



QUIMICRAL
Química y microbiología de los alimentos

Boletín quimicral

NÚMERO 4 — DICIEMBRE DE 2007 — BOLETÍN BIMENSUAL INFORMATIVO SOBRE SEGURIDAD, CONTROL Y CALIDAD EN LOS ALIMENTOS



SUMARIO

- MUY BUENAS...
- ENTRA EN VIGOR...
- LO ÚLTIMO
- LO SALUDABLE...
 - La normativa que obligue a indicar la presencia de glúten en los alimentos entrará en vigor antes de marzo del 2008.
 - Casi el 30% de los niños españoles tienen sobrepeso, un total de 2 millones. Aparte, 500.000 son obesos.
- AL DETALLE... ¿Qué sabemos del STAPHYLOCOCCUS AUREUS?
- PREGUNTE, PREGUNTE...
- NUESTRAS COSAS
- NOS VEMOS EN...
- CONOCEMOS MEJOR A...SOLINTECO

Muy buenas...

Si hay una época del año caracterizada por una orgía gastronómica constante esa es la Navidad y sus vísperas; 3 semanas de desenfreno durante las cuales engullimos cantidades ingentes de alimentos cuya característica principal no es precisamente su equilibrio nutricional. Además todos tenemos las típicas comidas o cenas fuera de casa con lo que aumentan las posibilidades de contraer toxiinfecciones alimentarias. Lo que dicen los expertos es lo que sabemos todos ya, medida y equilibrio: si se va a comer mucho, cenamos muy ligero, o si tenemos la cena copiosa de turno, apenas comeremos; es decir, compensar la ingesta.

Debido al carácter familiar de estas fiestas se cocina mucho en los hogares, por lo que sería bueno trasladar algunas normas industriales a nuestras propias casas, por ejemplo, no mezclar productos terminados con materias primas en la nevera, lavar bien todos los cuchillos, tablas y mesas, no descongelar a temperatura ambiente sino en refrigeración y lavarse las manos habitualmente. También es muy aconsejable no usar bayetas o trapos sino papel desechable de cocina.

Seguro que con estas medidas comeremos mucho más tranquilos, en amor y compañía.

¡Feliz año a todos!

ENTRA EN VIGOR...



REAL DECRETO 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

Con esta normativa se unifican todas aquellas publicadas desde el 2001. Además se indican con detalle las etapas de elaboración de los productos ibéricos incidiendo en el etiquetado de los productos en función de criterios de raza, alimentación y curación.



Soluciones eficaces de conservación y manipulación con GREEN KEEPER



- No hay deterioro de los alimentos; se mantiene la frescura y el buen aspecto de los alimentos.
- Desinfección permanente en los lugares de manipulación y almacenamiento.
- Reducción de los microorganismos y disminución de su proliferación en las cámaras.
- Aumento importante del tiempo de conservación de los alimentos manteniéndose las características organolépticas.
- Menor merma de peso y notable reducción de los olores.
- Calidad y ahorro económico.

Con GREEN KEEPER se prolongue la vida útil de los alimentos y se consigue un significativo ahorro económico !

OFERTA ESPECIAL. SOLINTECO, S.L. les monta los equipos GREEN KEEPER sin cargo, y se encarga del mantenimiento y cambio de los filtros mensualmente. Ustedes pagan sólo los filtros.

Lo último



ESPAÑA ES EL SEGUNDO PAÍS DE LA UE CON MÁS CASOS DE VACAS LOCAS.

El pasado mes de noviembre se cumplieron 7 años de presencia de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) o enfermedad de las vacas locas en España, siendo nuestro país el último de la CE en que apareció. Tras estos años seguimos manteniéndonos en el segundo puesto. Según las previsiones de las autoridades competentes, España será de los últimos países en erradicar la epidemia, hacia el 2010 ó 2012.

Galicia con 277 casos hasta septiembre de 2007 y Castilla-León con 175 son las Comunidades Autónomas más afectadas.

Según el director general de Ganadería, Carlos Escribano, es ya hora de plantearse la revisión de algunas medidas tomadas en un principio por la UE para el control de la enfermedad ya que su evolución y los avances científicos ocurridos durante estos años lo permiten. En cualquier caso España seguirá con los controles habituales hasta que la presencia de la enfermedad sea nula, aclarando además desde la Administración que la situación de la EEB está totalmente controlada en nuestro país.



LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN (AESAN) PONE EN DUDA LA CONVENIENCIA DEL USO DE GUANTES DE LÁTEX EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS.

Así se expresan las máximas autoridades españolas en Seguridad Alimentaria

tras conocer nuevos datos que indican la fuga real de proteínas del látex desde los guantes al alimento. Ello podría crear reacciones de alergia a personas sensibles que entren en contacto con el alimento manipulado. Hay que añadir que si no son usados correctamente, los guantes pueden crear una sensación de "falsa seguridad" al manipulador, creyendo éste que puede realizar acciones incorrectas sin peligro por el hecho de llevarlos, como coger dinero, tocarse la cara, nariz, etc. Este es un error muy típico y que debe ser erradicado de la industria.



Los datos aportados por la AESAN indican que es mucho más eficaz un lavado correcto y a conciencia de las manos, lo que favorece, y mucho, la comodidad del trabajador. Como es lógico esas manos no pueden portar anillos, relojes, pulseras...

CHINA YA ACEPTA CARNE DE CERDO Y JAMÓN IBÉRICO ESPAÑOL.

El mercado más grande del mundo, el chino, ya puede disfrutar de los productos ibéricos españoles tras la firma del protocolo referente a requisitos higiénico-sanitarios y veterinarios exigidos por las autoridades sanitarias chinas. Los productos que se podrán comercializar serán tanto de carne fresca y despojos comestibles de cerdo como de jamón curado.

Este acuerdo se ha alcanzado tras cierta polémica suscitada por los repetidos escándalos referentes a la seguridad alimentaria del país asiático ocurridos debido a las graves faltas higiénicas y sanitarias de algunas empresas chinas.

A pesar de ello, una comitiva de técnicos chinos visitó en agosto algunas factorías españolas para comprobar in situ las condiciones de elaboración de los productos en cuestión, dando finalmente el visto bueno a la exportación.

EL 85% DE LOS TRABAJADORES QUE NO PUEDEN COMER EN CASA LO HACE EN UN RESTAURANTE.

Aunque el típico tupper gana adeptos, cada trabajador se gasta una media de 204 Euros al mes en comer fuera de casa, según un estudio de la Federación de Usuarios y Consumidores Independientes (FUCI).

Este estudio, realizado para conocer los hábitos alimenticios de la población en relación con la jornada laboral, refleja que seis de cada diez españoles comen fuera de casa al no tener tiempo suficiente para regresar a su hogar. Por ciudades, los datos dicen que en Madrid come fuera el 81 por ciento de los trabajadores, seguido de Barcelona con el 79 por ciento, Valencia con el 75% y Zaragoza con el 70%. En el lado contrario, en Toledo solo come fuera de casa un 40% de los trabajadores, en Cáceres el 45% y en Santander y La Rioja un 50%.



Ateniéndonos al estudio, de las 2.800 personas encuestadas el 80 por ciento opta por el popular 'menú del día', mientras que sólo el seis por ciento decide comer 'a la carta'. Por otra parte, el 'tupper' es el elegido para el 14 por ciento de los consultados.

En cuanto a la satisfacción del cliente, tan sólo un 6 por ciento de los encues-

Lo último



tados dice haber puesto algún tipo de reclamación. La queja más común es la referente a facturas inadecuadas (55 por ciento) seguidas de un mal servicio (28 por ciento). La falta de higiene se lleva el 13 % de las reclamaciones.

SE APRUEBA EL REAL DECRETO QUE REGULARÁ LOS PARÁMETROS MÍNIMOS DE CALIDAD Y LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS APLICABLES EN ZUMOS DE FRUTAS.

Se pretende así asegurar el control de la calidad comercial de estos productos para evitar el fraude al consumidor y la competencia desleal.

Tanto el Codex Alimentarius como la Asociación de la Industria de Zumos y Néctares de Frutas y Vegetales de la Unión Europea (AIJN) aportan esos criterios de calidad que además rigen puntos tan importantes como la autenticidad de las materias primas o la trazabilidad.

Este Real decreto se aplicará a zumos de fruta, zumos de fruta a base de concentrado y néctar.

UN ESTUDIO BRITÁNICO RELACIONA EL CONSUMO DE CIERTOS COLORANTES CON LA HIPERACTIVIDAD INFANTIL.

Un estudio realizado por la Universidad de Southampton a más de 300 niños de distintas edades ha encontrado una relación estadística entre ciertas combinaciones de colorantes alimentarios, utilizadas frecuentemente en productos consumidos por niños, y la hiperactividad infantil.

Tanto la EFSA (Agencia europea de Seguridad Alimentaria) como la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) advierten a los padres con hijos con hiperactividad que sus síntomas podrían mejorar eliminando de su dieta los productos con los siguientes colorantes: amarillo anaranjado (E110), tartrazina (E102), carmoisina



(E122) y rojo cochinilla 4R (E124) por un lado y, por otro, el amarillo anaranjado (E110), amarillo quinoleína (E104), carmoisina (E122) y rojo allura (E129).

También advierten de que los trastornos ligados a la hiperactividad se deben a diversos factores (genéticos, ambientales o educativos), lo que indica que la eliminación de estos colorantes puede no producir ninguna mejora.

Es necesario indicar que es de obligado cumplimiento en la UE la especificación en el etiquetado de los alimentos de la presencia de los aditivos que contiene, lo que permite identificar fácilmente los colorantes y, por tanto, admitir o rechazar el alimento.

Lo saludable...



LA NORMATIVA QUE OBLIGUE A INDICAR LA PRESENCIA DE GLÚTEN EN LOS ALIMENTOS ENTRARÁ EN VIGOR ANTES DE MARZO DEL 2008.

El ministro de Sanidad y Consumo, Bernat Soria, anunció hace pocas semanas la entrada en vigor del real decreto que obligará a reseñar en el etiquetado la presencia de gluten, todo ello tras reunirse con asociaciones de celíacos, representantes de la comunidad científica y de la industria alimentaria.

Dentro de este real decreto se regulará también la publicidad de dichos productos. Esta noticia ha sido acogida con gran satisfacción dentro de los colectivos de celíacos.



CASI EL 30% DE LOS NIÑOS ESPAÑOLES TIENEN SOBREPESO, UN TOTAL DE 2 MILLONES. APARTE, 500.000 SON OBESOS.

Estos datos se desprenden de unas jornadas organizadas por la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC) sobre seguridad alimentaria y nutrición. En España hay aproximadamente siete millones de niños en edades comprendidas entre los 2 y los 10 años de los cuales, dos millones sobrepasan su peso ideal y 500.000 son obesos.

Según algunos expertos, la obesidad es la conjunción de "dos factores esenciales", el comportamiento del consumidor cuando va a elegir lo que come y un estilo de vida totalmente sedentario. Según el estudio "Paderborn" dos de cada tres jóvenes europeos no hacen nada de ejercicio, corroborando a la organización mundial de la Salud cuando dice que la obesidad es la epidemia del siglo XXI.

Este aumento de la obesidad influye negativamente en los presupuestos sanitarios de los países desarrollados; España gasta al año 3000 millones de Euros en acciones para paliar la obesidad.

Al detalle



¿Qué sabemos del *Staphylococcus aureus*?

STAPHYLOCOCCUS AUREUS

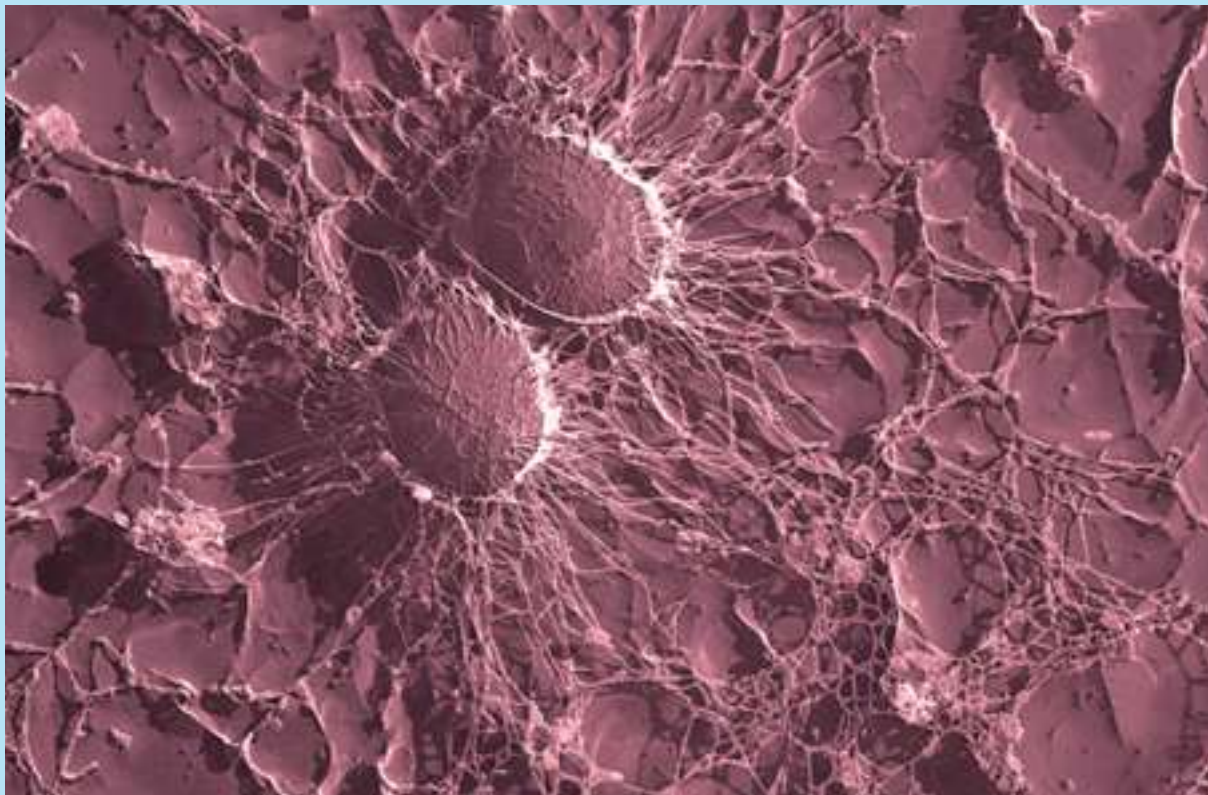
En esta ocasión vamos a hablar de un integrante del otro gran grupo de gérmenes que forman la microbiología alimentaria, los cocos, que al contrario de las bacterias, que tienen forma alargada, son esféricos. El estafilococo se llama así porque al crecer forma racimos (en griego staphylé es racimo y coco, grano). Además el *Staphylococcus aureus* recibe su nombre del color amarillo anaranjado similar al oro que tienen las colonias que forma en determinados medios de cultivo.

Es un microorganismo muy ubicuo, es decir, que puede estar en cualquier parte, lo que le hace especialmente peligroso ya que puede crecer casi sin agua ni oxígeno. Este hecho hace que casi la totalidad de la población mundial sea portadora del germen en algún momento de su vida. Su temperatura ideal de crecimiento es de 37°C. Si a ello le unimos que su hábitat favorito es la piel y mucosas de mamíferos superiores y por tanto del hombre, hace que este germen sea una máquina de producir intoxicaciones alimentarias, y no infecciones o toxiinfecciones, porque lo que causa la dolencia es

una toxina generada por el microorganismo, secretada durante el crecimiento del mismo. Es decir, lo que provoca la enfermedad no es el germen en sí (como la salmonella) sino un compuesto que fabrica (como nosotros fabricamos sudor) durante su crecimiento, que resulta ser tóxico para el hombre. Sin embargo la presencia de estafilococos no implica la creación de toxina.

La principal forma de transmisión del germen es por medio del manipulador de alimentos cuando se toca la cara, el pelo, la nariz, los ojos, la boca, etc. Es importante señalar que la zona más afectada es la nariz, de ahí la importancia de cubrirse con mascarilla boca y nariz por completo.

El estafilococo se elimina fácilmente por medio de la temperatura de elaboración de los alimentos, a unos 60-65 °C, pero la toxina formada puede aguantar hasta los 100 °C durante 30 minutos, por lo que no desaparece con las temperaturas legisladas en la actualidad (mínimo 65°C en el corazón del producto).



La intoxicación producida es de carácter relativamente leve, apareciendo los síntomas entre las 2 y las 12 horas siguientes a la ingesta del alimento, desapareciendo a las 24 horas. Estas características hacen que el estafilococo está implicado en multitud de intoxicaciones que no llegan a denunciarse por el corto periodo de prevalencia de los síntomas. Éstos son los típicos, náuseas, vómitos, diarreas, dolor de cabeza, pero raras veces fiebre. Los síntomas son intensos (los pacientes "sienten que van a morir") y muchas veces aparecen en el propio lugar de la ingesta por la rápida incubación de la enfermedad, por lo que el cuadro también se llama "diarrea de banquetes".

La forma de evitar la intoxicación pasa por un cuidado exhaustivo de la higiene personal de los manipuladores así como cuidar los hábitos de trabajo: no fumar ni comer ni beber ni tocarse la cara, llevar gorro, mascarilla en caso necesario... el germen puede caer al alimento directamente desde el propio cuerpo, por medio de cabellos o pasar a las manos, y de ahí al alimento.

Cuando los manipuladores tengan que ponerse una mascarilla, o llevar el molesto gorro a la hora de trabajar en una industria alimentaria, ya saben qué se pretende evitar con ello.



Pregunte, Pregunte...



- Si es obligatorio llevar gorro para evitar que caigan pelos a los alimentos, ¿qué pasa con la barba, las cejas o las pestañas, que también están en la cabeza? ¿Los calvos deben llevar también gorro?

Carlos Blázquez, Madrid

Entramos en una zona delicada; la legislación aplicable sobre la materia dice que se debe llevar la cabeza protegida siempre, luego no debería haber dudas al respecto, pero el motivo de llevar ese gorro es evitar la caída de cabellos sobre los alimentos, por lo que alguien con la cabeza afeitada no tendría por qué llevarlo. Al final, como en casi todo, depende del criterio del funcionario de Sanidad que inspeccione el establecimiento.

En cuanto a la protección de barbas, cejas o pestañas, en estos dos últimos casos los dispositivos son difíciles de imaginar y sería peor el remedio que

la enfermedad. Para las barbas hay mascarillas que llegan hasta el cuello protegiendo toda la zona.

- Hace poco me he enterado de que la empresa que hace los tratamientos raticidas en mi empresa tiene que hacer un diagnóstico de situación. ¿En qué consiste?

Esmeralda Tovar, Logroño

Estos estudios no suelen realizarse habitualmente a no ser que el cliente lo pida, circunstancia poco frecuente. La empresa debe estudiar las características del local o emplazamiento, evaluar la situación y diagnosticar cuales son los productos y frecuencias de aplicación más adecuadas para evitar plagas.

No es una circunstancia obligada por ninguna normativa específica pero la administración pública lo está exigiendo cada vez más.

NUESTRAS COSAS



- El pasado 5 de noviembre se publicó en la revista Interviú un interesante reportaje sobre calidad sanitaria y nutricional de las hamburguesas de las cinco principales cadenas hosteleras de nuestro país, siendo nuestro laboratorio el responsable de la realización de las analíticas correspondientes. Puedes ver el artículo completo en: www.quimicral.com/comunicacion.shtml

- El programa de la Cadena Ser "ser consumidor" contó el pasado 10 de noviembre con Enrique González como colaborador para comentar la situación higiénico sanitaria de la comida rápida en la actualidad.

Para consultarnos sus dudas escribanos a nuestro correo electrónico o a nuestra dirección:

calidad@quimicral.com
C/ Hilarión Eslava, 19
28015 de Madrid.

Nos vemos en...



FERIA INTERNACIONAL DE
HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y
CATERING - HORECAVA

Fecha: 07 de Enero de 2008
hasta 10 de Enero de 2008

Emplazamiento: Amsterdam (Holanda)

Contacto: Tlf: +31 (0)20 5491212
Fax: +31 (0)20 5491843
Email: horecava@rai.nl

Página web: www.horecava.com



**SALÓN INTERNACIONAL
DE LA ALIMENTACIÓN
Y BEBIDAS – ALIMENTARIA 2008**

Fecha: 10 al 14 de marzo de 2008

Emplazamiento: Fira Barcelona

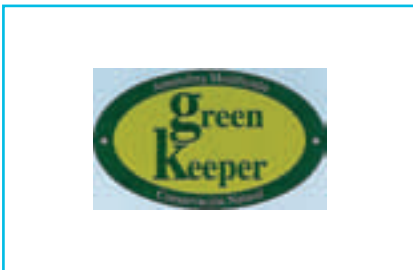
Contacto: Tel. +34 93 452 18 00

Fax +34 93 452 18 01

Email: info@alimentaria.com

Página web: www.alimentaria.com

Conocemos mejor a...



SOLINTECO

En este número prestamos atención a un sistema de purificación ambiental que está comenzando a tener amplia repercusión en la industria alimentaria con un aval de más de 20 años funcionando. Todo ello nos lo cuenta Marlies Tümmers, responsable de la empresa Solinteco.

- ¿Cuántos años lleva funcionando este sistema?

El sistema se desarrollo en centros de investigación en 1986, donde se confirmaron las primeras aplicaciones exitosas del sistema.

Desde entonces se ha ido perfeccionando y ampliando sus aplicaciones.

- ¿En que se basa y porqué la sepiolita?

El sistema se basa en la acción conjunta de sus dos componentes, la sepiolita y el permanganato potásico ya que presentan acciones totalmente complementarias. La sepiolita, un mineral muy poroso, sirve de soporte para un agente altamente oxidante, el permanganato. Esta composición permite que

al circular el aire del recinto através del producto se dé un doble efecto físico y químico. Este efecto da lugar a una mejor conservación de los alimentos, una menor contaminación microbiológica del ambiente de almacenamiento y manipulación de los alimentos, así como una disminución de compuestos volátiles y de olores desagradables.

La función de la sepiolita es doble, por un lado sustenta el permanganato aumentando la superficie de contacto del aire con este principio, y por otro, actúa como filtro, reteniendo partículas en suspensión y microorganismos.

- ¿Donde se puede aplicar mejor este sistema?

El sistema puede aplicarse en todos los puntos de la cadena alimentaria, desde los lugares de origen hasta los lugares finales de comercialización y venta, pasando por el transporte.

Existen presentaciones del sistema válidas para todos estos puntos de la cadena de distribución.

Se utiliza en cámaras de refrigeración tanto de grandes como de pequeños establecimientos, ya sean de comercialización de alimentos o bien en lugares de procesado, y también en el sector de hostelería y restauración.

- ¿Que papel juega este sistema en la seguridad alimentaria?

Se trata de un sistema válido para



lograr un incremento de la vida útil de los alimentos. Además, su capacidad de depuración del ambiente y de reducción de la carga microbiológica ambiental mejora las condiciones ambientales de almacenamiento de alimentos y por tanto, afecta positivamente a la calidad de los mismos.

Se trata de un sistema de apoyo fundamental en la seguridad alimentaria.

- ¿Que ventajas ofrece sobre otros sistemas a los que se les suponen las mismas acciones?

Es un sistema completamente inocuo, sin ningún riesgo para los alimentos o el hombre, es de fácil instalación, de mantenimiento sencillo y con gran versatilidad para adaptarse a las necesidades de las instalaciones de cada cliente. Además, sus efectos son fácilmente apreciables por el cliente. Por otro lado, presenta un amplio espectro

de acción aplicándose a todo tipo de alimentos.

- ¿Que otros servicios ofrecen a sus clientes?

SOLINTECO, S.L. se ocupa de la instalación y del mantenimiento de los equipos y realiza puntualmente el cambio mensual de los filtros. Además ofrece al sector de la industria alimentaria productos de limpieza y desinfectantes

con alto respeto al medio ambiente, así como tratamientos antideslizantes para prevenir accidentes laborales.

Somos una empresa certificada en ISO 9001 y 14.001

- Y por último: ¿podría tener aplicaciones domésticas?

Por supuesto, existen filtros pequeños para los frigoríficos de cada hogar.

LOS DATOS DEL ÉXITO

-Trabajando desde: 1986.

-Dedicándose a: la calidad y seguridad de los alimentos.

-Una inspiración: la alimentación y la salud.

-Un proyecto: llegar a introducir ampliamente el sistema como herramienta necesaria en la seguridad alimentaria.

-Una ilusión: lograr una contribución importante en la conservación de los alimentos.



Fusión de sabores e influencias

Lizardi

Lizardi Catering, de tendencia vasco-francesa, nace para responder a la demanda de un cliente que busca sorprender a sus invitados con un servicio exclusivo y una gastronomía sin igual.

Presenta una fusión de sabores, aromas y presentaciones de diversa procedencia creando una cocina imaginativa, fresca y creativa.

info@lizardicatering.com



QUIMICRAL

Química y microbiología de los alimentos

Con la comida no se juega...

**ASESORÍA HIGIÉNICO-SANITARIA (SISTEMAS A.P.P.C.C.)
CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
CERTIFICADOS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES EN TODOS LOS SECTORES (GRATUITOS)*
ANÁLISIS DE ALIMENTOS POR LABORATORIO PROPIO. (N° REGISTRO REGISLABO AB27/M)**

* Consúltenos sin compromiso