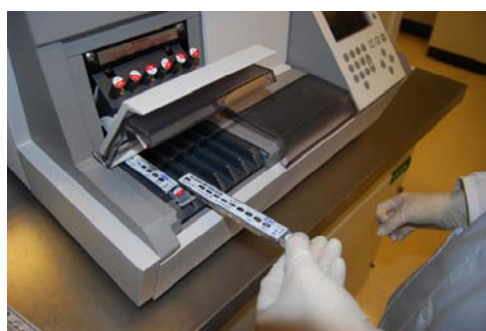


El BOE del día 25 de Febrero de 2010 publicó la derogación de varias normativas microbiológicas que regulan diferentes productos alimenticios como pescado, productos cárnicos, platos preparados, salsas, productos de panadería o productos lácteos, entre otros.

La razón de esta derogación es la existencia de disposiciones comunitarias relativas a la higiene de los productos alimenticios, incluyendo el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y su modificación, el Reglamento (CE) n.º 1441/2007, al considerarse que las normas derogadas “han perdido su vigencia total o parcialmente, en base a los principios internacionalmente reconocidos señalados anteriormente e incorporados al Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión”.



Si bien el citado Reglamento marca criterios claros para muchos productos de los que se ha derogado la normativa española, (carnes y lácteos por ejemplo), en otros productos no se desarrollan claramente criterios de aplicación, por ejemplo en el caso del pescado y productos derivados de la pesca y acuicultura, en que se limita a marcar límites para *Listeria monocytogenes* en alimentos preparados listos para el consumo (por ejemplo salmón ahumado); *Salmonella* en moluscos y crustáceos cocidos, *Salmonella* y *E. coli* en bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos, histamina en especies con alto contenido en histidina y finalmente *S. aureus* y *E. coli* en moluscos y crustáceos cocidos y pelados y descabezados.

Por supuesto, esto no significa que a partir de ahora ya no sea necesario controlar aquellos productos o parámetros que no aparecen citados en el reglamento europeo, sino que es responsabilidad del explotador de la empresa alimentaria establecer los criterios de parámetros a analizar, frecuencia de muestreo, acciones correctoras en caso de desviación, basados fundamentalmente en su programa de control de puntos críticos, todo ello sin perjuicio de que las autoridades competentes puedan ejercer su derecho a realizar más muestreos y análisis con el fin de detectar y medir otros microorganismos, sus toxinas o metabolitos, ya sea a efectos de verificar procesos, en el caso de alimentos de los que se sospecha no sean seguros, o en el contexto de un análisis de riesgo.

Desde ANFACO-CECOPESCA hemos comenzado una serie de contactos con las autoridades competentes para buscar criterios comunes de aplicación de la nueva situación normativa. Entre tanto, nuestra recomendación es mantener los programas de control que se realizaban hasta el momento mientras se lleva a cabo en la empresa un plan de muestreo individualizado que tenga en cuenta la realidad de la producción, y los planes de HACCP. Es enormemente importante que esta tarea sea llevada a cabo por personal con amplia experiencia en el campo de la microbiología, que conozca los riesgos microbiológicos inherentes a cada producto alimenticio y tenga amplio conocimiento en los planes de HACCP. En este sentido, el equipo de ANFACO-CECOPESCA con su larga trayectoria técnica y su conocimiento de las empresas del sector ofrece sus servicios de asesoramiento personalizado con el fin de buscar solución al menor coste posible.



La caracterización cuantitativa de los riesgos microbiológicos debe ser evaluada particularmente en cada empresa con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos y por lo tanto de los consumidores.

Nuestra intención es formar un grupo de trabajo entre las diferentes empresas y parte del personal científico-técnico de ANFACO-CECOPESCA, donde puedan sentarse unas bases comunes respecto a este asunto teniendo en cuenta nuestra capacidad y experiencia.

Las empresas que estén interesadas, pueden contactar con nosotros y serán informadas de los pasos a seguir para formar parte de dicho grupo de trabajo.

CONTACTO: Dr. Ana García Cabado (agcabado@anfaco.es)



CONSULTE NUESTRA OFERTA DE ENSAYOS ACREDITADOS Y NO ACREDITADOS

PROPORCIONAMOS COSTES Y TIEMPOS DE RESPUESTA QUE SE ADAPTAN A LAS NECESIDADES DE LAS EMPRESAS

Recogida de muestras gratuita dentro de Galicia

Solicítenos presupuesto en el **986 469 303** o **asesorlab@anfaco.es**

