ECHAR UN VISTAZO – CONSEJOS SOBRE QUE HACER Y NO HACER PARA CONTROLAR EL RIESGO DE LISTERIA

Se recomienda que todos lean la guía para el control de *Listeria* en su totalidad, pero los siguientes consejos sobre que hacer y no hacer pueden servir como una guía rápida:

CONSEJOS SOBRE QUE SE DEBE HACER

- Desarrollar e implementar un programa de monitoreo ambiental (PMA) de *Listeria* basado en el riesgo: el riesgo histórico del producto, el riesgo asociado con las instalaciones, maquinarias y equipos utilizados en la producción de alimentos y por último el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) durante el proceso de elaboración.
- Asegúrese de que los programas de limpieza y saneamiento sean los adecuados para su planta y sus procesos antes de iniciar el PMA.
 - Nota: Se recomienda una limpieza minuciosa y a fondo de la maquinaria, los equipos y las salas de producción antes de realizar el muestreo inicial de referencia para un PMA recién establecido.
- Dedicar un equipo específicamente para la limpieza, este equipo de personas se debe capacitar de manera específica en el uso de productos químicos y los siete pasos de saneamiento (además del octavo paso que es la documentación).
- Seleccionar el método de análisis de las muestras por defecto para el género *Listeria*. Los análisis específicos para *Listeria monocytogenes* solo deben realizarse en circunstancias precisas, como se describe en esta guía, por ejemplo, cuando se toma muestras directamente del producto (páginas 14, 31).
- Tomar muestras y analizarlas frecuentemente para encontrar *Listeria* de manera proactiva. Tomar muestras de los puntos más favorables para hospedar *Listeria*.
- Recompensar en vez de castigar a los empleados que encuentran Listeria y asegurarse que están capacitados para implementar las acciones correctivas inmediatamente y las acciones preventivas de manera continua.
- Determinar las acciones correctivas antes de iniciar el PMA.
- Tomar las acciones correctivas necesarias para eliminar los puntos más favorables para hospedar *Listeria* además de corregir la razón por la cual el organismo se encuentra presente y le fue posible desarrollar un nicho. Realizar un muestreo después de aplicar desinfectante en la superficie que haya sido positiva no es una acción correctiva apropiada.
- Utilice los datos del PMA para buscar tendencias e identificar sitios de alto riesgo que podrían requerir acciones correctivas a largo plazo (por ejemplo, reemplazar los equipos que no se puede limpiar, reparar daños en la estructura, y restricción física del tránsito de personas y equipos portátiles, como se indica a continuación).

- Evaluar los patrones de tránsito (de personas, productos, montacargas, desechos, empleados
 contratistas, equipos y herramientas portátiles, etc.) para minimizar el riesgo de introducción de
 Listeria monocytogenes desde el ambiente exterior y controlar la propagación a través de la
 instalación.
- Siempre se deben retener los productos cuando se realicen muestreos de *Listeria* monocytogenes en el producto o las superficies que están en contacto directo con el producto.
 - Nota: Si se opta por realizar muestras de *Listeria* spp. en la zona 1, no siempre es necesario realizar la retención de los productos, consulte la guía para obtener más información (página 31).

CONSEJOS SOBRE QUE NO SE DEBE HACER

- No se embarque en un PMA para *Listeria* si sus programas de limpieza y saneamiento no son realizados adecuadamente.
- No utilice productos de limpieza y cepillos domésticos para limpiar maquinaria y equipos industriales. Compre en su lugar productos químicos y cepillos industriales además asegúrese de seguir las instrucciones de uso en la etiqueta.
- No asumir que todos los resultados positivos indican una contaminación transitoria, "buscar y destruir" los puntos de hospedaje y los nichos de crecimiento.
- No muestrear el producto final como una manera de demostrar el control de *Listeria* en su instalación en lugar de invertir en un PMA. El PMA es un uso más prudente y eficaz de sus recursos.