

Listeria monocytogenes al Reglament (CE) 2073 / 2005
Vigilància als aliments consumits a Catalunya

Laura Cabedo Botella
Àrea de Salut Alimentària,
Agència de Protecció de la Salut
AVHIC. Novembre 2011

(S) *Listeria monocytogenes* al Reglament (CE) 2073 / 2005.
Vigilància als aliments consumits a Catalunya

Reglament 2073/2005

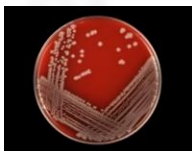
Sistema de vigilància dels aliments a Catalunya

Programa de seguiment coordinat de la prevalença a
la UE

(s) Objectius del R 2073/2005

relatiu als criteris microbiològics aplicables als aliments

Listeria
R 2073/2005



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

(s) Punt de partida

Listeria
R 2073/2005



- ❑ **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.




(s) Definicions

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

Listeria
R 2073/2005



(s) Definicions

	Criteri microbiològic
	Criteris de seguretat alimentària
	Criteris d' higiene del procés

Listeria
R 2073/2005



(S) Criteris del R 2073/2005

Listeria R 2073/2005


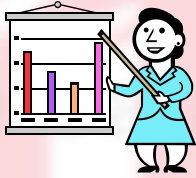


Seguretat	Higiene
<ul style="list-style-type: none"> • Són límits establerts per patògens o toxines • Durant tota la vida útil de l'aliment • Retirada del producte • No permet la utilització de microorganismes alternatius 	<ul style="list-style-type: none"> • Són límits per indicadors microbians • Al 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

(S) Diferències entre normativa antiga i R 2073/2005

Listeria R 2073/2005



Anterior	R2073/2005
<ul style="list-style-type: none"> • No hi havia una responsabilització explícita dels operadors econòmics 	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilitza clarament els operadors econòmics 

(S) Diferències entre normativa antiga i R 2073/2005

Listeria R 2073/2005



Anterior	R2073/2005
<ul style="list-style-type: none"> • Límits per cada producte • No quedava explícit que s'haguessin de fer servir els criteris microbiològics com a límits crítics dins l'APPCC 	<ul style="list-style-type: none"> • Límits segons les propietats dels productes • Fa referència explícita a la utilització de límits d'higiene del procés i de seguretat dintre de l'APPCC

(S) 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



(s) Criteris de seguretat

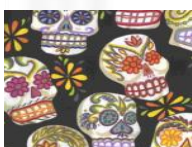
Listeria R 2073/2005



Categoria d'aliment	Microorganisme	Pla presa de mostres		Limits		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.	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Absència en 25 g		ISO 11290-1	Productes comercialitzats durant vida útil

(s) Criteris de seguretat

Listeria R 2073/2005



Categoria d'aliment	Microorganisme	Pla presa de mostres		Limits		Mètode analític	Fase aplicació del criteri
		n	c	m	M		
1.2 Aliments a punt per consumir que poden afavorir el creixement del patògen, no destinats a lactants ni usos mèdics especials	<i>Listeria monocytogenes</i>	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

Els que no compleixen:

$pH \leq 4,4$ o $A_w \leq 0,92$; $pH \leq 5$ i $A_w \leq 0,94$; productes amb vida útil < 5 dies

(s) 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	<i>Listeria monocytogenes</i>	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 control de l'explotador de l'empresa que l'ha produït

**Listeria
R 2073/2005**



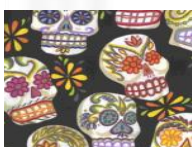
pH ≤ 4,4 o Aw ≤ 0,92 ; pH ≤ 5 i Aw ≤ 0,94 ; productes amb vida útil < 5 dies

(s) 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 susceptible de transmetre <i>L. monocytogenes</i>	Anàlisi de mostres de superfícies, zones de treballs i equips	Detectar la presència del patogen

**Listeria
R 2073/2005**



(s) Estudis per garantir la seguretat

Article 3:

QUI	QUAN	QUÈ	PER QUÈ
Operador econòmic	Produeixi aliments a punt per consumir susceptible de transmetre <i>L. monocytogenes</i> , 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



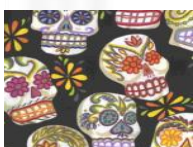
(s) Estudis per garantir la seguretat. Annex II

Article 3. Els estudis consisteixen en:

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

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

Listeria
R 2073/2005



(S) 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 capacitat que té el microorganisme, adequadament **inoculat**, per créixer o sobreviure en el producte en diferents condicions d'emmagatzematge raonablement previsibles,

Listeria
R 2073/2005



- 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.

(S) 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 creixement de *Listeria monocytogenes*, segons el Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als aliments

Listeria
R 2073/2005



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

(s) 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**.



(s) *Listeria monocytogenes* al Reglament (CE) 2073 / 2005. Vigilància als aliments consumits a Catalunya

Reglament 2073/2005

Sistema de vigilància dels aliments a Catalunya

Programa de seguiment coordinat de la prevalença a la UE

(S) Vigilància als aliments consumits a Catalunya



(S) Vigilància als aliments consumits a Catalunya

Control sanitari

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

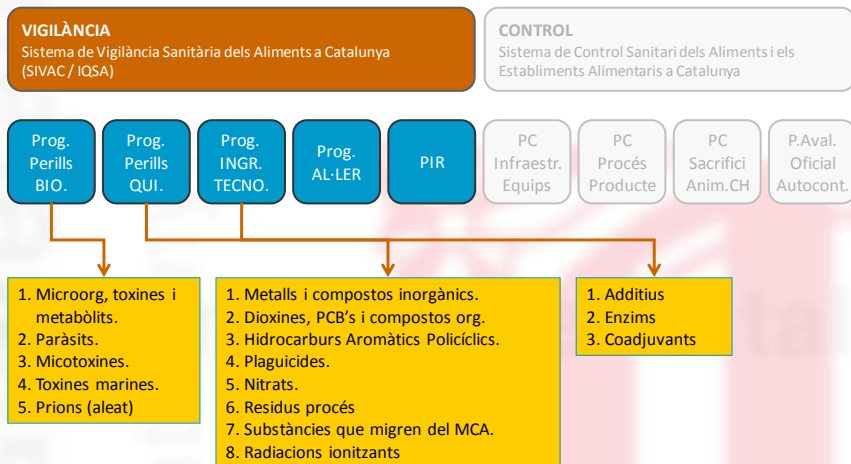
Comprovar que els operadors econòmics compleixen la legislació sanitària d'aliments i ambiental

Els controls sanitaris han d'estar basats en els riscos. 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.

(S) Programes d'innocuitat alimentària



(S) Vigilància als aliments consumits a Catalunya

TOTAL PROGRAMES

	MOSTRES	DETERM.
2005	885	5.495
2006	1.306	8.330
2007	1.038	8.047
2008	1.041	11.706
2009	1.225	15.548
2010	1.139	14.382
	6.634	63.508

DETERMINACIONS PER PERILLS

	BIO	QUI	ADDI	AL-LE
2005	2.856	2.639	0	0
2006	3.498	4.832	0	0
2007	2.402	6.226	0	96
2008	2.637	8.457	531	81
2009	4.717	10.195	511	125
2010	4.448	9.282	541	121
	20.558	41.631	1.583	423

(S) PROGRAMA VIGILÀNCIA PERILLS BIOLÒGICS

Subprograma de vigilància de microorganismes, les seves toxines o metabòlits

o Bacteris

- *Salmonella*, *Campylobacter*, *Shigella*, *Yersinia*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Escherichia coli* Invasives (ECEP i ECEI)
- *E.coli* enterotoxigènica (ECET), *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Bacillus cereus*, *Vibrio cholerae*
- ***Listeria monocytogenes***, *Enterobacter sakazakii* i *Pseudomonas aeruginosa*.
- Aerobis mesòfils, enterobacteris, coliforms, *E. coli*, enterococs

(S) Vigilància en aliments consumits a Catalunya

RECOLLIDA DE MOSTRES

- ✓ Aliments consumits per la població catalana, produïts a Catalunya, a Espanya, la UE o països tercers.
- ✓ Les mostres es recullen en totes les fases de la cadena alimentària.
- ✓ La majoria de mostres són aliments a punt per consumir però també altres tipus d'aliments.
- ✓ Es garanteix la representativitat territorial de tots els Serveis regionals.

(S) Vigilància en aliments consumits a Catalunya

RECOLLIDA DE MOSTRES

- ✓ Mostreig simple i prospectiu (raons econòmiques)
- ✓ Les mostres les agafen els inspectors de l'APS
- ✓ Quantitat de mostra: la necessària per al seu anàlisi, tenint en compte que a una mateixa mostra se li investiguen diferents paràmetres.

(S) 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 de l'APS i externs
- ✓ Mètodes acreditats

(S) Vigilància en aliments consumits a Catalunya

ACTUACIONS EN CAS DE RESULTATS NO CONFORMES:

- ✓ Interpretació: Límits normatius i Recomanacions
- ✓ Si se sobrepassen els límits normatius: Recollida de mostres reglamentària i mostreig amb mètode. En cas de resultats no conformes es genera una alerta alimentària.
- ✓ Si se sobrepassen les recomanacions: inspeccions, verificació d'autocontrols i resultats d'anàliques, requeriments...

(S) Vigilància de Listeria en aliments a punt per consumir

Resultats en aliments a punt per consumir de Catalunya positius a *L. monocytogenes*, 1998-2004

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

(S) Vigilància de Listeria en aliments a punt per consumir

[RESULTATS 2008-2010.doc](#)

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

(S) 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

(S) Listeria monocytogenes al Reglament (CE) 2073 / 2005.
Vigilància als aliments consumits a Catalunya

Reglament 2073/2005

Sistema de vigilància dels aliments a Catalunya

Programa de seguiment coordinat de la prevalença a la UE

(S) Programa de seguiment coordinat de la prevalença de la UE, en alguns aliments a punt per consumir

Objectiu:

Determinar de forma harmonitzada la prevalença de *L. monocytogenes* en determinats aliments a punt per consumir a la UE

Poder avaluar riscos o fixar valors de referència en referència amb aquest patogen

(S) Programa de seguiment coordinat de la prevalença de la UE, en alguns aliments a punt per consumir

Mostres:

A nivell d'Espanya s'agafen 800 mostres

Participen les 8 ciutats més grans de l'Estat. ASPB ha recollit les mostres corresponents a Barcelona

Recollida a nivell de supermercat i comerç minorista d'alimentació

(S) Programa de seguiment coordinat de la prevalença de la UE, en alguns aliments a punt per consumir

Mostres:

Productes envasats i etiquetats

400 mostres de peix envasat (no congelat) fumat o marinat. 2 m/lot

200 mostres de formatges tous o semitous, a excepció del formatge fresc

200 mostres de productes carnis tractats tèrmicament, manipulats i envasats

S'envien al laboratori de referència en 24h, refrigerades

(S) Programa de seguiment coordinat de la prevalença de la UE, en alguns aliments a punt per consumir

Anàlisis (detecció i quantificació):

quan arriben al laboratori: 1a mostra de peix

al final de la vida útil: formatge, producte carni i 2a mostra de peix

Resultats:

S'han d'enviar a la Comissió durant el mes de maig de l'any següent.

S'ha demanat que informin del resultats a les CCAA.

(S) *Listeria monocytogenes* al Reglament (CE) 2073 / 2005. Vigilància als aliments consumits a Catalunya

Conclusió

Listeria monocytogenes és un patogen regulat i analitzat en els programes de control oficial

Tot i que es detecta en poques mostres per sobre dels límits normatius és potencialment perillós pel seu creixement a temperatures de refrigeració

(5)

Gràcies per la vostra atenció!

Laura Cabedo i Botella

laura.cabedo@gencat.cat