

Red Empresas

## El CITA y Cleanity reúnen a empresas agroalimentarias en una jornada sobre listeria



GOBIERNO DE ARAGÓN

Publicado 10/11/2016 16:42:47 CET

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), en colaboración con la empresa Cleanity ha organizado la Jornada "Listeria y Biofilms, un gran reto para la Industria Alimentaria".

El encuentro, celebrado en la sede del CITA, ha convocado a más de 50 profesionales provenientes de empresas agroalimentarias aragonesas y de las zonas limítrofes.

La listeriosis es una enfermedad grave de origen alimentario, aunque su frecuencia es baja puede causar la muerte. La bacteria causante es 'Listeria monocytogenes', muy extendida en el medio ambiente donde puede sobrevivir largos periodos de tiempo. Se trata de un patógeno humano que se transmite a través de los alimentos.

El mayor riesgo como fuente de contagio para el hombre son los alimentos listos para el consumo, especialmente los que se conservan refrigerados largos periodos de tiempo. Esta bacteria puede sobrevivir a los procesos de limpieza y desinfección que se aplican en la industria alimentaria.

Esto es debido a la capacidad que tiene para formar biofilms (biopelículas protectoras frente a condiciones adversas que actúan como un "escudo microbiano") sobre superficies de trabajo y equipos, contaminando los alimentos.

## **COLABORACIÓN**

Los expertos han expuesto a los asistentes aspectos 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, la formación de Biofilms: la contaminación persistente y los biofilms y protocolos de eliminación.

La presentación de la jornada la han realizado el director gerente del CITA, José Antonio Domínguez, la directora de Cleanity, Mariam Burdeos.

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.

El CITA a través de su Área de Laboratorios de Análisis y Asistencia Tecnológica cuenta con un departamento de microbiología y parasitología que trabaja desde hace décadas con el sector cárnico, lácteo y repostería, verificando la implantación de los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), que es el sistema de mayor reconocimiento internacional para garantizar la seguridad de los alimentos desde un enfoque preventivo, mediante la realización de controles microbiológicos.

Entre ellos se encuentra el control de Listeria monocytogenes, según indica el Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.