de los registros en papel del plan APPCC

Revisión y análisis del árbol de peligros según CODEX

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

SEPTIEMBRE 2023
VOLUMEN 109

ÍNDICE

PÁGINA

NOTICIAS

- Detectan 134 casos de salmonelosis en Europa por posible consumo de carne de pollo 3
- Un fallecido y seis hospitalizados por *Legionella* en Cáceres 4
- Nuevas alertas alimentarias registradas en los controles en frontera 5
- Nuevos riesgos alimentarios que tendrán un mayor impacto en los próximos años 6
- ¿Qué nos dice el amonio sobre la calidad del agua de consumo? 7
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 9

LEGISLACIÓN

- Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario 11

NUESTROS SERVICIOS

- CODA: olvídate de los registros en papel del plan APPCC 12
- Revisión y análisis del árbol de peligros según CODEX 13
- Contrastación de procesos productivos 14

ÁREA FORMATIVA

- Curso Online de "Operaciones menores en la prevención y control de *Legionella* según Real Decreto 487/2022" 15
- Formación bonificada adaptada a tus necesidades 16

NOTICIAS TÉCNICAS

- Itene mejora las propiedades de materiales plásticos compostables 17

Detectan 134 casos de salmonelosis en Europa por posible consumo de carne de pollo

Han sido detectados en 11 países de la Unión Europea (UE)

Una ola de **casos de salmonelosis** sacude Europa. Al menos **134 casos** de esta enfermedad han sido detectados en humanos en once **países de la Unión Europea** y el Espacio Económico Europeo (EEE) en los últimos meses.

Según ha informado este miércoles **el Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades** (ECDC) en información recogida por EFE, la mayoría de los casos, que pertenecen a la bacteria '*Salmonella enteritidis ST11*', ha sido registrados entre enero y agosto. Por el momento, la información disponible de entrevistas con pacientes en Austria y en Dinamarca "sugieren **la carne de pollo** como posible vehículo de infección".

Países afectados:
Dinamarca informó el pasado mes de julio de un grupo de casos de infecciones por '*Salmonella ST11*' con muestras que se remontan a mayo. A 25 de agosto, se habían contabilizado 97 casos estrechamente vinculados de forma genética, de los cuales 22 se han notificado en Dinamarca, 19 en Francia, 12 en Irlanda, 12 en Holanda, 9 en Noruega, 6 en Austria, 6 en Bélgica, 5 en Finlandia, 3 en Eslovenia, 2 en Suecia y 1 en Alemania.

A principios de este mes, Austria informó de otro grupo de infecciones de *'Salmonella ST11'*, que provocaron una **muerte** y cuyo origen se remonta a marzo: en total hay 37 casos vinculados entre sí en Francia (10), Alemania (10), Austria (8), Suecia (4), Noruega (3) y Eslovenia (2).

La mayoría de las cepas analizadas **presentaron cambios genéticos** que provocan resistencia al ciprofloxacino, antibiótico usado a menudo para las infecciones de *Salmonella.* "Los dos grupos **representan solo una proporción** de todas las infecciones por '*Salmonella enteritidis ST11'* y estas cepas siguen siendo un riesgo para toda la población de la UE/EEE hasta que las fuentes **en la cadena alimenticia** sean convenientemente investigadas y controladas", ha advertido el ECDC.

Fuente: antena3.com

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

NOTICIAS

Un fallecido y seis hospitalizados por *Legionella* en Cáceres

De las seis personas ingresadas, dos varones de 65 años están en la UCI. El año pasado hubo cinco muertos en un grave brote de Legionella en la ciudad

Un hombre ha muerto y otras seis personas permanecen hospitalizadas, dos de ellas en la UCI, por *Legionella* en la ciudad de Cáceres, en cuyas fuentes se está analizando el agua para determinar el origen de la presencia de la bacteria. Además del fallecido, de 86 años, hay cinco hombres y una mujer que se encuentran ingresados en el Hospital San Pedro de Alcántara de la capital cacereña, según han informado Fuentes del Servicio Extremeño de Salud (SES). Cuatro pacientes están ingresados en planta —una mujer de 85 años y tres hombres de 76, 71 y 55 años—, mientras que la Unidad de Cuidados Intensivos hay dos hombres de 65 años cada uno.

Según informa la Junta de Extremadura a EL PAÍS, la dirección de Salud de Cáceres, junto con la dirección general de Salud Pública del SES, están trabajando de forma coordinada y han iniciado la correspondiente investigación epidemiológica con respecto a estos casos de infección por *Legionella* . Una situación que llega después de que el Ayuntamiento de Cáceres decidiese cerrar hace unos días ocho fuentes de la ciudad, cuando la empresa concesionaria del agua, Canal de Isabel II, detectó *Legionella* en los estudios preventivos que se llevaron a cabo en estas instalaciones. Desde el consistorio, en un principio dijeron que no había casos registrados, algo que ha cambiado este martes.

El alcalde de la ciudad, Rafael Mateos, ha informado de que siguen trabajando con los servicios municipales en el análisis de las fuentes públicas. No solo se está trabajando en estas instalaciones, sino también en las ornamentales y en el servicio de riego. Además, se han desinfectado por parte de los servicios municipales y la empresa concesionaria alguna de las fuentes que habían dado positivo. Según explican, se ha hecho un tratamiento de choque, se han vuelto a analizar para ver si han quedado libres al 100% y si no volverlas a tratar.

Mateos ha recordado que “es muy improbable contagiarse de *Legionella* por ingerir agua”, ya que el contagio se produce por vías aéreas y los problemas suelen estar en los aerosoles y, por lo tanto, es donde habrá que incrementar los controles. Además, ha destacado los “controles preventivos” que se han puesto en marcha en el Ayuntamiento de Cáceres, “lo que nos lleva a ir un paso por delante”, ha dicho, porque se trabaja ya desde la semana pasada, “cuando aún no había ningún caso”.

“Estamos hablando que a día de hoy pueda haber alguno. Estamos trabajando en la prevención desde la semana pasada y eso lógicamente nos facilita mucho más a la hora de llevar a cabo esos trabajos de prevención y de control de la enfermedad en nuestra ciudad. Por lo tanto, un mensaje de tranquilidad porque tanto los servicios municipales como el Servicio Extremeño de Salud están muy encima y estamos trabajando”, ha concluido.

En el verano de 2022 hubo cinco muertos en un grave brote de *Legionella* en la ciudad de Cáceres. Esta se trata una bacteria que se puede encontrar de forma natural en lagos, ríos o estanques y crece fundamentalmente en verano. Su desarrollo se ve favorecido por el estancamiento del agua y temperaturas de entre 30 y 45 grados.

Fuente: antena3.com

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Salud Ambiental:
tecoal.net
ambiental@tecoal.net
954 395 111 / 674 03 64 40

Nuevas alertas alimentarias registradas en los controles en frontera

En lo que va de año, las fronteras españolas han detectado 94 alertas alimentarias con un riesgo que va desde el nivel alto hasta otros menores por problemas como la rotura de la cadena del frío o contener bacterias y plaguicidas no autorizados que han impedido su entrada en el país

En lo que va del año, las fronteras españolas han identificado 94 alertas alimentarias.

Estas alertas abarcan diversos riesgos, desde graves hasta menores, como la **ruptura de la cadena de frío** o la presencia de **bacterias y pesticidas no permitidos**. Tales problemas han impedido la entrada de estos productos al país.

Según la Red de Alerta Rápida de la Unión Europea (RASFF), España ha promediado **11 alertas alimentarias por mes,** lo que evitó que estos productos llegaran a los supermercados debido a los controles fronterizos.

La **RASFF**, bajo la Comisión Europea, opera como plataforma pública de notificaciones e información sobre productos rechazados en las fronteras.

Comparado con el año pasado, este año se han registrado 38 alertas menos hasta el 16 de agosto. En 2022, se habían registrado 132 alertas.

Las alertas varían en gravedad, desde "**serias**" hasta "**sin decidir**". De las alertas de este año, 19 se consideraron "serias" para la salud. Mayormente, esto se debió a contaminación microbiológica por vibrio, salmonela y la toxina aflatoxina.

En menor medida, otras alertas tenían riesgos "**potencialmente serios**", dos de ellas por la presencia de vibrio y anisakis.

El resto de las alertas variaban entre "**riesgo potencial**", "**riesgo no serio**" y "**sin decidir**", cubriendo diversos motivos, incluyendo residuos de pesticidas.

Vibrio ha sido la principal causa de alertas, con un 40 % del total. Estas bacterias se encuentran en aguas marinas y dulces, asociadas con problemas de salud.

De las notificadas, 37 de 38 alertas fueron sobre *Vibrio cholerae*, principalmente en **langostinos congelados** de Ecuador.

La presencia de aflatoxinas (once casos) y la ruptura de la **cadena de frío** (ocho casos) fueron otras causas frecuentes de alertas.

Aflatoxinas son toxinas fúngicas, presentes en alimentos como **cacahuetes, frutos secos, maíz y arroz**, especialmente en climas cálidos y húmedos.

Entre los productos interceptados en fronteras españolas destacan siete casos de "**nuevos alimentos no autorizados**" este año.

Por ejemplo, en agosto se informó de dos casos de alimentos no autorizados, como la **legumbre** vigna aconitifolia, proveniente de India. Además, se detuvieron ovoproductos y alimentos con **pesticidas no permitidos.**

Fuente: Tecoal

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

NOTICIAS

Nuevos riesgos alimentarios que tendrán un mayor impacto en los próximos años

Estos riesgos no son necesariamente desconocidos, sino que se refieren a situaciones en las cuales un peligro previamente conocido adquiere relevancia como riesgo emergente debido a dos causas fundamentales

Las causas subyacentes son:

- El descubrimiento de un peligro nuevo que tiene suficiente impacto para ser considerado como un riesgo importante.

- La observación de un aumento en la exposición o vulnerabilidad ante un peligro ya conocido.

Los **10 riesgos** emergentes considerados más plausibles por los expertos que participaron en el evento son los siguientes:

1 Incremento en la incidencia de micotoxinas en alimentos	**2** Desarrollo de patógenos con resistencia antimicrobiana	**3** Contaminación de suelos o cultivos debido al uso de residuos como fertilizantes	**4** Presencia de microplásticos en productos alimenticios	**5** Intoxicaciones vinculadas a la posible flexibilización legislativa para ajustar fechas de caducidad y reducir el desperdicio de alimentos
6 Impactos adversos por la incorporación de proteínas alternativas, incluyendo la presencia de alérgenos y contaminantes	**7** Presencia de contaminantes naturales como alcaloides tropánicos y pirrolicidínicos	**8** Detección de alérgenos no declarados en alimentos	**9** Aumento en la frecuencia de toxinas marinas	**10** Persistencia y propagación en el medio ambiente de organismos genéticamente modificados diseñados para un uso más eficiente de recursos y para minimizar la dependencia de pesticidas químicos

Estos riesgos emergentes son influenciados por diversos factores, como el cambio climático, las nuevas prácticas de economía circular y las modificaciones en los hábitos de consumo. Estos factores pueden dar lugar a la aparición de peligros hasta ahora desconocidos debido a cambios ambientales, avances científicos y alteraciones en la cadena alimentaria.

El cambio climático, en particular el aumento de la temperatura, está relacionado con la aparición de riesgos emergentes debido a su impacto en las reacciones químicas y la actividad biológica en los alimentos. Además, la adopción de prácticas sostenibles y circulares puede introducir nuevos riesgos en la cadena alimentaria. Los cambios en los patrones de consumo también pueden influir en la seguridad alimentaria al aumentar la exposición a ciertos alimentos o al introducir nuevas opciones en la dieta.

En resumen, este encuentro destaca la importancia de estar alerta ante estos riesgos emergentes y de implementar medidas preventivas en respuesta a los cambios en el entorno, los avances científicos y los cambios en los hábitos de consumo que los impulsan.

Fuente: Tecoal

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

¿Qué nos dice el amonio sobre la calidad del agua de consumo?

El amonio desempeña un papel fundamental al momento de evaluar la excelencia del agua destinada al consumo humano

En un esfuerzo por garantizar que el agua que consumimos sea segura y cumpla con los estándares de calidad más estrictos, es esencial comprender los límites legales y las regulaciones vigentes que rigen la presencia de amonio en el agua potable en virtud del Real Decreto 3/2023.

El Real Decreto 3/2023, que entró en vigor el 12 de enero de 2023, establece las normativas y límites legales para una serie de parámetros de calidad del agua en España, incluyendo la concentración de amonio. Estos límites son fundamentales para proteger la salud de la población y el medio ambiente, así como para garantizar que el agua de consumo cumpla con los estándares de calidad establecidos.

Los Problemas Asociados al Exceso de Amonio en el Agua

El amonio es una sustancia química que, cuando está presente en niveles excesivos en el agua potable, puede desencadenar una serie de problemas tanto para la salud humana como para el medio ambiente.

- Para la Salud Humana:

⇒ Riesgo para la Salud: El consumo de agua con altos niveles de amonio puede representar un riesgo para la salud humana. La exposición prolongada a concentraciones elevadas de amonio se ha asociado con efectos adversos, como irritación gastrointestinal y posibles efectos tóxicos en el sistema nervioso central.

⇒ Formación de Subproductos de Desinfección: El amonio puede reaccionar con desinfectantes como el cloro para formar subproductos de desinfección, como trihalometanos y ácidos haloacéticos. Estos subproductos se han relacionado con un mayor riesgo de cáncer y otros problemas de salud.

- Para el Medio Ambiente:

⇒ Impacto en los Ecosistemas Acuáticos: El vertido de aguas con concentraciones elevadas de amonio en cuerpos de agua naturales puede afectar negativamente a los ecosistemas acuáticos al promover el crecimiento excesivo de algas y la eutrofización, lo que puede llevar a la muerte de peces y otros organismos acuáticos.

NOTICIAS

⇒ Aumento de la Toxicidad: El amonio puede ser tóxico para la vida acuática en niveles elevados, y su presencia en el agua puede tener un impacto negativo en la biodiversidad de los cuerpos de agua.

Límites Legales y Medidas Correctivas

Según el Real Decreto 3/2023, los límites máximos permisibles para el amonio en el agua de consumo son los siguientes:

- Límite Legal: 1 mg/L.
- Nivel en el que se aconseja tomar medidas correctivas: 0,7 mg/L.

Estos límites se basan en rigurosos estudios científicos y evaluaciones de riesgos para asegurar que el amonio presente en el agua potable no represente una amenaza para la salud humana.

Es importante destacar que el monitoreo y el cumplimiento de estos límites legales son responsabilidades compartidas entre las autoridades reguladoras, los proveedores de agua y las agencias de salud ambiental. Los proveedores de agua deben realizar pruebas regulares para asegurarse de que el amonio se mantenga por debajo de los niveles establecidos por el Real Decreto 3/2023. En caso de que se detecten concentraciones superiores a estos límites, se deben tomar medidas inmediatas para corregir la situación y proteger la salud pública.

Posibles Causas del Exceso de Amonio en el Agua

El amonio puede ingresar al agua de diversas formas, y es crucial identificar y abordar las posibles fuentes de contaminación para mantener los niveles dentro de los límites legales:

- **Agricultura:** El uso de fertilizantes ricos en nitrógeno en la agricultura puede ser una fuente significativa de amonio en el agua, ya que los fertilizantes pueden lixiviar y llegar a las fuentes de agua subterránea o superficial.
- **Tratamiento de aguas residuales:** Las plantas de tratamiento de aguas residuales pueden liberar amonio al medio ambiente si no funcionan correctamente o no se tratan adecuadamente los efluentes.
- **Descargas industriales:** Algunas industrias pueden liberar amonio en sus efluentes, lo que puede contaminar las fuentes de agua cercanas.

La consulta del Real Decreto 3/2023 y su cumplimiento es esencial para garantizar que las comunidades tengan acceso a un suministro de agua potable de alta calidad que cumpla con las normativas legales. Además, promueve la protección del medio ambiente al reducir la formación de subproductos de desinfección nocivos relacionados con el amonio.

El Real Decreto 3/2023 representa un avance significativo en la regulación de la calidad del agua potable en España. Establece límites claros y garantiza que se realicen evaluaciones periódicas de la calidad del agua para mantener altos estándares de seguridad.

Fuente: Tecoal

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Salud Ambiental:
tecoal.net
ambiental@tecoal.net
954 395 111 / 674 03 64 40

Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios

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

Advertencia por presencia de gluten: presencia de semillas de trigo sin declarar en envases de guisantes finos procedentes de España

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ADVIERTE de la presencia de TRIGO no incluido en el etiquetado en el producto guisantes superfinos 550g de la marca FINDUS.

- Nombre del producto: Guisantes superfinos
- Nombre de marca: FINDUS
- Aspecto del producto: envasado en bolsa de plástico
- Número de lote: L3166670GV
- Fecha de caducidad: 06/2025
- Peso de unidad: 550g g

Fuente: AESAN

Advertencia por presencia de gluten: presencia de gluten en harina de legumbres procedente de España. (Ref. ES2023/199)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ADVIERTE de la presencia de GLUTEN no incluido en el etiquetado en el producto harina de legumbres de la marca CASA MANERO S.L

- Nombre del producto: Farinetes de morella
- Nombre de marca: CASA MANERO S.L
- Aspecto del producto: envasado en bolsa de plástico
- Número de lote: 22022249
- Fecha de caducidad: 05/2024
- Peso de unidad: 400 g

Fuente: AESAN

NOTICIAS

Advertencia para personas alérgicas y/o intolerantes a alguno de los ingredientes de tabletas de chocolate que no están etiquetadas en Español (Ref. ES2023/197)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ADVIERTE A LAS PERSONAS CON ALERGIA Y/O INTOLERANCIA a ingredientes de las tabletas de chocolate MILKA 250G MMMAX LUFLÉE CARAMEL de la comercialización de este producto con ausencia de etiquetado en español.

- Nombre del producto (en etiqueta): tableta de chocolate MILKA 250G MMMAX LUFLÉE CARAMEL
- Marca/comercial: MILKA
- Lote: OOV0432741
- Fecha de caducidad: 06/04/24
- Peso: 250 gramos

Fuente: AESAN

Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado procedente de España (Ref. ES2023/200)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN OA) ha sido informada por la comunidad autónoma de Madrid, a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de la presencia de *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado de la marca JOALPESCA con fecha de caducidad 14/08/2023.

- Nombre del producto: SALMÓN AHUMADO HOST C/P-E
- Nombre de marca: JOALPESCA
- Número de lote: E675C1528 3
- Fecha de caducidad: 14/08/2023
- Peso de unidad: 1 – 1,5 kg

Fuente: AESAN

Alerta por presencia de fragmentos de plástico en caramelos Cup Cake Candy procedentes de China, a través de los Países Bajos (Ref. ES2023/167)

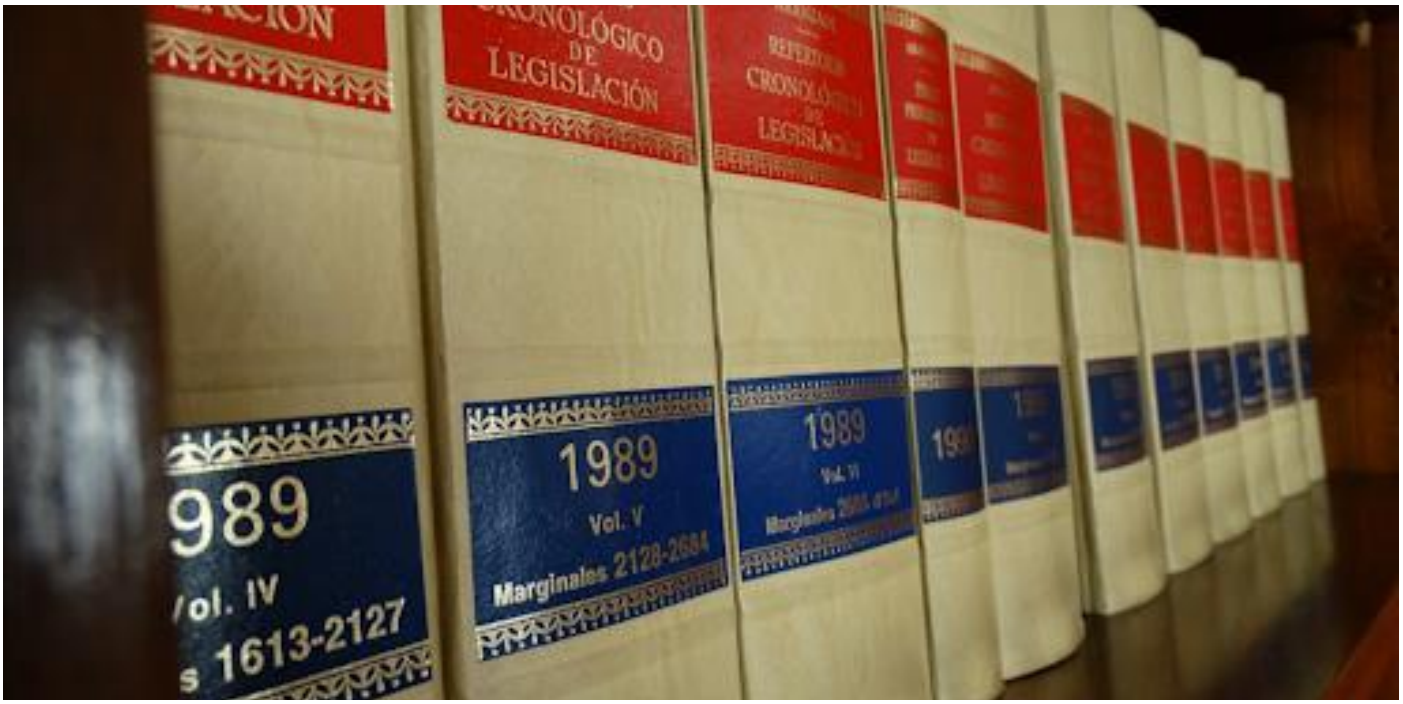
La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha sido informada por las autoridades competentes de Finlandia, a través de la Red de Alerta Alimentaria Europea (RASFF), de la presencia de fragmentos de plástico en caramelos Cup Cake Candy.

- Nombre del producto (en etiqueta): Cup Cake Candy Dip&Lick
- Marca comercial: Funny Candy
- Números de lote: KD2349-12-21, KD2577-03-22, KD2828-06-22, KD2972-07-22, KD3251-08-22
- Peso: 40 g

Fuente: AESAN

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario



Reglamento (UE) 2023/1627 de la Comisión de 10 de agosto de 2023, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (UE) nº 10/2011, en lo que respecta a la autorización de la sustancia ciclohexano-1,4-dicarboxilato de bis(2-hetilhexilo) (MCA nº 1079)
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.201.01.0004.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A201%3ATOC

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/1582 de la Comisión de 1 de agosto de 2023, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 en lo que respecta a las condiciones de uso del nuevo alimento sal sódica de 3'-sialilactosa producida por cepas derivadas de Escherichia coli BL21 (DE3)
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.194.01.0008.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A194%3ATOC

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/1581 de la Comisión de 1 de agosto de 2023, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 en lo que respecta a las condiciones de uso del nuevo alimento «oleorresina rica en astaxantina del alga Haematococcus pluvialis»
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.194.01.0004.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A194%3ATOC

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/1583 de la Comisión de 1 de agosto de 2023, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 en lo que respecta a las especificaciones del nuevo alimento lacto-N-neotetraosa (fuente microbiana)
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2023.194.01.0013.01.SPA&toc=OJ%3AL%3A2023%3A194%3ATOC

Para cualquier consulta sobre legislación, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 34 21 41

NUESTROS SERVICIOS

CODA: olvídate de los registros en papel del plan APPCC

¿Te imaginas olvidarte de los registros en papel y simplificar la gestión de la seguridad alimentaria de tu empresa? ¡Con CODA es posible!

Simplificar los registros se ha convertido en una solución muy útil para gestionar los **registros del plan APPCC y Sistema de Autocontrol**.

Gracias a nuestra herramienta informática, CODA, se puede gestionar el plan APPCC y sistema de autocontrol de manera fácil, reduciéndose la probabilidad de errores.

Los registros se guardan en una plataforma electrónica centralizada, lo que permite su acceso en línea y su actualización en tiempo real.

Esto trae muchos beneficios, tales como:

- **ahorrar costes, tiempo y esfuerzo,**
- **reducir errores,**
- **cumplir fácilmente con los requisitos legales,**
- **analizar datos**
- **y mejorar la inocuidad de los alimentos**

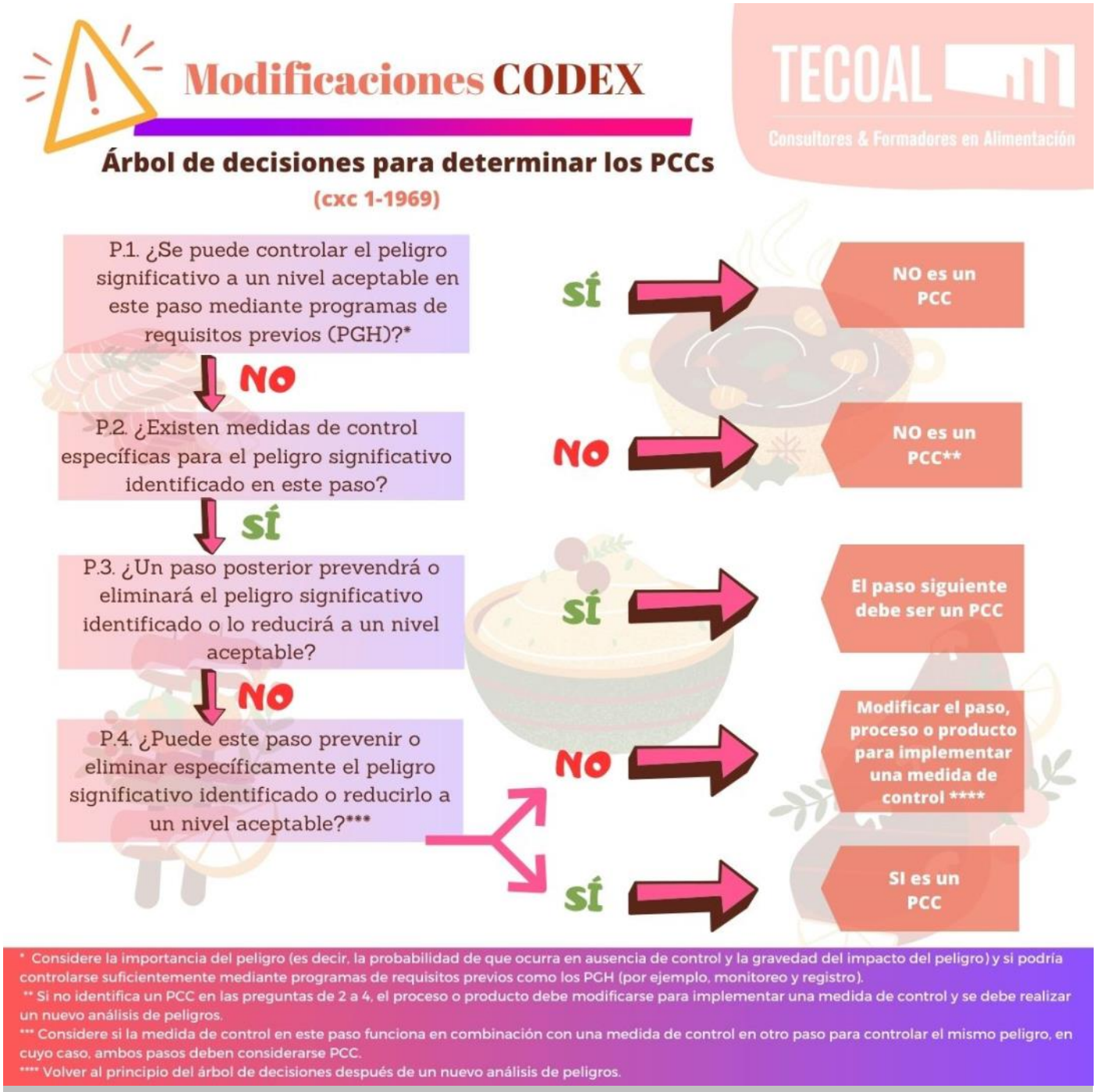
Con CODA, olvídate de los registros en papel y **lleva tu gestión de seguridad alimentaria al siguiente nivel**.

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 34 21 41

Revisión y análisis del árbol de peligros según CODEX

Nueva modificación del árbol de decisiones del CODEX para determinar los PCCs (Puntos Críticos de Control)

En Tecoal le damos gran importancia a las actualizaciones que competen a la industria alimentaria, por esta razón, podemos actualizar tu APPCC con el nuevo árbol de decisiones, y así garantizar la calidad y seguridad de tus productos.



Si necesitas actualizar tu APPCC, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:

tecoal.net

seguridadalimentaria@tecoal.net

954 395 111 / 682 342 141

NUESTROS SERVICIOS

Contrastación de procesos productivos

Las **Autoridades Sanitarias**, en las inspecciones que realizan rutinariamente, entre otros aspectos, verifican los **límites críticos** establecidos en el Sistema de Autocontrol de tu empresa.

Por ello, es importante realizar estudios, a partir de los cuales se generan informes, que evidencian que las etapas que forman parte de tu proceso de elaboración cumplen con los límites asociados al mismo.

Estos procedimientos, denominados **contrastaciones**, son clave para garantizar que tus procesos de producción están controlados y que tus equipos funcionan correctamente, lo que permite detectar errores, desviaciones y problemas que pueden afectar a la seguridad de tus productos.

Si ya dispones de estas evidencias, te recordamos que hay que renovarlas **anualmente**.

Si necesitas realizar o renovar contrastaciones de procesos, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

Curso Online de "Operaciones menores en la prevención y control de *Legionella* según Real Decreto 487/2022"

MODALIDAD

Online

FECHA Y LOCALIZACIÓN

Convocatoria abierta

INTERÉS DEL CURSO

Dirigido al personal de mantenimiento que realiza operaciones menores en los protocolos de control de legionelosis (mediciones de temperatura, comprobación de los niveles de biocidas o control de pH) en las instalaciones de riesgo de *Legionella*, como torres de refrigeración/ condensadores evaporativos, circuitos de agua caliente sanitaria y frío, spas, jacuzzi, enfriadores evaporativos, nebulizadores, riegos, fuentes ornamentales, lavaderos de coches, hoteles, residencias, colegios, guarderías, polideportivos, viviendas vacacionales, gimnasios, piscinas públicas, industrias alimentarias, etc.

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que evite el riesgo de *Legionella* en las instalaciones. Conocer los parámetros a controlar en el agua. Entender la importancia del pH para evitar los problemas generados por el agua. Cumplir con la normativa vigente (Real Decreto 487/2022)

COSTE Y PLAZAS

- Precio general: 75€/alumno (IVA no incluido)
- Podemos gestionarte la bonificación de la formación a través de tus créditos de FUNDAE

¡Consúltanos!

PROGRAMA

1. Aspectos generales sobre la legionelosis y su control: Biología y ecología del agente causante. Mecanismo de transmisión. Análisis de *Legionella.*
2. Instalaciones de riesgo frente al crecimiento y diseminación de *Legionella*: Tipos de instalaciones. Medidas preventivas para minimizar el riesgo de legionelosis. Revisión de la instalación. Control de *Legionella* en las instalaciones. Parámetros de control asociados a cada instalación (pH, biocida, Tª, turbidez), equipos de medida.
3. Documentación del libro de mantenimiento en operaciones menores: Conociendo el libro de mantenimiento. Programas. Cumplimentación de registros. Responsabilidades.
4. Seguridad laboral: Riesgos asociados en la realización de tareas. Ficha de datos de seguridad. Medidas preventivas. EPI.

ÁREA FORMATIVA

Formación bonificada adaptada a tus necesidades en las siguientes áreas:

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Responsable de calidad de la industria alimenta
- Etiquetado según Reglamento 1169/2011
- ¿Cómo afrontar una supervisión sanitaria?
- Implanta la cultura alimentaria, la fortaleza de tu empresa
- Trazabilidad de productos de pesca y acuicultura
- Manipulador de alimentos

https://tecoal.net/cursos/cursos-seguridad-alimentaria/

NORMAS DE CALIDAD ALIMENTARIA

- Cambios más relevantes en la nueva versión 9 de BRCGS
- Defensa y Fraude Alimentario (Food Defense & Food Fraud)
- Protocolo Sistemas de Autocontrol para Exportación
- Introducción a Normas de la Inocuidad de los alimentos: IFS, BRC y FSSC 22000
- IFS Global Markets
- Diseño e implantación de Sistemas de Inocuidad Alimentaria: IFS, BRC y FSSC 22000
- Gestión interna de plagas según norma IFS

https://tecoal.net/cursos/normas-de-calidad-alimentaria/

I+D+i ALIMENTACIÓN

- Técnicas de estabilización para alargar la caducidad de los alimentos

https://tecoal.net/cursos/cursos-idi-alimentacion/

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación:
tecoal.net
formación@tecoal.net
954 395 111 / 690 86 77 55

Itene mejora las propiedades de materiales plásticos compostables

El centro tecnológico ha validado la buena procesabilidad industrial de las formulaciones en el proyecto Compolist, financiado por el Ivace

El centro tecnológico Itene ha mejorado las propiedades de materiales plásticos compostables para impulsar su aplicación en envases de productos IV gama, como verdura lista para consumo, y productos V gama, como arroz preparado. Para ello, también está finalizando la validación de la seguridad alimentaria y la compostabilidad de los envases finales.

Estas formulaciones se han logrado en el proyecto Compolist, ejecutado entre junio de 2022 y el mismo mes de 2023 y financiado por el Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial (Ivace).

La responsable del proyecto en Itene, María José Jiménez, ha explicado que "el objetivo ha sido la obtención de materiales compostables para aplicaciones de packaging en las que no se emplean estas soluciones o en las que no se dispone de materiales sostenibles que ofrezcan las mismas funcionalidades que los convencionales".

A este respecto, ha precisado que, mediante la tecnología de mezclado en fundido con configuraciones de husillo a medida, se han optimizado formulaciones para obtener demostradores para envase flexible y rígido, validando su aptitud para el envasado de alimentos. La compostabilidad también se ha verificado en sus laboratorios, que están reconocidos por Enac para realizar las 4 fases de las que constan los ensayos.

En concreto, se ha obtenido un film flexible compostable a nivel doméstico para el envasado de productos IV gama, verduras frescas de hoja verde y troceada como espinacas y ensalada, que mantiene la vida útil en condiciones similares a las de materiales convencionales. Para ello, se han obtenido films por extrusión soplado a escala industrial en las instalaciones de la empresa Inplasba, con propiedades barrera adaptadas a cada tipo de producto y alta flexibilidad, así como una excelente sellabilidad para mantener la integridad del producto y un coeficiente de fricción adecuado para su uso en equipos de envasado industriales.

Adicionalmente, se validará su aptitud para el envasado de otros alimentos, como derivados del cacao, congelados, bollería y frutos secos en colaboración con empresas del sector de la alimentación.

También se ha verificado la buena procesabilidad en condiciones industriales del material en colaboración con Sarabia Pack, en cuyas instalaciones se han producido las bandejas, y de FoodVAC, que llevó a cabo el envasado de arroz preparado.

Estas investigaciones se enmarcan en la línea de trabajo desarrollada por Itene para desarrollar nuevos materiales sostenibles y avanzados que cumplan con los requerimientos del producto a envasar y puedan procesarse en equipamientos convencionales del sector del envase y embalaje.

Fuente: interempresas.net

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

De la tradición a la innovación.

ACEITUNAS Y ENCURTIDOS
BRAVO

www.aceitunasbravo.com | info@aceitunasbravo.com

Ctra. Cártama, Km. 8, C.P. 29120 | Alhaurín el Grande (Málaga) | Tlf. 952 49 07 35 | Fax. 952 49 93 73