

Gestió del risc de Listeria monocytogenes en les actuacions de control oficial



Montse Vila, Santi Rodellar, Samuel Portaña
Direcció de Seguretat Alimentària (DISAL), ASPB

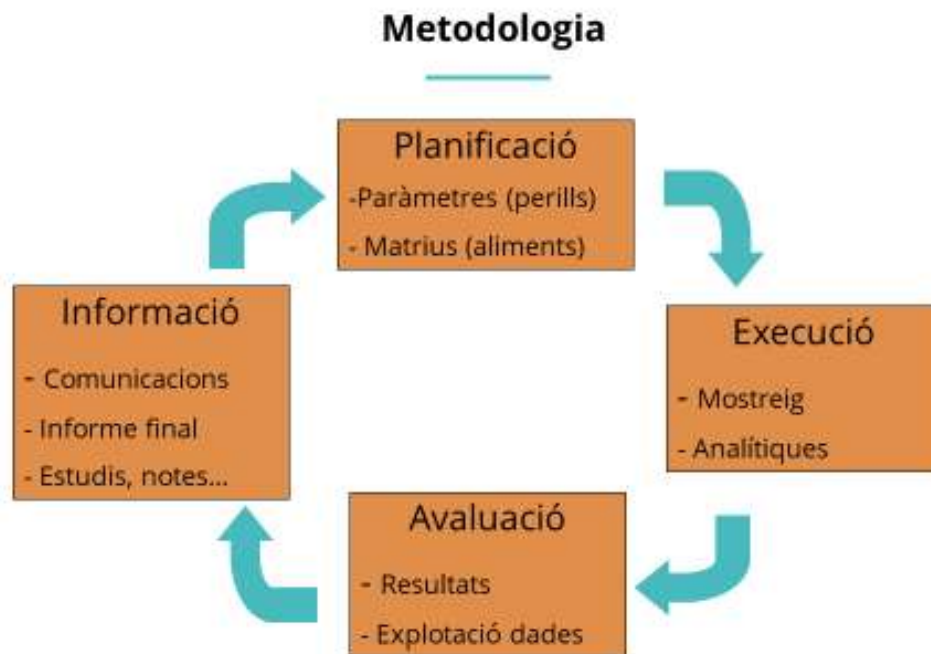
XIV Jornada Seguretat Alimentària i Administració Local 16/12/22

CSB Consorci Sanitari
de Barcelona

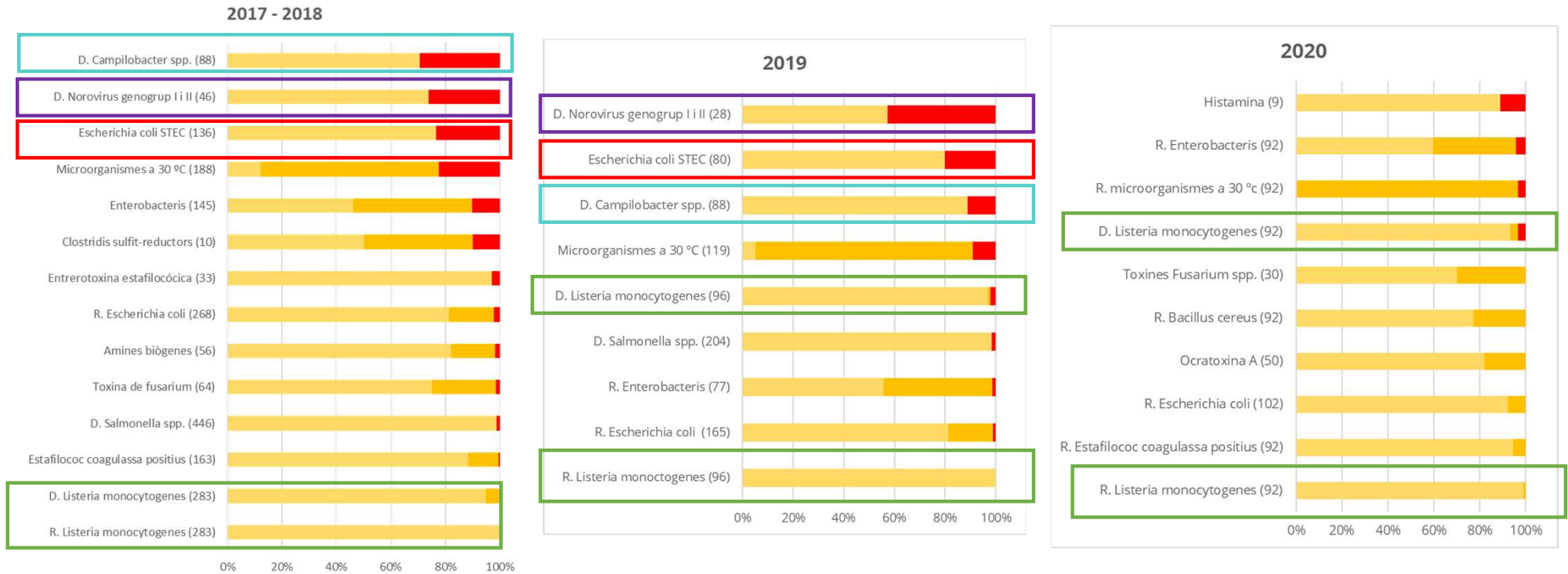
+B Agència
de Salut Pública

Mostreig

El programa IQSA és una eina per recollir informació d'interès sanitari per a establir criteris d'inspecció.



Resultats microbiològics IQSA 2017 - 2020



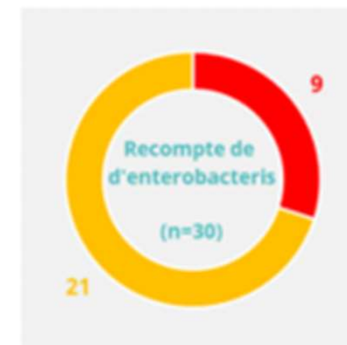
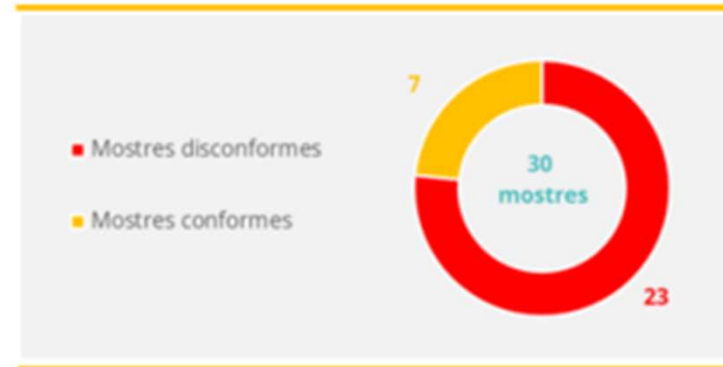
■ Absència (%)
 ■ Presència sense discrepàncies (%)
 ■ Presència amb discrepàncies (%)

Nova etapa IQSA ?

Estudi sobre la qualitat microbiològica de döner kebab a la ciutat de Barcelona (2017 – 2019)

Primera fase (2017)

Mostres de kebab de carn d'aviram amb acompanyament de vegetals crus i salsa en 30 establiments



Nova etapa IQSA ?

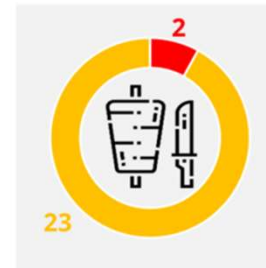
Estudi sobre la qualitat microbiològica de döner kebab a la ciutat de Barcelona (2017 – 2020)

Segona fase (2019-2020)

Mostres en 25 establiments, recollint per separat 4 ingredients dels kebabs:

- la carn (d'aviram),
- els vegetals (enciam i tomàquet) i
- les salses blanca (amb iogurt) i picant.

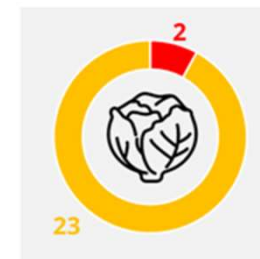
Recompte d'enterobacteris



Detecció de *L. monocytogenes*



Detecció de *L. monocytogenes*



Recompte d'enterobacteris

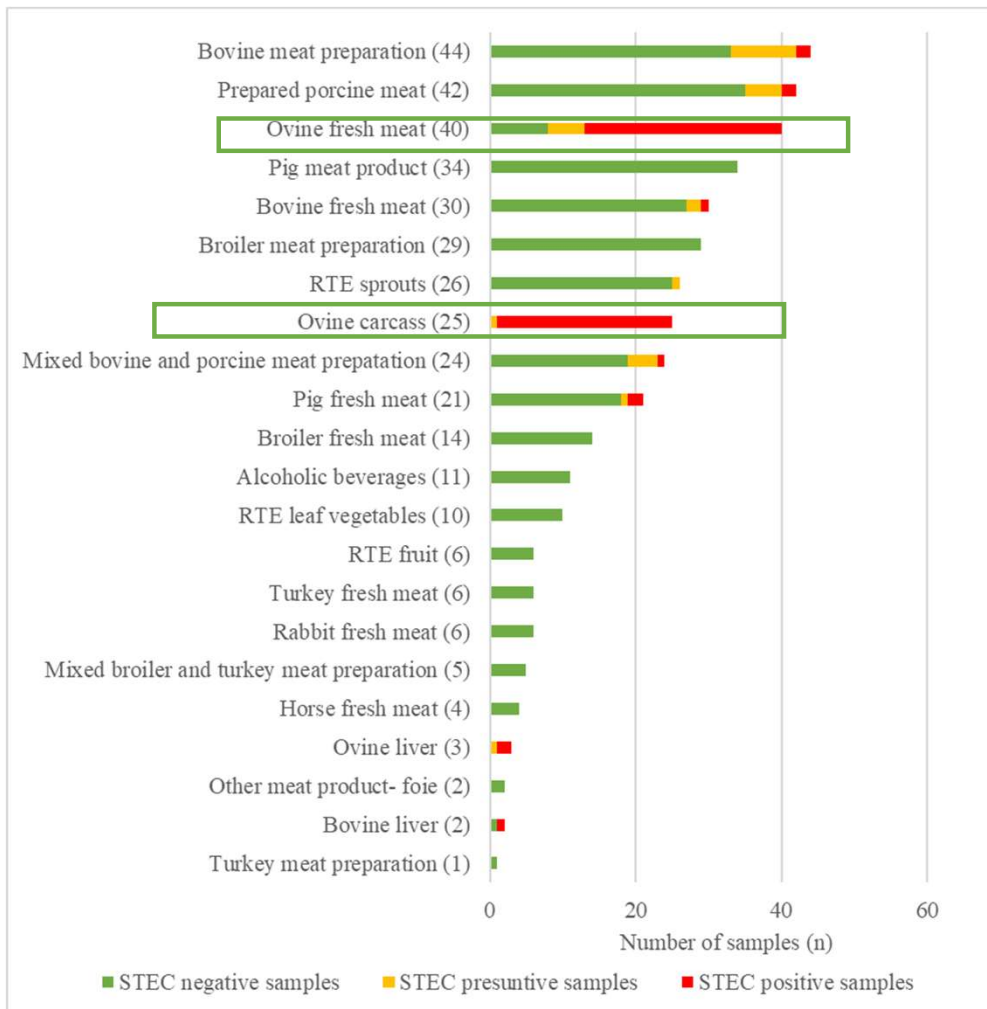


Recompte de microorganismes a 30°C

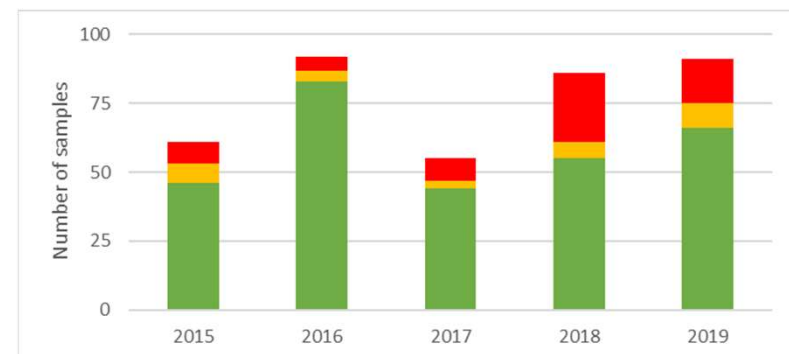


Nova etapa IQSA ?

Prevalença i resistència antimicrobiana d'*E. coli* productor de toxina Shiga a Barcelona (2015 – 2019)

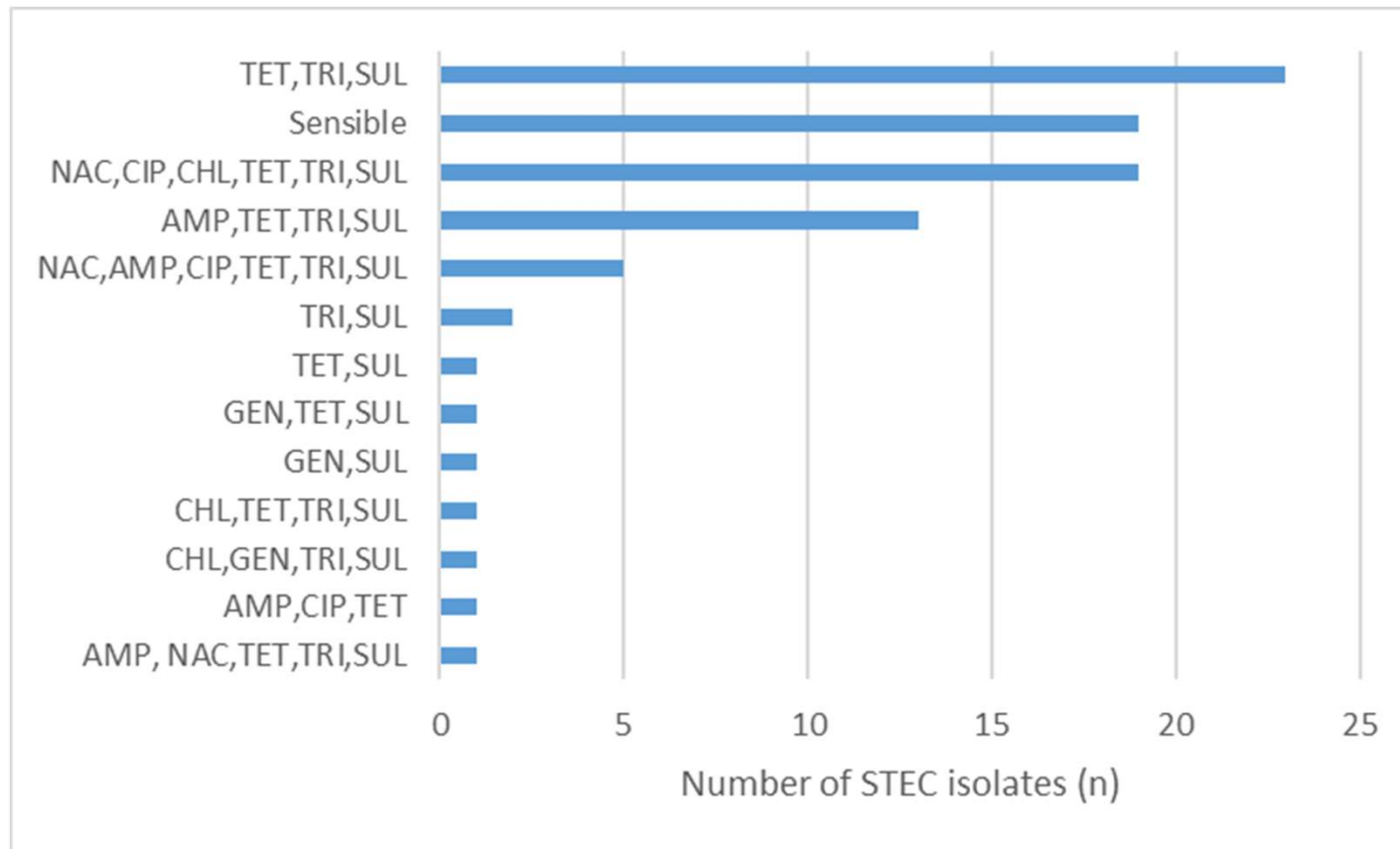


	<i>stx1</i>	<i>stx2</i>	<i>stx1 + stx2</i>	<i>stx1 + eae</i>	<i>stx2 + eae</i>	<i>stx1 + stx2 + eae</i>	<i>eae</i>	None
<i>Different O-groups</i>	33	19	24	0	0	1	16	0
<i>O103</i>	4	1	0	0	0	0	12	2
<i>O26</i>	0	0	0	0	0	0	9	0
<i>O145</i>	1	0	0	0	0	0	4	2
<i>O157</i>	0	1	0	0	2	1	0	0
<i>O104</i>	1	0	0	0	0	0	0	0



Nova etapa IQSA ?

Prevalença i resistència antimicrobiana d'*E. coli* productor de toxina Shiga a Barcelona (2015 – 2019)



- Sulfamethoxazole SUL
- Tetracycline TET
- Trimethoprim TRI
- Nalidixic acid NAC
- Ciprofloxacina CIP
- Chloramphenicol CHL
- Ampicillin AMP
- Gentamicina GEN

- Azithromycin AZI
- Cefotaxime CEF
- Ceftazidime CET
- Colistin COL
- Meropenem MER
- Tigecycline TIG

Nova etapa IQSA ?

Estudi sobre la qualitat microbiològica d'aliments a punt per al consum, llescats i preenvasats en el comerç minorista

gencat CA | Q

Inici | L'Agència | Seguretat alimentària | A-Z | Publicacions | Actualitat

Inici > Establiment de la vida útil segura de determinats aliments a punt per al consum, llescats i preenvasats en el comerç minorista en relació amb el risc de *Listeria monocytogenes*

Establiment de la vida útil segura de determinats aliments a punt per al consum, llescats i preenvasats en el comerç minorista en relació amb el risc de *Listeria monocytogenes*

[Twitter](#) [Facebook](#) [Telegram](#) [WhatsApp](#) [Print](#)

[← Torna](#)

Informe aprovat pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària a l'abril de 2022

L'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) va sol·licitar al Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària opinió sobre quina és la vida útil segura en relació amb *Listeria monocytogenes* de determinats productes (formatges, carnis cuits, inclosos patés, i carnis curats) llescats i preenvasats abans de la venda en comerç minorista.

Els resultats de l'avaluació van indicar que els aliments preenvasats a punt per al consum avaluats del grup de formatges, pernil cuit, patés i foie requereixen la indicació de "data de caducitat", ja que les condicions de manipulació exposen el producte a una potencial contaminació per *L. monocytogenes* i les característiques de pH i a_w (activitat d'aigua) associades a aquests productes són favorables al seu creixement.

El 20 de juny de 2022 va tenir lloc la [Presentació de l'informe](#)

Editor: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Pàgines: 37

Any: 2022



Mostreig

L'IQSA va aportar un total de 90 mostres (32 l'any 2020 i 58 l'any 2021) dividides en 4 categories d'aliments a punt per al consum: formatge, pernil cuit, paté/foie i pernil curat.

	Pernil cuit	Pernil curat	Pate / foie	Formatge	Total
2020	8	9	8	7	32
2021	12	11	12	23	58
Total	20	20	20	30	90

Mostreig

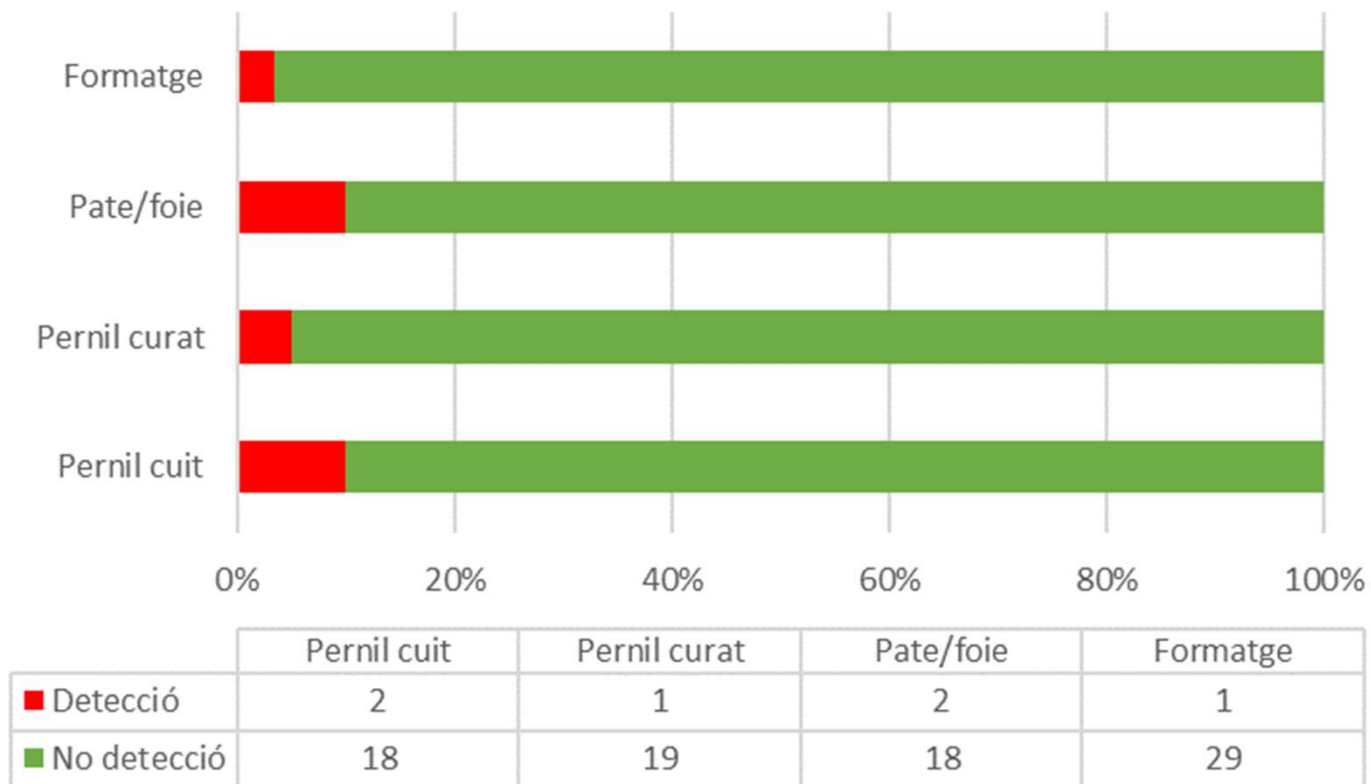
- L'objectiu del mostreig era **avaluar el grau de compliment del criteri de seguretat alimentària relatiu a *L. monocytogenes*.**
- Així mateix, es van avaluar **altres microorganismes patògens i indicadors d'higiene**, i es van determinar els valors de **pH** i d'activitat d'aigua (**aw**).
- La informació associada a les mostres incloïa una fotografia del producte que entra al laboratori per **avaluar el compliment de la reglamentació relativa a la informació alimentària facilitada al consumidor final.**

Mostreig

- En tots els casos es tractava d'**aliments llestcats o tallats en porcions** en establiments minoristes de la ciutat de Barcelona (**carnisseries**), **envasats en diferents formats**: al buit, en safata termossellada o retractilada, o embolicats en film.
- Les mostres de formatge presentaven una gran variabilitat pel tipus de producte, tractament o presentació: a base de llet crua o tractada tèrmicament, diferents varietats (emmental, teta gallega, brie, gouda, behmalle, formatge per raclette, provolone, rul·lo de cabra...), porcionats o llestcats, embolicats amb film o envasats al buit

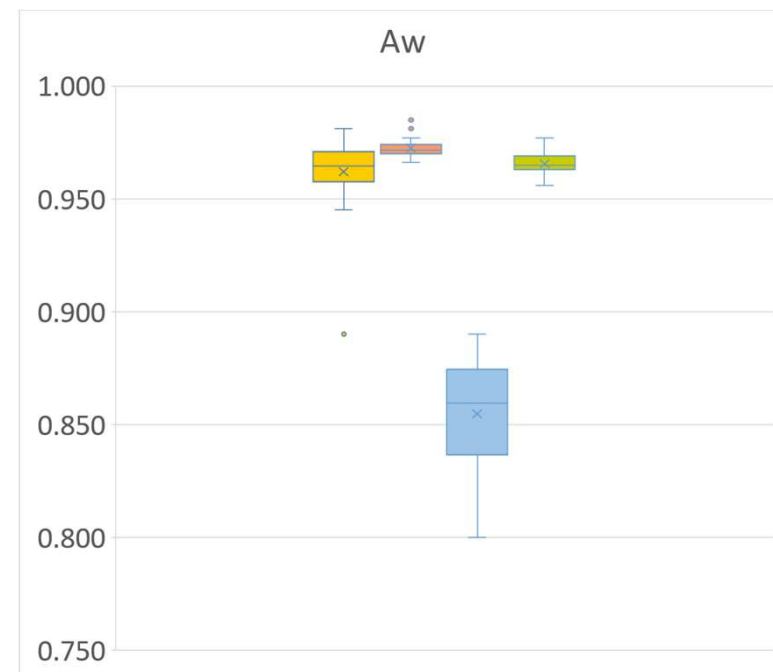
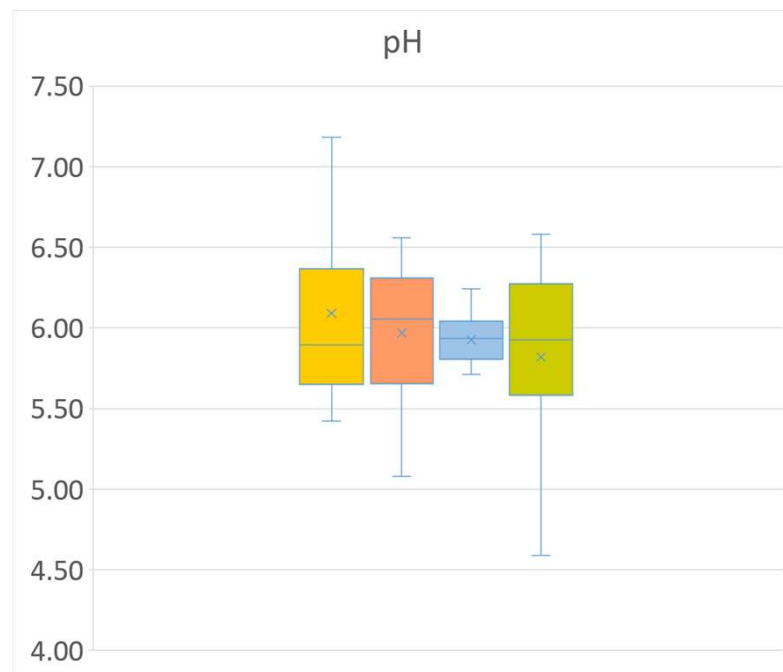
Resultats mostreig

- La prevalença total de *L. monocytogenes* va variar entre un 3.3 % i un 10 %.
- Es van trobar mostres positives en totes les categories d'aliments.



Resultats mostreig

- El pH promig de les diferents categories va oscil·lar entorn a 6.
- La única categoria amb una aw inferior a 0.92 va ser el pernil curat (0.86)



■ Formatges ■ Pernil Cuit ■ Pernil curat ■ Paté

Altres resultats

- Es va detectar de forma presumptiva, *L. monocytogenes* en una mostra de foie, i *E. coli*, productora de la toxines Shiga (STEC), en dues mostres de formatge elaborat amb llet crua.
- **Detecció d'E. coli STEC en una mostra de formatge elaborat amb llet crua.** Concretament, es va aïllar una soca de serogrup O145 a partir de la qual es va detectar el gen de virulència stx2.
- Per a la categoria del **pernil cuit, totes les mostres van presentar un recompte de microorganismes mesòfils aerobis totals superior a 6 log UFC/g.** Tres d'elles presenten un recompte d'enterobacteris superior a 4 log UFC/g.
- Per a la categoria dels **patés/foie, 17 de les 20 mostres (85%) van presentar un recompte de microorganismes mesòfils aerobis totals superior a 6 log UFC/g.** En una d'elles el recompte d'enterobacteris va ser superior a 4 log UFC/g.
- El 95% dels equips d'exposició dels productes estava a temperatures igual o inferiors a 5 °C.

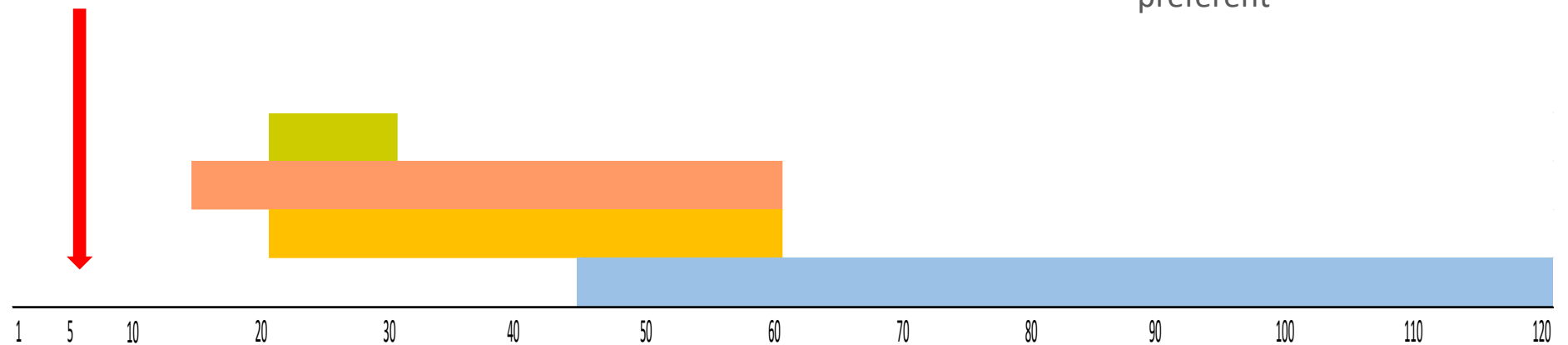
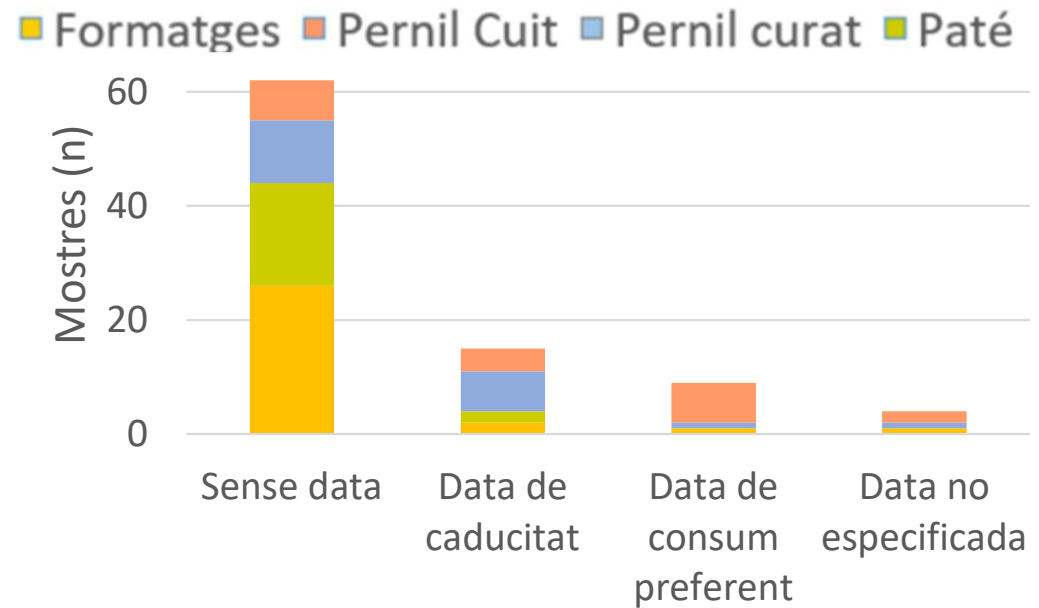
Avaluació de l'envasat i l'etiquetatge

- 46 mostres (51%) amb informació al consumidor /etiquetades
- 28 mostres (31%) amb marcat de dades

	Pernil cuit	Pernil curat	Paté / foie	Formatge
n amb indicació de dates	13/20 (65%)	9/20 (45%)	2/20 (10%)	4/30 (13%)
Vida útil (dies)	15 – 60	45 – 120	21 – 30	21 - 60
n data de caducitat	4	7	2	2
n data de consum preferent	7	1	0	1
n data (no especifica)	2	1	0	1

Avaluació de l'envasat i l'etiquetatge

- 28 mostres (31%) indicaven la data en l'envàs



Conclusions

- Unificar criteris d'inspecció en establiments minoristes que reenvasen aliments llestos per al consum
- Els fabricants industrials haurien de facilitar instruccions clares sobre l'ús d'aquest tipus de producte en establiments minoristes (caducitat secundària i condicions d'ús descrits en la fitxa tècnica)
- El sistema d'autocontrols en minoristes es basa en l'aplicació de plans de prerequisits en condicions de flexibilitat; sovint l'ús de la tecnologia d'envasat en atmosfera modificada o al buit no s'acompanya del corresponent anàlisi de perills.
- Continuar amb el mostreig del programa IQSA:
 - Altres establiments minoristes,
 - Diferent tipus de productes: embotits cuits, mostreig específic per tipus diferents de formatges,
 - Determinació de l'aw en aliments no homogenis en la part més tendre.

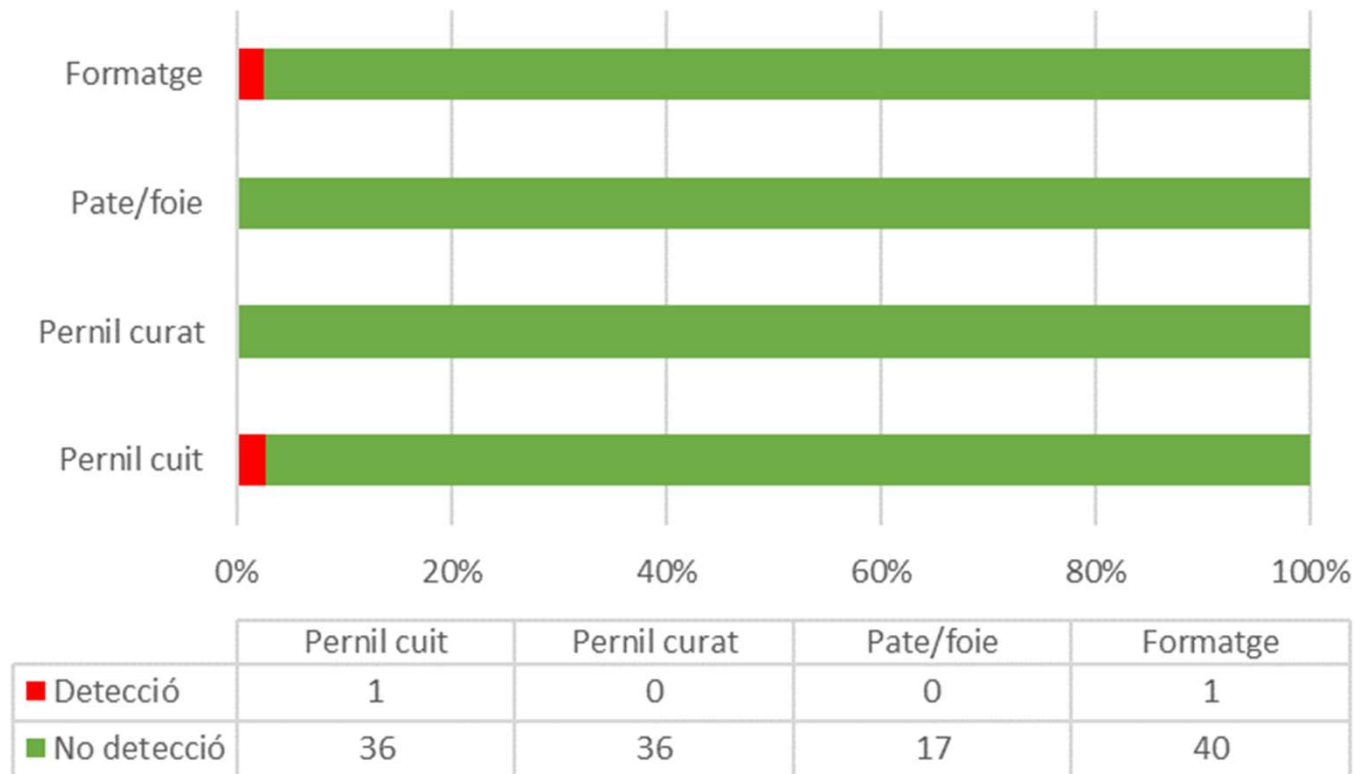
Mostreig en cadenes

- S'ha mostrejat 65 productes de 20 cadenes de distribució diferents.
- De cada producte, es varen recollir dues unitats, per analitzar en el moment de la recollida i a caducitat (excepte per una mostra de paté).

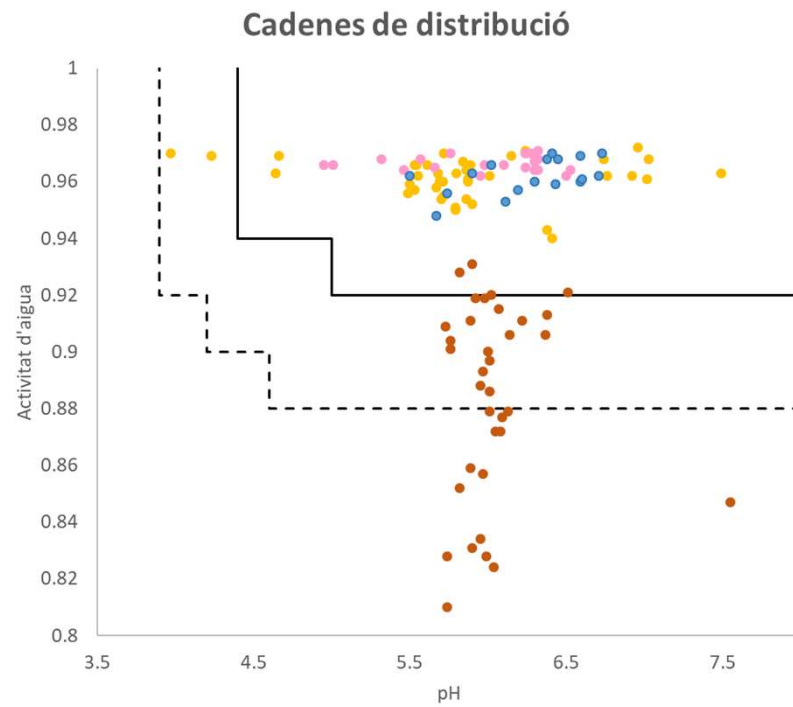
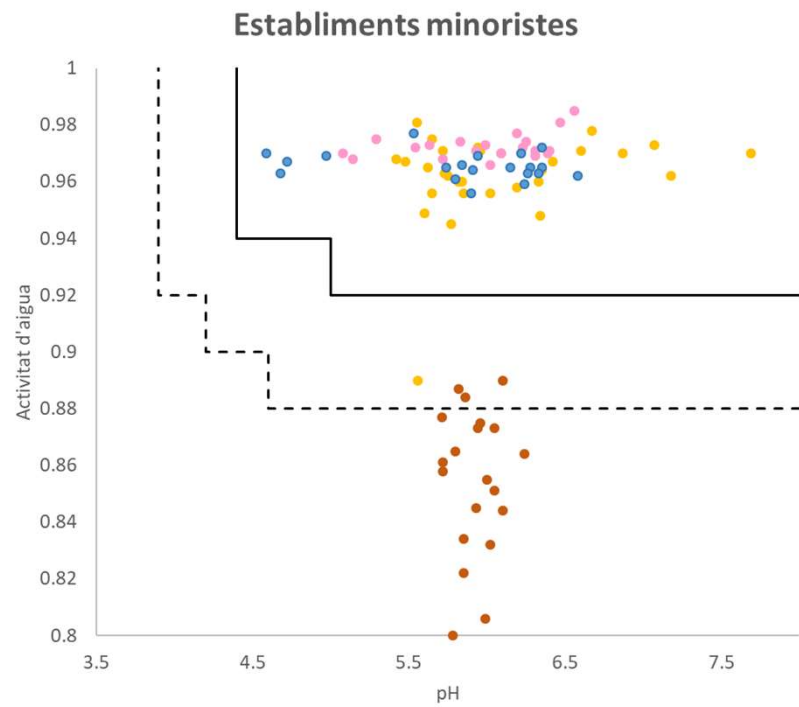
	Pernil cuit	Pernil curat	Pate / foie	Formatge	Total
2021	20	16	10	22	68
2022	16	20	7	18	61
Total	36	36	17	40	129

Resultats mostreig en cadenes

- La prevalença total de *L. monocytogenes* va variar entre un 0 % i un 2,5 %.
- Es van trobar mostres positives en dues categories d'aliments.



Resultats mostreig



● FORMATGE ● PERNIL CUIT ● PERNIL CURAT ● PATÉ — Reglament 2073 - - - Guidance on date marking