



AGOSTO-SEPTIEMBRE 2024

BOLETÍN Nº 120

NOTICIAS

Los casos de legionelosis incrementaron en España el año pasado

SERVICIOS

Elaboración de protocolos contra el desperdicio alimentario

FORMACIÓN

Curso Online de "Operaciones menores en la prevención y control de *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

	PÁGINA
NOTICIAS	
• Los casos de legionelosis incrementaron en España el año pasado	3
• La EFSA publica un nuevo informe sobre <i>Vibrio</i> en relación con consumo de marisco en la UE	4
• Puntos clave en la cadena alimentaria para el control de <i>Campylobacter</i>	5
• Prevalencia de la bacteria <i>Pseudomonas aeruginosa</i> en aguas recreativas	7
• Sigue adelante la propuesta de establecer en la UE objetivos vinculantes de reducción del desperdicio alimentario	8
• Reevaluación de la fecha de consumo preferente de los alimentos comercializados congelados destinados a donación	9
• Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios	10
LEGISLACIÓN	
• Publicado el RD que modifica el RD 487/2022 sobre prevención y control de la legionelosis	11
• Aclarando aromas ahumados prohibidos	12
• La CE establece límites máximos de níquel en determinados productos alimenticios	14
• La CE publica las directrices técnicas para el análisis de PFAS en el agua de consumo	16
• <i>Clostridium perfringens</i> , nueva norma UNE para recuento de colonias en alimentos	17
• Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario	18
NUESTROS SERVICIOS	
• Elaboración de protocolos contra el desperdicio alimentario	21
• Contrastaciones y calibraciones de equipos	22
ÁREA FORMATIVA	
• Curso Online de "Operaciones menores en la prevención y control de <i>Legionella</i> según Real Decreto 487/2022"	23
• Curso Online "Mantenimiento y control en piscinas públicas y privadas"	24
NOTICIAS TÉCNICAS	
• Un nuevo estudio confirma la migración de gluten de ciertos materiales biodegradables a alimentos	25

Los casos de legionelosis incrementaron en España el año pasado



"La legionelosis es una enfermedad respiratoria causada por la bacteria *Legionella*, que puede resultar en brotes graves, especialmente en entornos donde se maneja agua. En 2023, las estadísticas indican un aumento significativo en los casos reportados, resaltando la importancia de una correcta gestión de las instalaciones de riesgo.

La *Legionella* puede proliferar en sistemas de agua, torres de refrigeración, duchas y grifos. La falta de mantenimiento adecuado en estos sistemas aumenta la posibilidad de infecciones. Este año, se ha observado un aumento en los brotes, lo que conlleva a la necesidad urgente de implementar medidas preventivas eficaces.

Un factor clave para la prevención es la formación del personal encargado de las operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario. La normativa española nº Leg.-132/2019 establece requisitos específicos para garantizar que los profesionales estén adecuadamente capacitados en la gestión del riesgo de *Legionella*. Invertir en un programa de formación inicial no solo es una obligación legal, sino que también es un modo efectivo de proteger la salud pública.

Los estudios de casos en 2023 han revelado que muchas de las infecciones están asociadas a la falta de control de la calidad del agua. Por ello, es fundamental que las empresas conozcan y apliquen las mejores prácticas en el mantenimiento de sus instalaciones.

Realizar auditorías regulares y seguir guías marcadas por expertos puede ayudar a mitigar el riesgo de bacterias nocivas.

La formación debe incluir aspectos de prevención, detección y control de la *Legionella* en las instalaciones. Un personal bien formado puede identificar problemas antes de que se conviertan en brotes y aplicar medidas correctivas de manera efectiva. Este enfoque

proactivo no solo protegerá a los empleados, sino que también minimizará las responsabilidades legales y mejorará la reputación de la empresa.

Por tanto, si está buscando una solución efectiva para afrontar la legionelosis, considerar una capacitación robusta y específica, como la formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo, resulta imperativo. La inversión en conocimientos y habilidades puede marcar la diferencia en la prevención de futuros casos y en el bienestar general de la población. Con la preparación adecuada, es posible combatir este desafío sanitario y asegurar la tranquilidad de todos."

Fuente: Teccoal

[Curso Online de "Operaciones menores en la prevención y control de Legionella según Real Decreto 487/2022"](#)



Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación

www.tecoal.net

| formacion@tecoal.net

| 954 395 111 - 690 86 77 55

NOTICIAS

La EFSA publica un nuevo informe sobre *Vibrio* en relación con consumo de marisco en la UE



La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publica hoy, 23 de julio de 2024, una nueva opinión de sobre aspectos de salud pública de *Vibrio spp.* relacionados con el consumo de marisco en la UE.

El género *Vibrio* está ampliamente distribuido en la naturaleza en ambientes acuáticos dulces o salinos, en zonas de litoral y estuarios de regiones tropicales. Lo conforman, al menos, 12 especies patógenas para el hombre; 10 de estas podrían causar enfermedades que se transmiten a través de los alimentos. La mayoría son causadas por *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus*.

En su nueva opinión científica, la EFSA realiza una evaluación exhaustiva del riesgo de estas bacterias acuáticas que pueden causar gastroenteritis o infecciones graves.

De entre las conclusiones de la EFSA es importante destacar que se prevé que la prevalencia de *Vibrio* en el marisco aumente tanto en el mundo como en Europa como consecuencia del cambio climático. Además, se ha detectado resistencia a varios antimicrobianos en estudios sobre aislados de *Vibrio spp.* encontrados en mariscos y/o de aislados de *Vibrio spp.* causantes de infecciones transmitidas por los alimentos en Europa.

Fuente: Aesan

Puntos clave en la cadena alimentaria para el control de *Campylobacter*

Campylobacter spp. es el origen de la enfermedad zoonótica más notificada cada año en la UE desde el 2007: la campilobacteriosis. La alta incidencia de esta infección gastrointestinal destaca la necesidad de desarrollar métodos de vigilancia más eficientes, así como de la identificación de puntos clave en la cadena alimentaria relevantes para su control.

España es el tercer mayor productor de aves de corral en la UE, después de Polonia y Francia, y un gran exportador. Por lo tanto, un control adecuado de *Campylobacter* es clave para el sector y de gran importancia para la UE.

Con el objetivo de aportar nuevos enfoques para prevenir esta zoonosis, investigadores/as del Centro de Investigación en Sanidad Animal (CISA-INIA) CSIC en Valdeolmos, han realizado un estudio para identificar y evaluar puntos clave de la ocurrencia de *Campylobacter spp.* a lo largo de la cadena alimentaria española, utilizando un algoritmo de machine learning (Random forest).

En el trabajo se analiza un conjunto de datos disponibles en un total de 810 informes oficiales proporcionados por cada una de las comunidades autónomas de España a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), durante el período 2015-2020.

El análisis se llevó a cabo basándose en las siguientes variables: producto, etapa de la cadena alimentaria y región geográfica, utilizando el algoritmo de bosque aleatorio, que estima la importancia relativa de cada variable y detecta automáticamente las interacciones

entre ellas, permitiendo la caracterización de sus efectos en la salida del modelo.

La presencia de *Campylobacter* fue influenciada por las tres variables seleccionadas, principalmente por el producto, seguido por la región y la etapa.

Presencia de *Campylobacter* según el tipo de producto

Los productos se clasificaron en 10 categorías: carnes (vacuno, porcino, aves de corral, carne de oveja, otros), huevos (huevos y ovoproductos), productos lácteos, alimentos procesados, otros (ensaladas, salsas, sopas, frutas y verduras, pescado).

Entre los productos estudiados, la carne, especialmente de aves de corral y ovejas, presentó la mayor probabilidad de ocurrencia de *Campylobacter*.

Es de destacar que, a diferencia de las aves de corral, conocido origen de casos de campilobacteriosis, la epidemiología de *Campylobacter* en ovejas es menos comprendida. A pesar del pequeño tamaño de la muestra, la prevalencia (60%, 18/30) hallada en el estudio parece indicar que la presencia de la bacteria en la carne de oveja de España puede ser alta.

La contaminación de la carne y el hígado de oveja con *Campylobacter* probablemente ocurre durante la evisceración, cuando entran en contacto con contenido fecal. Cabe destacar que, además del problema de seguridad alimentaria que representan, algunas especies de la bacteria pueden causar abortos en ovejas. Por lo



NOTICIAS

que los/as autores/as consideran de interés identificar las especies de *Campylobacter* presentes en las ovejas de España.

Otras variables que influyen en la ocurrencia de *Campylobacter*

Las etapas de la cadena alimentaria se clasificaron en 8 categorías: Primaria (inspección fronteriza y mataderos), Intermedia (plantas de procesamiento), Final (minorista, mayorista, hospitales o instituciones de atención médica y establecimientos de servicio [restaurante, café, bar, pub, hotel o catering]) y No especificado.

La bacteria estuvo presente en las etapas primaria, intermedia y final de la cadena alimentaria, representando esta última una posible exposición directa del consumidor a la bacteria.

En cuanto a la variable región (Comunidad Autónoma), la región con la mayor influencia en la predicción de la ocurrencia de *Campylobacter* fue Madrid, seguida por la Comunidad Valenciana, Asturias, Murcia y Castilla-La Mancha. No obstante, hay que tener en cuenta que las diferencias entre CCAA pueden indicar divergencias en el esfuerzo de vigilancia.

Puntos importantes en la cadena alimentaria

Según los resultados del estudio, la probabilidad de ocurrencia de *Campylobacter* a lo largo de la cadena alimentaria podría tener diferentes patrones dependiendo del producto.

La mayor probabilidad de ocurrencia de *Campylobacter* en la carne de aves de corral, ovejas, vacuno y porcino fue en el matadero. Además, en esta misma etapa primaria, la inspección fronteriza aumentó significativamente la probabilidad de presencia en las aves de corral. Por lo tanto, la reducción de la carga de la bacteria en las granjas y de la contaminación de la carne en la etapa de matanza se mostraron clave para prevenir su transmisión a los humanos.

Por otra parte, según el modelo, la etapa intermedia "planta de procesamiento" y las etapas finales

"mayorista y minorista" mostraron una alta probabilidad de *Campylobacter* en la carne de aves de corral y ovejas. La alta probabilidad de presencia de la bacteria en estas etapas finales es preocupante, ya que indica una posible ruta directa al consumidor final.

Por el contrario, la etapa final "establecimientos de servicio" no presentó una probabilidad notable de presencia de la bacteria en ninguno de los tipos de carne analizados.

Los resultados del estudio podrían ser útiles para diseñar futuros programas de vigilancia dirigidos para *Campylobacter*, enfocándose de manera más eficiente en su detección en aquellos productos y etapas donde es más común.

Fuente: Higieneambiental



Prevalencia de la bacteria *Pseudomonas aeruginosa* en aguas recreativas

Uno de los patógenos comunes en instalaciones acuáticas recreativas, como piscinas o spas, es la bacteria *Pseudomonas aeruginosa*, que puede ser el origen de diversas infecciones en los bañistas, como otitis externa, conjuntivitis, infecciones en pies y uñas o foliculitis.

Por lo tanto, el control de esta bacteria en el agua de este tipo de instalaciones es necesario para proteger la salud de las personas que las utilizan. El Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, se incluye *Pseudomonas aeruginosa* como parámetro indicador microbiológico de la calidad del agua y se establece un valor paramétrico de 0 UFC o NMP en 100 ml, es decir, la bacteria debe estar ausente en una muestra de 100 ml.

Sin embargo, la información sobre la prevalencia de esta bacteria, especialmente en lugares turísticos como las Islas Canarias, es limitada. Un completo estudio liderado por Antonio Doménech-Sánchez, investigador del Instituto Universitario de Investigación en Ciencias de la Salud (IUNICS), Universidad de las Islas Baleares, aporta nuevos datos analizando la prevalencia de *P. aeruginosa* en 23 instalaciones turísticas situadas en las Islas Canarias, un importante destino turístico español. El estudio recopila y analiza 3.962 muestras recogidas durante cuatro años (2016-2019)

Además de analizar la presencia de *Pseudomonas aeruginosa*, en el estudio también se evalúa el cumplimiento de la normativa de calidad del agua y se profundiza en aspectos menos explorados, como el impacto del tratamiento de desinfección con bromo o la abundancia de usuarios infantiles en el agua, sobre la contaminación de la misma por la bacteria.

Prevalencia de *Pseudomonas aeruginosa*

Los resultados revelaron que el 31,2% de las muestras no cumplían con los valores paramétricos de la legislación vigente, siendo los niveles de desinfectante, la temperatura del agua y la presencia de *P. aeruginosa* los motivos más comunes de incumplimiento.



La prevalencia de *P. aeruginosa* en las muestras analizadas fue del 4,8%, una cifra dentro del rango informado en algunos países europeos como Croacia o Italia, aunque comparativamente más baja que en otros como Grecia o Irlanda del Norte, ya que las variaciones regionales o climáticas pueden afectar significativamente la colonización de *P. aeruginosa* en aguas recreativas.

Se observó variación en la contaminación por *P. aeruginosa* entre los diferentes tipos de instalaciones acuáticas recreativas. Por ejemplo, las piscinas de agua fría, a pesar de mostrar tasas de incumplimiento de los parámetros de calidad más altas, tuvieron una prevalencia más baja de *P. aeruginosa* (1,9%) en comparación con las piscinas exteriores y los jacuzzis. De lo que se deduce que la temperatura más baja de las piscinas frías, generalmente inferior a 15°C, podría crear condiciones menos favorables para la proliferación de la bacteria. Por otra parte, la prevalencia de contaminación por *P. aeruginosa* en las bañeras de hidromasaje (7,3%) fue ligeramente mayor que en las piscinas exteriores (4,2%), aunque las diferencias entre las dos no fueron estadísticamente significativas.

Además, el estudio profundizó en la influencia de los usuarios infantiles en la contaminación por *P. aeruginosa* en las aguas recreativas. Curiosamente, no se halló ningún impacto significativo, lo que indica que tanto las piscinas de niños como las de adultos presentan riesgos similares en términos de prevalencia de la bacteria.

Fuente: Higieneambiental

Si necesitas más información, ponte en contacto con Laboratorio

www.microal.com |

95 439 51 11 |

microal@microal.com

NOTICIAS

Sigue adelante la propuesta de establecer en la UE objetivos vinculantes de reducción del desperdicio alimentario

Dentro del proceso de revisión de la Directiva Marco de Residuos (Directiva 2008/98/EC) y con el objetivo de establecer herramientas legislativas que impulsen la reducción efectiva del desperdicio alimentario en la UE, el Consejo de la Unión Europea adoptó el pasado mes de junio su posición sobre la propuesta de Directiva de la Comisión Europea, publicada en julio 2023, de establecer objetivos vinculantes para reducir considerablemente la pérdida y el desperdicio alimentario de aquí a 2030.

La revisión selectiva de la Directiva Marco sobre Residuos (Directiva 2008/98/EC), se centra especialmente en los residuos alimentarios y textiles, el primer y el cuarto sector con mayor intensidad en el uso de recursos, respectivamente.

La posición u "orientación general" adoptada por el Consejo propone establecer los siguientes objetivos vinculantes:

- una **reducción del 10 %** en la transformación y la fabricación de alimentos.
- una **reducción del 30 % per cápita** en la venta minorista, los restaurantes, los servicios de restauración y los hogares.
- en cuanto a la producción primaria, antes de establecer objetivos el Consejo considera necesario previamente realizar un estudio para evaluar el alcance y las causas del desperdicio y las pérdidas de alimentos en la producción primaria, e identificar medidas apropiadas para reducir dichos desperdicios y pérdidas.

El Consejo respalda los objetivos previamente propuestos por la Comisión y prevé también la posibilidad de fijar objetivos para los residuos alimentarios comestibles a más tardar el 31 de diciembre de 2027.

Año de referencia y factores de corrección

Según la posición del Consejo, los objetivos de reducción se calcularían con respecto a la cantidad de resi-

duos generada en 2020, ya que éste fue el primer año en que se recopilaron datos sobre residuos alimentarios con arreglo a un método armonizado. No obstante, los Estados miembros podrán utilizar un año de referencia anterior a 2020 si a nivel nacional existían métodos adecuados de recopilación de datos.

La posición del Consejo también permite a los Estados miembros utilizar 2021, 2022 o 2023 como años de referencia, ya que los datos de 2020 pueden no ser representativos en algunos casos debido a la pandemia de COVID-19.

Por otra parte, se detecta la necesidad de desarrollar factores de corrección para tener en cuenta las **fluctuaciones del turismo** en relación con el año de referencia. La Comisión Europea desarrollaría un factor de corrección para ayudar a los Estados miembros a alcanzar el objetivo de reducción del desperdicio de alimentos, expresado per cápita, para el comercio minorista y otros tipos de distribución de alimentos, restaurantes y servicios alimentarios y hogares, corregido por los flujos de turismo.

Del mismo modo, también se desarrollaría un factor de corrección para tener en cuenta las **fluctuaciones en los niveles de producción** en las industrias de procesamiento y fabricación de alimentos, para ayudar a los Estados miembros a alcanzar el objetivo de reducción del desperdicio de alimentos en el procesamiento y la fabricación, corregido en función de los cambios en la producción.

Fuente: Higieneambiental

Servicio: Elaboración de protocolos contra el desperdicio alimentario



Reevaluación de la fecha de consumo preferente de los alimentos comercializados congelados destinados a donación



La donación de alimentos es una de las grandes herramientas para reducir el desperdicio alimentario, aprovechando productos que han salido del canal de la comercialización pero siguen siendo aptos para el consumo. La donación de alimentos tiene unos claros beneficios sociales y también reduce el impacto medioambiental de la producción de alimentos.

No obstante, los alimentos donados deben cumplir los principios de seguridad alimentaria recogidos en la legislación vigente y tener las mismas garantías sanitarias que los alimentos destinados a la venta.

Con el fin de reducir el desperdicio alimentario pero a la vez mantener la seguridad alimentaria, la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) publicó en 2018 el informe "*Extensión de la fecha de consumo de los alimentos. Criterios para el aprovechamiento seguro*", en el que el Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria de la Agencia revisó las causas y los mecanismos de degradación de los alimentos, así como el sistema de marcaje de fechas en los envases. En base a esta revisión, se establecieron unos criterios y unos periodos para el consumo y el aprovechamiento seguro y satisfactorio de los alimentos, una vez transcurrida la fecha que hay marcada en el envase.

En el caso de los alimentos congelados, en el informe se incluyeron en el grupo de Alimentos con extensión de consumo de **hasta 3 meses** después de la fecha marcada. Se consideran alimentos en los que es poco pro-

bable que se produzcan alteraciones microbiológicas, pero es probable que se produzcan alteraciones físico-químicas a largo plazo (enranciamiento de las grasas, oxidación, cambios de textura), que en todo caso no serán perjudiciales la salud y/o serán fácilmente detectables por el consumidor.

Fecha de consumo preferente de congelados

No obstante, la ACSA ha recibido un número creciente de consultas de entidades sociales sobre la posibilidad de ampliar la fecha de consumo preferente de los alimentos comercializados congelados a efectos de donación más allá de la recomendación actual del CCASA de 3 meses.

Consultado de nuevo el CCASA, y después de considerar la información científica disponible, el Comité ha emitido un nuevo informe en el que recomienda la extensión de la fecha de consumo preferente de los alimentos que se comercializan congelados a efectos de donación a 1 año, siempre que:

- se conserven a la temperatura de congelación (-18 °C o menos),
- se mantengan las características específicas del alimento

no sea visible ninguna alteración del alimento o del envase.

Fuente: Higieneambiental

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria

www.tecoal.net

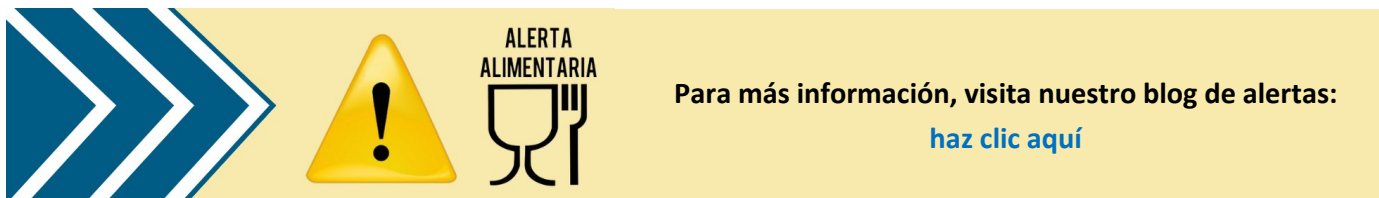
| seguridadalimentaria@tecoal.net

| 954 395 111 - 682 342 141

NOTICIAS

Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios

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



Alerta por presencia de *Salmonella* en fuet procedente de España (Ref: ES2024/458)

20 de Agosto 2024



Ampliación de información sobre la alerta por presencia de *Salmonella enteritidis* en queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de oveja procedente de España (Ref: ES2024/442)

12 de Agosto 2024



Advertencia para personas con alergia a los sulfitos: presencia de sulfitos no declarados en el etiquetado de vinagre de manzana sin filtrar, procedente de España (Ref. ES2024/445)

08 de Agosto de 2024



Alerta por presencia de *Salmonella enteritidis* en queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de oveja procedente de España (Ref: ES2024/442)

07 de Agosto 2024



Información procedente de la Junta de Andalucía: Alerta alimentaria por presencia de *Listeria monocytogenes* en producto cárnico (zurrapa) de Andalucía. EXCLUSIVAMENTE EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA.

29 de Julio 2024



Alerta por posible presencia de cuerpos extraños en cóctel de frutos secos procedentes de España. (Ref. ES2024/419)

26 de Julio 2024



Advertencia para personas con alergia/intolerancia a los componentes de la leche: Presencia de leche en salchichón procedente de España

20 de Julio de 2024



Advertencia para personas con alergia a la soja: presencia de soja no declarada en etiquetado de lazos de pasta procedentes de España (Ref. ES2024/340)

11 de Julio de 2024

Fuente: Aesan

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria

Publicado el RD que modifica el RD 487/2022 sobre prevención y control de la legionelosis

La legionelosis, una enfermedad respiratoria grave provocada por la bacteria *Legionella*, se ha convertido en una preocupación creciente en España. La reciente modificación del Real Decreto 487/2022 establece nuevas directrices para la prevención y control de esta patología, reflejando un compromiso por parte de las autoridades para salvaguardar la salud pública.

Entre los puntos clave de esta normativa, se destaca la obligación de que los propietarios y responsables de los edificios realicen una valoración del riesgo de legionelosis. Esta evaluación debe incluir la identificación de los sistemas susceptibles, como torres de refrigeración y sistemas de agua caliente. Así, se busca actuar proactivamente, minimizando las posibilidades de infección a través de medidas adecuadas de mantenimiento y control.

Las instalaciones sanitarias, especialmente en hospitales y residencias de mayores, adquieren una relevancia especial. Es aquí donde los protocolos de limpieza y desinfección deben ser reforzados. La normativa también contempla la necesidad de formación específica para el personal encargado, asegurando que estén capacitados para implementar las medidas necesarias de forma efectiva.

La vigilancia de la legionelosis se convierte en un elemento crucial dentro del marco de esta regulación. Se establecerán registros de análisis y mediciones que permitirán un seguimiento continuo de los niveles de con-

taminación en el agua. Esta vigilancia no solo es obligatoria sino que puede ser un factor decisivo en la detección temprana de brotes.

Ante este panorama, el Diseño del Plan Sanitario de Agua se presenta como una solución integral y eficaz. Nuestro servicio le permitirá no solo cumplir con las exigencias de la normativa, sino que también le ofrecerá un enfoque personalizado para gestionar el riesgo de legionelosis en su instalación. Con un plan bien estructurado, podrá asegurar la calidad del agua y proteger la salud de sus usuarios.

Además, la implementación de un Plan Sanitario no solo mejora la seguridad, sino que fortalece la reputación de su instalación, convirtiéndola en un referente de compromiso con la salud pública. Invertir en un sistema adecuado de prevención es, sin duda, una decisión estratégica para cualquier organización responsable.

La legionelosis es un desafío que puede ser gestionado con el enfoque correcto. Esté al tanto de las normativas, implemente buenas prácticas y, sobre todo, confíe en expertos que le ayuden a diseñar un plan eficiente y adaptado a sus necesidades.

Fuente: Tecoaal



Laboratorio de análisis ACREDITADO

Contamos con un equipo especializado que realiza análisis en nuestro laboratorio acreditado, adaptados a las necesidades específicas de cada empresa,.

Obtenga resultados confiables para optimizar procesos y cumplir con los estándares requeridos.



Si necesitas más información, ponte en contacto con Laboratorio

www.microal.com |

95 439 51 11 |

microal@microal.com

LEGISLACIÓN

Aclarando aromas ahumados prohibidos

En el mundo de la gastronomía, los aromas juegan un papel crucial en la percepción del sabor de los alimentos. Entre ellos, los aromas ahumados han sido particularmente populares por su capacidad de evocar el sabor característico del ahumado tradicional, sin la necesidad de pasar por el proceso físico de ahumar. Sin embargo, no todos los aromas ahumados son iguales ni son seguros para el consumo humano. En este artículo, exploraremos en detalle qué son los aromas ahumados prohibidos en la alimentación, por qué algunas de estas sustancias han sido vetadas y qué alternativas existen en el mercado.

Normativas globales sobre aromas ahumados:

Las autoridades alimentarias de diferentes países han establecido normativas que determinan qué sustancias son seguras para el consumo y cuáles no. Estas regulaciones son especialmente rigurosas en el caso de los aromas ahumados debido a los potenciales riesgos para la salud que algunos de estos compuestos pueden presentar.

Directrices Específicas en la Unión Europea, con el objetivo de proteger la salud pública mediante el control estricto de los aditivos y aromas utilizados en los alimentos.



- **Reglamento (CE) N° 1334/2008** sobre aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes
- **Reglamento (CE) No 2065/2003** sobre aromas ahumados utilizados o destinados a ser utilizados en o sobre alimentos

Normativas específicas en España:

- **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)**

Sustancias específicas vetadas:

El uso de algunos fenoles y policíclicos aromáticos, que han demostrado ser potencialmente cancerígenos en estudios a largo plazo.

Razones de la prohibición:

Se basan en evidencia científica que indica que su consumo podría tener efectos adversos para la salud, incluyendo riesgo de cáncer, problemas respiratorios y efectos tóxicos en el hígado.

Alternativas naturales a los aromas ahumados:

- 1) Métodos tradicionales de ahumado: proceso, que puede llevar varias horas o incluso días, imparte un sabor auténtico y profundo a los alimentos sin necesidad de aditivos artificiales.
- 2) Uso de ingredientes naturales para recrear el sabor ahumado como el pimentón ahumado, la sal ahumada, y ciertos tipos de té, que pueden ser utilizados para añadir un toque ahumado a los platos sin recurrir a productos sintéticos. Estas alternativas no solo son seguras, sino que también ofrecen un perfil de sabor más complejo y auténtico.

Impacto en la percepción del consumidor:

- 1) Cambios en las preferencias del consumidor: la demanda de productos naturales y seguros ha aumentado.
- 2) Esto ha llevado a un cambio en la percepción, donde los sabores artificiales son cada vez menos aceptados, y se valora más la autenticidad y la naturalidad.

- 3) Educando al consumidor sobre los riesgos y alternativas: las campañas educativas y la transparencia en el etiquetado de los productos son fundamentales para asegurar que los consumidores puedan tomar decisiones informadas.

Ejemplos de alimentos prohibidos por aromas ahumados

- 1) Snacks y aperitivos: Algunos tipos de papas fritas, chips de maíz y otros aperitivos que usaban aromas ahumados sintéticos han sido retirados del mercado o reformulados para cumplir con las normativas.
- 2) Embutidos y carnes procesadas: Ciertos embutidos que solían utilizar aromas ahumados artificiales para intensificar el sabor han sido prohibidos, especialmente en países con regulaciones estrictas como los de la Unión Europea.
- 3) Salsas y condimentos: Salsas barbacoa, salsas para marinadas y otros condimentos que contenían aromas ahumados prohibidos también han sido objeto de revisión y prohibición.
- 4) Snacks de queso y productos lácteos: Algunos snacks de queso y productos lácteos que incorporaban estos aromas para dar un sabor ahumado característico han sido reformulados o eliminados del mercado.
- 5) Pescados y mariscos ahumados: En ciertos casos, productos de pescado y mariscos ahumados que usaban aromas ahumados sintéticos han sido prohibidos o requieren etiquetado específico.

Ejemplos de alimentos con aromas ahumados legales

- 1) Embutidos y carnes ahumadas: Muchos embutidos como el chorizo, salami y ciertos tipos de jamón utilizan métodos de ahumado tradicionales o aromas ahumados aprobados para lograr su sabor. Estos productos están regulados para asegurar que los compuestos utilizados no representen un riesgo para la salud.
- 2) Pescados ahumados: El salmón ahumado, el bacalao ahumado y otros pescados similares a menudo utilizan técnicas de ahumado en frío o en caliente que son seguras y aprobadas. Estos productos pueden contener aromas ahumados naturales o sintéticos que cumplen con las regulaciones.
- 3) Salsas barbacoa y condimentos: Las salsas barbacoa y ciertos condimentos que incluyen un sabor ahumado a menudo utilizan humo líquido u otros aromas aprobados que replican el sabor sin com-

prometer la seguridad alimentaria. Estos productos están etiquetados claramente y siguen normativas estrictas.

- 4) Quesos ahumados: El queso provolone ahumado, el cheddar y otros quesos que tienen un sabor ahumado característico utilizan procesos o aromas legales que están permitidos en la mayoría de los países. Estos productos pasan por pruebas de seguridad antes de llegar al mercado.
- 5) Snacks ahumados: Snacks como las papas fritas sabor barbacoa o ciertos tipos de frutos secos pueden contener aromas ahumados aprobados que cumplen con las normativas de seguridad. Estos aromas son seleccionados cuidadosamente para asegurar que sean seguros para el consumo.

Predicciones sobre regulaciones futuras

Es probable que las regulaciones continúen endureciéndose a medida que surjan nuevas investigaciones y que la demanda de seguridad alimentaria crezca. La industria tendrá que seguir innovando para mantenerse al día con estos cambios.

La prohibición de ciertos aromas ahumados en la alimentación refleja un compromiso con la salud pública y la seguridad alimentaria. Aunque estos compuestos han sido populares por su capacidad de mejorar el sabor, sus riesgos no pueden ser ignorados.

La industria alimentaria está en un punto de inflexión, donde la innovación y el respeto por la salud del consumidor son más importantes que nunca. Optar por alternativas naturales y seguras es el camino a seguir, tanto para los fabricantes como para los consumidores.

Fuente: Tecool

LEGISLACIÓN

La CE regulará los límites máximos de níquel en ciertos alimentos



El níquel es un componente muy extendido de la corteza terrestre y su presencia en los alimentos y el agua potable puede deberse a fuentes tanto naturales como antropogénicas. La cantidad de níquel en los alimentos varía ampliamente y puede ser influenciada por varios factores, incluyendo su presencia en el suelo en el que se cultivan los alimentos o la contaminación industrial.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en el 2020 actualizó su evaluación del riesgo del níquel en los alimentos y el agua potable, un trabajo en el que se utilizaron más de 47.000 resultados analíticos sobre la presencia de níquel para calcular la exposición dietética crónica y aguda.

La EFSA confirmó en su segunda evaluación que el efecto crítico para la caracterización del riesgo de exposición oral aguda es provocar dermatitis de contacto sistémica en personas sensibilizadas al níquel, un problema que afecta alrededor del 15% de la población. La exposición aguda oral puede causar reacciones cutáneas después de consumir alimentos con altos niveles de Ni, como por ejemplo cereales (arroz), leguminosas, cacao, té y vegetales de hoja verde.

La Autoridad concluyó que el nivel más bajo con efecto adverso observado para este efecto es de 4,3 µg de níquel/kg de peso corporal, y que debe establecerse un margen de exposición (MOE) de 30 o superior para

proteger contra este efecto. Este MOE de 30 no se logra en la exposición media y al percentil 95, lo que plantea un problema de salud para las personas sensibilizadas al níquel.

Recomendación de la CE

En el caso de algunos alimentos que contribuyen de manera importante a la exposición al níquel, no se dispone de datos suficientes para determinar los límites máximos adecuados. Por lo que la Comisión Europea (CE) ha emitido una Recomendación para el control de la presencia de níquel en los alimentos.

La CE recomienda :

- Los Estados miembros, en colaboración con los explotadores de empresas alimentarias, deben controlar durante los años 2025, 2026 y 2027 la presencia de níquel en los alimentos.
- El control debe incluir los complementos alimenticios, el chocolate, el chocolate para untar, los frutos de cáscara para untar, los granos de cacao, los productos a base de cereales (en particular, los cereales de desayuno, los copos de cereales y los productos de la molienda de avena), las sopas preparadas, el café, el té, las hortalizas, las algas, las semillas oleaginosas, los productos a base de soja (como el tofu y las bebidas de soja), las legumbres, los frutos de cáscara, el pescado y otros alimentos marinos.

- Cuando sea necesario, los Estados miembros deben recopilar conocimientos sobre las medidas de mitigación para reducir los niveles de níquel en los alimentos. Los Estados miembros también deben garantizar que los métodos conocidos de mitigación se comunican eficazmente a los agricultores y explotadores de empresas alimentarias y se promueven entre ellos, y que unos y otros aplican progresivamente estas medidas de mitigación.
- Los procedimientos de muestreo y los análisis deben llevarse a cabo de conformidad con los requisitos de muestreo y análisis establecidos en el Reglamento (CE) n.o 333/2007.

Los Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias deben proporcionar periódicamente a la Autoridad los datos del control, junto con la información y en el formato electrónico de notificación que establece la Autoridad, para su compilación en una sola base de datos. En el caso de las muestras de chocolate, debe especificarse el contenido de sólidos de cacao de la muestra. En el caso de las muestras de té, debe especificarse el tipo o la especie de té, incluido su nombre científico. En el caso de las algas, debe indicarse la especie, incluido su nombre científico, y si los datos se refieren a algas frescas o secas.

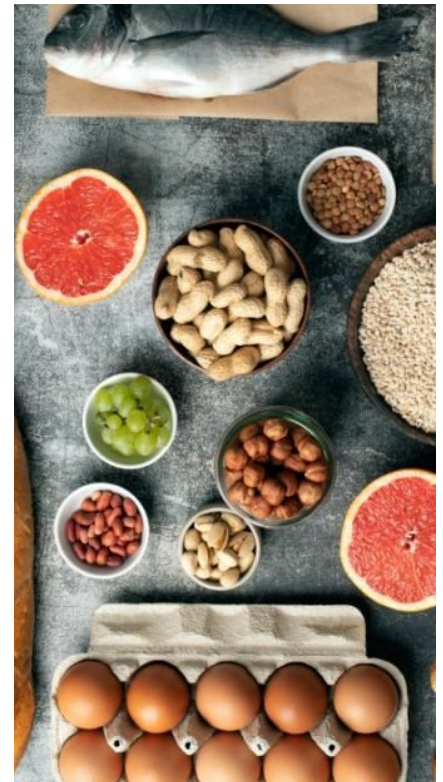
Establecer límites máximos de níquel en ciertos alimentos

La Comisión Europea trabaja en un proyecto de Reglamento para establecer límites máximos de níquel en ciertos productos alimenticios, por el que se modificaría el Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos, en lo que respecta a los niveles máximos de níquel en determinados productos alimenticios.

Con los datos disponibles actualmente, los alimentos para los que se propone establecer límites máximos de níquel son, entre otros: hortalizas, frutos secos, legumbres, soja, algas marinas, legumbres, semillas, cereales, productos de cacao y chocolate, fórmulas infantiles, alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños y zumos de frutas.

Asimismo, se propone que los primeros límites máximos de níquel en alimentos entren en vigor el 1 de julio de 2025. Los alimentos comercializados legalmente antes esta fecha podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de consumo preferente o su fecha de caducidad.

Fuente: Higieneambiental



Si necesitas más información, ponte en contacto con Laboratorio

www.microal.com |

95 439 51 11 |

microal@microal.com

LEGISLACIÓN

La CE publica las directrices técnicas para el análisis de PFAS en el agua de consumo

Las sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS), utilizadas durante décadas en productos industriales y de consumo, se han detectado durante los últimos años en el medio ambiente, en los alimentos, en suministros de agua potable y también en la sangre de ciudadanos, lo que les ha hecho ganar atención como contaminantes emergentes en Europa.

Hoy se reconoce a muchas de ellas como sustancias extremadamente persistentes, bioacumulativas y tóxicas, que deben ser controladas. Una de las vías de exposición humana a las sustancias PFAS es el agua de consumo. Hay un número cada vez mayor de casos de altas concentraciones de PFAS en agua dulce, incluida el agua potable, en toda la UE.

Por lo que en la Directiva (UE) 2020/2184, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano, se introdujeron las sustancias PFAS como nuevos parámetros de la calidad del agua de consumo, que los Estados miembros **deben cumplir, a más tardar, el 12 de enero de 2026:**

- **Total de PFAS:** 0,50 µg/l (totalidad de las sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas)
- **Suma de PFAS:** 0,10 µg/l (subconjunto de 20 sustancias PFAS individuales preocupantes, de entre las numerosas PFAS posibles)

Para ello, la Comisión Europea (CE) ha publicado una Comunicación en la que establece unas directrices técnicas relativas a los métodos de análisis para controlar las PFAS en las aguas destinadas al consumo humano, incluidos los límites de detección, los valores parámetros y la frecuencia de muestreo.

Estas directrices incluyen una selección de los métodos analíticos y los enfoques considerados más adecuados para el control de los dos parámetros "total de PFAS" y "suma de PFAS", sobre la base de una evaluación técnica y socioeconómica.

Métodos de análisis para el control de la suma de PFAS

Los métodos de análisis deben cumplir los requisitos generales y específicos relativos al parámetro «PFAS» esta-

blecidos en el anexo III de la Directiva (UE) 2020/2184. Los métodos recomendados para el análisis del parámetro «suma de PFAS» son los siguientes:

- **EN 17892:2024 parte A** (LC-MS, método de inyección directa)
- **EN 17892:2024 parte B** (LC-MS, método de enriquecimiento mediante SPE)

Las partes A y B de la norma EN 17892 están diseñadas y validadas para las 20 sustancias objetivo incluidas en el parámetro «suma de PFAS» de la Directiva.

La norma EN 17892 es el primer método normalizado que asegura la plena validación de un ensayo interlaboratorio europeo. Se pueden utilizar otros métodos normalizados equivalentes, siempre que cumplan los requisitos generales y específicos relativos al parámetro «PFAS» establecidos en el anexo III de la Directiva (UE) 2020/2184.

Métodos de análisis para el control del total de PFAS

En la actualidad, ningún método analítico por sí solo es plenamente capaz de cubrir o cuantificar todas las sustancias posibles de una gran clase de sustancias, con una amplia gama de masas moleculares, así como propiedades químicas y estructurales diversas. Los métodos recomendados en las directrices de la CE como indicadores para medir el parámetro «total de PFAS» no están normalizados ni armonizados; las recomendaciones abarcan los principios de análisis, pero no ofrecen orientaciones sobre la preparación de la muestra:

1. **Análisis TOP** (análisis total de precursores oxidables)
2. **EOF-CIC** [cromatografía iónica con combustión (CIC) tras extracción de flúor (EOF)]
3. Análisis no dirigido y de compuestos sospechosos mediante **LC-HRMS** (cromatografía líquida combinada con espectrometría de masas de alta resolución)

Ninguno de estos tres métodos indirectos puede cuantificar con precisión el parámetro «total de PFAS», pero pueden proporcionar medidas indirectas de este.

Fuente: Higieneambiental

Clostridium perfringens, nueva norma UNE para recuento de colonias en alimentos



Clostridium perfringens es una bacteria relevante para la salud pública por ser el origen intoxicaciones alimentarias, que puede encontrarse en una variedad de alimentos, en particular aquellos que se preparan en grandes cantidades y se mantienen calientes listos para el consumo durante un largo período de tiempo antes de servir.

Clostridium perfringens puede formar esporas altamente resistentes al calor, que pueden sobrevivir a la cocción, y germinar y multiplicarse en los alimentos después del proceso de cocción.

Una elevada presencia de *C. perfringens* en los alimentos puede ser un indicio de preparación o manipulación inadecuada de los mismos. No mantener las temperaturas adecuadas de cocinado, refrigeración, almacenamiento y recalentado de los alimentos, junto con unas malas prácticas de higiene de manos y superficies pueden favorecer la contaminación y el crecimiento de la bacteria hasta niveles de riesgo.

Las cepas de la bacteria se clasifican dependiendo de la capacidad de producir diferentes tipos de toxinas. Las intoxicaciones alimentarias en humanos son causadas principalmente por aislados de *C. perfringens* con capacidad de producir la enterotoxina de *C. perfringens* (CPE), que se produce en el intestino durante la esporulación.

La Asociación Española de Normalización, UNE, ha publicado la segunda parte de la norma ISO 15213, en la que se describe el método horizontal para el recuento de *C. perfringens* en alimentos, piensos, muestras ambientales y muestras de la etapa de producción primaria. Esta norma es la versión oficial, en español, de la

Norma Europea EN ISO 15213-2:2023, y anula y sustituye a la Norma UNE-EN ISO 7937:2005.

UNE-EN ISO 15213-2

Microbiología de la cadena alimentaria
Método horizontal para la detección y recuento de *Clostridium* spp.
Parte 2: Recuento de *Clostridium perfringens* mediante la técnica de recuento de colonias (ISO 15213-2:2023)

Los principales cambios técnicos que introduce esta norma son:

- se amplía el objeto y campo de aplicación a muestras de la etapa de producción primaria,
- se hace opcional el tratamiento térmico de 10 min a 80 °C, en el caso de abundante flora interfiriente o para el recuento únicamente de esporas de *Clostridium (C.) perfringens* presentes en la muestra,
- se renombra el medio selectivo agar sulfito-cicloserina (SC) a agar triptosa sulfito-cicloserina (agar TSC) sin cambios en la formulación,
- se modifican los métodos de confirmación descritos según la Norma ISO 14189,
- se revisa el diagrama de flujo del anexo normativo A, que ofrece una breve descripción del procedimiento,
- se añaden criterios para los ensayos de rendimiento de los medios de cultivo en el anexo B,
- se añaden las características de funcionamiento en el anexo C (informativo).

Fuente: Higieneambiental

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria

www.tecoal.net

| seguridadalimentaria@tecoal.net

| 954 395 111 - 682 342 141

LEGISLACIÓN

Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario



Reglamento (UE) 2024/1808 de la Comisión, de 1 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a la fecha de aplicación de límites máximos más bajos para los esclerocios de cornezuelo y los alcaloides de cornezuelo en los alimentos

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202401808

Decisión de Ejecución (UE) 2024/2072 de la Comisión, de 31 de julio de 2024, por la que se deniega la renovación de la autorización de Scansmoke SEF 7525

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402072

Decisión de Ejecución (UE) 2024/2079 de la Comisión, de 31 de julio 2024, por la que se deniega la renovación de la autorización de SmokEz C-10 (SF-005)

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402079

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2067 de la Comisión, de 31 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) n.o 1321/2013 en lo que respecta a la supresión de las entradas SF-001 a SF-010 de la lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo.

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402067

Decisión de Ejecución (UE) 2024/2077 de la Comisión, de 31 de julio de 2024, por la que se deniega la renovación de la autorización de Fumokomp

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402077

Decisión de Ejecución (UE) 2024/2073 de la Comisión, de 31 de julio de 2024, por la que se deniega la renovación de la autorización de Smoke Concentrate 809045

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402073

Decisión de Ejecución (UE) 2024/2078 de la Comisión, de 31 de julio de 2024, por la que se deniega la renovación de la autorización de SmokEz Enviro-23 (SF-006)

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402078

Decisión de Ejecución (UE) 2024/2071 de la Comisión, de 31 de julio de 2024, por la que se deniega la renovación de la autorización de Scansmoke PB 1110

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402071

Decisión de Ejecución (UE) 2024/2069 de la Comisión, de 31 de julio de 2024, por la que se deniega la renovación de la autorización de ProFagus-Smoke R709

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402069

Decisión de Ejecución (UE) 2024/2066 de la Comisión, de 31 de julio de 2024, por la que se deniega la renovación de la autorización de Zesti Smoke Code 10 (SF-002)

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402066

Reglamento (UE) 2024/2105 de la Comisión, de 31 de julio de 2024, 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

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402105

Reglamento (UE) 2024/2041 de la Comisión, de 29 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.o 432/2012, en lo que respecta a la declaración de propiedades saludables sobre la monacolina K procedente del arroz fermentado con levadura roja

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402041

Reglamento (UE) 2024/2063 de la Comisión, de 30 de julio de 2024, 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

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402063

Reglamento (UE) 2024/1987 de la Comisión, de 30 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de níquel en determinados productos alimenticios

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202401987

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2061 de la Comisión, de 30 de julio de 2024, por el que se autoriza la comercialización del zumo de los tallos del vegetal Angelica keiskei (zumo de tallos de ashitaba) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402061

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2036 de la Comisión, de 29 de julio de 2024, por el que se autoriza la comercialización de 2'-fucosil-lactosa producida por una cepa derivada de Escherichia coli W (ATCC 9637) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402036

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2046 de la Comisión, de 29 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 en lo que respecta a los requisitos específicos de etiquetado para el nuevo alimento proteína parcialmente hidrolizada de bagazo de cebada (Hordeum vulgare) y de arroz (Oryza sativa).

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402046

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2048 de la Comisión, de 29 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 en lo que se refiere a las especificaciones y a las condiciones de uso del nuevo alimento extracto proteico de riñones de cerdo.

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402048

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2044 de la Comisión, de 29 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 en lo que se refiere a las especificaciones y a las condiciones de uso del nuevo alimento biomasa de levadura Yarrowia lipolytica.

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402044

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2101 de la Comisión, de 30 de julio de 2024, por el que se autoriza la comercialización de aceite de Schizochytrium sp. (CABIO-A-2) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402101

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2047 de la Comisión, de 29 de julio de 2024, por el que se autoriza la comercialización de semillas y harina de semillas de Vigna subterranea (L.) Verdc. como alimento tradicional de un tercer país y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402047

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2102 de la Comisión, de 30 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 en lo que respecta a las condiciones de uso del nuevo alimento 2'-fucosil-lactosa y a las especificaciones del nuevo alimento 2'-fucosil-lactosa

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402102

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2090 de la Comisión, de 29 de julio de 2024, por el que se autoriza la comercialización de una mezcla de lacto-N-fucopentaosa I y 2'-fucosil-lactosa producida utilizando una cepa derivada de Escherichia coli K-12 (DH1) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.

LEGISLACIÓN

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402090

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2062 de la Comisión, de 30 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 en lo que se refiere a las especificaciones del nuevo alimento aceite de Schizochytrium sp. rico en DHA y EPA

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402062

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2049 de la Comisión, de 30 de julio de 2024, por el que se autoriza la comercialización de aceite de Schizochytrium limacinum (TKD-1) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202402049

Decisión de Ejecución (UE) 2024/1828 de la Comisión, de 2 de julio de 2024, por la que se renueva la autorización de comercialización de piensos que contengan o estén compuestos por maíz modificado genéticamente MON 810 y de alimentos y piensos producidos

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202401828

Decisión de Ejecución (UE) 2024/1826 de la Comisión, de 2 de julio de 2024, por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan o estén compuestos por maíz modificado genéticamente DP23211 o hayan sido producidos a partir de él, con

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202401826

Decisión de Ejecución (UE) 2024/1822 de la Comisión, de 2 de julio de 2024, por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan o estén compuestos por maíz modificado genéticamente DP915635 o hayan sido producidos a partir de él, con arreglo al Reglamento (CE) n.o 1829/2003

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L_202401822

Elaboración de protocolos contra el desperdicio alimentario



La **Nueva Ley de Desperdicio Alimentario 2024** ya está aquí, estableciendo nuevas normativas para reducir el desperdicio en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo final. Esta regulación busca no solo mejorar la sostenibilidad de las empresas del sector, sino también fomentar una gestión más responsable y eficiente de los alimentos.

En Tecoal sabemos lo importante que es para las empresas mantenerse al día con estas exigencias legales. Por eso, hemos desarrollado nuestro **Servicio de Elaboración de Protocolos contra el Desperdicio Alimentario**, diseñado específicamente para ayudar a las empresas a cumplir con las nuevas normativas de manera efectiva y rentable.

¿Qué ofrecemos?

1. **Cumplimiento normativo garantizado:** Nos encargamos de crear un protocolo adaptado a la normativa de la Ley 2024, asegurando que tu empresa esté alineada con las nuevas regulaciones y evite posibles sanciones.
2. **Reducción de costes:** A través de un análisis de tus procesos y un plan de acción, te ayudamos a reducir el desperdicio de alimentos, optimizando los recursos y mejorando la rentabilidad de tu negocio.
3. **Responsabilidad social corporativa:** Impulsa tu reputación a través de la implementación de medidas que fomenten el aprovechamiento de excedentes y la donación de alimentos a organizaciones benéficas, contribuyendo positivamente al entorno.
4. **Capacitación y sensibilización:** Ofrecemos formación para tu equipo sobre las mejores prácticas en la gestión de alimentos, enfocadas en reducir el desperdicio, mejorar el control de fechas de caducidad y optimizar el almacenamiento.
5. **Soluciones sostenibles:** Te ayudamos a cumplir con las normativas sobre compostaje de residuos orgánicos, alineando tu empresa con prácticas más ecológicas y sostenibles.

No esperes a que las nuevas exigencias legales te afecten

Confía en nuestra experiencia para diseñar y aplicar un protocolo efectivo que no solo cumpla con la ley, sino que también optimice tus operaciones, mejore tu eficiencia y refuerce tu compromiso con el medio ambiente.



Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria

www.tecoal.net

| seguridadalimentaria@tecoal.net

| 954 395 111 - 682 342 141

NUESTROS SERVICIOS



Contrastaciones y calibraciones de Equipos

Los equipos de medición se degradan con el uso y pueden perder precisión, lo que afecta la seguridad y calidad de los productos.

El **Plan de calibración y verificación** para termómetros, sondas de temperatura y básculas es un prerequisite para el sistema de autocontrol (APPCC) esencial en la industria alimentaria. Su objetivo es garantizar resultados fiables y precisos, especialmente en la medición de la temperatura. **El plan debe actualizarse anualmente y revisarse cuando sea necesario.**

Tecoal ofrece servicios de calibración y contraste adaptados a las necesidades de la industria.

Calibración de Básculas de Aditivos:

- Las básculas de aditivos son esenciales en la producción de alimentos,
- El servicio de calibración garantiza mediciones precisas y consistentes,
- Se utilizan pesas calibradas como referencia para verificar y ajustar las básculas,

Calibración de Termómetros:

- Los termómetros son cruciales para controlar la temperatura en procesos de cocción, almacenamiento y transporte de alimentos,
- Se calibran utilizando termómetros calibrados por empresas acreditadas,
- Esto garantiza mediciones confiables y cumple con las normativas aplicables,

Contrastación de Equipos con Termómetros o Termorregistradores Calibrados:

- La contrastación verifica la precisión de los equipos,
- Comparamos las mediciones de termómetros o termorregistradores con nuestros instrumentos calibrados,
- Detectamos desviaciones y las corregimos, documentando todo en certificados,

Adaptamos nuestros servicios para satisfacer tus necesidades específicas. La seguridad alimentaria y la calidad de los productos son nuestra prioridad, y estamos comprometidos a mantener sus equipos en óptimas condiciones.

¡Consúltanos!



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

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

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

10 horas • Bonificado • Online

Precio general: 75€/ alumno
(IVA no incluido)

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

¡Consúltanos!



OBJETIVOS

Capacitar al alumno a realizar operaciones menores que eviten el riesgo de *Legionella* en las instalaciones. Conocer los parámetros a controlar en el agua. Entender la importancia del pH para evitar los problemas generados por el agua. Cumplir con la normativa vigente (Real Decreto 487/2022).

DIRIGIDO A:

Dirigido al personal de mantenimiento que realiza operaciones menores en los protocolos de control de legionelosis (mediciones de temperatura, comprobación de los niveles de biocidas o control de pH) en las instalaciones de riesgo de *Legionella*, como torres de refrigeración/condensadores evaporativos, circuitos de agua caliente sanitaria y frío en spas, jacuzzi, enfriadores evaporativos, nebulizadores, riegos, fuentes ornamentales, lavaderos de coches, hoteles, residencias, colegios, guarderías, polideportivos, viviendas vacacionales, gimnasios, piscinas públicas, industrias alimentarias, etc.

PROGRAMA

Unidad 1 Importancia sanitaria de la legionelosis

Unidad 2 Métodos generales de limpieza y desinfección contra *Legionella*

Unidad 3 Instalaciones de riesgo frente al crecimiento y diseminación de *Legionella*

Unidad 4 Importancia de las operaciones menores de prevención y control de *Legionella*

Unidad 5 Seguridad laboral

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación

www.tecoal.net

| formacion@tecoal.net

| 954 395 111 - 690 86 77 55

ÁREA FORMATIVA

Curso Online "Mantenimiento y control en piscinas públicas y privadas"

Mantenimiento y Control en piscinas públicas y privadas

10 horas • Bonificado • Online

Precio general: 75€/ alumno
(IVA no incluido)

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

¡Consúltanos!



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.

INTERÉS DEL CURSO

Este curso enseñará al alumno a aportar las soluciones a los principales problemas que genera el agua de piscina (variaciones de pH, incrustaciones, corrosiones y desarrollo de algas), con la finalidad de proteger la salud de los usuarios de posibles riesgos físicos, químicos o microbiológicos derivados del uso de las mismas, además de realizar el mantenimiento de los equipos de potabilización y cumplir con la formación que exige la ley (Real Decreto 742/2013).

La adquisición de conocimientos se realizará con una parte teórica previa de la mano de un Técnico especialista de Teccoal, S.L. y otra práctica, impartida directamente en las instalaciones de una piscina por Técnicos especialistas. En la parte práctica, el alumno conocerá de primera mano las instalaciones y sus características, así como el modo de proceder para realizar un buen mantenimiento de las instalaciones.

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 Incidencias y Seguridad

Unidad 5 Protocolo de Autocontrol

Unidad 6 Mantenimiento de los sistemas de tratamiento del agua

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación

www.tecoal.net

| formacion@tecoal.net |

954 395 111 - 690 86 77 55

Un nuevo estudio confirma la migración de gluten de ciertos materiales biodegradables a alimentos

Una nueva investigación de la Universidad Técnica de Munich confirma que el gluten puede migrar de ciertos materiales biodegradables a alimentos sin gluten, lo que representa un riesgo para las personas con enfermedad celiaca.

El estudio midió niveles de gluten en líquidos previamente libres de gluten cuando se expusieron a platos a base de salvado de trigo, **superando el límite seguro recomendado de 20 ppm (mg/kg) para personas celiacas.**

Entre los materiales probados, los **platos fabricados a base de salvado de trigo** tenían el mayor potencial de migración del gluten. También se demostró que otros materiales, como **pajitas hechas con sémola de trigo duro**, liberan cantidades significativas de gluten. Por el contrario, los cubiertos compuestos por un 90 % de ácido poliláctico y salvado de trigo, así como las pajitas hechas de tallos de centeno, demostraron una migración de gluten insignificante o nula.

El estudio mostró que el grado de migración de gluten dependía de las propiedades del material, de si el alimento con el que entraba en contacto era líquido o sólido y del tiempo de contacto.

Necesidad de una mayor concienciación

Los autores de este estudio ponen el foco en la necesidad de concienciar sobre el riesgo de migración del gluten desde algunos de estos materiales. Actualmente, **las regulaciones de la UE no exigen el etiquetado de alérgenos en los materiales biodegradables**, lo que representa un riesgo para las personas con enfermedad celiaca y alergias al trigo. Los autores del estudio piden cambios legislativos urgentes para exigir un etiquetado claro de alérgenos en estos materiales.

El estudio sugiere que **se necesita más investigación para confirmar estos hallazgos en una gama más amplia de materiales y de alimentos**, para comprender las condiciones que influyen en la migración del gluten.

Este estudio confirma estudios previos realizados por miembros de AO ECS (Asociación de Sociedades de Celiacos de Europa), en los que se observó que existe migración de gluten de los envases a los alimentos.



Se recomienda evitar este tipo de materiales

Hasta que se lleven a cabo más investigaciones, se recomienda a personas con enfermedad celiaca que, en la medida de lo posible, eviten materiales biodegradables a base de cereales con gluten.

Es importante destacar que **este tipo de envases no suelen ser los más habituales**. Los materiales que se emplean para fabricar la mayor parte de los envases biodegradables para alimentos se fabrican a partir de **maíz, caña de azúcar, bambú, papel reciclado y bioplásticos derivados de plantas**.

Fuente: Federación de Asociaciones de Celiacos de España

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria

www.tecoal.net

| seguridadalimentaria@tecoal.net

| 954 395 111 - 682 342 141

Grupo **MAS**



**Empresa familiar
con más de 50
años de
experiencia**

188 establecimientos en Andalucía y Extremadura



7 marcas de alimentación y hostelería

