

# LA CONTAMINACIÓN DE LOS QUESOS EN SUPERFICIE

# LA CONTAMINACIÓN DE LOS QUESOS EN SUPERFICIE

Quienes son y por qué están?

Como hacer para sacarlas?

Como hacer para que no regresen?

# POR QUÉ ESTAN?

Antes de comenzar toda acción es necesario:

- Conocer la flora responsable (fisiología, condiciones de desarrollo, sensibilidad...)
- Saber que provocó su llegada:  
cambios o modificaciones tecnológicas( de las condiciones del salado, del ambiente, de la maduración...)

## Como hacer para sacarlas?

El conocimiento de la contaminación y su origen son esenciales para la resolución del problema:

- La fisiología permitirá poner en práctica si es posible, condiciones para inhibirlas (acidificación, salado, ventilación,...)
- El origen de las modificaciones técnicas para ajustar los parámetros

# COMO HACER PARA QUE NO REGRESEN?

Conociendo el origen del defecto y habiendo tenido éxito en resolverlo es necesario definir los puntos críticos a controlar y los procesos a poner en práctica en casos de desvío o reparaciones del defecto.

**No hay nada peor que la desaparición de un defecto sin haber encontrado una razón**