

# Contaminación cruzada en líneas de procesamiento de carne

Fuente: Elika

[www.elika.net](http://www.elika.net)

Fecha: 13 de junio de 2014

Autor: FSA

Después del incidente de la presencia de carne de caballo en hamburguesas de vacuno, la FSA junto con la DEFRA diseñó un estudio para conocer en qué medida las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) evitan la contaminación accidental de dos carnes en la misma línea de procesamiento.

El proceso de picado es el paso que más riesgo comporta a la hora de analizar la contaminación cruzada, por lo que el estudio se ha centrado en esta etapa del proceso.

Estas son las principales conclusiones del estudio:

1. La limpieza de la picadora y las cintas transportadoras con **productos químicos o con agua a presión** (según las BPF del Reino Unido) son efectivas para evitar este tipo de contaminación.
2. Si esta limpieza no se realiza entre la utilización de distintas carnes en una misma línea, la contaminación es alta, tanto es así que se ha estimado que los primeros 0,75 Kgs de carne extraída puede contener de un 54% a un 99% de mezcla.
3. El estudio se realizó analizando los resultados de una planta piloto experimental y una planta comercial en uso. Los datos arrojaban una contaminación, en ausencia de medidas de limpieza, de 635 gramos en 100 kg de carne (un 0,65%) en la planta experimental, frente a 11, 2 Kgs en 200 Kgs de carne (5,6%) en la planta comercial. Estas diferencias son debidas al tipo de maquinaria utilizada (antigüedad, complejidad, tamaño,...).
4. La limpieza con productos químicos parece ser la manera más efectiva para evitar contaminaciones, aunque la limpieza con agua a presión ha sido igual de efectiva en equipos que pueden ser fácilmente desmontables y por lo tanto más accesibles.
5. Para la determinación la limpieza de los equipos, los análisis en busca de ATP (Adenosín trifosfato) ha resultado ser la vía más apropiada, teniendo en cuenta su coste/efectividad.

*A project to establish whether carry-over of meat species occurs in UK meat processing plants during the GMP production of mince meat - FSA*