

LISTERIA EN ESTABLECIMIENTO FRIGORIFICO



CATTER MEAT SA.
DPTO. ASEG. DE LA CALIDAD
Tec. Adriana Stehnik



CATTER MEAT





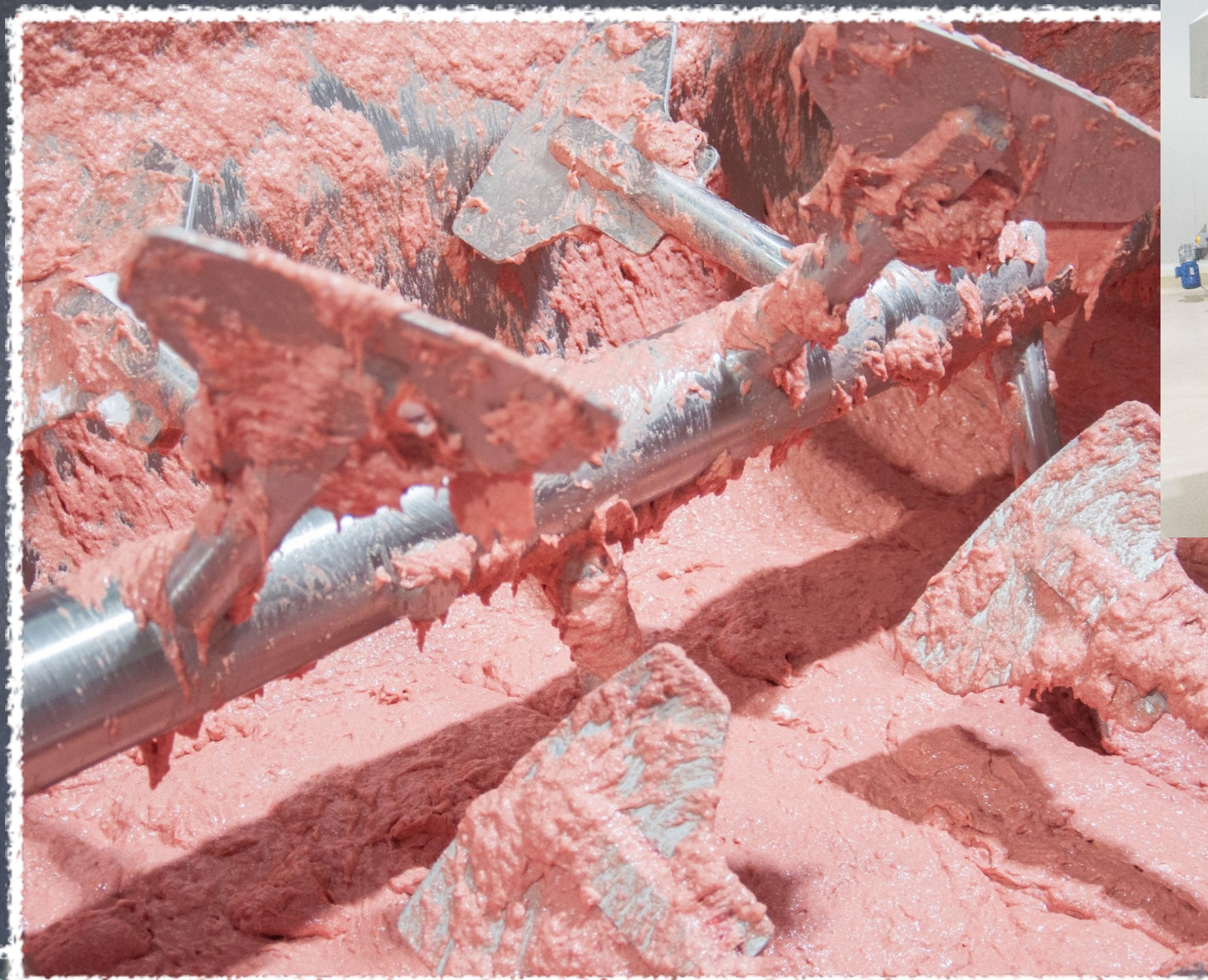
PLANTA DE SALCHICHAS DESDE 3/2016

FSSC 22000

Responsabilidad social empresarial
Exportador UE, Rusia, Brasil, y otros.



ZONA CRUDA



PICADO

MEZCLADO



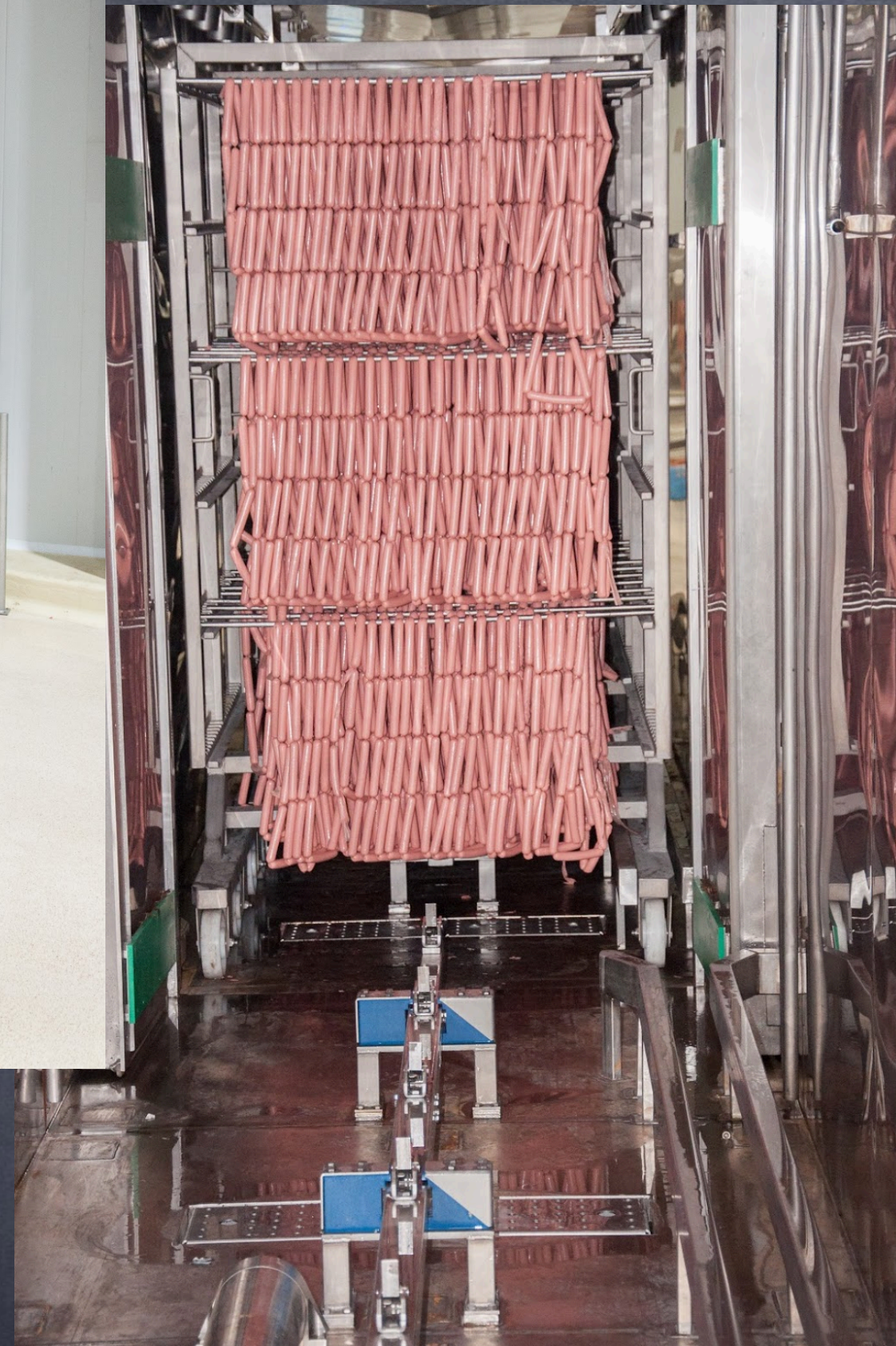
EMBUTIDO



EMULSIONADO

ZONA PRODUCTO COCIDO

COCCIÓN



PELADO



ENVASADO



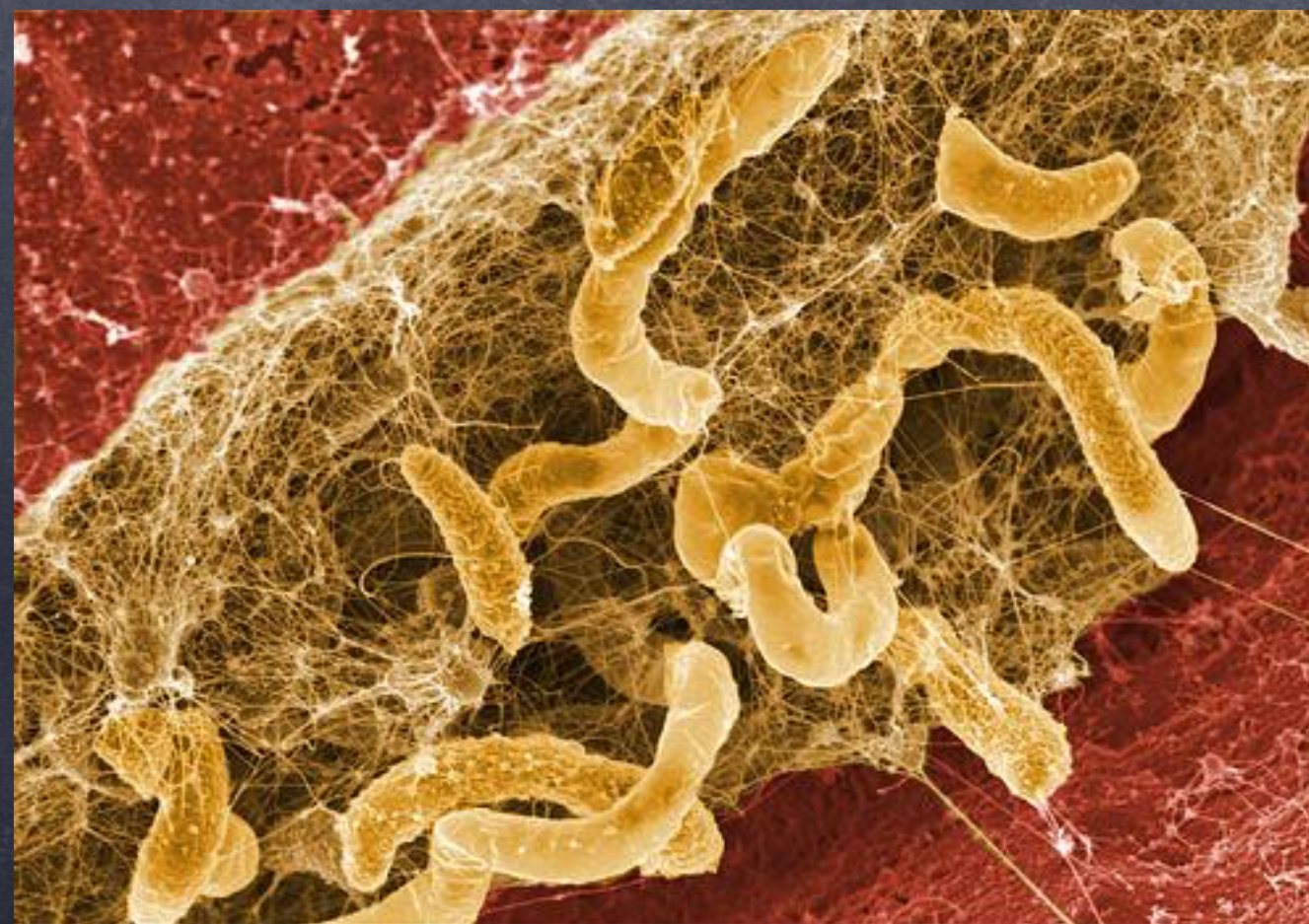
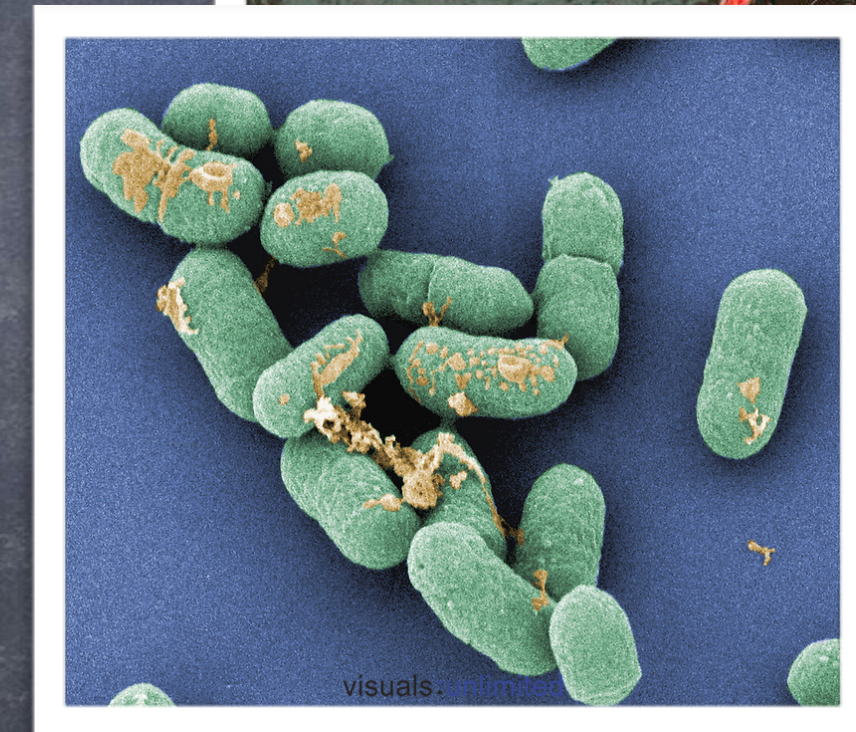
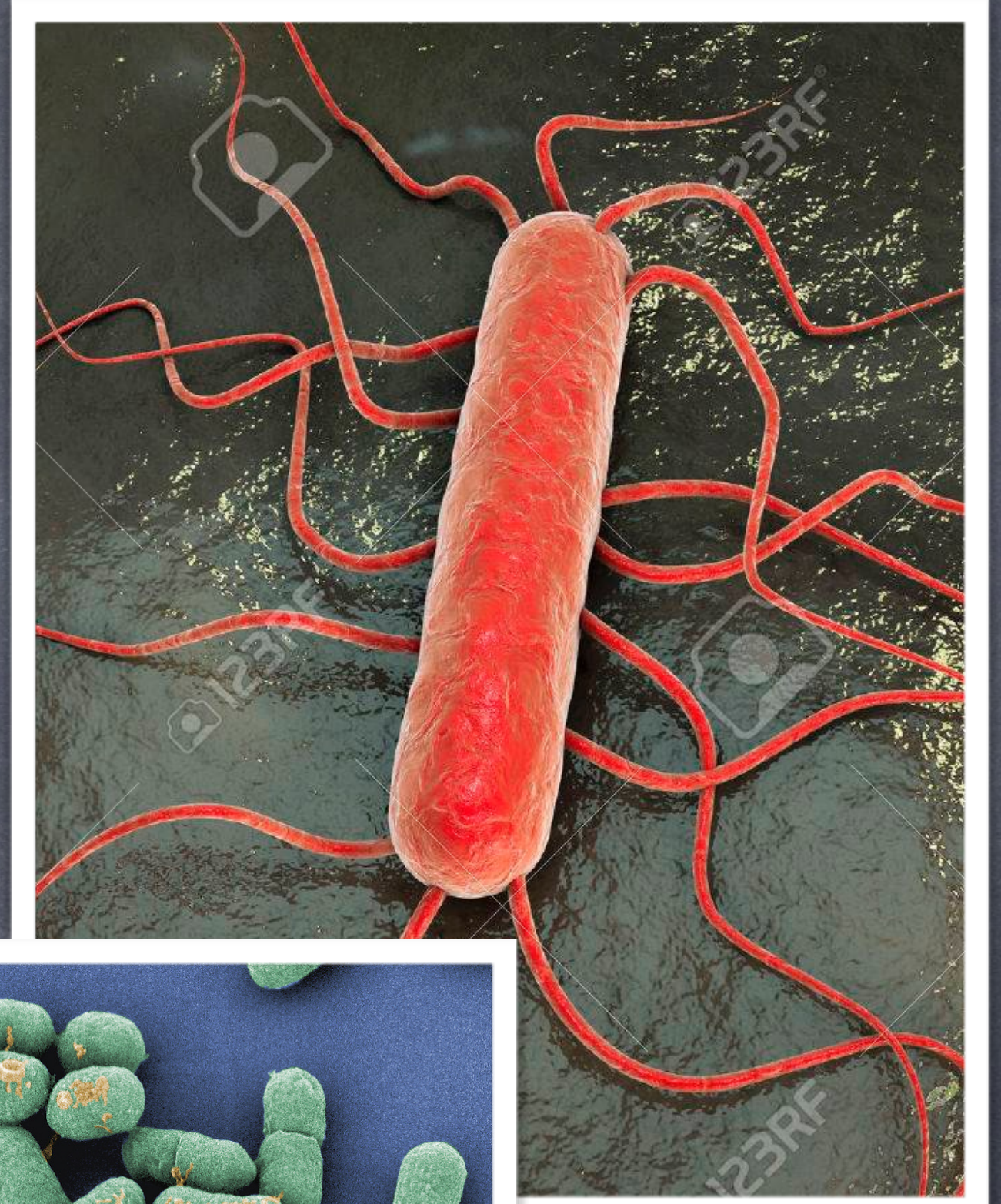
LISTERIA MONOCITOGENES

características

- Le gusta el frío
- puede sobrevivir con poco oxígeno
- se mueve con el agua
- produce biofilms
- población vulnerable = mercado target
- embarazadas, niños y ancianos (inmunosuprimidos)
- productos cocidos

síntomas

- abortos
- Meningitis
- Septicemia
- muerte



Nuestras fortalezas

- PLANTA NUEVA (2 AÑOS)
 - SALA BLANCA
 - totalmente aislada
 - P +
 - Diseño higieénico
 - proceso semiautomático
 - filtro sanitario para ingreso a cada área
 - proceso dividido entre crudo y cocido
 - Máquinarias super modernas
 - Lab en planta
 - Reducimos el uso de agua en la planta,
cero en sala blanca



Nuestras "DEBILIDADES"

- trabajamos dos turnos
- Las horas de limpieza son justas
- dos líneas que manejan carne cruda en el mismo predio
- Mercado consumidor de salchichas



Prácticas continuas de trabajo

- compromiso dirección
- capacitación del personal
- rutina para el ingreso a zona de producto expuesto (sala blanca)
- personal de calidad permanente



monitoreo diario Listeria ambiental

- pre operacionales
 - clean trace
 - hisopados convencionales
 - esponjados
 - placas para hongos y levaduras ambientales
- operacionales
 - hisopados
 - esponjados
 - placas hongos y levaduras ambientales



¿donde busco?

- Filtro sanitario
- desagües
- paredes, techos
- recovecos de máquinas
- ventilaciones
- suelas de botas
- burletes
- zocalos



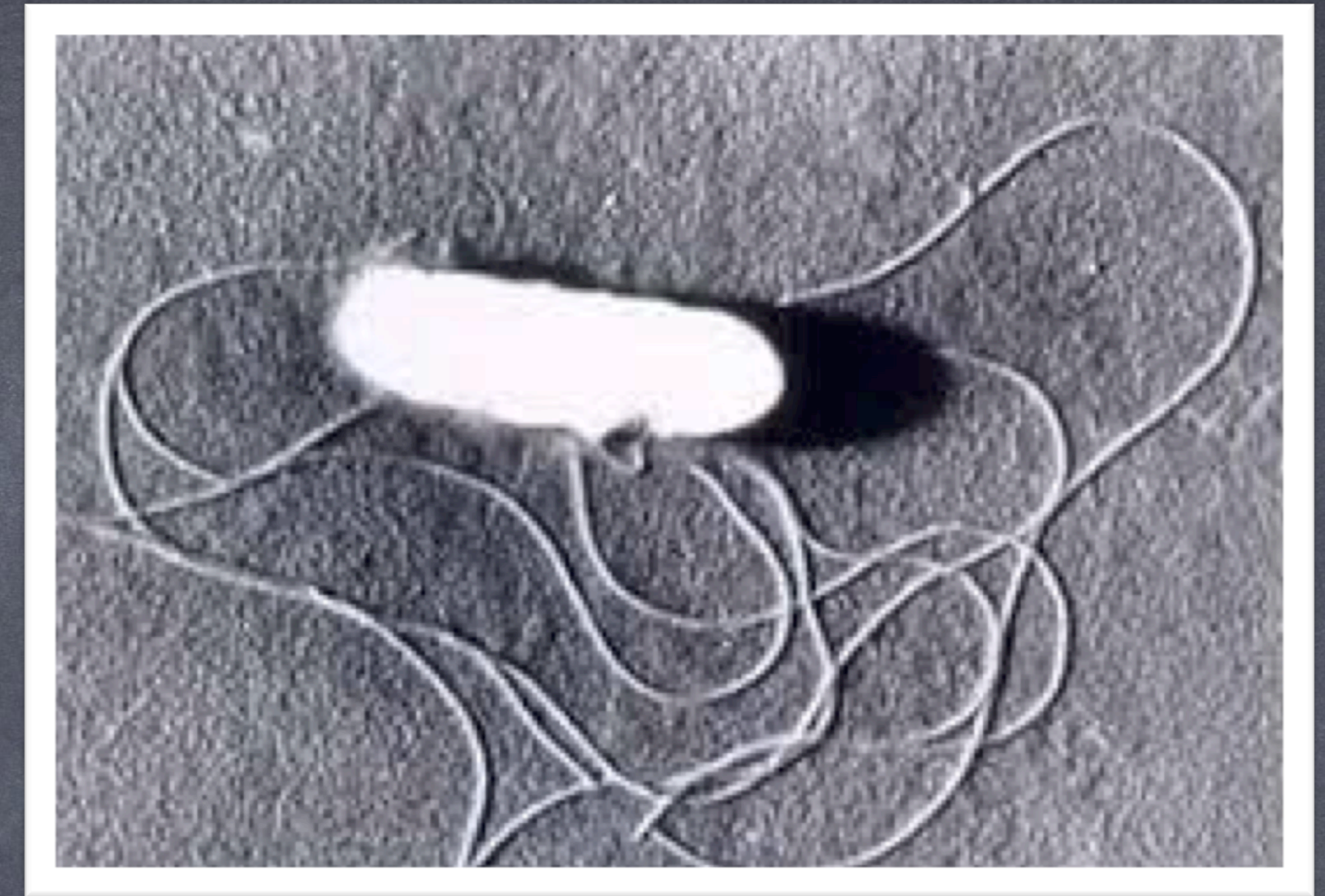


"SI NO LA ENCONTRAS, ES PORQUE
NO BUSCASTE BIEN"

no elegir zonas fáciles/obvias de limpiar



Listeria monocitogenes



- método rápido en 24 hs tenemos resultados
- método destructivo o hisopados
- método caro!!



objetivo

- tener identificado las zonas vulnerables
- monitorearlas constantemente
- realizar limpiezas más exhaustivas en estas áreas
- poder tomar acciones y no llegar a tener positivos en el producto, evitando intervención de mercadería y pérdidas económicas
- Obliga a la revisión del cronograma de limpieza constantemente



procesos de Limpieza

- Alcalino, ácido y ácido peracético
- ACCION MECÁNICA
- Rotación de productos c/15 días
- Capacitaciones con proveedores
- compromiso de la dirección



RESULTADOS

ausencia *Listeria monocitogenes* en producto final

carga microbiana controlada y en disminución permanente

aumento de la cultura de calidad e inocuidad en planta, es un trabajo constante



!! MUCHAS GRACIAS !!

