

# PROtección AL CONSUMIDOR Y CALIDAD



## ¿Cuándo un alimento es

# APTO PARA EL CONSUMO HUMANO

# ?



### Infórmate de los estudios de calidad e inocuidad practicados a 8 productos alimenticios

**La inocuidad**, es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor, cuando éste sea preparado o se ingiera. Siempre tengamos presente que los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias), a los cuales nadie es inmune.

Es por ello que la **Defensoría del Consumidor**, te sigue brindando de manera periódica, estudios que te permitan conocer la información que requieres al momento de hacer las compras.

Si los alimentos que consumimos gozan de calidad e inocuidad, el riesgo de adquirir ciertas enfermedades disminuye significativamente.

En el más reciente estudio, se sometieron a análisis de inocuidad y calidad 8 productos alimenticios: **Hamburguesas, pollos rostizados, huevos, néctares, mermelada, mantequilla, camarones y mortadela.**

Los resultados mostraron que: **85.93% de lotes estudiados, aprobaron los análisis**, es decir, cumplieron con los estándares de inocuidad y calidad que les fueron aplicados.



## **iTomate** en serio **la calidad!**





# Pollo rostizado



Las muestras tomadas de los 8 establecimientos en los que se comercializa el producto, indican que **es apto para el consumo humano**, pues no se encontró presencia de bacterias que puedan afectar la salud del consumidor.

## Establecimientos Inspeccionados

- **Bonanza**
- **La Despensa de Don Juan** Darío
- **Super Selectos** Metrocentro 8ª Etapa
- **Walmart** Las Cascadas
- **PriceSmart** Santa Elena
- **Restaurante Pollos Real** Sucursal Escalón
- **Maxi Despensa** San Marcos
- **Restaurante Pollo Campestre** Sucursal San Luis

### ANÁLISIS PRACTICADOS:

*Escherichia coli*  
*Staphylococcus aureus*  
*Clostridium perfringens*  
*Salmonella ssp*  
*Listeria monocytogenes*

La evaluación de la inocuidad y calidad de los productos alimenticios que se detallan en este informe, se realizó de acuerdo a lo establecido en:

Reglamento Técnico  
Centroamericano Alimentos.  
Criterios Microbiológicos para  
la Inocuidad de Alimentos  
(RTCA 67.04.50:08)



# Néctares

De las 13 marcas analizadas todas cumplieron con el límite establecido para el **parámetro microbiológico *Escherichia coli***, del RTCA, por lo tanto no representan riesgos para la salud del consumidor.

## Marcas analizadas

- California:** Néctar frutas de Durazno, 200 mL
- Ducal:** Néctar de Piña, 200 mL
- Paradise:** Néctar Pera, 200 mL
- Sonrisa:** Néctar de Granada, Frutas Selectas, 1 L
- Natura's:** Néctar de Manzana, Del Frutal, 200 mL
- Del Monte:** Néctar de Pera, 200 mL
- Maravilla:** Néctar de Manzana, 330 mL

**Kern's:** Néctar de Manzana, 200 mL

**Pulp:** Néctar Manzana, 1 L

**Petit:** Néctar de Piña, 200 mL

**Jumex:** Néctar de Mango, 200 mL

**Good 4 You:** Néctar de Frutas con Jugo de Pera y Pulpa de Manzana y Plátano, 500 mL

**Dos Pinos:** Néctar Mixto de Frutas, 1 L



# Huevos

Aptos para el consumo humano, dicen los resultados de los **análisis microbiológicos para *Salmonella ssp***, practicados en **8 marcas** de huevos en presentación de **30 unidades**. Las muestras fueron tomadas en 6 Supermercados que distribuyen el producto.

## Marcas analizadas

- Avícola San Benito:** Huevo Extra Grande Rojo
- Dany:** Huevos de gallina medianos rojos
- Suli:** Huevos medianos frescos y nutritivos
- Vitayema:** Huevo Pack Vitayema mediano rojo
- El Granjero:** Huevo mediano rojo
- Catalana:** Huevos 1500 medianos
- Goldex Premium Eggs:** Huevos Naturalmente Frescos Extra Grande
- Pollo Indio:** Huevo Indio Grande



# Mermelada

## Marcas analizadas

- El Piamonte:** Mermelada de Piña, 227g.
- B&B:** Mermelada de Piña, 300g.
- Ecovida:** Mermelada Frambuesa Light, 320g.
- Clemente Jacques:** Mermelada de Chabacano, 300g.
- Smucker's:** Mermelada de Piña, 12 oz. (340g.)
- Delga-C:** Mermelada de Mora sin Azúcar, 310g.
- Maby:** Mermelada de Durazno, 12 oz.
- Valle de Panchoy:** Mermelada de Fresa, 300g.
- Welch's:** Mermelada Welch's Strawberry Spread Jar, 907g.
- Apaneca:** Mermelada de Piña, 454g.

Fueron analizadas 10 marcas que se comercializan en supermercados. **Los resultados microbiológicos reportaron ausencia de *Salmonella ssp***. Por lo tanto, cumplen con los requerimientos establecidos en el RTCA. Es decir, no representan riesgos para la salud del consumidor.





**Norma Salvadoreña Obligatoria  
Carne y Productos Cárnicos.  
Embutidos Crudos y Cocidos  
(NSO 67.02.13:98)**

**Norma Salvadoreña Obligatoria  
Productos Lácteos Mantequilla.  
Especificaciones  
(NSO 67.01.12:07).**

# Mantequilla

Los resultados de los análisis microbiológicos practicados a la mantequilla, indican que las **4 marcas estudiadas, cumplen** con los límites establecidos en el RTCA.

En el análisis físico-químico, los resultados revelaron que: **Las 4 marcas estudiadas**, presentaron porcentajes de grasa butírica dentro de los límites establecidos. Sin embargo, en lo referente a la humedad, **sólo dos marcas cumplieron**: Dos Pinos y Anchor.

Las marcas, Eskimo y Lactosa, presentaron porcentajes de humedad **fuera de los límites establecidos** por la Norma.



MARCA	Dos Pinos	Eskimo	Lactosa	Anchor
PRODUCTO	Mantequilla Pasteurizada	Mantequilla Pasteurizada	Mantequilla sin Sal	Mantequilla Pura de Nueva Zelanda sin Sal
PRESENTACIÓN	460g (16.22 oz) 4 barras (115g (4oz) c/u)	4 barras de (113.5g c/u), Una libra	230g	227g
<b>Análisis microbiológicos practicados</b>				
<i>Escherichia coli</i>	✓	✓	✓	✓
<i>Listeria Monocytogenes</i>	✓	✓	✓	✓
<i>Salmonella ssp</i>	✓	✓	✓	✓
<i>Staphylococcus aureus</i>	✓	✓	✓	✓
<b>Análisis físico-químicos practicados</b>				
Grasa butírica	✓	✓	✓	✓
Humedad	✓	✗ Lote: 0506	✗ LOTE MANT. 230G.7024 D	✓

✓ Dentro de los límites establecidos. ✗ Fuera de los límites establecidos.



# Hamburguesas

Con el propósito de verificar los requisitos sanitarios de los establecimientos donde se venden hamburguesas; el cumplimiento de las disposiciones de la Ley de Protección al Consumidor y la inocuidad de éstas, se desarrollaron inspecciones de forma conjunta entre el Ministerio de Salud y la **Defensoría del Consumidor**, en el marco del trabajo del Comité Sectorial de Alimentos del Sistema Nacional de Protección al Consumidor.

Los análisis de laboratorio se realizaron a las hamburguesas listas para consumir, muestreadas en 6 establecimientos. Los resultados fueron los siguientes:

## Resultados de los análisis microbiológicos

Marcas/ locales ins- peccionados	Comet Diner Plaza Mundo	GBC Gourmet Burger Company San Benito	Biggest San Luis	Wendy's Los Héroes	Burger King Centro	Mc Donald's Zona Rosa
Hamburguesa Comet Doble	Hamburguesa de media libra de carne de res con queso americano y Classic veggie mix	Hamburguesa Biggest con queso	Hamburguesa media libra doble con queso	Hamburguesa Whopper	Hamburguesa doble cuarto de libra	
<b>Análisis practicados</b>						
<i>Escherichia coli</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Salmonella ssp</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Listeria Monocytogenes</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Clostridium Perfringens</i>	✓	✓	✗	✓	✓	✓

✓ Dentro de los límites establecidos. ✗ Fuera de los límites establecidos.

Las hamburguesas muestreadas en los establecimientos **Comet Diner Plaza Mundo, GBC Gourmet Burger Company San Benito, Wendy's Los Héroes, Burger King Centro y Mc Donald's Zona Rosa, son aptas para consumo humano**, ya que cumplen con los parámetros "*Escherichia coli*", "*Salmonella ssp*", "*Listeria Monocytogenes*", "*Staphylococcus aureus*" y "*Clostridium perfringens*", establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos. (RTCA 67.04.50:08)

En el establecimiento **Biggest San Luis, 2 de las 5 unidades** muestreadas (Hamburguesa Biggest con queso), presentaron resultados: 30 y 45 UFC/g\* de "*Clostridium perfringens*", aunque los resultados no sobrepasan el límite máximo de 100 UFC/g, para el parámetro, incumple el RTCA por que más de una unidad contiene valores mayores a 10 UFC/g, por lo que dicho producto representa un riesgo a la salud del consumidor. Los resultados del resto de parámetros evaluados para este producto se encontraron dentro de los límites establecidos en el Reglamento mencionado.

\*Unidades Formadoras de Colonias.





De las **9 marcas** de mortadela inspeccionadas, **8 cumplen** con los límites establecidos en el Reglamento para los parámetros microbiológicos.

Las unidades verificadas de la marca Toledo Kids, presentaron resultados que **superan** los límites establecidos para el parámetro de *Escherichia coli*, por lo tanto **no son aptas** para el consumo humano.

Las **9 marcas** de mortadela analizadas cumplen con los parámetros de humedad, grasa total, nitrito y nitrato de potasio y/o de sodio, expresados como nitrito de sodio establecidos por la Normativa.

Para el parámetro proteína total, de las **9 marcas** de mortadela analizadas, **4** (Dany, Embutidos Superior, Productos Alimenticios La Única y FUD) resultaron con **valores inferiores** al requerido por la Norma.

# Mortadela

MARCA	Dany	Suli	FUD	Embutidos Superior	Productos Alimenticios La Única	Pollo Indio	Sello de Oro	Toledo Kids	Gwaltney Great Bolony
PRODUCTO	Mortadela Superior	Mortadela Económica de Pollo	Mortadela	Mortadela Superior	Mortadela tipo Vienna	Mortadela de Pollo	Mortadela de Pollo	Mortadela	Mortadela de Pollo
PRESENTACIÓN	452g	230g	227g	454g	200g	200g	454g	200g	40 oz. 2.5 lbs.
<b>Análisis microbiológicos practicados</b>									
<i>Escherichia coli</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗ L: 30404	✓
<i>Salmonella ssp</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Listeria monocytogenes</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Staphylococcus aureus</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Clostridium perfringens</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Análisis físico-químicos practicados</b>									
Humedad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Proteína total	✗ Lote: 17/08/2012	✓	✗ V 02-SEP 12 La etiqueta declara el código: PC 21512003	✗ Lote No. PC 22912007	✗ L. 218001	✓	✓	✓	✓
Grasa Total base seca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Nitrito y nitrato de potasio y/o de sodio; expresados como nitrito de sodio.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Dentro de los límites establecidos. ✗ Fuera de los límites establecidos.

# Camarones



Los resultados de los análisis microbiológicos practicados a camarones, indican que **5 de los 6 lotes** muestreados en los establecimientos inspeccionados cumplen con los límites expresados en el RTCA.

En el lote muestreado en **La Despensa de Don Juan La Cima**, se detectó **una unidad** de muestra con presencia de *Salmonella ssp*; por lo que el lote **no cumple** con lo establecido en el RTCA para este parámetro, ya que la bacteria puede afectar la salud del consumidor.

## ESTABLECIMIENTOS INSPECCIONADOS / PRODUCTO

- Súper Selectos Multiplaza:** Camaroncillo cola fresco
- Hiper Europa:** Camaroncillo fresco
- La Despensa de Don Juan La Cima:** Camarón Coctel
- Walmart Las Cascadas:** Camarón Mediano
- Súper Marino Sucursal Paseo:** Camarón Talla 16/25
- PriceSmart Santa Elena:** Camarón mediano.

### ANÁLISIS PRACTICADOS:

*Escherichia coli*  
*Salmonella ssp*  
*Vibrio cholerae* 01

Los hallazgos de incumplimiento a las normativas verificadas fueron remitidos al Ministerio de Salud para que de acuerdo a su competencia determine las acciones a seguir.

Conozca más sobre los estudios de calidad e inocuidad de alimentos ingresando en [www.defensoria.gob.sv](http://www.defensoria.gob.sv)



**GOBIERNO DE UNIÓN, GOBIERNO DE ACCIÓN**