



Nuestras Marcas

Expertos analizan la presencia de listeria y biofilms en la industria

📅 22 noviembre, 2016

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, España), en colaboración con Cleanity.

El encuentro, que convocó a más de 50 profesionales provenientes de empresas agroalimentarias aragonesas y de las zonas limítrofes, contó 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 remarcó la importancia de la colaboración público-privada y cómo 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, subrayó 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”, afirmó.

En la jornada también han participado Antonio Español, veterinario de la Administración Sanitaria; Ma. Carmen Rota, profesora de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza; Ma. Fernanda Enseñat, responsable del laboratorio de microbiología y parasitología del CITA, e Inma Marco, gerente de Cleanity. Todos ellos pusieron 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* 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 permitan tener más y mejores herramientas de monitorización”. Asimismo, subrayó 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, Ma. Carmen Rota habló 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”, dijo.

La importancia de trabajar contra la formación de biofilms fue subrayada por Ma. Fernanda Enseñat, que explicó cómo se forma un biofilm y en qué consiste cada una de sus etapas dentro de la industria. Asimismo, la responsable del laboratorio de microbiología y parasitología del CITA puso 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.

Fuente: Interempresas