

# Información Técnica

## **Análisis de Microorganismos patógenos en canales de ave**



## Salmonella

La presencia de microorganismos patógenos como Salmonella en las instalaciones de las industrias agroalimentarias es un riesgo importante para el consumidor ya que pueden producir toxiinfecciones suponiendo un importante riesgo para su salud.

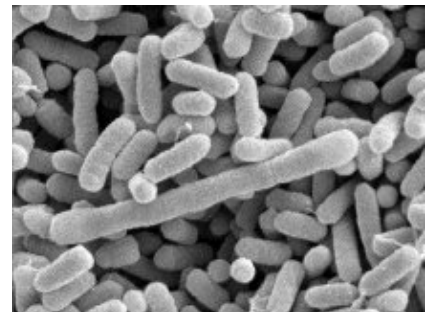


### **Cumplimiento criterios microbiológicos**

El REGLAMENTO (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios establece como criterio microbiológico en canales de aves "ausencia en 25 g de muestra conjunta de piel del cuello".

### **Este control debe realizarse**

siguiendo las normas de muestreo que establece el citado Reglamento (ANEXO 1, Capítulo 3: "Normas para la toma de muestras y preparación de éstas para las pruebas"



### **Para ello se ha desarrollado una técnica**

que permite la monitorización de estos patógenos y que de esta manera haga posible controlar su presencia para poder eliminarlos.

Para el análisis de Salmonella en canales de aves, el Reglamento establece que se tomarán muestras de quince canales de forma aleatoria durante cada sesión de muestreo y tras la refrigeración. De cada canal se tomará una muestra de piel de cuello de, aproximadamente, 10 g. Antes de realizar su análisis, se mezclarán cada vez las muestras de piel de cuello procedentes de 3 canales para obtener 5 x 25 g de muestras finales.

# SALMONELLA

www.betelgeux.es



Desde el **Departamento Técnico de BETELGEUX, S.A.**, asesoramos a nuestros clientes para la implantación de los programas de limpieza y desinfección. Realizamos un riguroso control de resultados tras la aplicación de los productos, comprobando la eficacia de los mismos. Es un servicio más que BETELGEUX ofrece a sus clientes.

¡No dude en consultarnos!  
☎ 96 287 1345

La Salmonella es un microorganismo que se encuentra ampliamente difundido.

Su principal reservorio es el tracto intestinal de vertebrados de sangre caliente y fría, así como de insectos y su transmisión es, sobre todo, por contaminación fecal de los productos alimenticios. Se ha aislado además en suelos, aguas y aguas residuales. El ambiente de los mataderos es por tanto un lugar habitualmente contaminado con Salmonella (suelos, mesas, utensilios, aguas residuales....) y hay que tener en cuenta que la incidencia de este microorganismo es aun mayor en canales de aves.

## Salmonella

- **Localización:** Se encuentra en el intestino del hombre y animales de forma asintomática, en la superficie de huevos, en especias y en piel y patas de algunos roedores o insectos.
- **Alimentos implicados:** Pollo, carne, huevos, productos lácteos, marisco, frutas y vegetales.
- **Síntomas de la enfermedad:** Diarrea, vómitos, fiebre y dolor abdominal, en toxiinfecciones graves puede ser mortal.
- La Salmonella **se destruye** fácilmente a temperaturas de 65 °C durante 30 min.

**BETELEGEUX, S.A.** Es una empresa especializada en higiene y seguridad alimentaria, que ofrece a sus clientes una amplia gama de productos y servicios.

Nuestra **División de Productos** ofrece a sus clientes productos para la limpieza y desinfección, así como equipos y sistemas de aplicación específicos para las diferentes aplicaciones en la industria alimentaria.

## BETELGEUX - LABORATORIO

### Otros servicios que ofrece:

- ✓ Análisis microbiológico de aguas y alimentos.
- ✓ Análisis físico-químicos de aguas.
- ✓ Análisis de contaminación microbiológica en superficies.
- ✓ Análisis de otros patógenos.
- ✓ Control de calidad en industria agroalimentaria.
- ✓ Cursos de formación para manipuladores de alimentos.

**BETELGEUX, garantía de higiene.**