



## **CONSEJERÍA DE SANIDAD Y POLÍTICAS SOCIALES**

*ORDEN de 8 de mayo de 2019 por la que establece el procedimiento a seguir para acogerse a la flexibilidad de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 para las canales en pequeños mataderos y para la carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2019050308)*

Uno de los objetivos fundamentales de la legislación alimentaria es garantizar un nivel elevado de protección de la salud pública, de acuerdo con lo que dispone el Reglamento (CE) n.º 178/ 2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el cual se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Los riesgos microbiológicos de los alimentos constituyen una de las fuentes principales de enfermedad de origen alimenticio para las personas.

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 Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (en adelante, APPCC). Los criterios microbiológicos pueden usarse en la validación y verificación de los procedimientos APPCC y otras medidas de control de la higiene.

El artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 852/ 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios establece que los operadores de empresa alimentaria adoptarán, cuando corresponda, medidas de higiene específicas para cumplir los criterios microbiológicos en los alimentos, los cuales se encuentran recogidos en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (en adelante, Reglamento (CE) 2073/ 2005).

No obstante lo anterior, el Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, establece que es conveniente contemplar criterios de flexibilidad para evitar cargas excesivas para empresas pequeñas así como conservar métodos tradicionales en cualquier fase de la cadena alimentaria, especialmente en regiones con limitaciones geográficas especiales, incluidas las ultraperiféricas. 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.



Asimismo, el Reglamento (CE) 2073/ 2005, también recoge 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 frecuencias de muestreo establecidas en el mismo, cuando esté justificado en función de un análisis del riesgo y, en consecuencia, la autoridad competente lo autorice.

Así, para reducir la carga no sólo económica sino también administrativa que puede suponer para los establecimientos de pequeñas dimensiones cumplir la frecuencia de muestreo que dispone el Reglamento (CE) 2073/ 2005, con esta orden se regulan los requisitos y se establece el procedimiento para poder acogerse a la reducción de las frecuencias de muestreo microbiológico mencionadas.

Las frecuencias que se establecen en la presente orden se ajustan al documento de directrices sobre flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) 2073/ 2005 para canales en pequeños mataderos y para carne picada, preparados cárnicos y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades aprobado el 25 de noviembre de 2015 por la Comisión Institucional de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimenticia y Nutrición (AECOSAN).

El artículo 10.1.9 del Estatuto de Autonomía de Extremadura aprobado por la Ley Orgánica 1/1983, de 25 de febrero, en su redacción dada por la Ley Orgánica 1/2011, de 28 de enero, atribuye a la Comunidad Autónoma de Extremadura las competencias de desarrollo normativo y ejecución en materia de "Sanidad y salud pública. Sanidad agrícola y animal. Sanidad alimentaria".

Por su parte, el Decreto 221/200 8, de 24 de octubre, por el que se aprueban los Estatutos del Organismo Autónomo Servicio Extremeño de Salud, establece que la Dirección General de Salud Pública del Servicio Extremeño de Salud tendrá como función "velar por el cumplimiento de la normativa alimentaria en materia de higiene, registro, control e inspección de alimentos".

Para el desarrollo de esta norma se han seguido los principios de necesidad, eficacia proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia previstos en el artículo 129.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En su virtud, y a tenor de las competencias atribuidas por el artículo 36.f) y 92.1 de la Ley 1/ 2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura,

**DISPONGO:****Artículo 1. Objeto.**

La presente disposición tiene por objeto establecer las directrices de aplicación de los criterios de flexibilidad en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura respecto de las frecuencias de muestreo de canales, carne picada, preparados de carne o carne de aves de corral, conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Artículo 2. Ámbito de aplicación.**

1. La presente disposición será de aplicación a los siguientes establecimientos de la Comunidad Autónoma de Extremadura:
  - a) Establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos:
    - Mataderos de pequeña y muy pequeña producción.
    - Establecimientos de pequeña producción de carne picada, preparados de carne o carne fresca de aves de corral.
  - b) Establecimientos de comercio al por menor que elaboren carne picada y preparados de carne.
2. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de esta disposición los establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos como elaboradores de carne separada mecánicamente, que deberán ajustarse a lo establecido en el Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Artículo 3. Clasificación de establecimientos.**

A los efectos de lo previsto en la presente orden, los establecimientos se clasificarán de la siguiente forma:

- a) Mataderos:
  - Mataderos pequeños: aquellos establecimientos que no superen en volumen de producción las siguientes cantidades por especies sacrificadas:
    - Bovino, ovino-caprino, equino y porcino: 2000 Unidades de Ganado Mayor (U.G.M)/ especie/ año.



- Aves de corral: 1.000.000 aves/ año.
- Mataderos muy pequeños: aquellos establecimientos que no superen en volumen de producción las siguientes cantidades por especies sacrificadas:
  - Bovino, ovino-caprino, equino y porcino: 500 Unidades de Ganador Mayor (U.G.M)/ especie/año.
  - Aves de corral: 300.000 aves/ año.
  - Los mataderos de ungulados muy pequeños cuyo volumen de sacrificio no supere las 60 Unidades de Ganado Mayor (U.G.M)/año/especie o la producción diaria no permita la realización de los muestreos conforme establece el Reglamento (CE) 2073/ 2005, (n=5), se considerarán producciones marginales y podrán eximirse del muestreo.

La correspondencia de las Unidades de Ganado Mayor (U.G.M) será la establecida en el anexo I.

- b) Establecimientos de pequeña producción, inscritos en el RGSEAA, de carne picada, preparados de carne o carne fresca de aves de corral.
- Pequeños productores: Aquellos que no superen en volumen de producción las siguientes cantidades:
    - Carne picada y/ o preparados de carne: Hasta 260 Tm/ año.
    - Carne fresca de aves de corral: Hasta 260 Tm/ año.
  - Muy pequeños productores: Aquellos que no superen en volumen de producción las siguientes cantidades:
    - Carne picada y/ o preparados de carne: Hasta 26 Tm/año.
    - Carne fresca de aves de corral: Hasta 26 Tm/año.
- c) Establecimientos de comercio al por menor que elaboren carne picada y preparados de carne.
- Productores: Aquellos que superen las 26 Tm/año de producción conjunta de carne picada y preparados de carne.
  - Pequeños productores: Aquellos que no superen, de producción conjunta, 500 Kg/ semana sin superar las 26 Tm/año.
  - Los establecimientos de comercio al por menor que elaboren menos de 40 Kg semanales, serán considerados como muy pequeños productores que elaboran cantidades marginales pudiendo ser exceptuados del muestreo.



Las cantidades a que se refieren las letras anteriores se encuentran recogidas en el anexo II de la presente orden.

**Artículo 4. Requisitos sanitarios para acogerse a la reducción de las frecuencias de muestreo.**

1. Los requisitos que han de cumplirse y verificarse mediante el análisis de riesgos para acogerse a la flexibilidad en materia de frecuencia de control microbiológico conforme al anexo III de la presente orden, son los siguientes:
  - a) Que el volumen de producción de los establecimientos no supere los límites establecidos en el artículo 3.
  - b) Que los resultados microbiológicos previos sean satisfactorios conforme a lo siguiente:
    - Los mataderos pequeños y establecimientos pequeños productores de carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral deberán cumplir los criterios analíticos establecidos en el anexo IV para obtener la reducción de frecuencias de muestreo. En este sentido, los establecimientos con actividad previa pueden utilizar su histórico de resultados para dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el anexo IV.
    - Los mataderos muy pequeños, establecimientos muy pequeños productores y los establecimientos de comercio al por menor, no requerirán resultados analíticos y pueden aplicar directamente las frecuencias reducidas de muestreo.
  - c) Que el establecimiento tenga implantado un sistema de autocontrol eficaz o Guías de Prácticas Correctas de Higiene, elaboradas por el sector y aprobadas conforme a los procedimientos establecidos en la normativa vigente, de manera que tras la realización de la correspondiente auditoria por los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública, no se hayan detectado incumplimientos de riesgo importante.
  - d) Que el establecimiento no haya presentado ningún incumplimiento en los seis meses anteriores a la presentación de la correspondiente declaración responsable. A estos efectos se entiende por incumplimiento:
    - Aquellos que comprometan la seguridad alimentaria que hayan requerido la adopción de medidas cautelares sobre los productos alimenticios, tales como expedientes de notificación de Alertas o Toxiinfecciones Alimentarias o de intervención de las autoridades sanitarias.
    - La obtención de resultados insatisfactorios para criterios microbiológicos de seguridad alimentaria en muestras oficiales.



2. En el caso de mataderos de aves de corral, además de los requisitos anteriormente expuestos, deberán llevar a cabo las siguientes actuaciones:
  - a) Controlar que en la Información de la Cadena Alimentaria (ICA) figure el resultado de los análisis realizados en la explotación para investigar *Salmonella* spp.
  - b) Las aves procedentes de explotaciones con resultados positivos a *Salmonella* spp. *S. enteritidis* y/o *S. typhimurium*, serán sacrificadas mediante sacrificio logístico, es decir, sacrificio al final del día o en días específicos.
  - c) Las aves procedentes de manadas positivas en *Salmonella enteritidis* y/ o *Salmonella typhimurium* se someterán a muestreos dirigidos al criterio *Salmonella*.
3. Si no se cumplieran los requisitos anteriores, o se identificaran situaciones de riesgo para la salud, los mataderos y establecimientos deberán ajustarse a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) n.º 2073/ 2005.

***Artículo 5. Metodología de muestreo y valoración de resultados.***

La toma de muestras se realizará con las técnicas recogidas en el Reglamento (CE) 2073/ 2005, reduciéndose o eximiéndose la frecuencia de muestreo. La valoración de los resultados obtenidos se realizará según lo recogido en el citado Reglamento.

***Artículo 6. Procedimiento de solicitud de acogida a flexibilidad y control oficial.***

1. Los operadores económicos de los establecimientos recogidos en el artículo 2 de la presente orden que cumplan los requisitos previstos en el artículo 3 de la misma, podrán acogerse a la reducción de las frecuencias de muestreo mediante la presentación de una declaración responsable conforme al modelo establecido en el anexo VI.
2. La declaración responsable se dirigirá al titular de la Dirección de Salud del Área correspondiente y permitirá acogerse a la frecuencia reducida desde el mismo día de su presentación, sin perjuicio de las facultades de comprobación, control e inspección atribuidas a la Dirección General competente en materia de salud pública.
3. La declaración responsable podrá presentarse en cualquiera de los lugares a que hace referencia el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
4. Una vez presentada la declaración responsable por parte del operador económico, los Servicios Veterinarios de control oficial procederán a la comprobación del cumplimiento de los requisitos previos establecidos en el artículo 4 en la primera de las actuaciones de control oficial que se lleven a cabo en los establecimientos.



Si el control oficial determinara el incumplimiento de los requisitos o se identificaran situaciones de riesgo para la salud, se requerirá al operador económico para que en el plazo de diez días adopte las medidas pertinentes, con indicación de que, si así no lo hiciese, deberá cesar inmediatamente la reducción de la frecuencia iniciada y volver a la frecuencia de muestreo prevista en el Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre, lo que se establecerá en la resolución que se dicte al efecto. Todo ello sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas que correspondan.

5. Cualquier modificación de los datos incluidos en la declaración responsable será comunicada por el operador económico en el plazo máximo de un mes.

#### ***Artículo 7. Actuaciones ante la detección de incumplimientos analíticos.***

1. La detección de resultados desfavorables en los muestreos realizados en el marco del autocontrol del operador económico o de los realizados por el control oficial, produce el cese inmediato de la frecuencia reducida y el reinicio a las frecuencias de muestreo semanales recogidas en el Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre y que figuran en el anexo VII de la presente orden.
2. Para volver a acogerse a la reducción de frecuencias de muestreo, los operadores económicos deberán dar garantías del cumplimiento de los criterios microbiológicos que se aplican mediante muestreos con la obtención de resultados favorables conforme a lo dispuesto en el anexo V de la presente orden.
3. Dado que resultados insatisfactorios para *Salmonella* en mataderos pequeños y muy pequeños de bovinos, solípedos, porcino, ovino-caprino podrían indicar un problema de higiene, ante incumplimientos analíticos de *Salmonella* spp en estos establecimientos, además realizarse un mínimo de cuatro muestreos semanales consecutivos para *Salmonella* spp, paralelamente a éstos y al menos las tres primeras semanas, se deberán realizar también muestreos de enterobacterias y aerobios mesófilos, con el fin de verificar una adecuada higiene de los procesos.

#### ***Artículo 8. Régimen sancionador.***

El incumplimiento de lo dispuesto en esta orden puede constituir infracción administrativa de acuerdo con lo previsto en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; en la Ley 10/2001, de 28 de junio, de Salud de Extremadura; en la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública; en la Ley 7/2011, de 23 de marzo, de Salud Pública de Extremadura; y en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición y demás normativa sanitaria que resulte de aplicación.

***Disposición final primera.***

Se faculta a la Dirección General con competencias en materia de salud pública del Servicio Extremeño de Salud a dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el cumplimiento de la presente orden.

***Disposición final segunda.***

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, 8 de mayo de 2019.

El Consejero de Sanidad y Políticas Sociales,  
JOSÉ MARÍA VERGELES BLANCA

**ANEXO I  
CORRESPONDENCIAS UGM**

<b>TABLA CONVERSIONES UGM (RD 315/1996)</b>	
<b>CARNE DE VACUNO/ SOLIPEDOS</b>	Bovinos mayores de 24 meses o peso superior a 300 Kg Solípedos: <b>1 UGM</b>
	Otros Bovinos: <b>0.50 UGM</b>
<b>CARNE DE PORCINO</b>	Cerdos > 100 Kg Peso Vivo: <b>0.20 UGM</b>
	Otros cerdos: <b>0.15 UGM</b>
<b>OTRAS CARNES</b>	Ovino/ Caprino: <b>0.10 UGM</b>
	Lechales y lechones < 15 Kg peso vivo: <b>0.05 UGM</b>

**ANEXO II  
CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

<b>ESTABLECIMIENTOS INSCRITOS EN EL RGSEAA</b>		
	<b>UNGULADOS (Bovinos, solipedos, porcino, ovino y caprino)</b>	<b>AVES</b>
<b>PEQUEÑOS MATADEROS</b>	<b>500 a 2.000 UGM/ especie/año</b>	<b>300.000 a 1.000.000 aves/año</b>
<b>MUY PEQUEÑOS MATADEROS</b>	<b>&lt; 500 UGM/ especie/año</b>	<b>&lt; 300.000 aves /año</b>

<b>ESTABLECIMIENTOS INSCRITOS EN EL RGSEAA</b>		
	<b>Carne picada y preparados de carne</b>	<b>Carne fresca de aves</b>
<b>PEQUEÑOS PRODUCTORES</b>	De 26 a 260 Tm/ año de producción conjunta	De 26 a 260 Tm/ año
<b>MUY PEQUEÑOS PRODUCTORES</b>	Hasta 26 Tm / año de producción conjunta	Hasta 26 Tm / año

<b>ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR</b>	
	<b>Carne picada y preparados de carne</b>
<b>PRODUCTORES</b>	Más de 26 Tm/ año de producción conjunta
<b>PEQUEÑOS PRODUCTORES</b>	Hasta 500 kg/semana de producción conjunta, sin superar las 26 Tm/año

**ANEXO III**  
**FRECUENCIAS DE MUESTREO REDUCIDAS**

	Pequeños	Muy Pequeños
<b>Mataderos *</b>	<b>1 muestreo/ 16semanas</b> <i>lespecie para la</i> <i>determinación de</i> <i>enterobacteriáceas, recuento</i> <i>de colonias aerobias y</i> <i>Salmonella en canales</i>	<b>1 muestreo/ 24</b> <b>semanas/ especies para</b> <i>la determinación de</i> <i>enterobacteriáceas,</i> <i>recuento de colonias</i> <i>aerobias y Salmonella en</i> <i>canales o exención en</i> <b>producciones</b> <b>marginales</b>
<b>Establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y/o carne fresca de aves de corral* inscritos en el RGSEAA</b>	<b>1 muestreo /16 semanas/ producción conjunta de carne picada y preparados de carne*</b> <i>para la determinación de E. Coli, recuento de colonias aerobias y Salmonella.</i>	<b>1 muestreo /24</b> <b>semanas/ producción conjunta de carne picada y preparados de carne*</b> <i>para la determinación de E. Coli, recuento de colonias aerobias y Salmonella</i>
	<b>1 muestreo/ 16 semanas/ producción de carne fresca aves de corral para la determinación de Salmonella.</b>	<b>1 muestreo/ 24</b> <b>semanas/ producción de carne fresca aves de corral para la determinación de Salmonella.</b>
	<b>Productores</b>	<b>Pequeños Productores</b>
<b>Establecimientos de Comercio al por menor que elaboran carne picada y/o preparados de carne</b>	<b>1 muestreo /16 semanas/ producción conjunta de carne picada y preparados de carne** para la determinación de E. Coli, y Salmonella.</b>	<b>1 muestreo /24</b> <b>semanas/ producción conjunta de carne picada y preparados de carne*</b> <i>para la determinación de E. Coli, y Salmonella o exención.</i>

\*En el caso de mataderos de aves de corral o establecimientos productores de carne de aves de corral sólo realizarán tomas de muestras de *Salmonella*, tal como establece el Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones.

\*\*Se alternarán los productos de manera proporcional al volumen de producción de cada uno de ellos.



**ANEXO IV**  
**CRITERIOS ANÁLITICOS PARA OBTENER LA REDUCCIÓN DE**  
**FRECUENCIAS DE MUESTREO**

<b>TIPO DE ESTABLECIMIENTO</b>	<b>CRITERIO MICROBIOLÓGICO</b>	<b>Nº ULTIMAS SEMANAS/QUINCENAS * CONSECUTIVAS RESULTADOS SATISFACTORIOS</b>
<b>Pequeño matadero**</b>	<b><i>Salmonella</i></b>	<b>12</b>
	<b>Enterobacterias/ Colonias Aerobias</b>	<b>6</b>
<b>Pequeños productores establecimientos inscritos en RGSEAA**</b>	<b><i>Salmonella</i></b>	<b>12</b>
	<b>Colonias Aerobias/<i>E. Coli</i></b>	<b>6</b>

**\*En los establecimientos con actividad previa, la frecuencia semanal se podrá sustituir por quincenal, si previamente estaban acogidos a la flexibilidad que contempla el Reglamento 2073/2005.**

**\*\*Los mataderos de aves y establecimientos productores de carne fresca de aves de corral sólo se contempla el criterio microbiológico de salmonella, tal como establece el Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones.**

**ANEXO V****MUESTREOS ANTE RESULTADOS INSATISFACTORIOS**

<b>TIPO DE ESTABLECIMIENTO</b>	<b>CRITERIO MICROBIOLÓGICO</b>	<b>Nº SEMANAS SATISFACTORIO</b>
Pequeño y muy pequeño matadero de aves	<i>Salmonella</i>	4
Pequeño y muy pequeño matadero de ungulados	<i>Salmonella</i>	3
	Enterobacterias/Colonias Aerobias	
Pequeños productores y muy pequeños establecimientos inscritos en RGSEAA	<i>Salmonella</i>	3
	Colonias Aerobias / <i>E. Coli</i>	
Comercio al por menor	<i>Salmonella</i>	3
	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



ANEXO VI

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.

DATOS DEL SOLICITANTE:
D./Dña:..... con
D.N.I:.....
En calidad de ( titular / representante) del establecimiento abajo referenciado.

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:
Razón Social: ..... NºRGSEAA/
A.S:.....
Domicilio Social:.....
Domicilio Industrial.....
ACTIVIDADES del establecimiento: ( Marcar lo que proceda)
• MATADERO
• SALA DE DESPIECE DE CARNE FRESCA DE AVES DE CORRAL INCRITA RGSEAA
• ESTABLECIMIENTO PRODUCTOR DE CARNE PICADA Y/O PREPARADOS DE CARNE INSCRITO RGSEAA
• ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO AL POR MENOR

DECLARACIÓN DE VOLUMENES DE PRODUCCIÓN:

Table with 4 columns: Animal type (Bovino, Ovino y/o caprino, Porcino, Equino, Aves), Production type (Producción marginal\*), Production volume (Menos de 500 UGM/año), and Range (Entre 500 y 2000 UGM/año).

\*Sacrificio inferior a 60 UGM/especie/año o no permita la realización de muestreos con n=5 conforme establece el Reglamento 2073/2005.



SALA DE DESPIECE	PRODUCCIÓN ANUAL	
Carne fresca de aves de corral	<input type="checkbox"/> Menos de 26 Tm/año	<input type="checkbox"/> Entre 26 y 260 Tm/año

PRODUCTORES RGSEAA	PRODUCCIÓN ANUAL	
Carne picada y/o preparados de carne (total conjunto)	<input type="checkbox"/> Menos de 26 Tm/año	<input type="checkbox"/> Entre 26 y 260 Tm/año

COMERCIO POR MENOR	PRODUCCIÓN ANUAL		
Carne picada y/o preparados de carne (total conjunto)	<input type="checkbox"/> Producción marginal y restringida menos de 40Kg/sem	<input type="checkbox"/> Hasta 26 Tm/año (de 40 a 500kg semanal)	<input type="checkbox"/> Más de 26 Tm/año

El abajo firmante,

D/D<sup>a</sup>.....con

NIF..... y con capacidad jurídica y de obrar suficiente para este acto, en su nombre propio o en representación de la empresa,

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD,

1. Que son ciertos los datos consignados en esta declaración, a efectos de justificar el volumen de producción .

2. Que en el sistema de autocontrol de mi establecimiento cumple con las condiciones exigidas en la presente orden referentes a los resultados de análisis microbiológicos previos, **cuando proceda**.

3 .Que se compromete a probar documentalmente dicha información, cuando le sea requerido. En caso de que alguno de los datos declarados fuera incorrecto, falso o inexacto, supondrá la asunción de las responsabilidades prevista en la Ley 10/2001, de 28 de junio, de Salud de Extremadura.

Por lo que me acojo en base a la orden..... a:

- REDUCCIÓN DE FRECUENCIAS.
- EXENCIÓN DE FRECUENCIAS.

En .....a.....de.....de

FIRMA:

**ANEXO VII****CRITERIOS DE HIGIENE ALIMENTARIA ESTABLECIDOS EN EL  
REGLAMENTO 2073/2005.****Capítulo 1. Criterios de seguridad alimentaria**

Categoría de alimentos	Microorganismos/sus toxinas, metabolitos	Plan de toma de muestras <sup>(1)</sup>		Límites <sup>(2)</sup>		Método analítico de referencia <sup>(3)</sup>	Fase en la que se aplica el criterio
		n	c	m	M		
1.4. Carne picada y preparados de carne destinados a ser consumidos crudos	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g		EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil
1.5. Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	<i>Salmonella</i>	5	0	Desde el 1.1.2006 Ausencia en 10 g Desde el 1.1.2010 Ausencia en 25 g		EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil
1.6. 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	Ausencia en 10 g		EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil
1.28. Carne fresca de aves de corral <sup>(4)</sup>	<i>Salmonella typhimurium</i> <sup>(2)</sup> <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Ausencia en 25 g		EN/ISO 6579 (para la detección) y esquema White-Kauffmann-Le Minor (para el serotipado)	Productos comercializados durante su periodo de conservación

**Capítulo 2. Criterios de higiene de los procesos**

2.1.4. Canales porcinos	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(24)</sup>	5 <sup>(25)</sup>	Ausencia en la zona examinada por canal		EN/ISO 6579	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso, del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en las explotaciones de origen
2.1.5. Canales de pollos de carne y pavos	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(24)</sup>	7 <sup>(25)</sup>	Ausencia en 25 g de una muestra conjunta de piel del cuello		EN/ISO 6579	Canales tras el enfriamiento	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso, del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en las explotaciones de origen
2.1.6. Carne picada	Recuento de colonias aerobias <sup>(26)</sup>	5	2	5x10 <sup>5</sup> ufc/g	5x10 <sup>6</sup> ufc/g	ISO 4833	Final del proceso de fabricación	Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o el origen de las materias primas
	<i>E. coli</i> <sup>(27)</sup>	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Final del proceso de fabricación	Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o el origen de las materias primas
2.1.8. Preparados de carne	<i>E. coli</i> <sup>(27)</sup>	5	2	500 ufc/g o cm <sup>2</sup>	5 000 ufc/g o cm <sup>2</sup>	ISO 16649-1 o 2	Final del proceso de fabricación	Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o el origen de las materias primas

Categoría de alimentos	Microorganismos	Plan de muestreo		Límites		Método analítico de referencia	Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultados insatisfactorios
		n	c	m	M			
2.1.9 Canales de pollos de engorde	<i>Campylobacter</i> spp.	50 <sup>(3)</sup>	c = 20 A partir del 1.1.2020, c = 15; A partir del 1.1.2025, c = 10	1 000	ufc/g	EN ISO 10272-2	Canales tras la refrigeración	Mejoras en la higiene del sacrificio, revisión de los controles del proceso, del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en las explotaciones de origen»