

EVALUACIÓN DEL SISTEMA APCPC DE UNA INDUSTRIA LÁCTEA EN RELACIÓN CON EL CONTROL DE LISTERIA.

Autores: Pérez Giráldez, Manuel J.; Del Castillo Quesada, Esther; Machuca Medina, Manuel

Área de Gestión Sanitaria Norte de Málaga

INTRODUCCIÓN: La listeriosis es una zoonosis causada por *L. monocytogenes* que puede ocasionar en el hombre cuadros graves con meningoencefalitis, septicemia o aborto. En los animales es conocida como enfermedad del ensilado. Las medidas preventivas que se deben establecer en las industrias alimentarias son fundamentales en la profilaxis de la enfermedad.

La capacidad del germen para formar biofilms en las superficies que coloniza dificulta la lucha.



OBJETIVO: El objetivo del presente trabajo es evaluar la efectividad de las medidas de control que establece una industria quesera en relación al peligro.



MATERIAL Y MÉTODOS: Es un estudio retrospectivo que abarca el año 2015. Se procede al estudio de aquellos aspectos del sistema de autocontrol establecido por la industria que tienen relación con la prevención de la contaminación por *Listeria monocytogenes*.

Posteriormente, se comprueban los resultados de los análisis realizados para la detección del germen en superficies de trabajo y en producto final (queso madurado):

6 análisis de superficies y 13 de queso, incluido uno de carácter reglamentario.



RESULTADOS: Del estudio del sistema de autocontrol y de la visita a las instalaciones se desprende que se aplican medidas preventivas para el control de *Listeria*:

- Flujo de personas y productos que evitan la cercanía entre producto crudo y producto listo para consumir.
- El diseño facilita que no existan zonas de agua estancada ni corrientes de aire. La ejecución del Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos no permite que haya grietas o cualquier otro deterioro que facilite la colonización bacteriana.
- El personal tiene la formación necesaria para evitar la contaminación de las instalaciones y productos.
- Se evitan las superficies rugosas en la zona de elaboración, así como la condensación de agua en las zonas altas mediante un eficaz sistema de ventilación. Los equipos de frío no gotean agua de condensación
- No se emplean mangueras de alta presión para la limpieza a fin de evitar la dispersión de gérmenes.
- La limpieza de todas las zonas de riesgo, especialmente aquéllas en las que se manipula producto crudo, es diaria e intensa, con empleo y rotación de productos eficaces para combatir la contaminación por bacterias del género *Listeria* (amonios cuaternarios, ácido peracético...)

Los resultados analíticos fueron:

- Superficies: 6 determinaciones, todas ellas con resultados negativos.
- Queso: 13 determinaciones, negativas en todos los casos (Reglamento 2073/05 de 15 de Noviembre).

DISCUSIÓN: Las medidas establecidas en el Sistema APCPC para prevenir la contaminación por *Listeria* spp son eficaces, como demuestra la analítica.

