

ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

RECOMENDACIÓN DEL ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

de 5 de marzo de 2002

relativa a un programa coordinado de control oficial de productos alimenticios para 2002

(2002/C 216/05)

EL ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC,

Visto el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE) y, en particular, su artículo 109 y su Protocolo 1,

Visto el Acuerdo entre los Estados de la AELC sobre el establecimiento de un Órgano de Vigilancia y un Tribunal de Justicia y, en particular, la letra b) del apartado 2 de su artículo 5 y su Protocolo 1,

Visto el Acto a que se hace referencia en el punto 50 del capítulo XII del anexo II al Acuerdo EEE (Directiva 89/397/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios) ⁽¹⁾ y, en particular, el apartado 3 de su artículo 14,

Previa consulta al Comité de productos alimenticios de la AELC que asiste al Órgano de Vigilancia de la AELC,

Considerando lo siguiente:

- (1) Para el buen funcionamiento del Espacio Económico Europeo, es necesario elaborar programas coordinados de inspección alimentaria a escala del EEE concebidos para mejorar los controles oficiales efectuados por los Estados del EEE.
- (2) Estos programas hacen especial hincapié en el cumplimiento de la legislación vigente en el marco del Acuerdo EEE, la protección de la salud pública, los intereses de los consumidores y las prácticas comerciales justas.
- (3) El artículo 3 del Acto a que se hace referencia en el punto 54n del capítulo XII del anexo II al Acuerdo EEE (Directiva 93/99/CEE del Consejo, de 29 de octubre de 1993, sobre medidas adicionales relativas al control oficial de los productos alimenticios) ⁽²⁾ requiere que los laboratorios mencionados en el artículo 7 de la Directiva 89/397/CEE cumplan los criterios que figuran en las normas europeas EN 45000, en la actualidad sustituidos por EN ISO 17025:2000.

(4) Considerando que los resultados de la aplicación simultánea de los programas nacionales y de los programas coordinados pueden aportar información y experiencia que servirían de base para futuras actividades de control.

(5) Considerando que la Comisión Europea, en su Recomendación relativa a un programa coordinado para el control oficial de los productos alimenticios de 2001, ha recomendado a los Estados miembros de la Unión Europea que apliquen un programa correspondiente de control. Sin embargo, el programa comunitario de control también incluye la supervisión del cumplimiento de las normas comunitarias sobre el etiquetado de determinados productos alimenticios que puedan contener ingredientes que, a su vez, puedan contener organismos modificados genéticamente (OMG), consistir en dichos organismos o ser fabricados a partir de ellos. Esta parte del programa comunitario no se incluye en la Recomendación a los Estados de la AELC puesto que las normas de etiquetado pertinentes todavía no se han incorporado al Acuerdo del EEE.

RECOMIENDA LOS ESTADOS DE LA AELC QUE:

- 1) Lleven a cabo inspecciones y controles durante 2002, que incluyan, cuando proceda, la toma de muestras y su análisis en laboratorio, con el objetivo de:
 - evaluar la salubridad bacteriológica de frutas y verduras frescas precortadas y de semillas germinadas,
 - evaluar la salubridad bacteriológica de zumos de frutas y verduras.
- 2) Aunque no se hayan establecido las frecuencias de muestreo y/o inspección en la presente Recomendación, se cercioren de que sean suficientes para proporcionar una visión general del tema considerado.
- 3) Proporcionen la información solicitada ajustándose al formato de las fichas incluidas en el anexo de la presente Recomendación, con el fin de aumentar la comparabilidad de los resultados. Estos datos serán enviados al Órgano de Vigilancia de la AELC antes del 1 de mayo de 2003, acompañados de un informe explicativo.

⁽¹⁾ DO L 186 de 30.6.1989, p. 23; en lo sucesivo, Directiva 89/397/CEE.

⁽²⁾ DO L 290 de 24.11.1993, p. 14; en lo sucesivo, Directiva 93/99/CEE.

- 4) Los productos alimenticios sujetos a análisis en virtud de este programa deberán ser analizados en laboratorios que cumplan lo dispuesto en el artículo 3 de la Directiva 93/99/CEE.

ÁMBITO DE APLICACIÓN Y MÉTODOS

A. Salubridad bacteriológica de frutas y verduras frescas precortadas y de semillas germinadas

1. Ámbito de aplicación del programa

No existe legislación del EEE que establezca criterios microbiológicos específicos sobre las frutas y verduras frescas. La experiencia muestra que una amplia gama de estos productos pueden resultar contaminados por microorganismos, incluidos patógenos humanos. La mayoría de los brotes registrados se ha vinculado a contaminación bacteriológica, en especial perteneciente a la familia *Enterobacteriaceae* (*Salmonella* spp. y *Escherichia coli* O157:H7).

Diversos factores contribuyen a la contaminación microbiológica con patógenos, en especial cuando las frutas y verduras se consumen crudas. Estos patógenos pueden tener su origen en algunas prácticas de cultivo o en otros procesos de la cadena de producción. Otro aspecto que incrementa el riesgo microbiano al que están expuestos los consumidores es el aumento del consumo de nuevos productos (por ejemplo, semillas germinadas) o frutas y plantas comestibles importadas en el marco de la globalización del comercio de estos bienes. Además, la aplicación de técnicas de pelado, troceado, corte en rodajas y desmenuzado elimina las barreras protectoras naturales de las plantas y puede proporcionar un medio adecuado para el desarrollo de organismos contaminantes.

Las buenas prácticas de cultivo y fabricación pueden contribuir a controlar los peligros microbianos relacionados con las distintas fases de la producción de frutas y verduras frescas, de la producción primaria al empaquetado y la comercialización. La aplicación eficaz, cuando sea posible, de los principios de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) con arreglo a la Directiva 93/43/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1993, relativa a la higiene de los productos alimenticios⁽¹⁾ es otro elemento importante para garantizar la salubridad de las frutas y verduras.

El objetivo de esta parte del programa es evaluar la salubridad microbiológica de las frutas y verduras frescas precortadas, así como de las semillas germinadas, con objeto de controlar sus riesgos potenciales para la salud humana. Por lo tanto, se recomienda verificar la aplicación de los principios HACCP por parte de los operadores alimentarios y examinar la presencia de determinados patógenos, como la *Salmonella* spp., *E. coli* toxigénica (en particular, *E. Coli* O157:H7) y *Listeria monocytogenes*.

2. Toma de muestras y método de análisis

Deberán examinarse las frutas y verduras frescas, destinadas a ser consumidas crudas, que se hayan pelado, cortado o cuya

forma original se haya alterado por cualquier otro procedimiento físico, así como las semillas germinadas.

Las autoridades competentes de los Estados de la AELC efectuarán controles en los establecimientos productores y/o de venta minorista con el fin de verificar la aplicación de los principios HACCP y, si procede, tomarán muestras de los productos y las analizarán. Cada una de estas muestras tendrá un peso mínimo de 100 g, y el producto se mantendrá en su embalaje original. Las muestras se colocarán en recipientes refrigerados y se enviarán inmediatamente al laboratorio para su análisis.

El nivel global de toma de muestras se deja a criterio de las autoridades competentes de los Estados de la AELC.

Los laboratorios podrán utilizar los métodos de análisis que consideren oportunos, siempre que sus prestaciones se correspondan a los objetivos establecidos. No obstante, por lo que respecta a la detección de *Salmonella*, se recomienda la última versión de la norma EN/ISO 16654 para la detección de *E. coli* toxigénica, y para la detección y cuantificación de *Listeria monocytogenes* se recomiendan las últimas versiones de las normas EN/ISO 11290-1 y EN/ISO 11290-2. También se podrán emplear otros métodos equivalentes autorizados por las autoridades competentes.

Los resultados de los controles deberán registrarse en las fichas que figuran en el anexo II de la presente Recomendación.

B. Salubridad bacteriológica de zumos de frutas y verduras

1. Ámbito de aplicación del programa

Con respecto a las frutas y verduras frescas, la legislación del EEE no establece normas microbiológicas específicas para los zumos. La Directiva 93/43/CEE exige que los zumos se produzcan en condiciones higiénicas y obliga a los operadores alimentarios a aplicar los principios HACCP para garantizar que sus productos sean sanos y saludables. También se insta a los operadores alimentarios a desarrollar y aplicar voluntariamente un código deontológico en el que se detallen distintos métodos para minimizar la contaminación de la fruta destinada a la producción de zumo durante su cultivo, cosecha, almacenamiento o procesamiento, y para minimizar la contaminación de los concentrados de zumo de fruta durante su almacenamiento, transporte o transformación en zumo destinado al consumo.

La experiencia en este sector muestra que cualquier zumo (de frutas y vegetales) puede estar contaminado y presentar riesgos microbiológicos, sobre todo aquellos que no han sido sometidos a ningún tipo de tratamiento térmico. Si bien se reconoce que es poco probable que un zumo esté contaminado con patógenos peligrosos, si se da esta circunstancia las consecuencias pueden ser graves para los grupos expuestos. La mayoría de los brotes registrados se ha vinculado a patógenos tales como *Salmonella* spp. y *Escherichia coli* O157: H7.

⁽¹⁾ DO L 175 de 19.7.1993, p. 1.

El objetivo de esta parte del programa es evaluar la salubridad bacteriológica de los zumos de frutas y verduras y controlar los posibles riesgos para la salud humana. Por lo tanto, se recomienda verificar la aplicación de los principios HACCP por parte de los operadores alimentarios y realizar pruebas de detección de algunos patógenos, como *Salmonella* spp., *E. coli* toxigénica (en particular, *E. coli* O157:H7) y *Listeria monocytogenes*.

2. Toma de muestras y método de análisis

Deberán examinarse los zumos de frutas y verduras, en particular los zumos de manzana y cítricos que no hayan sido pasteurizados.

Las autoridades competentes de los Estados de la AELC efectuarán controles en los establecimientos productores y/o de venta minorista con el fin de verificar la aplicación de los principios HACCP y, si procede, tomarán muestras de los productos y las analizarán. Por lo que respecta a la toma de muestras y los métodos de análisis, se recomienda aplicar cri-

terios idénticos a los indicados en el punto 2 del apartado A, correspondiente a las frutas y verduras frescas.

Los resultados de los controles deberán registrarse en las fichas que figuran en el anexo II de la presente Recomendación.

Los destinatarios de la presente Recomendación serán Islandia, Liechtenstein y Noruega.

Hecho en Bruselas, el 5 de marzo de 2002.

Por el Órgano de Vigilancia de la AELC.

Bernd HAMMERMANN

Peter DYRBERG

Miembro del Colegio

Director

ANEXO I

SALUBRIDAD BACTERIOLÓGICA DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS PRECORTADAS Y DE SEMILLAS GERMINADAS

Estado de la AELC:

- Establecimientos productores
 Venta minorista

- Productos precortados
 Semillas germinadas

PATÓGENOS BACTERIANOS	IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	NÚMERO DE MUESTRAS	RESULTADOS DEL ANÁLISIS			MEDIDAS ADOPTADAS (NÚMERO)				
			Negativo	Positivo	Ninguna	Advertencia verbal	Advertencia por escrito	Obligación de mejorar el control interno	Prohibición de la venta	Sanción administrativa
<i>Salmonella</i> spp.										
<i>E. coli</i> toxigénica										
<i>Listeria monocytogenes</i> (¹)										

(1) Indíquese el valor obtenido cuando se haya efectuado una cuantificación.

HACCP	<input type="checkbox"/> Establecimientos productores	<input type="checkbox"/> Venta minorista
¿Cuántas empresas de alimentación se visitaron en total durante la aplicación del programa?		
¿Cuántas cumplían la Directiva 93/43/CEE por lo que respecta a la aplicación de los principios HACCP?		
En las que cumplían la Directiva 93/43/CEE, ¿se disponía de documentación sobre el análisis de riesgos y la supervisión de los puntos críticos de control?		
¿Cuántas de dichas empresas disponían de una guía voluntaria aprobada sobre buenas prácticas higiénicas?		

ANEXO II

SALUBRIDAD BACTERIOLÓGICA DE ZUMOS DE FRUTAS Y VERDURAS (zumos no pasteurizados)

Estado miembro: _____

- Establecimientos productores
 Venta minorista

PÁTÓGENOS BACTERIANOS	IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	RESULTADOS DEL ANÁLISIS			MEDIDAS ADOPTADAS (NÚMERO)						
		NÚMERO DE MUESTRAS	Negativo	Positivo	Ninguna	Advertencia verbal	Advertencia por escrito	Obligación de mejorar el control interno	Prohibición de la venta	Sanción administrativa	Acciones judiciales
<i>Salmonella</i> spp.											
<i>E. coli</i> toxigénica											
<i>Listeria monocytogenes</i> (⁽¹⁾)											

(¹) Indíquese el valor obtenido cuando se haya efectuado una cuantificación.HACCP Establecimientos productores Venta minorista

¿Cuántas empresas de alimentación se visitaron en total durante la aplicación de este programa?

¿Cuántas cumplían la Directiva 93/43/CEE por lo que respecta a la aplicación de los principios de HACCP?

En las que cumplían la Directiva 93/43/CEE, ¿se disponía de documentación sobre el análisis de riesgos y la supervisión de los puntos críticos de control?

¿Cuántas de dichas empresas disponían de una guía voluntaria aprobada sobre buenas prácticas higiénicas?