

Seguridad Alimentaria

ACTUALIDAD OPINIÓN PRODUCTOS TECNOLOGÍA REVISTAS

líder mundial en maquinaria de procesamiento de carne

ACTUALIDAD

Seguridad alimentaria

¿Por qué la contaminación cruzada es el mayor riesgo en la producción de productos cárnicos y como evitarla?

Bioser

28/02/2022



Listeria monocytogenes es un patógeno zoonótico, es decir, que se puede transmitir de animales a humanos. Se encuentra entre las principales causas de muerte por enfermedades transmitidas por los alimentos con una tasa de letalidad del 15% al 30%. Si bien la listeriosis es bastante rara, muchos tipos de alimentos y operaciones de procesamiento de alimentos son vulnerables a la contaminación por este organismo, que tiene su hábitat natural en el suelo en el que pastan los animales.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

SEGURIDAD ALIMENTARIA ACTUALIDAD OPINIÓN PRODUCTOS TECNOLOGÍA REVISTAS

es la contaminación cruzada. Para evaluar completamente y gestionar eficazmente este riesgo invisible, se deben identificar los puntos críticos de control (HACCP) y comprender las ubicaciones precisas y el comportamiento de *Listeria monocytogenes* en las plantas de producción de carne.



REVISTAS



TOP PRODUCTS

- Servinal
SELLADORAS DE BOLSAS
- Dinox, S.L.
ARMARIOS DE LAVADO

NEWSLETTERS



Tres áreas de gran riesgo en las plantas de producción de carne

1. Cocción

La carne cocida es susceptible a la contaminación por *Listeria monocytogenes*. El proceso de cocción de jamones, patés y otros productos elimina la mayoría de las bacterias patógenas, proporcionando a *Listeria* el entorno de crecimiento ideal. Por lo tanto, si se produce alguna contaminación cruzada entre la carne cocida y el equipo o el entorno insalubres, *Listeria monocytogenes* tiene un medio altamente nutritivo para multiplicarse. Por lo tanto, la higiene debe ser primordial en las zonas donde la carne cocida sale de los moldes metálicos y durante los pasos de asado o ahumado.

2. Fermentación

La fermentación es una técnica que tiene siglos de antigüedad. Se basa en microorganismos naturales y cultivos iniciadores definidos, que ayudan a acidificar la carne utilizando carbohidratos fermentables. Los productos cárnicos crudos, secos y fermentados tienen un largo historial de consumo seguro, y las recetas y los procesos tradicionales pueden eliminar la *Salmonella* y la *E.coli*. Sin embargo, si la carne cruda está muy contaminada, es posible que el proceso de fermentación no elimine por completo la *Listeria monocytogenes*. Si el patógeno todavía está presente en cantidades bajas, es posible que el muestreo de rutina ni siquiera lo detecte. Además, muchos de estos productos cárnicos crudos tienen un contenido en humedad y una acidez que no favorecen el crecimiento posterior de *Listeria monocytogenes*. Sin embargo, los productos fermentados aún pueden contaminar de forma cruzada otros equipos y propagar *Listeria* a otros productos cárnicos más susceptibles, por ejemplo, carne cocida.

3. Loncheado y corte

Habitualmente se utilizan máquinas loncheadoras o troceadoras de alta velocidad. Por lo general, han sido diseñadas para su mayor rendimiento, pero pueden ser difíciles de limpiar y desinfectar. La *Listeria* puede permanecer en el equipo y presentar resistencia a los detergentes y desinfectantes utilizados en la limpieza y desinfección de la máquina, incluso formando biofilms, y a veces solo vuelve a emerger una vez que las máquinas generan suficiente calor para derretir la grasa animal y liberar la contaminación microbiana del interior de los cojinetes y entre las piezas de metal y plástico cerca del rebanado y el corte en cubitos. Se necesita una toma de muestras regular de este equipo para encontrar la causa de la contaminación persistente de bajo nivel.

Tu herramienta de elección para una gestión de riesgos más eficaz

N-Light *Listeria monocytogenes* es un método de análisis cualitativo para la detección rápida del patógeno transmitido por los alimentos en áreas y equipos de procesamiento de alimentos como parte de un programa de monitoreo ambiental. Está diseñado para liberarte de las limitaciones de la infraestructura del laboratorio y la dependencia de laboratorios externos, ya que permite realizar análisis in situ seguros en cualquier momento y por cualquier persona. El corto tiempo de obtención de resultados permite tomar acciones correctivas inmediatas.

El poder de incrementar el número de análisis

La probabilidad de detectar un patógeno existente en el entorno de la fábrica a menudo se sobreestima enormemente. La cantidad de ubicaciones posibles es infinita, y muchas veces ni siquiera se llega a tomar una muestra del 1% de la planta de producción en todo un año. El precio competitivo del kit de análisis N-Light *Listeria monocytogenes* permite un aumento del número de análisis dentro del presupuesto existente, lo que da como resultado probabilidades estadísticamente más altas de encontrar el patógeno antes de que pueda causar ningún daño.

Respondiendo a tus necesidades específicas e inmediatas

Tanto si realizas los análisis in-house como si envías las muestras a un laboratorio externo, N-Light *Listeria monocytogenes* ofrece una propuesta de valor tanto competitiva como complementaria. Los resultados de los laboratorios externos pueden tardar hasta cinco días en obtenerse, un periodo de tiempo en el que este test rápido permite tomar medidas correctivas después de solo 24 horas y volver a realizar la prueba si es factible. Debido a que el test detecta solo bacterias vivas, proporciona un poderoso enfoque complementario a cualquier programa de análisis de PCR. Además, el hecho de que el test se pueda realizar en el mismo sitio sin necesidad de laboratorio ni de una formación técnica específica, permite elegir la cantidad de muestras y el

Seguridad Alimentaria

7 de febrero de 2024

La responsabilidad: toma control de Asaja FoodTec 2024

R&D ZERO Venturia impulsa el mayor proyecto colaborativo español entre startups y grandes empresas alimentarias

Reinventando los empaques refrigerados de la mano de Aída y Cerritos Dorado

Una estudiante de la Universidad Internacional de Valencia investiga cómo el consumo moderado de cerveza influye en la producción intestinal

Un proceso destruye a Anisakis del pescado

07/02/2024

SUSCRIBIRSE

ÚLTIMAS NOTICIAS

Su fácil digestión y sus beneficios nutricionales convierten a la leche de cabra en alimento funcional

100 soluciones para alimentar al mundo en el futuro

Itene trabaja en el desarrollo de estructuras flexibles y reciclables para materiales de envase alimentario

Los elementos de nanofiltración FilmTec Hypershell NF245XD, más eficientes en procesadores lácteos

EMPRESAS DESTACADAS



OPINIÓN



momento de realización de manera flexible de acuerdo con las necesidades específicas e inmediatas.

Contacta con nosotros hoy y recupera el control de tu agenda, prioridades y presupuesto: www.bioser.com

COMENTARIOS AL ARTÍCULO/NOTICIA

Nuevo comentario

Identificarse | Registrarse

Nombre

Texto

Suscríbese a nuestra Newsletter – *Ver ejemplo*

Escriba su e-mail

SUSCRIBIRME GRATIS

☐ Marcar todos

☐ Autorizo el envío de newsletters y avisos informativos personalizados de Interempresas.net

☐ Autorizo el envío de comunicaciones de terceros vía Interempresas.net

☐ He leído y acepto el Aviso Legal y la Política de Protección de Datos

Responsable: Interempresas Media, S.L.U. **Finalidades:** Suscripción a nuestra(s) newsletter(s). Gestión de cuenta de usuario. Envío de emails relacionados con la misma o relativos a intereses similares o asociados. **Conservación:** mientras dure la relación con Ud., o mientras sea necesario para llevar a cabo las finalidades especificadas. **Cesión:** Los datos pueden cederse a otras empresas del grupo por motivos de gestión interna. **Derechos:** Acceso, rectificación, oposición, supresión, portabilidad, limitación del tratamiento y decisiones automatizadas: contacte con nuestro CPD. Si considera que el tratamiento no se ajusta a la normativa vigente, puede presentar reclamación ante la AEPD. **Más información:** Política de Protección de Datos

Su fácil digestión y sus beneficios nutricionales convierten a la leche de cabra en alimento funcional

26/02/2024



La leche de cabra es una fuente excepcional de nutrientes, al ser rica en proteínas, vitaminas y minerales como calcio, fósforo y riboflavina, ofreciendo beneficios óptimos para todas las edades.

Así lo destaca en sus redes sociales la **Asociación Nacional de Criadores de Caprino de Raza Murciano-Granadina (Caprigran)**, destacando que la leche de cabra es un alimento funcional.



EXPECTATIVAS DE LYRAS PARA 2024 PARA EL SECTOR FOODTECH EN ESPAÑA

*La sostenibilidad sigue marcando
el rumbo*



ENTREVISTA A EDUARDO COTILLAS, DIRECTOR DE I+D+i DE FIAB

*"Alimentaria FoodTech mostrará
la tendencia hacia las soluciones
digitales, sostenibles y de muy
rápida implantación"*



ANÁLISIS DE LOS PRINCIPIOS DE LA DILIGENCIA DEBIDA EN LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS

¿Quién vigila al vigilante?



CÓMO AÑADIR FUNCIONALIDADES A UN BRAZO ROBÓTICO



GENCLER SE ADELANTA EN CASI SIETE MESES A LA FECHA LÍMITE PARA SOLICITAR LA AUTORIZACIÓN PARA OPERAR EN TODA ESPAÑA

SERVICIOS

Jornadas Profesionales
Marketing digital sector
industrial