

Análisis de Microorganismos Patógenos en Alimentos

METODOS RAPIDOS S.A. de C.V.
INNOVADORES EN CALIDAD

Alexander Von Humboldt #8-202
Lomas Verdes, Naucalpan, Edo. de Mexico
TELS. 5343 2314, 5343 17 39, 5343 21 71 FAX 5343 60 85
www.metodosrapidos.com e-mail: info@metodosrapidos.com

Es importante tener en cuenta que existen diferentes criterios para clasificar a los microorganismos de acuerdo a las alteraciones que pueden causar en los alimentos o en la salud de los consumidores, con base a ello se ha desarrollado la siguiente clasificación:

- > **Microorganismos Alerta:** No deben exceder los límites permitidos establecidos en las normas. Ejemplos: Mesófilos aerobios, Hongos y Levaduras, Psicrófilos, Termófilos.
- > **Microorganismos Indicadores de Higiene:** No deben estar presentes por encima de los límites

permitidos de acuerdo al tipo de alimento. Ejemplos: Coliformes Totales, E.coli.

- > **Microorganismos Imperativos (Patógenos):** Deben estar ausentes en alimentos ya que constituyen un riesgo para la salud de los consumidores. Ejemplos: Salmonella spp., Listeria spp., Vibrio cholerae, Clostridium botulinum, E.coli O157:H7.

ANÁLISIS DE MICROORGANISMOS PATOGENOS

Los principales alimentos que por normatividad mexicana deben analizar la ausencia de microorganismos patógenos son:

Alimento	Microorganismo Patogeno A Analizar
Leche Pasteurizada	Salmonella Listeria
Quesos Frescos, Madurados y Procesados	Salmonella Listeria
Helados, Nieves, Sorbetes	Salmonella
Cacao, Chocolate y Derivados	Salmonella
Leche fórmula láctea y producto lácteo combinado	Salmonella Listeria
Alimentos para lactantes y niños de corta edad	Salmonella
Productos cárnicos curados y cocidos, curados emulsionados y cocidos	Salmonella
Jamón	Salmonella
Carnes molidas	Salmonella
Carne de mamíferos y aves Congelada, Refrigerada y Envasada	Salmonella
Pescados Frescos y Crustáceos	Salmonella Vibrio
Bivalvos Frescos	Salmonella
Huevo, Productos y derivados	Salmonella

Existen disponibles Kits, de uso seguro, rápido y sencillo, para el análisis de los principales patógenos presentes en alimentos : Salmonella, E.coli O157:H7, Listeria, Campylobacter.

METODOS RAPIDOS PARA EL ANÁLISIS DE PATÓGENOS

UNIQUE SALMONELLA y UNIQUE LISTERIA

Únique Salmonella y Listeria son pruebas líderes en el mercado mundial. Las pruebas son inmunoensayos que contienen anticuerpos específicos para el microorganismo patógeno que se va a analizar. En el caso de Salmonella se obtienen resultados en 22 horas, mientras que para Listeria los resultados se tienen en 32 horas, ambas pruebas tienen una sensibilidad de 1ufc/25g.

Métodos Rápidos, S.A de C.V. tiene disponibles estas y otras pruebas para el análisis de microorganismos patógenos, consulte a nuestros asesores técnicos.

L.T.A. Guadalupe Mondragón Herrera

Pone a su disposición métodos confiables, rápidos y competitivos para el monitoreo eficaz de:

METODOS RAPIDOS S.A. de C.V.
INNOVADORES EN CALIDAD

FISICOQUÍMICOS

MICROBIOLÓGICOS ▶ Cuenta Estándar
Hongos y Levaduras
Coliformes / E.Coli

PATÓGENOS ▶ Salmonella
Listeria
Campylobacter
Staphylococcus
Pseudomonas

ALERGENOS

TRANSGÉNICOS

PLAGUICIDAS

ANTIBIÓTICOS EN LECHE

VALIDACIÓN DE LIMPIEZA



METODOS RAPIDOS, S.A. DE C.V.
PASEO ALEXANDER VON HUMBOLDT NO. 8 OFNA. 202
COL. 3a. SECCION LOMAS VERDES
53120 NAUCALPAN, ESTADO DE MEXICO

TELS: (55) 5343-2314, (55) 5343-1739, (55) 5343-2171
FAX: (55) 5343-6085

www.metodosrapidos.com
e-mail: info@metodosrapidos.com