

## INFORMACIÓN SOBRE LA FLEXIBILIDAD DE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CARNES Y DERIVADOS

### 1. ¿Qué establecimientos pueden acogerse a esta flexibilidad?

Esta flexibilidad es aplicable a **mataderos** que puedan acogerse a las cantidades de producción que se indican a continuación:

<i>Mataderos</i>	<i>Ungulados (bovinos, solípedos, porcinos, pequeños rumiantes)</i>	<i>Aves (pollos y patos)</i>
Pequeños Mataderos	Hasta 2.500 UBM/especie/año 50 UBM semana	Hasta 1.000.000 aves/año
Mataderos muy pequeños	Hasta 625 UBM/especie/año	Hasta 300.000 aves/año

También se pueden acoger los **establecimientos elaboradores de carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves** inscritos (RGSEAA), que en las Illes Balears se clasifican en dos grupos dependiendo del volumen de producción:

<i>Establecimientos inscritos en el RGSEAA</i>	<i>Carne picada y preparados de carne</i>	<i>Carne fresca de aves de corral</i>
Pequeños productores	Hasta 1.040 toneladas de producción conjunta	Hasta 1.040 toneladas/año
Muy pequeños productores	Hasta 104 toneladas de producción conjunta	Hasta 104 toneladas/año

Finalmente, **los comercios minoristas de la carne**, definidos como:

<i>Establecimientos minoristas</i>	<i>Carne picada y preparados de carne a nivel insular</i>
Minoristas	Más de 52 t/año, sin superar 260 t/año Más de 1t/semana sin superar los 5.000 Kg/semana
Minoristas de pequeña producción	Menos de 1 t/semana (52 t/año)

### 2. ¿Qué es una UGM y cómo se puede calcular?

Las **unidades de ganado mayor** (UGM) son una unidad de medida de referencia que se corresponde con los bovinos mayores de 24 meses o peso superior a 300

kg y los solípedos. En la siguiente tabla se indica el factor de conversión para cada tipo de animal.

<i>Tabla de conversiones UGM (RD 1086/2020 anexo I)</i>	
Carne de bovino (> 300 kg) y solípedos	<b>1 UGM</b>
	Otros bovinos: <b>0,50 UGM</b>
Carne de porcino	Porcinos de > 100 kg de peso vivo: <b>0,20 UGM</b>
	Otros porcinos: <b>0,15 UGM</b>
Otras carnes	Ovino/caprino: <b>0,10 UGM</b>
	Lechones, corderos y cabritos de < 15 kg de peso vivo: <b>0,05 UGM</b>
Carne de aves	<b>Aves y lagomorfos 0,003 UGM</b>
Patos	<b>0,005 UGM</b>

### 3. ¿Cuáles son los requisitos para autorizar la reducción de la frecuencia del muestreo?

El documento de la AESAN de reducción de frecuencias establece que «si como resultado **del análisis del riesgo individualizado** se autoriza la reducción de la frecuencia del muestreo microbiológico por parte de la autoridad competente, los establecimientos podrán acogerse a las frecuencias de muestreo reducidas. Teniendo en cuenta que los criterios microbiológicos, la toma de muestras, el método analítico y la interpretación de los resultados, se realizarán atendiendo al Reglamento (CE) 2073/2005».

Los mataderos y elaboradores inscritos en el registro sanitario y los establecimientos minoristas de carne podrán acogerse a las frecuencias de toma de muestras reducidas si cumplen las siguientes condiciones:

**A. Volumen de sacrificio o volumen de producción:** se corresponde a los definidos en el punto 1.

#### **B. Los resultados de los muestreos previos:**

**B1. Los pequeños mataderos y establecimientos de pequeña producción** inscritos en el RGSEAA que no se encuentren autorizados para llevar a cabo frecuencias de muestreo reducidas, así como aquellos establecimientos de las mismas características que inicien su actividad, requieren de la obtención de resultados satisfactorios (indicados en la siguiente tabla) de forma previa a la autorización de la reducción de frecuencias de muestreo.

A continuación, se desglosa, para cada tipo de establecimiento, categoría de producto alimenticio y criterio microbiológico, **el número de semanas consecutivas con resultado satisfactorio que es necesario obtener de forma previa a la autorización** por parte de la autoridad competente, en los casos señalados.

Pequeños mataderos	Criterio microbiológico	N.º de semanas consecutivas de resultados satisfactorios
Canales de ungulados	Recuento de colonias aerobias y enterobacterias	6
	<i>Salmonella</i> spp.	12
Canales de pollos de engorde y pavos	<i>Salmonella</i> spp.	12
Canales de pollos de engorde	<i>Campylobacter</i> spp.	12

\* Condicionado a que el día de la toma de muestras cambie cada semana, de manera que queden cubiertos todos los días de la semana.

Pequeños productores inscritos en el RGSEAA	Criterio microbiológico	N.º de semanas consecutivas de resultados satisfactorios
Carne fresca de aves de corral procedente de aves reproductoras <i>Gallus</i> , gallinas ponedoras, pollos de engorde y manadas de pavos de reproducción y engorde	<i>Salmonella typhimurium</i>	12
	<i>Salmonella enteritidis</i>	
Carne picada	Recuento de colonias aerobias i <i>E. coli</i>	6
	<i>Salmonella</i>	12
Preparados de carne	<i>E. coli</i>	6
	<i>Salmonella</i>	12

**B.2. Los establecimientos que ya se encuentren autorizados** para la reducción de frecuencias de muestreo y que cumplan con el resto de requisitos establecidos podrán acogerse directamente a las frecuencias de muestreo reducidas.

**B.3. Los mataderos muy pequeños y establecimientos de muy pequeña producción inscritos en el RGSEAA** podrán acogerse directamente a las frecuencias reducidas de muestreo sin necesidad de presentar los resultados satisfactorios previos mencionados anteriormente, pero deben cumplir el resto de los requisitos.

**C. Disposición de un programa de autocontrol implantado y validado** por los servicios de control oficial, o guías de prácticas correctas de higiene aprobadas para el sector.

**D. Historial del operador:** se valorará una serie de criterios en los últimos seis meses, de forma que el incumplimiento de cualquiera de ellos supondrá la imposibilidad de acogerse a la reducción de frecuencias, debiendo ajustarse a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) 2073/2005.

Análisis del riesgo	Sí	No
---------------------	----	----



1. Han sido origen de una toxiinfección alimentaria		
2. Han tenido resultados no conformes (criterios de SA y/o higiene de procesos) en el marco de un muestreo oficial		
3. Se han adoptado medidas correctoras contempladas en un sistema de autocontrol frente a resultados no conformes, y han sido eficaces para solucionar el problema		
4. Se ha abierto expediente sancionador por incumplimiento grave o muy grave en relación con los requerimientos de higiene		
5. En mataderos de aves: se cumplen las obligaciones sobre la información de la cadena alimentaria, así como la correcta gestión de manadas positivas o sospechosas de salmonela		

**Los mataderos de aves, además de los requisitos anteriores, también deben controlar:**

- Que en la información de la cadena alimentaria figure la información de los resultados sobre *Salmonella* spp.
- Que, si se sacrifican animales procedentes de explotaciones positivas o sin control de salmonela (autoconsumo), estos animales se sacrifican al final de la jornada.
- Que, si se sacrifican animales positivos en *Salmonella enteritidis* o *typhimurium*, estos animales se someten a muestreo dirigido.
- Que, si la explotación es positiva y no se conoce el serotipo de la *Salmonella*, se considera positivo y, en consonancia, se actúa de la misma manera.

**4. ¿Cuál es la frecuencia reducida del muestreo?**

La autoridad competente podrá autorizar la reducción de siguientes frecuencias:

Reducción de frecuencias de muestreo		
Mataderos	Pequeños	1 muestro / 16 semanas
	Muy pequeños	1 muestro / 24 semanas / especie
Establecimientos inscritos en el RGSEAA	Pequeños productores	1 muestro / 16 semanas / especie
	Muy pequeños productores	1 muestro / 24 semanas
Establecimientos minoristas	Minoristas	Exención de muestro

**5. Cómo se tramita la solicitud de reducción de la frecuencia de muestreo**

**5.1. Procedimiento para pequeños establecimientos**



En los establecimientos incluidos en la categoría como **pequeños** (mataderos y elaboradores inscritos en el RGSEAA), el procedimiento se iniciará por parte del interesado con la presentación mediante el registro electrónico de una solicitud de autorización de reducción de frecuencias de muestreo bacteriológico (anexo I).

La solicitud será acompañada de los siguientes documentos:

- Modelo de solicitud del anexo I.
- Informes de análisis, acompañados de una cronología y un informe de resultados, en el que se detallen el número de muestras recogidas y los resultados, con un estudio de las tendencias.

Una vez revisada la solicitud, se autorizará o no después de comprobar el cumplimiento de los requisitos descritos anteriormente y se dictará resolución.

## **5.2. Procedimiento para pequeños establecimientos inscritos en el RGSEAA**

Los establecimientos incluidos en la categoría como **muy pequeños** (mataderos y elaboradores inscritos en el RGSEAA) deben presentar una declaración responsable, según modelo que figura en el anexo II, y se podrán acoger directamente.

Sin embargo, la autoridad competente podrá comprobar en cualquier momento el cumplimiento de los requisitos y, en caso de no cumplirlos, requerirá al operador volver a la frecuencia de muestreo no reducida.

## **5.3. Comercio minoristas**

En el caso de establecimientos minoristas, se exceptúa el muestreo microbiológico establecido en el Reglamento (CE) 2073/2005.

Sin embargo, y sobre la base de un análisis del riesgo que se ajustará a los aspectos definidos en el apartado 3.D, el control oficial podrá establecer la necesidad de realizar muestreos para verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos, con la frecuencia que se determine, en aquellos establecimientos de comercio minorista que por sus circunstancias específicas los requieran.

## **6. ¿Qué hacer si se obtiene un resultado desfavorable?**

Se considerará como resultado desfavorable cualquier resultado insatisfactorio en las determinaciones microbiológicas, que también incluye los resultados



desfavorables obtenidos en muestreos realizados por el control oficial; en todos los casos deberá volverse a las frecuencias de muestreo semanales.

En el caso de criterios microbiológicos con tres posibles resultados (aerobios totales y enterobacteriáceas en superficies de canales, recuento de colonias aerobias y *E. coli* en la carne picada, y recuento de *E. coli* en los preparados de carne), se consideran resultados favorables los resultados aceptables y satisfactorios.

Además de realizar las actuaciones indicadas para cada caso y que figuran en el Reglamento (CE) núm. 2073/2005 (retirada del mercado, mejoras durante el sacrificio de los animales o revisión de procesos de manipulación, etc.), también deben reforzarse las sesiones de muestreo tal y como se indica a continuación.

### **6.1. Modificar la frecuencia de muestreo**

Para poder volver a acogerse a la reducción de frecuencias de muestreo, se tendrán que dar garantías del cumplimiento de los criterios microbiológicos que se aplican mediante la obtención de resultados satisfactorios a lo largo de cuatro semanas consecutivas.

Si el resultado de las pruebas es favorable, el establecimiento recuperará autorización para acogerse a la reducción de frecuencias de muestreo.

**6.2. Comunicar los resultados** a la Dirección General de Salud Pública y Participación en el plazo de diez días hábiles desde su conocimiento.

## **7. ¿Qué ocurre si se incumplen los requisitos necesarios para obtener la autorización de reducción de las frecuencias?**

Cuando los incumplimientos se producen en los requisitos necesarios para la obtención de la autorización de reducción de frecuencias (análisis del riesgo), se podrá mantener la autorización de reducción o exención de frecuencias de muestreo siempre y cuando los establecimientos apliquen de forma inmediata y con resultados satisfactorios las medidas para subsanar los incumplimientos detectados.

Dependiendo del tipo de incumplimiento, estas medidas podrán incluir mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y el origen de las materias primas, modificación de los procedimientos basados en los principios APPCC o cualquier otra que consideren necesaria los inspectores responsables del control oficial.

En el caso de establecimientos de venta al por menor (sujetos a exención de muestreos para verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos), ante la

posible detección de incumplimientos también serán de aplicación las medidas descritas en este punto.

## 8. ¿Cuáles son los criterios microbiológicos que deben analizarse?

Los criterios dependen del tipo de establecimiento y producto que elabore. En la siguiente tabla se especifican para cada establecimiento.

Tipos de establecimientos	Criterios de aplicación
Mataderos	<p><u>Mataderos de ungulados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aerobios totales y enterobacteriáceas, de acuerdo con los criterios 2.1.1 o 2.1.2, según corresponda.</li> <li>- Salmonela, de acuerdo con los criterios 2.1.3 o 2.1.4, según corresponda.</li> </ul> <p><u>Mataderos de aves</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmonela, de acuerdo con el criterio 2.1.5. Cuando corresponda, también debe analizarse el criterio de seguridad alimentaria establecido en el punto 1.28.</li> <li>- <i>Campylobacter</i>, de acuerdo con el criterio 2.1.9.</li> </ul>
Establecimiento inscrito en el RGSEEA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmonela en la carne fresca de aves de corral, de acuerdo con el criterio de seguridad alimentaria establecido en el punto 1.28.</li> <li>- Salmonela en la carne picada y preparados de carne, de acuerdo con los criterios 1.4, 1.5 o 1.6, según corresponda.</li> <li>- Recuento de colonias aerobias y <i>E. coli</i> en la carne picada, de acuerdo con el criterio 2.1.6.</li> <li>- <i>E. coli</i> en los preparados de carne, de acuerdo con el criterio 2.1.8.</li> </ul>
Menoristas elaboradores	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recuento de colonias aerobias y <i>E. coli</i> en la carne picada, de acuerdo con el criterio 2.1.6. (No aplicable a la carne picada con vida útil inferior a 24 horas).</li> <li>- <i>E. coli</i> en los preparados de carne, de acuerdo con el criterio 2.1.8.</li> <li>- Salmonela en la carne picada y preparados de carne, de acuerdo con los criterios 1.4, 1.5 o 1.6, según corresponda.</li> </ul>

## 9. ¿Qué otros aspectos deben tenerse en cuenta en la recogida de las muestras?

- En el caso de mataderos, la sesión de muestreo se realizará para cada línea de sacrificio y se tomarán 5 canales. Además, deben seguirse las instrucciones de las normas ISO correspondientes.
- En el caso de los mataderos de aves de corral, en cada sesión de muestreo deben tomarse muestras aleatorias de la piel del cuello de un mínimo de quince canales de aves de corral.
- En el caso de preparados de carne, carne picada y carne fresca de aves de corral, deben tomarse cinco unidades del mismo producto y lote.



- Si el establecimiento elabora preparados de carne y carne picada, debe alternar el tipo de producto en las diferentes sesiones de muestreo de forma proporcional a su producción.

## **10. ¿Cuáles son las técnicas analíticas que deben utilizarse y cómo se interpretan los resultados?**

Las especificaciones de los planes de muestreo, límites, métodos de referencia e interpretación de resultados son los que figuran en el Reglamento (CE) núm. 2073/2005.

## **11. Normativa**

- Reglamento n.º 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20200308&from=EN>
- Directrices AECOSAN: «Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 en pequeños mataderos y establecimientos que producen pequeñas cantidades de carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral» (rev.1): [http://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion\\_frecuencias\\_CI\\_v1.pdf](http://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf)

## Anexo I

### Modelo de solicitud para acogerse a la reducción de la frecuencia de muestreo de los establecimientos de pequeña producción inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

#### Datos del establecimiento

Nombre del establecimiento			
Domicilio industrial			
Municipio		Código postal	
Correo electrónico		Tel.	
N.º de registro sanitario			

#### Datos del titular

Nombre y apellidos o razón social del titular		DNI/CIF	
Domicilio social			
Municipio		Código postal	
Correo electrónico		Tel.	

#### Datos del representante

Nombre y apellidos del representante		DNI	
Domicilio			
Municipio		Código postal	
Correo electrónico		Tel.	

#### Datos de producción

<i>Establecimiento inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos</i>	<i>Producción semanal</i>	<i>Producción anual</i>
Carne picada y preparados de carne		
Carne fresca de aves de corral		

#### Datos de sacrificio (mataderos)

<i>Categoría animal</i>	<i>Número de animales sacrificados anualmente</i>
Bovinos mayores de 24 meses	
Otros bovinos	
Cerdos de engorde y reproductores de más de 100 kg de peso vivo	
Cerdos de engorde de hasta 100 kg de peso vivo	
Lechones	
Ovinos y caprinos reproductores y corderos y cabritos de peso vivo $\geq$ 15 kg	
Corderos y cabritos de peso vivo inferior a 15 kg	
Aves	

**DECLARO:**

- Que los datos indicados anteriormente son ciertos.
- Que dispongo de un programa de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico implantado y verificado por los servicios de control oficial de la Dirección General de Salud Pública y Participación.
- Que no he detectado ninguna muestra con incumplimiento en los seis meses previos a la presentación de la correspondiente declaración responsable.
- Que comunicaré los datos de los resultados de los análisis efectuados de acuerdo con la forma que determine la Dirección General de Salud Pública y Participación.
- Que comunicaré cualquier cambio en la situación de mi establecimiento que suponga un cambio en la clasificación del mismo.

**En el caso de mataderos, dispongo de un historial de resultados favorables según los productos que se indican a continuación:**

<i>Pequeños mataderos</i>	<i>Criterio microbiológico</i>	<i>Núm. de semanas consecutivas de resultados satisfactorios</i>
Canales de ungulados	Conteo de colonias aerobias y enterobacterias	6
	<i>Salmonella</i> spp.	12
Canales de pollos de engorde y pavos	<i>Salmonella</i> spp.	12
Canales de pollos de engorde	<i>Campylobacter</i> spp.	12

**En el caso de establecimientos elaboradores inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, dispongo de un historial de resultados favorables según los productos que se indican a continuación:**

<i>Pequeños productores inscritos en el RGSEAA</i>	<i>Criterio microbiológico</i>	<i>Núm. de semanas consecutivas de resultados satisfactorios</i>
Carne fresca de aves de corral procedente de aves reproductoras <i>Gallus</i> , gallinas ponedoras, pollos de engorde y manadas de pavos de reproducción y engorde	<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Salmonella enteritidis</i>	12
Carne picada	Recuento de colonias aerobias i <i>E. coli</i>	6
	<i>Salmonella</i>	12
Preparados de carne	<i>E. coli</i>	6
	<i>Salmonella</i>	12

### Documentación que se adjunta:

- Boletines analíticos del historial de resultados favorables.
- Estudio de las tendencias de los resultados obtenidos.

(Marcar con una x):

### AUTORIZO a la Dirección General de Salud Pública y Participación a:

Que lleve a cabo las consultas en los ficheros públicos para acreditar los datos o documentos indicados a continuación, para que puedan ser obtenidos en mi nombre por el órgano competente o autorizado, en el ámbito de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, mediante transmisiones de datos o de certificaciones que les sustituyan:

- Documento nacional de identidad (DNI).

No la autorizo a que realice la consulta de mi DNI, por lo que presento una fotocopia del mismo.

De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y el Reglamento que la desarrolla, consiento expresamente que los datos facilitados en la comunicación previa sean recogidos y tratados en un fichero titularidad de la Consejería de Salud y Consumo. De acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999, puedo ejercitar mis derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición con una solicitud dirigida a la Dirección General de Salud Pública y Participación.

Fecha y firma

## DIRECCIÓ GENERAL DE SALUT PÚBLICA I PARTICIPACIÓ

## Anexo II

### Modelo de declaración responsable para acogerse a la reducción de la frecuencia de muestreo de los establecimientos de muy pequeña producción inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

#### Datos del establecimiento

Nombre del establecimiento			
Domicilio industrial			
Municipio		Código postal	
Correo electrónico		Tel.	
N.º de registro sanitario			

#### Datos del titular

Nombre y apellidos o razón social del titular		DNI/CIF	
Domicilio social			
Municipio		Código postal	
Correo electrónico		Tel.	

#### Datos del representante

Nombre y apellidos del representante		DNI	
Domicilio			
Municipio		Código postal	
Correo electrónico		Tel.	

#### Datos de producción

<i>Establecimiento inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos</i>	<i>Producción semanal</i>	<i>Producción anual</i>
Carne picada y preparados de carne		
Carne fresca de aves de corral		

### Datos de sacrificio (mataderos)

<i>Categoría animal</i>	<i>Número de animales sacrificados anualmente</i>
Bovinos mayores de 24 meses	
Otros bovinos	
Cerdos de engorde y reproductores de más de 100 kg de peso vivo	
Cerdos de engorde de hasta 100 kg de peso vivo	
Lechones	
Ovinos y caprinos reproductores y corderos y cabritos de peso vivo $\geq$ 15 kg	
Corderos y cabritos de peso vivo inferior a 15 kg	
Aves	

### DECLARO

- Que los datos indicados anteriormente son ciertos.
- Que dispongo de un programa de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico implantado y verificado por los servicios de control oficial de la Dirección General de Salud Pública y Participación.
- Que no he detectado ninguna muestra con incumplimiento en los seis meses previos a la presentación de la correspondiente declaración responsable.
- Que comunicaré los datos de los resultados de los análisis efectuados de acuerdo con la forma que determine la Dirección General de Salud Pública y Participación.
- Que comunicaré cualquier cambio en la situación de mi establecimiento que suponga un cambio en la clasificación del mismo.

(Marcar con una x):

### AUTORIZO a la Dirección General de Salud Pública y Participación a:

Que lleve a cabo las consultas en los ficheros públicos para acreditar los datos o documentos indicados a continuación, para que puedan ser obtenidos en mi nombre por el órgano competente o autorizado, en el ámbito de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, mediante transmisiones de datos o de certificaciones que les sustituyan:

- Documento nacional de identidad (DNI).

No la autorizo a que realice la consulta de mi DNI, por lo que presento una fotocopia del mismo.



G  
O  
I  
B  
/

De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y el Reglamento que la desarrolla, consiento expresamente que los datos facilitados en la comunicación previa sean recogidos y tratados en un fichero titularidad de la Consejería de Salud y Consumo. De acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999, puedo ejercitar mis derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición con una solicitud dirigida a la Dirección General de Salud Pública y Participación.

Fecha y firma

## **DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y PARTICIPACIÓN**