

REGLAMENTO
(UE)
2024/2895

LO QUE LOS FABRICANTES DE ALIMENTOS DEBEN SABER SOBRE LAS NUEVAS NORMAS DE LISTERIA

A partir del 1 de julio de 2026, cambian las normas... y también el nivel de exigencia.

Con el Reglamento (UE) 2024/2895, los requisitos relativos a listeria monocitogenes en alimentos listos para el consumo (RTE) se vuelven más estrictos. El enfoque deja de centrarse únicamente en el análisis del producto para abarcar todo el entorno de producción. Un solo resultado positivo puede poner en riesgo el acceso al mercado, la reputación de la marca y la continuidad del negocio. ¿Está su planta preparada para cumplir con el nuevo requisito de “ausencia en 25 g” durante toda la vida útil del producto?

En este documento explicamos qué cambia y cómo anticiparse al riesgo.

Reglamento (UE) 2024/2895: lo que los fabricantes de alimentos deben saber sobre las nuevas normas de listeria

A partir del 1 de julio de 2026, el Reglamento (UE) 2024/2895 introducirá controles más estrictos sobre *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo (RTE).

Para los fabricantes que suministran al mercado de la UE, esto supone un cambio significativo en las exigencias de seguridad alimentaria, que va más allá de los ensayos de laboratorio y pone un mayor foco en el propio entorno de producción.



¿Qué está cambiando?

Según el marco actual, los alimentos listos para el consumo (RTE) que favorecen el crecimiento de *Listeria* no deben superar 100 ufc/g durante su vida útil y, en determinados casos, deben estar ausentes en 25 g antes de salir del control del productor.

A PARTIR DE JULIO DE 2026, EL REQUISITO SE VUELVE MÁS ESTRICTO:

Listeria monocytogenes deberá estar ausente en 25 g durante toda la vida útil del producto, salvo que el fabricante pueda demostrar científicamente que los niveles se mantendrán por debajo de 100 ufc/g durante todo el periodo.

La normativa también amplía la responsabilidad a toda la cadena de suministro, lo que significa que el cumplimiento no recae únicamente en el productor.

Para las empresas que exportan a la UE o que operan dentro de ella, el incumplimiento puede dar lugar a retiradas de producto, sanciones económicas y pérdida de acceso al mercado.

La seguridad alimentaria es la máxima prioridad.

¿Por qué se pone el foco en la Listeria?

La listeriosis supone un mayor riesgo para personas mayores, mujeres embarazadas, recién nacidos y personas con sistemas inmunitarios debilitados. A medida que la población europea envejece, los organismos reguladores están reforzando los controles para mejorar la protección de la salud pública.

LAS NUEVAS NORMAS AFECTARÁN ESPECIALMENTE A LOS FABRICANTES DE SECTORES COMO:

- Sándwiches y ensaladas listos para el consumo (RTE)
- Pescado ahumado
- Platos preparados congelados
- Productos lácteos
- Carnes cocinadas y patés
- Productos frescos

Estas categorías presentan una mayor exposición al riesgo de contaminación ambiental tras su procesamiento.



El riesgo oculto: el entorno de producción

Aunque los análisis microbiológicos siguen siendo fundamentales, muchos problemas recurrentes de *Listeria* tienen su origen en la propia infraestructura de las instalaciones.

WIKTOR DZIOBA, ESPECIALISTA EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS DE STONHARD, EXPLICA:

“En muchas instalaciones, los resultados positivos recurrentes de *Listeria* están relacionados con la propia estructura del edificio, especialmente con pavimentos dañados, sistemas de drenaje ineficaces y zonas donde puede acumularse el agua. Si la humedad permanece en, detrás o debajo de las superficies, las bacterias pueden persistir.”

Los pavimentos continuos y no absorbentes, junto con un diseño adecuado del drenaje, desempeñan un papel clave en la reducción del riesgo, especialmente en entornos de alta exigencia higiénica y en áreas de producción de alimentos listos para el consumo (RTE). Como líder global en sistemas de pavimentación higiénica, Stonhard cuenta con una amplia experiencia apoyando a fabricantes de alimentos en toda Europa, incluyendo años de colaboración con productores líderes del sector de alimentación y bebidas, así como una participación activa en EHEDG para promover las mejores prácticas en diseño higiénico.



Una oportunidad estratégica, no solo un requisito normativo

El Reglamento (UE) 2024/2895 no debe interpretarse únicamente como una carga regulatoria. Para muchos fabricantes, representa una oportunidad para:

- Revisar los factores de riesgo ambiental
- Reforzar la infraestructura en las zonas de alimentos listos para el consumo
- Reducir la probabilidad de resultados positivos repetidos
- Proteger la reputación de la marca
- Asegurar el acceso al mercado europeo a largo plazo



Las empresas que integran el pavimento, el drenaje y los zócalos sanitarios dentro de su estrategia de seguridad alimentaria están mejor posicionadas para gestionar el riesgo a largo plazo.

Prepararse para julio de 2026

Con la fecha límite cada vez más próxima, este es el momento de que los responsables de seguridad alimentaria, los equipos de operaciones y los responsables de ingeniería evalúen sus instalaciones e identifiquen posibles vulnerabilidades.

COMO CONCLUYE DZIOBA:

“Esta normativa es una llamada de atención. Las empresas más resilientes serán aquellas que actúen con antelación, revisando sus entornos desde ahora para proteger tanto a los consumidores como a sus propias operaciones.”

Para más información sobre cómo preparar sus instalaciones para el Reglamento (UE) 2024/2895, póngase en contacto con el equipo de Food & Beverage de Stonhard para analizar sus necesidades específicas.



STONHARD®



Stonhard considera que la información aquí contenida es veraz y precisa. No obstante, no ofrece ninguna garantía, expresa o implícita, basada en este documento y no asume responsabilidad alguna por daños consecuenciales o incidentales derivados del uso de los productos y sistemas descritos, incluida cualquier garantía de comerciabilidad o idoneidad para un fin específico. La información aquí contenida se proporciona únicamente con fines de evaluación. ©2026.