

# LISTERIA DEFENSE



SERVICIO INTEGRAL DE CONTROL  
DE LISTERIA MONOCYTOGENES

DETECCIÓN DE CONTAMINACIÓN

PROCEDIMIENTOS DE ELIMINACIÓN

PROTOCOLOS DE PREVENCIÓN

FEEL SAFE WITH US



# UN RETO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La contaminación de los alimentos por *Listeria monocytogenes* es una de las principales preocupaciones de la industria alimentaria debido a su tasa alta de mortalidad.

*L. monocytogenes* es un bacilo Gram-positivo capaz de proliferar en un amplio rango de temperaturas y sobrevivir en condiciones adversas para otros microorganismos.

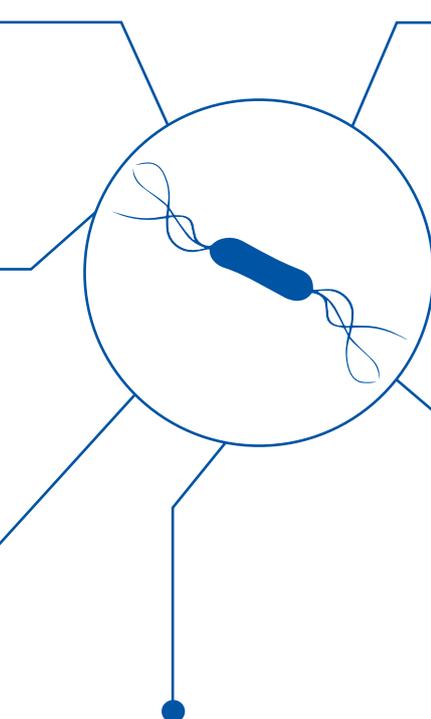
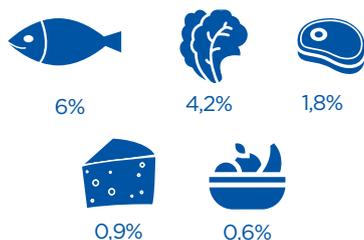


La listeriosis es una enfermedad potencialmente letal que afecta especialmente a recién nacidos, embarazadas, ancianos y personas con sistema inmunológico deprimido.



La contaminación se produce por contacto con ambientes que porten la bacteria, materias primas, transporte, por limpieza deficiente y contaminación cruzada.

El último informe de la EFSA\* refleja el porcentaje de alimentos listos para el consumo en los que se detectó la presencia de *L. monocytogenes*.



La contaminación de alimentos tiene unas consecuencias económicas catastróficas para la industria alimentaria.



225 MUERTES  
 2.480 CASOS DE LISTERIOSIS  
 249 ALERTAS ALIMENTARIAS\*\*

\*EFSA&ECDC 2017 \*\* SCIRI 2017



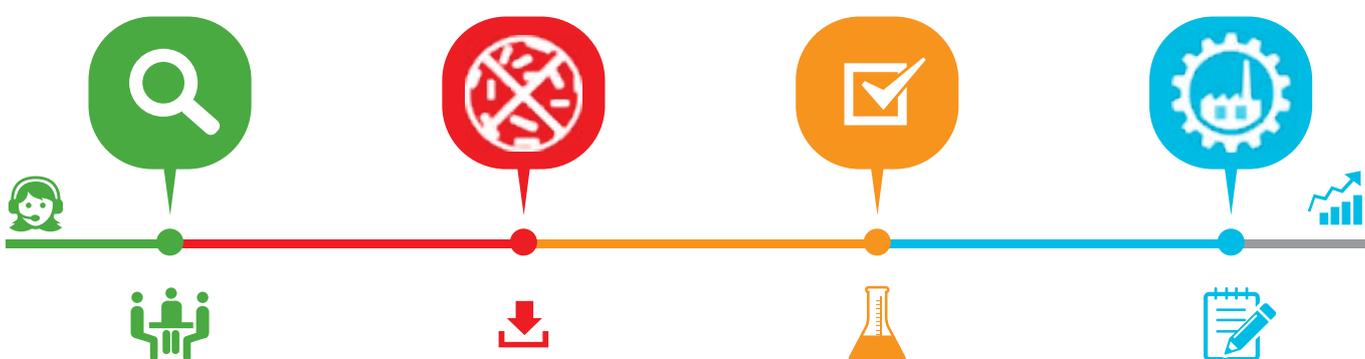
PÉRDIDA DE CLIENTES  
 COSTES DE RETIRADA DE PRODUCTO  
 PÉRDIDA DE REPUTACIÓN

\* EFSA (European Food Safety Authority)

# SERVICIO LISTERIA DEFENSE

Un plan integral de BETELGEUX-CHRISTEYNS para la detección, eliminación y prevención de *L. monocytogenes* en industrias alimentarias.

## 01 DIAGNÓSTICO      02 CONTROL      03 VERIFICACIÓN      04 PREVENCIÓN



Identificación del origen y localización de la contaminación por *L. monocytogenes*.

Implantación de medidas correctoras para prevenir el riesgo de contaminación.

Revisión de resultados y confirmación de medidas de control.

Implantación de procedimientos para prevenir la contaminación.

### OBJETIVOS

El servicio **LISTERIA DEFENSE** identifica las causas de contaminación de alimentos por *L. monocytogenes* e implanta medidas preventivas para minimizar riesgos futuros, tanto en industrias que hayan detectado esta contaminación, como en aquellas que quieran mejorar sus mecanismos de prevención.

A partir de la etapa de diagnóstico se proponen e implementan las medidas correctoras adecuadas para el control. En caso necesario, se implanta un plan de choque y eliminación y, en todos los casos, se diseña un plan de prevención para evitar la posibilidad de contaminación del producto alimentario.





# BETELGEUX

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE

## ¿DUDAS O PREGUNTAS?

Contacta con el responsable técnico de BETELGEUX-CHRISTEYNS de tu zona y te ayudaremos a encontrar la solución específica para ti.

Polígono Industrial Raconc  
Parcelas nº 2 y 3  
46729 Ador (Valencia)  
**T** +34 96 287 13 45  
**E** [betelgeux@betelgeux.es](mailto:betelgeux@betelgeux.es)



**BETELGEUX.ES**

