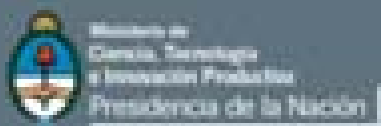




JORNADA MULTIDISCIPLINARIA SOBRE LA PROBLEMÁTICA "SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO EN LA ARGENTINA"



Ministerio de
Ciencia, Tecnología
e Innovación Productiva
Presidencia de la Nación



Ministerio de
Salud
Presidencia de la Nación

Jornada de prevención de SUH en Argentina

QUICKFOOD



noviembre 2008



QUICKFOOD



Fuentes naturales de hallazgos de E.Coli 0157-H7

- Agua
- Verduras y vegetales
- Animales de distintas especies
- Leche no pasteurizada y jugos

Controles en la industria carnina

- I- Faena
- II- Proceso de elaboración de hamburguesas
- III- Control de Producto final

I-Faena

– 1- Sanidad animal

- Responsabilidad de SENASA, DTA control en campo

– 2- Contaminación en el cuero

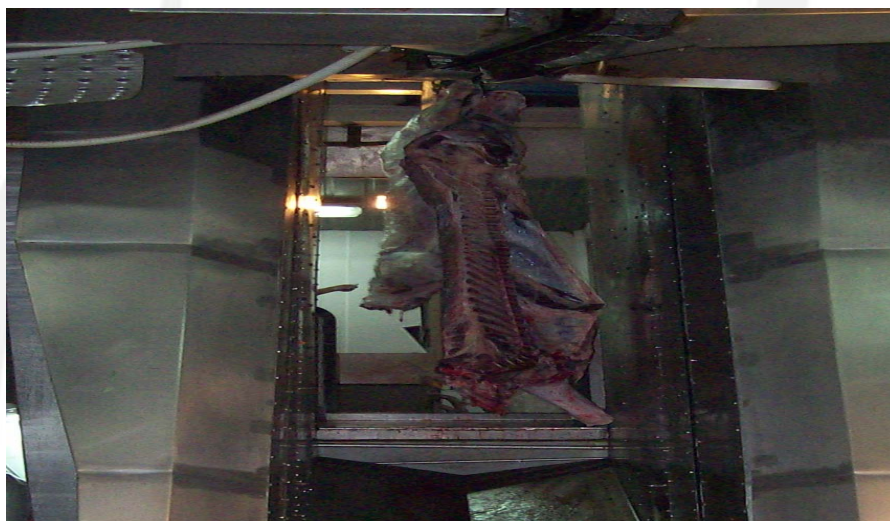
- Lavado en corrales con bactericidas (agua hiperclorada)



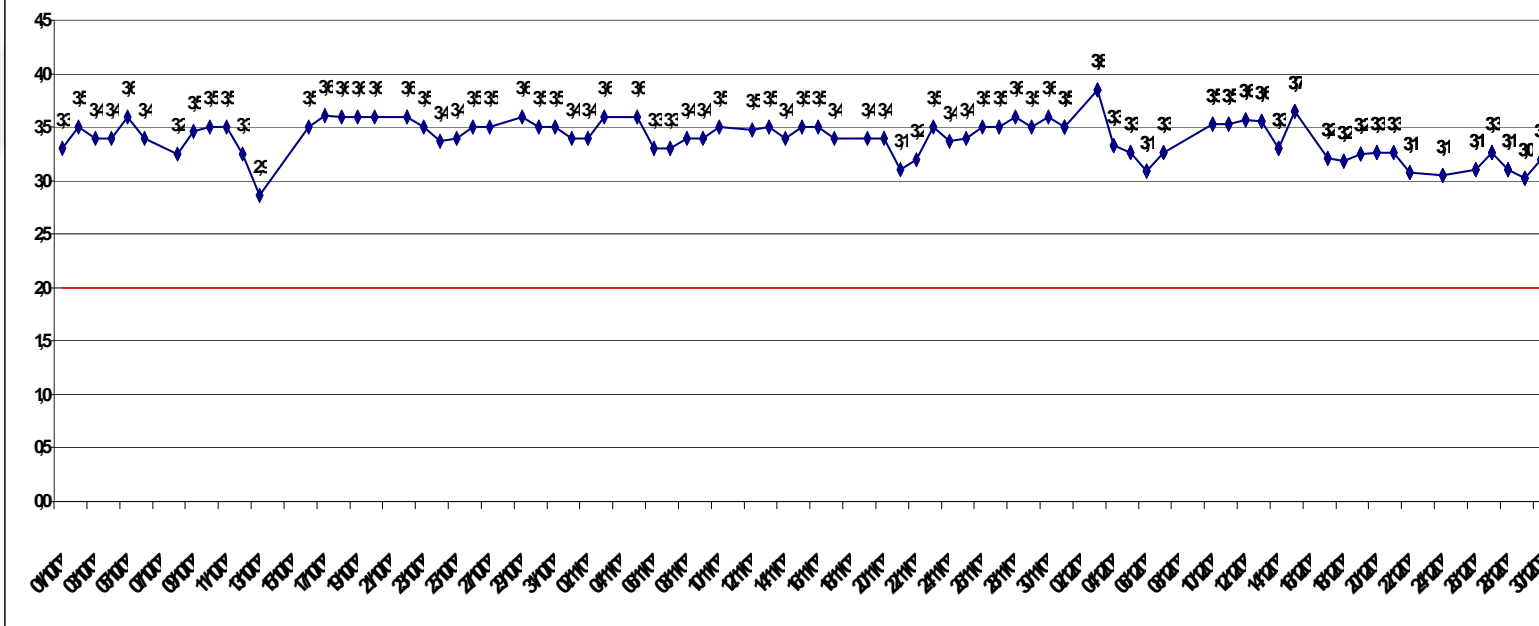
I-Faena

– 3- Etapas del proceso

- Respetando POE , capacitando al empleado, utilización de avances tecnológicos (atado de esofago, ano, extraccion de sangre, despanzado)
- Lavado de medias reses con agua clorada
- Rociado de ácidos orgánico(vinagre)



Evolución Concentración Acético
Período Dic 2007



QUICKFOOD S.A PLANTA SAN JORGE

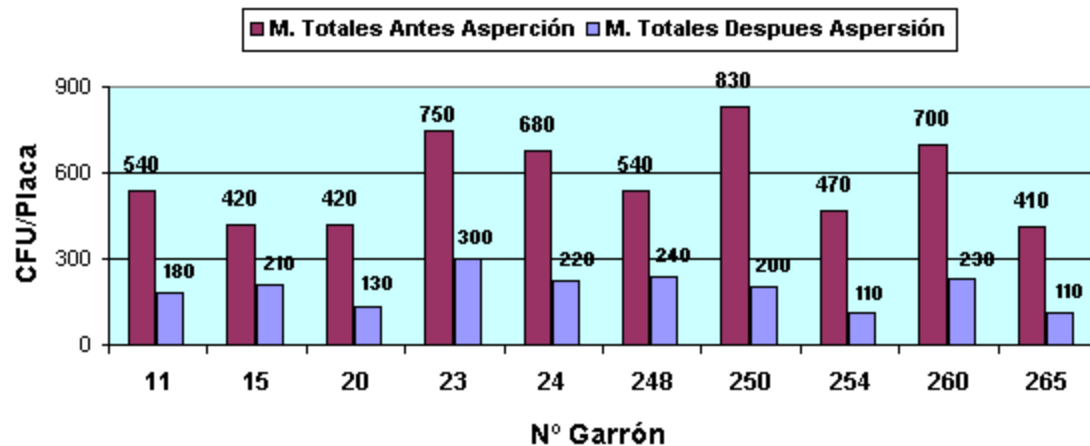
Emitió:

Revisó:

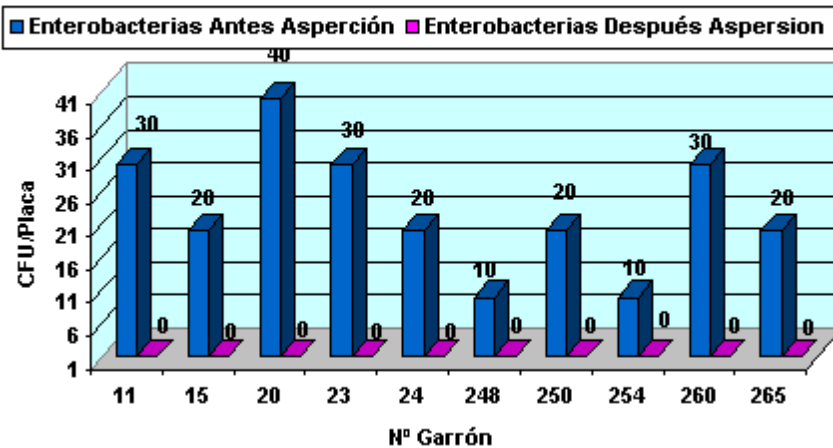
Aprobó:



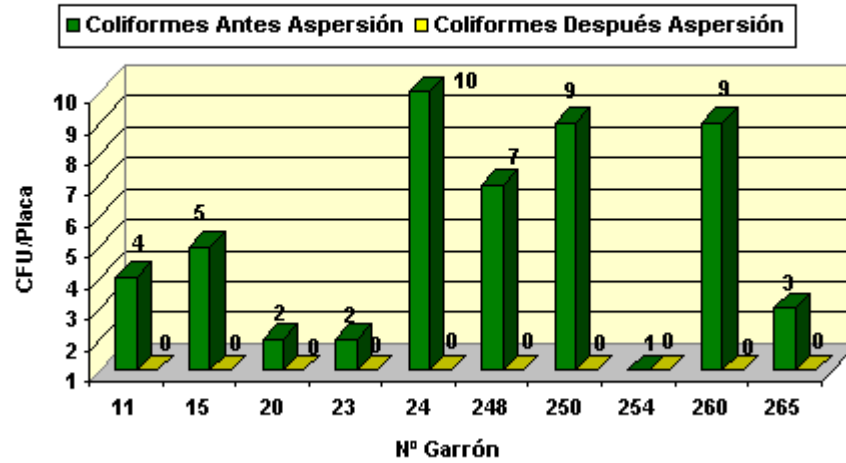
Mesófilos Totales Antes y Después Aspersión A. Acético



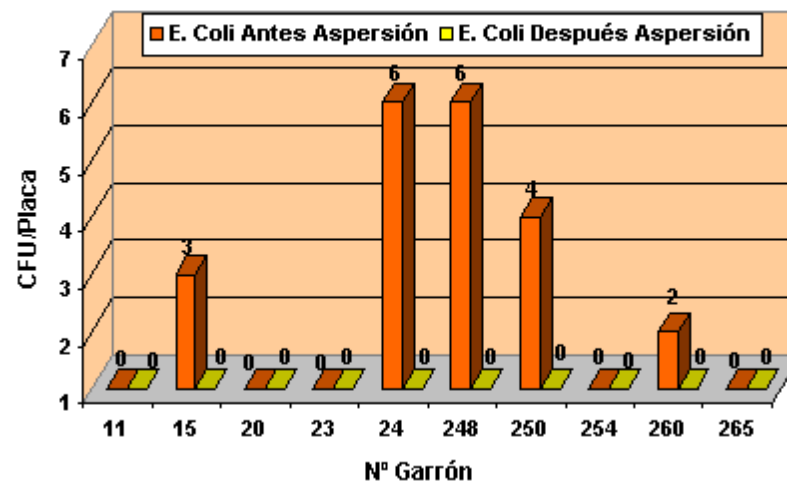
Enterobacterias Antes y Después Aspersión A. Acético



Coliformes Antes y Después Aspersión A. Acético



E. Coli Antes y Después Aspersión A. Acético



I-Faena

– 4- Verificación microbiológica

- Se analizan por medio de hisopados de carcasas.
(megaregulaciones)
- Se muestrea diariamente en recortes de carne

I-Faena

– 5- Aplicación del plan HACCP

- Se disminuye /elimina el riesgo aplicando el control de puntos críticos dentro del proceso
- PCC1 funcionamiento y concentración de la aspersion de Acá acético

I-Faena

– 5- Aplicación del plan HACCP

- PCC2 tolerancia cero de ingesta ,heces y leche en
- PCC3 Temperatura superficial del las medias reses durante la maduración.
- PCC4 Temperatura de recorte

I-Faena

– 6- Aplicación del POES

- Se realiza un procedimiento de limpieza estandarizado que se monitorea antes de comenzar las tareas y se verifica microbiológicamente diariamente

II- Proceso de elaboración de hamburguesas

– 1- Control de la materia prima

- Auditorias de los proveedores
- Control microbiológico
- Control de temperatura
- Control AQL
- Carta de garantía de los proveedores

-

II- Proceso de elaboración de hamburguesas

- 2- Control del proceso
 - Aplicación del POE y capacitación del personal
 - Control de temperatura del proceso

II- Proceso de elaboración de hamburguesas

– 3- Verificación microbiológica

- Se analizan microbiologicamente la materia prima y no se usa hasta los resultados aptos de los mismos.
- Se analizan microbiologicamente los aditivos y no se usan hasta los resultados aptos de los mismos.

II- Proceso de elaboración de hamburguesas

– 4- Aplicación del plan HACCP

- Se disminuye /elimina el riesgo aplicando el control de puntos críticos dentro del proceso
- PCC 5 Temperatura de la materia prima

II- Proceso de elaboración de hamburguesas

– 5- Aplicación del plan POES

- Se realiza un procedimiento de limpieza estandarizado que se monitorea antes de comenzar las tareas y se verifica microbiologicamente diariamente

III- Control del producto final

– 6- Análisis microbiológico

- Se analiza todos los lotes de productos y solo se libera cuando se determina la aptitud microbiológica de los mismos.

QUICKFOOD





JORNADA MULTIDISCIPLINARIA SOBRE LA PROBLEMÁTICA "SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO EN LA ARGENTINA"



Ministerio de
Ciencia, Tecnología
e Innovación Productiva
Presidencia de la Nación



Ministerio de
Salud
Presidencia de la Nación