



ETA's: Enfermedades Transmitidas por Alimentos:

Hasta abril del presente año se han reportado 1456 casos de intoxicación alimentaria en la República Mexicana.

Los estados más afectados han sido Nuevo León, Baja California, Guerrero y Querétaro según datos de la SSA: (<http://www.ssa.gob.mx/epide/2001/sem07/cua8.01.html>). Las causas de estas enfermedades son las condiciones sanitarias deficientes en establecimientos como restaurantes y prácticas de higiene inadecuadas en los hogares mexicanos.

La industria restaurantera con el fin de disminuir los casos de intoxicación alimentaria comienza a utilizar procedimientos de verificación de limpieza, es decir realiza pruebas para detectar la presencia de microorganismos, en diferentes lugares y producto terminado.

Entre estos lugares el más importante es la cocina donde hay que verificar el aire, el agua para preparar alimentos y la usada en refrigeración, la limpieza de pisos y paredes y sobre todo la calidad microbiológica de los alimentos antes de que lleguen al consumidor.

Además utilizan estrategias que son aplicables a las cocinas de nuestras casas como por ejemplo: uso recipientes pequeños y poco altos para guardar alimentos, ya que de esta forma se enfriarán más rápido. Verificación constante de los sistemas de refrigeración, a través de un termómetro. Utilización de hielo para acelerar el enfriamiento de los alimentos. Las paredes y pisos deben ser de algún material que facilite la limpieza.

Para mayor información al respecto puede consultar la NOM-093 y la NOM-120 presentes en la página de la SSA: <http://www.ssa.gob.mx>.

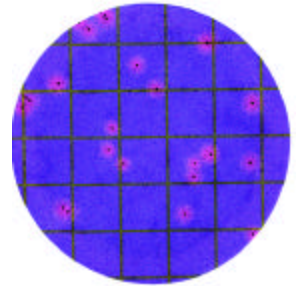
Nuevos Productos: Placa Petrifilm^{MR} Recuento Rápido de *S. aureus*:

Esta es una prueba confirmativa para la detección de *S. aureus* en diferentes alimentos. Los resultados se obtienen desde 26 horas vs 69 horas del método del BAM (FDA). Este método es equivalente al método del BAM, Agar Baird-Parker y prueba de coagulasa, La Placa Petrifilm^{MR} para recuento de *S. aureus* cuenta con aprobación AOAC – OMA No. 2001.05

Esta placa se basa en la prueba de termonucleasa la cual consiste en detectar unas enzimas que tiene *S. aureus*. Estas enzimas son capaces de hidrolizar DNA y además soportan altas temperaturas, por lo que se conocen como *termonucleasas*.

Existe una correlación lineal entre la presencia de termonucleasa y la capacidad de producir enterotoxina.

Basta con inocular la placa, incubar, y revelar para tener resultados cuantitativos de *S. aureus* en muestras de alimentos, superficies y medio ambiente. Ud. observará halos rosas que significan presencia de Termonucleasa.



Nuevos Productos: Quick Swab^{MR}:

3M introduce al mercado en 2001 un producto para realizar monitoreos de superficies, estos procedimientos son importantes para recabar información sobre la eficiencia de los procedimientos de limpieza y sanitización.

Quick Swab^{MR} es un hisopo en formato listo para usarse el cual está esterilizado y contiene Caldo Letheen que neutraliza restos de sanitizantes. Entre los beneficios que ofrece están:

Ahorro del 50% de tiempo para preparar hisopos, colectar e inocular muestras, elimina la necesidad de pipetas, disminuye el costo de materiales para preparación de medios y eliminación de desechos. Para más información Visite la página: www.3M.com/microbiology/home/products/quickswab/qs_over.html



Esperamos sus dudas y sugerencias en microbiologiamx@mmm.com

o visite nuestra página de internet:
www.3M.com/microbiology