



@Galcontrol.

¿Son obligatorias las analíticas?

13-07-2016

Las analíticas microbiológicas son una buena herramienta de validación y verificación para determinados procesos, como por ejemplo, la limpieza y desinfección (analíticas de superficie), la presencia de alérgenos en el producto final (buenas prácticas y control de proveedores), la calidad de las materias primas (evaluación de proveedores) o manipulaciones y buenas prácticas (producto final).

El Real decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, establecía en su anexo los criterios microbiológicos de las comidas preparadas, según su naturaleza. Además, remarcaba que la frecuencia de análisis debía realizarse de acuerdo con el análisis de peligros.

A pesar de que el anexo estaba muy bien planteado e incluso inspectores y empresas del sector continúan siguiendo este criterio, en 2010 se publica el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios, que deroga, entre otros, los apartados 11 y 12 del artículo 6 y el anexo del RD 3484/2000.

La entrada en vigor del paquete de higiene en la UE, así como el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, establece un nuevo marco normativo al respecto.

Este cambio supuso:

Image not found or type unknown

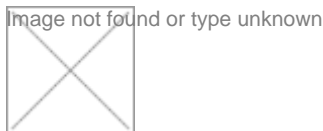


Teniendo en cuenta la vida útil del producto y su naturaleza (consultar laboratorio especializado), en muchos casos no sería necesario realizar analíticas microbiológicas obligatorias, ya que el riesgo de crecimiento de *Listeria* sería muy bajo.

Ahora bien, en mi opinión, en el sector de *foodservice* es absolutamente necesario plantear un plan de muestreo anual como herramienta de verificación de que distintas medidas preventivas y procedimientos de trabajo son efectivas.

El tipo de analítica así como su frecuencia tiene que ir siempre en función del riesgo detectado en el APPCC, el tipo de producto que se manipula y el volumen de fabricación. Por ejemplo, si el establecimiento se dedica a elaborar sushi cada día, es importante verificar periódicamente la calidad de la materia prima (pescado) y también las condiciones sanitarias del producto final (sushi) para determinar si el riesgo de comprar pescado por encima de los criterios microbiológicos así como el riesgo de unas buenas prácticas deficientes, están bajo control.

A continuación, propongo el siguiente Plan de Muestreo de máximos, al que solamente le faltaría añadir frecuencia:



En función de los peligros detectados en el APPCC, podrían añadirse analíticas de calidad del aire, de vida útil, de presencia de contaminantes en el producto final, etc.

Así pues, más allá de que la legislación no obliga a hacer analíticas de comidas preparadas de elaboración y servicio inmediato, es altamente recomendable integrar un plan de muestreo al sistema de autocontroles establecido.



Isabel Doys es Ingeniera Técnica Agrícola y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con una trayectoria de más de 13 años en cocinas para colectividades. Tras su paso por Arcasa como directora de Calidad, creó **Normafood**, donde ofrece servicios de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria para *foodservice*.

@: isabeldoys@normafood.com. (Todos los artículos).