

Caso real: cómo frenar Listeria en una planta alimentaria gracias a un enfoque integral

Nuestra misión

«Inventar un mundo de alimentos seguros»

**La seguridad alimentaria es
nuestra responsabilidad
colectiva.**

Como experto líder mundial
y agente especializado en
seguridad alimentaria, KERSIA
apoya
a sus clientes
en el desarrollo de un **enfoque
de higiene sistémico**, basado en
soluciones integrales y de alto
valor añadido.

Nuestra estrategia



Optimizar la eficiencia global
con soluciones que ahorran recursos.

Innovar aprovechando
tecnologías sostenibles.

Apoyar a nuestros clientes
a superar sus retos.



Nuestra ambición

Optimall OUR 360° TCO PROGRAM

Como actores exclusivos y expertos en toda la cadena de valor alimentaria, hemos desarrollado un **programa de 360°** basado en **4 pilares** para ayudar a las industrias alimentarias a mejorar su **rendimiento operativo** y hacer frente a los retos mundiales relacionados con la **seguridad alimentaria, la protección de las personas y la sostenibilidad medioambiental**.



Seguridad alimentaria

Protocolos basados en las mejores prácticas para identificar, evaluar y mitigar los peligros potenciales a fin de garantizar la seguridad alimentaria (residuos químicos, microorganismos alterantes o patógenos).



Eficiencia industrial

Analizar sistemas completos para reducir los consumos globales y los costes relativos.



Eficiencia medioambiental

Soluciones para reducir la huella medioambiental de los protocolos de limpieza.



Eficiencia en seguridad

Soluciones para proteger la salud y la seguridad de los operadores, pero también la integridad de los equipos.

Un desafío persistente



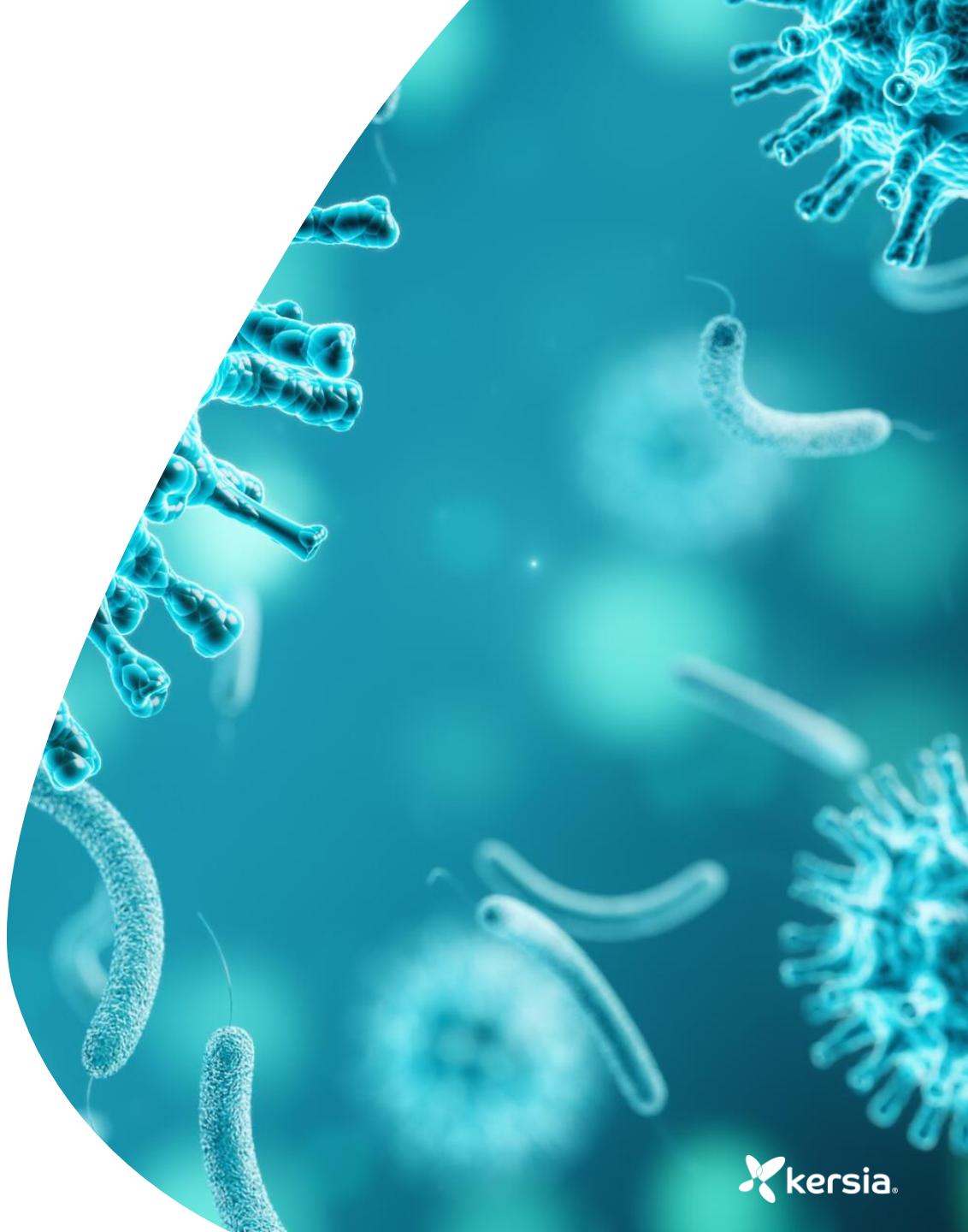
Resistencia en condiciones adversas

Bajas temperaturas, pH ácido o alcalino, salinidad



Capacidad formación Biofilm

Capacidad de adhesión a diferentes superficies alimentarias formando biofilms que protegen a los microorganismos y dificultan su eliminación



Nuestra metodología – Seguridad Alimentaria

Enfoque higiene 360º



Auditoría integral y asesoramiento

Inspección realizada por técnicos especializados con enfoque en el proceso y observaciones in situ. Identificación de puntos críticos (diseño higiénico, contaminaciones cruzadas entre otros).



Servicios técnicos para la resolución de problemas

Detección de biofilms, tratamientos correctivos y preventivos. Auditoría ambiental. Inspección endoscópica. Protocolos y métodos de higiene: selección de productos, aplicación, dosificación, gestión de riesgos y documentación.



Seguimiento de resultados y mejora continua

Herramientas para monitorización y análisis de datos. Servicios de prevención y formación continua en higiene alimentaria.



Revisión procesos de limpieza y desinfección

Auditoría integral y asesoramiento

ANTES DE LOS PROTOCOLOS DE
HIGIENE KERSIA



APLICANDO LOS PROTOCOLOS DE
HIGIENE KERSIA



- Protocolo de limpieza de choque para eliminar incrustaciones.
- Limpieza diaria con un detergente alcalino en fase única, DEPTAL EL

Medidas Kersia Implementadas

01

Nuevos protocolos de
higiene adaptados

Implementación de protocolos
in situ



Auditoría Biofilm de superficies

Mapeado de la fábrica y detección de biofilm en diversos puntos



Medidas Kersia Implementadas

01

Nuevos protocolos de higiene adaptados

Implementación de protocolos in situ

02

Tratamiento Enzimático Correctivo

Para la eliminación de biofilm en superficies, circuitos y moldes de queso.

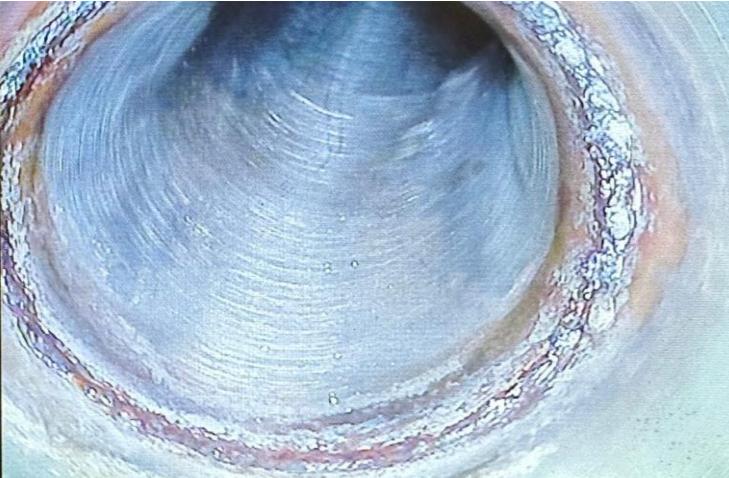
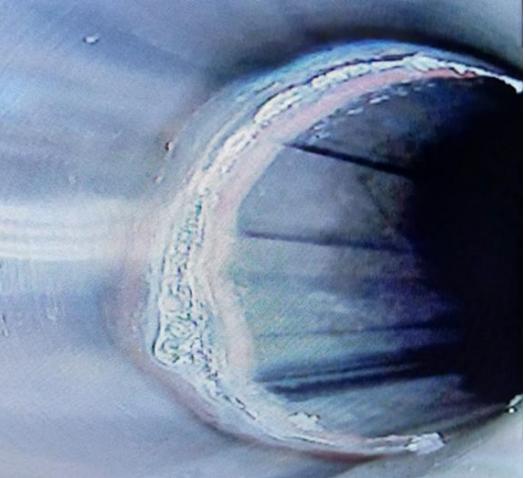


- Soporte completo y experiencia Kersia para detectar y eliminar biofilms en superficies
- Auditoria rápida: sin impacto en la organización de la producción y sin necesidad de comprar equipos complejos y costosos
- Detección de alta sensibilidad: el marcador fluorescente se une específicamente a la matriz del biofilm; incluso se detectan biofilms inmaduros y más delgados



Servicio Inspección Endoscópica

Inspección endoscópica en tuberías pasteurizador y líneas de envío



Nuestro servicio incluye la **inspección interna** de circuitos cerrados y equipos sin desmontaje completo.

Detectamos **deficiencias higiénicas** como fallos de diseño, soldaduras deficientes y depósitos orgánicos o minerales, y proponemos mejoras para aumentar la higiene y la seguridad en general.

Soporte completo del plan de muestreo.

Medidas Kersia Implementadas

01

Nuevos protocolos de higiene adaptados

Implementación de protocolos in situ

02

Tratamiento Enzimático Correctivo

Para la eliminación de biofilm en superficies y moldes de queso.

03

Informe recomendaciones Kersia

Para la corrección de deficiencias en instalaciones y equipos.

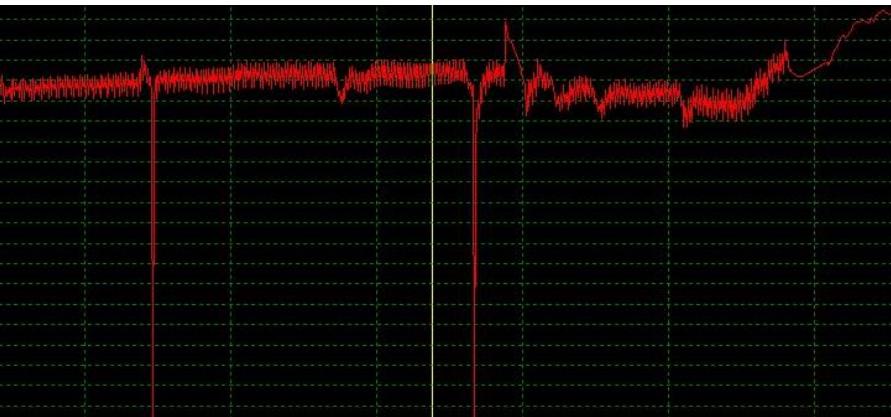


Recuperación higiénica pasteurizador

Limpieza de choque en pasteurizador



ANTES DE LA LIMPIEZA DE CHOQUE



DESPUÉS DE LA LIMPIEZA DE CHOQUE



Medidas Kersia Implementadas

01

Nuevos protocolos de higiene adaptados

Implementación de protocolos in situ

02

Tratamiento Enzimático Correctivo

Para la eliminación de biofilm en superficies y moldes de queso.

03

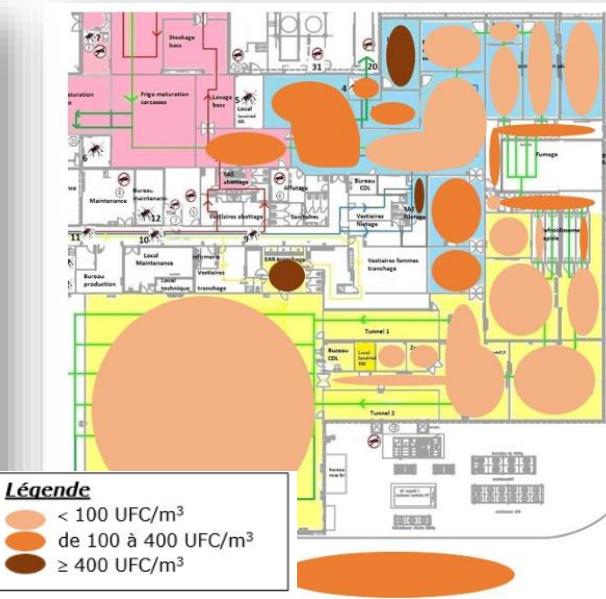
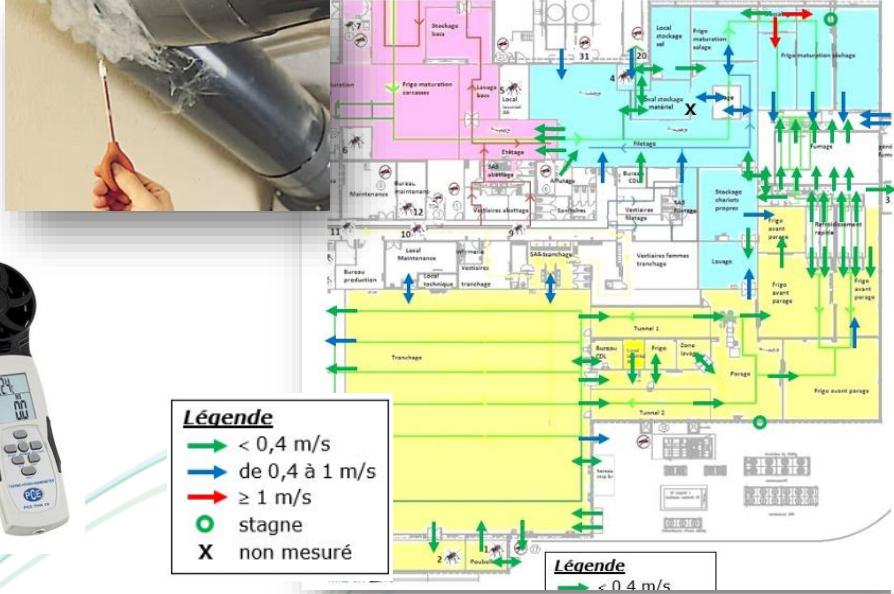
Informe recomendaciones Kersia

Para la corrección de deficiencias en instalaciones y equipos.



Auditoría de contaminación aérea

Análisis del flujo de aire de la fábrica y puntos de contaminación aérea



Medidas Kersia Implementadas

01

Nuevos protocolos de higiene adaptados

Implementación de protocolos in situ

02

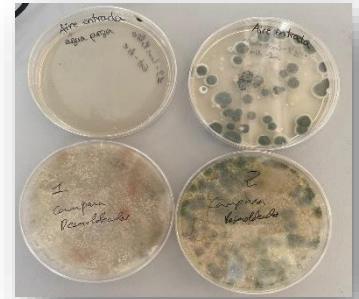
Tratamiento Enzimático Correctivo

Para la eliminación de biofilm en superficies y moldes de queso.

03

Informe recomendaciones Kersia

Para la corrección de deficiencias en instalaciones y equipos.



Nuestro servicio proporciona análisis exhaustivos del flujo de aire de la fábrica y pruebas microbianas.

Información detallada de los movimientos de aire y potencial de contaminación en fábricas.



Listeria, contaminación de origen multifactorial

Conclusiones

- Se determinó que la **causa de la contaminación por Listeria fue multifactorial**.
- Corrección de métodos de limpieza deficientes. **Personal formado por Kersia con conciencia en seguridad alimentaria.**
- Rectificación de los **flujos de personal** entre zonas de riesgo para evitar contaminación cruzada, incluyendo puntos de **desinfección del calzado y de las manos** entre áreas.
- **Restablecimiento de la higiene y el brillo** de los equipos gracias a la selección de productos y dosis adecuadas.
- **Uso de biocidas registrados** con eficacia bactericida comprobada en todos los procesos de higiene.
- Eliminación de la **presión microbiológica inicial** de las superficies y restablecimiento de la **excelencia higiénica** de la instalación.
- Implementación y validación de nuevos protocolos y procedimientos Kersia en el marco del Plan de Limpieza y Desinfección, con adaptación a los requisitos de la norma IFS.

| Muestreo de <i>Listeria spp</i> | ANTES tratamiento Kersia | DEPOIS tratameto Kersia |
|---------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Cinta entrada prensa | + | Negativo |
| Equipo salmuera | + | Negativo |
| Cinta sala blanca | + | Negativo |
| Campana desmoldeo | + | Negativo |
| Guillotina | + | Negativo |

Tabla de resultados microbiológicos de *Listeria spp*. en superficies antes y después del tratamiento Kersia



% Valores de parámetros de control de higiene ANTES vs. DESPUÉS tratamientos y plan de mejora Kersia

Rutinas de tratamiento preventivo

Evitar la reaparición de biofilm

- Programa preventivo enzimático específico y adaptado al proceso
- Asesoramiento técnico en diseño e implantación de los protocolos de limpieza y desinfección
- Protocolos de higiene más eficientes y efectivos
- Minimización del riesgo de contaminación
- Mayor vida útil del producto
- Reducción de costes por retiradas

“Anticiparse al biofilm es proteger el producto, el proceso y la reputación de la marca”



Rutinas de tratamiento preventivo

Limpiezas intermedias



Clave para evitar la contaminación cruzada

HIGIENE EFICAZ RÁPIDA SIN ACLARADO

Las limpiezas intermedias permiten romper el ciclo de contaminación entre turnos o lotes sin necesidad de parar la producción por completo.

Se utilizan productos de **acción rápida**, formulados para limpiar y desinfectar en un solo paso, incluso sin aclarado ni exceso de agua, evitando la proliferación microbiana.

“Especialmente necesarios en cambios de producto, pausas o incidencias en las líneas de producción”



Anticiparse a la próxima desviación



- Buscar una sola causa es simplificar el problema: la contaminación suele tener **múltiples orígenes**
- **Una sola herramienta no lo ve todo:** necesitamos múltiples lentes para entender el origen del problema y aportar soluciones de higiene integrales
- **Comprender la causa raíz** es la forma de evitar que el problema se repita

“La industria alimentaria necesita una estrategia eficaz de diagnóstico y solución integral”

Descubrir

Comprender

Sugerir



Our ambition

Yolanda Torres

Experta en microbiología aplicada en Kersia



yolanda.torres@kersia-group.com



+34 618 960 015

¡Gracias!