

Formació

Escoles Agràries

El risc microbiològic, un nou repte de la seguretat alimentària

Barcelona, del 12 al 31 de març de 2020

Presentació i objectius

Ja portem prop de vint edicions divulgant el coneixement sobre diferents aspectes dels criteris microbiològics, amb el punt de mira posat en els perills.

En tot aquest temps, paral·lelament, s'ha anat consolidant al nostre país, fruit de l'encaix en un mercat globalitzat, la tendència a considerar el risc com una amenaça de més entitat que els propis perills.

No ens referim al risc que hores d'ara ha estat avaluat en el context de l'APPCC amb el propòsit de ponderar les possibles conseqüències en la salut del consumidor sinó a la gestió del risc que representa una amenaça per a l'objectiu de la nostra activitat: elaborar i comercialitzar productes segurs.

Aquest risc és fruit de la variabilitat, un malson ineludible que ens acompanya, minut a minut, des que comprem les matèries primeres fins al moment en que el producte elaborat arriba al final de la seva vida útil. Durant aquest trajecte, el sistema d'autocontrol genera una informació que es trasllada a un historial analític. El tractament i interpretació d'aquesta informació, que amb el temps va guanyant precisió, representa la base per a poder gestionar el risc de forma consistent.

Professorat

Sr. Juanjo Grau, del Laboratori Agroalimentari i Ambiental Girona, SL

Realització

Lloc:

Sala d'actes
SSTT del DARP
Avinguda Meridiana, 38
08018 Barcelona

Calendari:

Dies 12, 17, 19, 24, 26 i 31 de març

Horari:

9:00 a 14:00 h

Durada del curs: 25 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària de l'Empordà a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/CxZFKZtRXuaB5Cyt7>

Coordinador:

Sra. Mònica Pascual, telèfon 972630123,
a/e: monica.pascual@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 80 € segons l'Ordre ARP/45/2017

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

1. INTRODUCCIÓ

Què és això del risc que, més enllà dels perills, amenaça la seguretat alimentària?

2. MATEMÀTIQUES PERA LLEGIR LA MICROBIOLOGIA

Com he de calcular la prevalença de *Salmonella* spp en el meu producte si els resultats analítics no són numèrics?

3. EL CATÀLEG BACTERIÀ

És cert que els indicadors bacterians (*Enterobacteriaceae* per exemple) poden suposar un risc per a la salut del consumidor?

4. MATÈRIES PRIMERES

Quin nivell de confiança té la fitxa tècnica que em facilita el proveïdor?

5. ENTORN DE FABRICACIÓ

En relació a les mostres de contaminació de superfície, què és millor: realitzar el mostreig "at rest" (després de desinfectar) o "operating" (abans de desinfectar)?

6. EL PROCÉS

Per què coincideixen les eines que Codex Alimentarius indica per a la validació d'una mesura de control de la seguretat amb els estudis que detalla l'annex II del Reglament CE 2073/2005?

7. CRITERIS MICROBIOLÒGICS

S'ha detectat la presència de *Listeria monocytogenes* en un producte que afavoreix el seu creixement. És suficient realitzar tot seguit un assaig de recompte i comercialitzar el producte si no supera la concentració de 2 log ufc/g?

8. ESPECIFICACIONS I CONSULTA

Com puc saber, a partir del meu historial analític de l'activitat de l'aigua, quina és la probabilitat de que el meu producte superi el criteri legal de 0,92 establert per a *Listeria monocytogenes*?

9. MODELS DE PRONÒSTIC

Com puc fer prediccions sobre el comportament de la microbiota del meu producte si els models de pronòstic es basen en informació obtinguda a partir de medis de cultiu?

10. ESTUDIS AMB MICROBIOTA AUTÒCTONA

Emmagatzemo mostres en una de les cambres de refrigeració i les analitzo en acabar la seva vida útil per a documentar la realització d'estudis de durabilitat. Per què l'equip auditor m'indica que aquesta informació no garanteix la seguretat del meu producte?

11. ESTUDIS AMB MICROBIOTA INOCULADA

Quin tipus de challenge test he de realitzar, el del potencial de creixement o el de la cinètica?