



MicroNoticias

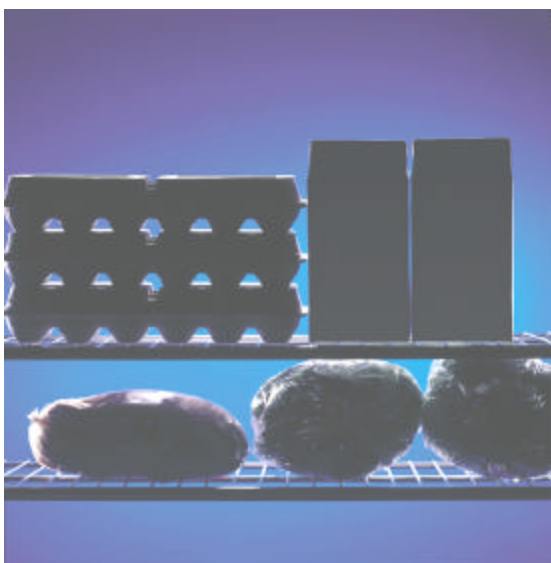
Publicación Bimestral No. 5,

México, Octubre 2002.

Conociendo más : **5 Pasos para la Seguridad y Calidad de los Alimentos Refrigerados**
Evento: **Seminario de Calidad Alimentaria en 3M**
¿Lo sabía?: **Productos para Microbiología 3M**

5 Pasos para la Seguridad y Calidad de los Alimentos Refrigerados

Actualmente en la industria de alimentos refrigerados los microorganismos patógenos que presentan mayor riesgo son: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Campylobacter* y *Staphylococcus aureus*, para garantizar la seguridad y calidad de los mismos debemos eliminar su presencia. Esto es posible a través de los siguientes 5 pasos:



1.- **Desarrollo del producto/proceso**

Diseñar el producto o proceso de tal forma que se reduzcan y/o eliminen los riesgos identificados los cuales pueden ser físicos, químicos o biológicos.

2.- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

Es el MARCO DE REFERENCIA de operación de una planta que garantiza la producción de alimentos seguros y sanos. Para ello todos los elementos básicos de las BPM como: diseño de la planta, diseño del equipo, prácticas de manejo de los empleados y almacenamiento que deben ser comprendidos y estar bajo control.

3.- **Análisis de riesgos y control de puntos críticos**

Conocido como HACCP, ayuda a garantizar la seguridad de los alimentos, mediante la evaluación de los riesgos potenciales permitiendo que se controlen y minimizando su impacto.

4.- **Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES)**

Es necesario mantener la planta en condiciones sanitarias para que la producción sea segura. El ambiente del proceso debe ser limpio, lo cual se puede lograr desarrollando POES asegurando que los procesos higiénicos sean vigilados y controlados.

5.- **Control de distribución / Preservación de la Cadena Fría**

Por la naturaleza de este tipo de productos, es imperativo que los alimentos se mantengan a las temperaturas de refrigeración (4-8 °C) a todo lo largo de todo el proceso. Cuando la calidad del producto depende de la cadena de frío, es recomendable conocer en todo momento las condiciones y variaciones de la temperatura de refrigeración desde que sale de sus instalaciones hasta que llega al punto de venta. Para saber más consulte: [Food Safety Magazine, Junio-Julio 2001 Pag. 40-44](#) ; www.refrigeratedfoods.org.

Los integradores 3M **Monitor Mark** constituyen un método seguro y eficaz para monitorear cualquier producto sensible a la temperatura, especialmente durante su almacenamiento, traslado y entrega.

Seminario de Calidad Alimentaria en 3M

- El pasado 25 de junio se llevó a cabo el **Seminario de Calidad Alimentaria** en las instalaciones de 3M en Santa Fe. En este evento se reunieron personas con amplia experiencia en el control de calidad de alimentos lo que favoreció el intercambio de ideas, soluciones y aplicaciones del laboratorio de control de calidad permitiendo la actualización de sus conocimientos en el área. Los temas que se trataron fueron:
- El Q. Alejandro Camacho, UNAM Fac. de Química, habló sobre la **microbiología de alimentos** y los principales **microorganismos indicadores** de sanidad alimentaria.
- La QFB Ana Laura Flores, de **Nestlé**, resaltó la importancia del análisis de **Enterobacterias** como indicador general de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad.
- El Dr. Jorge Pérez, UNAM Fac. de Veterinaria, habló sobre la importancia de la implementación **de un Procedimiento de Limpieza, Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas de Laboratorio y Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad** previos a la instauración de sistemas de calidad como ISO 9000 o HACCP.



- 3M complementó estas ponencias platicando la manera en la que las **Placas Petrifilm^{MR}** pueden ayudar a la industria alimentaria al manejo del riesgo microbiológico.
- Por último, la QFB Livia Senties, explicó como **Monitor Mark^{MR}** puede ayudar a los fabricantes y comercializadores de productos refrigerados para monitorear las condiciones de temperatura del producto, desde que sale de la planta hasta su punto de venta.

⇒ **Próximo Seminario:** 12 y 13 de noviembre en Guadalajara, Jal.

Informes: Vanessa González (3M Ciudad de México): 52702203 y lada sin costo: 01800 8498 786. Email: vgonzalezcovarrubias@mmm.com

Productos para Microbiología 3M

3M cuenta con diferentes productos para el área microbiológica ¿los conoce todos?

- | | |
|--|--|
| ▪ Monitor Mark | ▪ Placa Petrifilm para recuento Aeróbico |
| ▪ Pipeta electrónica 1 ml. | ▪ Placa Petrifilm para Coliformes |
| ▪ Pipeta electrónica 5 ml. | ▪ Placa Petrifilm para <i>E. Coli</i> |
| ▪ Quick Swab (hisopos) | ▪ Placa Petrifilm para Hongos y Levaduras |
| ▪ Incubadora | ▪ Placa Petrifilm rápida de Coliformes, Serie 2000 |
| ▪ Tiras Comply para vapor | ▪ Placa Petrifilm para Enterobacterias |
| ▪ Cintas testigo Comply para vapor | ▪ Placa Petrifilm de Alta Sensibilidad para Coliformes |
| ▪ Indicadores biológicos Attest para vapor | ▪ Placa Petrifilm para recuento rápido de <i>S. Aureus</i> |

PROMOCIÓN: En la compra de una caja de Quick Swabs de 250 pzas (No. Catálogo: 6433) , llévese **gratis** la gradilla para colocarlos.

(Limitado a 10 pzas.)

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