

CONTROL BACTERIOLÓGICO EN MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE

Los mataderos como industrias transformadoras de la fase primaria de producción, (animal vivo), en productos con mayor o menor grado de transformación, (carne), se encuentran en el punto medio de la cadena productiva y de distribución. Este hecho lo ratifica como lugar idóneo de control desde el punto de vista sanitario y un enclave privilegiado, a la hora de organizar y clarificar la producción, ya que permite clasificar la materia prima en función de su calidad y según la elaboración a la que se destina.

El denominado "paquete de higiene" y sucesivos reglamentos establecen la obligatoriedad de establecer una serie de controles en los mataderos y salas de despiece, para garantizar la Seguridad Alimentaria de este tipo de instalaciones alimentarias.

El Grupo ANALIZA CALIDAD, ofrece sus servicios de Control Analítico de Instalaciones de mataderos y/o salas de despiece en los que se determina la frecuencia de la toma de muestras, la recogida de las muestras, el análisis de las mismas y la interpretación de los resultados, de acuerdo a la Legislación comunitaria en vigor.



Nuestro Grupo dispone de personal con una dilatada experiencia en la realización de manuales e implantación de Sistemas APPCC sobre los que se basa las posibles medidas correctoras a implantar en el caso que sea necesario realizar estas medidas, por lo que ofrecemos el asesoramiento necesario para la implantaciones de acciones correctoras y facilita la interpretación de los resultados obtenidos, además de asesorar a las empresas para la corrección de posibles problemas y da la posibilidad de realizar Auditorías Higiénicas para la mejora de los procesos de producción de la empresa.