Formación en seguridad alimentaria

Plan de vigilancia ambiental (Listeria)

Una jornada para construir o revisar el plan de vigilancia ambiental de Listeria de una planta que fabrica alimentos listos para el consumo. Zonificación, elección de los puntos y de las frecuencias, técnicas de muestreo, lectura de resultados, seguimiento de tendencias, acciones tras un resultado positivo: cada etapa se aplica al plano general de su fábrica, hasta un plan de muestreo revisado.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Explicar por qué Listeria monocytogenes persiste en las fábricas y qué productos están más expuestos
2. Construir una zonificación higiénica y un plan de muestreo por zona, por punto y por frecuencia
3. Aplicar las buenas técnicas de muestreo de superficies y de transporte de las muestras
4. Interpretar los resultados y sus tendencias y desencadenar las acciones adecuadas tras un resultado positivo
5. Relacionar el plan con los criterios microbiológicos reglamentarios y con las expectativas de las normas GFSI

Programa

Día 1 — mañana

• Listeria: ecología, lugares de persistencia, vías de contaminación de los productos listos para el consumo

• Criterios microbiológicos de la Unión Europea para Listeria monocytogenes y expectativas de los compradores

• Zonificación de la planta: superficies en contacto con el producto, zonas próximas, zonas alejadas, zonas ajenas a la producción

• Elección de los puntos, del número de muestras y de las frecuencias; búsqueda de Listeria spp. o de Listeria monocytogenes

Día 1 — tarde (taller)

• Técnicas de muestreo: esponjas, hisopos, momento del muestreo, transporte al laboratorio

• Lectura de resultados, cartografía y seguimiento de tendencias

• Resultado positivo: limpieza reforzada, muestreos de búsqueda del origen, decisión sobre los productos

• Taller: plan de muestreo sobre el plano general de su planta

Metodología

• Exposiciones apoyadas en casos de contaminación persistente en la industria

• Trabajo sobre el plano general y el plan de limpieza de su planta

• Demostración de los gestos de muestreo con el material de su laboratorio

• Ejercicio de análisis de tendencias sobre una serie de resultados

• Prueba final y control de un gesto de muestreo

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos al final de la jornada y control práctico de un gesto de muestreo, evaluación en caliente a J+1. Certificado numerado verificable en línea; informe de formación y proyecto de plan de muestreo entregados a la empresa.

Materiales bilingües para cada participante; cada formación presencial incluye su gemelo digital en OmniLearn.

Conviene saber

La formación « Microbiología alimentaria aplicada » da las bases útiles para interpretar los resultados. Para la validación de la limpieza, véase « Limpieza y desinfección: plan, validación, verificación ».

Información práctica

Duración	1 día
Público	Calidad, laboratorio, higiene, producción
Requisitos previos	Bases de microbiología alimentaria o formación APPCC
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, en la empresa
Formato	En la empresa, presencial en sus instalaciones
Idioma	Francés, darija o inglés; materiales bilingües
Financiación	Contratos especiales de formación de la OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos los expedientes con usted, sin coste adicional.
Personalización del programa	Programa adaptado a sus procedimientos, sus equipos y su público

Preguntas frecuentes

¿Afecta a nuestra planta?
En primer lugar, a toda planta que fabrique productos listos para el consumo en los que Listeria pueda desarrollarse: productos del mar ahumados o marinados, lácteos, platos cocinados, ensaladas. Las demás plantas también ganan al demostrar el control de su entorno.

¿Hay que buscar Listeria monocytogenes o Listeria spp.?
Existen ambos enfoques. Buscar el género Listeria en el entorno da un indicador más sensible de las condiciones favorables; buscar la especie patógena se espera en ciertos casos. La formación explica cómo elegir y cómo reaccionar ante cada resultado.

¿Un resultado positivo implica una recuperación de producto?
No automáticamente. Un positivo en una superficie alejada del producto exige acciones sobre el entorno; un positivo en una superficie en contacto con el producto exige una evaluación de los lotes afectados. La jornada detalla esta lógica de decisión.

¿Nos vamos con un plan utilizable?
El taller produce un primer proyecto de plan para su planta. Su aplicación y su verificación pueden ser después objeto de un acompañamiento sobre los programas de seguridad alimentaria.