ENERO 2024

RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO VII: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PELIGROS BIOLÓGICOS

ICOV JAÉN

HYGIA PECORIS SALUS POPULI

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. Disposicionescomunitarias. 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 10

CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX 10

BASE DE DATOS DE MICROBIOLÓGICO Y OTROS 11

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

I. Peligros biológicos. Disposiciones comunitarias.

1. Reglamento (CE) 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 15.02.2023

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) 999/2001, (CE) 396/2005, (CE) 1069/2009, (CE) 1107/2009, (UE) 1151/2012, (UE) 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) 1/2005 y (CE) 099/2009 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) 854/2004 y (CE) 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) 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales

   TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2019/627 a 09.01.2023

7. Reglamento (CE) 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.

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 178/2002 a 26.05.2021

8. Reglamento (CE) 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) 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) 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)*

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

II. Peligros biológicos. Disposiciones nacionales

1. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que s**e 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 m**étodos 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*

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

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

1. AESAN

2. 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

3. 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

4. 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

5. 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

6. 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.

7. Guía para la realización de estudios de vida útil en relación con Listeria monocytogenes, conforme al Reglamento No 2073/2005 (SANCO 1628-2008).

8. Directrices para el control de Listeria en hortalizas ultracongeladas. UE

9. Video AESAN - Prevención de la listeriosis durante el embarazo 31 agosto 2023

10. 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

11. Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable. Comisión institucional. 20/07/2017

12. 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) 2073/2005.

13. 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

14. Informe sobre la prospección de peligros biológicos de interés en seguridad alimentaria en España-2. Junio 2022

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

15. 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

16. 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

17. Informe sobre las condiciones de conservación de frutas cortadas por la mitad en establecimientos de comercio al por menor

18. 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

19. 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

20. 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

21. 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

22. 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

23. Informe sobre los casos en los que procede realizar procedimientos adicionales a la inspección *post mortem* de rutina en matadero

24. 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

25. Informe sobre la idoneidad de los requisitos adicionales de higiene aplicables a la leche cruda destinada a la venta directa al consumidor final

26. Informe sobre la verificación de estudios de vida útil en relación a *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo

27. Informe sobre la prospección de peligros biológicos de interés en seguridad alimentaria en España

28. Informe en relación a los riesgos microbiológicos y alergénicos asociados al consumo de insectos

29. Informe sobre la programación de los controles oficiales de peligros biológicos

30. Informe en relación a la alergia a *Anisakis*

31. Informe sobre los riesgos microbiológicos asociados al consumo de determinados alimentos por niños de 0 a 3 años

32. Informe sobre los riesgos microbiológicos asociados al consumo de leche cruda y productos lácteos elaborados a base de leche cruda

33. Informe en relación con los riesgos microbiológicos asociados al consumo de determinados alimentos por mujeres embarazadas

34. Informe con relación a las medidas de control para reducir la presencia de *Campylobacter* spp. en carne fresca de aves (pollo)

35. Informe sobre riesgos microbiológicos asociados al consumo de frutos obtenidos de *Fragaria* spp. y *Rubus* spp.

36. 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)

37. Informe en relación con el riesgo de triquinosis por consumo de carne de lechón

38. Informe sobre contaminación vírica de los alimentos, con especial énfasis en **moluscos bivalvos**, y métodos de control

39. Informe en relación a los estudios de vida útil para *Listeria monocytogenes* en determinados productos alimenticios

40. El control de Listeria monocytogenes en el proceso de elaboración, comercialización y venta de los vegetales congelados. ACSA abril 2021

41. Informe sobre el botulismo infantil

42. 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

43. Informe en relación a los biofilms y su repercusión en la seguridad alimentaria

44. 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**

45. Informe en relación a la evaluación del riesgo asociado a la presencia de *Listeria monocytogenes* en **pescado fresco** o congelado

46. Informe relativo a la evaluación de la seguridad de *Bifidobacterium lactis* en fórmulas y alimentos para lactantes y niños de corta edad

47. Informe sobre la evisceración de los lagomorfos

48. Informe acerca del establecimiento de un criterio microbiológico para *Salmonella* en los huevos destinados al consumo directo

49. Informe sobre medidas para reducir el riesgo asociado a la presencia de ***Anisakis***

50. Informe sobre la evaluación del riesgo del virus de la gripe aviar en España

51. Opinión sobre los criterios de salud pública a considerar en los procedimientos para la **retirada de la columna vertebral y la médula espinal**

52. Opinión en relación con los factores favorecedores de la aparición de alergia a ***Anisakis***, así como de las medidas de prevención aplicables

53. **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025**. Programa 8 "peligros biológicos en los alimentos" y Programa 9 "Anisakis"

54. Nota informativa sobre Insectos comestibles y seguridad alimentaria. AESAN 2021. Informe de la FAO, abril 2021

55. Informe europeo sobre zoonosis 2021. La campilobacteriosis sigue siendo la zoonosis notificada con mayor frecuencia. La mayoría de los brotes de origen alimentario (773) fueron causados por Salmonella, que representó el 19,3% del total.

RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

56. Fundación General de la Universidad de Salamanca (guías generales y específicas)

57. Todo guías APPCC. Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante

58. Bases de datos de Legislación alimentaria. Elika

59. Legislación seguridad alimentaria AESAN

60. Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. ACSA

61. Base de datos legislación alimentaria. ACSA

62. Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel

63. Normas de Información alimentaria y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España. marzo 2019 Manuel Moragas, Santiago Valcárcel, Álvaro Chirapozu, Mª Begoña de Pablo

64. Recopilación de normativa alimentaria. Enero de 2015. Mª Begoña de Pablo Busto

65. Fundación General de la Universidad de Salamanca (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)

66. Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene

67. Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional

IV. Instrucciones y Programas Andalucía

1. Plan de Control de Peligros Biológicos 2022**.** 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. Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía. 2022

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

17. Instrucción IT-001 Criterios para la aceptación-rechazo de muestras en la RLSP

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi

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 generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969. Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020, **2022** (en inglés). Correcciones editoriales en 2011. Cambia el anexo IV árbol de decesiones

3. Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos. CXG 21-1997. 2013

4. Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos. CXG 30-1999. 2014

5. Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM). CXG 63-2007. 2008

6. Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos. CXG 62-2007

7. 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

8. 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

9. Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo. CXG 78-2011

10. Directrices para el control de salmonella spp. no tifoidea en la carne de bovino y cerdo. CXG 87-2016

11. Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos. CXG 79-2012

12. Guía para la calidad microbiológica de las especias y hierbas aromáticas utilizadas en los productos cárnicos elaborados. CXG 14-1991.

13. Directrices para el control de taenia saginata en la carne de ganado bovino de cría CAC/GL 85-2014

14. Directrices para el control de trichinella spp., en la carne de suidos CAC/GL 86-2015 Adoptado en 2015.

15. 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

16. Gestión de laboratorios de control de alimentos: recomendaciones. CXG 28-1995. 1997

17. OMS: Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. 2007

BASE DE DATOS DE MICROBIOLÓGICO Y OTROS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

18. Límites máximos de contaminantes o parámetros de interés sanitario (parámetros microbiológicos, también químicos o radiológicos)

ADITIVOS Y AROMAS

19. Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008

20. Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea

21. Aditivos U.E. y búsqueda de aditivos en la U.E .

22. Aromas en la U.E. y búsqueda de **aromas en la U.E.**

23. Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios (GSFA)

24. Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (GSFA)

PLAGUICIDAS

25. Residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos. Códex

26. Base de datos de plaguicidas

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS

27. base datos límites máximos de residuos. Agencia Española del Medicamento

28. Base de datos en línea del Codex sobre los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

29. Base de datos de materiales en contacto con los alimentos U.E.

Claudio Izaga Cordero
Francisco Javier Chavernas Garvi