
	<p align="center"><i>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</i></p>	<i>119/2012</i>
		<i>01.00</i>

REDUCCIÓN DE FRECUENCIA DE MUESTREOS MICROBIOLÓGICOS EN PEQUEÑOS MATADEROS, SALAS DE DESPIECE DE AVES Y ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE

Fecha de última actualización: 11/07/2013
Versión: 01.00


	<i>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</i>	119/2012
		01.00

Hoja de control del documento

Documento	Instrucciones para la reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne	Versión	00.00
		Código	119/2012
Elaborado por	Servicio de Seguridad Alimentaria y Laboratorios Referencia: Óscar Redondo Avilés/José Castillejo Expósito	Fecha	20/11/2012
Validado por	Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria y Laboratorios Jesús Peinado Álvarez	Fecha	01/12/2012

Control de modificaciones

Versión	Fecha	Autor	Descripción del cambio
01.00	11/07/2013	Óscar Redondo Avilés Técnico del Servicio de Seguridad Alimentaria y Laboratorios.	Modificación muestreos en establecimientos de producción de carne fresca de ave.

	<i>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</i>	119/2012
		01.00

1. Antecedentes y Justificación.

La seguridad de los productos alimenticios se garantiza principalmente mediante un enfoque preventivo, con la adopción de buenas prácticas de higiene y la aplicación de procedimientos basados en los principios APPCC.


Son los peligros microbiológicos de los productos alimenticios, como una de las principales fuentes de enfermedad de origen alimentario, objetivo de la legislación alimentaria. Esto se concreta en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, definiéndose las pruebas, las frecuencias, los métodos analíticos y los planes de toma de muestras, las medidas a adoptar ante resultados insatisfactorios, estableciendo dos tipos de criterios: uno de seguridad alimentaria y otro relacionado con la higiene de los procesos.

El Reglamento (CE) 852/2004, establece que es conveniente contemplar criterios de flexibilidad para evitar cargas excesivas para empresas pequeñas, conservar métodos tradicionales en cualquier fase de la cadena alimentaria, especialmente en regiones con limitaciones geográficas especiales, incluidas las ultraperiféricas. Por otro lado la situación socioeconómico actual, ha llevado a estos establecimientos a una situación complicada, la caída del consumo y el aumento de los costes de producción, ha derivado en la necesidad de reducir costes. Este nivel de flexibilidad se debe realizar en todo caso teniendo en cuenta el nivel de riesgo.

Una de estas posibilidades es la reducción de la frecuencia de los muestreos microbiológicos en pequeños mataderos y establecimientos que producen carne picada, preparados de carne y carne fresca de ave en pequeñas cantidades, tal y como se recoge en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

Es por esto que se hace necesario establecer los criterios a considerar en función de los cuales se exima a ciertos establecimientos de la frecuencia de muestreo establecida en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

Las presentes instrucciones sólo afectarán a la frecuencia del muestreo. El resto de condiciones que establece el Reglamento (CE) nº 2073/2005 serán totalmente aplicables (número de canales, método, momento y localizaciones de la muestra, límites, métodos analíticos de referencia, etc.)

	Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne	119/2012
		01.00

2. Base legislativa de aplicación.

El punto 3.2 del Capítulo 3 del Anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005 contempla:

3.2 Muestreo bacteriológico en los mataderos y en los locales que producen carne picada, preparados de carne, carne separada mecánicamente y carne fresca.

Normas de muestreo para las canales de bovinos, porcinos, ovinos, caprinos y equinos

En cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de cinco canales. Las localizaciones del muestreo deberán seleccionarse teniendo en cuenta la tecnología de sacrificio utilizada en cada matadero.....

Normas de muestreo para las canales de aves de corral y la carne fresca de aves de corral

Los mataderos procederán al muestreo de canales enteras de aves de corral con la piel del cuello para los análisis relativos a Salmonella. Otros establecimientos que procesen carne fresca de aves de corral tomarán muestras para el análisis de detección de Salmonella dando prioridad a las canales enteras de aves de corral con la piel del cuello, si están disponibles, pero asegurándose de que también se tomen partes de pollos con piel y/o partes de pollos sin piel o con poca piel, y que la elección esté basada en el riesgo.....


Para las pruebas relativas al criterio de higiene del proceso establecido en la entrada 2.1.5 del capítulo 2 sobre la Salmonella en las canales de aves de corral en los mataderos, en cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de la piel de cuello de un mínimo de quince canales de aves de corral después de la refrigeración.....

A efectos de los análisis de detección de la Salmonella en la carne fresca de aves de corral distinta de las canales de aves de corral, se tomarán cinco muestras de un mínimo de 25 gr del mismo lote.....

Frecuencias de muestreo para canales, la carne picada, los preparados de carne, la carne separada mecánicamente y la carne fresca de aves de corral

Los explotadores de mataderos o establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne, carne separada mecánicamente o carne fresca de aves de corral tomarán muestra para el análisis microbiológico al menos una vez por semana.....

Sin embargo, los pequeños mataderos y los establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral en pequeñas cantidades podrán ser eximidos de la aplicación de las mencionadas frecuencias de muestreo cuando esté justificado en función de un análisis del riesgo y, en consecuencia, la autoridad competente lo autorice.

	<p align="center"><i>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</i></p>	119/2012
		01.00

3. Establecimientos que se pueden acoger a la reducción de la frecuencia de muestreos microbiológicos

La reducción de la frecuencia de muestreos microbiológicos se podrá aplicar a:

Mataderos. Establecimientos inscritos en el RGSEAA en la clave 10 con las siguientes actividades y actividad

Categoría		Actividad	
Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	6	Matadero de aves	09
		Matadero de bovino	60
		Matadero de porcino	61
		Matadero de ovino	62
		Matadero de caprino	63
		Matadero de solípedos	64

Salas de despiece de carne de ave.

Categoría		Actividad	
Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	6	Sala de despiece de carne de aves	10


Establecimientos elaboradores de carne picada y preparados de carne.

Categoría		Actividad	
Fabricación/Elaboración/Transformación	1	Preparados de carne y carne picada	54

Establecimientos alimentarios de comercio al por menor de carnes y derivados

Los establecimientos incluidos en el ámbito del Real Decreto 1376/2003, de 7 de Noviembre, por que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los comercios al por menor.

El concepto de “pequeño establecimiento” se aplicará al establecimiento, y no por línea de sacrificio en el caso de mataderos ni por tipo de producto en el caso de elaboradores de carne picada y preparados de carne.

	Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne	119/2012
		01.00

Como excepción a lo anterior, solo en el caso que coincida en un establecimiento la actividad de matadero con otra de elaboración (sala de despiece de carne de ave y/o carne picada y preparados de carne) se podrán considerar como establecimientos independientes para obtener la reducción, por lo que podría darse el caso que el matadero no se pudiera acoger a la reducción y la elaboración sí, y al contrario.

PEQUEÑOS MATADEROS:

A efectos de esta Instrucción se considerarán pequeños mataderos aquellos cuyos volúmenes de sacrificio son los siguientes:

- Mataderos de ungulados domésticos: ≤ 3.000 UGM/año.

- Mataderos de aves: $\leq 6.000.000$ aves/año.

Para el cálculo de las UGM se aplicará la siguiente tabla de equivalencias:


ANIMAL	VALOR EN UGM	Nº SACRIFICIOS/AÑO
Bovino >24 meses y équidos	1 UGM	3000
Bovino ≤ 24 meses	0.5 UGM	6000
Porcino de cebo	0.15 UGM	20000
Otros porcinos	0.2 UGM	15000
Ovejas-Cabras	0.1 UGM	30000
Corderos/Cabritos/Lechones	0.05 UGM	60000

El volumen de sacrificio/año de un matadero se refiere a la suma de todas las especies que se sacrifican.

Los operadores sujetos a autorización previa de funcionamiento e inscripción en el RGSEAA, deberán contar y aplicar un manual de buenas prácticas de higiene en el sacrificio. Presentarán resultados satisfactorios en las últimas 6 semanas para enterobacterias, aerobios mesófilas y en las últimas 30 semanas para Salmonella.

Además en su Sistema de Autocontrol incluirán las medidas a adoptar previstas ante resultados insatisfactorios y la verificación de la eficacia de estas.

En el caso particular de mataderos, las zonas para realizar el muestreo de canales serán las que tengan mayor probabilidad de presentar contaminación fecal.

	<p align="center"><i>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</i></p>	119/2012
		01.00

ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE Y CARNE FRESCA DE AVE.

A efectos de esta Instrucción son establecimientos de producción de pequeñas cantidades aquellos cuyo volumen de elaboración es ≤ 10000 kg/semana.

El volumen de producción se refiere a la suma de todos los productos que se elaboran (carne picada, preparados de carne y despiece de carne fresca de ave).


Los operadores sujetos a autorización previa de funcionamiento e inscripción en el RGSEAA, deberán contar y aplicar un manual de buenas prácticas de higiene de elaboración y/o fabricación. Presentarán resultados satisfactorios en las últimas 6 semanas para aerobios mesófilos y E. coli, y en las últimas 30 semanas para Salmonella.

Además en su Sistema de Autocontrol incluirán las medidas a adoptar previstas ante resultados insatisfactorios y la verificación de la eficacia de estas.

ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNES Y DERIVADOS

Todos estos establecimientos son considerados como elaboradores de pequeñas cantidades, siendo la única condición a cumplir que la distribución la realice en un radio de 50 km desde el establecimiento¹.

¹.- Actualmente el ámbito de comercialización de los establecimientos de comercio al por menor de carne y derivados en Andalucía está definido como el municipio, por lo que todas las carnicerías, carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías se pueden acoger a la reducción. Aclarar que se han introducido en estas instrucciones otro criterio de distribución más amplio (50 km.) por que a nivel nacional se están contemplando estos parámetros para incluirlos como definición de “distribución local”, por lo que llegado el caso se modificará el ámbito de distribución de los minoristas para adecuarlo a un acuerdo a nivel nacional si es que el mismo contemplara otro criterio o distancia.

	Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne	119/2012
		01.00

4. Frecuencias reducidas aplicables de muestreo.


Pequeños Mataderos de ungulados	Recuento de colonias aerobias	Enterobacterias	Salmonella
BOVINO, PORCINO, OVINO, CAPRINO Y EQUINO	5 canales cada 16 semanas para cada especie	5 canales cada 16 semanas para cada especie	5 canales cada 16 semanas para cada especie

Pequeños Mataderos de aves de corral	Recuento de colonias aerobias	Enterobacterias	Salmonella
Pollos de engorde y pavos			15 canales cada 16 semanas

Establecimientos de producción de pequeñas cantidades de carne fresca de aves de corral, carne picada, preparados de carne	Recuento de colonias aerobias	E. coli	Salmonella
Carne Picada	1 muestra cada 16 semanas	1 muestra cada 16 semanas	1 muestra cada 16 semanas
Preparados de carne		1 muestra cada 16 semanas	1 muestra cada 16 semanas
Carne fresca de aves			1 muestra cada 16 semanas

Establecimientos Alimentarios al por menor de carnes y derivados	Recuento de colonias aerobias ²	E. coli	Salmonella
Carne picada	1 muestra cada 6 meses	1 muestra cada 6 meses	1 muestra cada 6 meses
Preparados de carne		1 muestra cada 6 meses	1 muestra cada 6 meses

² Este criterio no es aplicable a carne picada producida en comercio al por menor cuando la vida útil es inferior a 24 horas.

	<p align="center">Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</p>	119/2012
		01.00

5. Condiciones para los operadores económicos para la aplicación de la reducción en la frecuencia de muestreos microbiológicos

Los operadores económicos que deseen acogerse a la reducción de la frecuencia de muestreos microbiológicos, deberán presentar una declaración responsable conforme al Anexo I, en el Distrito Sanitario/Área de Gestión Sanitaria donde se ubique el establecimiento. Para el cálculo de los volúmenes de sacrificio/producción se tendrán en cuenta los doce meses anteriores a la fecha de entrada en el Registro de la declaración.


Como establece el Reglamento (CE) nº 2073/2005, el plan de muestreo debe estar integrado en el sistema de autocontrol, por lo que si se reduce el muestreo en base a estas instrucciones, deberán contemplarlo en el procedimiento documentado al que esté vinculado como validación o verificación.

En el momento que se aumente el volumen de sacrificio o producción y se sobrepase el límite para considerarse pequeño establecimiento, se deberá volver a la frecuencia que establece el reglamento citado debiendo proceder a la comunicación al Distrito Sanitario/Área de Gestión Sanitaria, por lo que el operador podrá diseñar y documentar el método para una evaluación efectiva de este aspecto.

El método analítico de referencia utilizado será el establecido en el Reglamento (CE) 2073/2005 o esté validado con respecto a este.

6. Registro de establecimientos en los que se aplica la reducción de la frecuencia de muestreos microbiológicos

Los Distritos Sanitarios/Áreas de Gestión Sanitaria, y hasta que sea de aplicación el sistema de información ALBEGA, elaborarán un censo actualizado con los establecimientos en los que se aplique la reducción de muestreos microbiológicos contemplados en estas instrucciones donde se identifiquen la razón social, dirección, nº de RGSEAA o nº de inscripción para comercio al por menor y el tipo de establecimiento (matadero, sala de despiece, elaborador de carne picada y preparados de carne, comercio al por menor de carnes y derivados).

	<p align="center">Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</p>	119/2012
		01.00

7. Comunicación a los Operadores económicos


Por parte de los agentes de control oficial, en el ámbito de cualquier actuación de control, se procederá a informar a los interesados del contenido de estas instrucciones (disponibles en la página web <http://www.csalud.junta-andalucia.es/salud/sites/csalud/portal/index.jsp>) con independencia de la verificación del cumplimiento de lo establecido en las mismas, en su caso.

8. Entrada en Vigor

La versión 01 de las presentes instrucciones, sustituyen a la anterior versión 00 de fecha 5 de Diciembre de 2013. Las presentes instrucciones entrarán en vigor a partir del día de su recepción. Asimismo se informa que se ha procedido a actualizar la versión en la página web donde ya figura la versión actualizada

LA SECRETARÍA GENERAL

Josefa Ruiz Fernández

	Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne	119/2012
		01.00

ANEXO I

DECLARACIÓN RESPONSABLE PARA LA REDUCCIÓN DE LA FRECUENCIA DE MUESTREOS MICROBIOLÓGICOS EN PEQUEÑOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS QUE PRODUZCAN CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE Y CARNE FRESCA DE AVES DE CORRAL EN PEQUEÑAS CANTIDADES

D. con D.N.I como representante/titular del Matadero/Establecimiento.....
 con N° RGSA/Inscripción
 Dirección.....
 Localidad Provincia
 Teléfono FAX e-mail

La persona abajo firmante, con conocimiento de que la inexactitud, falsedad u omisión, de carácter esencial, o en cualquier dato a manifestación reflejada en la presente declaración así como en documentos que posteriormente puedan ser requeridos por la Consejería competente en la materia, determinarán la imposibilidad de continuar con el ejercicio del derecho o actividad afectada, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiera lugar

DECLARO:


Que cumplo con los requisitos y condiciones establecidas para la reducción de la frecuencia muestreos microbiológicos del punto 3.2, capítulo 3 ,del Anexo I del Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, que aplicaré en:

PEQUEÑOS MATADERO

- He sacrificado ≤ 3000 UGM/año en matadero de ungulado/ ≤ 6000000 aves/año, en los últimos 12 meses
- He tenido resultados satisfactorios a enterobacterias y aerobios mesófilas en las últimas 6 semanas, y a salmonella en las últimas 30 semanas.
- Aplico manual de buenas prácticas de higiene en el sacrificio.
- En el sistema de autocontrol he incluido las medidas a adoptar ante resultados insatisfactorios y la verificación de la eficacia de estas.
- Los muestreos de canales se realizan en las zonas que tienen mayor probabilidad de presentar contaminación fecal.

SALA DE DESPIECE DE CARNE DE AVES/ ESTABLECIMIENTO DE ELABORACIÓN DE CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE

- He elaborado ≤ 10.000 kg/semana, en los últimos 12 meses .
- He tenido resultados satisfactorios a Escherichia coli y aerobios mesófilas en en las últimas 6 semanas, y a salmonella en las últimas 30 semanas.
- Aplico manual de buenas prácticas de higiene de manipulación/fabricación.

	<i>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</i>	119/2012
		01.00

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNES Y DERIVADOS

- No realizo distribución en un ámbito superior a un radio de 50 Km desde mi establecimiento.

- Cumpló con la definición establecida en el Real Decreto 1376/2003, de 7 de Noviembre, por que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los comercios al por menor.

Y ME COMPROMETO:

A comunicar, en su caso, los cambios que conllevan el incumplimiento de los requisitos y condiciones establecidas y a realizar los muestreos microbiológicos con la frecuencia establecida en punto 3.2, capítulo 3, del Anexo I del Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

En a de de

Representante del matadero/establecimiento

Fdo.: