



Mesa Redonda II

Patógenos en alimentos

Moderador: Alberto Román

1. Una vez superado la definición del sistema APPCC, es importante conseguir el objetivo de asegurar unas correctas EVALUACIÓN Y GESTIÓN DEL RIESGO ALIMENTARIO.
2. Uno de los pilares para conseguir este objetivo es la FORMACIÓN adecuada.
3. Es imprescindible tener conocimientos de ESTADÍSTICA BÁSICA (mediana, moda, desviación...) y de OFIMÁTICA BÁSICA (hojas de cálculo y bases de datos) y aplicarlas al día a día de la empresa alimentaria.
4. En el sector de conservas:
 - Los RIESGOS MICROBIOLÓGICOS están controlados mediante la aplicación de tratamientos térmicos con un $F_0 > 3$, o mediante un $pH < 4,6$
 - El control de los RIESGOS FÍSICOS (CUERPOS EXTRAÑOS) mediante ESCÁNERES y DETECTORES DE METALES están limitados por las características de los productos y de los envases y su eficiencia no es atribuible a los equipos, por tanto es un reto el conseguir métodos efectivos para el control de estos riesgos.
 - En cuanto a los RIESGOS QUÍMICOS, es vital la implicación del sector productor (producción primaria), con el fin de eliminarlos o reducirlos a niveles aceptables.

Logroño, 2 de octubre de 2009