Control dels criteris de *Listeria monocytogenes* del Reglament (CE) 2073/2005. Criteris per a l'exportació a determinats països

Laura Cabedo Botella
Àrea de Salut Alimentària.
Agència de Salut Pública
CRESCA-UPC ,17 de Gener 2013

Control de *Listeria monocytogenes.*
Criteris per a l'exportació a determinats països

Reglament 2073/2005

Sistema de vigilància dels aliments a Catalunya

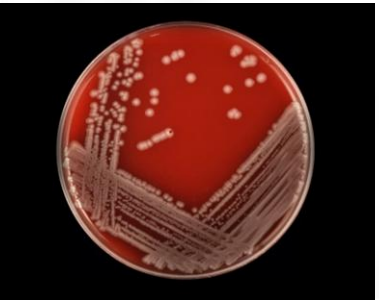
Requeriments d'exportació

Objectius del R 2073/2005

relatiu als criteris microbiològics aplicables als aliments

- ✓ Aconseguir un elevat grau de protecció de la salut
- ✓ Homogeneïtzació dels criteris microbiològics dels Estats membres
- ✓ Impuls dels intercanvis comercials intracomunitaris

Listeria
R 2073/2005



Punt de partida

- Reglament 178/2002, de 28 de gener del 2002, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària
- Dictàmens del Comitè Científic de mesures veterinàries relacionades amb la salut pública.
- Opinions de l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària.
- Codex alimentarius.

Listeria
R 2073/2005

Definicions

- Aliments a punt per consumir.
- Aliments destinats als lactants.
- Aliments destinats a usos mèdics especials.

Listeria
R 2073/2005

Criteris del R 2073/2005

Seguretat	Higiene
• Són límits establerts per patògens o toxines • Durant tota la vida útil de l'aliment • Retirada del producte • No permet la utilització de microorganismes alternatius	• Són límits per indicadors microbians • Al moment de deixar l'establiment • Millora de la higiene del procés i instal·lacions • Permet l'anàlisi de microorganismes alternatius o altres elements que no siguin microbis

Listeria
R 2073/2005

Listeria monocytogenes al R 2073/2005

- Criteri de seguretat en aliments a punt per consumir. Annex I. Capítol 1
- Anàlisi d'equipaments i les superfícies. Article 6
- Estudis per garantir la seguretat durant la vida útil. Article 3.

Listeria
R 2073/2005

Criteris de seguretat

Categoria d'aliment	Microorganisme	Pla presa de mostres		Límits		Mètode analític	Fase aplicació del criteri
		n	c	m	M		
1.1 Aliments a punt per consumir destinats a **lactants** i aliments a punt per consumir destinats a **usos mèdics especials**.	*Listeria monocytogenes*	10	0	Absència en 25 g		ISO 11290-1	Productes comercialitzats durant vida útil

Listeria
R 2073/2005

Criteris de seguretat

Categoria d'aliment	Microorganisme	Pla presa de mostres		Límits		Mètode analític	Fase aplicació del criteri
		n	c	m	M		
1.3 Aliments a punt per consumir que **no afavoreixen** el creixement del patogen, no destinats a lactants ni usos mèdics especials	*Listeria monocyto-genes*	5	0	100 ufc/g		ISO 11290-2	Productes comercialitzats durant vida útil

Listeria
R 2073/2005

pH≤4,4 o Aw ≤ 0,92 ; pH ≤ 5 i Aw ≤ 0,94 ; productes amb vida útil < 5 dies

Criteris de seguretat

Categoria d'aliment	Microorganisme	Pla presa de mostres		Límits		Mètode analític	Fase aplicació del criteri
		n	c	m	M		
1.2 Aliments a punt per consumir que **poden afavorir** el creixement del patogen, no destinats a lactants ni usos mèdics especials	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 ufc/g		ISO 11290-2	Productes comercialitzats durant vida útil
		5	0	Absència en 25 g		ISO 11290-1	Abans de deixar el control de l'explotador de l'empresa que l'ha produït

Listeria
R 2073/2005

Els que **no** compleixen:

pH≤4,4 o Aw ≤ 0,92 ; pH ≤ 5 i Aw ≤ 0,94 ; productes amb vida útil < 5 dies

Anàlisi de superfícies i equips

Article 6. Com a part del pla de mostreig:

QUI	QUAN	QUÈ	PER QUÈ
Operador econòmic	Produeixi aliments a punt per consumir susceptibles de transmetre *L. monocytogenes*	Anàlisi de mostres de superfícies, zones de treballs i equips	Detectar la presència del patogen

Listeria

R 2073/2005

Estudis per garantir la seguretat

Article 3:

QUI	QUAN	QUÈ	PER QUÈ
Operador econòmic	Produeixi aliments a punt per consumir susceptible de transmetre *L. monocytogenes,* sobretot quan permet el seu creixement	Estudis per investigar el compliment dels criteris al llarg de tota la vida útil del producte	Determinar la vida útil del producte i garantir que o suposa un risc per a la salut pública

Listeria

R 2073/2005

Estudis per garantir la seguretat. Annex II

Article 3. Els estudis consisteixen en:

- especificacions de las característiques fisicoquímicques del producte (pH, a_w, contingut de sal, concentració de conservants i sistema d'envasat), tenint en compte les condicions d'emmagatzematge, transformació, les posibilitats de contaminació i la vida útil prevista, i

- la consulta de la bibliografia científica i de les dades sobre el creixement i la supervivècia del patogen

Listeria
R 2073/2005

Estudis per garantir la seguretat. Annex II

Estudis complementaris de l'OE quan calgui:

- elaboració de models matemàtics de pronòstic establerts per l'aliment que es tracti

- proves per investigar la capacidad que té el microorganisme, adecuadament **inoculat**, per créixer crecer o sobreviure en el producte en diferents condicions d'emmagatzematge raonablement previsibles,

- estudis per avaluar el creixement o supervivència del microorganisme **que pugui estar present** en el producte durant la seva vida útil en condicions raonablement previsibles.

Listeria
R 2073/2005

Estudis per garantir la seguretat. Annex II

DOCUMENT DE TREBALL DE LA COMISSIÓ
SANCO/1628/2008 ver. 9.3 (26.11.2008)

DOCUMENT GUIA
Sobre els estudis de vida útil dels aliments a punt per consumir respecte al creixementde *Listeria monocytogenes*, segons el Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió , de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als aliments

Traducció no oficial de l'Àrea de Salut Alimentària de l'APS disponible

Listeria
R 2073/2005

Conclusions sobre la regulació de *Listeria*

- Enfocament molt general dels criteris microbiològics, accepta nous processos i aliments i es pot aplicar a tots els Estats membres.
- Relaciona els criteris microbiològics amb la validació de l'APPCC.
- Es demana les anàlisis dels equipaments i zones de producció.
- L'operador econòmic ha de tenir coneixements profunds sobre els Listeria, els seus processos de producció i el producte final.

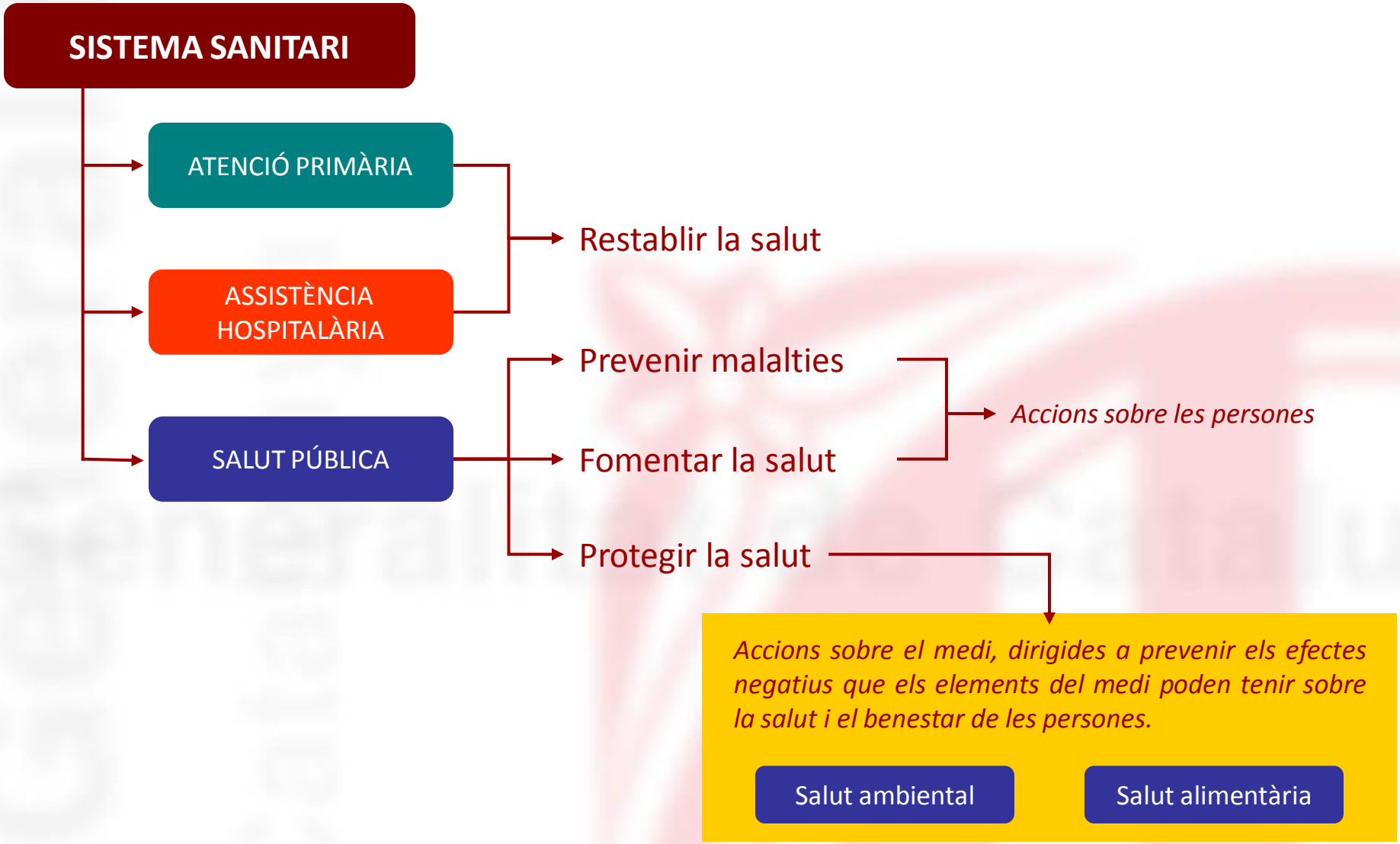
Listeria monocytogenes al Reglament (CE) 2073 / 2005. Vigilància i control dels aliments consumits a Catalunya

Reglament 2073/2005

Sistema de vigilància i control dels aliments a Catalunya

Requeriments d'exportació

Vigilància i control dels aliments consumits a Catalunya



Vigilància i control dels aliments consumits a Catalunya

Control sanitari

Verificar el compliment de la legislació alimentària: l'adequació dels productes, les activitats i els serveis.

Comprovar que els operadors econòmics compleixen la legislació sanitària d'aliments i ambiental

Els controls sanitaris han d'estar basats en els riscs. S'han de dur a terme amb la regularitat i freqüència apropiada i proporcional a la naturalesa del risc.

Vigilància sanitària

Activitats destinades a **recollir, analitzar, interpretar i difondre** les dades sanitàries relatives als productes, les activitats o els serveis.

Programes d'innocuïtat alimentària

VIGILÀNCIA
Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya (SIVAC / IQSA)

CONTROL
Sistema de Control Sanitari dels Aliments i els Establiments Alimentaris a Catalunya

Prog. Perills BIO.

Prog. Perills QUI.

Prog. INGR. TECNO.

Prog. AL·LER

PIR

PC Infraestr. Equips

PC Procés Producte

PC Sacrifici Anim.CH

P.Aval. Oficial Autocont.

1. Microorg, toxines i metabòlits.
2. Paràsits.
3. Micotoxines.
4. Toxines marines.
5. Prions (aleat)

1. Metalls i compostos inorgànics.
2. Dioxines, PCB's i compostos org.
3. Hidrocarburs Aromàtics Policíclics.
4. Plaguicides.
5. Nitrats.
6. Residus procés
7. Substàncies que migren del MCA.
8. Radiacions ionitzants

1. Additius
2. Enzims
3. Coadjuvants

Vigilància en aliments consumits a Catalunya

RECOLLIDA DE MOSTRES PER LISTERIA

- ✓ Aliments consumits per la població catalana, produïts a Catalunya, a Espanya, la UE o països tercers.
- ✓ De totes les fases de la cadena alimentària.
- ✓ La majoria de mostres són aliments a punt per consumir però també altres tipus d'aliments.
- ✓ Representativitat territorial de tots els Serveis regionals.
- ✓ Mostreig simple i prospectiu (raons econòmiques).
- ✓ Les mostres les agafen els inspectors.
- ✓ La quantitat de mostra necessària per al seu anàlisi.

Vigilància en aliments consumits a Catalunya

ANÁLISI DE MOSTRES

- ✓ Les mostres es trameten protegides contra contaminació, danys i pèrdues, i refrigerades
- ✓ Correlació inequívoca entre les mostres i els documents que les acompanyen
- ✓ Laboratoris oficials o externs
- ✓ Mètodes acreditats

RESULTATS NO CONFORMES

Si se sobrepassen els límits normatius: Recollida de mostres reglamentària. En cas de resultats no conformes es genera una alerta alimentària.

Vigilància de Listeria en aliments a punt per consumir

RESULTATS DE CATALUNYA, 1998-2004

Prevalence of Listeria monocytogenes *and* Salmonella *in Ready-to-eat Food in Catalonia, Spain. 2008. L. Cabedo, L. Picart, A. Teixidó. J. Food Prot. Vol 71 pg. 855-859*

Entre 1998 i 2004 es van analitzar 1226 mostres d'aliments a punt per consumir.

43 mostres van ser positives (presència de *L. monocytogenes*)

0,29% de mostres positives

Vigilància de Listeria en aliments a punt per consumir

RESULTATS DE CATALUNYA, 2008 al 2010

- Entre 2008 i 2010 es van analitzar 1262 mostres d'aliments a punt per consumir
- 14 mostres van superar > 100 ufc/g cap al final de la vida útil
- 0,9% de mostres van superar el límit normatiu

Vigilància de *Listeria* en aliments a punt per consumir

Conclusions de la vigilància

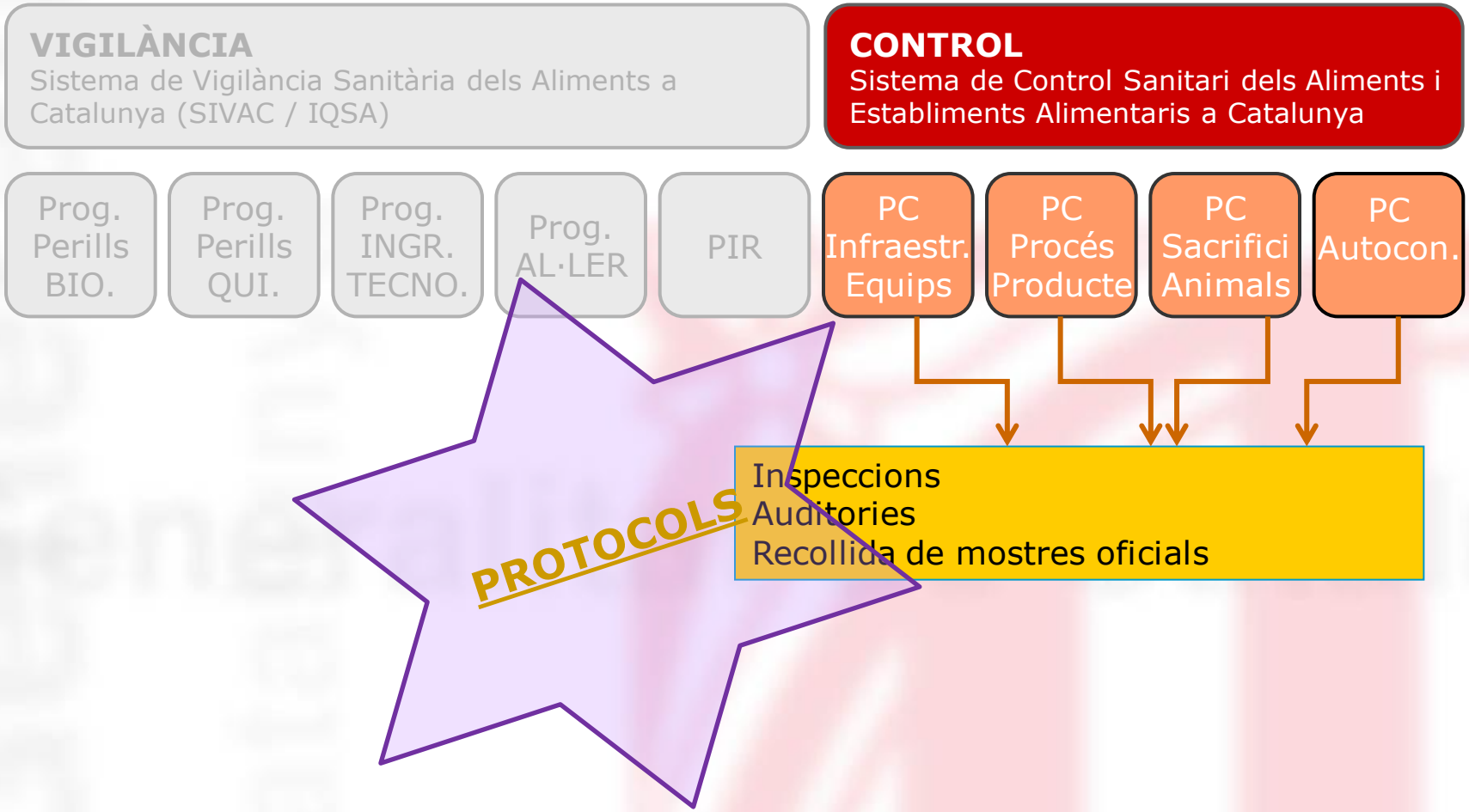
La prevalença en determinats productes pot ser bastant alta.

Els aliments on es troba habitualment són:

- Productes carnis crus curats (Fuet)
- Productes carnis cuits (pernil dolç i pit de gall d'indi)
- Plats preparats a base de carn (Croquetes)
- Plats preparats a base de peix (Crestes de tonyina)

Les mostres que superen el límit de 100 ufc/g són poques, però és potencialment perillós per la capacitat de creixement en refrigeració.

Programes d'innocuïtat alimentària



Control dels criteris de *Listeria monocytogenes*

Reglament 2073/2005

Sistema de vigilància i control dels aliments a Catalunya

Requeriments d'exportació

Requeriments d'exportació respecte Listeria

País	Criteri	Producte
Estats Units	Absència/25 g	Productes carnis RTE
Japó	Absència/25 g	Productes carnis RTE no tractats per la calor (curats)
Corea	Absència/25g	Carn fresca
Rússia	Absència/25g	Carn fresca Productes carnis

Requeriments d'exportació Estats Units

Alternatives de control de l'OE pels aliments RTE exposats a Listeria després d'un tractament letal:

1. Tractament postletal que redueix o elimina + antimicrobià o procés que inhibeix o limita el creixement

2A. Tractament postletal que redueix o elimina

2B. Agent o procés que inhibeix o limita el creixement

3. Aplicar només mesures d'higiene i desinfecció (PNCH = Sanitation SOP)

Requeriments d'exportació Estats Units

Pla de mostreig oficial:

Producte	3 mostres fixes anuals
	X mostres depenent de l'alternativa
Superfícies	En contacte
	No en contacte

Anàlisi:

Mètode descrit pel FSIS o equivalent

Laboratori oficial

Requeriments d’exportació Estats Units

Resultat positiu:

Es considera positiu tant si la mostra és de producte com de superfície.

S’atura l’exportació immediatament.

Procediments correctors descrits pel C.O. i per l’empresa

Després que l’establiment ha realitzat les accions correctores i preventives el FSIS agafa un número suficient de mostres d’un o diversos lots subsegüents per tenir confiança estadística en el control

Altres requeriments d'exportació

Japó

Aplicació del PNCH dels Estats Units.

Si les mostres són positives en destinació, l'OE i el CO han de fer estudi de les causes i aplicar mesures correctores.

L'OE ha de demostrar que les mesures són efectives.

OE controla les 60 primeres partides que envia al Japó.

Corea

No hi ha cap requeriment escrit però s'ha de fer seguiment de la gestió dels positius.

Rússia

No es fa control oficial específic, però es fan controls en destinació.

GRACIES PER LA VOSTRA ATENCIÓ

salut.alimentaria@gencat.cat