**CIRCULAR Nº 2.237**

***Ref : Análisis microbiológicos de superficies y ascorbatos en lomos de atún.***

Estimado agremiado :

La Comisión Sanitaria del Gremio ha convenido que se realice una comprobación y demostración de **la eficacia de la limpieza y desinfección** aplicada en las empresas del Mercado para cumplir con la obligación de validar la eficacia de los programas de limpieza y desinfección que se aplican en las instalaciones donde se manipulan alimentos.

Para realizar esta determinación se cogerán 2 muestras de cada casilla de las instalaciones para hacer análisis microbiológicos de manera **puntual y programada**.

El protocolo que se aplicará es :

**1º.** Las empresas realizaran una limpieza y desinfección en profundidad de las instalaciones, equipos y utensilios de trabajo.

**2º.** Se programará el día que el laboratorio vendrá a recoger **2 muestras por casilla.** (Microorganismos que se analizan son : Aerobios a 37 ºC, Enterobacterias y Listeria monocytogenes).

**3º.** Los resultados llegaran a través del Gremio quien los comunicará a las empresas y en caso necesario recomendará las medidas a aplicar.

Hemos pedido presupuesto a un Laboratorio de análisis y el precio por muestra es de 14,88 euros +IVA que irá a cargo de cada empresa.

La veterinaria del Gremio pasará por cada una de las empresas para detallar el protocolo y aclarar posibles dudas.

***Ref : Ascorbatos en lomos de atún sin elaborar.***

Les adjuntamos nota publicada por la AESAN en la que se ha revisado la **dosis máxima de uso recomendada revisada de ascorbatos en lomos de atún sin elaborar** pasando de 300 mg/Kg a **900 mg/Kg**.

Atentamente,

Barcelona, a 1 de Octubre de 2.020.

Gremio de Mayoristas de Pescado

**Fdo. : MARIA PASTOR DURAN**

**SECRETARIA**

**CIRCULAR Núm. 2.237**

***Ref : Anàlisis microbiològiques de superfícies i ascorbats en lloms de tonyina.***

Benvolgut agremiat :

La Comissió Sanitària del Gremi ha convingut que es faci una comprovació i demostració de **l’eficàcia de la neteja i desinfecció** aplicada a les empreses del Mercat per tal de complir amb l’obligació de validar l’eficàcia dels programes de neteja i desinfecció que s’apliquen en les instal·lacions on es manipulen aliments.

Per fer aquesta determinació s’agafaran 2 mostres de cada casella de les instal·lacions per tal de fer anàlisis microbiològiques de manera **puntual i programada**.

El protocol que s’aplicarà és :

**1er.** Les empreses realitzaran una neteja i desinfecció en profunditat de les instal·lacions, equipaments i utensilis de treball.

**2n.** Es programarà el dia que el laboratori vindrà a recollir **2 mostres per casella.** (Microorganismes que s’analitzen són : Aerobis a 37 ºC, Enterobacteris i Listeria monocytogenes).

**3er.** Els resultats arribaran a través del Gremi qui els comunicarà a les empreses i en cas necessari recomanarà les mesures a aplicar.

Hem demanat pressupost a un Laboratori d’anàlisis i el preu per mostra es de 14,88 euros +IVA que anirà a càrrec de cada empresa.

La veterinària del Gremi passarà per cada una de les empreses per detallar el protocol i aclarir possibles dubtes.

***Ref : Ascorbats en lloms de tonyina sense elaborar.***

Els adjuntem nota publicada per l’AESAN en la que s’ha revisat la **dosi màxima d’us recomanada revisada d’ascorbats en lloms de tonyina sense elaborar** passant de 300 mg/Kg a **900 mg/Kg.**

Atentament,

Barcelona, a 1 d’Octubre de 2020 .

Gremi de Majoristes de Peix

**Signat : MARIA PASTOR DURAN**

**SECRETARIA**