

Prevenió i Control de la Listeria a la indústria alimentària

- Presentació de l'empresa
- Tipologia de productes
- Productes de risc:
 - Sense cocció
 - Barreges amb cru+lleugera pasteurització
 - Pasteuritzats



Prevençió i Control de la Listeria a la indústria alimentària

1. Prevençió en les matèries primeres: Homologació proveïdors

Sel.lecció de proveïdors que garanteixin baixes concentracions de listeria en fitxa tècnica

- Fitxa tècnica és el contracte: exigència a caducitat de la matèria prima
- Exigència del R.D. 3484/2000 de plats preparats (derogat)
- Exigència del Reglament CE 2073/2005 microbiologia
- Qualitat concertada
- Auditoria microbiològica del proveïdor



Prevenció i Control de la Listeria a la indústria alimentària

1. Prevenció en les matèries primeres: Homologació productes

- Canvi de matèries primeres: formatges netejats i pelats, carns cuites
- Acceptació de matèries primeres amb risc de contenir listeria: Introducció al sistema HACCP de la empresa



Prevenció i Control de la Listeria a la indústria alimentària

1. Prevenció en les matèries primeres: Control


- Butlletins analítics proveïdor: acord amb Departament de Compres
- Anàlisis a la recepció vinculat a la homologació del proveïdor
- Bloqueig preventiu del lot



Prevenió i Control de la Listeria a la indústria alimentària

2. Pla HACCP en matèries primeres

Control matèries primeres de forma aleatòria:

- ❑ Detectar canvis proveïdor 
- ❑ Anàlisis qualitatiu i quantitatiu
- ❑ Anàlisis Listeria monocytogenes i Listeria spp



Prevenció i Control de la Listeria a la indústria alimentària

3. Pla HACCP en els processos

- Tractaments aigua calenta en processos en fred
- Califugació de tuberies
- Ingredients funcionals
- Evitar cocció ingredients de receptes conflictives: augment flora i competència
- Establir temps màxim de conservació semielaborats que es pasteuritzen



Prevenció i Control de la Listeria a la indústria alimentària

4. Normes higiene i Bones Pràctiques

- Formació constant treballadors per secatge terres
- Sensibilització manteniment per evitar bassals
- Neteja desaigües
- Desinfeccions ambientals
- Canvis temperatures en sales per afavorir competència: mode producció/cap de setmana
- Control listeria spp superfícies
- Control listeria spp ambiental



Prevenció i Control de la Listeria a la indústria alimentària

5. PCC

■ Establir PCC superiors a la mortalitat de listeria:

- Temperatures de cocció
- Càlcul de fórmules de pasteurització ($z=10$)

$$VP(t_1) = \min \times 10 \left(\exp \left(\frac{t_1 - 71}{10} \right) \right)$$

z: graus necessaris per disminuir la càrrega microbiològica un cicle logarítmic

- Límit PCC de pasteuritzacions (F0)
- ### ■ Challenge test per establir concentració màxima a vida 0, a 4°C i 10°C



Prevenció i Control de la Listeria a la indústria alimentària

6. Anàlisis del producte final

Pla d'anàlisis lligat a risc:

- Anàlisis preventiu en falta dades tractaments tèrmics
- Anàlisis preventiu productes de risc
- Anàlisis preventiu lots matèria primera conflictiva
- Quarentena: Establir dies de fabricació per alliberament producte amb resultats sense restar vida



Prevenció i Control de la Listeria a la indústria alimentària

7. Manual de crisis

- Protocol de neteja superfícies base+àcid
- Tractaments amb vapor
- Traçabilitat
- Procediment de retirada





Prevenió i Control de la Listeria a la indústria alimentària

Moltes gràcies per la seva atenció

