

Estimados clientes;

Como ya sabemos desde el 1 de enero de 2006, estaban en vigor una serie de disposiciones comunitarias relativas a la higiene de los productos alimenticios.

Esta serie de disposiciones se agrupaban en dos bloques:

- El primer bloque viene referido a las responsabilidades de los operadores económicos sobre la base del **Reglamento (CE) n° 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios**, y del **Reglamento (CE) n° 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**.
- El segundo bloque se refiere a las actuaciones de las autoridades competentes y tiene sus bases sentadas en otras dos disposiciones, el **Reglamento (CE) n° 882/2004, sobre los controles efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre la salud animal y bienestar de los animales**, y el **Reglamento (CE) n° 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano**.

Una vez establecido estos dos bloques de controles, para la producción y comercialización según normas higiénicas de todos los alimentos, la Comisión aprobó medidas sobre aspectos concretos de estos reglamentos. Entre las medidas adoptadas, figura el **Reglamento (CE) n° 2073/2005, relativos a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios**. Este reglamento supuso un cambio significativo en el enfoque sobre la aplicación de estas medidas en la gestión de riesgos, basándose en las directrices del Código alimentario (Codex Alimentarius), por el cual se proponen los principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológico a los alimentos.

Dicho Reglamento, se basa en la descripción de los microorganismos y/o sus toxinas/metabolitos que suscitan preocupación, así como los límites microbiológicos que se consideran apropiados para el alimento.

En la actualidad se derogan todas las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos que se habían desarrollado a nivel nacional, y quedan por lo tanto vigente los siguientes reglamentos;

- **Reglamento (CE) n° 852/2004, de 29 de abril**
- **Reglamento (CE) n° 882/2004, de 29 de abril.**
- **Reglamento (CE) n° 854/2004, de 29 de abril.**
- **Reglamento(CE) n° 853/2004, de 29 de abril.**
- **Reglamento (CE)n° 2073/2005 de la comisión, de 15 de noviembre, por Reglamento (CE) n° 1441/2007, de 5 de diciembre.**

En resumen queremos transmitirles que actualmente, según esta normativa vigente, **es responsabilidad de los operadores económicos** garantizar la seguridad alimentaria desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado o exportación, es decir, cada uno de estos operadores a lo largo de la cadena alimentaria, debe garantizar que no se comprometa la seguridad alimentaria. Por este motivo se seguirán haciendo controles oficiales, por parte de las autoridades sanitarias, para verificar que los operadores económicos están cumpliendo con su obligación.

En consecuencia será necesario que los operadores de empresa alimentaria implanten o continúen con sus programas y procedimientos de seguridad alimentaria, basados en los principios del APPCC y verifiquen el sistema con análisis microbiológicos, como han venido haciendo hasta ahora, con el fin de lograr una mayor seguridad alimentaria, así como el aumento de sus estándares de calidad.

Para ayudarles a garantizar la seguridad alimentaria en sus empresas, esperamos que sigan confiando en la cualificación y competencia técnica que les hemos venido ofreciendo hasta ahora, a través del trabajo de nuestros profesionales expertos en seguridad alimentaria, y nuestro propósito de mantener la calidad de sus autocontroles.