

LISTERIA DEFENSE



SERVICIO INTEGRAL DE CONTROL
DE LISTERIA MONOCYTOGENES

DETECCIÓN DE CONTAMINACIÓN

PROCEDIMIENTOS DE ELIMINACIÓN

PROTOCOLOS DE PREVENCIÓN

FEEL SAFE WITH US



UN RETO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La contaminación de los alimentos por *Listeria monocytogenes* es una de las principales preocupaciones de la industria alimentaria debido a su tasa alta de mortalidad.

L. monocytogenes es un bacilo Gram-positivo capaz de proliferar en un amplio rango de temperaturas y sobrevivir en condiciones adversas para otros microorganismos.

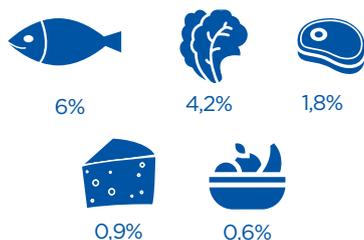


La listeriosis es una enfermedad potencialmente letal que afecta especialmente a recién nacidos, embarazadas, ancianos y personas con sistema inmunológico deprimido.



La contaminación se produce por contacto con ambientes que porten la bacteria, materias primas, transporte, por limpieza deficiente y contaminación cruzada.

El último informe de la EFSA* refleja el porcentaje de alimentos listos para el consumo en los que se detectó la presencia de *L. monocytogenes*.



La contaminación de alimentos tiene unas consecuencias económicas catastróficas para la industria alimentaria.



- PÉRDIDA DE CLIENTES
- COSTES DE RETIRADA DE PRODUCTO
- PÉRDIDA DE REPUTACIÓN



225 MUERTES
 2.480 CASOS DE LISTERIOSIS
 249 ALERTAS ALIMENTARIAS**

*EFSA&ECDC 2017 ** SCIRI 2017

* EFSA (European Food Safety Authority)

SERVICIO LISTERIA DEFENSE

Un plan integral de BETELGEUX-CHRISTEYNS para la detección, eliminación y prevención de *L. monocytogenes* en industrias alimentarias.

01

DIAGNÓSTICO



Identificación del origen y localización de la contaminación por *L. monocytogenes*.

02

CONTROL



Implantación de medidas correctoras para prevenir el riesgo de contaminación.

03

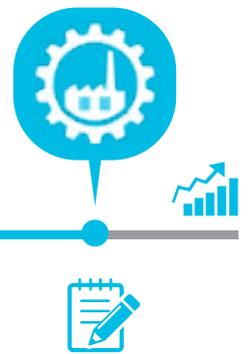
VERIFICACIÓN



Revisión de resultados y confirmación de medidas de control.

04

PREVENCIÓN



Implantación de procedimientos para prevenir la contaminación.

OBJETIVOS

El servicio **LISTERIA DEFENSE** identifica las causas de contaminación de alimentos por *L. monocytogenes* e implanta medidas preventivas para minimizar riesgos futuros, tanto en industrias que hayan detectado esta contaminación, como en aquellas que quieran mejorar sus mecanismos de prevención.

A partir de la etapa de diagnóstico se proponen e implementan las medidas correctoras adecuadas para el control. En caso necesario, se implanta un plan de choque y eliminación y, en todos los casos, se diseña un plan de prevención para evitar la posibilidad de contaminación del producto alimentario.





BETELGEUX

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE

¿DUDAS O PREGUNTAS?

Contacta con el responsable técnico de BETELGEUX-CHRISTEYNS de tu zona y te ayudaremos a encontrar la solución específica para ti.

Distribuidor Oficial



ESACA S.L

Cuesta del Molino, 1 - Puente Genil (Córdoba) - info@esaca.es

Teléfono: 957 968 507 - www.esaca.es

