

Aplicación nuevos Reglamentos en la industria alimentaria.

Subdirección General de
Seguridad Alimentaria y
Protección de la Salud

5 de juny 2025



CONTROL OFICIAL



Generalitat
de Catalunya

MARCO REGLAMENTARIO SEGURIDAD ALIMENTARIA

¿DE DONDE VENIMOS?

¿DONDE ESTAMOS?



MARCO REGLAMENTARIO SEGURIDAD ALIMENTARIA

1



Marco
Normativo

LEGISLACIÓN DE LA UNIÓN RELATIVA A LA CADENA ALIMENTARIA

Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo
y del Consejo

NORMAS BASICAS

- R. 852/2004** > higiene de los productos alimenticios
- R. 853/2004** > específica de higiene de los alimentos de origen animal
- R. 183/2005** > higiene de los piensos
- R. 882/2004** > control oficial de piensos, alimentos, salud y bienestar de los animales
- R. 854/2004** > específica de control oficial de los productos de origen animal destinados al consumo humano

R. 2073/2005 > criterios microbiológicos aplicables a los
productos alimenticios

**NORMAS
ESPECÍFICAS**

2

3



MARCO REGLAMENTARIO SEGURIDAD ALIMENTARIA

1

LEGISLACIÓN DE LA UNIÓN RELATIVA
A LA CADENA ALIMENTARIA

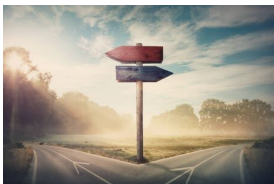
Reglamento (CE) **178/2002** del Parlamento
Europeo y del Consejo

NORMAS BASICAS

R. 852/2004 > higiene de los productos alimenticios
R. 853/2004 > específica de higiene de los alimentos de origen animal
R. 183/2005 > higiene de los piensos

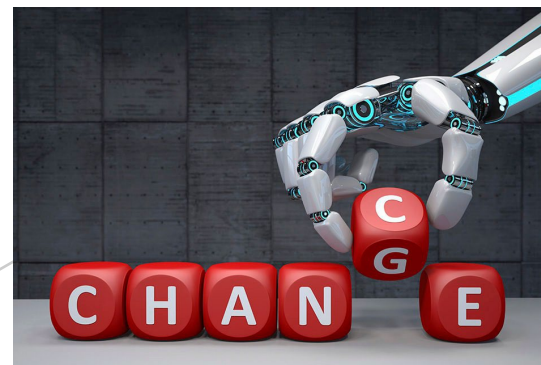
R. 882/2004 > control oficial de piensos, alimentos, salud y bienestar
de los animales
R. 854/2004 > específica de control oficial de los productos
de origen animal destinados al consumo humano

R. 2073/2005 >
criterios microbiológicos
aplicables a los
productos alimenticios



2

**NUEVOS
REGLAMENTOS DE
CONTROL OFICIAL**



3

R. 2017/625 > controles oficiales y otras actividades oficiales
C/2024/6481 > Comunicación de la Comisión sobre la ejecución del
Reglamento de controles oficiales

- **R. Delegado 2019/624 > normas específicas controles** sobre producción de carne y zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos.
- **R. Ejecución 2019/627 > prácticas uniformes para el control oficial** productos origen animal destinados al consumo humano.

R. 2021/382 > modifica el 852/2004 en lo que respecta a la cultura de la seguridad alimentaria

MARCO REGLAMENTARIO SEGURIDAD ALIMENTARIA

LEGISLACIÓN DE LA UNIÓN RELATIVA A LA CADENA ALIMENTARIA

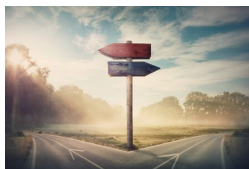
1

Reglamento (CE) **178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo

R. 852/2004 > higiene de los productos alimenticios
R. 853/2004 > específica de higiene de los alimentos de origen animal
R. 183/2005 > higiene de los piensos

R. 882/2004 > control oficial de piensos, alimentos, salud y bienestar de los animales
R. 854/2004 > específica de control oficial de los productos de origen animal destinado al consumo humano

R. 2073/2005 > criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios



2

NUEVOS REGLAMENTOS DE CONTROL OFICIAL

R. 2017/625 > controles oficiales y otras actividades oficiales.

C/2024/6481 Comunicación de la Comisión sobre la ejecución del Reglamento de controles oficiales.

- R. Delegado 2019/624 > normas específicas controles sobre producción de carne y zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos.
- R. Ejecución 2019/627 > prácticas uniformes para el control oficial productos origen animal destinados al consumo humano.

R. 2021/382 > modifica el 852/2004 en lo que respecta a la cultura de la seguridad alimentaria



3

REGLAMENTOS PUBLICADOS RECIENTEMENTE

R. 2024/2895 > por el que se modifica el R. 2073/2005

R. Ejecución 2025/179 > recogida y transmisión de datos analíticos moleculares en el marco de las investigaciones epidemiológicas de brotes.



MARCO REGLAMENTARIO SEGURIDAD ALIMENTARIA

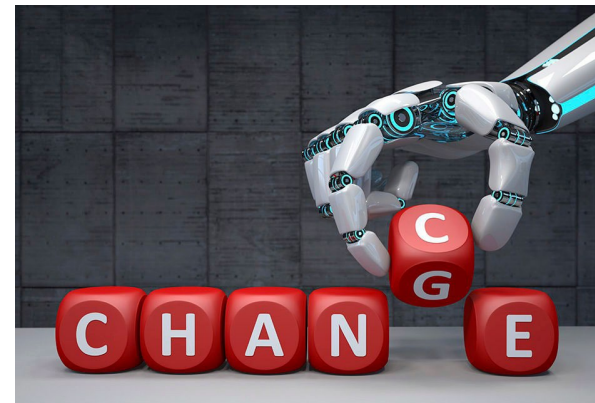
1

LEGISLACIÓN DE LA
UNIÓN RELATIVA A LA
CADENA ALIMENTARIA



2

NUEVOS
REGLAMENTOS DE
CONTROL OFICIAL



3

REGLAMENTOS
PUBLICADOS
RECIENTEMENTE

2

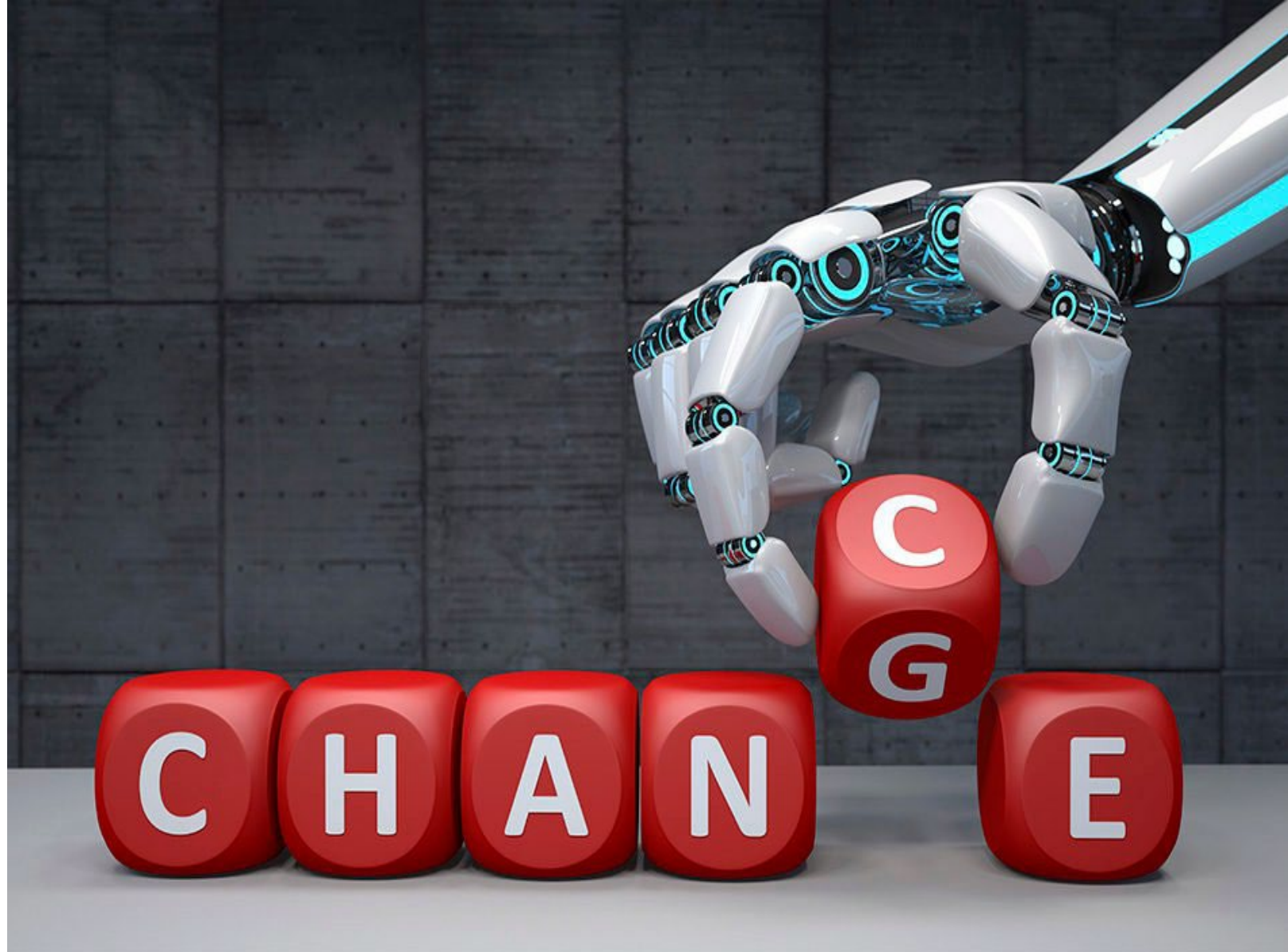
NUEVOS REGLAMENTOS DE CONTROL OFICIAL

2.1

REGLAMENTO 2021/382

Por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la

CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



2.1

CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

REGLAMENTO 2021/382

la cultura de seguridad alimentaria

Es el principio general que fomenta la seguridad alimentaria mediante el aumento de la sensibilización y la participación de todo el personal de una empresa, incluidos los directivos, en las prácticas de seguridad alimentaria.



2.1

CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

ACSA- Cultura de Seguridad Alimentaria

OPERADORES

Compromiso de la dirección, de conformidad con el punto 2, y de todos los empleados con la producción y distribución segura de alimentos;

Empeño en la producción de alimentos seguros y en la participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria;

Conocimiento de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa;

Comunicación abierta y clara entre todos los trabajadores de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas, incluida la comunicación de desviaciones y expectativas;

Disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.

DIRECCIÓN

Garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria;

Mantener la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios;

Verificar que se llevan a cabo controles de forma oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada;

Velar por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas;

Garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes;

Fomentar la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.

CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

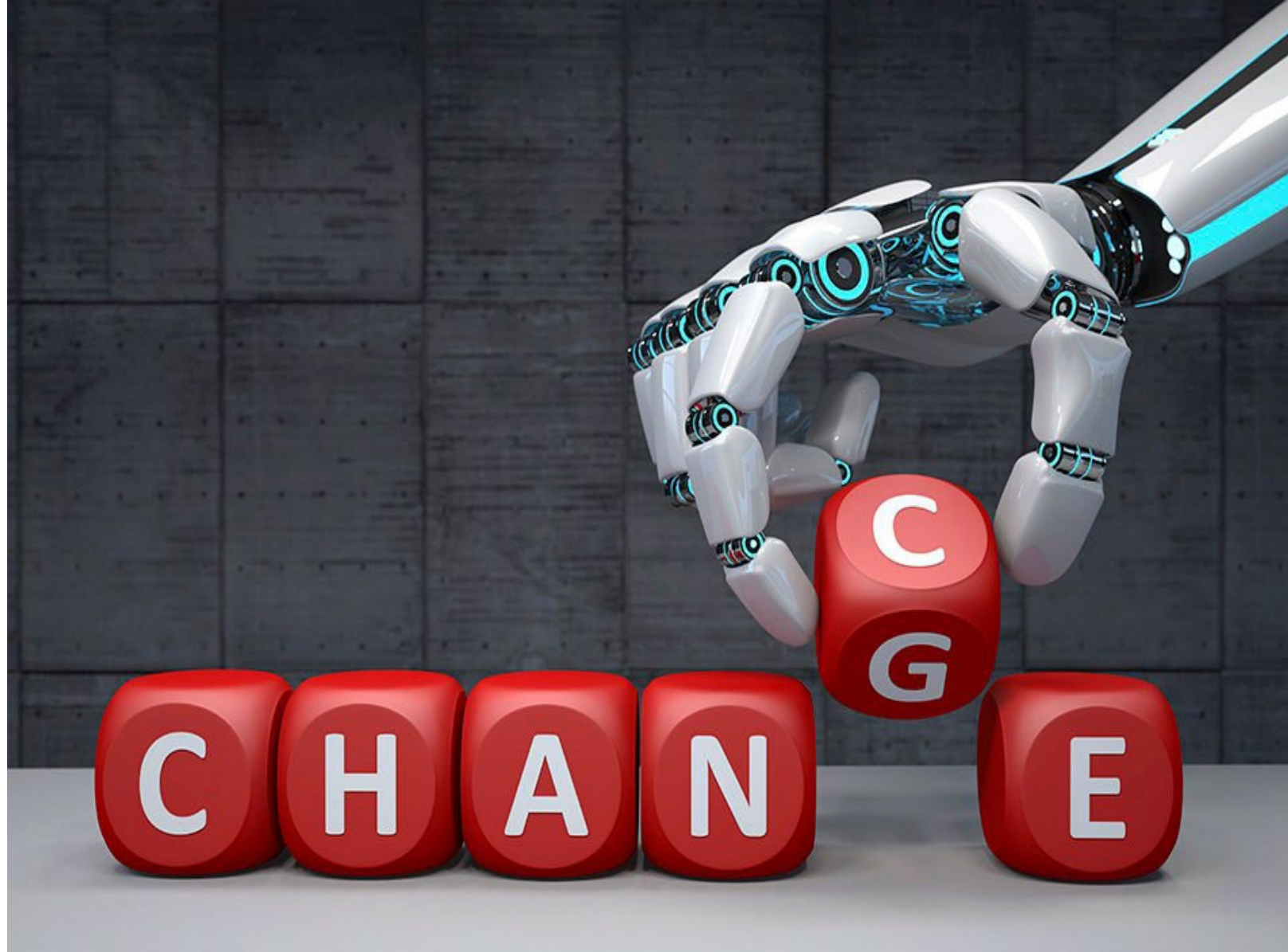


2

NUEVOS REGLAMENTOS DE CONTROL OFICIAL

2.2

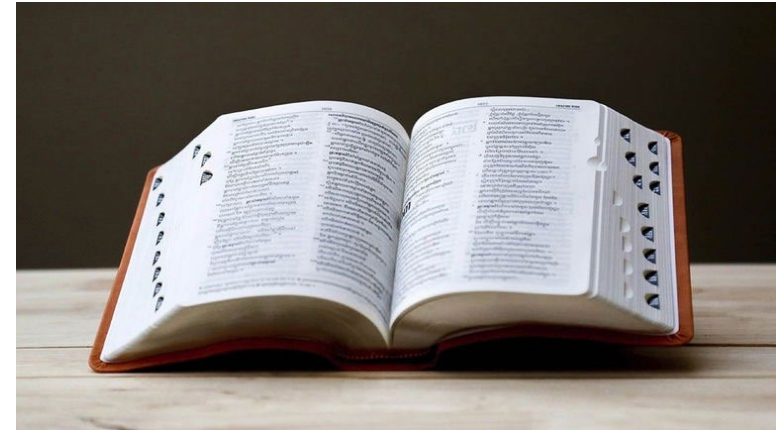
**R. 2017/625 > controles oficiales y
otras actividades oficiales**



2.2

REGLAMENTO 2017/625

relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos



DEFINICIONES

CONTROLES OFICIALES

OTRAS ACTIVIDADES OFICIALES

CONTROL OFICIAL A DISTANCIA

- Control de página web
- Etiquetado de productos
- Notificación de complementos alimenticios
- Seguimiento de incumplimientos, ...

2.2

REGLAMENTO 2017/625

relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos

TOMA DE MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL Y ANÁLISIS



CANTIDAD SUFICIENTE MUESTRA



DEFINICIÓN MUESTRA

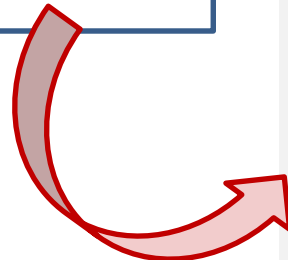
- PERMITE UN SEGUNDO ANÁLISIS CUANDO SEA PERTINENTE, ADECUADO Y TÉCNICAMENTE VIABLE.
- CUANDO EL OE LO SOLICITE.
- PERMITE LA SUBDIVISIÓN DE LA MUESTRA EN MUESTRAS INDEPENDIENTES.
- EXCEPCIONES.
- LA MUESTRA SE TRANSPORTA, ALMACENA Y MANIPULA BAJO EL CONTROL DE LA AUTORIDAD COMPETENTE HASTA SU REMISIÓN AL LABORATORIO.

SEGUNDO DICTAMEN PERICIAL

INICIAL
CONTRADICTORIO
DORMIENTE

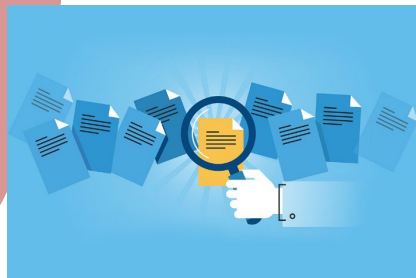


REVISIÓN
DOCUMENTAL
+
SEGUNDO
ANÁLISIS

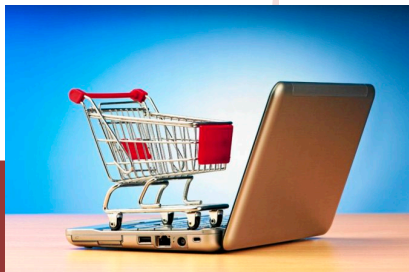


- A PARTIR DEL RESULTADO NO CONFORME DE CONTROL OFICIAL.
- A SOLICITUD DEL OE.
- DEBERÁ SUFRAGAR EL PROPIO OPERADOR.
- SEGUNDO ANÁLISIS A PARTIR DE LA MUESTRA TOMADA INICIALMENTE.
- REALIZADO EN UN LABORATORIO OFICIAL.

REVISIÓN DOCUMENTAL



- REALIZADO POR UN EXPERTO RECONOCIDO Y QUE POSEA LAS CUALIFICACIONES ADECUADAS.
- SOBRE LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS.
- EN LA SOLICITUD EL OE PROPONE LA PERSONA EXPERTA Y LA DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITE QUE CUMPLE LOS REQUISITOS.
- INDICAR LOS DOCUMENTOS SUSCEPTIBLES DE REVISIÓN.
- EL EXPERTO REMITE INFORME FACULTATIVO Y NO VINCULANTE



CONTROL OFICIAL A DISTANCIA

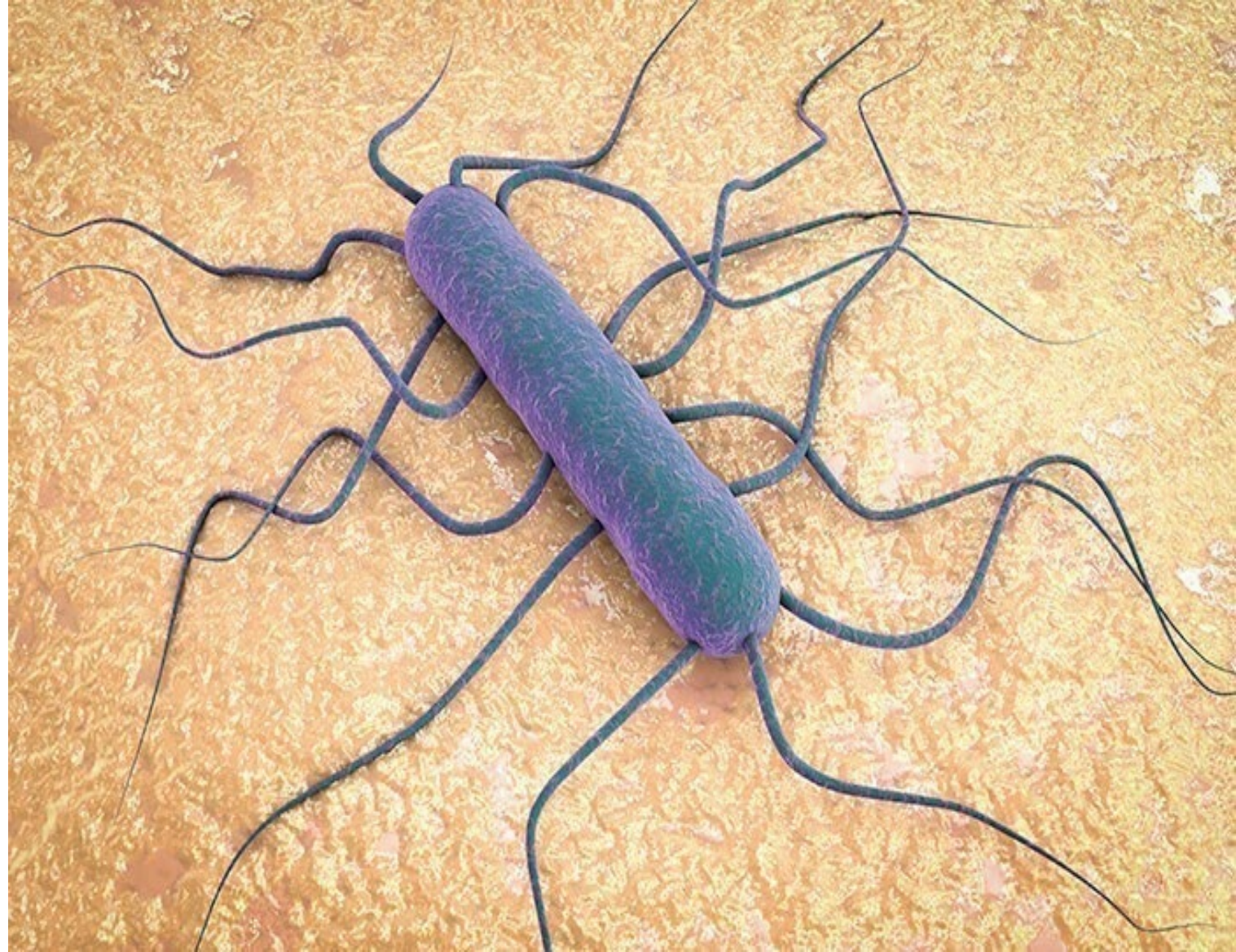
- TOMA DE MUESTRAS POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN A DISTANCIA.
- PODRAN UTILIZARSE A EFECTOS DE CONTROL OFICIAL MUESTRAS QUE LA AC HAYAN ENCARGADO, SIN IDENTIFICARSE, A LOS OE.
- UNA VEZ EN POSESIÓN DE LAS MUESTRAS, INFORMAR QUE SE HAN TOMADO EN EL MARCO DE UN CONTROL OFICIAL Y PUEDEN EJERCER EL DERECHO A UN SEGUNDO DICTAMEN PERICIAL.
- DEJAR CONSTANCIA DE LAS EVIDENCIAS.

3

REGLAMENTOS PUBLICADOS RECIENTEMENTE

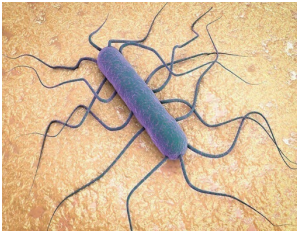
3.1

R. 2024/2895 por el que se
modifica el R. 2073/2005



3.1

R. 2024/2895 por el que se modifica el R. 2073/2005



CATEGORIA DE ALIMENTOS		MICROORGANISMO	PLAN DE MUESTREO		LÍMITES		MÉTODO ANALÍTICO	
			n	c	m	M		
1.2	Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de <i>L. monocytogenes</i> , que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100ufc/g ⁽⁵⁾		EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Productos comercializados durante su vida útil.
			5	0	No detectado en 25g ⁽⁷⁾		EN/ISO 11290-1	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido.

APLICABLE A PARTIR DEL 1 JULIO DE 2026

Productos comercializados durante su vida útil

3

NUEVOS REGLAMENTOS DE CONTROL OFICIAL

3.2

R Ejecución 2025/179

recogida y transmisión de
datos analíticos moleculares
en el marco de las
investigaciones
epidemiológicas de brotes.



SECUENCIACIÓN GENÓMICA



R Ejecución 2025/179 recogida y transmisión de datos analíticos moleculares en el marco de las investigaciones epidemiológicas de brotes

AISLADOS

- *Salmonella entérica*
- *Listeria monocytogenes*
- *Escherichia coli*
- *Campylobacter jejuni*
- *Campylobacter coli*



RELACIONADOS O SE SOSPECHE

BROTES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS



AUTORIDAD COMPETENTE

SECUENCIACIÓN GENOMA COMPLETO

al menos un aislado de cada serovariedad, biotipo o tipo molecular de los aislados

2.2.3

LABORATORIO
ACREDITADO PARA
ESTE MÉTODO

EXPLOTADORES EMPRESA ALIMENTARIA

Presentarán a la autoridad competente, a petición de esta, los aislados de los patógenos y los resultados relacionados de la secuenciación del genoma completo de sus propias investigaciones, cuando estén relacionados o se sospeche que estén relacionados con un brote.

APLICABLE A PARTIR DEL 23 DE
AGOSTO DE 2026

SECUENCIACIÓN GENÒMICA



R Ejecución 20254/179 recogida y transmisión de datos analíticos moleculares en el marco de las investigaciones epidemiológicas de brotes

AISLADOS

- SEROTIPADO
- TIPIFICACIÓN
- GENES DE RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS
- GENES DE VIRULENCIA
- RESPUESTA AL ESTRES

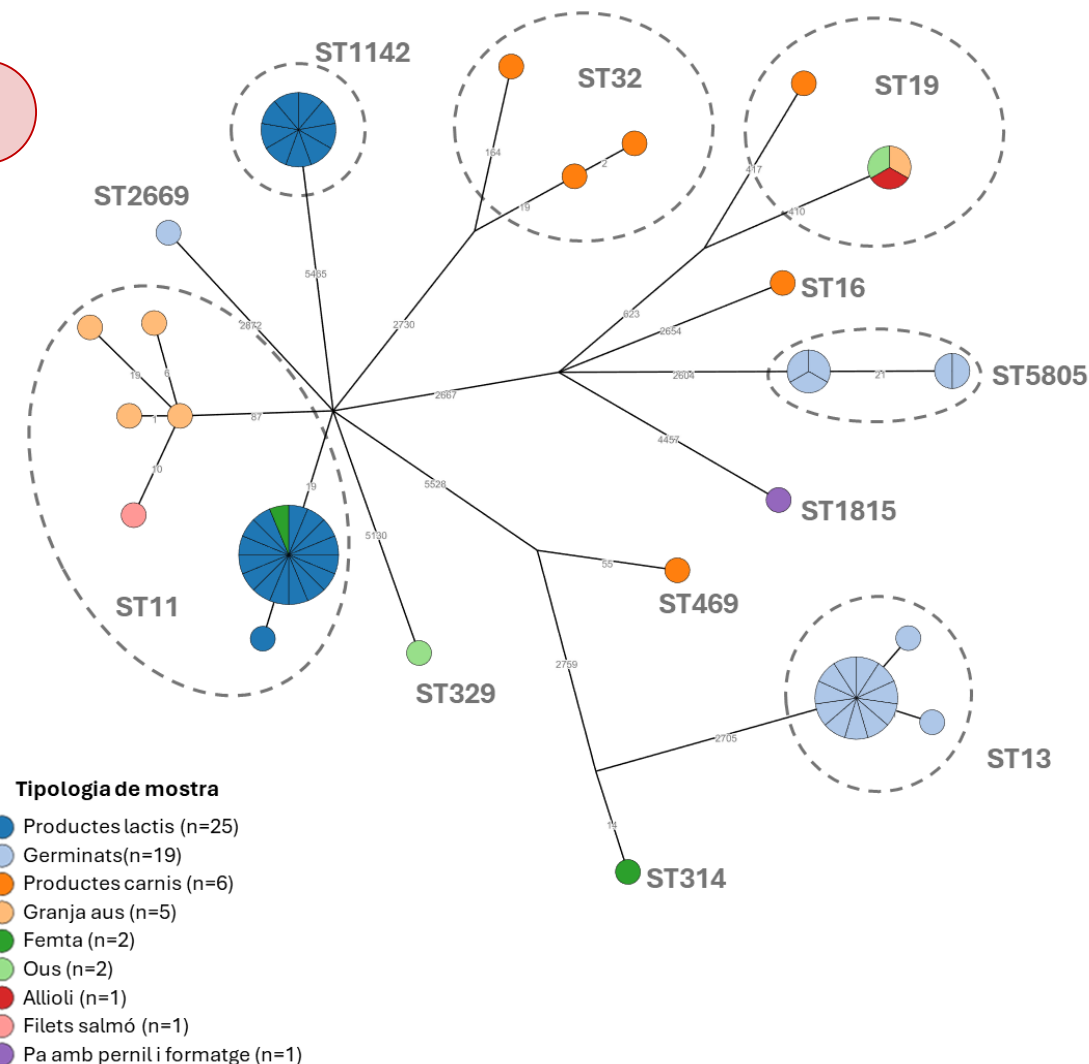
ARBOL DE EXPANSIÓN MÍNIMA AISLADOS SALMONELLA

AGRUPACIONES Y VINCULOS DE MICROORGANISMOS

INVESTIGACIONES EPIDEMIOLÓGICAS

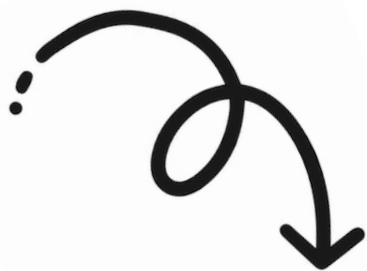
DETERMINAR LA CAUSA DEL BROTE DE MANERA RÁPIDA Y FIABLE

MEJORAR LA EFICACIA DE LOS CONTROLES OFICIALES





Marco
Normativo



SECTOR ALIMENTARIO CONTROL OFICIAL

Proyecto de Real Decreto
sobre controles y otras
actividades oficiales

ADAPTACIÓN



INNOVACIÓN



EFICACIA



EFICIENCIA





Generalitat de Catalunya

Departament de Salut

www.gencat.cat

proteccio.aspc@gencat.cat

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y
PROTECCIÓN DE LA SALUT