

Control de riesgos microbiológicos asociados a la producción y al procesado de alimentos vegetales

Entidad Líder-
Coordinadora:



Contacto:

Maria I. Gil
migil@cebas.csic.es

RETO

Los alimentos vegetales se han asociado con brotes de toxiinfecciones alimentarias, representando un riesgo para la salud de los consumidores. Este proyecto estudia la prevalencia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en sistemas sostenibles de producción, así como en las plantas de procesado de hortalizas de hoja, mediante planes de monitorización que integran los factores de riesgo asociados a la producción y operaciones de limpieza.



RESULTADOS CONSEGUIDOS

- En la producción primaria, el riesgo de transmisión de la contaminación desde el suelo a través de los vectores estudiados fue mínimo.
- El agua de riego sigue siendo la principal vía de contaminación, especialmente en cultivos hidropónicos.
- Se requiere reforzar la limpieza y desinfección periódicas de equipos y superficies, incluidas las cajas de plástico reutilizables, para evitar la supervivencia y propagación de patógenos.
- En las plantas de procesado, la implantación de programas de vigilancia ambiental permite 1) identificar los puntos críticos de contaminación, 2) optimizar la toma de muestras y 3) fortalecer los protocolos de limpieza y desinfección.