

SECTOR ALIMENTARIO



ALIMENTACION

Cualquier alimento debería estar, en condiciones ideales, libre de la presencia de microorganismos patógenos. Pero conseguirlo no es fácil y, a pesar de las medidas que el sector productivo implementa, con un demostrado alto grado de eficacia para alguno de los microorganismos más virulentos, su completa erradicación es compleja.

Por ejemplo la Shigella es una enterobacteria en forma de bacilo. Sus brotes se relacionan con la falta de higiene y se transmite fácilmente, el agua contaminada es uno de los principales focos de infección.

Tras su ingestión esta bacteria libera una endotoxina que afecta a la mucosa intestinal. Tanto el periodo de incubación como los síntomas son muy variables: dolores abdominales, diarreas, esclofríos, náuseas y cefaleas de diferentes grados de gravedad. La shigelosis, también llamada disentería bacilar, aparece con más frecuencia de la que a menudo se le concede.

Se la relaciona con alimentos con elevada tasa de humedad, como la leche, las verduras como judías verdes o patatas, aunque se han visto también implicados en sus brotes atún, gambas, pavo y salsas preparadas. Las medidas de prevención están relacionadas con la estricta higiene, así como evitar su desarrollo mediante una refrigeración adecuada y una correcta higienización de los alimentos previa a su consumo.

El ozono ha demostrado tener una eficacia espectacular ante la higiene y seguridad que nos proporciona la reducción de la carga microbiana de carnes, pescado y todo tipo de vegetales, así como en la desinfección de superficies, utensilios y equipos usados en la producción, transformación y distribución de alimentos.

Cocinas colectivas:

Para evitar contaminaciones alimentarias masivas se hace indispensable que las cocinas colectivas de restaurantes, hoteles, hospitales, geriátricos, etc. mantengan, no solo unas condiciones de limpieza, óptimas, sino también de higiene idónea.

Las cámaras frigoríficas en general:

La ozonización periódica evita la mezcla de olores e incrementa la conservación de la mercancía almacenada.

Las cámaras frigoríficas de frutas y verduras:

Los tratamientos periódicos de choque en estas cámaras permiten regular el helio y con ello la maduración de las frutas, evitando a la vez la putrefacción de las mismas.



Salas blancas alimentarias:

Estas salas incluyen, entre otros, el envasado de jamón dulce, lonchas de jamón y un gran etc.

La caducidad de estos productos depende de las condiciones de higiene de las salas donde se produce, al que contribuye de una forma eficaz la ozonización periódica de las mismas.

Compañías internacionales de auto-transporte:

Evitar la mezcla de olores penetrantes como ajos, cebollas, etc. para después transportar frutas y verduras, también cuando se producen problemas de putrefacción para garantizar la higienización de las mercancías transportadas.

LOS ACAROS

Los ácaros, diminutos arácnidos de unos 0,5 mm. a simple vista se detectan como “polvo que se mueve”.

Pueden infestar gran cantidad de materiales tipo cereales, queso, jamón, frutos secos, etc., si tienen suficiente contenido de humedad.

Pueden producir olores en los alimentos y dermatitis a las personas que los manipulan, así como trastornos digestivos a los animales que consumen los productos contaminados.

En condiciones desfavorables de temperatura y humedad, entre las etapas de ninfa puede producirse un estado de reposo muy resistente a cualquier tipo de tratamiento químico.

Eliminación de ácaros en los quesos

Corteza de los quesos desintegrada

Causada por ácaros o “polillas del queso”

Las especies involucradas son *Typolideus casi onds*, *Typolideus longilar* y *Tyroglyphus*. Estas especies utilizan el moho blanco de los quesos para alimentarse, y van escarbando la corteza para que continúe desarrollándose.

Se va favorecido por la falta de higiene, por ejemplo

Putrefacción blanca.

Es causado por *Clostridium* esporógenos, que es anaeróbeo. En quesos depositados en cámaras sucias ya que la falta de limpieza de los mismos, crea las condiciones para que se pueda desarrollar.



Eliminación del pulgón y ácaros del jamón:

Muchos distribuidores se han encontrado con jamones con pieles verdosas y con una grasa acuosa e irregular sin saber si realmente este hecho es algo natural y normal a la hora de distribuir y consumir el producto.

La ingesta de parásitos en productos de jamón se esta viendo ya en algunos situaciones, incluso hay personas que han dejado de comer este delicioso producto debido a dicho problema.

Muchos secaderos y bodegas de jamón tienen problemas de humedad y la aparición de ácaros es debido a esta situación.

Todos los secaderos son regulados e inspeccionados periódicamente por sanidad para verificar su comportamiento normal a la hora de secar el producto, aun así un jamón antes de ser sacado al mercado pasa una rigurosa selección, pero alguno que otro puede ser victima de una infección del producto, en este caso con el temido y ácaro.

Se han utilizado diferentes productos para la eliminación de estas plagas, pero nada mas cómodo y económico como lo que DJ3 Servicios, le ofrece:

Una eliminación total de los ácaros en el jamón en un corto espacio de tiempo.

Eliminación del pulgón en la almendra:

Igual que el pulgón del jamón, en la almendra es eliminado radicalmente con los tratamientos de ozono.

Los tratamientos con ozono eliminan radicalmente los ácaros de los alimentos permitiendo su recuperación y comercialización.