

Entrada en vigor del nuevo Reglamento para *Listeria* (UE) 2024/2895



¿QUÉ CAMBIA?

El Reglamento (UE) 2024/2895 refuerza los criterios de seguridad alimentaria para alimentos listos para el consumo (ALC) que favorecen el crecimiento de *Listeria monocytogenes*.

El criterio se aplica durante TODA la vida útil del producto, no solo en el momento de la producción.

El operador alimentario debe demostrar científicamente que el producto no superará 100 ufc/g en ningún momento hasta el final de su vida útil.

PRODUCTOS AFECTADOS

Alimentos listos para el consumo que favorecen el crecimiento de *Listeria monocytogenes*, entre ellos:

- Pescados ahumados y crudos.
- Carnes y productos cárnicos procesados.
- Quesos blandos y frescos.
- Platos preparados refrigerados.
- Productos listos para consumir.

2 ESCENARIOS CLAVE

EL FABRICANTE PUEDE DEMOSTRARLO

El fabricante demuestra científicamente que *Listeria monocytogenes* no supera 100 ufc/g durante toda la vida útil del producto.

Criterio aplicable: ≤ 100 ufc/g.

Requiere justificación científica sólida, basada en Estudios de vida útil o Challenge tests o Microbiología predictiva.

EL FABRICANTE NO PUEDE DEMOSTRARLO

Cuando no exista justificación científica suficiente, el criterio aplicable será *Listeria monocytogenes*: AUSENCIA en 25 g durante toda la vida útil y en cualquier fase de comercialización.

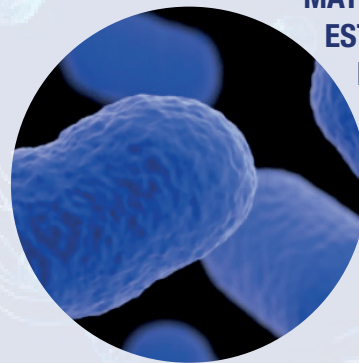
IMPLICACIONES PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las empresas alimentarias deben revisar y reforzar sus sistemas de control:

- Revisión estratégica del sistema APPCC.
- Rediseño higiénico de instalaciones.
- Redefinición de zonas de alto y bajo riesgo.
- Refuerzo del control ambiental.
- Incremento del muestreo en producto final.
- Protocolos más estrictos ante resultados positivos.

MAYOR EXIGENCIA EN LOS ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL

El nuevo enfoque normativo refuerza el papel de Estudios de vida útil representativos



DIFERENCIACIÓN CLARA ENTRE

Establecer la vida útil
Validar la vida útil
Verificar la vida útil

Nuevo Reglamento para Listeria (UE) 2024/2895

RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE ALIMENTARIO

La responsabilidad legal y técnica recae en el operador alimentario.

Las autoridades competentes (CCAA y AESAN) verificarán la justificación científica presentada.

No justificar implica aplicación automática del criterio más estricto.

MENSAJE CLAVE

Demostrar científicamente el control de *Listeria monocytogenes* ya no es opcional. Prepararse con antelación es clave para garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento legal.



PLAZO DE ADAPTACIÓN

Hasta el 1 de julio de 2026, este periodo debe utilizarse para adaptar procesos, reforzar controles y garantizar el cumplimiento del nuevo marco normativo.

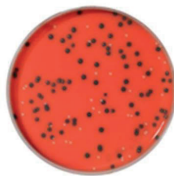
¿Cómo podemos ayudarte?



Nuestras **soluciones** están orientadas a ayudarte a garantizar la seguridad alimentaria, reforzar el control del proceso y asegurar el cumplimiento de los requisitos normativos de manera sencilla y eficiente:

BIO-RAD

Los medios de cultivo cromogénicos RAPID'S son altamente selectivos y diseñados para detectar y enumerar una variedad de microorganismos en muestras alimentarias y ambientales. Ofrecen un protocolo sencillo que ahorra mano de obra y proporciona resultados más rápidos que los métodos clásicos.



Sistema CFX OPUS DEPWELL Real Time PCR

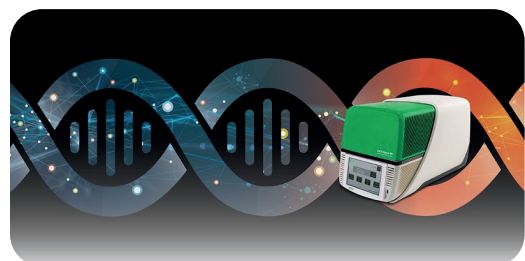
Sistema óptico con 5 canales de detección/excitación para 96 pocillos + 1 canal FRET.

Bloque de 96 pocillos DEPWELL. Permite trabajar con un rango de volumen de 1-125ul.

Validación AFNOR - kits iQ-Check, software CFX Manager Industrial Diagnostic Edition v 3.1 y CFX Opus validados para la detección de patógenos alimentarios.

Sistema completamente abierto que ofrece la máxima flexibilidad al usuario, tanto en la selección de la química de detección como en el fungible a utilizar.

Software abierto, gratuito y sin límite de licencias.



delecta klean de Deltalab member of SCGP

Escobillón con medio de transporte para la detección de *Listeria spp.* directamente en las superficies. Nos aporta un resultado de presencia o ausencia en 24 horas. Desarrollado y fabricado por Deltalab Group en Rubí, España. Ref. 200181

