

Implementación de un Plan HACCP y optimización de procesos en una planta de pescado ahumado para exportación

Pollak, A. (1); Pereira, G. (2); Ripoll, A. (1); Bertullo, E. (1).

(1) Universidad de la República. Facultad de Veterinaria. Instituto de Investigaciones Pesqueras.

(2) Infopesca. andrea@pes.fvet.edu.uy

RESUMEN

La elaboración ahumados exige prácticas higiénicas para asegurar su inocuidad y el salmón ahumado en frío es un alimento que se consume sin cocción previa y que se expende en el mercado envasado al vacío y congelado, lo cual los hace productos de alto riesgo. La elaboración requiere un control de tiempos y temperaturas de proceso para evitar el desarrollo de esporas de *Clostridium botulinum*. La implementación de un Plan HACCP es además un requisito obligatorio para la exportación. En la Planta pesquera seleccionada se planteó como objetivo el rediseño del flujograma, la implementación del Plan y la capacitación de los operarios. Se realizó un diagnóstico por testado de tiempos y temperaturas en las distintas etapas del proceso, análisis microbiológicos del producto final, observación de la manipulación del producto y la recolección de datos para la implementación de los SSOP. El plan HACCP identificó los peligros asociados con la elaboración de ahumados; los puntos de control en el proceso y los PCC; definió los límites críticos; estableció los controles y las medidas correctivas; diseñó las planillas y registros del Plan. Se presentaron los flujogramas para el salmón ahumado en frío en sus tres variedades de presentación. Se concluye que en el plazo del Proyecto CSIC, se implementó el plan HACCP que fue aprobado por INAPE-DINARA. Tanto la presencia / ausencia de micro-organismos aerobios y anaerobios y la cuantificación de anaerobios en el producto final se hallaron dentro de los límites internacionales para el consumo humano, no detectándose la presencia de *Coliformes* ni *Staphilococcus aureus* en las muestras testadas.

Trabajo presentado a: IV Jornadas Técnicas de la Facultad de Veterinaria. Noviembre de 2003.