

Información sobre *Listeria* y estrategias de control para las plantas de procesamiento de carne de cangrejo y de recolección

Riesgos y peligros de *Listeria monocytogenes* en su establecimiento:

- *Listeria monocytogenes* es una bacteria que prospera en los ambientes fríos y húmedos. *L. monocytogenes* puede causar enfermedades transmitidas por los alimentos y está asociada con una tasa de mortalidad alta en comparación con otros patógenos de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- *L. monocytogenes* sobrevive al congelamiento, crece en las temperaturas de refrigeración y soporta las altas concentraciones de sal y de ácido.
- *L. monocytogenes* prospera en las biopelículas y, una vez que se encuentra en un establecimiento, la bacteria *Listeria* es difícil de eliminar.
- Los alimentos propensos a la contaminación de *L. monocytogenes* incluyen el cangrejo, el camarón, los productos agrícolas, las ensaladas, las salsas, los fiambres, los sándwiches, los quesos blandos y los productos lácteos listos para el consumo (RTE, en inglés):
- *L. monocytogenes* puede ingresar a la planta en los zapatos, la ropa, los carros y los cangrejos crudos.
- *L. monocytogenes* suele habitar en los pisos, los drenajes, los botes de sobras/de carnada, las tolvas y los transportadores espirales, las plataformas de carga y los refrigeradores de cangrejos crudos.

Medidas de control para prevenir la contaminación de los productos:

- Asegúrese de que haya controles estrictos entre las áreas de procesamiento de alimentos listos para el consumo (RTE) y las áreas de ingredientes crudos (no RTE), como por ejemplo, el personal, los equipos, el movimiento de alimentos, los procedimientos de limpieza y la ventilación.
- Proporcione por escrito los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para los equipos que están en contacto con los alimentos y para los que están en contacto con no alimentos y la implementación, verificación y validación apropiadas de los procedimientos de saneamiento.
- Documente las capacitaciones sobre los POES, las fechas de aplicación, los horarios y el personal.

Procedimientos de saneamiento:

- Preste especial atención a las áreas que están en contacto con los alimentos y a las otras áreas de la planta que son difíciles de limpiar y pueden tener *Listeria*. Estos son algunos ejemplos: los drenajes, los refrigeradores, los condensadores de climatización, los trapeadores, las esponjas y las cintas transportadoras.
- Utilice las herramientas designadas apropiadas para que se puedan fregar las superficies que están en contacto con los alimentos y las que están en contacto con no alimentos para eliminar la tierra o las biopelículas.
- El lavado a presión deberá utilizarse solo en aplicaciones limitadas cuando el exceso de pulverización no contamine otros productos y equipos.
- Utilice las aplicaciones de detergente y desinfectante adecuadas.
- Realice inspecciones luego de la limpieza y documente las fechas, los horarios y el personal del procedimiento.

Pruebas de *Listeria* en el establecimiento:

- Se recomienda energéticamente las pruebas de rutina del establecimiento para monitorear la presencia de *Listeria*.
- Elabore un plan que incluya los lugares específicos para las pruebas de los equipos que están en contacto con los alimentos y para los que están en contacto con no alimentos.
- Se requieren las pruebas y el monitoreo regular de acuerdo con el CFR 117, subparte C, a menos que el establecimiento esté exento como se enumera en la subparte A del CFR 117.5 o que esté registrado como exento por una certificación de la FDA.

Para obtener más información sobre *Listeria*:

- La capacitación sobre *Listeria* para el personal se encuentra disponible en siete (7) idiomas en:
<https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/Food-Processing-Guidance.aspx>
- Las tres C de *Listeria*: Seminario virtual de las Características, la Contaminación y el Control:
https://www.youtube.com/watch?reload=9&time_continue=11&v=I8NSscc-B2o
- El borrador de las pautas de la FDA sobre el control de *Listeria* RTEFoods-2017-01-10 <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-control-listeria-monocytogenes-ready-eat-foods>
- El MDH, Oficina de Protección de Alimentos– Prevención de *Listeria* y normas de la Ley FSMA en la hoja informativa sobre los alimentos manufacturados
<https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/Food-Processing-Guidance.aspx>
- Centro de Excelencia de Seguridad Alimenticia Integrada de Nueva York :
<https://nyfoodsafety.cals.cornell.edu/>