

Lunes, 14 de noviembre de 2016

Expertos en seguridad alimentaria apuestan por la transferencia de conocimiento y por los protocolos de L+D para **minimizar la presencia de *listeria* y biofilms en las industrias**

14/11/2016

En una jornada organizada por el CITA y Cleanity

La formación de biofilms es una preocupación importante para la industria alimentaria, ya que pueden originar contaminaciones microbiológicas en alimentos y superficies. Por ello, su abordaje y prevención es clave para garantizar la seguridad alimentaria y, en definitiva, la salud pública. Así se ha puesto de manifiesto en la Jornada "Listeria y Biofilms, dos grandes retos para la Industria Alimentaria", organizado por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), en colaboración con Cleanity.

El encuentro, que ha convocado a más de 50 profesionales provenientes de empresas agroalimentarias aragonesas y de las zonas limítrofes, ha contado con la introducción de José Antonio Domínguez, director gerente del CITA, organismo adscrito al Departamento de Innovación, Investigación y Universidad y Mariam Burdeos, directora de Cleanity.

En su bienvenida a los asistentes, Domínguez ha remarcado la importancia de la colaboración público-privada y como la transferencia de conocimientos en el ámbito de la investigación agroalimentaria sirve para ayudar a mitigar el impacto de esta bacteria en la salud pública y minimizar su efecto en la comercialización de los productos y la exportación.

Por su parte, la directora de Cleanity, Mariam Burdeos, ha subrayado que el panorama de la limpieza industrial está en plena transformación, no solo en términos de producto sino también en cuanto al discurso. *"Liderar la transformación del sector conlleva definir un nuevo concepto de limpieza industrial: eficiente, sostenible e innovador"*, ha afirmado Mariam Burdeos, quien ha añadido que *"desde Cleanity hemos superado el concepto de limpieza dando un paso más allá, hablando de higiene como un servicio global adaptado a las necesidades de los diferentes sectores y colectivos"*.

En la jornada también han participado Antonio Español, veterinario de la Administración Sanitaria, M^a Carmen Rota, profesora de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, M^a Fernanda Enseñat, responsable del laboratorio de microbiología y parasitología del CITA, e Inma Marco, gerente de Cleanity. Todos ellos han puesto sobre la mesa temas como el control de *Listeria monocytogenes* en las industrias alimentarias y su importancia en la exportación de sus productos, los estudios de investigación para la detección y control de *Listeria monocytogenes* en la industria alimentaria, así como la formación de Biofilms y sus protocolos de eliminación.

En opinión de Antonio Español, *"la listeria es un problema habitual en las industrias alimentarias y aún complicado de controlar, por lo que es necesario desarrollar e impulsar mecanismos de control eficaces que nos permita tener más y mejores herramientas de monitorización"*. Asimismo, ha subrayado la importancia de conocer las diferentes reglamentaciones sobre listeria en todo el mundo, y ha ensalzado el plan de vigilancia impulsado desde el Gobierno de Aragón para luchar contra la listeria y la salmonella, y del que ya se han beneficiado 35 empresas, donde se les ofrecen auditorías, medidas correctivas y de seguimiento.

Por su parte, M^a Carmen Rota, ha hablado de la importancia de contar con estudios de investigación para la detección y control de la listeria, poniendo como ejemplo algunos trabajos impulsados desde la Universidad de Zaragoza, donde imparte, y en los que se pone de relieve la importancia de crear diseños higiénicos de las industrias alimentarias para evitar problemas. *"El problema actual reside en la existencia de cepas persistentes, y por eso, es vital identificar los nichos, reservorios o biofilms de las cepas para actuar sobre ellos y eliminarlos"*, ha añadido.

La importancia de trabajar contra la formación de biofilms ha sido subrayada por M^a

Fernanda Enseñat, que ha explicado cómo se forma un biofilm, y en qué consisten cada una de sus etapas dentro de la industria. Asimismo, la responsable del laboratorio de microbiología y parasitología del CITA ha puesto el foco en la recomendación de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) que anima a establecer protocolos de L+D específicos para los biofilms que se detecten en las industrias en cada momento.

Por último, Inma Marco ha presentado las soluciones que ha lanzado al mercado Cleanity para la eliminación de Biofilms. *“Desde Cleanity, testamos el comportamiento de nuestras soluciones y demostramos el 100% de su eficacia. La única garantía para conseguir tenerlos bajo control es seguir unos rigurosos protocolos de higiene y desinfección utilizando los productos adecuados, especialmente aquellas soluciones o combinación de soluciones que consiguen romper la matriz de los biofilms, tanto en superficies abiertas como en circuitos CIP, y que por tanto, permiten la acción de los desinfectantes y la descontaminación de las zonas”.*

Además, Marco destacó que estas soluciones de Cleanity son las únicas del mercado que garantizan la eliminación de los biofilms sin necesidad de la acción mecánica.