FEBRERO
2024

GRUPO
MICROAL TECOAL

BOLETÍN
Nº 114

NOTICIAS:

Microbiología de la cadena alimentaria, nuevas normas UNE

Cuatro detenidos por el comercio irregular en España e Italia de conservas y aceite

FORMACIÓN:

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

Curso "IFS Global Markets-Food"

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.: 954 39 51 11 / 955 77 69 59 Fax: 955 77 65 53
www.microal.com microal@microal.com
www.tecoal.net tecoal@tecoal.net

FEBRERO 2024
VOLUMEN 114

ÍNDICE

PÁGINA

NOTICIAS

- Microbiología de la cadena alimentaria, nuevas normas UNE 3
- Cuatro detenidos por el comercio irregular en España e Italia de conservas y aceite 5
- *Escherichia Coli* en los Alimentos: Riesgos, Prevención y Seguridad Alimentaria 7
- Sustancias y mezclas para el tratamiento del agua de consumo, ¿conoces sus requisitos? 10
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 12

LEGISLACIÓN

- Supresión de determinadas sustancias aromatizantes de la lista de la Unión 15
- Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario 16

NUESTROS SERVICIOS

- ¿Necesitas que te resolvamos alguna cuestión técnica? 17

ÁREA FORMATIVA

- Curso "IFS Global Markets-Food" 18
- Curso Online de "Operaciones menores en la prevención y control de *Legionella* según Real Decreto 487/2022" 19

NOTICIAS TÉCNICAS

- Científicos de la UGR diseñan un método que clasifica la madurez de los pimientos con imágenes hiperespectrales 20

Microbiología de la cadena alimentaria, nuevas normas UNE

En el campo de la microbiología de la cadena alimentaria, los métodos horizontales para la detección y el recuento de patógenos son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria. UNE ha publicado la UNE-EN ISO 15213-1 método horizontal para la detección y recuento de *Clostridium* spp., así como modificaciones en otras tres normas relacionadas con este campo de la microbiología.

Microbiología de la cadena alimentaria: métodos horizontales para detectar y recontar patógenos

En microbiología alimentaria, el término "método horizontal" se refiere a un tipo de procedimiento analítico que se puede aplicar a una variedad de alimentos, en lugar de estar diseñado para un tipo específico de alimento o categoría de alimentos. Estos métodos son llamados "horizontales" porque se utilizan horizontalmente a través de la matriz de alimentos muy diversos, siendo aplicables a productos cárnicos, lácteos, vegetales, y otros.

Los métodos horizontales para la detección y el recuento de patógenos, esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y el control de calidad en la producción de alimentos, están estandarizados y son reconocidos internacionalmente, lo que permite que los resultados sean comparables entre diferentes laboratorios y países. Son métodos que deben ser precisos, reproducibles y lo suficientemente sensibles como para detectar niveles bajos de patógenos, que pueden ser suficientes para causar enfermedades en los consumidores.

A continuación os comunicamos algunas novedades relacionadas con la reciente publicación, por parte de la Asociación Española de Normalización (UNE), de normas relacionadas con métodos horizontales para la detección y el recuento de patógenos en alimentos y piensos.

UNE-EN ISO 15213-1 para detección y recuento de *Clostridium spp.*

La norma UNE-EN ISO 15213-1 microbiología de la cadena alimentaria método horizontal para la detección y recuento de *Clostridium* spp. Parte 1: Recuento de *Clostridium* spp. sulfito-reductores mediante la técnica de recuento de colonias (ISO 15213-1:2023) especifica el recuento de *Clostridium* spp. por la técnica de recuento de colonias.

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 15213-1:2023.

El documento es aplicable a:

- productos destinados al consumo humano
- productos para la alimentación de animales
- muestras ambientales en el área de producción y manipulación de alimentos y piensos
- muestras de la etapa de producción primaria

El método es aplicable a una amplia gama de alimentos y se ha validado en un estudio interlaboratorios para las siguientes categorías de alimentos:

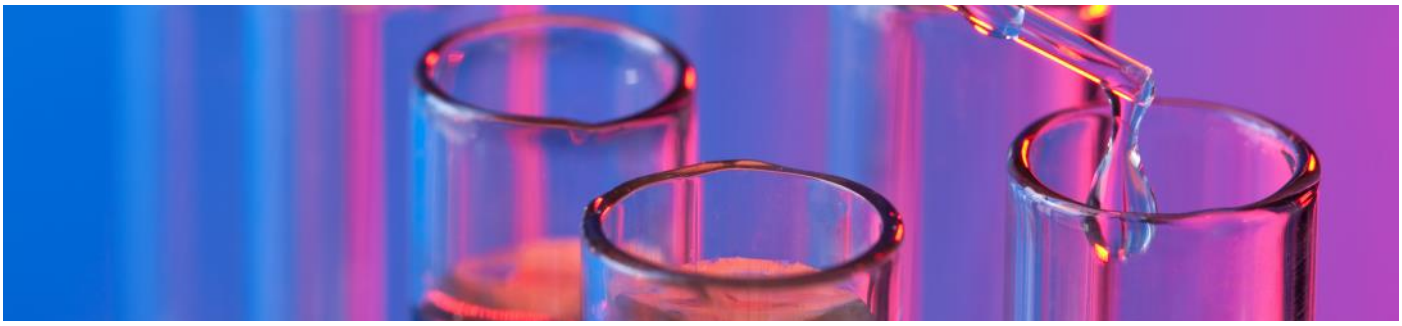
- productos cárnicos listos para el consumo y listos para calentar
- huevos y ovoproductos (derivados)
- frutas y verduras procesadas
- leche y cereales para lactantes
- alimentos o comidas con múltiples componentes
- piensos para mascotas y animales
- muestras ambientales (producción de alimentos o piensos)

Dado que el método no se usa comúnmente para muestras en la etapa de producción primaria, esta categoría no se incluyó en el estudio interlaboratorios y, por lo tanto, no se han obtenido características de rendimiento para esta categoría.

Según la información disponible en el momento de la publicación de la norma, se considera que este método horizontal es totalmente adecuado para el examen de

todas las muestras pertenecientes a la cadena alimentaria. Debido a la gran variedad de productos, es posible que no sea apropiado en todos los aspectos para todos los productos, pero se espera que las modificaciones requeridas se minimicen para que no resulten en una desviación significativa del método horizontal.

La técnica es adecuada, entre otras cosas, para el recuento de microorganismos en muestras de ensayo con un mínimo de 10 colonias contadas en una placa. Esto corresponde a un nivel de contaminación que se espera sea superior a 10 ufc/ml para muestras líquidas o superior a 100 ufc/g para muestras sólidas.



Detección y enumeración de *Campylobacter* spp

La Asociación Española de Normalización (UNE) ha publicado hace pocos dias el documento:

UNE-EN ISO 10272-1:2018/A1:2023 Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección y enumeración de *Campylobacter spp*. Parte 1: Método de detección.

Modificación 1: Inclusión de métodos para la confirmación e identificación molecular de *Campylobacter spp*. termotolerante, el uso de un suplemento de crecimiento en el caldo Preston y modificación de los ensayos de rendimiento de los medios de cultivo. (ISO 10272-1:2017/Amd 1:2023).

Detección de *Escherichia coli O157*

La Asociación Española de Normalización (UNE) ha publicado hace pocos dias el documento:

UNE-EN ISO 16654:2002/A2 Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para la detección de *Escherichia coli* O157

Modificación 2: Incorporación de ensayos de rendimiento de todos los medios de cultivo y reactivos (ISO 16654:2001/Amd 2:2023)

Determinación de *Vibrio spp*

La Asociación Española de Normalización (UNE) ha publicado hace pocos dias el documento:

UNE-EN ISO 21872-1:2018/A1:2023 Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para determinación de *Vibrio spp*. Parte 1: Detección de *Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae y Vibrio vulnificus* potencialmente enteropatógenos.

Modificación 1: Incorporación de ensayos de rendimiento para los medios de cultivo y reactivos. (ISO 21872-1:2017/Amd 1:2023).

Podéis encontrar más información y/o adquirir estas normas en la web de la **Asociación Española de Normalización**.

Fuente: higieneambiental.com

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

Cuatro detenidos por el comercio irregular en España e Italia de conservas y aceite

Logroño, (EFE).- Cuatro miembros de una misma familia, de entre 28 y 64 años, han sido detenidos como presuntos autores de fraude alimentario, al comercializar de forma irregular 120.000 botes de conservas de atún y 45.000 litros de aceite desde una empresa de La Rioja a establecimientos de España e Italia.

Responsables de la Guardia Civil en La Rioja, que han desarrollado esta operación, denominada 'Matsu', han informado este lunes, en una rueda informativa, de su desarrollo, en el que han participado fuerzas policiales de España, Italia y Europol.

El portavoz de la Comandancia de la Guardia Civil, Miguel Angel Sáez, ha explicado que la empresa, con sede en La Rioja Baja y cuya identidad no ha sido facilitada hasta no haber una sentencia firme, se dedica a elaborar y comercializar productos alimenticios, principalmente conservas vegetales y de pescado, para su distribución en España y otros países, especialmente Italia.

La delegada del Gobierno en La Rioja, Beatriz Arraiz, ha felicitado a los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del resultado de esta operación contra este tipo de conductas ilegales y ha hecho un llamamiento al consumidor a revisar la fecha de caducidad de los productos y comparar precios porque "no se dan duros a cuatro pesetas", como dice el refrán.

La operación se inició el pasado mes de agosto tras una denuncia inicial, en la que se deducían las diversas irregularidades de esta empresa, cuyos botes de conserva de atún se venden a 1,20 o 2 euros menos de lo que la competencia los comercializa, ha detallado.

Se han analizado 40 muestras de productos intervenidos, y en 33 de ellas se ha comprobado que se etiquetaban como aceite de oliva cuando su contenido era de girasol o de orujo, y en otra se certificó que el atún era de una calidad inferior a la descrita en la etiqueta.

Los dos hombres y dos mujeres detenidos son investigados por delitos de pertenencia a organización criminal, contra la salud pública y estafa y, tras pasar a disposición judicial, están en libertad a la espera de declarar ante la Justicia.

Conservas devueltas desde Italia

En la operación, que continúa abierta, se ha comprobado que las conservas de atún que no tenían salida en Italia eran devueltas y reetiquetadas después en condiciones de insalubridad para su reintroducción en el mercado, con el consiguiente perjuicio para la salud pública y el consumidor final.

La mayor parte de los botes intervenidos estaban destinados a abastecer a comercios de España e Italia durante las fiestas navideñas.

En el registro en una de las sedes de la empresa se halló una zona clandestina de trabajo, carente de las mínimas medidas de higiene, y dos recipientes de grandes dimensiones con agua caliente, que contenían numerosos tarros de atún devueltos por los compradores.

En ese lugar se retiraban las etiquetas de los botes para su posterior reintroducción en el mercado con una nueva etiqueta, registro sanitario y fecha de caducidad; y se observó que en parte de estos botes manipulados se había introducido el agua del recipiente, cuyas tapas presentaban marcas de óxido.

Otra de las sedes de la empresa disponía de una tienda para la venta directa al público de sus productos, en la que se halló la misma conserva de atún etiquetada únicamente en italiano, lo que va en contra de la normativa vigente.

La investigación estima que la actividad de este entramado criminal alcanza varios años, en los que utilizaron primas de precio y calidad notablemente inferior al indicado en su etiquetado.

Con ello, conseguían rebajar los costes de producción y aumentar de manera exponencial sus ganancias en perjuicio de los consumidores, lo que dañó "gravemente" al resto de empresas del sector que operan dentro de la legalidad, ha añadido Sáez.

Fuente: Efe.com
Imágenes: Europol

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

Escherichia Coli en los Alimentos: Riesgos, Prevención y Seguridad Alimentaria

La seguridad alimentaria es una preocupación constante en la sociedad actual, y entre las bacterias que pueden representar un riesgo para la salud se encuentra la *Escherichia coli* (*E. coli).* Aunque muchas cepas de *E. coli* son inofensivas, algunas pueden causar enfermedades graves.

En este artículo de Tecoal, exploraremos la presencia de la bacteria *E. coli en los alimentos*, los riesgos asociados, las medidas de prevención y la importancia de garantizar alimentos seguros para todos.

La *Escherichia coli*: Un Vistazo a la Bacteria Común

La *Escherichia coli* es una bacteria Gram negativa, anaerobia facultativa, móvil, que crece a temperaturas de 20° a 45° C y pH de 6 a 8. Forma parte de la microbiota, por lo que normalmente habita los intestinos de los seres humanos y animales, desempeñando un papel esencial en el proceso digestivo.

Sin embargo, no todas las cepas son inofensivas, y algunas variedades, como la ***E. coli* O157:H7, pueden causar enfermedades gastrointestinales graves.**

Puede sobrevivir durante largos periodos en el medio ambiente, tanto en el suelo como en el agua, pudiendo proliferar en agua y alimentos de origen animal y vegetal.

Las cepas de *E. coli* causantes de diarrea se clasifican en 6 grupos. Entre ellos, el de mayor importancia es la *E. coli* enterohemorrágica, verotoxigénica o productora de toxinas *Shiga* (también conocidos por sus siglas en inglés como EHEC, VTEC y STEC, respectivamente).

Determinados serogrupos de STEC (O157:H7, O26, O103, O111, O145 y O104:H4) están reconocidos como los que provocan la mayor parte de los casos del síndrome urémico hemolítico (SUH) que se han producido en la UE.

Riesgos Asociados a la *E. coli* en los Alimentos

Los principales riesgos asociados a esta bacteria son los siguientes:

- **Intoxicaciones Alimentarias**

La ingestión de alimentos contaminados con cepas patógenas de *E. coli* puede llevar a intoxicaciones alimentarias. Los síntomas pueden variar desde malestar estomacal hasta diarrea severa y, en casos extremos, complicaciones más graves como el síndrome urémico hemolítico (SUH).

- **Contaminación Cruzada**

La contaminación cruzada es una vía común a través de la cual los alimentos pueden infectarse con *E. coli*. Si se manipulan alimentos crudos y luego se tocan alimentos listos para consumir sin una adecuada higiene, existe un riesgo significativo de transferencia de la bacteria.

- **Agua y Productos Agrícolas Contaminados**

El riego con agua contaminada y el uso de fertilizantes orgánicos mal manejados pueden contribuir a la contaminación de productos agrícolas. Consumir alimentos crudos, como ensaladas, puede aumentar el riesgo de exposición.

Fuentes Comunes de Contaminación

La transmisión de la bacteria, se produce sobre todo por el **consumo de alimentos contaminados**. Se puede transmitir también por el consumo de agua contaminada, así como por el contacto con animales y sus heces.

- **Carne Cruda o Insuficientemente Cocida**

La carne cruda o insuficientemente cocida, especialmente de res, puede ser una fuente principal de *E. coli*. La cocción adecuada es esencial para eliminar la bacteria.

- **Productos Lácteos No Pasteurizados**

Los productos lácteos no pasteurizados, como el queso crudo, pueden contener *E. coli* si la leche utilizada no ha sido tratada térmicamente.

- **Agua no Tratada**

Consumir agua no tratada o contaminada puede ser una vía de exposición. Esto es especialmente relevante en áreas donde el suministro de agua no está debidamente tratado.

- **Contaminación Ambiental**

Las verduras y frutas crudas pueden contaminarse si entran en contacto con agua o suelo contaminado. Además, la manipulación inadecuada durante la cosecha y el transporte puede ser una fuente de riesgo.

Medidas de Prevención y Seguridad Alimentaria

Los operadores de las empresas alimentarias son los responsables de la puesta en el mercado de alimentos seguros, debiendo cumplir con elevados estándares de higiene e implementar sistemas de autocontrol, sin menoscabo de las verificaciones que las autoridades competentes llevan a cabo.

La legislación de la UE, en el Reglamento 2073/2005 establece los límites microbiológicos aplicables al control de *E. coli* en muchas categorías de alimentos para garantizar adecuadas prácticas de higiene y que su presencia en los mismos no suponga un riesgo para la salud del consumidor.

A continuación, indicamos medidas de prevención contra la bacteria:

- **Cocción Adecuada**

Asegurarse de que la carne se cocine completamente (75°C/2min) es esencial para eliminar la *E. coli*. Utiliza termómetros de cocina para garantizar que se alcancen las temperaturas seguras.

- **Higiene Personal y de los Alimentos**

Practicar una buena higiene personal y de los alimentos es clave. Lavarse las manos con frecuencia, especialmente después de manipular alimentos crudos, y utilizar utensilios y superficies limpias son medidas preventivas fundamentales.

- **Evitar el Consumo de Productos Crudos**

Evitar el consumo de productos crudos, como leche sin pasteurizar y carne cruda, reduce significativamente el riesgo de infección.

- **Lavado de Verduras y Frutas**

Lava cuidadosamente las verduras y frutas crudas antes de consumirlas para reducir el riesgo de contaminación.

- **Control de Fuentes de Agua**

Asegurarse de que el agua utilizada para beber y preparar alimentos esté tratada y sea segura es esencial para evitar la contaminación.

- **Monitoreo y Regulación en la Producción de Alimentos**

La industria alimentaria debe implementar prácticas y regulaciones que minimicen el riesgo de contaminación en todas las etapas, desde la producción hasta la distribución.

Garantizando Alimentos Seguros para todos

En la UE, la **toxiinfección** por *E. coli* productora de toxinas *Shiga* en humanos es la cuarta zoonosis más frecuente. En 2020, se notificaron en la UE 4.446 casos de enfermedad por STEC en personas. Se ha producido un descenso de casos en 2020, probablemente debido a la pandemia por COVID-19. Sin embargo, la tendencia de STEC ha permanecido estable entre los años 2016 y 2020.

En España, la toxiinfección por *E. coli* productora de toxinas *Shiga* es una enfermedad de declaración obligatoria. En el año 2020, se notificaron 74 casos de STEC en personas, mientras que en 2019 se notificaron 269 casos.

La presencia de *E. coli* en los alimentos destaca la importancia crítica de mantener altos estándares de seguridad alimentaria. La conciencia, la educación y la implementación de prácticas adecuadas desde la granja hasta la mesa son esenciales para prevenir la contaminación y proteger la salud pública. Garantizar alimentos seguros no solo es responsabilidad de los productores y reguladores, sino también de cada individuo que maneja y consume alimentos. Al adoptar medidas preventivas, podemos reducir

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

NOTICIAS

Sustancias y mezclas para el tratamiento del agua de consumo, ¿conoces sus requisitos?

Las sustancias y mezclas para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo son necesarias para garantizar su calidad y seguridad. Pueden ser desinfectantes, coagulantes, floculantes, ajustadores de pH, entre otros, y su uso está regulado para proteger la salud pública y el medio ambiente.

Aqua España ha publicado la tercera edición de su Guía técnica para la gestión de estos productos químicos.

Tratamiento del agua de consumo

La Asociación Española de Empresas del Sector del Agua (AQUA España) publicó el pasado mes de octubre 2023 la tercera edición de su "Guía Técnica Española para la aplicación y la gestión del uso de sustancias y mezclas para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo".

Desde su primera edición en 2016, el objetivo de este documento es facilitar el cumplimiento de la normativa y promover las buenas prácticas en el sector, así como priorizar la protección de la salud pública.

Dado que la normativa aplicable al tratamiento del agua destinada al consumo humano, tanto a nivel nacional como de la UE, están en continua evolución, la tercera versión de esta guía de Aqua España la adapta a la publicación, en enero del 2023, del RD 3/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. Por otra parte, en el documento se tienen en cuenta los avances más actuales en los conocimientos técnicos en torno a las sustancias utilizadas en el tratamiento del agua de consumo.

La guía está disponible de forma gratuita en la web de Aqua España. A continuación os detallamos algunos aspectos destacados sobre los requisitos que deben cumplir las sustancias y mezclas utilizadas para el tratamiento del agua de consumo.

Requisitos de los biocidas para tratamiento del agua de consumo

Los productos utilizados para la desinfección del agua de consumo humano deben cumplir con el Reglamento 528/2012 (BPR) sobre uso y comercialización de biocidas y con el RD 3/2023 en lo relativo a los biocidas TP5 y TP4.

Es decir, sólo está permitido utilizar las sustancias biocidas recogidas en la Lista de sustancias biocidas /tipo de producto de la Agencia Europea de Productos Químicos (ECHA), que se encuentren aprobadas (o en el Programa de Revisión) para el Tipo de Producto 5 (TP5): productos utilizados para la desinfección del agua potable, tanto para personas como para animales.

Por otra parte, para la desinfección de las superficies en contacto con agua de consumo a lo largo de la zona de abastecimiento y en las instalaciones interiores, se deben utilizar sólo sustancias biocidas aprobadas de acuerdo al Reglamento 528/2012 para Tipo de Producto 4 (TP4).

Requisitos para sustancias y medios filtrantes

Las sustancias y medios filtrantes para el tratamiento de potabilización han de cumplir con el artículo 43 del RD 3/2023:

- tener una calidad apta para ser utilizados sin poner en peligro la salud humana, directa o indirectamente
- no afectar adversamente al color, olor o sabor del agua de consumo
- no favorecer la proliferación microbiana (no se aplica a filtros, reactores u otro tratamiento biológico)
- no empeorar la calidad del agua, en concreto, los subproductos de la desinfección generados deben ser lo más bajos posibles sin comprometer la desinfección del agua de consumo

Por otra parte, en la fabricación de las sustancias y medios filtrantes deben seguirse las especificaciones establecidas en las normas UNE EN relativas a productos químicos utilizados en el tratamiento del agua destinada al consumo humano, u otras normas análogas que garanticen un nivel de protección de la salud, como mínimo, equivalente.

Las sustancias no biocidas utilizadas en el tratamiento del agua de consumo deberán estar registradas conforme al Reglamento 1907/2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), y cumplir con el Reglamento 1272/2008 sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas (CLP).

Documentación de las sustancias y mezclas

Toda sustancia o mezcla comercializada debe tener asociada una empresa responsable de su puesta en el mercado.

El fabricante o proveedor debe asegurarse de que el usuario final tiene acceso directo a la información actualizada de la Ficha de Datos de Seguridad de la sustancia o mezcla y a su Manual de uso, que deberá incluir la dosis de aplicación, el modo de empleo, la finalidad del producto y sus incompatibilidades.

Fuente: Higieneambiental

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Salud Ambiental:
tecoal.net
ambiental@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 posible presencia de *Cronobacter sakazakii* en alimento de uso médico especial procedente de Estados Unidos (Ref. ES2024/006)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha sido informada por la comunidad autónoma de Cataluña, a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de la posible presencia de *Cronobacter sakazakii* en el alimento de uso médico especial Nutramigen 1 PRO 400mg, lote ZL3F6J, de la marca Mead Johnson Nutrition.

- **Nombre del producto**: Nutramigen 1 PRO 400mg
- **Nombre de marca**: Mead Johnson Nutrition
- **Aspecto del producto**: envase de metal
- **Número de lote**: el nº de lote se encuentra en la parte inferior de la lata: ZL3F6J
- **Peso de unidad/vol:** 400 mg
- **Temperatura**: ambiente

Fuente: Aesan

Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en queso gorgonzola procedente de Italia (Ref ES2024/012)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) 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 queso gorgonzola de la marca Cucina Nobile con fecha de caducidad 13/01/2024.

- **Nombre del producto** (en etiqueta): Queso gorgonzola
- **Nombre de marca/comercial**: CUCINA NOBILE
- **Aspecto del producto**: envasado en unidades de 200g, refrigerado
- **Número de lote**: L33812011

Fuente: Aesan

Alerta por presencia de Sildenafilo en complemento alimenticio a base de jengibre POPS procedente de Rumania (Ref. ES2024/005)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha sido informada por la comunidad autónoma de Cataluña, a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de la presencia de Sildenafilo en el complemento alimenticio a base de jengibre de la marca Pops (Perfect Pure Natural) que puede producir reacciones adversas de diversa gravedad.

- **Nombre del producto** (en etiqueta): complemento alimenticio a base de jengibre
- **Nombre de marca/comercial**: POPS (Perfect Pure Natural).
- **Aspecto del producto** (p. ej. empaquetado) y tipo de envase: envase de carton con blíster de 4 cápsulas
- **Número de lote**: todos los lotes
- **Peso de unidad/vol**. : 4 g
- **Temperatura**: ambiente

Fuente: Aesan

Alerta por presencia de sustancia no autorizada, yohimbina, en complemento alimenticio procedente de Suiza (Ref.ES2024/009)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) informa de la retirada del complemento alimenticio denominado Yohimbe comercializado como complemento alimenticio por presencia de yohimbina, que puede producir reacciones adversas de diversa gravedad.

- **Nombre del producto: Yohimbe (8% yohimbina)**
- **Nombre de marca: Solbia**
- **Aspecto del producto: bote de plástico, 60 capsulas**
- **Número de lote: todos**
- **Temperatura: ambiente**

Fuente: Aesan

Alerta por presencia de tadalafilo en los complementos alimenticios GOLD MAX BLUE y KUH NEKT procedentes de Portugal (Ref. ES2024/008)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) informa de la retirada de los productos GOLD MAX BLUE y KUH NEKT comercializados como complementos alimenticios por presencia de tadalafilo que puede producir reacciones adversas de diversa gravedad .

- Nombre del producto: GOLD MAX BLUE
- Aspecto del producto: envase de cartón con blíster de 20 cápsulas
- Número de lote: todos los lotes
- Fecha de caducidad: todas las fechas
- Temperatura: ambiente

Los datos del producto implicado son:

- Nombre del producto: KUH NEKT
- Aspecto del producto: envase de cartón con blíster de 20 cápsulas
- Número de lote: todos los lotes
- Fecha de caducidad: todas las fechas
- Temperatura : ambiente

Fuente: Aesan

Alerta por posible presencia de fragmento de plástico en pan 100 % integral dextrin tradicional procedente de España (Ref. ES2024/029)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha sido informada por la comunidad autónoma de Madrid, a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de la posible presencia de fragmento de plástico en el producto PAN 100 % INTEGRAL DEXTRIN TRADICIONAL de la marca SANTIVERI.

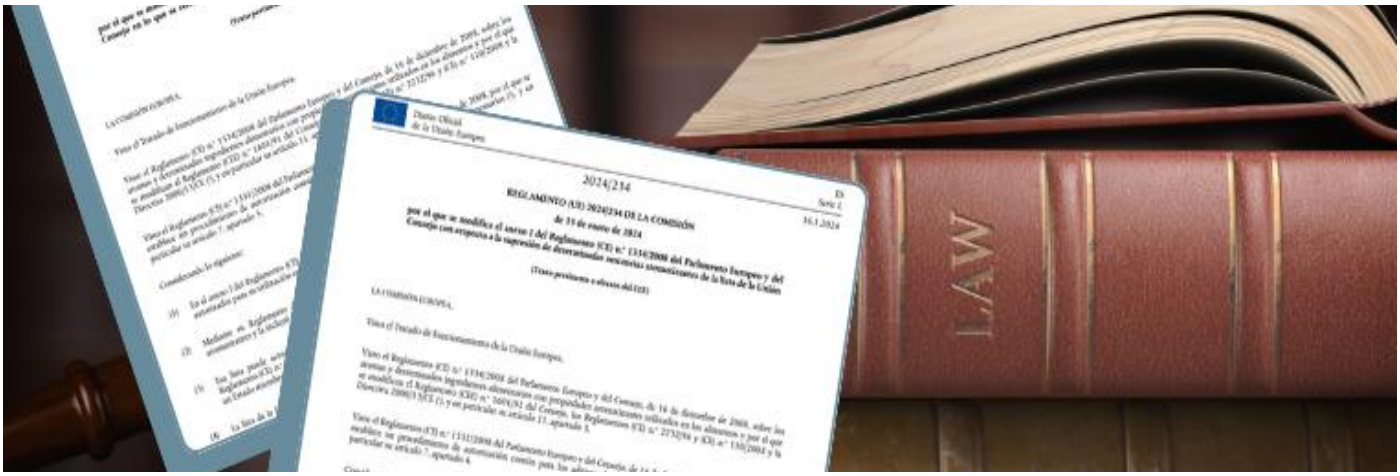
- Nombre del producto: PAN 100% INTEGRAL DEXTRIN TRADICIONAL
- Nombre de marca: SANTIVERI
- Aspecto del producto: envase de plástico
- Número de lote: 030125
- Otro etiquetado: EAN-13: 8412170026896
- Peso de unidad: 300 g
- Temperatura: ambiente

Fuente: Aesan

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

Supresión de determinadas sustancias aromatizantes de la lista de la Unión

Se han publicado dos reglamentos relacionados con sustancias aromatizantes. En primer lugar, el Reglamento (UE) 2024/234 de la Comisión, publicado el 15 de enero de 2024, modifica el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 respecto a la eliminación de ciertas sustancias aromatizantes de la lista de la Unión



Este cambio se realiza debido a la falta de presentación de datos de seguridad por parte de los operadores responsables de ocho sustancias aromatizantes, a pesar de las solicitudes de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): 2-fenilpent-2-enal (n.o FL 05.175); 2-fenil-4-metil-2-hexenal (n.o FL 05.222); 2-(sec-butil)– 4,5-dimetil-3-tiazolina (n.o FL 15.029); 4,5-dimetil-2-etil-3-tiazolina (n.o FL 15.030); 2,4-dimetil- 3-tiazolina (n.o FL 15.060); 2-isobutil-3-tiazolina (n.o FL 15.119); 5-etil-4-metil-2-(2-metilpropil)-tiazolina (n.o FL 15.130); 5-etil-4-metil-2-(2-butil)-tiazolina (n.o FL 15.131) (en lo sucesivo, «las sustancias en cuestión»).

En segundo lugar, el Reglamento (UE) 2024/238 de la Comisión, también publicado el 15 de enero de 2024, modifica el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 en relación con la imposición de restricciones al uso de ciertas sustancias aromatizantes. Se refiere a tres sustancias aromatizantes marcadas por la EFSA para una evaluación más exhaustiva debido a posibles riesgos para la salud. Aunque los solicitantes presentaron datos adicionales, la EFSA concluyó que una de las sustancias, 2-fenilcrotonaldehído, tenía un modo de acción aneugénico, por lo que se imponen restricciones a su uso.

Ambos reglamentos permiten la comercialización en la Unión de alimentos que contienen estas sustancias hasta su fecha de duración mínima o de caducidad, siempre que hayan sido introducidos legalmente en el mercado antes de la entrada en vigor de los reglamentos. Sin embargo, estas medidas transitorias no se aplican a preparados no destinados a ser consumidos directamente. Se realiza una armonización con el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 para tener en cuenta las restricciones alimentarias durante la evaluación de la exposición. Además, se establece la necesidad de datos adicionales para completar la evaluación de la EFSA.

Para mayor información, facilitamos enlace de dichas modificaciones:

REGLAMENTO (UE) 2024/234 DE LA COMISIÓN de 15 de enero de 2024
www.boe.es/doue/2024/234/L00001-00004.pdf

REGLAMENTO (UE) 2024/238 DE LA COMISIÓN de 15 de enero de 2024
www.boe.es/doue/2024/238/L00001-00012.pdf

Fuente: Tecoal /BOE

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

LEGISLACIÓN

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/256 de la Comisión, de 17 de enero de 2024, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1158, relativo a las condiciones de importación de alimentos y piensos originarios de terceros países como consecuencia del accidente ocurrido en la central nuclear de Chernóbil
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202400256

Reglamento (UE) 2024/246 de la Comisión, de 16 de enero de 2024, por el que se modifica el anexo IV del Reglamento (CE) n.o 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a *Pythium oligandrum*, cepa M1, *Trichoderma atroviride*, cepa AGR2, y *Trichoderma atroviride*, cepa AT10
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202400256

Reglamento (UE) 2024/248 de la Comisión, de 16 de enero de 2024, **por** el que se modifica el anexo II de la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al hidróxido de hierro adipato tartrato utilizado en la fabricación de complementos alimenticios
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202400248

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

¿Necesitas que te resolvamos alguna cuestión técnica?

Actualmente nuestros técnicos os están asistiendo cada vez más en vuestra casa, por lo que no están presentes en la oficina para resolveros las consultas que nos planteáis.

Con el fin de seguir ofreciéndoos un servicio eficiente y de calidad, hemos implementado un nuevo proceso para la **gestión de consultas**.

Agradecemos tu participación rellenando nuestro **Formulario de Consultas Técnicas**.

Solo tienes que hacer clic en este enlace y describirnos tu consulta.

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdryMTj01ua4F3kZAMz-7LGJzGDJnsvN6KH1b9Pi8wvwLd-tA/viewform

¡Te resolveremos la duda en un plazo de 24 a 48 horas laborables!

¡Pero OJO!

Si necesitas una respuesta urgente, llámanos al 682 34 21 41.

¡Gracias por tu colaboración en la construcción de esta nueva etapa!

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

ÁREA FORMATIVA

Curso oficial "IFS Global Markets-Food"

MODALIDAD

Presencial / Videoconferencia

Fecha y Localización

Curso bajo demanda en las instalaciones del operador (en caso de ser presencial)

DURACIÓN

A consultar

DIRIGIDO A:

Responsables del departamento de calidad y administración, coordinadores de revisión de la calidad en pequeñas y medianas empresas, y expertos interesados de la industria alimentaria.

OBJETIVOS

- Conocer los requisitos de IFS Global Markets – Food
- Proporcionar los conocimientos y herramientas necesarias para implantar los requisitos exigidos por IFS Global Markets – Food, con la finalidad de superar la próxima auditoría con éxito
- Familiarizarse con la estructura de IFS
- Facilitar el acceso al mercado local
- Aplicar IFS Global Markets-Food, integrándola con el resto de sistemas de gestión que tenga implantados la empresa, tanto en materia de calidad
- Seguridad Alimentaria (plan APPCC, prerrequisitos….) como en otros ámbitos (medio ambiente,….)
- Llevar a cabo los procedimientos de verificación y control para comprobar la adecuación de la norma

PROGRAMA

Unidad didáctica 1: Introducción a IFS Global Markets- Food

- Cadena alimentaria
- Legislación dentro del marco de inocuidad alimentaria
- Fundamentos y conceptos del estándar IFS GM Food
- Niveles del programa IFS Global Markets Food

Unidad didáctica 2: Requisitos de IFS Global Markets- Food

- Requisitos A: Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria
- Requisitos B: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Requisitos C: Control de Peligros Alimentarios

Unidad didáctica 3: Herramientas de IFS

- Guía para la evaluación
- Desviaciones y no conformidades
- La base de datos IFS y el software auditXpres

COSTE Y PLAZAS

Para más información, visita nuestra web: ***https://tecoal.net/curso/ifs-global-markets/***
Podemos gestionarte la bonificación de la formación a través de tus créditos de FUNDAE
¡CONSÚLTANOS!

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 en 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 a realizar operaciones menores que eviten elriesgo 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!**

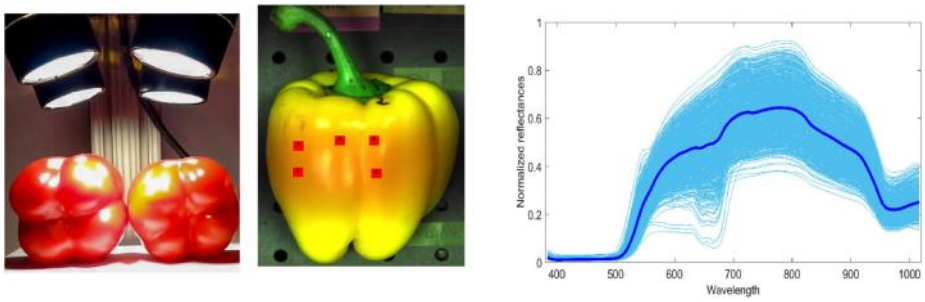
PROGRAMA

1. **Importancia sanitaria de la legionelosis**: Biología y ecología del agente causante; Mecanismo de transmisión; Análisis de *Legionella;* Ámbito normativo y legislativo.
2. **Métodos generales de limpieza y desinfección contra *Legionella*:** Conocimientos básicos de procedimientos de limpieza y desinfección en instalaciones; Productos químicos.
3. **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; Toma de muestra y determinación de parámetros físico químicos y microbiológicos.
4. **Importancia de las operaciones menores de prevención y control de *Legionella:*** Conociendo el libro de mantenimiento. Programas; Cumplimentación de registros; Responsabilidades
5. **Seguridad laboral:** Riesgos asociados en la realización de tareas; Ficha de datos de seguridad; Medidas preventivas. EPI

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

NOTICIAS TÉCNICAS

Científicos de la UGR diseñan un método que clasifica la madurez de los pimientos con imágenes hiperespectrales



Un equipo de investigadores de la Universidad de Granada (UGR) ha desarrollado un método para clasificar la madurez de pimientos utilizando imágenes hiperespectrales, una técnica no invasiva, y con aprendizaje automático.

Un equipo de investigadores de la Universidad de Granada (UGR) ha desarrollado un método para clasificar la madurez de pimientos utilizando imágenes hiperespectrales, una técnica no invasiva, y con aprendizaje automático.

El proyecto, que se ha desarrollado con la variedad de pimiento California, que suele ser cuadrada y con una pulpa gruesa, permite conocer la firmeza de ese producto, una cualidad vinculada a su grado de madurez y que marca su aceptación en el mercado.

Para evitar que los pimientos demasiado maduros se empaqueten, un equipo de investigadores del Color Imaging Lab de la UGR, con la colaboración del departamento de Química Analítica y de la cooperativa Hortofrutícola Mabe de Almería, han desarrollado un nuevo método para medir la madurez del producto.

Lo han hecho utilizando imágenes hiperespectrales, una técnica no invasiva y que se usa para la detección, clasificación y visualización de atributos de calidad y seguridad en frutas y verduras.

Los científicos han analizado la reflectancia espectral de los pimientos en el rango visible e infrarrojo cercano para determinar la madurez de pimientos de tres cultivos distintos, identificando qué bandas espectrales son las que proporcionan mejor tasa de clasificación de la madurez de los pimientos.

El proyecto ha desarrollado un escenario realista similar a un sistema de cinta transportadora donde los pimientos se evalúan con cuatro algoritmos clasificadores para predecir su madurez.

El algoritmo utilizado para esta clasificación ha alcanzado tasas de éxito superiores al 90 % gracias a un sistema que mejora la evaluación de la vida útil de los pimientos y garantiza una mejor calidad del producto para los clientes.

Este sistema ofrece una solución eficaz y práctica para la clasificación de la madurez de los pimientos y permite a las empresas hortofrutícolas mejorar la gestión de la cosecha y reducir pérdidas debido a productos demasiado maduros.

La flexibilidad del sistema permite a las empresas ajustar el número de bandas espectrales según su presupuesto y el tipo de producto que deseen analizar.

Fuente: Interempresas

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

CARNES DESIDERIO

— SOLO CARNE —