

TÉCNICAS AVANZADAS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

RESUMEN DE LA PONENCIA:

Estos últimos años han evolucionado de forma importante las técnicas que se están utilizando en la limpieza e higienización en la industria alimentaria.

Estas nuevas técnicas aportan, no solamente más eficiencia, sino también ahorros importantes, tanto en el consumo de agua que se utiliza en este tipo de limpiezas, sino también en el consumo de productos químicos y aun a pesar de estos ahorros, conseguimos niveles de higienización muy superiores que nos permiten evitar las contaminaciones alimentarias masivas.

La minimización del uso de productos químicos en este tipo de limpiezas, ha sido motivo de reflexión en el último congreso celebrado por la I.D.C. La apuesta por esta minimización es una tendencia al alza que contribuye a evitar riesgos químicos a los empleados, así como a los propios alimentos.

Esta minimización del uso de productos químicos también significa una aportación a la mejora del medio ambiente.

En la ponencia trataremos de todos los sistemas específicos para cada tipo de industria alimentaria, haciendo especial hincapié en aquellas industrias que por las características de su producción ofrezcan un mayor riesgo de contaminación alimentaria.

Definiremos las metodologías, sistemas y programas específicos para:

- La industria cárnica
- La industria vitivinícola
- La industria láctea
- Cocinas para la elaboración de pre-cocinados
- Cocederos industriales de marisco

- Elaboración de masas en general, (bollería, panadería, etc.).
- Industria pastelera y del turrón

Y en todas estas industrias, se tendrá en cuenta las características propias de cada zona y la importancia de cada una de ellas para la producción controlada de alimentos.

También trataremos en profundidad y dentro del apartado de sistemas, las aportaciones de vapor seco tanto a efectos de limpieza como de termo-desinfección de superficies y equipos productivos.

También se hará especial hincapié en los sistemas basados en la limpieza a base de agua ozonizada y también de las aportaciones del ozono gaseoso en la eliminación de las contaminaciones ambientales que se producen en este tipo de industrias.

Se hablará en profundidad de cómo eliminar la contaminación endógena, la contaminación exógena, la contaminación ambiental, así como, las enfermedades profesionales que se derivan de procedimientos de limpieza inadecuados en la industria alimentaria.

En otro apartado de la ponencia trataremos la metodología de control de gérmenes que actúan por intermedio de las toxinas y los efectos que se derivan en cada una de las industrias antes citadas.

La reciente presencia de superbacterias localizadas en algunas industrias alimentarias y como combatirlas a través de la limpieza y desinfección adecuada y que controles debemos extremar para evitar los riesgos que se transformarían también en intoxicaciones alimentarias.

Los controles que deban utilizarse para garantizar una producción sin riesgos y la legislación aplicable, así como las pautas de higiene personal, también formarán parte del contenido de esta ponencia.