



Se modifica el Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos

REGLAMENTO (UE) 365/2010 DE LA COMISIÓN de 28 de abril de 2010 por el que se modifica el Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados y a *Listeria monocytogenes* en la sal de cocina .

Después de la publicación del *Real Decreto 135/2010*, que deroga distintas disposiciones de ámbito nacional relativa a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios, **el Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, se ha convertido en la norma fundamental que permite diferenciar al operador económico y a la administración sanitaria si un alimento es apto para su consumo o un proceso alimentario se realiza en buenas condiciones higiénicas.**

La norma no es inamovible y está sujeta a cambios motivados por el progreso del conocimiento, por esto, mediante esta norma se procede a efectuar cuatro cambios significativos:



PRIMERO:

La norma contempla los alimentos listos para su consumo que no pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*. Entre ellos no se encuentra la sal lo que obliga a las empresas alimentarias a proceder a su control rutinario.

La sal de cocina es un alimento listo para el consumo donde la presencia y supervivencia de *L. monocytogenes* es poco probable en circunstancias normales,

por lo tanto, **se añade la sal a la lista de alimentos en los cuales no es útil realizar pruebas regulares para su determinación**

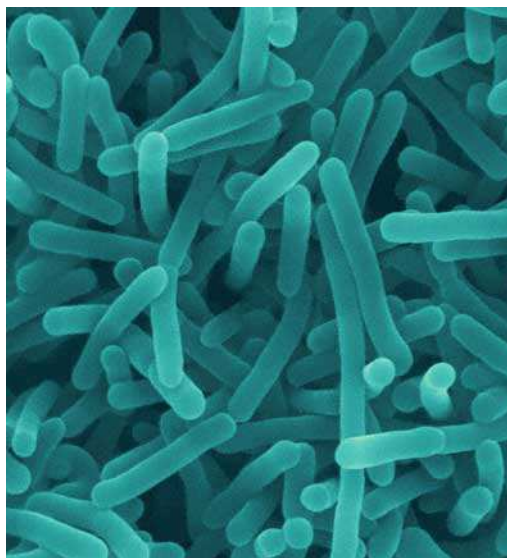
- los que hayan recibido tratamiento térmico u otro proceso eficaz para eliminar *L. monocytogenes*, cuando la recontaminación no sea posible tras este tratamiento.
- frutas y hortalizas frescas, enteras y no transformadas, excluidas las semillas germinadas
- pan, galletas y productos similares,
- aguas embotelladas o envasadas, bebidas refrescantes sin alcohol, cerveza, sidra, vino, bebidas espirituosas y productos similares,
- azúcar, miel y golosinas, incluidos productos de cacao y chocolate,
- moluscos bivalvos vivos.
- sal de cocina

Lista de alimentos listos para consumo en los que, en circunstancias normales, no se exige realizar pruebas regulares respecto a la presencia de *Listeria*

SEGUNDO:

Respecto a la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados, el Reglamento 2073/2005, aplica un criterio de higiene del proceso a las enterobacteriáceas en la que incluye un método analítico de referencia y unos límites.

El método analítico de referencia ISO 21528-1, es difícil de aplicar en los análisis rutinarios realizados en los autocontroles, ya que es muy complicado y requiere mucho tiempo.



Procede cambiar el método analítico de referencia por el ISO 21528-2, ya que es más rápido y sencillo. Considerando que el método utilizado influye en los resultados **procede cambiar también los límites** por los siguientes:

TERCERO:

Enterobacter sakazakii ha sufrido un cambio taxonómico. Ahora se denomina ***Cronobacter spp.*** (*Enterobacter sakazakii*).

CUARTO:

Algunos límites microbiológicos sufrían en el Reglamento 2073/2005, modificaciones el 1.1.2010. Por lo tanto la norma clarifica los límites actuales eliminando los antiguos ya sin validez.

- Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados (*Salmonella*)
- Productos cárnicos hechos a base de carne de aves de corral, destinados a ser consumidos cocinados (*Salmonella*)
- Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes de menos de seis meses (*Cronobacter spp*)

Ficha técnica

NORMAS RELACIONADAS	<ul style="list-style-type: none">• <i>Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i>• <i>Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios</i>
PUBLICACIÓN	<ul style="list-style-type: none">• Diario Oficial de la Unión Europea ES 29.4.2010 L 107
Enlace	<ul style="list-style-type: none">• http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:107:0009:0011:ES:PDF