

3 *MicroNoticias*

MÉXICO

Publicación Bimestral No. 6, Enero 2003.

Conociendo más: **Prevenir puede ser la clave**
Noticias: **NOM-EM-006-SSA1-2002**
Evento: **II Seminario Anual en Guadalajara, Jal.**
¿Lo sabía?: **Kit básico para Laboratorio de Microbiología**

Prevenir puede ser la clave

Durante la producción de los alimentos y bebidas, las manos de los operadores, los utensilios y las superficies que no son limpiadas adecuadamente, se convierten en vehículos para el transporte de microorganismos que pueden causar infecciones a través de los alimentos. Las enfermedades transmitidas por los alimentos o el agua se conocen como ETA's y se deben a la presencia de bacterias o sus toxinas, las cuales afectan la salud de los consumidores. Las disposiciones sanitarias que deben de seguir todas aquellas personas que estén en contacto con materias primas, ingredientes, material de empaque, producto en proceso y terminado en el área de alimentos y bebidas, se encuentran enlistadas en la Norma Oficial Mexicana **NOM-120-SSA1-1994** y **NOM-093**.

Dentro de las disposiciones establecidas, encontramos:

- El personal se debe presentar aseado a trabajar, con uniforme completo, incluyendo zapatos adecuados, usando éstos únicamente dentro de la planta.
- Las manos se deben lavar antes de iniciar las labores, después de ir al baño y tan frecuentemente como se requiera.
- Las uñas deben estar recortadas y sin barniz.
- La joyería (relojes, anillos, cadenas, etc.) está prohibida dentro de la planta.
- Las personas enfermas o con heridas, no deben de laborar en áreas donde el producto se encuentre expuesto.
- Está prohibido fumar, beber, mascar, escupir, etc. en áreas de proceso.

Para mayor información consulte www.salud.gob.mx y www.economia.gob.mx

NOM-EM-006-SSA1-2002

Les informamos que el día 19 de diciembre del 2002 se publicó en el DOF, la Norma Oficial de Emergencia NOM-EM-006-SSA1-2002, Productos y servicios. Especificaciones microbiológicas para productos procesados en los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio.



II Seminario Anual en Guadalajara, Jal.

La línea de productos para Microbiología tuvo el agrado de celebrar su II Seminario Anual en la ciudad de Guadalajara, Jalisco. El evento tuvo lugar los días 12 y 13 de noviembre, en las instalaciones de 3M Guadalajara. Los ponentes de este seminario fueron la Dra. Refugio Torres Vitela, de la Universidad de Guadalajara, QFB Felicitas Martínez de Cremería Americana y por parte de 3M M en C. Vanessa González Covarrubias y el IBQ. Eduardo Lecea Arellano.

Los temas que se trataron en esta ocasión fueron:

- Patógenos en alimentos,
- Microorganismos Indicadores
- Limpieza y desinfección
- Monitoreo ambiental y de superficies
- Aseguramiento de la esterilización.

Durante este evento contamos con la participación de más de 40 personas, pertenecientes a reconocidas compañías de la región.

➤ **Cursos y seminarios :**

En el siguiente número de Micronoticias les daremos a conocer el calendario de eventos para el 2003. Para mayor información, por favor póngase en contacto con nosotros: Vanessa González y Brenda Cruz (3M Ciudad de México): (55) 52 70 04 37, (55) 52 70 22 03 y lada sin costo: 01800 8498 786. Email: microbiologiamx@mmm.com

Kit básico para Laboratorio de Microbiología

El objetivo fundamental de quienes procesan o preparan alimentos es garantizar que el producto sea seguro para el consumidor. Los análisis microbiológicos son un parámetro crítico para asegurar la calidad de los alimentos.

Para comenzar a hacer este tipo de pruebas, usted puede iniciar el Kit básico para laboratorio de Microbiología 3M obteniendo ventajas y beneficios como:

1. **Inversión mínima en equipo y espacio**
2. **Procedimiento y técnica fáciles de implementar** con Placas Petrifilm^{MR}, ya que no es necesario preparar, fundir ni esterilizar medios de cultivo.
3. **Rapidez** en la liberación de producto, debido a que no es necesario esperar resultados del laboratorio externo.

Al implementar su propio laboratorio tendrá la evidencia documentada, el control de la información y la certeza de que sus productos cumplen con los estándares y normas oficiales.

KIT BÁSICO para laboratorio de Microbiología

- | <u>Inversión Inicial</u> | <u>Consumibles</u> |
|---------------------------------|---|
| • 3M Incubadora | • 3M Placas Petrifilm ^{MR} para análisis microbiológicos |
| • 3M Pipetas Electrónicas | • 3M Quick Swab (hisopos listos para usarse) |
| • Balanza | • Papel Indicador de pH, bolsas estériles |
| • Autoclave, mechero | • Solución diluyente, hidróxido de sodio |
| • Lupa con luz | • Etanol |

Esperamos sus dudas y sugerencias en microbiologiamx@mmm.com.

Si desea recibir esta publicación vía email, por favor contáctenos y solicite que su nombre sea incluido en la lista de distribución. Mayor información con su representante local 3M Productos para Microbiología. Lada sin costo 01 8008498 786 en el interior de la República o 5270 2203 en D.F.