

JUNIO 2022

# RECOPILOACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

## CAPÍTULO VII: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PELIGROS BIOLÓGICOS



**Colegio Oficial de  
Veterinarios de Jaén**

**Claudio Izaga Cordero**

Vocal de Salud Pública y de formación del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén. Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias Distrito Sanitario de Jaén.

**Francisco Javier Chavernas Garvi**

Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén, Jefe de Sección de Sanidad Alimentaria. Delegación Territorial de Salud y Familias de Jaén.



## Índice

I. Peligros biológicos. Disposiciones comunitarias.....	2
II. Peligros biológicos. Disposiciones nacionales.....	4
III. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías	5
RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS .....	8
IV. Instrucciones y Programas Andalucía .....	9
V. Otras.....	11
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX.....	11
BASE DE DATOS DE MICROBIOLÓGICO Y OTROS .....	12

## I. Peligros biológicos. Disposiciones comunitarias.

1. [Reglamento \(CE\) nº 2073/2005](#) de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos** aplicables a los productos alimenticios

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2073/2005 a 08.03.2020](#)

2. [Decisión 96/77/CEE](#), de 18 de Enero de 1996, por la que se establecen las condiciones de recogida y transformación de algunos moluscos bivalvos procedentes de zonas donde los niveles de **toxinas paralizantes** superan el límite fijado por la Directiva 91/492/CEE del Consejo.
3. [Decisión 2002/226](#), de 15 de marzo de 2002, de la Comisión, por la que se establecen controles sanitarios especiales para la recolección y transformación de determinados moluscos bivalvos con un nivel de **toxina amnésica de molusco (ASP)** superior al límite establecido en la Directiva 91/492/CEE del Consejo.
4. [Reglamento 853/2004](#), de 29 de Abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen **normas específicas de higiene de los alimentos** de origen animal. *Establece criterios microbiológicos para la leche*

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 853/2004 a 28.10.2021](#)

5. [Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los **controles y otras actividades oficiales** realizados **para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios**, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 999/2001, (CE) nº 396/2005, (CE) nº 1069/2009, (CE) nº 1107/2009, (UE) nº 1151/2012, (UE) nº 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 1/2005 y (CE) nº 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2017/625 a 28.01.2022](#)

6. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2019/627](#) de la Comisión, de 15 de marzo 2019, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de **controles oficiales de los productos de origen animal** destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2019/627 a 14.10.2021](#)

7. [Reglamento \(CE\) Nº 178/2002](#), de 28 de enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los **principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria** y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO VII

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 178/2002](#) a 26.05.2021

8. [Reglamento \(CE\) n° 2160/2003](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre el **control de la salmonela y otros agentes zoonóticos** específicos transmitidos por los alimentos

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2160/2003](#) a 21.04.2021

9. [Reglamento \(UE\) 2015/2285](#) de la Comisión, de 8 de diciembre de 2015, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, por lo que se refiere a determinados requisitos para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos, así como el anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. *Moluscos bivalvos no destinados directamente a consumo humano (si no que sufrirán obligatoriamente una reinstalación y depuración antes de ser consumidos)*

## II. Peligros biológicos. Disposiciones nacionales

1. [Real Decreto 135/2010](#), de 12 de febrero, por el que se **derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos** de los productos alimenticios.
2. [Real Decreto 1940/2004](#), de 27 de septiembre, sobre la **vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos**.
3. [Real Decreto 1086/2020](#), de 9 de diciembre, por el que se regulan y **flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea** en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación. *Establece criterios microbiológicos aplicables a la **leche cruda**, tanto criterios de seguridad como de higiene*
4. [Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero de 2003](#), por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. *Establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano*
5. [Orden SCO/778/2009](#), de 17 de marzo, sobre **métodos alternativos para el análisis microbiológico del agua de consumo humano**.
6. [Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre de 2010](#), por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de **aguas preparadas envasadas** para el consumo humano. *Incluye los parámetros microbiológicos e indicadores*
7. [Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre de 2010](#), por el que se regula la explotación y comercialización de **aguas minerales naturales y aguas de manantial** envasadas para consumo humano. *Incluye Parámetros Microbiológicos de aguas minerales naturales y aguas de manantial y Parámetros Indicadores de aguas de manantial*

### III. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías

1. [Nota interpretativa para la aplicación del criterio de seguridad para Cronobacter spp.](#) en **preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales** para lactantes menores de 6 meses. Comisión institucional 25/06/2013
2. [Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el reglamento \(CE\) Nº 2073/2005](#) en **pequeños mataderos y establecimientos que producen pequeñas cantidades de carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral**. Comisión institucional 17/12/2021
3. [Directrices para la verificación del muestreo de Listeria monocytogenes](#) en zonas de trabajo y equipos utilizados en la producción de alimentos listos para el consumo. Comisión institucional 16/12/2020
4. [EURL Lm TECHNICAL GUIDANCE DOCUMENT](#) on challenge tests and durability studies for assessing shelf-life of ready-to-eat foods related to **Listeria monocytogenes** Version 4 of 1 July 2021
5. [Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con Listeria monocytogenes](#) en alimentos listos para el consumo. Comisión institucional 16/10/2019.
6. [Guía para la realización de estudios de vida útil en relación con Listeria monocytogenes, conforme al Reglamento No 2073/2005 \(SANCO 1628-2008\)](#).
7. [Directrices para el control de Listeria](#) en hortalizas ultracongeladas. UE
8. [Nota de la Comisión sobre la Guía para combatir los riesgos microbiológicos en frutas y hortalizas frescas](#) en la producción primaria mediante una buena higiene. 23-05.2017
9. [Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable](#). Comisión institucional. 20/07/2017
10. [Guía del sector de avicultura de carne en España](#) para el cumplimiento del Reglamento (UE) 1086/2011 que modifica los Reglamentos (UE) 2160/2003 y (CE) nº 2073/2005.
11. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre la prospección de peligros biológicos](#) de interés en seguridad alimentaria en España . 28.11.2018
12. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AECOSAN\) sobre la programación de los controles oficiales de peligros biológicos](#)
13. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre estrategias de identificación de riesgos emergentes](#) alimentarios 05.02.2019
14. [Informe sobre las condiciones de conservación de frutas cortadas](#) por la mitad en establecimientos de comercio al por menor

15. [Informe sobre la equivalencia entre la desinfección de herramientas en mataderos](#) y salas de despiece con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 °C, y varios sistemas de desinfección alternativos
16. [Informe sobre la seguridad alimentaria de alimentos secados al aire libre](#) que se producen de acuerdo a métodos tradicionales de producción y que requieren una adaptación de los requisitos de higiene que deben cumplir
17. [Informe sobre la eficacia de la maduración superior a 60 días de los quesos de cabra](#) y otras especies elaborados con leche cruda procedente de rebaños en los que se ha detectado la tuberculosis para garantizar su inocuidad
18. [Informe sobre la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo](#) en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025
19. [Informe sobre las combinaciones tiempo-temperatura necesarias para el cocinado](#) seguro de los alimentos y las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y recalentamiento de las comidas preparadas
20. [Informe sobre los casos en los que procede realizar procedimientos adicionales a la inspección \*post mortem\*](#) de rutina en matadero
21. [Informe sobre el tamaño de muestra de aves de corral o lagomorfos](#), que se puede considerar representativa para su inspección *post mortem* en el matadero
22. [Informe sobre la idoneidad de los requisitos adicionales de higiene aplicables a la leche cruda](#) destinada a la venta directa al consumidor final
23. [Informe sobre la verificación de estudios de vida útil en relación a \*Listeria monocytogenes\*](#) en alimentos listos para el consumo
24. [Informe sobre la prospección de peligros biológicos de interés en seguridad alimentaria](#) en España
25. [Informe en relación a los riesgos microbiológicos y alergénicos asociados al consumo de insectos](#)
26. [Informe sobre la programación de los controles oficiales de peligros biológicos](#)
27. [Informe en relación a la alergia a \*Anisakis\*](#)
28. [Informe sobre los riesgos microbiológicos](#) asociados al consumo de determinados alimentos por niños de 0 a 3 años
29. [Informe sobre los riesgos microbiológicos asociados al consumo de leche cruda](#) y productos lácteos elaborados a base de leche cruda
30. [Informe en relación con los riesgos microbiológicos](#) asociados al consumo de determinados alimentos por mujeres embarazadas

31. [Informe con relación a las medidas de control para reducir la presencia de \*Campylobacter\* spp.](#) en carne fresca de aves (pollo)
32. [Informe sobre riesgos microbiológicos asociados al consumo de frutos](#) obtenidos de *Fragaria* spp. y *Rubus* spp.
33. [Informe sobre medidas de prevención y recomendaciones aplicables para evitar posibles infecciones alimentarias por cepas de \*Escherichia coli\* verotoxigénicos/](#) productores de toxinas Shiga/enterohemorrágicos (VTEC/STEC/EHEC)
34. [Informe en relación con el riesgo de triquinosis por consumo de carne de lechón](#)
35. [Informe sobre contaminación vírica de los alimentos](#), con especial énfasis en **moluscos bivalvos**, y métodos de control
36. [Informe en relación a los estudios de vida útil para \*Listeria monocytogenes\*](#) en determinados productos alimenticios
37. [El control de \*Listeria monocytogenes\*](#) en el proceso de elaboración, comercialización y venta de los vegetales congelados. ACSA abril 2021
38. [Informe sobre el botulismo infantil](#)
39. [Informe sobre los criterios microbiológicos para las especies patógenas del género \*Vibrio\*](#) aplicables, como medidas adicionales de control en los puntos de inspección fronterizos, a **productos pesqueros** importados
40. [Informe en relación a los biofilms](#) y su repercusión en la seguridad alimentaria
41. [Informe sobre la incidencia de la eliminación del pescado o partes](#) del mismo en relación con la reducción de la prevalencia de la **anisakiosis humana**
42. [Informe en relación a la evaluación del riesgo asociado a la presencia de \*Listeria monocytogenes\*](#) en **pescado fresco** o congelado
43. [Informe relativo a la evaluación de la seguridad de \*Bifidobacterium lactis\*](#) en fórmulas y alimentos para lactantes y niños de corta edad
44. [Informe sobre la evisceración de los lagomorfos](#)
45. [Informe acerca del establecimiento de un criterio microbiológico para \*Salmonella\* en los huevos](#) destinados al consumo directo
46. [Informe sobre medidas para reducir el riesgo](#) asociado a la presencia de **Anisakis**
47. [Informe sobre la evaluación del riesgo del virus de la gripe aviar](#) en España
48. [Opinión sobre los criterios de salud pública](#) a considerar en los procedimientos para la **retirada de la columna vertebral y la médula espinal**
49. [Opinión en relación con los factores favorecedores de la aparición de alergia a \*Anisakis\*](#),



así como de las medidas de prevención aplicables

50. **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.** [Programa 8 "peligros biológicos en los alimentos"](#) y [Programa 9 "Anisakis"](#)

## RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

51. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
52. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
53. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Eliko
54. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
55. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). Enero de 2021. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
56. [Normas de Información alimentaria y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España](#). marzo 2019 Manuel Moragas, Santiago Valcárcel, Álvaro Chirapozu, M<sup>a</sup> Begoña de Pablo
57. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M<sup>a</sup> Begoña de Pablo Busto
58. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
59. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
60. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)

## IV. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Plan de Control de Peligros Biológicos 2021](#). Programas de control de **listeria monocytogenes**, de **salmonella**, de **campylobacter**, de **histamina**, **biotoxinas marinas**, de **E. coli**, **E coli Verotoxigenico**, de **Estafilococos coagulasa positivos**
2. [Instrucción 122/2013](#) : Procedimiento para la **verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos** por los operadores económicos
3. [Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía](#) 2020-2023.
4. [Plan para la Supervisión de los Sistemas de Autocontrol en las Empresas Alimentarias](#) de Andalucía 2020.
5. [Plan extraordinario de Listeria](#). 2021 **fase 3**
6. [Plan extraordinario de listeria monocytogenes](#). **fase 1 plan de choque**
7. [Plan extraordinario de listeria monocytogenes](#). **fase 2**
8. [Instrucción.140-2020 Salmonella en huevos](#) y brotes
9. [Instrucción 4.2021 Actuaciones de protección de la salud ante cluster o brotes de Listeria](#) en Andalucía
10. [Instrucción.138-2020 Ejecución del Plan Nacional de Contingencia de Triquina](#)
11. [Instrucción 130/2019 secuenciación y aislamientos de agentes biológicos](#) en Andalucía rev1
12. [Instrucción 126-2016 Muestreo verificación para salmonella](#) en canales rev 1 2016
13. [Instrucción 119-2012 Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos](#), salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne. Rev 2017
14. [Instrucción 114-2012 Control oficial de verificación del plan de muestreo de canales](#) en mataderos de Andalucía
15. [Instrucción108-2011 Tuberculosis en bovino y en porcino del tronco ibérico en mataderos y en especies de caza mayor](#) en establecimientos de manipulación de caza de Andalucía. Rev 2-2017
16. [Instrucción 106-2010 Actuaciones en materia de preparación acondicionamiento y transporte de muestras oficiales](#) de alimentos. Versión 2



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO VII

17. [Instrucción IT-001 Criterios para la aceptación-rechazo](#) de muestras en la RLSP

## V. Otras

### CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969](#). Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en 2011.
2. [Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos](#) relativos a los alimentos. CXG 21-1997. 2013
3. [Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos](#). CXG 30-1999. 2014
4. [Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos \(GRM\)](#). CXG 63-2007. 2008
5. [Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos](#) aplicables por los gobiernos. CXG 62-2007
6. [Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio](#) en los alimentos de origen marino. CXG 73-2010
7. [Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria Monocytogenes](#) en los alimentos. CXG 61-2007. 2009
8. [Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo](#). CXG 78-2011
9. [Directrices para el control de salmonella spp. no tifoidea](#) en la carne de bovino y cerdo. CXG 87-2016
10. [Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus](#) en los alimentos. CXG 79-2012
11. [Guía para la calidad microbiológica de las especias y hierbas aromáticas](#) utilizadas en los productos cárnicos elaborados. CXG 14-1991.
12. [Directrices para el control de taenia saginata en la carne de ganado bovino de cría](#) CAC/GL 85-2014
13. [Directrices para el control de trichinella spp., en la carne de suidos](#) CAC/GL 86-2015 Adoptado en 2015.
14. [Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control de los parásitos](#) transmitidos por el consumo de alimentos. CXG 88-2016
15. [Gestión de laboratorios de control de alimentos: recomendaciones](#). CXG 28-1995. 1997
16. [OMS: Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos](#). 2007

## BASE DE DATOS DE MICROBIOLÓGICO Y OTROS

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

17. [Límites máximos de contaminantes o parámetros de interés sanitario](#) (parámetros microbiológicos, también químicos o radiológicos)

### ADITIVOS Y AROMAS

18. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
19. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)
20. [Aditivos U.E.](#) y [búsqueda de aditivos](#) en la U.E .
21. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda](#) de **aromas en la U.E.**
22. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
23. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios \(GSFA\)](#)

### PLAGUICIDAS

24. [Residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos.](#) Códex
25. [Base de datos de plaguicidas](#)

### RESIDUOS DE MEDICAMENTOS

26. [base datos límites máximos de residuos.](#) Agencia Española del Medicamento
27. [Base de datos en línea del Codex sobre los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos](#)

### RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

28. [Base de datos de materiales en contacto](#) con los alimentos U.E.