

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PUERROS DE SAHAGÚN (LEÓN) EN CONSERVA AL NATURAL

Villarino Rodríguez A., Martínez Rollon S., García Arias, M.T. y García Fernández, M.C.*
Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, Campus de Vegazana, León, España. (TLF: 987 243123, e-mail: dhtavr@unileon.es)

La aplicación del sistema APPCC ofrece un enfoque sistemático, racional y estructurado del modo cómo deben utilizarse en la práctica los conocimientos científicos para evitar o reducir los peligros potenciales (microbiológicos, químicos y físicos) asociados al consumo de alimentos. Si la aplicación de este procedimiento en la obtención de conservas vegetales de baja acidez ha demostrado ser sumamente eficaz para el control del riesgo (fundamentalmente microbiológico, debido al *Clostridium botulinum*), cabe esperar, que será aún más eficaz en su aplicación en la elaboración de conservas vegetales acidificadas, como es el caso del puerro de Sahagún en conserva al natural. Los puerros de Sahagún, tras su recolección y transporte a la industria, son inspeccionados y calibrados conforme a la Norma de Calidad de Conservas Vegetales. A continuación son lavados con duchas de agua, cepillados con dedos de goma y cortados hasta un tamaño de 15 cm aproximadamente. Posteriormente, tras su escaldado a 95 °C durante 15 minutos son envasados en tarros de vidrio y llenados con una salmuera en caliente (85-90 °C) compuesta por ClNa (1.5 %) y ácido cítrico (pH 4,5). Inmediatamente después, el bote es cerrado y sometido a un tratamiento de esterilización de autoclave de 105 °C durante 15 minutos. En este trabajo se presentan los protocolos o fichas de gestión de cada una de las etapas, fases u operaciones llevadas a cabo en la elaboración industrial de puerro de Sahagún en conserva al natural. Se presentan de forma práctica los peligros potenciales de cada etapa, las medidas preventivas, si es o no un PCC, los valores de referencia o límites críticos, su monitorización, vigilancia o comprobación, así como, las medias correctoras que se deben introducir en caso de desviaciones y el registro y archivo de datos.

