

UNIVERSIDAD DE CONCEPCION

FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA

Departamento de Patología y Medicina Preventiva



INFLUENCIA DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA SOBRE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LONGANIZAS, ELABORADAS EN TRES FABRICAS DE CHILLAN



MEMORIA DE TITULO PRESENTADA A
LA FACULTAD DE MEDICINA
VETERINARIA DE LA UNIVERSIDAD DE
CONCEPCION PARA OPTAR AL TITULO
DE MEDICO VETERINARIO

FLORENCE INES HUGUES SALAZAR

CHILLAN - CHILE
2005

RESUMEN

INFLUENCIA DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA SOBRE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LONGANIZAS, ELABORADAS EN TRES FABRICAS DE CHILLAN

INFLUENCE OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES ON THE MICROBIOLOGICAL QUALITY OF SAUSAGES, PREPARED IN THREE INDUSTRIES OF CHILLAN

El presente estudio tiene como objetivo determinar la influencia de las Buenas Prácticas de Manufactura, como base del HACCP, en la elaboración de longanizas, comparando una planta sin sistema HACCP con dos plantas que aplican un sistema HACCP en la ciudad de Chillán, Chile. Para ello, se realizaron recuentos microbiológicos de aerobios mesófilos y enterobacterias en muestras de alimentos y superficies, además de evaluar la presencia de *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* y *Salmonella* spp. Las plantas con HACCP presentaron recuentos en acuerdo con las normas establecidas por el RSA de Chile contrariamente a la planta sin HACCP, en la cual se determinó que la higiene de superficies y el uso de carne de despuntes para la elaboración de longanizas, constituían los principales puntos de contaminación. Al modificar los protocolos de aseo y eliminar la materia prima de mayor contaminación en la elaboración de longanizas, la planta sin HACCP presentó una disminución en los recuentos microbiológicos, mejorando la calidad del producto final. Se concluyó que las plantas con sistema HACCP establecido, que aplican buenas prácticas de manufactura, presentan una calidad microbiológica adecuada en relación a las plantas sin HACCP. Además, cambios en el protocolo de aseo y eliminación de materia prima contaminada en una planta sin HACCP, permite obtener un producto final con una mejor calidad microbiológica.

Palabras claves: cecinas, HACCP, Buenas Prácticas de Manufactura.

SUMMARY

The aim of the present study is to determine the influence of the Good Manufacturing Practices in the elaboration of sausages, comparing an industry without HACCP system with two industries which do apply a HACCP system in the city of Chillán, Chile. For that purpose, total aerobic counts and Enterobacteriaceae counts have been performed in food samples and food-preparation surfaces and detection of *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* and *Salmonella* spp. was evaluated too. Industries with HACCP presented counts according to rules established in the Sanitary Regulations of Foods of Chile in contrast with the plant without HACCP, in which it has been established that surfaces hygiene and the use of meat remains in the sausages processing constituted the mayor contamination points. The modification of cleaning methods and the elimination of the mayor contamination raw material in plant without HACCP led to a diminution of microbiological counts, improving the final product quality. It was conclude that industries with HACCP system established which apply good manufacturing practices present an adequate microbiological quality in relation to plants without HACCP. Moreover, changes in cleaning methods and the elimination of contaminated raw materials in a plant without HACCP, improve the final product microbiological quality.

Key words: sausages, HACCP, Good Manufacturing Practices.