

# Microorganismos patógenos en los alimentos

*Dr. José Juan Rodríguez Jerez*  
*Observatorio de la Seguridad Alimentaria*  
*UAB*

# Demanda de consumidores

- » Alto nivel de frescura.
- » Coste.
- » Procedencia;
  - » Animales y plantas sanas;
  - » Bien tratadas;
  - » Transportados adecuadamente;
  - » Correctamente sacrificadas o recolectadas.



# Prevención

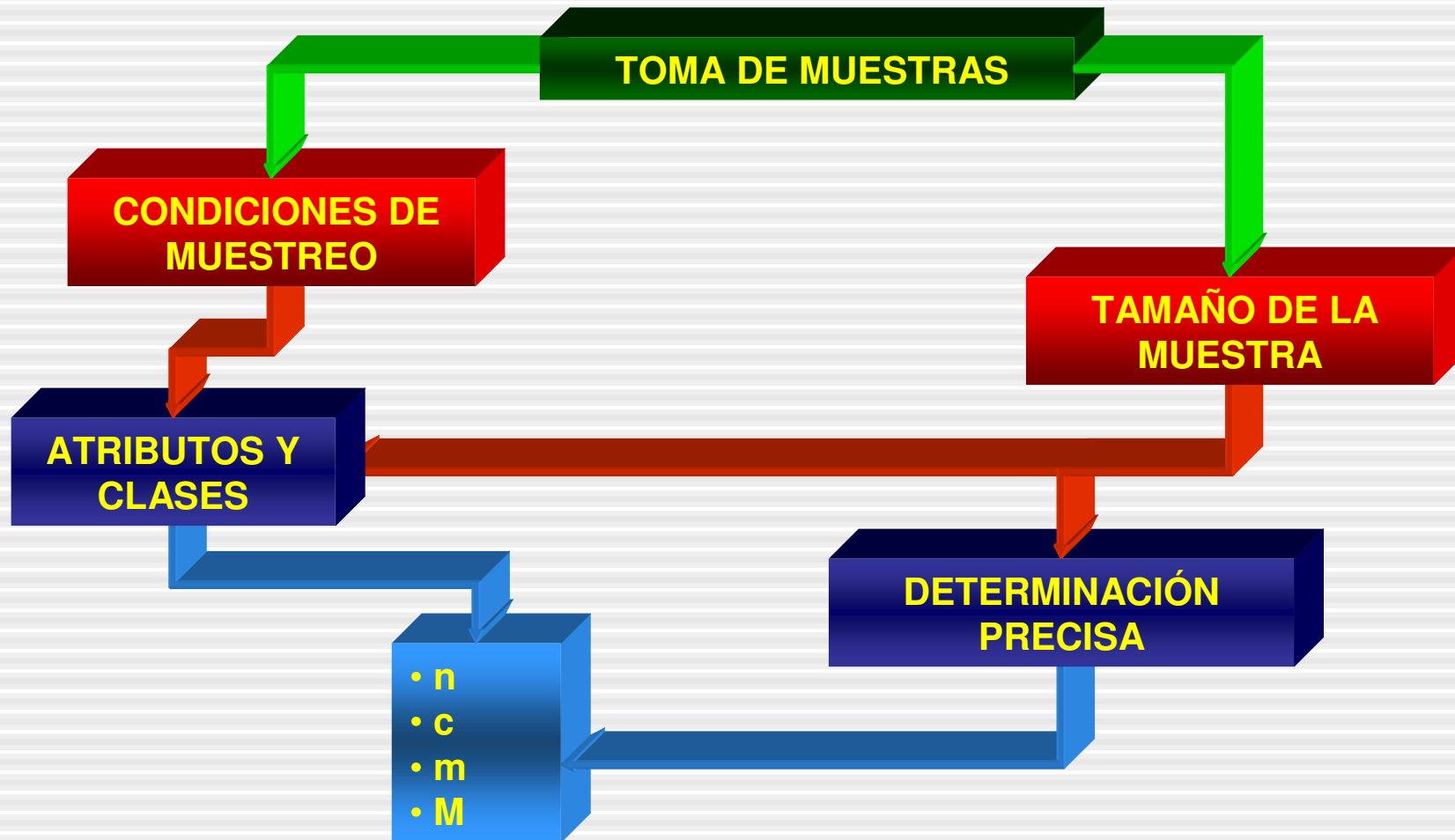
- Impedir la llegada de los agentes patógenos a los alimentos.
- Si los patógenos están presentes, crear unas condiciones incompatibles con su actividad.
- Obtención de los alimentos = sector primario.
- Autocontroles.

# Establecimiento de criterios

- Basados en análisis y asesoramiento científicos.
- Análisis de peligros adecuado.
  - Producto alimenticio;
  - Uso.
- Revisarse periódicamente.
- Consolidación y simplificación.
- Empresas alimentarias:
  - Conocerlas;
  - Aplicarlas.



# Análisis microbiológico



# Marco jurídico

- Vacas locas.
- Simplificación marco regulador.
- Mercado único.
- Protección consumidores– UE.



# Criterios microbiológicos

- Definen la aceptabilidad de un producto o un lote.
- Basada:
  - Ausencia o presencia;
  - Cantidad de microorganismos;
  - Cantidad de sus toxinas/metabolitos.
- Por unidad de masa, volumen, superficie o lote.



# Criterios

- Una descripción de los atributos.
- Los métodos analíticos.
- Número de muestras y la magnitud de la unidad analítica.
- Los límites microbiológicos.
- El número de unidades analíticas que deben ajustarse a esos límites



# Aplicación

- La situación y la mentalidad deberá cambiar.
- No se van a poder seguir analizando muestras de acuerdo a un criterio personal.
- La técnica de referencia será siempre la publicada.
- Otros protocolos = demostrar que funciona igual o mejor que el de referencia.



# C

Categoría de alimentos	tras (1)	Límites (2)	
	c	m	M
1.1. Alimentos listos para el consumo destinados a los lactantes, y alimentos listos para el consumo destinados a usos médicos especiales (4)	.0	Ausencia en 25 g	
1.2. Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de <i>L. monocytogenes</i> , que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales	.0	100 ufc/g (5)	
	0	Ausencia en 25 g (7)	
1.3. Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de <i>L. monocytogenes</i> , que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales (4) (8)	.0	100 ufc/g	
1.4. Carne picada y preparados de carne destinados a ser consumidos crudos	.0	Ausencia en 25 g	
1.5. Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	.0	Desde el 1.1.2006 Ausencia en 10 g Desde el 1.1.2010 Ausencia en 25 g	
1.6. Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	.0	Ausencia en 10 g	
1.7. Carne separada mecánicamente (CSM) (9)	.0	Ausencia en 10 g	
1.8. Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de salmonela	.0	Ausencia en 25 g	

# dad aria





# Presencia de patógenos

- ¿Existen patógenos en nuestro mercado?
- ¿Incumplen la legislación?
- ¿Pueden dar lugar a cualquier brote importante?
- Producto legal:
  - ¿Sistema APPCC?
  - ¿Analizado para garantizar la seguridad?



# Criterios de higiene

- El proceso no ha estado controlado de forma higiénica.
- Temperaturas inadecuadas.
- Un nivel elevado puede ser aceptable.
- La carne es una excepción.
- 50 muestras, ausencia en 25 g.
- La presencia no implica la eliminación del lote.

