



# CAMPANYA RECOLLIDA DE MOSTRES DE GELATS I ORXATES

## Juliol 2015

### ÍNDEX

1. INTRODUCCIÓ.....	2
2. OBJECTIU .....	2
3. METODOLOGIA.....	2
4. PARÀMETRES ANALITZATS .....	2
4.1 PROCEDIMENT.....	3
5. RESULTATS.....	4
6. CONCLUSIONS .....	5
7. NORMATIVA APLICABLE .....	5

## 1. INTRODUCCIÓ

A l'estiu el consum de determinats aliments augmenten, com ara els gelats, els batuts, l'orxata, els granissats, etc.

És important garantir que tots aquets aliments arribin al consumidor amb unes bones condicions higièniques per evitar riscos sanitaris.

Per aquest motiu, el Servei de Salut Pública de l'Ajuntament ha decidit realitzar una campanya de recollida de mostres en gelateries i bars que també venen gelats per valorar-ne l'estat higiènic.

## 2. OBJECTIU

Conèixer l'estat higienicosanitari dels productes alimentaris (gelats i orxates de xufa) i dels establiments de Santa Coloma de Gramenet que serveixen aquests productes durant el mes de juliol i garantir-ne la seva innocuïtat.

## 3. METODOLOGIA

Es porta a terme una recollida de mostra d'aliment (gelat o orxata) i una recollida de mostra d'una superfície als establiments que en facin la venda.

La recollida es porta a terme pels inspectors del Servei de Salut Pública juntament amb la col·laboració d'un laboratori extern, Anabiol S.L, acreditat per la ENAC (Entitat Nacional d'Accreditació).

Es lliuraran els resultats a cada establiment visitat amb les recomanacions de bones pràctiques de manipulació, conservació i manteniment d'aquests productes.

En cas d'obtenir resultats desfavorables, es farà comparèixer el titular a l'Ajuntament i se li comunicarà que es repetirà l'anàlisi de la mostra per triplicat.

Si el resultat tornés a sortir malament, el Servei de Salut Pública prendria les mesures cautelars pertinents.

## 4. PARÀMETRES ANALITZATS

Les determinacions analítiques establertes amb el laboratori extern per cada tipus de mostra són les següents:

Recollida de gelats amb o sense ingredients làctics:

- Recompte en placa de microorganismes Aerobis a 30°C
- Recompte en placa d'*Enterobacteries* a 37°C
- Recompte d'*Estafilococos* coagulasa positiva a 37°C
- Investigació de *Salmonella spp* (mòvil)
- Recompte en placa de *Listeria monocytogenes*

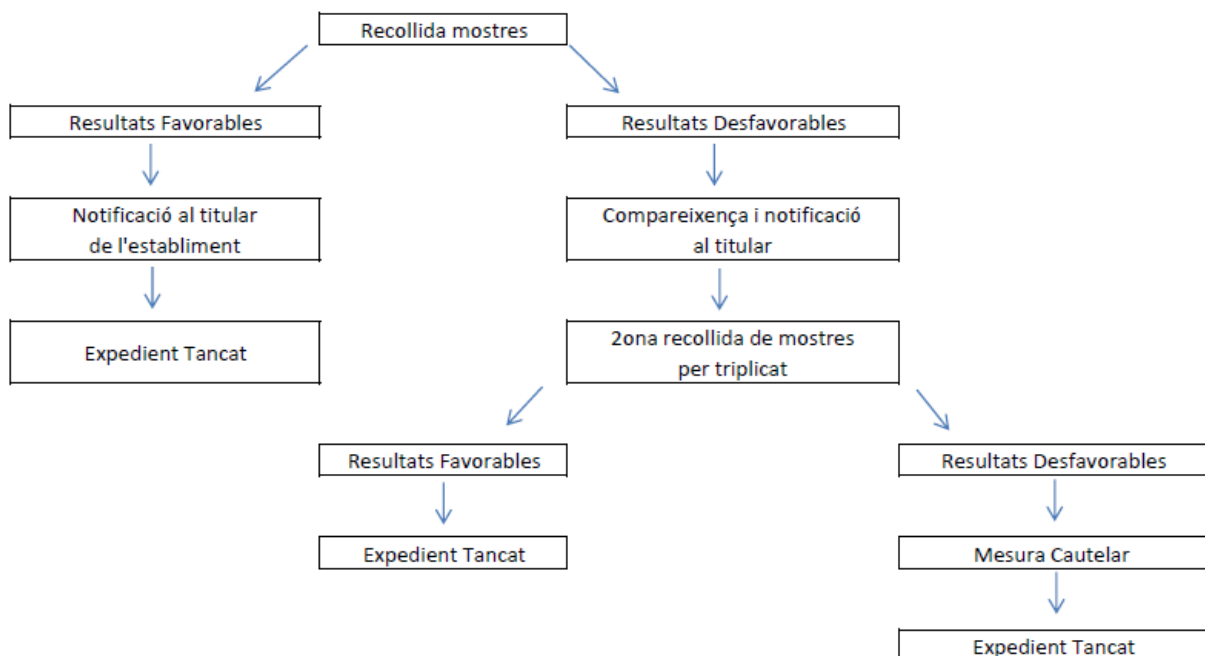
Recollida d'orxata pasteuritzada o sense pasteuritzar:

- Recompte en placa de microorganismes Aerobis a 30°C
- Recompte en placa d'*Enterobacteries* a 37°C
- Recompte en placa d'*Escherichia coli*  $\beta$ -glucoronidasa positiva a 44°C
- Recompte d'*Estafilococos* coagulasa positiva a 37°C
- Recompte de Clos. Sulfits-Reductors
- Investigació de *Salmonella spp* (móvil)
- Recompte en placa de *Listeria monocytogenes*

Recollida de superfície:

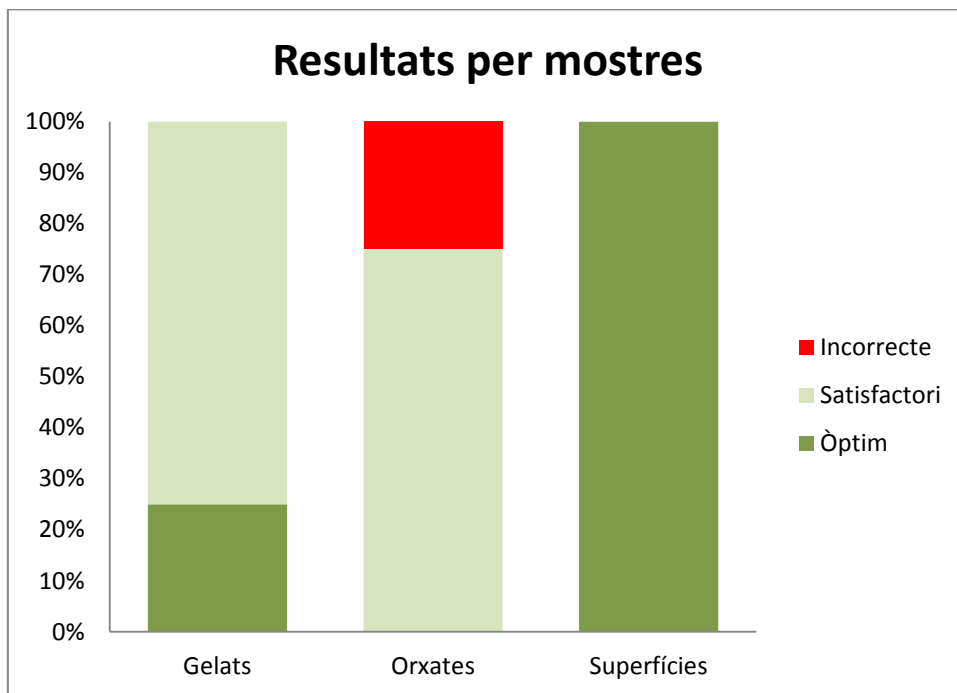
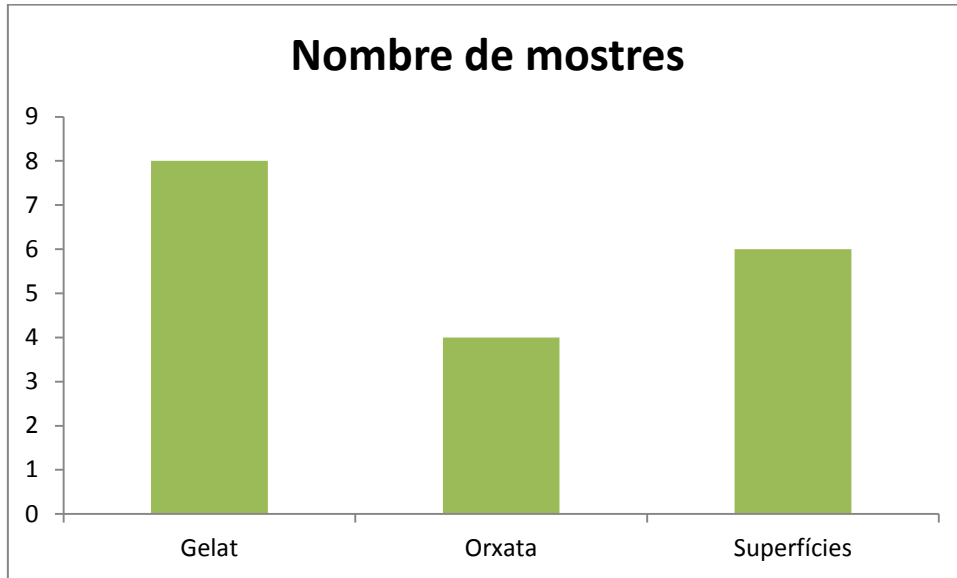
- Recompte en placa de microorganismes Aerobis a 30°C
- Recompte en placa d'*Enterobacteries* a 37°C

#### 4.1 PROCEDIMENT



## 5. RESULTATS

- Establiments visitats: **9**
- Mostres recollides: **18**



## 6. CONCLUSIONS

- Ha estat una campanya de fàcil maneig que ha contribuït d'una manera satisfactòria a la consecució dels objectius.
- El 100% d'establiments tenien resultats analítics de superfícies favorables.
- El 92% de les mostres alimentàries donen resultats correctes i satisfactoris. Només el 8% de les mostres han sortit incorrectes.
- Ha estat una oportunitat per recordar les pràctiques d'higiene en aquests casos.

## 7. NORMATIVA APLICABLE

- **Reglament (CE) N° 2073/2005** de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables a productes alimentaris.
- **Reial Decret 618/1998**, de 17 d'abril per el que s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària per l'elaboració, circulació i comerç dels gelats i barreges envasades per congelar.
- **Reial Decret 1338/1988**, de 28 d'octubre, per el que s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària per l'elaboració i venda de orxata de xufa.
- **Reial Decret 140/2003**, de 7 de febrer, per el que s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.