



JUNIO 2026

BOLETÍN Nº 141

NOTICIAS

**Etiquetado de conservas de pescado y marisco:
Qué deben revisar las empresas alimentarias**

SERVICIOS

Control integral de *Listeria monocytogenes*: Auditoría de procesos, validación de PCCs, estudios de vida útil y actualización del Sistema APPCC

FORMACIÓN

Curso online-presencial virtual “Formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la Legionella”

LABORATORIOS MICROAL S.L.
CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN TECOAL SL

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

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ÍNDICE

NOTICIAS

Página

- Etiquetado de conservas de pescado y marisco: Qué deben revisar las empresas alimentarias 3
- La Comisión Europea publica una guía para facilitar la aplicación del Reglamento sobre Envases y Residuos de Envases (PPWR) 5
- Recomendaciones para la manipulación segura de alérgenos en restauración colectiva 7
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 9

LEGISLACIÓN

- Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario 10

NUESTROS SERVICIOS

- Control integral de *Listeria monocytogenes*: Auditoría de procesos, validación de PCCs, estudios de vida útil y actualización del Sistema APPCC. 11
- Etiquetado alimentario: Cumple con la normativa 12

ÁREA FORMATIVA

- Curso online-presencial virtual: “Formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la Legionella” 13
- Curso online: “Mantenimiento y Control en piscinas públicas y privadas según el Real Decreto 742/2013, últimas tendencias” 14
- Curso presencial/videoconferencia: “Etiquetado de alimentos. Obligaciones según el Reglamento 1169/2011” 15

NOTICIAS TÉCNICAS

- Nueva guía de la FSAI sobre monitorización ambiental de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo 16

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Etiquetado de conservas de pescado y marisco: Qué deben revisar las empresas alimentarias



Los cambios recientes en las denominaciones comerciales de los productos de la pesca y la acuicultura vuelven a situar el etiquetado de las conservas en el centro de la gestión de calidad. Para la industria alimentaria, este escenario representa una oportunidad clave para garantizar la coherencia absoluta entre el envase, las fichas técnicas y la documentación interna.

El nuevo marco regulatorio en España

El cumplimiento normativo en este sector viene marcado por la combinación de normas horizontales y sectoriales específicas:

- Real Decreto 1082/2025: Regula el procedimiento para determinar las denominaciones comerciales nacionales y las denominaciones de alimentos en conserva o preparados admitidas en España para productos de la pesca y la acuicultura.
- Resolución de 25 de febrero de 2026: Publicada por la Secretaría General de Pesca, recoge el listado oficial y actualizado de las denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España. Conforme al BOE, el nombre comercial se ratifica como denominación oficial en todo el territorio nacional.
- Reglamento (UE) 1169/2011: Mantiene su vigencia como el marco horizontal de obligado cumplimiento que conecta estas denominaciones con la información alimentaria obligatoria facilitada al consumidor.

Puntos críticos de revisión para los departamentos de Calidad e I+D

Una revisión preventiva y rigurosa debe ir más allá del diseño gráfico y verificar la alineación estricta de los siguientes elementos antes de enviar cualquier arte final a imprenta:

- Denominación vs. Especie: No deben tratarse como equivalentes. Se debe contrastar de forma precisa la denominación comercial (nombre admitido para la venta), la especie (identificación biológica) y el nombre científico para evitar errores de identidad o duplicidades confusas en productos estrella como el atún, las sardinas o los moluscos (mejillones, berberechos y almejas).
- Presentación y líquido de cobertura: Aspectos como la preparación (lomos, filetes, migas) y el líquido (aceite de oliva, vegetal, escabeche o al natural) determinan directamente la denominación legal del alimento, el orden en la lista de ingredientes, la declaración de alérgenos y el cálculo preciso del peso neto y escurrido.
- Origen y menciones obligatorias: Es indispensable asegurar la trazabilidad documental de la zona de captura o país de origen, validando que coexista sin contradicciones con el lote, la fecha de consumo preferente, las condiciones de conservación y los datos del operador responsable.
- Separación del reclamo comercial: Los mensajes de marketing o reclamos de fantasía pueden convivir en el envase, pero nunca deben enmascarar

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

ni sustituir a la denominación legal o inducir a error al consumidor medio.

Riesgos operativos y de mercado

El mantenimiento de etiquetas obsoletas o con discrepancias frente a la ficha técnica del proveedor genera un impacto que va más allá de un simple error de texto:

- **Controles oficiales y auditorías:** Puede derivar en no conformidades graves, expedientes sancionadores o la inmovilización de mercancía, un problema especialmente complejo en productos de larga vida útil donde los envases impresos permanecen activos en el mercado durante años.
- **Bloqueos de la gran distribución:** Las cadenas de distribución y los clientes de marca blanca exigen validaciones técnicas estrictas; cualquier discordancia puede paralizar el alta de referencias o motivar rechazos de lote.
- **Pérdida de confianza:** Un etiquetado ambiguo daña la reputación de la marca ante un consumidor que exige, de forma creciente, transparencia e información clara sobre el origen y la composición de lo que compra.

¿Has revisado que el etiquetado de sus conservas cumple con los últimos requisitos normativos?

En **Tecoal** ayudamos a las empresas alimentarias a validar etiquetas, fichas técnicas y documentación de producto, garantizando la coherencia entre la información comercial, técnica y regulatoria antes de su comercialización.

Fuente: Tecoal

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Guía de la Comisión Europea para la aplicación del Reglamento de envases y residuos (PPWR)



Contexto y objetivo de la guía

La Comisión Europea ha publicado una guía interpretativa del Reglamento (UE) 2025/40 (PPWR) para facilitar su aplicación uniforme. El PPWR establece normas directamente aplicables orientadas a reducir residuos, mejorar la reciclabilidad, fomentar la reutilización e incrementar el uso de materiales reciclados, con impacto directo en la industria alimentaria, comercio minorista y canal HORECA.

Aspectos clave del Reglamento aclarados por la guía

- **Definición de “envase”:** Establece criterios para delimitar qué elementos están sujetos a la norma, diferenciando envases de venta, agrupación y transporte.
- **Operadores económicos:** Concreta las responsabilidades diferenciadas en materia de conformidad para fabricantes, importadores, distribuidores y plataformas de comercio electrónico.
- **Diseño y sostenibilidad:** Enmarca los futuros criterios de reciclabilidad, la minimización del peso y volumen, y la incorporación progresiva de plástico reciclado.
- **Economía circular:** Desarrolla la aplicación del etiquetado armonizado europeo para el consumidor, sistemas de reutilización y sistemas de depósito, devolución y retorno (SDDR).

PFAS en envases alimentarios: requisitos y fecha clave

Uno de los puntos más relevantes para la industria alimentaria es la restricción de PFAS (sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas) en materiales en contacto con alimentos. La guía aclara que no existe actualmente una metodología armonizada a nivel europeo para su análisis en envases, por lo que recomienda un enfoque gradual basado en el Flúor Orgánico Total como indicador inicial.

La fecha clave de aplicación es el 12 de agosto de 2026, a partir de la cual los envases que no cumplan los límites establecidos no podrán comercializarse. El reglamento no prevé periodo de transición ni agotamiento de existencias, de modo que los productos comercializados antes de esa fecha podrán permanecer en el mercado, mientras que los posteriores deberán cumplir plenamente la normativa.

Reutilización de envases en bebidas y sector HORECA

- **Objetivo 2030:** A partir del 1 de enero de 2030, los distribuidores finales (incluyendo HORECA y comercio a distancia) deberán garantizar que al menos el 10% de las bebidas comercializadas se ofrecen en envases reutilizables. Se aplica a la oferta, no al volumen de ventas. Quedan exceptuadas las microempresas.
- **Criterios de cómputo en HORECA:** No computan los envases de distribución de gran formato B2B (como barriles de cerveza entre empresas). Sí computan los envases reutilizables entregados directamente al consumidor final (como botellas).

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Criterios de cómputo en HORECA

En el ámbito HORECA, la guía precisa que no computan los envases de distribución de gran formato utilizados entre empresas, como barriles de cerveza suministrados a establecimientos de hostelería, al considerarse envases B2B.

Sí computan los envases reutilizables entregados directamente al consumidor final, como botellas reutilizables, así como determinados formatos de gran tamaño cuando se suministran directamente al cliente.

Recogida separada y sistemas de depósito y retorno

- **Objetivo 2029:** Alcanzar una tasa del 90% de recogida separada de envases de bebidas de un solo uso (plásticos y metales de hasta 3 litros) antes del 1 de enero de 2029.
- **Aplicación:** Para lograrlo, los Estados miembros deberán implantar sistemas de depósito, devolución y retorno (SDDR) con carácter general obligatorio.

En conjunto, el PPWR impulsa un cambio estructural hacia un sistema de envases más sostenible, circular y seguro en la Unión Europea, con implicaciones directas para la industria alimentaria y la gestión de residuos.



Fuente: Teccoal

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Extremar las condiciones de higiene

Es importante extremar las condiciones de higiene de la cocina y de los utensilios:

- Es aconsejable que los utensilios, tablas de corte, cuchillos o recipientes sean de uso específico, por ejemplo diferenciados por colores, para evitar contaminaciones cruzadas.
- Si no es posible, no se utilizan simultáneamente para la elaboración de menús con alérgenos y se limpian a fondo antes de utilizarlos.
- Atención a no manipular la sal con las manos u otras prácticas que pueden favorecer la contaminación cruzada.
- Para la elaboración de los menús para alérgicos o intolerantes los aceites de freír deben ser nuevos y la freidora o sartén de uso exclusivo.
- Para evitar contaminaciones cruzadas, el personal debería utilizar ropa de protección específica para manipular los alimentos con alérgenos y nunca introducir alimentos de consumo propio en las instalaciones de elaboración o almacenaje



Fuente: Higiene Ambiental

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios

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



Accede a las alertas sanitarias publicadas por AESAN

Si quieres estar al tanto de todas las alertas sanitarias actuales, te facilitamos el acceso a la página oficial de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Haciendo clic en este enlace, podrás ver las alertas más recientes sobre productos que podrían representar un riesgo para la salud. Esta información se actualiza continuamente, por lo que te recomendamos consultarla con frecuencia.

Mantente informado y protegido con las últimas novedades en seguridad alimentaria.



Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Novedades Legislativas aplicables al sector agroalimentario

- **Decisión de Ejecución (UE) 2026/1185 de la Comisión**, de 2 de junio de 2026, por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan o estén compuestos por la soja modificada genéticamente MON 94637 o hayan sido producidos a partir de ella, con arreglo al Reglamento (CE) n.o 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo [notificada con el número C(2026) 3549]
- **Reglamento (UE) 2026/1118 de la Comisión**, de 26 de mayo de 2026, por el que se deniega la autorización de una declaración de propiedades saludables en los alimentos distinta de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.
- **Decisión de Ejecución (UE) 2026/1125 de la Comisión**, de 26 de mayo de 2026, por la que se cierran los procedimientos de renovación de las autorizaciones de comercialización del algodón modificado genéticamente MON 88913 (MON-88913-8), MON 15985 (MON-15985-7), MON 1445 (MON-Ø1445-2), MON 531 x MON 1445 (MON-ØØ531-6 x MON-Ø1445-2) y MON 531 (MON-ØØ531-6), con arreglo al Reglamento (CE) n.o 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo [notificada con el número C(2026) 3262]6) 1497]



Fuente: AESAN

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Control integral de *Listeria monocytogenes*

Auditoría de procesos, validación de PCCs, estudios de vida útil y actualización del Sistema APPCC

Listeria monocytogenes es una bacteria especialmente peligrosa para **productos listos para el consumo** (ALC), ya que puede sobrevivir y desarrollarse en condiciones de refrigeración. Las Autoridades Sanitarias exigen controles rigurosos para garantizar la seguridad alimentaria y proteger al consumidor final.

Desde **Tecoal**, estos son los servicios que te ofrecemos para el control de *Listeria* en tus procesos:

1. Auditoría del proceso productivo y verificación de procesos térmicos

Realizamos una auditoría completa del proceso de producción con el objetivo de identificar los puntos críticos de control (PCC) relacionados con la seguridad microbiológica, especialmente en relación con *Listeria monocytogenes*.

Como parte de esta auditoría, llevamos a cabo verificaciones del proceso mediante equipos calibrados, que permiten evidenciar que las temperaturas y tiempos aplicados en cada fase del proceso cumplen con los límites establecidos en vuestro Sistema de Autocontrol.

2. A partir de los resultados obtenidos en la auditoría, revisamos y actualizamos el sistema de autocontrol basado en el Sistema APPCC.

3. Control y eliminación de biofilms resistentes: Inspeccionamos instalaciones, detectamos biofilms en superficies y aplicamos detergentes enzimáticos.

4. Adaptación de las frecuencias de muestreo de *Listeria* en productos y superficies en base al volumen de producción y si los productos elaborados son favorecedores o no del desarrollo de *Listeria*.

5. Caracterización de los productos elaborados en base a la actividad de agua (*aw*) y pH que presentan cada uno de ellos.

Los resultados de estos dos parámetros identificarán a los productos como favorecedores o no del desarrollo de *Listeria*.

6. Estudios de vida útil: Realizamos estudios de vida útil para evaluar el comportamiento de *Listeria monocytogenes* durante toda la vida útil del producto, con el objetivo de demostrar el cumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento (CE) 2073/2005. Estos estudios constituyen una herramienta clave para justificar la seguridad del producto frente a las autoridades competentes.

7. Formación específica de *Listeria*.



Contacta con nosotros

HAZ CLIC

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

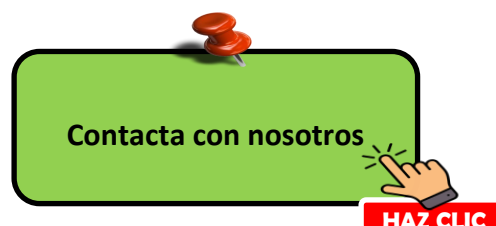
954 395 111 - 682 342 141

Etiquetado alimentario: Cumple con la normativa

En **Tecoal**, te ayudamos a cumplir con los **requisitos legales de etiquetado** para garantizar la transparencia y confianza del consumidor. Un etiquetado claro y conforme a la normativa no solo protege la salud de los consumidores, sino que también te ayuda a diferenciarte en el mercado.

El **etiquetado de alimentos** es fundamental porque proporciona al consumidor la información esencial sobre el producto, incluyendo:

- Ingredientes y alérgenos
- Información nutricional
- Fecha de caducidad o consumo preferente
- Modo de conservación y preparación
- País de origen y trazabilidad



Un **etiquetado incorrecto** puede generar problemas legales, sanciones económicas y pérdida de reputación. Además, los errores en la información pueden afectar a consumidores con alergias o intolerancias, lo que hace que la transparencia y claridad sean cruciales.

Desde la publicación del **Reglamento (UE) 1169/2011**, todas las empresas del sector alimentario están obligadas a cumplir con requisitos específicos para garantizar la **seguridad y claridad de la información** al consumidor.

Este reglamento establece normas sobre:

- **Legibilidad de las etiquetas** (tipografía, colores y contraste)
- **Indicación obligatoria de alérgenos** en la lista de ingredientes
- **Información nutricional obligatoria** (valor energético, grasas, carbohidratos, proteínas, etc.)
- **Denominaciones legales de los productos** para evitar fraudes

Además de la seguridad alimentaria, la **gestión de envases** y su impacto medioambiental es un factor clave en la comercialización y posicionamiento de los productos alimentarios.

Por ello, en **Tecoal** incorporamos la **asesoría y revisión de envases conforme a la normativa vigente**, incluyendo el **Real Decreto 1055/2022** de envases y residuos de envases y el nuevo **Reglamento europeo de envases (UE 2025/40)** que será de aplicación general desde el 12 de agosto de 2026.

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

ÁREA FORMATIVA

Curso online-presencial virtual: “Formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la Legionella”

MODALIDAD Y DURACIÓN	Online 15 horas + Presencial Virtual 11 horas	PRECIO GENERAL	230€/ alumno (IVA no incluido)
-----------------------------	---	-----------------------	-----------------------------------



PLAZAS	Curso bajo demanda. Para más información, ponte en contacto con nosotros.
---------------	---

CURSO BONIFICADO	Podemos gestionarte la bonificación de la formación a través de tus créditos de FUNDAE.
-------------------------	--

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
------------------	---

DIRIGIDO A	Personal de mantenimiento o vigilancia de las instalaciones de riesgo de Legionella o personas que quieran dedicarse a ello. 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.
-------------------	--

PROGRAMA	<ol style="list-style-type: none"> 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 anexo I del Real Decreto 487/2022 8. Seguridad e higiene 9. Prácticas: Visita a instalaciones de riesgo y prácticas obligatorias 10. Prueba de evaluación final
-----------------	--

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

ÁREA FORMATIVA

Curso online “Mantenimiento y Control en piscinas públicas y privadas según el Real Decreto 742/2013, últimas tendencias”



MODALIDAD Y DURACIÓN	Online 15 Horas	PRECIO GENERAL	75€/ alumno (IVA no incluido)
-----------------------------	--------------------	-----------------------	----------------------------------

¡Consúltanos!



CURSO BONIFICADO

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

OBJETIVOS

- Aplicar los tratamientos químicos adecuados al agua para evitar los problemas generados por ésta: corrosiones, incrustaciones, crecimiento de algas y microorganismos.
- 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.
- Conocer técnicas de mantenimiento y limpieza y desinfección de piscinas.

DIRIGIDO A

Toda aquella persona que quiera dedicarse al mantenimiento de piscinas de uso público (piscinas públicas, de ocio, parques acuáticos, spas, hoteles, alojamientos turísticos, camping, terapéuticas) y privado tipo 3A (piscinas de comunidades de propietarios, casas rurales o de agroturismo, colegios mayores o similares) y todos aquellos profesionales que ya se dedican a ello y quieren ampliar sus conocimientos y formación.

No se requiere ninguna titulación específica previa. Es ideal para personas que tengan el título de socorrista acuático, monitor de natación, etc.

PROGRAMA

Unidad 1 Piscinas: Normativa, definición, tipos, componentes y responsabilidades.

Unidad 2 Química del agua: Calidad y tratamiento del agua.

Unidad 3 Productos químicos.

Unidad 4 Seguridad en la piscina y seguridad laboral.

Unidad 5 Protocolo de Autocontrol.

Unidad 6 Mantenimiento de los sistemas de tratamiento del agua.

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

ÁREA FORMATIVA

Curso presencial/videoconferencia: “Etiquetado de alimentos. Obligaciones según Reglamento 1169/2011”



¡Consúltanos!



MODALIDAD Y DURACIÓN	Presencial/ videoconferencia 6 Horas	PRECIO GENERAL	Curso bajo demanda. Para más información sobre el precio, por favor, ponte en contacto con nosotros.
FECHAS Y LOCALIZACIÓN	Curso bajo demanda en las instalaciones del operador.		
CURSO BONIFICADO	Podemos gestionarte la bonificación de la formación a través de tus créditos de FUNDAE		
OBJETIVOS	El curso tiene como objetivo que los participantes comprendan en profundidad los requisitos legales aplicables al etiquetado de productos alimentarios, con especial atención al Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y al resto de normativa sanitaria vigente. A lo largo de la formación se abordará la información obligatoria que debe incluir el etiquetado, así como los criterios para la correcta declaración de ingredientes, alérgenos, denominaciones de venta y etiquetado nutricional.		
DIRIGIDO A	Profesionales del sector agroalimentario (responsables de producción, compras, calidad, comerciales, consultores, ...) y del sector del marketing.		
PROGRAMA	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidades • Prácticas informativas leales • Menciones obligatorias • Información nutricional • Menciones voluntarias • Situación actual • Ámbito de aplicación • Casos prácticos 		

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Nueva guía de la FSAI sobre monitorización ambiental de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo



La Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI) ha publicado la *Guidance Note 45: Guidance on Environmental Monitoring of Listeria monocytogenes in Ready-to-Eat Food Business Operations*, un documento de referencia que ofrece recomendaciones prácticas para diseñar e implantar programas de monitorización ambiental de *Listeria monocytogenes* en industrias que elaboran alimentos listos para el consumo (RTE).

La publicación adquiere especial relevancia en el actual contexto regulatorio, en el que la prevención de la contaminación por *L. monocytogenes* constituye uno de los principales retos para los operadores alimentarios que producen alimentos susceptibles de favorecer el crecimiento del microorganismo.

Más allá del muestreo: una herramienta de verificación del sistema APPCC

La guía destaca que la monitorización ambiental no debe considerarse una medida de control en sí misma, sino una herramienta de verificación de la eficacia de los programas de prerrequisitos (PPR) y de los procedimientos basados en el APPCC. Su objetivo es identificar nichos de persistencia y posibles fuentes de contaminación antes de que el microorganismo alcance el producto final.

Según la FSAI, un programa eficaz permite:

- Detectar y eliminar reservorios ambientales
- Minimizar el riesgo de contaminación cruzada
- Facilitar la identificación de cepas persistentes que puedan provocar contaminaciones recurrentes

Asimismo, el documento destaca la importancia de analizar las tendencias de los resultados obtenidos para anticipar riesgos, identificar posibles patrones de contaminación y evaluar la eficacia de las acciones correctoras implantadas.

Identificación de zonas de riesgo

Uno de los aspectos más interesantes de la guía es el enfoque basado en el riesgo para seleccionar los puntos de muestreo. La FSAI propone clasificar las superficies de las zonas RTE en tres categorías:

- Superficies en contacto directo con alimentos: Áreas donde el producto entra en contacto con equipos o utensilios, como mesas de preparación, cintas transportadoras o cuchillas de loncheadoras
- Superficies de contacto indirecto: Zonas que no tocan directamente el alimento, pero donde la contaminación puede transferirse a través de manos, utensilios o equipos
- Superficies sin contacto con alimentos: Elementos del entorno de producción como desagües, estructuras, interruptores, extractores o zonas inferiores de los equipos

La guía recuerda que muchos focos de contaminación persistente se localizan precisamente en estas últimas zonas, especialmente en desagües, áreas húmedas, puntos de difícil limpieza o equipos con un diseño higiénico deficiente.

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

NOTICIAS TÉCNICAS

Por ello, recomienda que los programas de monitorización se diseñen de forma que maximicen la probabilidad de detectar contaminación ambiental cuando esta exista.

El papel de los vectores de contaminación

El documento profundiza en el concepto de los "vectores" como vías de transporte que pueden facilitar la dispersión de *L. monocytogenes* dentro de la planta. Entre ellos se incluyen el calzado del personal, las ruedas de carros y equipos móviles, los utensilios de limpieza o las herramientas de mantenimiento.

La guía señala que algunos de estos elementos pueden actuar como indicadores útiles de contaminación ambiental, ya que acumulan microorganismos procedentes de distintas zonas de la instalación. Cuando se detecta un resultado positivo, la investigación de las posibles rutas de transferencia puede ayudar a localizar el origen de la contaminación y a adoptar medidas correctoras más eficaces.

Resultados positivos: una oportunidad de mejora

Uno de los mensajes más relevantes de la guía es que la detección ocasional de *Listeria spp.* o de *L. monocytogenes* no debe interpretarse automáticamente como un fracaso del sistema. Por el contrario, un resultado positivo puede indicar que el programa de monitorización está funcionando correctamente y permite identificar problemas antes de que afecten al producto final.

La FSAI destaca que los resultados obtenidos deben analizarse en su conjunto y utilizarse para identificar tendencias, localizar posibles nichos de contaminación y reforzar las medidas de control cuando sea necesario. En este contexto, la monitorización ambiental se convierte en una herramienta clave para la mejora continua de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

Aplicable a empresas de cualquier tamaño

La guía está dirigida a todos los operadores que

elaboran alimentos listos para el consumo, independientemente de su tamaño. El documento reconoce que las pequeñas y medianas empresas pueden enfrentarse a limitaciones de espacio, recursos o personal, por lo que defiende la necesidad de adaptar los programas de monitorización a la realidad de cada instalación mediante un enfoque basado en el riesgo.

Aunque no aborda los procedimientos específicos de toma de muestras, remite a la norma ISO 18593:2018 y a las guías técnicas publicadas por el Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para *Listeria monocytogenes* (EURL Lm) para profundizar en los métodos de muestreo de superficies.

Fuente: Teccoal



1965
DESDE

~ Todo al ~
CENTRO



panaderiaobando.com