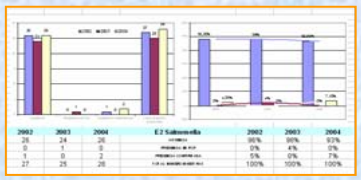
CORRESPONDENCIA ENTRE EL GRADO DE IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC Y EL CONTROL ANALITICO OFICIAL

De la FUENTE ARTEAGABEITIA, I.

OSASUN ETA KONTSUMO SAILA
ÁREA DE SALUD Y CONSUMO
Sección de Inspección Alimentaria y Zoonosis



INTRODUCCION

Se han elegido tres empresas (E-1, E-2, E-3) del conjunto de empresas del sector cárnico del municipio de Bilbao, como muestra cada una de ellas de un comportamiento ante la implicación en la implantación del sistema APPCC en sus procesos productivos.
Las citadas empresas desde el año 2002 al presente año han sido objeto de numerosas inspecciones, de al menos una auditoria, realizada durante el año 2004-05 y de un seguimiento para verificar el grado de implantación de su APPCC y su actualización a la realidad empresarial.
Veremos que el año 2004-05 marca un punto de inflexión en la mayoría de las empresas.
Con los datos obtenidos de todas estas actuaciones se ha definido a las mismas como:

=> **E-1**: Empresa poco implicada en el sistema APPCC y con grado de implantación mínimo hasta este año 2007.
=> **E-2**: Empresa implicada en el sistema APPCC y con una mejora continua, muy preocupada por la seguridad de sus productos y la marca comercial.
=> **E-3**: Empresa implicada en el sistema APPCC y sobre todo muy disciplinada en la aplicación de los prerrequisitos (L+D, BPMs, selección de proveedores).

OBJETIVOS

1) Analizar la curva de tendencia en las distintas empresas en función al grado de implantación / implicación con su sistema APPCC.
2) Evidenciar la eficacia del análisis microbiológico sobre producto acabado como herramienta de verificación externa dentro del sistema APPCC.
3) Clasificar las empresas en función a su histórico.
4) Evidenciar peligros fuera del control del sistema APPCC de la empresa.

MATERIAL Y METODOS

La toma de muestras se realizó por personal de la Sección de Inspección Alimentaría y Zoonosis del Área de Salud y Consumo del Excelentísimo Ayuntamiento de Bilbao durante los años 2002 a 2007. La analítica la realizo personal del Laboratorio Municipal del mismo Ayuntamiento, laboratorio acreditado por ENAC para los procedimientos analíticos utilizados, en base al Norma ISO/IFC 17.025

SISTEMÁTICA DE MUESTREO

Una recogida de muestras simples programada y periódica, que puede verse incrementada o disminuida según resultados.
Una toma de muestras oficial realizada bajo criterios de Norma ISO 9002.
Las matrices del muestreo fueron: **Preparados cárnicos frescos y carnes picadas**.

TÉCNICAS

Recuento de Escherichia coli Beta-Glucorónico, + en 1gr por la técnica PNT MIC E-7.
Aislamiento de Salmonella spp. en 10grs por la técnica PNT MIC E-08.
También se incluyen los resultados de presencia de Salmonella por PCR/BAX.

PARAMETROS ANALITICOS

->**Escherichia coli** como indicador de la higiene de los procesos de producción.
->**Salmonella spp.** como criterio de seguridad alimentaría.

NORMATIVA LEGAL

R.D. 1916/1997 19 de Diciembre (B.O.E. 13/01/98) por la que se establecen las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne picada y preparados de carne.
Reglamento UE 2073 (DOUE L 338, 22/12/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CRITERIOS MICROBIOLOGICOS

E. coli:

1.Satisfactorio: <500 ufc/gr.
2.Aceptable: >500 y <5000 ufc/gr.
3.Insatisfactorio: >5000 ufc./gr.

Salmonella spp.:

1. Ausencia en 10 grs.
2.Presencia por PCR.
3.Presencia confirmada por aislamiento en 10gr

RESULTADOS

Los resultados se muestran a derecha e izquierda del póster en las graficas en términos absolutos y porcentual mente con sus curvas de tendencia.
En la parte izquierda estan los resultados del 2002 hasta el 2004 y en la parte derecha los resultados comprendidos entre el 2005 y el 2007 para mostrar el punto de inflexion que marcaron las auditorias **APPCC** realizadas en el periodo 2004 -2005.

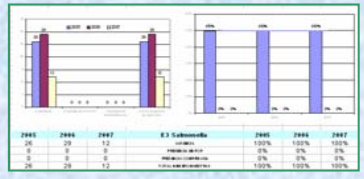
CONCLUSIONES

1.- La toma de muestras en producto acabado y su posterior análisis como método de verificación externa a ejercer por la administración sanitaria no solo es valido sino recomendable, pues cuando no evidencia peligros incontrolados crea una base de datos que permite ver la tendencia en el control de los mismos.

2.- Queda evidenciado que aquellas empresas con mayor grado de implantación/ implicación con el sistema APPCC obtienen unos mejores resultados desde el punto microbiológico, pero no están exentas de desviaciones.

3.- Las empresas que además de tener grado de implantación/implicación adecuado, pero que son disciplinadas en la aplicación de prerrequisitos (L+D, BPMs y selección de proveedores) Obtienen los mejores resultados.

4.- Las auditorias APPCC realizadas en las empresas durante los años 2004 y 2005 sirvieron para aumentar el grado de implantación de los sistemas APPCC en las empresas.

5.- El nivel de seguridad alimentaría de los productos elaborados por estas empresas es muy elevado y mayor en función del grado de implantación. A pesar de esto es recomendable incluir en el etiquetado de estos productos la leyenda que indique que han de ser cocinados completamente, pues el peligro de la presencia de patógenos no se puede decir que se elimine totalmente.

6.- Existe una correspondencia real entre el grado de implantación del sistema APPCC y el control analítico oficial.