

DECÁLOGO PARA CONTROLAR EL E. COLI ENTEROVIRULENTO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Información para industrias
alimentarias.

- 1) Lo primero es implantar unas **buenas prácticas higiénicas** en la que se extreme la higiene del personal especialmente al salir del servicio.
- 2) Se debe conocer la biología del E coli y considerarlo en el **plan de Análisis de peligros y puntos de control crítico** como un peligro microbiológico en todas las fases del proceso.
- 3) Es primordial **evitar la contaminación cruzada** entre las materias primas y los productos elaborados; entre lo limpio y lo sucio. El **plan de limpieza y desinfección** debe ser revisado y, en caso necesario, actualizado.
- 4) Evitar el **agua (y el hielo)** sin **garantías sanitarias** y, en caso de duda, hervirla o desinfectarla. Se usará **agua clorada para la limpieza** de equipos y superficies.
- 5) El **control de los proveedores** es fundamental para limitar la entrada del E coli en la industria.
- 6) Con la prevención y **control de plagas** evitamos otro posible origen de infección.
- 7) **Los embalajes** se deben **retiran antes de refrigerar o congelar** los alimentos.
- 8) La **formación de los manipuladores** debe ser suficientemente e incluir técnicas de lavado de manos. Si se sospecha que pudieran estar **infectados, no deben manipular alimentos** hasta pasadas 48 horas de remitir los síntomas.
- 9) El **control de las temperaturas** es esencial para destruir al E coli por el calor o evitar su proliferación por el frío. La relación tiempo/temperatura a aplicar a los productos irá en función del alimento (volumen; contenido graso; pH; humedad, etc.).
- 10) **Asegurando la trazabilidad** ganamos la confianza de nuestros clientes y proveedores.

Para más información pueden acceder a

www.saludcastillayleon.es/seguridadalimentaria

DECÁLOGO PARA CONTROLAR EL E. COLI ENTEROVIRULENTO.
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA