

Seguridad Microbiológica de quesos de leche cruda de oveja y cabra en Cataluña

La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (**ACSA**) ha publicado un estudio prospectivo del estado microbiológico de 70 quesos elaborados con leche cruda de cabra y oveja, concluyendo que **todas las muestras analizadas cumplen con los criterios microbiológicos establecidos legalmente** y, por tanto, **no suponen riesgo para la Seguridad Alimentaria**. El estudio también ha permitido evaluar la calidad de la información que se aporta al consumidor en las etiquetas en este tipo de quesos, aspecto en el que si se han observado no conformidades.

Muestreo

En el estudio se analizan **muestras de 70 quesos (38 de cabra y 32 de oveja) con distintos tipos de maduración**, el 56% de ellos con un periodo de maduración mínimo de 60 días y el resto (44%) con periodos de maduración variable, pero siempre menor de 60 días. El 83% de los quesos habían sido elaborados en Cataluña.

Las muestras se adquirieron en la fase de comercialización, entre los meses de abril y julio de 2017, la mayoría en queserías y establecimientos alimentarios (79%) y el 21% restante en ferias y mercados itinerantes.

Estudio microbiológico

En las muestras de queso elaborado con leche cruda detalladas anteriormente se ha investigado la presencia de los siguientes microorganismos: *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus coagulasa* positivos, *Escherichia coli* y *Mycobacterium spp.*

Las principales conclusiones han sido las siguientes:

- No se detecta presencia de *Salmonella* en 25g de ninguna de las 70 muestras analizadas, por lo que todos los quesos cumplen con los requerimientos microbiológicos establecidos para este patógeno.
- Se ha detectado presencia de *Listeria monocytogenes* en una única muestra (1,4%) con un recuento inferior a 10 UFC/g. Esta muestra cumple los criterios de seguridad alimentaria (< 100 UFC/g), aunque se apunta que este criterio debe cumplirse a lo largo de toda la vida útil del producto.
- Un único queso analizado muestra recuentos de *Staphylococcus coagulasa* positivos superiores al límite máximo establecido en los criterios de Seguridad Alimentaria (105 UFC/g), aunque no se ha detectado enterotoxina estafilococcica en la muestra, por lo que es satisfactoria en relación a los criterios de inocuidad del producto.
- Tres de las 70 muestras (4%) presentan recuentos de *Escherichia coli* glucuronidasa positivos superiores a 1000 UFC/g, que es el límite máximo establecido para los quesos elaborados con tratamiento térmico (no existen límites máximos para quesos elaborados con leche cruda).
- No se detecta presencia de **micobacterias** con resultado concluyente en ninguna de las muestras analizadas.

Respecto al periodo de maduración, no se observa relación evidente entre la presencia de microorganismos y el tiempo de maduración de los quesos, aunque si hay alguna evidencia de que **la carga microbiana tiende a disminuir con la maduración**.

Etiquetado

Aunque el análisis del etiquetado no era objetivo de este estudio, la información recopilada ha permitido evaluar la calidad de la información que se ofrece en el etiquetado de estos productos. En este sentido, se destacan las siguientes consideraciones:

- En el 14% de las etiquetas no se indica que el queso está elaborado con leche cruda.
- En el 50% de las etiquetas no consta la fecha de consumo preferente y/o información relativa al modo de conservación.
- El 82% de las etiquetas informa de los ingredientes, pero el 76% no identifica la leche como un posible alérgeno.
- Sólo el 12% de las etiquetas muestra información nutricional.

Seguretat microbiològica i etiquetatge en formatges de llet crua de cabra i ovella comercialitzats a Catalunya
ELIKA . Granja Modeló, 2/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171 .
berri@elika.eus