

CONTROL BACTERIOLÓGICO EN MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE

La Decisión de la Comisión de 8 de junio de 2001 establece que los explotadores de salas de despiece y mataderos deben realizar un control de higiene regular de su establecimiento de acuerdo con los principios de APPCC, y junto con los Reglamentos comunitarios del denominado "paquete de higiene" se establece la obligatoriedad de establecer una serie de controles en los mataderos y salas de despiece, para garantizar la Seguridad alimentaria de este tipo de instalaciones alimentarias



En dicha Decisión se establece la forma y la frecuencia del muestreo a realizar, indicando que se debe recoger muestras tanto de canales como de superficies de canales y de equipos e instalaciones, para realizar el control de limpieza y desinfección. También se recoge en dicha Decisión los límites de los resultados obtenidos por lo que se recomienda realizar una evaluación de dichos resultados.

El GRUPO ANALIZA CALIDAD, ofrece sus servicios de Control Analítico de instalaciones de mataderos y/o salas de despiece en los que se determina la frecuencia de la toma de muestras, la recogida de las muestras, el análisis de las mismas y la interpretación de los resultados, de acuerdo a la Legislación comunitaria en vigor.



Nuestro Grupo dispone de personal con una dilatada experiencia en la realización de manuales e implantación de Sistemas APPCC sobre los que se basa las posibles medidas correctoras a implantar en el caso que sea necesario realizar estas medidas, por lo que ofrecemos el asesoramiento necesario para la implantaciones de acciones correctoras y facilita la interpretación de los resultados obtenidos, además de asesorar a las empresas para la corrección de posibles problemas y da la posibilidad de realizar Auditorías Higiénicas para la mejora de los procesos de producción de la empresa.