



**FLEXIBILIDAD APLICABLE A LAS FRECUENCIAS DE MUESTREO ESTABLECIDAS EN EL
REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 EN PEQUEÑOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS QUE
PRODUCEN PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE Y CARNE
DE AVES DE CORRAL**

Aprobado en la Comisión Institucional del 17/12/2021

Contenido

1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. OBJETO.....	2
3. ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	2
4. DEFINICIONES.....	2
5. FRECUENCIAS DE MUESTREO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS EN EL REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005. REDUCCIÓN DE LA FRECUENCIA DE MUESTREO.....	5
6. AUTORIZACIÓN Y CONTROL OFICIAL. CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD Y ANÁLISIS DEL RIESGO.....	6
7. ACTUACIONES ANTE RESULTADOS DESFAVORABLES.....	8
ANEXO I.....	10
ANEXO II.....	11

1. INTRODUCCIÓN

El Reglamento (CE) 2073/2005 establece los criterios microbiológicos para determinados alimentos y las normas de aplicación que deben cumplir los operadores de empresas alimentarias (en adelante OEA) al aplicar las medidas de higiene generales y específicas contempladas en el Reglamento (CE) 852/2004.

Los riesgos microbiológicos de los productos alimenticios constituyen una de las principales fuentes de enfermedades de origen alimentario para las personas. La utilización de criterios microbiológicos debería formar parte integrante de la aplicación de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y de otras medidas de control de la higiene. La seguridad de los productos alimenticios se garantiza principalmente mediante un enfoque preventivo, como la adopción de buenas prácticas de higiene y la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC, pudiendo emplearse los criterios microbiológicos en la validación y verificación de los procedimientos APPCC y de otras medidas de control de la higiene.

Por otra parte, el Reglamento (CE) 852/2004 establece que los requisitos relativos a los procedimientos basados en el APPCC serán lo suficientemente flexibles, para poder aplicarse en todas las situaciones, incluso en las pequeñas empresas. De la misma forma, la flexibilidad facilita la perdurabilidad en el tiempo del empleo de métodos tradicionales en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, así como en regiones con limitaciones geográficas especiales (incluida Canarias como región ultraperiférica). No obstante, la flexibilidad no debe poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos y su aplicación debe basarse en un análisis del riesgo previo.



Una de las posibilidades de flexibilidad, se encuentra recogida en el Reglamento (CE) 2073/2005, permitiendo la reducción de la frecuencia del muestreo microbiológico en pequeños mataderos y establecimientos que producen carne picada, preparados de carne o carne fresca de aves en pequeñas cantidades, siempre y cuando se encuentre justificado en función de un análisis del riesgo y la autoridad competente lo autorice. Señalar que, el propio Reglamento contempla como posibilidad, la reducción de la frecuencia de muestreo (de semanal a quincenal) siempre y cuando se obtengan durante un número determinado de semanas consecutivas, resultados satisfactorios en relación a los criterios microbiológicos establecidos para cada tipo de categoría del alimento.

En base a ello, el artículo 15 del Real Decreto 1086/2020 regula las condiciones en las que la autoridad competente puede autorizar que los mataderos y los establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral en pequeñas cantidades sean eximidos de la aplicación de las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) 2073/2005. Además, añade que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), en colaboración con las autoridades competentes, elaborará una guía para facilitar la correcta aplicación del mencionado artículo.

2. OBJETO

Establecer las directrices de aplicación de flexibilidad, a nivel nacional, en función de un análisis del riesgo, de las frecuencias de muestreo en canales, carnes picadas, preparados de carne y carne fresca de aves de corral, conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) nº 2073/2005, al objeto de facilitar la correcta aplicación del artículo 15 del Real Decreto 1086/2020.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las directrices recogidas en el documento, podrán aplicarse en los siguientes establecimientos inscritos en el RGSEAA o en el registro autonómico correspondiente:

- Pequeños mataderos y muy pequeños mataderos.
- Establecimientos que producen pequeñas cantidades de carne picada, preparados de carne o carne fresca de aves de corral.
- Establecimientos de comercio al por menor de carnes frescas y derivados que producen carne picada y preparados de carne.

4. DEFINICIONES

1. Mataderos. La clasificación del tamaño de los mataderos se realiza, atendiendo a la definición recogida en el Real Decreto 1086/2020, en Unidades de Ganado Mayor (UGM) Las equivalencias entre la tipología de animal y las UGM se encuentran recogidas en el anexo I):

- Pequeños mataderos: mataderos autorizados para el sacrificio de animales de cualquier especie de abasto que no sacrifiquen más de 40 UGM/semana, con un máximo de 2.000 UGM/año. Valores que, en regiones insulares, pueden incrementarse hasta las 50 UGM/semana, con un máximo de 2.500 UGM por año.
- Muy pequeños mataderos: mataderos autorizados para el sacrificio de cualquier especie de abasto que no sacrifiquen más de 500 UGM/año. Valores que, en regiones insulares, pueden incrementarse hasta un máximo de 625 UGM/año.

A los efectos del presente documento y en el caso de mataderos en los que se



sacrifique más de una especie animal, los límites anteriores se aplicarán de manera independiente para cada una de las líneas de sacrificio. En este sentido, para el caso de líneas comunes ovino-caprino, éstas se considerarán como una única línea de sacrificio.

MATADEROS	GENERAL	INSULAR
PEQUEÑOS MATADEROS	2.000 UGM/Año 40 UGM/Semana	2.500 UGM/año 50 UGM/Semana
MUY PEQUEÑOS MATADEROS*	500 UGM/Año	625 UGM/Año

* Dentro de este grupo, se incluyen por su asimilación, las explotaciones donde se realiza el sacrificio y suministro de pequeñas cantidades de aves de corral destinados al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor que suministran directamente dicha carne al consumidor, recogidas en el Real Decreto 1086/2020.

En Canarias, como **región ultraperiférica**, se aplicarán en pequeños mataderos y muy pequeños mataderos de aves de corral los siguientes límites de sacrificio:

PEQUEÑOS MATADEROS DE AVES DE CORRAL	2.000.000 aves/año
MUY PEQUEÑOS MATADEROS DE AVES DE CORRAL	1.000.000 aves/año

2. Establecimientos de pequeña producción en el ámbito de la carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en base al volumen de producción:

- Pequeños productores: establecimientos que producen carne picada, preparados de carne o carne fresca de aves de corral en pequeñas cantidades, hasta un máximo de:
 - 260 Tm de producción conjunta de carne picada y preparados de carne/año (1.040 Tm en regiones insulares)
 - 260 Tm de producción de carne fresca de aves de corral/año (1.040 Tm en regiones insulares)
- Muy pequeños productores: establecimientos que producen carne picada, preparados de carne o carne fresca de aves de corral en muy pequeñas cantidades, hasta un máximo de:
 - 26 Tm de producción conjunta de carne picada y preparados de carne/año (104 Tm en regiones insulares)
 - 26 Tm de producción de carne fresca de aves de corral/año (104 Tm en regiones insulares)



ESTABLECIMIENTOS (RGSEAA)	CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE (producción máxima)	CARNE FRESCA DE AVES DE CORRAL (producción máxima)
PEQUEÑOS PRODUCTORES	260 Tm de producción conjunta/ año	260 Tm /año
Localizados en regiones insulares	1.040 Tm de producción conjunta/año	1.040 Tm/año
MUY PEQUEÑOS PRODUCTORES	26 Tm de producción conjunta/ año	26 Tm /año
Localizados en regiones insulares	104 Tm de producción conjunta/año	104 Tm/año

3. Establecimientos de comercio al por menor que elaboren pequeñas cantidades de carne picada y preparados de carne:

- **Minoristas:** establecimientos que producen carne picada y preparados de carne, en producción conjunta, en cantidades superiores a 500 Kg/semana (26 Tm/año) y hasta un máximo de 5.000 Kg/semana (260 Tm/año). En el caso de las regiones insulares, aquellos establecimientos que produzcan más de 1 Tm semana (52 Tm/año), sin superar en las cantidades máximas anteriormente señaladas.
- **Minoristas de pequeña producción:** establecimientos de comercio al por menor que elaboren carne picada y preparados de carne, en producción conjunta, sin superar los 500 Kg/ semana (26 Tm/ año) En el caso de las regiones insulares, estas cantidades máximas serán de 1 Tm/ semana (52 Tm/ año)

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR	CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE (Producción conjunta)	
	GENERAL	INSULAR
MINORISTAS	Más de 26 Tm/año hasta un máximo de 260 Tm/año	Más de 52 Tm/ año sin superar las 260 Tm/año
	Más de 500 Kg/semana hasta un máximo de 5.000 Kg/semana	Más de 1 Tm/ semana sin superar los 5.000 Kg/semana
MINORISTAS DE PEQUEÑA PRODUCCIÓN	Hasta 26 Tm/ año	Hasta 52 Tm/año
	Hasta 500 Kg/ semana	Hasta 1 Tm/semana



5. FRECUENCIAS DE MUESTREO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS EN EL REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005. REDUCCIÓN DE LA FRECUENCIA DE MUESTREO.

El apartado 3.2. del capítulo 3, del anexo I del citado Reglamento, establece las frecuencias de muestreo para las canales, carne picada, preparados de carne, carne separada mecánicamente o 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 muestras para el análisis microbiológico al menos una vez por semana**. El día de la toma de muestras cambiará cada semana, de modo que queden cubiertos todos los días de la semana”.*

Con carácter general, el Reglamento recoge los supuestos en los cuales el muestreo puede realizarse con una frecuencia quincenal, atendiendo al cumplimiento de los criterios microbiológicos de seguridad alimentaria y/o de higiene de los procesos establecidos para cada uno de los productos alimenticios señalados.

En particular, señala que *“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”.*

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 siguientes 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 realizará atendiendo al Reglamento (CE) 2073/2005

REDUCCIÓN DE FRECUENCIAS DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO		
MATADEROS	PEQUEÑOS	1 muestreo / 16 semanas/especie
	MUY PEQUEÑOS	1 muestreo / 24 semanas/especie o exención*
ESTABLECIMIENTOS INSCRITOS EN RGSEAA	PEQUEÑOS PRODUCTORES	1 muestreo / 16 semanas/especie



REDUCCIÓN DE FRECUENCIAS DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO		
	MUY PEQUEÑOS PRODUCTORES	1 muestreo / 24 semanas/especie o exención*
ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR	MINORISTAS	Exención*

*No obstante, y sobre la base de un análisis del riesgo, que se ajustará a los aspectos definidos en el apartado 6 (Autorización y control oficial) las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas podrán establecer la necesidad de realizar muestreos para verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos, con la frecuencia que determinen, en aquellos establecimientos de comercio al por menor que por sus circunstancias específicas los requieran.

6. AUTORIZACIÓN Y CONTROL OFICIAL. CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD Y ANÁLISIS DEL RIESGO

Los OEA podrán adoptar criterios de flexibilidad cuando la autoridad competente lo autorice, en base a un análisis de riesgo individualizado. Cada Comunidad Autónoma establecerá el procedimiento para la autorización y para la verificación del cumplimiento de los requisitos que permiten el acogerse y el mantener los criterios de flexibilidad, que se integrará en los controles oficiales que se realicen en los mataderos y establecimientos implicados.

El análisis de riesgo tendrá en cuenta, al menos, los siguientes aspectos:

- a) **El volumen de sacrificio o volumen de producción:** se ajustará a lo establecido en el presente documento al objeto de determinar su clasificación.
- b) **Los resultados de los muestreos previos:** 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.

Todos aquellos establecimientos que ya se encontrasen autorizados para la reducción de frecuencias de muestreo y que cumplan con todos los requisitos mencionados en el Punto 6, podrán acogerse directamente a las frecuencias de muestreo reducidas.

Los mataderos muy pequeños, establecimientos de muy pequeña producción inscritos en el RGSEAA, y los establecimientos de comercio al por menor (independientemente de su clasificación en función del volumen productivo), podrán acogerse directamente a las frecuencias reducidas de muestreo sin necesidad de contar con los resultados satisfactorios previos citados anteriormente.



A continuación, se desglosa, para cada tipo de establecimiento, categoría de producto alimenticio y criterio microbiológico; el nº 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:

PEQUEÑO MATADERO	CRITERIO MICROBIOLÓGICO	Nº DE SEMANAS CONSECUTIVAS CON RESULTADOS SATISFACTORIOS*
Canales de ungulados	Recuento de colonias aerobias y Enterobacteriáceas	6
	<i>Salmonella spp</i>	12
Canales de pollos de engorde y pavos	<i>Salmonella spp</i>	12
Canales de pollos de engorde	<i>Campylobacter spp</i>	12

*El día de la toma de muestras cambiará cada semana, de modo que queden cubiertos todos los días de la semana. No obstante, en Canarias, como Región Ultraperiférica, el número de semanas se podrá reducir por la autoridad sanitaria un 25 % en base a un análisis de riesgo.

PEQUEÑOS PRODUCTORES (RGSEAA)	CRITERIO MICROBIOLÓGICO	Nº DE SEMANAS CONSECUTIVAS CON RESULTADOS SATISFACTORIOS*
Carne fresca aves de corral Procedente de aves reproductoras de <i>Gallus</i> , gallinas ponedoras, pollos de engorde y manadas de pavos de reproducción y de engorde	<i>Salmonella Typhimurium</i>	12
	<i>Salmonella Enteritidis</i>	
Carne picada	Recuento de colonias aerobias y <i>E. coli</i>	6
	<i>Salmonella</i>	12
Preparados de carne	<i>E. coli</i>	6
	<i>Salmonella</i>	12

* El día de la toma de muestras cambiará cada semana, de modo que queden cubiertos todos los días de la semana. No obstante, en Canarias, como Región Ultraperiférica, el número de semanas se podrá reducir por la autoridad sanitaria un 25 % en base a un análisis de riesgo.



En el anexo II de este documento, se recogen, atendiendo al anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005, lo que se considera como resultados microbiológicamente satisfactorios.

- c) **Sistema de autocontrol** implantado y comprobado por los Servicios de Control Oficial o aplicación de Guías de Prácticas Correctas de Higiene aprobadas para el sector.
- d) **Historial del operador.** Se valorarán una serie de criterios en los últimos 6 meses de forma que el incumplimiento de cualquiera de ellos supondrá la imposibilidad de acogerse a la reducción de frecuencias, debiéndose ajustar a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) 2073/2005

ANÁLISIS DEL RIESGO	SI	NO
1. Ha sido origen de una toxiinfección alimentaria		
2. Ha tenido resultados no conformes (criterios de seguridad alimentaria y/o higiene del proceso) en el marco del muestreo realizado por el control oficial		
3. Se han adoptado medidas correctoras contempladas en su sistema de autocontrol ante 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 requisitos 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 a <i>Salmonella</i>		

7. ACTUACIONES ANTE RESULTADOS DESFAVORABLES

Se considerará como un resultado desfavorable cualquier resultado insatisfactorio en las determinaciones microbiológicas, así como cualquier incumplimiento de los requisitos necesarios para obtener la autorización de reducción o exención de frecuencias recogidos en el Punto 6 de este documento.

a) Resultados insatisfactorios en las pruebas microbiológicas:

En establecimientos autorizados para reducir la frecuencia de muestreo, tras la obtención de un resultado desfavorable (se considera igualmente resultado desfavorable el obtenido en muestreos realizados por el control oficial) se deberá volver a las frecuencias de muestreo semanales. Para poder volver a acogerse a la reducción de frecuencias de muestreo se deberán dar garantías del cumplimiento de los criterios microbiológicos que les aplican mediante la obtención de resultados satisfactorios a lo largo de un número consecutivo de semanas que se describen en la siguiente tabla:



MUESTREOS ANTE RESULTADOS INSATISFACTORIOS		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	CRITERIO MICROBIOLÓGICO	Nº SEMANAS SATISFACTORIO
Pequeño y muy pequeño matadero	<i>Salmonella/Campylobacter</i> en canales de aves de corral	4
	Enterobacterias/Recuento de colonias aerobias	
Establecimientos de pequeña producción inscritos en RGSEAA	<i>Salmonella</i>	
	Colonias aerobias* / <i>E.coli</i>	

*Este criterio no se aplicará a la carne picada producida en el comercio al por menor cuando la vida útil del producto sea inferior a 24 horas

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

b) Incumplimientos de los requisitos necesarios para obtener la autorización de reducción o exención de frecuencias

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

Dependiendo del tipo de incumplimiento, dichas medidas podrán incluir mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o el origen de las materias primas, modificación de los procedimientos basados en los principios APPCC o cualquier otra que se considere necesaria por los servicios veterinarios 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, serán de aplicación las medidas descritas en este punto.



ANEXO I

Equivalencias entre tipo de animal y UGM (Real Decreto 1086/2020 – Real Decreto 637/2021)		
Especie	UGM	Nº animales/UGM
Bovinos adultos (> 300 Kg de peso vivo) y Équidos	1	1
Otros bovinos	0,50	2
Cerdos (> 100 Kg de peso vivo)	0,20	5
Otros cerdos	0,15	6,6
Ovejas/cabras	0,10	10
Corderos, cabritos y cochinitillos (< 15 Kg de peso vivo)	0,05	20
Pollo de engorde (broiler)	0,003	333
Pavo de engorde	0,005	200

Conversión por especie animal				
Tipo de animal	PEQUEÑOS MATADEROS *		MUY PEQUEÑOS MATADEROS *	
	nº máx animales sacrificados/semana	nº máx animales sacrificados/año		nº máx animales sacrificados/año
Bovinos adultos / équidos	40	2.000		500
Otros bovinos	80	4.000		1.000
Porcino (> 100 kg peso vivo)	200	10.000		2.500
Otros porcinos	267	13.333		3.333
Ovejas y cabras	400	20.000		5.000
Corderos, cabritos y lechones (15 kg peso vivo)	800	40.000		10.000
Pollo de engorde (Broiler)	13.320	666.000		166.500
Pavo de engorde	8000	400000		100000

* En regiones insulares los valores podrán incrementarse sin superar los máximos establecidos en las definiciones. Los valores podrán incrementarse, en el caso de los mataderos de aves de corral de Canarias, de conformidad con lo recogido en el apartado 4.1.

ANEXO II

(Las tablas presentadas tienen validez en el momento de la publicación de este documento, pudiendo sufrir modificaciones derivadas de actualizaciones de la normativa vigente)

CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA							
CATEGORÍA DE ALIMENTOS	MICROORGANISMO	PLAN DE MUESTREO ⁽¹⁾		LÍMITES		RESULTADOS ⁽²⁾	
		n	C	m	M	Satisfactorio	Insatisfactorio
Carne picada y preparados de carne destinados a ser consumidos crudos	<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 25 g		Ausencia en todos los valores observados	Presencia en alguna de las muestras
		5	0	No detectado en 25 g		Ausencia en todos los valores observados	Presencia en alguna de las muestras
Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 10 g		Ausencia en todos los valores observados	Presencia en alguna de las muestras
Carne fresca de aves de corral ⁽³⁾	<i>Salmonella</i> Typhimurium y <i>Salmonella</i> Enteritidis	5	0	No detectado en 25 g		Ausencia en todos los valores observados	Presencia en alguna de las muestras

⁽¹⁾ n = número de unidades que componen la muestra; c = número de muestras donde se detecta la presencia del microorganismo

⁽²⁾ Estos criterios se aplican a los productos comercializados durante su vida útil

⁽³⁾ Carne fresca de manadas de aves reproductoras de Gallus, gallinas ponedoras, pollos de engorde y manadas de pavos de reproducción y de engorde.

CRITERIOS DE HIGIENE DE LOS PROCESOS								
CATEGORÍA DE ALIMENTOS	MICROORGANISMO	PLAN DE MUESTREO ⁽¹⁾		LÍMITES		RESULTADOS		
		n	c	m	M	Satisfactorio	Insatisfactorio	Aceptable
Canales de bovinos, ovinos, caprinos y equinos	Recuento de colonias aerobias			3,5 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	5,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	si la media logarítmica diaria ≤ a m	si la media logarítmica diaria es > a M	si la media logarítmica diaria se encuentra entre m y M
	Enterobacteriáceas			1,5 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	2,5 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	si la media logarítmica diaria ≤ a m	si la media logarítmica diaria es > a M	si la media logarítmica diaria se encuentra entre m y M
	<i>Salmonella</i>	50	2	No detectado en la zona examinada por canal		presencia de <i>Salmonella</i> en un máximo de c/n muestras	presencia de <i>Salmonella</i> en más de c/n muestras	



CRITERIOS DE HIGIENE DE LOS PROCESOS								
Canales de porcinos	Recuento de colonias aerobias			4,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	5,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	si la media logarítmica diaria ≤ a m	si la media logarítmica diaria es > a M	si la media logarítmica diaria se encuentra entre m y M
	Enterobacteriáceas			2,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	3,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	si la media logarítmica diaria ≤ a m	si la media logarítmica diaria es > a M	si la media logarítmica diaria se encuentra entre m y M
	<i>Salmonella</i>	50	3	No detectado en la zona examinada por canal		presencia de <i>Salmonella</i> en un máximo de c/n muestras	presencia de <i>Salmonella</i> en más de c/n muestras	
Canales de pollos de engorde y pavos	<i>Salmonella spp</i> ⁽²⁾	50	5	No detectado en 25 g de una muestra mezclada de piel del cuello		presencia de <i>Salmonella</i> en un máximo de c/n muestras	presencia de <i>Salmonella</i> en más de c/n muestras	
Canales de pollos de engorde	<i>Campylobacter spp</i>	50	15 10 (a partir del 1.1.2025)	1000 ufc/ g		si un máximo de c/n valores es superior a m	si más de c/n valores son superiores a m	
Carne picada	Recuento de colonias aerobias ⁽³⁾	5	2	5 x 10 ⁵ ufc/ g	5 x 10 ⁶ ufc/ g	si todos los valores observados son ≤ a m	si uno o varios valores observados son > M o más de c/n valores se encuentran entre m y M	si un máximo de c/n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son ≤ a m
	<i>E.coli</i>	5	2	50 ufc/ g	500 ufc/ g	si todos los valores observados son ≤ a m	si uno o varios valores observados son > M o más de c/n valores se encuentran entre m y M	si un máximo de c/n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son ≤ a m
Preparados cárnicos	<i>E.coli</i>	5	2	500 ufc/ g o cm ²	5.000 ufc/ g o cm ²	si todos los valores observados son ≤ a m	si uno o varios valores observados son > M o más de c/n valores se encuentran entre m y M	si un máximo de c/n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son ≤ a m

⁽¹⁾ n = número de unidades que componen la muestra c = número de muestras que dan valores entre m y M o en el caso de m=M, se detecta la presencia del microorganismo

⁽²⁾ Si se detecta *Salmonella spp*, se hará un serotipado de las cepas aisladas para *Salmonella Typhimurium* y *Salmonella Enteritidis*

⁽³⁾ Este criterio no se aplicará a la carne picada producida para el comercio al por menor cuando la vida útil del producto sea inferior a 24 horas



Los criterios relativos a las canales, se aplicarán después de su faenado, pero antes del enfriamiento, excepto en el caso de las canales de aves que se aplicarán tras la refrigeración. En el caso de carne picada y preparados de carne, los criterios se aplicarán al final del proceso de fabricación.

Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.