

S.P. 20

Control de alimentos.

Objetivo: Hacer prácticos todos los conocimientos adquiridos a lo largo del Curso y acorde al contenido organizador del módulo de Análisis Microbiológicos “Organizar / realizar ensayos microbiológicos”, mediante el análisis de una muestra de “carne picada” según la legislación vigente, lo que supone:

1. Preparación de la documentación necesaria.
2. Esquema simbólico del trabajo a realizar.
3. Organización del trabajo a realizar.
4. Temporalización del trabajo a realizar.
5. Procedimiento escrito para cada investigación.
6. Preparación del material necesario.
7. Preparación de los medios de cultivo necesarios.
8. Elaboración del plan de muestreo y toma de muestra.
9. Preparación y adecuación de la muestra.
10. Realización de los ensayos (inoculación e incubación).
11. Identificación y/o recuento de los microorganismos implicados.
12. Expresión de resultados.
13. Comparación de los resultados con los prescritos.
14. Evaluación de la muestra.

Referencias:

- REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. (B.O.E. núm. 202 de 24 agosto 1999).
- REAL DECRETO 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. (B.O.E. núm. 126 de 27 mayo 2006).
- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. (B.O.E. núm. 49 de 25 de febrero de 2010).
- REGLAMENTO (CE) No 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. (Diario Oficial de la Unión Europea 7.12.2007).
- REGLAMENTO (UE) N o 365/2010 DE LA COMISIÓN de 28 de abril de 2010 por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados y a *Listeria monocytogenes* en la sal de cocina. (Diario Oficial de la Unión Europea 29.4.2010).
- REGLAMENTO (UE) N o 1086/2011 DE LA COMISIÓN de 27 de octubre de 2011 por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n o 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo I del Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión en lo que concierne a la *Salmonella* en la carne fresca de aves de corral. (Diario Oficial de la Unión Europea 28.10.2011).