

## Buenas Prácticas Agrícolas (GAPs)

Las Buenas Prácticas Agrícolas, GAPs por sus siglas en inglés Good Agricultural Practices, son una extensión de sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

### ¿Porqué surgen las GAPs?

La seguridad microbiológica es el factor principal en las GAPs ya que se ha registrado un aumento en ETA's (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) asociadas a alimentos frescos como frutas y verduras en los últimos años

### ¿Cómo surgen las GAPs?

Son una evolución de documentos como la "Guía para disminuir riesgos en la seguridad alimentaria de frutas y verduras" emitido por la FDA (EUA) en 1998. En Europa surgen a partir de la EUREGAP, organismo encargado de definir las buenas prácticas para hortalizas.

El Codex Alimentarius está trabajando en el desarrollo de procedimientos para un correcto muestreo y análisis microbiológico. El comité de higiene de esta organización define al sistema HACCP como la mejor herramienta para asegurar la inocuidad de frutas y verduras y afirma que el realizar análisis constantes al azar no es la solución, sino que debemos enfocarnos en la prevención.

Las GAPs servirán de guía para los países en vías de desarrollo, que son los principales proveedores de productos frescos como frutas y verduras. De igual forma este documento protegerá a los negocios que ya tienen establecidas estas prácticas.

Apoyando lo anterior México, a través de la SSA y la SAGARPA y Estados Unidos a través de la USDA (US-Department of Agriculture) y HHS (Health and Human Services) han acordado homologar regulaciones, políticas, información y estándares para mejorar la seguridad de los alimentos importados y exportados entre ambas naciones.

En conclusión, es importante señalar que la globalización promueve que los diferentes alimentos del mundo estén en cualquier lugar del planeta por lo que sistemas como las GAPs y HACCP aseguran un proceso inocuo para satisfacción y salud del consumidor. Para mayor información consulte: [www.todoalimentos.com](http://www.todoalimentos.com)

## Monitoreos Ambientales y de Superficies

En la Industria Alimenticia es necesario tener un programa de limpieza y sanitización, de igual forma es importante verificar que estos procedimientos sean efectivos. Una forma de determinar la efectividad de estos procedimientos es a través de Monitoreos Ambientales y de Superficies.

Además esta práctica le proporcionará información sobre la *presencia de microorganismos que reducen la vida de anaquel* del alimento, *fuentes de contaminación* y referencias para determinar la *frecuencia de procedimientos especiales* de mantenimiento

### ¿Sabías que ...

Las Placas Petrifilm<sup>MR</sup> pueden utilizarse para monitorear superficies y ambientes? Basta con seguir estos sencillos pasos:

#### Procedimiento:

1. Pre-hidrate la Placa Petrifilm<sup>MR</sup> con 1.0 ml de diluyente estéril deje reposar en refrigeración entre 1 y 2 horas antes de usarse

#### Para Monitoreo de Superficies

2. Abra la Placa, ponga en contacto el gel de la Placa Petrifilm<sup>MR</sup> con la superficie a analizar.
3. Ejercer una ligera presión, para asegurar que todo el gel entre en contacto con la superficie en cuestión.
4. Cierre la Placa Petrifilm<sup>MR</sup> haciendo ligera presión. Incube en tiempo y temperatura según la prueba

#### Para Monitoreo Ambiental

2. Abra la Placa Petrifilm<sup>MR</sup> y colóquela en el área que desea monitorear puede ayudarse de cinta adhesiva para fijar la Placa a la pared por ejemplo.
3. Exponga la Placa no más de 15 minutos al medio ambiente.
4. Cierre la Placa Petrifilm<sup>MR</sup> haciendo ligera presión. Incube en tiempo y temperatura según la prueba



Para la implementación de este procedimiento Ud. cuenta con el soporte de 3M Microbiología. *Llámenos para una prueba sin costo*

5270 2203