

# **PATÓGENOS EMERGENTES EN LA LÍNEA DE SACRIFICIO DE PORCINO**

**FUNDAMENTOS DE SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**

**José A. Sánchez Rodríguez  
Salud Serrano Jiménez  
Rocío Marfil Navarro  
Manuela L. Jodral Villarejo**



R-44.644

**José A. Sánchez Rodríguez**  
**Salud Serrano Jiménez**  
**Rocío Marfil Navarro**  
**Manuela L. Jodral Villarejo**

**PATÓGENOS EMERGENTES EN LA  
LÍNEA DE SACRIFICIO DE  
PORCINO**  
**FUNDAMENTOS DE SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**



Biblioteca  
Universidad Zaragoza



# Índice

<b>Prólogo</b> .....	VII
<b>Siglas y acrónimos</b> .....	XIII
<b>1. Carnización del ganado porcino. Efectos sobre los microorganismos</b> .....	1
1.1. Introducción.....	1
1.2. Etapas para la obtención de la carne de cerdo .....	2
1.3. Metabolismo <i>post-mortem</i> .....	21
<b>2. Control sanitario</b> .....	27
<b>3. Introducción a la microbiología de la carne</b> .....	33
<b>4. <i>Listeria monocytogenes</i></b> .....	39
4.1. Características generales.....	39
4.2. Factores que afectan al crecimiento y supervivencia.....	40
4.3. Epidemiología.....	42
4.4. Clínica.....	51
4.5. Control .....	53
<b>5. <i>Salmonella spp</i></b> .....	55
5.1. Características generales.....	55
5.2. Factores que afectan al crecimiento y supervivencia.....	57
5.3. Epidemiología.....	59
5.4. Clínica.....	66
5.5. Control .....	67



<b>6. <i>Campylobacter</i> spp</b> .....	71
6.1. Características generales.....	71
6.2. Factores que afectan al crecimiento y supervivencia.....	72
6.3. Epidemiología.....	73
6.4. Clínica.....	77
6.5. Control .....	79
<b>7. <i>Escherichia coli</i> enterohemorrágico serotipo O157:H7</b> .....	81
7.1. Características generales.....	81
7.2. Factores que afectan al crecimiento y supervivencia.....	83
7.3. Epidemiología.....	84
7.4. Clínica.....	88
7.5. Control .....	89
<b>8. <i>Yersinia enterocolitica</i></b> .....	91
8.1. Características generales.....	91
8.2. Factores que afectan al crecimiento y supervivencia.....	94
8.3. Epidemiología.....	96
8.4. Clínica.....	101
8.5. Control .....	103
<b>9. Introducción a la seguridad alimentaria</b> .....	105
<b>10. Sistema de Autocontrol</b> .....	111
10.1. Introducción.....	111
10.2. Beneficios, dificultades y costes de un sistema de autocontrol.....	114
10.3. Requisitos previos.....	117
10.4. Plan APPCC.....	123
<b>11. Otros instrumentos de Seguridad Alimentaria</b> .....	161
11.1. Protocolos IFS, BRC, ISO 22000 y DS3027E.....	161
11.2. Análisis del riesgo .....	164
11.3. Introducción de elementos cuantitativos en el plan APPCC.....	170
11.4. Objetivos de Seguridad Alimentaria .....	175
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	181