

Programa 14

Control de biotoxinas marinas en productos alimenticios



PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. INTRODUCCIÓN

Los moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados, y gasterópodos marinos, y los productos derivados de estos, no deben contener biotoxinas marinas en cantidades totales (el cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado) que sobrepasen los límites establecidos en el Reglamento (CE) 853/2004 de 29 de abril. Asimismo, no se deben comercializar productos de la pesca que contengan ciguatoxina u otras toxinas de acción paralizante muscular.

Por ello, los operadores de empresa alimentaria deben garantizar que los productos no supongan estos peligros y las autoridades sanitarias deben realizar controles oficiales con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación vigente.

Las biotoxinas marinas objeto del ámbito de este programa son las siguientes:

- Ciguatoxina u otras toxinas de acción paralizante muscular
- Toxinas paralizantes de molusco («Paralytic Shellfish Poison»: PSP)
- Toxinas amnésicas de molusco («Amnesic Shellfish Poison»: ASP)
- Toxinas lipofílicas (Ácido ocadáico, dinofisistoxinas, pectenotoxinas, yesotoxinas, azaspirácidos).

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Objetivo general del Programa 14: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de biotoxinas marinas en los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.

Los objetivos operativos del programa son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2: Detectar biotoxinas marinas o ciguatoxina en los alimentos en cantidades que superen los criterios establecidos en la normativa vigente.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

En el Anexo II se incluye el diagrama completo de los objetivos del programa.

3. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La autoridad competente efectuará controles oficiales con regularidad, de acuerdo con procedimientos

documentados, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada, para verificar el cumplimiento de la normativa específica, tomará las decisiones y realizará las actuaciones correspondientes, destinadas a hacer cumplir las normas.

3.1. Punto de control

El control se realiza en las siguientes fases y sectores de la cadena alimentaria:

FASES	SECTORES
<ul style="list-style-type: none"> - Fabricante (F) - Envasador (E) - Almacenista (A) - Minorista (M) - Otros (O) 	Sector 2: Pescados y derivados

3.2. Naturaleza del control

El control se basará en la toma de muestras y análisis, pudiendo ser control sospechoso o aleatorio/dirigido y muestreo prospectivo o reglamentario.

3.3. Incumplimientos

Se considerarán incumplimientos:

- que las muestras— analizadas contengan biotoxinas marinas en cantidades totales (el cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado) que sobrepasen los límites establecidos en el Reglamento (CE) 853/2004 de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal;
- la presencia de ciguatoxina u otras toxinas de acción paralizante muscular en productos de la pesca.

3.4. Medidas adoptadas por las Autoridades Competentes ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan resultados que evidencien la presencia de incumplimientos, la adopción de medidas se establecerá de acuerdo con los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos, así como su repercusión en la salud de los consumidores. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Con carácter general, las medidas a tomar se encuentran detalladas en el procedimiento AESAN_SGCAAYPCO/PNT-AP-5: Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

En el [punto 3.2.4](#) del presente documento se incluye un listado con las posibles medidas a adoptar en caso de incumplimiento.

4. INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa por parte de las autoridades competentes y por los operadores económicos y las medidas

adoptadas se encuentran descritos en el procedimiento AESAN_SGCAAPCO/PNT- AP-3 Procedimiento normalizado de trabajo para la elaboración del informe anual de resultados de control oficial en el ámbito de la AESAN y las CCAA.

14 Programa de control de biotoxinas marinas		
NÚM.	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES *
1	Realizar toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo	Nº UCPR /Nº UCP (Totales y por sector)
2	Detectar biotoxinas marinas o ciguatoxina en los alimentos en cantidades que superen los criterios establecidos en la normativa vigente.	Nº Incumplimientos /Nº UCR (Totales y por sector)
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas/Nº Incumplimientos (Totales, por tipo de medida y por sector)

* La Fuente para la obtención de los datos es la aplicación informática ALCON

ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa**1. Legislación comunitaria y nacional**

La legislación relacionada con el programa es:

Nº Referencia	Asunto
Decisión 96/77/CEE, de 18 de Enero de 1996,	1996 por la que se establecen las condiciones de recogida y transformación de algunos moluscos bivalvos procedentes de zonas donde los niveles de toxinas paralizantes superan el límite fijado por la Directiva 91/492/CEE del Consejo.
Decisión 2002/226, de 15 de marzo de 2002	de la Comisión, por la que se establecen controles sanitarios especiales para la recolección y transformación de determinados moluscos bivalvos con un nivel de toxina amnésica de molusco (ASP) superior al límite establecido en la Directiva 91/492/CEE del Consejo.
Reglamento (CE) n° 853/2004, de 29 de abril de 2004,	por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo 2019,	por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales
Reglamento (CE) n° 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005	por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) 854/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) 853/2004 y (CE) 854/2004.

Se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

2. Legislación autonómica

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Galicia	Decreto 399/96, de 31 de octubre		por el que se regulan los programas de control sanitario de moluscos bivalvos vivos
Galicia	Orden de 15 de enero de 2002		por la que se regula la extracción y comercialización de vieira (<i>Pecten maximus</i>).
Galicia	Decreto 28/2005, de 28 de enero		por el que se regula el control de las biotoxinas en moluscos bivalvos y otros organismos procedentes de la pesca, el marisqueo y la acuicultura

3. Acuerdos de los Órganos de Coordinación

No se han publicado acuerdos de los Órganos de Coordinación para este programa de control.

4. Procedimientos documentados

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
AESAN		Metodología para el cálculo del impacto en salud de los peligros biológicos en los alimentos
Andalucía	5	Plan de control de peligros biológicos: Programas de control de listeria monocitogenes, de salmonella, de campylobacter, de histamina, biotoxinas marinas, de E. coli, E coli Verotoxigenico, de Estafiloc
Asturias	PC-07	Programa de Seguridad Química de Alimentos
Canarias		Protocolo de actuación frente a la ciguatera
Canarias	Nota informativa 7/2016	Control de ciguatera. Proyecto EFSA Eurocigua. Bloom en la Restinga
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM	Programa de vigilancia de peligros químicos, físicos y OMG
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM-BIOTOX	Subprograma de vigilancia de toxinas marinas en alimentos
Madrid	Proced- Ayto-19	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS. IDENTIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN. GESTIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS
Madrid	Proced- Ayto-20	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE CITACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE ANÁLISIS CONTRADICTORIO Y DIRIMIENTE. TRAMITACIÓN E INSTRUCCIÓN DEL EXPEDIENTE
Navarra	INS0172018	Toma de muestras de productos de pesca para histamina

5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

No se han publicado documentos relacionados (no vinculantes) para este programa de control.

ANEXO II: Diagrama de objetivos del programa

