

Prácticas de gestión de *Listeria* en pescado ahumado - FSA 2012

La Agencia británica de Seguridad Alimentaria (FSA) ha revisado las prácticas actuales en la gestión de *Listeria* monocitogenes utilizadas por los fabricantes en el sector del pescado ahumado. Para ello, ha llevado a cabo una revisión bibliográfica de la contaminación por *Listeria* monocitogenes de pescado durante los procesos de ahumado en caliente y en frío, además de realizar varias visitas a granjas de acuicultura y a empresas de ahumado de pescado.

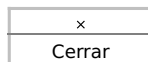
De la literatura se ha identificado que los peces que entran en las plantas de procesado pueden contener *Listeria* en superficie, con ratios de prevalencia variables, aunque bajos. También se ha detectado que algunos biotipos de *Listeria* monocitogenes pueden colonizar el ambiente en las plantas de procesado, siendo mayores las posibilidades de aislar la bacteria en sus productos finales.

Por otro lado, de las visitas realizadas por los inspectores de los servicios de salud ambiental a granjas de acuicultura y a empresas de ahumado de pescado, se detectaron que sus principales preocupaciones estaban relacionadas con la limpieza y saneamiento de las plantas, el control de los microorganismos de riesgo, la vigilancia de las características del producto, el manejo después del procesado y la determinación del tiempo de almacenamiento.

El estudio también identificó que, especialmente en las pequeñas industrias, hay una gran falta de comprensión de los sistemas HACCP.

Para concluir, la FSA da una serie de recomendaciones para mejorar el seguimiento y la gestión de este riesgo, que se basan en el desarrollo de información en las áreas clave del riesgo para los operadores de empresas alimentarias, así como para los inspectores de la administración.

Informe completo (http://foodbase.food.gov.uk/admintools/reportdocuments/775-1-1323_FS425012.pdf)



ELIKA, Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxe: 945 122 171 .
berri@elika.eus (<mailto:berri@elika.eus>)

Necesarias Siempre activado