MICROAL
TECNICOS EN AGROALIMENTACION

TECOAL
Consultores & Formadores en Alimentación

ABRIL 2017. BOLETÍN NÚMERO 45

¿QUÉ OCURRE CON EL ACEITE DE PALMA?

FORMACIÓN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES FRENTE A LEGIONELLA.

PLAN EUROPEO CONTRA ATAQUES TERRORISTAS CON ALIMENTOS.

MICROAL
TECNICOS EN AGROALIMENTACION

ABRIL 2017
VOLUMEN 45

TECOAL
Consultores & Formadores en Alimentación

ÍNDICE

NOTICIAS

- ¿Qué ocurre con el aceite de palma?. Pag.3
- España lidera un plan europeo para impedir ataques terroristas utilizando alimentos. Pag.6
- Prisión para seis acusados de venta de carne de caballo no apta para el consumo humano. Pag.9

LEGISLACIÓN

- Publicación del Nuevo Reglamento de Controles Oficiales. Pag.12
- Reglamento (UE) 2017/644 de la Comisión, de 5 de abril de 2017. Pag.13
- Aprobada la solicitud de QueRed que simplifica controles en pequeñas queserías. Pag.14

NUESTROS SERVICIOS

- Desarrollo e implantación de sistemas de gestión de la inocuidad . de los alimentos (BRC, IFS, ISO/FSSC/22000). Pag.19
- Gestión para la exportación de alimentos a países terceros. Pag.20

AREA FORMATIVA

- Clausura de la IV edición del curso "Estabilización y Ensamblaje de Alimentos". Pag.21
- V Edición del Curso teórico-práctico: "Técnicas de Estabilización y Ensamblaje". Pag.22
- Cursos con UPO Pag.23
- Curso: Formación frente a la Legionella. Pag.25

ARTÍCULOS TÉCNICOS

- Informe de la Comisión relativo a la lista de ingredientes y la información nutricional de las bebidas alcohólicas. Pag.27
- Publicada la UNE-EN ISO 17468, para la validación de métodos de referencia estandarizados en microbiología alimentaria. Pag.29

NOTICIAS

¿Qué ocurre con el aceite de palma?

Este aceite, como el de coco, es rico en grasa saturada, y su uso se ha generalizado entre la industria alimentaria para la elaboración de bollería, repostería o pastelería industrial.

Distintas voces se han alzado en los últimos tiempos contra el uso de aceite de palma en la industria alimentaria, lo que ha generado cierta controversia sobre este producto. Hasta países como Bélgica o Francia han llevado a cabo campañas muy agresivas contra este aceite vegetal. Para saber con exactitud dónde está el problema, antes hay que responder a cuestiones como las siguientes: ¿qué es el aceite de palma?, ¿para qué se usa? y ¿por qué ha generado polémica?.

¿Qué es el aceite de palma?.

Este aceite vegetal se obtiene del fruto de un tipo de palmera. Es rico en vitaminas A y E y se ha usado desde hace años, incluso en algunos países lo utilizan para cocinar.

Este tipo de aceite, junto al de coco, no comparte ni composición saludable ni propiedades beneficiosas con el resto de aceites vegetales, ya que concentran en su composición ácidos grasos saturados. Para que se entienda la diferencia, en el aceite de oliva y

en el de semillas como el de girasol o maíz, las grasas saturadas apenas llegan al 10-13% del total de su grasa, mientras que en el aceite de coco suponen el 90% y en el de palma un 50% (sobre todo palmítico). También se compone de un 37-46% de ácidos grasos monoinsaturados (principalmente oleico) y de un 10% de ácidos grasos poliinsaturados. En la mayoría de los casos, los fabricantes usan este tipo de grasas por su bajo coste y porque los productos elaborados con grasas hidrogenadas pueden aguantar más tiempo pues estas grasas tardan más en enranciarse.

Vegetal no es sinónimo de saludable.
La industria de la alimentación descubrió que, al ser una grasa muy saturada, es un ingrediente muy apropiado para aportar gusto y textura a muchos productos que, además, se conservan mejor. Su empleo se ha extendido sobre todo en la elaboración de bollería, repostería, pastelería industrial, snacks y productos precocinados y helados.

En la etiqueta aparecían hasta hace poco como "aceites vegetales", algo que podía confundir al consumidor, que puede llegar a asociar vegetal con saludable. Y no lo es, al menos en este caso. Y es que esta grasa es la llamada "Grasa Mala", ya que su consumo en exceso tiene la capacidad de aumentar los niveles de colesterol sanguíneo y está relacionado también con las enfermedades cardiovasculares porque, al ser una grasa saturada, obstruye las arterias.

Por tanto, es un producto no muy recomendable por su elevado porcentaje de ácidos grasos saturados. Así que se debe ir con cuidado, tal y como aconsejan la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) o la Organización Mundial de la Salud (OMS). En concreto, esta última cree conveniente limitar el consumo de grasa al 30% de la ingesta calórica diaria y admite que las grasas no saturadas (presentes en el aceite de pescado, aguacates, frutos secos o aceite de oliva) son preferibles a las grasas saturadas (presentes en la mantequilla, el aceite de palma y de coco o la nata).

Otro de los problemas asociados a este producto es el etiquetado.
Si el consumidor quiere conocer qué tipo de aceite contiene un alimento determinado, se encontrará, en la mayoría de los casos, con que al mencionar el aceite se hace de manera muy genérica: aceite vegetal, grasa vegetal, grasa vegetal totalmente hidrogenada o aceites vegetales hidrogenados.

A finales de 2014, la legislación alimentaria dio un paso adelante en el etiquetado de alimentos que contienen aceite de palma. Hasta entonces era complicado conocer qué tipo de aceite poseía un producto, porque en la lista de ingredientes aparecían denominaciones como "aceite vegetal". Con el reglamento de entonces se intentaba poner fin a esta laguna y se obligó a especificar el tipo de aceite: de oliva, de girasol o de palma, por ejemplo. Así, con los cambios legislativos el aceite de palma dejó de quedar oculto bajo la denominación de "aceite vegetal".

Pero si la etiqueta aún no especifica el tipo de aceite (las empresas tienen hasta este año 2017 para adaptarse a la legislación), el consumidor puede usar como pista el contenido de grasas saturadas: si este es superior al 40% del total de grasas, casi seguro que se ha elaborado con aceite de palma.

Y para más leña al fuego, un estudio reciente, publicado en la revista Nature y en el que han participado investigadores del Instituto de Investigación Biomédica de Barcelona (IRB), indica que el aceite palmítico, el principal componente del aceite de palma, aumenta el riesgo de metástasis.

Como es muy difícil eliminar por completo el aceite de palma de la dieta, los expertos aconsejan reducir

su consumo en la medida en que se pueda y, para ello, el etiquetado ayudará.

Impacto medioambiental.

Además de las razones nutricionales que desprestigian el aceite de palma, hay otros motivos, esta vez medioambientales, que no dejan en muy buen lugar este tipo de producto. Según distintas organizaciones ambientales, el uso masivo del aceite de palma también perjudica al medio ambiente, ya que se destruyen grandes áreas de bosques tropicales para instalar monocultivos de palma de países como Malasia e Indonesia que concentran el 85% de la producción mundial. Las consecuencias son nefastas tanto para la flora como para la fauna del lugar, ya que animales como rinocerontes, elefantes o tigres se encuentran en peligro porque se destrozan sus hábitats naturales. Según el Fondo Mundial para la Naturaleza, se calcula que en menos de diez años Indonesia perderá el 98% de los bosques como consecuencia de la destrucción indiscriminada que se hace para obtener este aceite.

Debe tenerse en cuenta que, además del uso alimentario, los derivados del aceite de palma también han encontrado otras salidas como la industria cosmética (cremas, jabones o pasta de dientes) y para la producción de biodiésel. En general, se calcula que el 80% de la producción mundial se destina al sector alimentario y el 20% restante a las otras industrias.

Fuente: consumer.es

NOTICIAS

España lidera un plan europeo para impedir ataques terroristas utilizando alimentos.

Primeras reuniones en Bruselas con la FDA (Food and Drug Administration) norteamericana. El agua y la leche son los objetivos más vulnerables en caso de atentado por envenenamiento y adulteración.

Los atentados terroristas indiscriminados en diferentes puntos de Europa, como París, Bruselas y Berlín, han puesto de manifiesto la importancia de proteger también otros factores claves, entre ellos el suministro de agua y alimentos a la población, frente a posibles ataques intencionados y masivos. España es el país que está liderando el Europa dar impulso a una normativa en dicha materia.

Las medidas de seguridad de los Estados Miembros de la UE son diferentes, según cada uno de los países. En este momento no existe una coordinación europea en materia de protección frente a ataques terroristas a través de los alimentos.

Según ha podido saber en fuentes conocedoras del proceso, la plataforma española "Food Defense

Soluciones", integrada por varios expertos en seguridad alimentaria, han mantenido en Bruselas las primeras reuniones discretas con miembros del Parlamento Europeo para hablar de la importancia de legislar en materia de "Food Defense" en el ámbito de la UE.

Este concepto surgió en Estados Unidos después de los atentados del 11 de septiembre de 2001. En aquel momento, se revisaron todo tipo de posibles amenazas terroristas, y uno de los puntos críticos fue la posible contaminación de los suministros de agua, así como el ataque intencionado utilizando alimentos. Del control del "Food Defense" y otros asuntos relacionados con la alimentación se encarga en EEUU la U.S. Food and Drug Administration (FDA).

Precisamente, representantes de la FDA norteamericana están participando también en estas primeras citas promovidas en Bruselas por la plataforma española que lidera este plan a nivel europeo.

Medidas frente a ataques indiscriminados.

Según las fuentes consultadas, la relevancia de esta iniciativa reside en establecer las garantías para la población frente a atentados intencionados. Por ejemplo, ataques que puedan contaminar deliberadamente el suministro de alimentos, entre los que el agua y la leche son los objetivos más vulnerables, utilizando para ello sustancias de origen químico, biológico o radioactivo.

Un vehículo puede ser la expedición de un certificado, valido en toda Europa, a empresas que tomen medidas contra este tipo de atentados. Un proceso que garantice la fiabilidad del plan de defensa de los alimentos implantado en una determinada industria. El consumidor sería informado del cumplimiento del protocolo en la etiqueta del producto.

Algunas medidas.

En concreto, se trataría de dictar normas para reducir la posibilidad de que el suministro de alimentos se contamine intencionalmente por la acción de personas que busquen provocar un grave daño.

Estas son algunas de las medidas que se proponen aplicar en las plantas alimentarias para que reciban el certificado de seguridad:

1. Impedir el acceso de personas y de materiales no autorizados dentro de la instalación. Implica comprobar que las entradas a la propiedad son seguras: tienen cerraduras, se han instalado alarmas, y el perímetro de la planta se vigila periódicamente para detectar cualquier actividad sospechosa.

Se deberán examinar los envíos que reciben, para detectar su posible adulteración. Un protocolo que exige la inspección de los vehículos que entran y salen de la factoría con el fin de detectar cualquier factor de alarma. Será preciso también proteger los envíos que se reciben y los que salen, mediante cerraduras o precintos.

Exigirá mantener un registro de personas que no sean empleados y que entran en la planta, así establecer un sistema para reconocerles o identificarles. Estas visitas deberán moverse acompañadas dentro de la factoría.

2. Proteger el producto de contaminación intencional a lo largo de la cadena de producción. En este proceso será necesario, por ejemplo, restringir el acceso a la maquinaria de control del proceso, como los hornos y las mezcladoras. Se deberán inspeccionar los ingredientes para detectar su posible adulteración. Se tendrá que prohibir el acceso y revisar las líneas por donde circula el agua o los ingredientes. También habrá que vigilar la posible adulteración de los materiales almacenados. Será obligatorio asegurarse de que

los componentes están protegidos por cerraduras, precintos o sensores cuando no haya nadie vigilando (después del horario laboral y los fines de semana) para impedir la entrada de personas no autorizadas.

3. Responder rápidamente ante cualquier amenaza o incidente de contaminación de un producto, usando medidas planeadas. Las empresas deberán disponer de un plan de emergencia para garantizar que los productos adulterados o potencialmente nocivos quedan controlados: se retienen en la planta y no son distribuidos a las grandes superficies.

Existen precedentes de ataques con alimentos.

Aunque pueda parecer un escenario poco probable, existen precedentes de ataques intencionados utilizando alimentos.

En 1977, doscientas cajas de botellas de agua de Solares estuvieron retenidas en Pontevedra, por la Jefatura Provincial de Sanidad, tras haber hallado gérmenes nocivos en su contenido.

El descubrimiento de gérmenes nocivos en ocho muestras de agua de Solares, avalado por cinco laboratorios, generó una gran alarma social, dado que era complicado determinar el alcance que podía tener el problema, que comenzó a producir infecciones hospitalarias, otitis, septicemias e infecciones urinarias a numerosas personas.

También se han registrado incidentes en algún avión. Uno de ellos afectó a un catering que se encontraba en malas condiciones, contaminado intencionadamente con heces humanas. Este suceso produjo el ingreso hospitalario de varios pasajeros en Italia.

Fuente: elconfidencialdigital.com

NOTICIAS

Prisión para seis acusados de venta de carne de caballo no apta para el consumo humano.

Se les imputan delitos contra la salud pública, blanqueo, falsedad y pertenencia a organización criminal. El 5% de la carne de vacuno de la UE tiene ADN de caballo.

La Guardia Civil ha desarrollado, en coordinación con el Juzgado de instrucción 4 de Ponferrada, una operación en varias provincias españolas para desmantelar una red que comerciaba con carne de caballo, según han informado fuentes del Instituto Armado.

La investigación la desarrolla la Unidad Central Operativa Medio Ambiental del Seprona de la Guardia Civil, que sospecha de una red que comercializaba con carne de caballo sin los controles sanitarios pertinentes.

La operación, que se mantiene abierta, comenzó el pasado día 4 de abril en Palencia y León, como han confirmado fuentes de la Guardia Civil. Se investigan actuaciones irregulares relacionadas con el negocio de la carne de caballo, en cuanto a su sacrificio para el consumo humano de manera ilegal. A los animales se les habría suministrado medicamentos, según

publica el diario La Nueva España.

El día 6 de abril, el titular del juzgado de primera instancia e instrucción número 4 de Ponferrada (León) decretó el ingreso en prisión provisional, comunicada y sin fianza de seis personas, y la puesta en libertad (con obligación de comparecer los días uno y quince de cada mes) de otros cuatro acusados de pertenecer a una red dedicada a la venta de carne de caballo no apta para consumo humano.

A los detenidos se les imputan delitos contra la salud pública, blanqueo, falsedad y pertenencia a organización criminal. El juez que instruye las diligencias ha declarado secretas las actuaciones.

La denominada operación Gazel investiga una red ilegal de venta de carne de equino y hasta el momento han sido detenidas casi una veintena de personas en diez provincias de siete comunidades autónomas.

Las irregularidades parten tanto del proceso de sacrificio de los animales como en la posterior distribución de la carne, según han señalado fuentes de la investigación.

Las últimas detenciones tuvieron lugar el día 6 de abril en la provincia de Lugo, donde dos personas fueron arrestadas en el marco de esta operación que está llevando a cabo la Unidad Central Operativa (UCO) de la Guardia Civil.

Los gentes de la Guardia Civil practicaron registros en Monforte de Lemos, en la sede de una empresa de pieles en el polígono de Reboredo, y en Vilalba, en el domicilio de un tratante de caballos de Codesido.

Un fraude antes que un problema sanitario.

Manuel Rodríguez Sánchez, catedrático de veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid ha afirmado en declaraciones que "no es un problema sanitario", sino que "el problema es el fraude". El veterinario ha explicado que los caballos que van a ser consumidos pasan primero por una fase de engorde, para que sea más rentable. En este tiempo, cualquier sustancia peligrosa que se le haya inyectado termina por desaparecer por completo, ha expuesto.

Hay caballos de deporte, ha mencionado, a los que se le aplican determinados medicamentos, que tienen un pasaporte de tratamiento en el que se registra si se le ha aplicado alguna sustancia que le descalifique de por vida para el consumo. "Es un error porque esa medicina desaparece por completo", ha dicho Manuel Rodríguez. Para este experto en dopaje equino, "da igual que sean caballos de competición o para el consumo humano".

Los caballos deportivos, que se usan en su mayoría para consumo humano cuando van a ser sacrificados, podrían

haber formado parte de la red desarticulada, aunque de forma relativamente controlada, ya que según ha relatado "no es fácil sacrificar a un caballo que no haya pasado por controles".

La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) ha exigido por su parte que se informe del destino de la carne de caballo ilegal relacionada con la detención ayer de una red dedicada a ello, y que se retiren todos los productos que pudieran haber llegado al mercado, tanto en España como en otros países de Europa.

Venta de la carne al extranjero.

En la investigación también participa Europol ya que se sospecha que la carne es utilizada para la elaboración de ciertos productos que posteriormente son vendidos en el extranjero. "La carne de caballo tiene un consumo minoritario, la mayoría de esta carne se vende fuera de España", ha explicado Rodríguez Sánchez.

En 2013, tras destaparse un fraude alimentario en toda Europa en el que se etiquetaba carne de caballo como vacuno, también se empezaron a aplicar muchos controles para evitar que se vendiera un producto que contuviese alguna sustancia no apta para el consumo. Según el catedrático de veterinaria, en estos controles cuando se detectaba algún compuesto prohibido, éste aparecía "solo en un 1% de los animales y en cantidades no significativas". Pero "es un fraude", recalca, "porque es una carne más barata. Además la gente tiene que saber lo que come. Yo quiero saber qué cómo. A mí no me gustaría comer carne de caballo", ha concluido este experto en caballos.

Fuente: elmundo.es

LEGISLACIÓN

Publicación del Nuevo Reglamento de Controles Oficiales.

www.microal.com/documentos/reglamento%202017-625.pdf

El día 7 de abril de 2017 se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el Reglamento (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (Reglamento sobre controles oficiales). El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el DOUE.

Con la publicación de este Reglamento se derogan los Reglamentos (CE) nº 882/ 2004 y (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/ 496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo con efectos a partir del 14 de diciembre de 2019.

El Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo estableció un marco legislativo único para la organización de los controles oficiales. Dicho marco supuso una notable mejora de la eficacia de los controles oficiales, de la aplicación de la legislación de la Unión relativa a la cadena agroalimentaria y del nivel de protección

frente a los riesgos para la salud humana y animal, la sanidad vegetal y para el bienestar de los animales en la Unión, así como del nivel de protección del medio ambiente frente a los riesgos que puedan derivarse de los OMG y de los productos fitosanitarios. También ha servido como marco jurídico consolidado para dar apoyo a un enfoque integrado destinado a que se realicen controles oficiales a lo largo de la cadena agroalimentaria.

El nuevo Reglamento aspira a establecer un marco armonizado de la Unión para la organización de los controles oficiales y de las actividades oficiales distintas de los controles oficiales a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, teniendo en cuenta las normas sobre controles oficiales establecidas en el Reglamento (CE) nº 882/ 2004 y en la legislación sectorial aplicable, así como la experiencia adquirida gracias a la aplicación de dichas normas.

Este Reglamento prevé el desarrollo por parte de la Comisión de más de 70 actos delegados y de ejecución a fin de garantizar la organización de las actividades previstas en el mismo.

Fuente: aecosan.msssi.gob.es

LEGISLACIÓN

Reglamento (UE) 2017/644 de la Comisión, de 5 de abril de 2017, por el que se establecen métodos de muestreo y de análisis para el control de los niveles de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en determinados productos alimenticios y por el que se deroga el Reglamento (UE) nº 589/2014.

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.092.01.0009.01.SPA&toc=OJ:L:2017:092:TOC.

LEGISLACIÓN

Aprobada la solicitud de QueRed que simplifica controles en pequeñas queserías.

www.microal.com/documentos/BOE-A-2017-2780.pdf

En beneficio de productores y consumidores de quesos artesanales, la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas está consiguiendo que las normas se vayan adaptando a la realidad de las pequeñas queserías. La última buena noticia llegaba con la publicación del Real Decreto 198/2017 por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo. Se otorgan ciertas excepciones a queserías de campo y pequeñas queserías, que suponen la supresión de ciertos requisitos innecesarios para asegurar la salubridad de los lácteos a la par que costosos para las pequeñas empresas agrarias.

La diferencia entre una pequeña quesería y una industria radica en varios aspectos; un quesero artesano o artesano de campo transforma exclusivamente su leche o leche comprada localmente a ganaderos con los que mantiene una relación directa que supone un control integral de la materia prima desde su producción hasta la comercialización del producto final. El bajo número

de empleados, el tamaño de los establecimientos, el uso de ingredientes naturales y el contacto entre productor y consumidor son garantes de una seguridad sanitaria que la industria tiene que conseguir por otros medios.

Las exigencias suprimidas no estaban contempladas en la normativa de la Unión Europea, y han supuesto un doble perjuicio para las pequeñas producciones españolas, que han estado en clara desventaja respecto a sus homólogas europeas. Los pequeños establecimientos queseros han sufrido y siguen sufriendo la falta de adaptación normativa que en buena medida es la causa del abandono de explotaciones ganaderas y de la desaparición de parte importante de nuestro patrimonio quesero, que afortunadamente está volviendo a resurgir.

La modificación de las normas a través del Real Decreto 198/2017, es el resultado del buen trabajo que los pequeños productores están desempeñando a través de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (QueRed), una asociación que nació en abril de 2013 para mejorar el marco normativo y que en diciembre del mismo año solicitaba los cambios que integra el nuevo real decreto. Apoyaron la solicitud de QueRed una veintena de organizaciones del mundo agrario y rural. El listado completo se puede consultar al final de este artículo.

A continuación resumimos las novedades introducidas en el real decreto en relación a la solicitud original de QueRed, que ha sido parcialmente tenida en cuenta:

¿A quién afecta?:
Centro de transformación de pequeña capacidad: establecimiento vinculado a un operador en el que se elaboran productos lácteos a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja, vaca o sus mezclas, procedente del ganado propio o de explotaciones situadas en un radio de 50 kilómetros. El total

de leche utilizada para la elaboración de dichos productos no podrá superar los 500.000 kilos/año.

¿Qué se solicitó y qué se ha conseguido?

- ***Propuesta de QueRed:*** Eximir a las pequeñas queserías que transforman exclusivamente su propia materia prima de la obligatoriedad de realizar análisis de residuos de antibióticos y la realización de un solo análisis de antibióticos en las muestras de cada explotación según el plan de muestreo de las pequeñas queserías que compran leche a ganaderos locales.

- ***Real Decreto198/2017:*** No será precisa dicha toma de muestras y consecuente análisis cuando el centro lácteo sea un centro de transformación de pequeña capacidad y se hayan tomado, al menos, dos muestras al mes durante los dos meses consecutivos anteriores, en la explotación o explotaciones de origen de la leche, con resultado analítico satisfactorio (En referencia al R. D. 1728/2007 y al R. D. 752/2011, apartado 2, artículo 10: "Se tomarán dos muestras de todas las cisternas de transporte a su llegada al centro lácteo").

***

- ***Propuesta de QueRed:*** Eximir a las pequeñas queserías incluidas en el presente documento de la obligación de someter los dispositivos y receptáculos de transporte de leche cruda a la limpieza en centros autorizados.

- ***Real Decreto 198/2017:*** No obstante lo anterior, el lavado de las cisternas podrá realizarse en el propio centro lácteo siempre que la capacidad del contenedor y las instalaciones con las que cuente el centro permitan y aseguren su correcta limpieza, cuando el centro lácteo sea un centro de transformación de pequeña capacidad.

***

- ***Propuesta de QueRed:*** Eximir a las pequeñas queserías de transformación de leche de ovino y/o caprino, incluidas en el presente documento de la obligación de determinar células somáticas.

- ***Real Decreto198/2017:*** En el caso de las muestras obligatorias establecidas en el artículo 5 se realizarán los siguientes análisis: colonias de gérmenes a 30ºC y presencia de residuos de antibióticos. (Sólo se modifica en este aspecto el R. D. 752/2011, el que afecta al sector de leche cruda de oveja y cabra.

***

- ***Propuesta de QueRed:*** Eximir de la obligación de introducir el plan de muestreo anual en la base de datos Letra Q al estar ya detallado en los sistemas de autocontrol.

- ***Real Decreto198/2017:*** No se contempla.

***

- ***Propuesta de QueRed:*** Eximir a las pequeñas queserías objeto de la presente solicitud, de la necesidad de realizar el curso de tomador de muestras contemplado en la normativa nacional.

- ***Real Decreto198/2017:*** No se contempla.

***

- ***Propuesta de QueRed:*** Eximir a las pequeñas queserías objeto del presente documento, de la obligación establecida en la normativa actual nacional de determinar el punto crioscópico, grasa, proteínas y extracto seco magro en la leche cruda.

- ***Real Decreto198/2017:*** En el caso de las muestras obligatorias establecidas en el artículo 5 se realizarán los siguientes análisis: células somáticas, colonias de gérmenes a 30º C y presencia de residuos de antibióticos (para leche de vaca). En el caso de las muestras obligatorias establecidas en el artículo 5 se realizarán los siguientes análisis: colonias de gérmenes a 30 ºC y presencia de residuos de

antibióticos (para leche de cabra y oveja).

***

- Propuesta de QueRed: Eximir de la obligación de realizar análisis de gérmenes totales a 30ºC y en cualquiera de los casos reducir su frecuencia.

- Real Decreto198/2017: No se contempla.

***

Resumiendo.

• El Real Decreto198/2017 afecta a todas las queserías que elaboren menos de 500.000 kilos anuales de leche y produzcan su propia leche o bien la adquieran a productores situados en un radio de 50 kilómetros.

• Se sigue enviando al laboratorio autorizado dos muestras al mes recogidas en la explotación ganadera en la que únicamente será necesario analizar células somáticas, colonias de gérmenes a 30º C y presencia de residuos de antibióticos para leche de vaca y colonias de gérmenes a 30 ºC y presencia de residuos de antibióticos para la de oveja y cabra.

• No hay que tomar muestras de la leche en la recepción ni hacer análisis de residuos de antibióticos en la quesería, siempre que se hayan tomado muestras satisfactorias durante los dos meses anteriores.

• No hay que lavar los recipientes de la leche en ningún centro autorizado, ni rellenar la hoja de registro de lavado.

• Se sigue grabando el plan anual de muestreo.

• Se sigue haciendo el curso de tomadores de

muestras cada cuatro años.
Los cambios son muy positivos para el mundo quesero artesano en términos económicos y técnicos. No obstante queda aún camino por recorrer para equiparar las normas a las de queserías artesanas de países vecinos de la Unión Europea. Desde QueRed seguimos en ello.

Listado de las organizaciones que adhirieron a la petición de QueRed.

• COAG, Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos.

• ASAJA, Asociación Agraria- Jóvenes Agricultores.

• UPA, Unión de Pequeños Agricultores.

• AQAEE, Asociación de Queseros Artesanos del Estado Español.

• Artzai Gazta Elkartea.

• Lea Artibai Ikastetxea.

• Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria.

• ARTEQUEX, Asociación de Queserías Artesanas de Campo de Extremadura.

• Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía.

• QUESERÁ, Asociación de Queseros de Granja de Andalucía.

• Asociació de Fabricants de Formatge de la Comunitat Valenciana.

• Asociación de Criadores de la Raza Ovina Merina de Grazalema.

• CABRANDALUCÍA, Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de Raza Pura.

• AQUAL, Asociación de Queseros Artesanos de Lanzarote.

• ASOQUEGRAN, Asociación de Queseros Artesanos de Gran Canaria.

• EFNCP, European Forum on Nature Conservation and Pastoralism.

• ECOTOUR, Fundación Ecoagroturismo.

• Slow Food Valencia.

• FAS, Foro Asturias Sostenible para el Conocimiento y el Desarrollo del Medio Rural.

• FEP, Federación Estatal de Pastores.

• Asociación de Pastores por el Monte Mediterráneo.

• Fundación Entretantos.

NUESTROS SERVICIOS

www.microal.com - www.tecoal.net

¡Pida presupuesto sin compromiso!

Desarrollo e implantación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos (BRC, IFS,ISO/FSSC/22000).

La **Seguridad Alimentaria** es la puerta de acceso a las oportunidades que ofrece la gran distribución.

Los operadores y sus proveedores, están permanentemente en la búsqueda de nuevos productos y servicios, tanto para el mercado nacional como para el internacional. En dicha búsqueda, seleccionan a sus suministradores según su adaptación a los requisitos de las normas internacionales.

Si quiere estar preparado para esta gran oportunidad, debe trabajar en el aseguramiento de la seguridad alimentaria de sus productos. Para ello necesita implantar y certificar un sistema de seguridad alimentaria de acuerdo a los protocolos

BRC (British Retail Consortium), **IFS** (Internacional FOOD Standard) o **ISO/FSSC/22000.**

Si necesita asesoramiento externo para la implantación de las normas anteriormente indicadas, le recomendamos que confíe en **TECOAL. Contamos con técnicos expertos** que conocen a fondo la materia, sector y actividad y le prestaremos un servicio integrado.
Ofrecemos la posibilidad de convertirnos en su departamento de calidad, dejando la coordinación y gestión del sistema en nuestros técnicos.

Para mas información puede ponerse en contacto con nuestro departamento de calidad:
calidad@tecoal.net

Gestión para la exportación de alimentos a países terceros

Tecoal desarrolla e implanta el Sistema de Autocontrol Específico (SAE) para la exportación a países terceros. El Real Decreto 993/2014 exige para algunas exportaciones que la industria disponga de un SAE auditado y certificado por un organismo independiente de control (OIC).

ÁREA FORMATIVA

Clausura de la IV edición del curso “Estabilización y Ensamblaje de Alimentos”

Tecoal, la consultora de Laboratorios Microal clausuró el pasado día 3 de abril, el Curso de Estabilización y ensamblaje de alimentos.

Los procesos de estabilización son sistemas de cocinado que permitan disponer de productos estabilizados en stock, con larga durabilidad.

El objetivo del curso era trasmitir los conocimientos suficientes para el manejo del tratamiento térmico, así como las diferentes posibilidades de estabilizar alimentos dependiendo de la intensidad del tratamiento.

El curso se desarrolló durante varias jornadas, durante el mes de marzo y abril y contó con la participación de alumnos de diferentes empresas del sector.

Se ha tratado de un curso con una gran componente práctica, dirigido a profesionales de la alimentación interesados en prolongar la vida de sus productos a la vez que mantienen su disponibilidad inmediata,

reduciendo así el tiempo de servicio y la consecuente espera de sus clientes.

Durante el curso se vieron ejemplos y realizaron prácticas con distintos tipos de alimentos que fueron degustados durante la última jornada.

Este curso continúa así respondiendo a la demanda suscitada por anteriores cursos, y debido a su aforo limitado, a esta edición no han podido asistir un gran número de clientes, por lo que en el próximo de junio se impartirá una nueva edición.

¡RESERVA YA TU PLAZA! BONIFICABLE 100 % POR CRÉDITOS DE TRIPARTITA.

954 395 111.
formación@tecoal.net

ÁREA FORMATIVA

V Edición del Curso teórico-práctico: "Técnicas de Estabilización y Ensamblaje".

INTRODUCCIÓN.
Es evidente que los métodos tradicionales de la cocina en restauración están evolucionando.

Hasta ahora se han basado en el cocinado del alimento de modo inmediato a un servicio y consumo.

Hoy día son necesarios sistemas de cocinado que optimicen y controlen los costes de cualquier establecimiento de restauración, independientemente del flujo de comensales o del tamaño de la empresa.

Se impone por tanto una adaptación progresiva que, sin grandes inversiones, haga posible racionalizar los costes de producción y servicio.

Con el fin de ayudaros a conseguir de una manera más sencilla esta adaptación os presentamos el siguiente curso, basado en técnicas de **"Estabilización y Ensamblaje"**. Se pretende con el mismo que los cocineros adquieran los conocimientos suficientes sobre estas técnicas para aplicarlas en la cocina, obtener preparados estabilizados con una durabilidad de más de 90 días y con ellos ensamblar y crear distintas tapas o raciones con la terminación adecuada.

DIRIGIDO A: Responsables de cocina u obradores

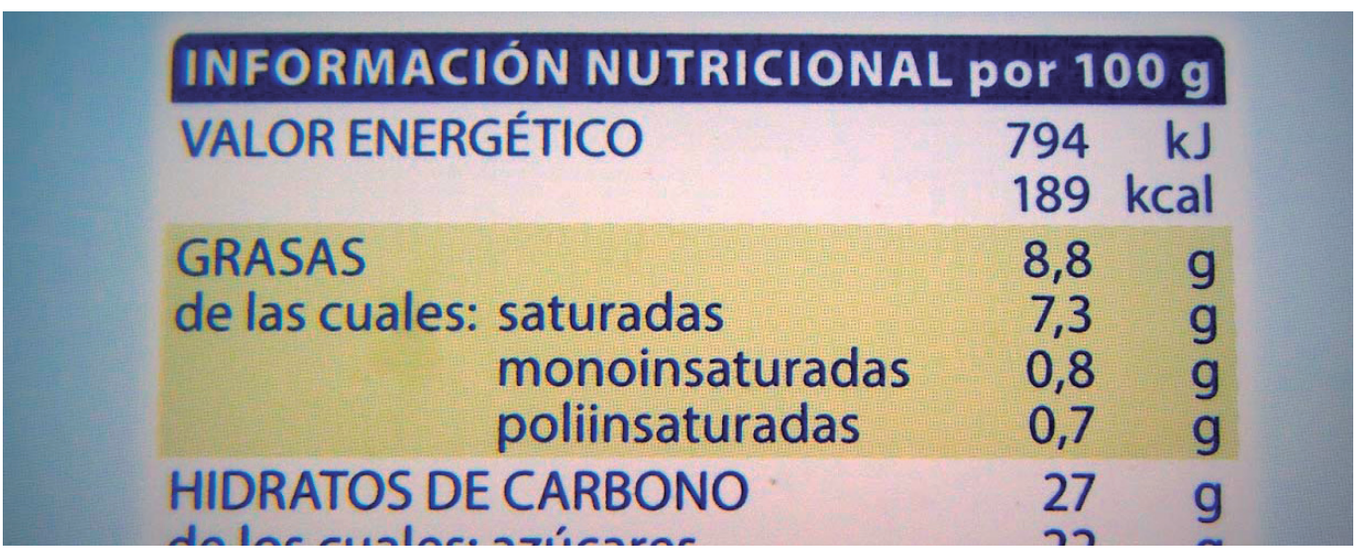
para que conozcan las técnicas de estabilización previa de alimentos y su posterior ensamblaje, con la idea de disponer de preparados en cualquier momento, y así posteriormente proceder a su ensamblaje para la obtención de la tapa o ración, a falta de una combinación y/o calentamiento. Solo para clientes de Microal.

COSTE: Gratuito mediante los créditos de la Seguridad Social (420 créditos).

FECHA: : Junio, 3 días en horario de tarde.
LUGAR: Tecoal, S.L. P.I. PIBO. Avd. Castilleja de la Cuesta, 3c. Bollullos de la Mitación. Sevilla.

Para mas información contacten con el responsable del departamento de formación de TECOAL.

954 395 111.
formación@tecoal.net



Cursos con UPO (Universidad Pablo de Olavide)

Actualmente, colaboramos con la Universidad Pablo de Olavide en los siguientes cursos:

Curso Etiquetados: Valores nutricionales y vida útil, I Edición. Reserva tu plaza: https://www.upo.es/postgrado/Certificado-Etiquetado-Valores-nutricionales-y-vida-util

Etiquetado.
El Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre Información Alimentaria Facilitada al Consumidor tiene como finalidad proteger la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información.

El etiquetado es el principal medio de comunicación entre los productores y el consumidor, en el etiquetado está la clave para saber lo que comemos.

Valores nutricionales.
La información nutricional de un alimento se refiere a su valor energético y determinados nutrientes: grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono,

azúcares, proteínas y sal.

Además esta información obligatoria puede ser completada con la indicación de la cantidad de una o varias sustancias: grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas y minerales (presentes en cantidades significativas).

Existen alimentos que están exentos de información nutricional.

Vida útil.

El marcado de fechas es obligatorio de los productos alimenticios, conforme al Reglamento (UE) nº 1169/2011, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, y es responsabilidad del operador económico.

Estos estudios se realizan para investigar el cumplimiento de los criterios microbiológicos, aplicables al producto, a lo largo de su vida útil.

Otros cursos son:
Curso Alérgenos o patógenos por PCR para técnicos de laboratorio, I Edición. Reserva tu plaza:
https://www.upo.es/postgrado/Certificado-en-Alergenos-o-patogenos-por-PCR-para-tecnicos-de-laboratorio

Abierta Inscripción 8ª Edición. Máster Sistemas Integrados de Gestión: Calidad y Medio Ambiente:
https://www.upo.es/msig/detalle-noticias/Abierta-Inscripcion-8-Edicion/

Para mas información contacten con
Enrique Vargas.
954 395 111.
documentacion@tecoal.net
formación@tecoal.net

ÁREA FORMATIVA

Curso "Formación del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la Legionella", con el nº. Leg.- 15-2004.

INTRODUCCIÓN.

La Legionella pneumophila es una bacteria y el agente causal del 90% de los episodios de legionelosis. Dentro de la misma familia hay más de 40 especies.

Los microorganismos llegan al pulmón por inhalación o por aspiración de agua contaminada. Una vez que la bacteria penetra en una célula se multiplica dentro hasta que la destruye.

La legionelosis es un término genérico que se utiliza para referirse a la enfermedad que causa la bacteria Legionella pneumophila:

1. Una neumonía que se conoce como Enfermedad del Legionario.

2. Un cuadro de tipo gripal y carácter leve que se denomina Fiebre de Pontiac.

OBJETIVOS.

• Proporcionar a los alumnos los conocimientos necesarios sobre los mecanismos de prevención y control.

• Detallar los riesgos y protocolos de actuación específicos para cada instalación.

• Capacitar al alumno para que realice de forma adecuada el mantenimiento de las instalaciones de riesgo y sus programas de mantenimiento.

• Cumplir con la normativa vigente.

DIRIGIDO A:

• Al personal responsable de las operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de aquellas instalaciones recogidas en el Real Decreto 865/2003, de 4 de julio y que pertenezca a una entidad o servicio externo subcontratado.

• Al personal propio de la empresa responsable de la instalación de riesgo: hoteles, residencias, colegios, guarderías, polideportivos, viviendas vacacionales, gimnasios, spas, piscinas públicas, industrias, fontaneros, etc.

COSTE:

Gratuito mediante los créditos de la Seguridad Social (420 créditos).

FECHA Y DURACIÓN:

Julio 2017 (25 horas, 5 horas en 5 días (13 horas teóricas, 7 horas de prácticas en el laboratorio, 5 horas de visita a instalaciones).

LUGAR:

• Contenido teórico-práctico: TECOAL, S.L. y MCROAL, S.L., P.I. PIBO. Avd. Castilleja de la Cuesta, 3c. Bollullos de la Mitación, Sevilla.

• Prácticas: Instalación en la provincia de Sevilla homologada por la Junta de Andalucía.

Para mas información contacten con el responsable del departamento de formación de TECOAL.
954 395 111.
formación@tecoal.net

ARTÍCULOS TÉCNICOS

Informe de la Comisión relativo a la lista de ingredientes y la información nutricional de las bebidas alcohólicas.

La Comisión Europea ha publicado un informe relativo al etiquetado obligatorio de la lista de ingredientes y la información nutricional de las bebidas alcohólicas.

El Reglamento (UE) Nº 1169/2011, sobre la Información alimentaria facilitada al consumidor, exime a las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2% de la obligatoriedad de indicar la lista de ingredientes y la información nutricional (voluntariamente pueden indicar el valor energético).

El citado Reglamento indicaba que, a más tardar, el 13 de diciembre de 2014, la Comisión debía presentar un informe sobre la aplicación de los requisitos de información sobre los ingredientes y la información nutricional en las bebidas alcohólicas, en el que estudiase si en el futuro debían quedar cubiertos, en particular por el requisito de facilitar la información sobre su valor energético, y se examinasen los motivos que justificasen las posibles exenciones.

También debía examinar la necesidad de elaborar una definición de bebidas como los refrescos con alcohol (alcopops) destinadas específicamente a los jóvenes.

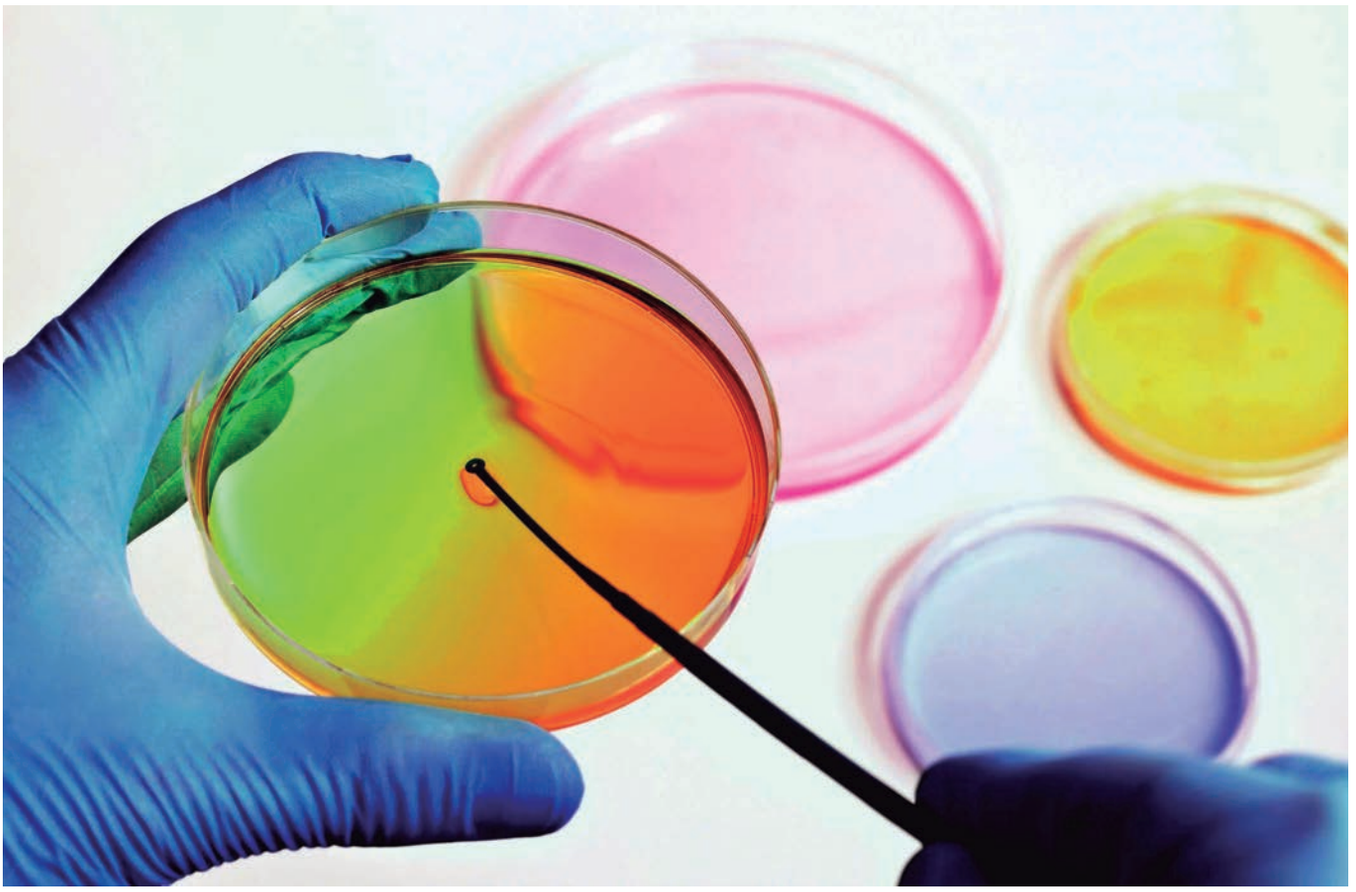
Derivado de este mandato, la Comisión ha aprobado y publicado el citado informe con fecha 13 de marzo de 2017.

CONCLUSIONES DE LA COMISIÓN.

Teniendo en cuenta las medidas legales establecidas en algunos Estados miembros e iniciativas voluntarias por parte del sector para responder a las expectativas de los consumidores, la Comisión considera que, como primer paso, debería permitirse un mayor desarrollo de este tipo de iniciativas voluntarias encaminadas a proporcionar la lista de ingredientes y la información nutricional. Por consiguiente, invita a la industria a responder a las expectativas de los consumidores y a presentar, en el plazo máximo de un año desde la adopción de este informe, una propuesta de autorregulación que abarque el sector de las bebidas alcohólicas en su totalidad. La Comisión evaluará la propuesta de la industria.

En el caso de que la Comisión considere insatisfactoria la propuesta de autorregulación presentada por la industria, pondrá en marcha una evaluación de impacto con el fin de examinar otras opciones disponibles en consonancia con los principios de la iniciativa «Legislar mejor». Analizaría tanto opciones reglamentarias como no reglamentarias, en particular en lo referente a la provisión de información sobre el valor energético de las bebidas alcohólicas; dicha evaluación debería estudiar cuidadosamente los efectos de las diferentes opciones sobre el mercado interior, sobre los sectores económicos afectados, sobre las necesidades de los consumidores y sobre el uso real de esta información, así como sobre el comercio internacional.

Fuente: aecosan.msssi.gob.es.



ARTÍCULOS TÉCNICOS

Publicada la UNE-EN ISO 17468, para la validación de métodos de referencia estandarizados en microbiología alimentaria.

En estrecha relación con la actualización de la ISO 16140:2016, para la validación de métodos microbiológicos en la cadena alimentaria, la ISO publicó en junio de 2016 la norma ISO 17468:2016, que establece los requisitos técnicos y recomendaciones para el desarrollo o la revisión de métodos de referencia normalizados. AENOR acaba de publicar su versión en castellano, la UNE-EN ISO 17468.

UNE-EN ISO 17468. Microbiología de la cadena alimentaria.
Requisitos técnicos y recomendaciones para el desarrollo o la revisión de métodos de referencia normalizados (ISO 17468:2016).

El amplio marco que abarca la actualización de la norma ISO 16140, reestructurada en seis partes, que cubren los procedimientos de validación de métodos microbiológicos alternativos en la cadena alimentaria, se complementa con la nueva norma ISO 17468, editada por primera vez en junio de 2016, se ha desarrollado con el fin de establecer unas reglas comunes para la validación de métodos de referencia estandarizados en el campo de la microbiología alimentaria.

La versión en castellano, la UNE-EN ISO 17468, publicada este mes por AENOR, ofrece requisitos técnicos y directrices para el establecimiento o la revisión de métodos de referencia normalizados para el análisis (detección o cuantificación) de microorganismos en:

• Productos destinados al consumo humano o la alimentación animal.

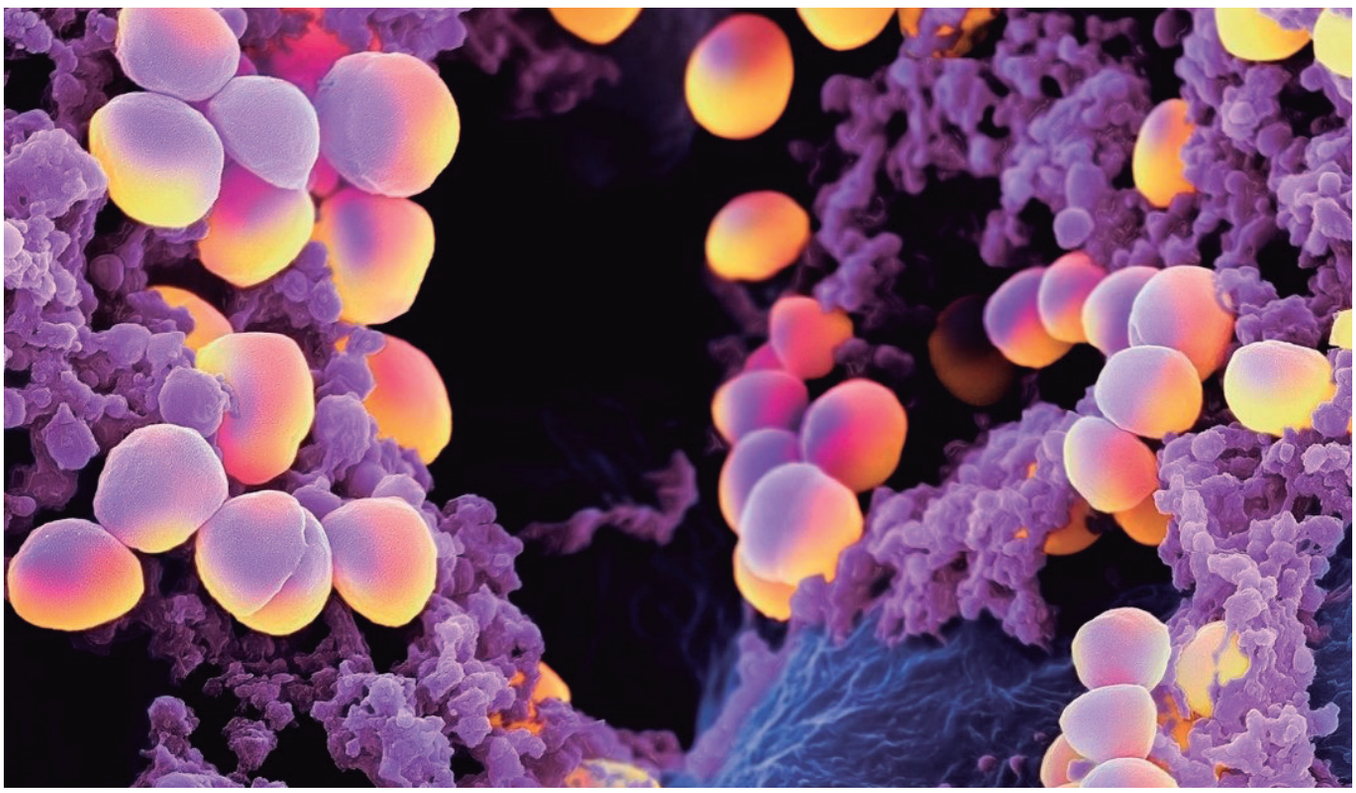
• Muestras ambientales recogidas del área de producción y manipulación de los alimentos destinados al consumo humano o animal.

• Muestras procedentes de la etapa de producción primaria.

Este documento define la fase técnica (fase inicial) del proceso de establecimiento de un método de referencia normalizado nuevo o de la revisión de un método de referencia normalizado ya existente. Incluye, de manera particular, los requisitos y las directrices para la validación del método seleccionado.

Para la aplicación de la ISO 17468, son normas de consulta indispensables, en su totalidad o en parte:

• ISO 16140-1, Microbiología de la cadena alimentaria. Validación de métodos. Parte 1: Vocabulario.



• ISO 16140-2, Microbiología de la cadena alimentaria. Validación de métodos. Parte 2: Protocolo para la validación de métodos alternativos (registrados) frente a los métodos de referencia.

Contenido

- Prólogo europeo.
- Declaración.
- Prólogo.
- Introducción.
- Objeto y campo de aplicación.
- Normas para consulta.
- Términos y definiciones.
- Procedimiento técnico para la normalización de un nuevo método de referencia

Generalidades.

Etapas técnicas.
Etapa 1: Selección de método(s).
Etapa 2: Estudio de evaluación de método(s).
Etapa 3: Estudio "real"/multilaboratorios.
Etapa 4: Selección del método para su validación adicional.
Etapa 5: Estudio interlaboratorios.

• Procedimiento técnico para la revisión de un método de referencia normalizado.

Generalidades.

Impacto de la revisión del método de referencia sobre la validación existente de los métodos alternativos.

• Anexo A (Normativo).
Diagrama de flujo de las etapas técnicas de los procesos de establecimiento o revisión de un método de referencia normalizado.

Fuente: aenor.es

MICROAL
TECNICOS EN AGROALIMENTACION

TECOAL
Consultores & Formadores en Alimentación

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 69 59 Fax. 95 577 65 53
www.microal.com microal@microal.com

www.tecoal.net - tecoal@tecoal.net