

Por ALBERTO CEBRIÁN



La lucha contra la listeria, el gran reto de la industria alimentaria

Publicado el lunes, 14 de noviembre de 2016



Es el asunto que se abordaba días atrás en una jornada técnica celebrada en el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA). El título de la sesión era *“Listeria y Biofilms, un gran reto para la Industria Alimentaria”*. El encuentro reunía a más de 50 profesionales provenientes de empresas agroalimentarias aragonesas y de zonas limítrofes.

Desde el CITA se hacen las siguientes manifestaciones sobre la listeria y sobre las atenciones que deben tener las industrias alimentarias con respecto a esta enfermedad:

LISTERIOSIS

*“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”.

JORNADA TÉCNICA SOBRE LISTERIA EN EL CITA DE ARAGÓN

Los expertos **Antonio Español**, veterinario de la Administración Sanitaria; **María Carmen Rota**, profesora de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza; **María Fernanda Enseñat**, responsable del laboratorio de microbiología y parasitología del CITA; e **Inma Marco**, gerente de Cleanity, intervenían en esta jornada técnica.

Exponían a los asistentes 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, y la formación de Biofilms (la contaminación persistente y los biofilms, y protocolos de eliminación).

El director gerente del CITA, **José Antonio Domínguez**, remarcaba 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”.*