GRUPO MICROAL TECOAL

ENERO 2024
BOLETÍN Nº 113

NOTICIAS:

Fraude en aceite de oliva

FORMACIÓN:

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

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

ÍNDICE

PÁGINA

NOTICIAS

- Protozoos parásitos en verduras y fresas de cultivo orgánico 3
- ¿Qué nos dice el cloro residual sobre la calidad del agua de consumo? 5
- Fraude en aceite de oliva 8
- 46ª reunión de la Comisión Codex Alimentarius y las celebraciones de su 60 aniversario 9
- Importación de aceitunas y arroz con pesticidas prohibidos 11
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 12

LEGISLACIÓN

- Guía de IFS y QS para la prevención y el control de Listeria en la industria cárnica 13
- Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario 14

NUESTROS SERVICIOS

- Estudio de vida útil primaria 15
- Estudio de vita útil secundaria 16

ÁREA FORMATIVA

- Curso oficial "Formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la *Legionella*" 17
- Curso Online de "Operaciones menores en la prevención y control de *Legionella* según Real Decreto 487/2022" 18

NOTICIAS TÉCNICAS

- ¿Hasta dónde puede llegar la IA en el sector de la alimentación? 19

Protozoos parásitos en verduras y fresas de cultivo orgánico

¿un peligro de seguridad alimentaria?

Un estudio realizado en la ciudad de Valencia evalúa la presencia de diversos protozoos parásitos, como Cryptosporidium y Giardia, en verduras y fresas de producción orgánica, y constata la necesidad de mejorar el control de estos microorganismos patógenos en alimentos.

Protozoos parásitos en verduras y fresas

La contaminación de verduras y frutas con protozoos intestinales es un problema de salud pública. En los países de bajos ingresos, el impacto de las enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos persiste debido a las deficientes condiciones sanitarias, una higiene precaria y la falta de agua potable. Sin embargo, en los países desarrollados, pese a disfrutar de buenas condiciones sanitarias, también se dan casos de enfermedades intestinales causadas por protozoos parásitos, cuyos ooquistes y quistes presentan una gran resistencia frente a factores ambientales adversos.

La prevalencia de protozoos parásitos en frutas y verduras comercializados en regiones desarrolladas del mundo es un campo poco investigado.

Investigadores/as de la Universidad de Valencia publicaron el año pasado un estudio sobre la presencia de (oo) quistes de Giardia duodenalis y Cryptosporidium spp. en hortalizas de hoja verde comercializadas en la ciudad de Valencia (España), en el que concluyen que es necesario extremar las medidas de higiene en las verduras que se consumen crudas para reducir el riesgo de infecciones. La falta de normativa relativa a la vigilancia y el control de la presencia de protozoos parásitos en agua y alimentos, junto a su gran capacidad para contaminar el medio ambiente, incrementa el riesgo de infección.

Ahora, un nuevo estudio realizado en la Universitat Politècnica de València amplia el conocimiento en este campo, al evaluar la presencia de Acanthamoeba spp., Blastocystis sp., Cryptosporidium spp., Cyclospora cayetanensis, Entamoeba histolytica, Giardia sp., Toxoplasma gondii y Vermamoeba vermiformis en verduras de hoja verde y fruta de producción orgánica, que se consumen habitualmente crudas.

Protozoos parásitos en el cultivo orgánico

En el estudio "Contaminación de verduras de hoja y fresas de producción orgánica en España por parásitos protozoarios y amebas de vida libre", se utilizan por primera vez técnicas qPCR e IMS-IFA para identi-

ficar protozoos y amebas de vida libre en un total de 110 muestras de verdura (lechuga, espinaca, repollo) y fruta (fresas) orgánicas comercializadas en Valencia.

La contaminación de verduras y frutas con protozoos patógenos puede deberse a la fertilización con estiércol animal fresco, al riego con agua contaminada o a manipulación de alimentos por personas infectadas.

En el caso de la producción orgánica de vegetales, se emplean fertilizantes naturales, como el estiércol, y se evitan tratamientos químicos para reducir la carga microbiológica. En el estudio se constata un aumento en la producción orgánica en el territorio español, específicamente en la Comunidad Valenciana, donde en 2021 se gestionaron 153,503 hectáreas de tierra de manera orgánica y el área agrícola dedicada al cultivo orgánico de vegetales representó el 14.5%.

Los protozoos patógenos más abundantes detectados en las muestras fueron Acanthamoeba (65.5%), seguido de T. gondii (37.2%), V. vermiformis (17.3%), C. cayetanensis (12.7%), Cryptosporidium spp. (6.8%), Blastocystis sp. (1.8%) y Giardia sp. (1.7%).En cambio, E. histolytica no se encontró en ninguna de las muestras orgánicas.

Toxoplasma gondii fue el protozoo parásito más prevalente, mientras que Acanthamoeba spp. fueron las amebas de vida libre más comunes.

Los hallazgos de este estudio muestran que las verduras de hoja y las fresas de producción orgánica pueden ser una fuente de protozoos parásitos y amebas de vida libre, y que los consumidores pueden estar expuestos al consumirlos. Sin embargo, los/as autores/as destacan que solo se detectó el ADN, por lo tanto, no se demuestra la viabilidad e infectividad de los protozoos parásitos identificados en las muestras.

Pero, en todo caso, se evidencia la importancia de investigar los productos frescos orgánicos comercializados para establecer estrategias más rigurosas de control de protozoos patógenos.

Fuente: Higieneambiental

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

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

El cloro libre residual y el cloro combinado residual son parámetros clave indicadores de la calidad del agua de consumo, debido a su papel fundamental en el proceso de desinfección de la misma. Su presencia por encima o por debajo de los valores establecidos puede afectar a la seguridad del agua, darle mal sabor u olor y provocar irritaciones cutáneas.

Calidad del agua de consumo

Siguiendo con nuestra serie de artículos dedicados a los parámetros indicadores de la calidad del agua de consumo, hoy veremos algunos aspectos básicos sobre el cloro residual.

La desinfección del agua con diversas formas del cloro es el procedimiento más utilizado para eliminar o inactivar microorganismos patógenos y garantizar que el agua sea segura para el consumo humano.

Al final de la etapa de desinfección en la planta de tratamiento, el agua contiene dos formas de cloro residual: el cloro libre y el cloro combinado. Ambos se utilizan como parámetros indicadores de la calidad del agua de consumo, ¿en qué se diferencian?.

Cloro libre residual y cloro combinado residual

Todos los productos clorados utilizados en el tratamiento de desinfección al reaccionar con el agua producen ácido hipocloroso (HClO), que a su vez se disocia a hipoclorito (ClO-) siguiendo un equilibrio muy condicionado por el valor del pH del agua.

Por ejemplo, en las aguas con un pH alto, la mayor parte del ácido hipocloroso, que es el cloro activo con el mayor poder desinfectante, se convierte en el ión hipoclorito, que es una forma de cloro con muy bajo poder desinfectante.

La suma de estas 2 formas (HClO + ClO-) constituye lo que se llama el cloro libre residual, que todavía tiene capacidad para desinfectar el agua.

Por otra parte, el cloro combinado residual se forma al reaccionar el cloro con el amoniaco y la materia orgánica que contiene el agua durante el tratamiento de desinfección, y generalmente está formado por cloraminas.

Las monocloraminas (reacción ácido hipocloroso + amoníaco) tienen un poder desinfectante inferior al hipoclorito, pero son muy estables y pueden desempeñar un papel importante como desinfectante residual contra la regeneración de microorganismos a lo largo del sistema de distribución del agua.

En cambio, otras formas de cloraminas, como las dicloraminas (reacción ácido hipocloroso + monocloraminas) o tricloraminas (reacción ácido hipocloroso + dicloraminas) tienen un poder desinfectante bajo y su presencia en el agua únicamente provoca el empeoramiento de la calidad de la misma, generando irritaciones a los usuarios en los ojos, vías respiratorias, piel, etc.

En España, el Real Decreto 3/2023 establece límites específicos para los niveles de cloro libre y cloro combinado residual en el agua de consumo. Estos límites están diseñados para garantizar la desinfección efectiva del agua, a la vez que se previenen problemas de mal sabor, mala olor o irritaciones para los consumidores.

El cloro libre residual como parámetro indicador

El RD 3/2023 establece un valor paramétrico de 1,0 mg/L para el cloro libre residual en el agua de consumo, que es de aplicación en red de distribución, cisterna, depósito de distribución o de regulación y grifo. El valor de no aptitud del agua es de 5,0 mg/L de cloro libre residual.

En el RD 3/2023 se emiten recomendaciones:

- se recomienda que, de forma general, existan al menos niveles de 0,2 mg/L en todos los puntos de la red de distribución.
- para garantizar la eficacia de la desinfección, se recomienda que durante 30 minutos se mantengan unos niveles de cloro libre residual de al menos 0,5 mg/L con un pH inferior a 8,0 y como máximo, una turbidez de 1 UNF.

La turbidez del agua y el cloro libre residual están relacionados, en el sentido de que la turbidez puede afectar la eficacia del cloro como desinfectante y, por lo tanto, influir en la calidad del agua de consumo. En aguas con alta turbidez, es posible que se necesite ajustar la dosis de cloro para compensar la interferencia de las partículas y garantizar una desinfección efectiva.

Por otra parte, el pH del agua puede influir en la eficacia del cloro como desinfectante. Como hemos visto, el ácido hipocloroso (HClO), más efectivo como desinfectante, predomina en aguas con un pH más bajo, y el ion hipoclorito (OCl^-) predomina en aguas con un pH más alto.

Esto significa que, a pH más altos, se puede requerir una mayor concentración de cloro para lograr una desinfección efectiva.

El cloro combinado residual como parámetro indicador

El Real Decreto 3/2023 establece un valor paramétrico de 2,0 mg/L para el cloro combinado residual, que es de aplicación para red de distribución, cisterna, depósito de distribución o de regulación y grifo. El valor de no aptitud del agua es de 3,0 mg/L de cloro combinado residual.

En el RD 3/2023 se recomienda:

- Si por causas diferentes al uso de la cloraminación la presencia de cloro combinado residual a la salida de tratamiento es superior a 1 mg/L, se recomienda que las medidas correctoras sean de rápida aplicación y se realice una revisión de los niveles del cloro libre residual.

- En el caso de uso de la cloraminación, si se supera el valor paramétrico de cloro combinado residual en la red de distribución, se recomienda que las medidas correctoras sean de rápida aplicación. Además, cuando la autoridad lo considere necesario ante un nivel por encima de 2 mg/L el operador deberá determinar: NDMA CAS: 62-75-9

La cloraminación es un proceso de desinfección del agua que implica la adición controlada de cloraminas al agua, que como hemos visto, son compuestos con una acción desinfectante menor pero más estable que el cloro libre. La cloraminación es especialmente útil en situaciones donde la formación de subproductos de la cloración es una preocupación o donde se busca una desinfección más persistente a lo largo de grandes sistemas de distribución de agua.

La relación entre el cloro combinado residual y la formación de nitrosaminas (NDMA CAS: 62-75-9) se basa en el hecho de que las NDMA pueden formarse como un subproducto de la cloraminación. Las nitrosaminas están clasificadas como un probable carcinógeno humano por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC).

El monitoreo y el control del cloro libre residual y del cloro combinado residual son prácticas esenciales para garantizar la calidad microbiológica del agua potable y cumplir con los estándares de seguridad y calidad del agua establecidos por la normativa.

Fuente: Higieneambiental

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

NOTICIAS

Fraude en aceite de oliva

143.000 litros se vendían como virgen extra y eran mezclas con otras grasas

La Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, de la Consejería de Salud y Consumo de la Junta de Andalucía, ha tenido conocimiento de la comercialización de aceites comestibles cuya etiqueta señala como denominación de venta 'Aceite de oliva virgen extra' o 'Aceite de oliva suave', pero cuyo contenido no se corresponde a la misma, siendo mezcla de otros aceites de semilla y de aceites lampantes, de acuerdo con la información disponible.

Según indica Salud en un comunicado, esta información proviene de las actuaciones realizadas el pasado 4 y 5 de diciembre por miembros de la Guardia Civil (Seprona) e inspectores de esta Consejería en una nave industrial ubicada en el municipio de Mairena del Alcor (Sevilla), en la que se estaba realizando envasado de aceites comestibles sin contar con registro sanitario ni condiciones higiénicas, tal como se constató tras la inspección.

En los análisis del producto se detectó una composición de aceites ajenos que correspondían con aceite de semilla y aceite de orujo, no con el de oliva virgen extra. Por ello, se inmovilizaron 143.433 litros de esta mezcla de aceite, del cual se habría obtenido un beneficio ilícito de 851.992 euros, entre las provincias de Sevilla, Córdoba y Badajoz.

Así, la Consejería expone que las etiquetas localizadas en la intervención indican las siguientes marcas:

Carrero, aceite de oliva virgen extra, y **Esential**, aceite de oliva suave, envasados para Distribuciones Oleotop, en Los Rosales-Tocina Sevilla; **Carro**, aceite de oliva virgen extra, Producto España, Murcia; **Aciencia**, aceite de oliva virgen extra envasado por Aceites Tarama SA en Baena (Córdoba); y **Agricultor del valle**, aceite de oliva virgen extra, y **La Rama**, aceite de sabor suave, ambas envasadas por 16.006007/MA en Almargen (Málaga).

Otras marcas incluidas en este lista, y envasadas por 16.006007/MA en Almargen (Málaga), son **Oleo L.U.X.E**., aceite de oliva virgen extra, y **Oliv**, aceita de oliva suave. También están **Scudo**, aceite de oliva virgen extra, envasado por Almazara la Ribera S.L., Deifontes, Granada, empresa dada de baja desde marzo de 2023. En este caso, la Junta precisa que «la dirección que figura en la etiqueta (Márquez de Casa Blanca, 2) es errónea y es lo que indica el fraude».

Por último, se suman las marcas **Tesoro de Oliva**, aceite virgen extra; **Tierra de Arbequino**, aceite de oliva virgen extra; y **Valle de Arbosana**, aceite de oliva virgen extra, toda envasadas por Hortelano Foods en Almargen (Málaga).

No hay peligro para la salud pero sí un fraude al consumidor, al envasar productos de menor calidad, pero utilizando la etiqueta de Virgen Extra y sobre todo sin control sanitario. Así que la Consejería de Salud ha pedido a las personas que puedan haber comprado aceite de algunas de estas doce marcas, que lo devuelvan a al punto de compra para que sean retirados del mercado.

Fuente: Tecoal

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

46ª reunión de la Comisión Codex Alimentarius y las celebraciones de su 60 aniversario

Con la celebración de la sesión 46ª de la Comisión del Codex Alimentarius en Roma (CAC46) que ha tenido lugar desde el 27 de noviembre al 2 de diciembre de 2023, terminan las celebraciones del 60 aniversario (Codex60) de este organismo mixto de la FAO y la OMS para la elaboración de normas alimentarias a nivel mundial.

La delegación española ha estado formada por 4 compañeros de esta Agencia: encabezada por Ana López-Santacruz Serraller (Directora del Centro Nacional de Alimentación), junto con Victorio Teruel Muñoz (Subdirector de Gestión de Riegos Alimentarios) (asistencia virtual), Jorge Rodríguez del Hoyo y Ana Cabrales Miró-Granada, veterinarios de esta Subdirección y Punto de Contacto Codex de España.

La celebración de esta CAC ha coincidido con la Presidencia Española del Consejo de la UE, por lo que la delegación española ha coordinado las posiciones de los Estados Miembros de la UE en numerosas reuniones, interviniendo en la sesión plenaria de la CAC46 en aquellos temas que no están armonizados en la UE o lo están parcialmente.

A lo largo de las sesiones plenarias de la CAC46, se han llevado a cabo los debates que han conducido a la aprobación, revocación, interrupción, redacción y enmienda de diversas normas Codex, así como la consideración de nuevos trabajos, de acuerdo al programa establecido. Además, en esta ocasión, además, han tenido lugar las reelecciones del Presidente, Vicepresidentes de la CAC y miembros del Comité Ejecutivo que se eligen con arreglo al criterio geográfico.

El punto más controvertido, relacionado con la aplicación de la Declaración de Principios, ha sido la propuesta de establecimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) del clorhidrato de zilpaterol en grasa, riñón, hígado y músculo de ganado vacuno.

Estos LMRs han sido aprobados mediante votación, situación inusual en esta Comisión, donde la gran mayoría de decisiones se toman por consenso. En este caso, la votación se ha acompañado de numerosas declaraciones por parte de los miembros, incluyendo la Unión Europea (UE).

La UE ha puesto de manifiesto en su declaración su oposición frontal a la adopción de estos LMRs ya que el uso de promotores de crecimiento está prohibido en la UE, de modo que no se va a autorizar su uso ni la importación de carne procedente de animales a los que se les ha administrado esta sustancia. Se pueden consultar todas las declaraciones en el Informe de la CAC46.

Entre los otros temas importantes que han sido objeto de discusión, destacan la enmienda de la Norma de los zumos y néctares de fruta, y temas financieros de la

NOTICIAS

FAO y la OMS, así como el borrador de Orientaciones de aplicación de las declaraciones de principios sobre la función de la ciencia.

La enmienda de la Norma para los Zumos de Fruta fue una propuesta de Brasil para añadir otro nivel de grados brix (método para medir el contenido de azúcar) para la especie de uvas que se cultiva en ese país. En este caso, no se llegó a un consenso porque se consideró que era un debate técnico que debía ser abordado en otro órgano del Codex. Tras un largo debate, a propuesta de Brasil, se decidió crear un grupo de trabajo electrónico para que los técnicos abordaran esta cuestión.

Los temas financieros de la FAO y de la OMS fueron un punto de debate destacado, poniendo de manifiesto la falta de información detallada en el documento de justificación de gastos presentado por la Secretaría del Codex.

Se debatió el borrador de Orientaciones de aplicación de la Declaración de Principios relativa a los objetivos que desempeña la ciencia en el proceso de toma de decisiones, asunto en el que no ha habido acuerdo sobre cómo abordar de forma práctica las situaciones en las que los miembros están de acuerdo en la base científica para elaborar una norma, pero no coinciden en otras cuestiones como la sostenibilidad o el bienestar animal.

En esta sesión de la CAC ha destacado el evento de la Celebración del 60 aniversario, inaugurado por el Director General de la FAO, Dr. QU Dongyu, el Director General de la OMS (mensaje de video), Dr. Tedros Adhanom Ghebreyesus, y el actual Presidente de la CAC, Sr. Steve Wearne.

En el evento, se ha destacado la importancia de las normas alimentarias y su impacto en la calidad alimentaria, la seguridad alimentaria y el comercio, así como el papel de la ciencia para mantener los alimentos inocuos.

Durante el evento, la CAC ha querido reconocer a todos los países que han sido anfitriones de alguno de los órganos de toma decisiones durante estos 60 años. En este sentido, España ha sido reconocida por haber acogido las reuniones del Grupo Mixto Codex/COI sobre la Normalización de las Aceitunasde Mesa (CXTO) durante los años 1971 a 1973 en Madrid.

Finalmente, cabe destacar la celebración del “Panel sobre la participación de los Jóvenes en el Codex y la Seguridad Alimentaria” donde ha tenido lugar un dialogo entre antiguos presidentes de la CAC y los jóvenes delegados de esta Comisión sobre la visión del Codex y las formas de involucrar a las nuevas generaciones en este ámbito que afecta el día a día en todos los rincones del mundo. La delegada española Ana Cabrales ha representado a los jóvenes de la región europea en este evento, aportando importantes iniciativas para divulgar la labor del Codex mediante herramientas actuales de comunicación.

Fuente: Aesan

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

Importación de aceitunas y arroz con pesticidas prohibidos

Denuncian la entrada y comercialización en España de estos dos productos con altos niveles de pesticidas prohibidos

El grupo de asociaciones de agricultores de APAG Extremadura Asaja ha advertido de la entrada y comercialización en España de dos productos que presentan "altos niveles" de clorpirifos, un pesticida no autorizado por la Comunidad Europea. Tal y como informa la entidad en un comunicado, se tratan de dos productos muy consumidos en nuestro país y que han entrado desde Marruecos, Pakistán y la India.

"Desde APAG Extremadura Asaja queremos denunciar la entrada y comercialización en España de una serie de productos que presentan altos niveles de un pesticida no autorizado por la Comunidad Europea. En concreto, se trata de la entrada de productos como aceitunas o arroz que están tratados con el insecticida clorpirifos, una materia que se encuentra terminantemente prohibida por las autoridades europeas", han publicado en su página web.

Tal y como informa la organización, en los últimos análisis que se han realizado a productos como las aceitunas o el arroz, se ha hallado una presencia del pesticida clorpirifos en una cantidad de 0,067 mg/gk-ppm. Según afirman los agricultores, el Límite Máximo de Residuos (LMR) que fija la Unión Europea es de 0,01 mg/kg, por lo que los productos contienen hasta 67 veces más del pesticida que lo autorizado por Europa.

Estos productos proceden de países como Marruecos, en el caso de las aceitunas, o India y Pakistán, en el caso del arroz. Ante estos resultados, Apag exige a las autoridades que se "cierren relaciones comerciales con todos estos países para no poner en peligro la salud alimentaria de los consumidores" .

En este sentido, la organización ha denunciado que, "una vez más se confirma que la defensa de nuestros productos alimentarios frente a los productos de países terceros está en clara desventaja por competencia desleal" y ha asegurado que sus productos sí cumplen con todas las normativas vigentes. "Nuestros productos cumplen con todas las normativas sanitarias, mientras productos de fuera incumplen diariamente las mismas

normativas", han concluido desde la organización.

El clorpirifos fue prohibido en el año 2020 por la Comisión Europea por su peligrosidad para la salud humana. Organismos como la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos (EFSA, por sus siglas en inglés) confirmaran los efectos genotóxicos y neurológicos que podría provocar especialmente en niños.

Según la Agencia para Sustancias Tóxicas y el Registro de Enfermedades (ATSDR, por sus siglas en inglés), en las personas, la exposición por poco tiempo (un día) a niveles bajos (miligramos) de clorpirifos puede causar mareos, fatiga, secreción nasal, lagrimeo, salivación, náusea, molestia intestinal, sudor y cambios en el ritmo cardíaco. La exposición oral de corta duración a niveles más altos (gramos) de clorpirifos puede causar parálisis, convulsiones, desmayos y muerte.

Los informes también muestran que la exposición al clorpirifos por poco tiempo puede causar debilidad muscular en las personas, semanas después de la desaparición de los síntomas originales. Otras consecuencias de la exposición al clorpirifos abarcan cambios de conducta o hábitos de sueños, cambios de humor y efectos en el sistema nervioso y en los músculos de las extremidades (que pueden manifestarse a través de sensaciones extrañas como insensibilidad u hormigueo o como debilidad muscular).

Fuente: La Razón

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

NOTICIAS

Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios

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

Alerta por presencia de leche, almendra, soja y huevo en chocolate con leche con nougat (10%) de miel y almendras no declaradas en el etiquetado en español procedente de Suiza. (Ref.ES2023/320)

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 la Comunidad de Madrid, relativa a la presencia de leche, almendra, soja y huevo no incluido en el etiquetado en español en producto chocolate con leche con nougat (10 %) de miel y almendras de la marca TOBLERONE.

- **Nombre del producto:** Toblerone Leche 100g
- **Nombre de marca:** TOBLERONE
- **Aspecto del producto:** envasado
- **Código de barras:** 7614500010013
- **Fecha de caducidad:** 8/12/2024, 15/12/2024,25/12/2024,26/12/2024,07/01/2025 y 24/01/2025
- **Peso de unidad**: 100g
- **Temperatura:** ambiente

Fuente: Aesan

Alerta por presencia de Escherichia coli productor de toxina Shiga (STEC) en queso madurado elaborado con leche cruda procedente de Francia (Ref. ES2023/326)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través de la Red de Alerta Alimentaria Europea (RASFF), de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de Francia relativa a la presencia de de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC), en el producto queso madurado elaborado con leche cruda, MORBIER DOP.

- **Nombre del producto en etiqueta**: MORBIER DOP Queso madurado elaborado con leche cruda
- **Nombre de marca/comercial:** FRIESLANDCAMPINA IBERIA Y MILLAN VICENTE
- **Número de lote:** todos los lotes
- **Aspecto del producto y tipo de envase:** envasados en cuñas
- **Peso de unidad:** 175 y 195 g

Fuente: Aesan

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

Guía de IFS y QS para la prevención y el control de Listeria en la industria cárnica

Prevención y control de Listeria monocytogenes

Según el Informe One Health 2022 sobre zoonosis en la UE, publicado recientemente por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), en 2022 la *Listeriosis* fue la quinta zoonosis más notificada en la UE, con 2.738 casos, lo que supone un aumento del 15,9 % en la tasa de notificación, en comparación con 2021.

La prevención de enfermedades de transmisión alimentaria asociados a la bacteria *Listeria Monocytogenes* sigue siendo un reto en la industria alimentaria, especialmente para las empresas que procesan materias primas de origen animal.

L. Monocytogenes puede formar comunidades bacterianas, creando biofilms, lo que aumenta significativamente su persistencia y su capacidad de resistencia frente a los agentes de limpieza y desinfección. La bacteria puede tolerar condiciones ambientales adversas y crecer en un amplio rango de temperaturas, pH y salinidad, en presencia o ausencia de oxígeno. Además, a diferencia de la mayoría de las bacterias patógenas de transmisión alimentaria, es capaz de sobrevivir y multiplicarse en alimentos refrigerados, lo que hace que los alimentos listos para el consumo (RTE) sean motivo de especial preocupación.

La prevención y el control de la contaminación de los alimentos con L. Monocytogenes se basa en un enfoque integral "de la granja a la mesa", que incluya la aplicación de Buenas Prácticas de Higiene y del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), así como la formación continua en seguridad alimentaria por parte de los operadores de empresas alimentarias.

El control y la prevención de *Listeria Monocytogenes* en la industria cárnica, especialmente en productos RTE, es clave para prevenir casos de listeriosis. Las organizaciones QS e IFS han desarrollado conjuntamente una guía de apoyo para incorporar al APPCC de las empresas la prevención de *Listeria* durante el sacrificio, deshuesado y procesamiento de productos cárnicos.

Guía para la prevención de Listeria en la industria cárnica

Las organizaciones Qualität und Sicherheit GmbH (QS), el estándar líder en seguridad alimentaria en Alemania, e International Featured Standards (IFS), autores del reconocido estándar internacional de seguridad alimentaria (IFS-Food), han colaborado para desarrollar y publicar una guía práctica dirigida a las empresas de la industria cárnica para la prevención y el control de *Listeria Monocytogenes*.

El objetivo de la guia es dar apoyo a las empresas para evaluar el riesgo de listeria en sus propias plantas, señalando factores influyentes que se pueden tener en cuenta para que la evaluación pueda realizarse con la mayor precisión posible. El primer paso para evaluar el riesgo de listeria a nivel de empresa es el análisis de las variables relevantes en cada caso y la evaluación de los productos fabricados.

La evaluación siempre se debe realizar dentro del marco del sistema APPCC existente. La guía no reemplaza el APPC, sino que aporta sugerencias y consejos para un control y gestión efectivos del riesgo de listeria.

La guía ayuda también a clasificar los productos de conformidad con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 mediante el uso de un árbol de decisiones. Además, se incluyen recomendaciones para el muestreo de listeria, análisis y evaluación de resultados, y consejos sobre las mejores prácticas para la prevención y el control de la bacteria en diversos entornos, que pueden ser considerados por las empresas en la evaluación de sus propias plantas.

https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2005-82539

Fuente: Higieneambiental

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 34 21 41

LEGISLACIÓN

Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2783 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control del contenido de toxinas vegetales en los alimentos y se deroga el Reglamento (UE) 2015/705.
https://www.boe.es/doue/2023/2783/L00001-00013.pdf

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2851 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2023, por el que se autoriza la comercialización de proteína parcialmente hidrolizada de bagazo de cebada (Hordeum vulgare) y de arroz (Oryza sativa) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202302851

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2847 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2023 , por el que se autoriza la comercialización de biomasa de cultivos celulares de manzana como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202302847

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2852 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2023, de 20 de diciembre de 2023, por el que se corrige el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/1581, 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...
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202302852

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

Estudios de vida útil primaria

La vida útil de todos los alimentos comercializados tiene que estar justificada, tal y como establece el **Reglamento (CE) nº 2073/2005.**

¿Qué es la Vida Útil de un alimento?

La Vida Útil de un alimento es el periodo de tiempo que transcurre desde la elaboración y envasado del alimento y el momento en el cual dicho alimento pierde su definición de calidad, es decir, ya no se mantiene apto para su consumo (seguro e inocuo) o no mantiene las características sensoriales, funcionales y nutricionales por encima de los límites de calidad previamente definidos como aceptables.

¿En qué consiste un estudio de vida útil?

En determinar el tiempo en el que un producto puede mantenerse sin sufrir algún cambio significativo en su calidad e inocuidad. Influyen diversos factores, entre los cuales destacamos:

- Procesos a los que se ve sometido
- Formato y envase en el cual se comercializa
- Condiciones de almacenamiento (temperatura, humedad, etc.)

Para definir la vida útil de un alimento hay que buscar el equilibrio entre seguridad y características sensoriales, funcionales y nutricionales.

Nuestros estudios se centran en la empresa de nuestros clientes, para lo cual nos sumergimos en el conocimiento de sus productos y llevamos a cabo un análisis particularizado, asegurándonos de cumplir con la legislación correspondiente en todo momento.

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

NUESTROS SERVICIOS

Estudio de vida útil secundaria

Los operadores alimentarios están obligados a indicar las condiciones y/o fecha límite de consumo de los alimentos una vez abiertos, con el fin de permitir una conservación adecuada, tal y como establece el **artículo 25 del Reglamento (UE) Nº 1169/2011.**

La Vida Útil secundaria es una nueva durabilidad que se establece cuando se modifica el envase original o las condiciones de almacenamiento de un producto. Por ejemplo, cuando un producto se abre, el fabricante establece nuevas condiciones de almacenamiento y un nuevo tiempo de consumo.

Esto también se aplica a los productos congelados, ya que cuando el producto se descongela, se establecen nuevas condiciones de almacenamiento y un nuevo tiempo de consumo.

En nuestro **Departamento de Vida Útil**, llevamos a cabo las pruebas necesarias para darte esta respuesta. Para ello, sometemos el producto a las situaciones de temperatura y conservación en las que podría estar en manos del consumidor final. De esta manera, podemos determinar con exactitud la durabilidad del producto y brindarte información precisa para su consumo seguro y de calidad.

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

Curso *oficial "Formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la Legionella"*

MODALIDAD

Semipresencial

FECHA Y LOCALIZACIÓN

Sevilla, 11 al 15 de marzo 2024

DIRIGIDO A:

Personal de mantenimiento o vigilancia de las instalaciones de riesgo de *Legionella* o personas que quieran dedicarse a ello, que realicen limpieza y desinfección con productos biocidas. Las principales instalaciones de riesgo de diseminación de la bacteria son torres de refrigeración/condensadores evaporativos, circuitos de agua caliente sanitaria y frío, spas, jacuzzi, enfriadores evaporativos, nebulizadores, riegos, fuentes ornamentales. Podemos encontrar estos equipos de riesgo en hoteles, residencias, colegios, guarderías, polideportivos, viviendas vacacionales, gimnasios, piscinas públicas, industrias alimentarias, etc. Los trabajadores de lavaderos de coche también deberán realizar esta formación de forma obligatoria.

OBJETIVOS

Obtener el certificado oficial de mantenedor/responsable de instalaciones de riesgo de *Legionella.*

Aplicar los tratamientos químicos adecuados al agua para evitar los problemas generados por ésta: corrosiones, incrustaciones, crecimiento de algas y *Legionella*.

Conocer los parámetros a controlar en el agua.

Entender la importancia del pH para evitar los problemas generados por el agua.

Usar con seguridad los productos químicos.

Cumplir con la normativa vigente.

PROGRAMA

1. Importancia sanitaria de legionelosis
2. Ámbito legislativo
3. Métodos generales de limpieza y desinfección contra *Legionella*
4. Torres de refrigeración y condensadores evaporativos
5. Otros sistemas de climatización: humectadores y equipos de enfriamiento adiabático
6. Instalaciones de agua sanitaria (fría y caliente)
7. Otras instalaciones contempladas en el artículo 2 del Real Decreto 909/2001
8. Seguridad e higiene
9. Prácticas: Visita a instalaciones de riesgo y prácticas obligatorias
10. Prueba de evaluación final

COSTE Y PLAZAS

Para más información sobre el precio, visita nuestra web: **https://tecoal.net/curso/legionella/**

Podemos gestionarte la bonificación de la formación a través de tus créditos de FUNDAE

¡CONSÚLTANOS!

ÁREA FORMATIVA

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 alimenta- rias, 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

Para más información sobre el precio, visita nuestra web: ***https://tecoal.net/curso/curso-operaciones-menores-legionella/***
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.

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

¿Hasta dónde puede llegar la IA en el sector de la alimentación?

La **Inteligencia Artificial (IA)** está de actualidad, con una gran cobertura mediática sobre cómo ChatGPT y tecnologías similares están dejando su huella en nuestra vida cotidiana. Con toda esta atención, se podría pensar que la IA es una tecnología nueva, pero en realidad sus orígenes se remontan a los años cincuenta. Lo que estamos viendo hoy son los resultados de décadas de investigación y desarrollo tecnológico que parecen estar dando sus frutos ahora, marcando una verdadera diferencia en nuestra forma de vivir y trabajar.

Cuando se trata del **sector de alimentación y bebidas**, las cosas no son diferentes y cada vez son más las empresas que aprovechan los beneficios de las tecnologías de IA. Y, dado que se espera que el valor del mercado de la IA en el sector de la alimentación y las bebidas alcance la asombrosa cifra de 29.940 millones de dólares en 2028, está claro que el número de estas empresas que invierten en IA aumentará. Pero, aunque muchos en la industria han oído hablar de la IA, todavía existe una incertidumbre generalizada sobre lo que realmente es, cómo funciona y cómo puede beneficiar a este sector.

¿Qué es la IA y el aprendizaje automático?

La IA es la capacidad de un ordenador o máquina de imitar el comportamiento inteligente humano y realizar tareas similares a las humanas. Realiza tareas que requieren inteligencia humana, como pensar, razonar, aprender de la experiencia y, lo que es más importante, tomar sus propias decisiones.

El aprendizaje automático es un subconjunto de la IA. Se trata de sistemas informáticos que pueden aprender y adaptarse sin que se les programe explícitamente o se les ayude a hacerlo. El aprendizaje automático utiliza algoritmos y modelos estadísticos para analizar datos de forma inteligente y extraer conclusiones a partir de patrones de datos que sirvan de base para futuras acciones.

¿Qué lugar ocupa la IA en el sector de alimentación y bebidas?

En pocas palabras, la IA (el aprendizaje automático en particular) tiene el potencial de optimizar todas las áreas de la fabricación de alimentos, facilitando aplicaciones inteligentes y específicas de la industria para mejorar todos los aspectos de la cadena de suministro, desde la granja hasta la mesa, ayudando a construir cadenas de suministro ágiles e impulsar el crecimiento de los ingresos.

Gracias a su capacidad para tener en cuenta un número desmesurado de valores de datos, parámetros, escenarios hipotéticos y otros factores, el aprendizaje automático puede producir recomendaciones precisas y oportunas para casi todos los aspectos de la cadena de suministro alimentario. En última instancia, esto proporciona una ventaja competitiva que sería imposible reproducir sin la aplicación de tecnologías de IA.

¿Dónde se utiliza ya el aprendizaje automático?

Los usos del aprendizaje automático en el sector de alimentación y bebidas parecen ilimitados. Tomemos como ejemplo la agricultura de precisión, un ámbito en el que el aprendizaje automático está aportando nuevos conocimientos. Puede tratarse del análisis de cosechas pasadas en términos de cantidad y calidad, en combinación con previsiones meteorológicas para saber qué campos necesitan riego y cuándo, o cuándo utilizar fertilizantes.

En el sector de la acuicultura, Nutreco, empresa líder en nutrición animal, ha conseguido ciclos de producción adicionales de gambas más sanas, al tiempo que utiliza un 30% menos de pienso. En concreto, la empresa utiliza sensores de audio en la acuicultura para escuchar a las gambas y saber cuándo tienen hambre. A continuación, el aprendizaje automático determina cuándo y cuánto hay que alimentar a las gambas, lo que sirve para reducir

el índice de conversión alimenticia y acortar el ciclo de producción de gambas, duplicando la producción sin una enorme intensificación.

Otro ejemplo es el de Zeelandia Group, empresa mundial de ingredientes de panadería que ha abordado los retos del aumento de los costes y la falta de ingredientes de panadería disponibles desplegando un modelo de aprendizaje automático que recomienda productos y precios a sus clientes de panadería basándose en lo que compran clientes similares. Gracias a la IA aplicada, el grupo ha conseguido acelerar en un 83% la preparación de recomendaciones de productos para los clientes, reduciendo el tiempo de 30 a 5 minutos. Como resultado de que las recomendaciones de productos llevan menos tiempo, sus empleados pueden ofrecer una mejor experiencia al cliente, además de aumentar los ingresos por transacción y la cuota de cartera por cliente, mejorando la precisión y la velocidad de las recomendaciones de productos y las estrategias de precios.

Cada vez son más las empresas del sector que recurren a la IA para reducir los residuos e identificar ineficiencias en la cadena de suministro. Amalthea, proveedor líder mundial de queso de cabra y vaca ecológico, utiliza el aprendizaje automático para hacer más predecible la calidad del queso y maximizar el rendimiento, fidelizando a los clientes e impulsando la sostenibilidad. Antes, sólo podía analizar manualmente el rendimiento de la leche semanalmente, lo que dificultaba el ajuste de los parámetros del proceso para optimizar el rendimiento. Apoyándose en el aprendizaje automático, Amalthea puede ahora ver los rendimientos inmediatamente, además de recibir información directa sobre lo que está causando un cambio en el rendimiento. Esto ha ayudado a reducir sus residuos globales de fabricación, ya que la empresa puede identificar rápidamente los puntos débiles y mejorar los procesos simultáneamente.

Estos cambios han tenido un impacto directo en la rentabilidad y los resultados de la empresa: por cada aumento del 1% en los rendimientos, Amalthea espera ahorrar aproximadamente 500.000€.

Planificar todas las eventualidades

Podríamos pensar que las empresas alimentarias de lo único de lo que pueden estar seguras es de la propia incertidumbre. Con más variaciones impredecibles en las condiciones meteorológicas, ¿qué pasa con el papel del aprendizaje automático cuando potencialmente no hay patrones de datos que encontrar?

Lo que puede hacer es ayudar a comprender mejor los riesgos de las condiciones meteorológicas cambiantes y cómo pueden afectar a las cosechas en todo el mundo.

Este mayor conocimiento puede servir de base a las estrategias necesarias para mitigar estos riesgos. Pero, incluso con las últimas tecnologías de aprendizaje automático, garantizar que estas estrategias sean eficaces requiere consenso. Como señala la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), todas las partes implicadas en la cadena de suministro de alimentos deben ser más resilientes y minimizar el uso de agua, energía y otros recursos, cambios que pueden apoyarse en el aprendizaje automático.

A medida que se desarrolle la tecnología y que más empresas descubran las ventajas que puede reportar la aplicación de la IA, las capacidades de esta tecnología se desarrollarán aún más, perfeccionándose para resolver problemas específicos del sector o de la empresa.

Como ya estamos viendo, la aplicación meditada de las tecnologías de IA está ayudando a las empresas de todo el sector de alimentación y bebidas y de la cadena de suministro, y esto no hará sino aumentar en los próximos años. La IA ya está demostrando ser un motor real y eficaz y ayudar a las empresas a planificar las eventualidades con información práctica para ir un paso por delante en todo momento.

Fuente: Tecnoalimen

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

GRUPO
MICROAL TECOAL

Feliz Año Nuevo

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net | 954 39 51 11