



Nueva normativa sobre límites de *Campylobacter* en la Unión Europea

Se publica Reglamento (UE) 2017/1495, que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005, incorporando Criterios microbiológicos para *Campylobacter* en canales de pollos

1. Antecedentes

El día 23 de agosto del presente año, se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el **Reglamento (UE) 2017/1495 [1]**, el que modifica los capítulos 2 y 3 del Anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, incorporando criterios de higiene de proceso para *Campylobacter* en canales de pollo de engorde y sustituyendo el texto de relacionado con el muestreo para canales de varias especies, incluidas las aves de corral.

Esta modificación nace a raíz de los resultados de diversos informes realizados por autoridades europeas con competencias en la materia, como la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (ECDC).

El informe del 2016, *Síntesis de la Unión Europea sobre las tendencias y las fuentes de las zoonosis, agentes zoonóticos y brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en 2015* [2], realizado por la EFSA y el ECDC, señala que, durante el año 2015, *Campylobacter* fue el patógeno gastrointestinal en humanos más reportada en la UE, con 229.213 casos confirmados, tendencia que viene desde el año 2005.

El *Estudio de referencia relativo a la prevalencia de Campylobacter en lotes y canales de pollos de engorde*, publicado por la EFSA en el 2010 con datos del 2008 [3], determinó una prevalencia media de 71,2% en lotes de pollos de engorda colonizados por *Campylobacter* y un 75,8% en carcasas contaminadas con el patógeno a nivel de matadero.

En término de concentración, la tendencia fue encontrar altos recuentos en productos originarios de países con altos niveles de prevalencia. Sin embargo, el 47,0% de las carcasas analizadas presentaron valores menores a 10 ufc/g y en un 21.6% con valores igual o mayor a 1000 ufc/g. Tanto la prevalencia como la concentración de *Campylobacter spp.* en canales varía significativamente entre los Estados Miembros de la UE y entre mataderos. En cuanto a la especie, *Campylobacter jejuni* fue detectada en los dos tercios de los aislamientos, tanto en los pools de contenido cecal como en las carcasas.

El dictamen científico de la EFSA *Sobre el riesgo de campilobacteriosis humana relacionada con la carne de pollo de engorde* publicado el 2010 [4], concluye que es probable que la manipulación, la preparación y el consumo de carne de pollo de engorde representen entre un 20 % y un 30 % de los casos de campilobacteriosis humana, mientras que entre el 50 % y el 80 % se atribuye al reservorio de pollos en su conjunto.

En un dictamen científico de la EFSA publicado en el año 2011 [5], se sugieren una serie de opciones para el control de *Campylobacter spp.*, como medidas de bioseguridad en granjas y BPP/HACCP en mataderos, incluyendo la introducción de los criterios de higiene de proceso. Además, EFSA estima que se podría alcanzar una reducción igual o mayor al 50% de los riesgos para la salud pública derivados del consumo de carne de pollos de engorda si las canales cumplieran un límite de 1000 ufc/g y 500 ufc/g en piel de cuello y pechuga, respectivamente. En otro dictamen publicado el 2012 [5], la EFSA recomienda introducir un criterio de higiene de proceso para *Campylobacter* en las canales de pollos de engorde, acompañado de medidas de control a nivel de explotaciones.

Sobre la base de los dictámenes de la EFSA, la Comisión Europea encargó un estudio de costo-beneficio de posibles medidas de control para la reducción de *Campylobacter* en pollos de engorde en las distintas fases de la cadena, cuya principal conclusión fue que la **implementación de un criterio de higiene del proceso en mataderos lograría el mejor equilibrio entre la protección de la salud pública y las consecuencias económicas de su implementación**. Esta implementación, dada la dificultad del control de *Campylobacter*, se considera hacerlo de forma escalonada haciendo más estrictos los criterios de higiene de proceso en el tiempo.

2. Modificaciones en los criterios de higiene de proceso

En el punto 2.1 del capítulo 2 pertenecientes al Anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005, **se incorpora como nueva categoría de alimento las canales de pollos de engorde**, estableciendo un plan de muestreo para *Campylobacter spp.* con un número de unidades de muestra (n) igual a 50. El límite (m= M) establecido para este peligro es de 1000 ufc/g. El valor para el número de unidades de muestreo superiores al límite (c) ha sido establecido de forma escalonada, partiendo con un c igual a 20 para luego ir cambiando a 15 y 10 en los años 2020 y 2025, respectivamente. Para la interpretación de los resultados, se establece como satisfactorio, si un máximo de c/n valores es superior a m, e insatisfactorio si más de c/n valores son superiores a m.

3. Modificaciones en muestreo bacteriológico en los mataderos

Los mataderos deberán proceder con un muestreo de canales enteras de aves de corral con la piel del cuello para los análisis relativos a *Campylobacter* y a *Salmonella*. Las **nuevas directrices establecen el número, frecuencia y tipo de muestras, las condiciones de toma de muestra y de envío a laboratorio, entre otras**. Las mismas muestras se utilizarán para los criterios de higiene de ambos peligros.

4. Plazos de aplicación

A fin de dar tiempo suficiente al sector productivo para que adapten sus prácticas actuales a los nuevos requisitos y que los laboratorios que realizan análisis de *Campylobacter* puedan aplicar los nuevos métodos de ensayo establecidos en nuevo Reglamento, la **fecha de aplicación se pospuso hasta el día 1 de enero de 2018**.

5. Mayor información

1. [Reglamento \(UE\) 2017/1495 de la Comisión de 23 de agosto de 2017, que modifica el Reglamento \(CE\) N.º 2073/2005 por lo que se refiere a *Campylobacter* en canales de pollos de engorde.](#)
2. [The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015.](#)
3. [Analysis of the baseline survey on the prevalence of *Campylobacter* in broiler batches and of *Campylobacter* and *Salmonella* on broiler carcasses in the EU, 2008, Part A: *Campylobacter* and *Salmonella* prevalence estimates.](#)
4. [EFSA Panel on Biological Hazards \(BIOHAZ\); Scientific Opinion on Quantification of the risk posed by broiler meat to human campylobacteriosis in the EU.](#)
5. [EFSA Panel on Biological Hazards \(BIOHAZ\); Scientific Opinion on *Campylobacter* in broiler meat production: control options and performance objectives and/or targets at different stages of the food chain.](#)
6. [EFSA Panels on Biological Hazards \(BIOHAZ\), on Contaminants in the Food Chain \(CONTAM\), and on Animal Health and Welfare \(AHAW\); Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat \(poultry\).](#)