

**CONTROL OFICIAL MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS.**  
**ESTUDIO DE LOS MUESTREOS REALIZADOS EN EL A. G. S. OSUNA**  
**EN EL PERIODO 2012 AL 2015**

**Autores:** Muñoz Díaz, M del P; Navajas Llamas, JM; Gómez Reina, E; Linares Moreno, F; Giráldez Martínez, JM.

**INTRODUCCION**

Con el fin de poder garantizar la idoneidad d los productos alimenticios, se procede por parte de los Servicios de Control Oficial, al muestreo de estos productos para su análisis microbiológico. Estas actuaciones se encuadran dentro de Plan de Control de Peligros Biológicos en los Alimentos, elaborado por la Consejería de Salud. Conocer la calidad microbiológica de éstos se hace con el fin de atajar las posibles consecuencias nocivas generadas por los gérmenes contaminantes que se pueden presentar en los alimentos.

**OBJETIVOS**

Mediante el estudio se pretende tener una idea clara de la situación de los productos alimenticios con relación a las muestras obtenidas y valorar la incidencia de los gérmenes en los alimentos. Saber el porcentaje de muestras positivas, posibles alimentos no aptos, sobre el total de muestras tomadas.

**MATERIAL Y METODOS**

El REG. (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, establece los criterios y los estándares para cada germen y alimento concreto.

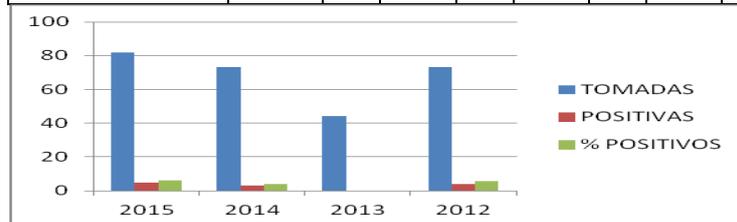
Revisión de los resultados obtenidos de los análisis realizados a los alimentos muestreados en el periodo definido, para conocer el índice de alimentos positivos. Se consideran positivos lo productos que superan los límites establecidos en la Norma mencionada. Los gérmenes que se estudia son los definidos dentro del Plan de Control de Peligros Biológicos y son: Listeria monocytógenes, Salmonella spp., Escherichia coli, Campylobacter spp., Staphilococcus e Histamina. El estudio se realiza sin tener en cuenta que tipo de alimento se muestrea y se agrupa por el tipo de germen investigado. No se distingue entre muestreos prospectivos y reglamentarios.

Las muestras declaradas positivas, según el Plan de Control y confirmada su desviación de la Norma, se procede a recuperar los posibles productos distribuidos y ejecutar la destrucción de los mismos.

**RESULTADO**

Del total de muestras analizadas, por cada año del periodo analizado, se detectan la cantidad de muestras que han dado positivo. Se comprueba cual es el germen que genera que la muestra sea positiva.

	2015		2014		2013		2012	
	TOTAL	+	TO	+	TO	+	TO	+
L. MONOCYTOGENES	20		20		16		21	2
ENTEROBACTERIACEAS	4		6	1	0		5	1
SALMONELLA	29	1	29	1	17		36	1
CAMPYLOBACTER	2		2	1	1		2	
E. COLLI	21	3	9		5		6	
STAFILOCOCOS	4		5		2		3	
HISTAMINA	2	1	2		3		0	
<b>TOTAL</b>	<b>82</b>	<b>5</b>	<b>73</b>	<b>3</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>73</b>	<b>4</b>



**CONCLUSIONES**

Se comprueba que la tasa de incidencia de los gérmenes es muy baja, así como el índice de muestras positivas con relación al total muestreado.

La calidad de los alimentos, desde el punto de vista microbiológico, es muy buena, lo que indica que las medidas preventivas adoptadas por las empresas para la producción de alimentos y para la solución de los problemas presentados son eficaces. No se detecta la incidencia concreta de un germen en particular.