

El objetivo es reforzar la seguridad y evitar intoxicaciones alimentarias

AENOR laboratorio, acreditado para analizar enterotoxina estafilocócica

- **Obtiene el reconocimiento de ENAC para realizar este tipo de análisis en los alimentos. Esta toxina, que generan las bacterias estafilocócicas, suele encontrarse en productos deshidratados, leches en polvo, alimentos pasteurizados o quesos curados.**
- **La acreditación supone un respaldo a la capacidad, solvencia y competencia técnica del laboratorio especializado en la realización de controles de calidad y seguridad alimentaria.**

13 de diciembre de 2017. [AENOR laboratorio](#) ha obtenido la acreditación de ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) para la realización de ensayos de enterotoxina estafilocócica por inmunofluorescencia (ELFA) en alimentos con el objetivo de reforzar la seguridad alimentaria y evitar posibles intoxicaciones alimentarias.

La enterotoxina es un tipo de toxina que generan las bacterias estafilocócicas y que suele encontrarse en productos en los que el proceso de elaboración elimina los estafilococos, como los productos deshidratados, leches en polvo, alimentos pasteurizados o queso curados, entre otros.

Las intoxicaciones alimentarias por estafilococos, en ocasiones, se relacionan con elevadas concentraciones de la bacteria; pero en muchos casos la muerte de la bacteria impide su detección, pudiendo estar presente la toxina estafilocócica, que es la verdadera responsable de dichas intoxicaciones. En estos casos la toxina puede desencadenar la intoxicación. Por este motivo, el análisis de enterotoxina estafilocócica complementa los análisis de estafilococos, garantizando una mayor seguridad de los alimentos analizados.

Con más de 600.000 análisis realizados AENOR laboratorio se ha convertido en un referente en el control de calidad de alimentos, aguas, materias primas y piensos destinados a alimentación animal, así como de productos cosméticos y nutraceúticos.

Programa de Ensayos Microbiológicos de Alimentos

Además, el laboratorio ha obtenido la acreditación del Programa de Ensayos Microbiológicos de Alimentos, la cual se concede únicamente a aquellos laboratorios que cuentan con acreditación ENAC para la totalidad de microorganismos recogidos en el Reglamento CE nº 2073/2005.

Estos reconocimientos suponen un respaldo a la capacidad, solvencia y competencia técnica del laboratorio especializado en la realización de controles de calidad y seguridad alimentaria

AENOR

Sobre AENOR

AENOR, a través de la certificación y de la evaluación de la conformidad, contribuye a mejorar la calidad y competitividad de las empresas, sus productos y servicios; de esta forma ayuda a las organizaciones a generar uno de los valores más apreciados en la economía actual: la confianza. AENOR es la entidad líder en certificación en España, ya que sus reconocimientos son los más valorados y se encuentra entre las 10 principales certificadoras del mundo.

Actualmente, más de 77.000 centros de trabajo tienen alguno de los certificados de AENOR, que apoyan a las organizaciones en campos como la Gestión de la Calidad, Gestión Ambiental, I+D+i, Seguridad y Salud en el Trabajo o Eficiencia Energética. Asimismo, la Entidad ha realizado 470 verificaciones y validaciones ambientales y más de 8.000 inspecciones. En el campo de la Formación desarrolla la mejor oferta en español en herramientas de gestión, mientras que su acción editorial abarca desde las normas a valoradas obras técnicas.

AENOR es una entidad global, que ya desarrolla operaciones en 90 países. Esta Entidad acompaña a las empresas en su expansión exterior, tanto en la implantación en otros mercados como en la exportación de productos. En España dispone de una completa red de 20 sedes.

Para más información:

AENOR

Gustavo Granero

Comunicación

Tels.: 914 325 969

699 995 872

comunicacion@aenor.com

www.aenor.com

Síguenos en:

