 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS	Tipo documento: INSTRUCCIÓN TÉCNICA	IT01/2020 – PN09
	Nombre: FRECUENCIAS DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO DE CANALES EN EL MATADERO	Página: 1 de 18 Versión: 1.1 Fecha: SEP 2020



**GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS**

FRECUENCIAS DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO DE CANALES EN EL MATADERO

Realizado por: SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD AMBIENTAL Septiembre 2020	Supervisado por: JEFE DEL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD AMBIENTAL José María Roperó Mateos Septiembre 2020
--	---

CONTROL DE VERSIONES

VERSIÓN	FECHA	MODIFICACIONES SOBRE VERSIÓN ANTERIOR	MOTIVO DE MODIFICACIÓN
1.0	Junio 2020		Creación del documento
1.1	Septiembre 2020	Página 5	Corrección de errores

LISTA DE DISTRIBUCIÓN

CARGO	SERVICIO	DEPARTAMENTO/ EMPRESA
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental	Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo
Responsables UTAS	Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental	Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo
Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos	Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental	Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo

DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DOCUMENTO
PN-09	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS DE CARNES ROJAS
PC-12	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS
	NORMA UNE-ISO 17604 (MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO Y ANIMAL. TOMA DE MUESTRA DE CANALES PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO)
	DOCUMENTO AECOSAN SOBRE FLEXIBILIDAD APLICABLE A LAS FRECUENCIAS DE MUESTREO ESTABLECIDAS EN EL REG. 2073/2005

1. INTRODUCCIÓN:

En el Principado de Asturias desde el año 2002 se viene desarrollando un programa de muestreo de superficies de canales por parte de los explotadores de los mataderos de Asturias. Este programa de “mínimos” fue asumido por todos los mataderos del Principado.

A partir del 1 de enero de 2006, el *Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios*, establece los criterios microbiológicos que deben ser sometidos a vigilancia por parte de los explotadores de las empresas alimentarias. En él se especifican para el caso de los mataderos, las frecuencias de control mínimas, si bien posibilita aplicar criterios de flexibilidad para los pequeños establecimientos. No obstante, no ha sido hasta finales de 2015 cuando se ha consensuado a nivel nacional qué se entiende por pequeño establecimiento, estando pues ya este aspecto normalizado a nivel nacional (Documento sobre flexibilidad aplicable a la frecuencia del muestreo aprobada en noviembre de 2015 en la Comisión Institucional de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, dependiente del Ministerio de sanidad, Servicios Sociales e Igualdad)¹.

Por otra parte, la *Recomendación de la Comisión 2003/361/CE, sobre microempresas, pequeñas y medianas empresas*, define a las pequeñas empresas como aquellas que emplean a menos de 50 personas, siendo microempresas las que emplean a menos de 10 trabajadores.

Por todo ello, una vez cumplidos los objetivos fijados desde el año 2002 y habida cuenta del histórico de muestreo existente en los mataderos del Principado, teniendo en cuenta el hecho de que el Reglamento 2073/2005 autoriza a la realización de otro tipo de frecuencias de muestreo siempre que esté justificado y autorizado por las autoridades competentes, procede llevar a cabo un ajuste, en función de sus características (tamaño, número de sacrificios, histórico de resultados, etc.), de las frecuencias de muestreo para el control microbiológico de canales en los mataderos del Principado de Asturias.

2. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN:

Establecer criterios de flexibilidad sobre las frecuencias de muestreo de superficies de canales especificadas en el Reglamento (CE) 2073/2005 que deben ser realizadas por los operadores de las empresas dedicadas al sacrificio de animales (mataderos) del Principado, así como definir las actuaciones posteriores a la realización de estos controles.

Esta instrucción sustituye a la comunicación realizada a las empresas del sector el 08.10.2010, sobre los controles microbiológicos a aplicar, y descrita a su vez en el apdo. 2.D del manual de procedimientos de control oficial en mataderos de carnes rojas (PN-09) (en adelante manual de mataderos)

1

3. BASE LEGAL:

- Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (UE) 2017/625, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales.

4. FRECUENCIAS DE MUESTREO REGLAMENTARIAS

La normativa comunitaria mediante su Reglamento 2073/2005 establece que, los explotadores de los mataderos, con una frecuencia mínima semanal, deben tomar muestras para investigar los criterios microbiológicos de las superficies de las canales de los animales sacrificados.

En consecuencia, las empresas deben realizar una sesión de muestreo para cada especie al menos una vez a la semana.

Cada sesión de muestreo consistirá en la toma de muestras de 5 canales obtenidas según la norma ISO 17604 (anexo II)

El día de la toma de muestras cambiará de manera que queden cubiertos todos los días de la semana.

Esta frecuencia podrá reducirse a una muestra quincenal, siempre que se obtengan resultados satisfactorios durante 6 semanas consecutivas para el análisis de colonias aerobias y de Enterobacteriáceas (no aplicable a aves), y durante 30 semanas para el análisis de *Salmonella*.

No obstante, la misma legislación permite aplicar criterios de flexibilidad en las frecuencias de muestreo en el caso de pequeños establecimientos, en base a un análisis de riesgos y siempre que la Autoridad Competente (AC) lo autorice.

La definición de pequeño establecimiento ha quedado fijada en el *Documento sobre flexibilidad aplicable a la frecuencia del muestreo*² aprobado en noviembre de 2015 en la Comisión Institucional de la entonces Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición), **pudiendo solicitar dicha reducción de frecuencias los establecimientos con sacrificio de hasta 2000 unidades de ganado mayor (UGM)/especie y año, o de hasta 1000000 aves/año.**

2

5. CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD

A efectos del establecimiento de frecuencias adecuadas a las peculiaridades de cada establecimiento, los mataderos se clasificarán en distintos niveles de riesgo en función de:

- Volumen de matanza.
- Los riesgos identificados en relación con actividades, procesos y autorizaciones que puedan afectar a la seguridad alimentaria de los productos.
- Histórico del matadero en cuanto al nivel de cumplimiento (incluidos los muestreos).
- La fiabilidad de los autocontroles.

Cada establecimiento recibirá una puntuación de 0 a 75 (a más puntuación, mayor riesgo) atendiendo a los siguientes criterios:

Tabla nº 1. Criterios de riesgo para la reducción de frecuencias de muestreo

Criterios de riesgo (puntuación)				
1. Nº líneas de sacrificio (una/ dos/ más de dos)	0	5	10	
2. Calificación sanitaria (Excelente, Bueno, Aceptable, Insatisfactorio) (a)	0	10	25	40
3. Histórico higiénico de los últimos 12 meses (b)	0	25		

(a) Calificación sanitaria: es calculada automáticamente por la aplicación SICOPA una vez introducidos los datos correspondientes a los resultados de la última auditoría general, en función de los incumplimientos detectados.

(b) Historial higiénico de la empresa: incumplimientos con resolución expresa de sanción por incumplimientos de la normativa en materia de higiene (de instalaciones y/o manipulaciones incluidos los SANDACH, estado sanitario de animales, etc.) y/o por resultados microbiológicos insatisfactorios (de controles oficiales y/o de autocontroles)

Se contemplan tres situaciones o escenarios de trabajo:

- **Mataderos de categoría 1:** volumen de matanza anual > 2.000 unidades de ganado mamífero (UGM) por cada especie a valorar. Aplicarán las frecuencias reglamentarias. A la vista de su historial satisfactorio realizarán el muestreo quincenal. No se contempla pues excepción alguna a lo establecido en el Reglamento 2073/2005.

- **Mataderos de categoría 2 (pequeños):** volumen de matanza anual hasta 2.000 UGM por cada especie a valorar. Inicialmente aplicarán las frecuencias reglamentarias (semanalmente). A la vista de su historial satisfactorio podrán solicitar a la AC la reducción de frecuencias del muestreo de acuerdo con lo establecido en el presente procedimiento.
- **Mataderos de categoría 3 (muy pequeños):** volumen de matanza anual hasta 500 UGM por cada especie a valorar (o < 300.000 aves/año). Inicialmente aplicarán las frecuencias reglamentarias (semanalmente). A la vista de su historial satisfactorio podrán solicitar a la AC la reducción de frecuencias del muestreo de acuerdo con lo establecido en el presente procedimiento, pudiendo estar totalmente exentos de las frecuencias planteadas si cumplen los criterios exigidos.

Para la conversión a UGM se aplicarán las siguientes equivalencias:

Tabla nº 2. Criterios para el cálculo de UGM

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

1 UGM = 1 bovino adulto (entendido como animales bovinos > 300 Kg peso vivo o > 24 meses).
1 UGM = 1 equino o 2 bovinos (otros bovinos) o 5 porcinos o 10 ovinos/caprinos

Las frecuencias establecidas en este procedimiento están basadas en riesgos y podrán modificarse en función de los resultados obtenidos en los controles oficiales, de recomendaciones comunitarias o de campañas concretas que tengan por objeto un mayor conocimiento de sectores determinados.

6. FRECUENCIAS DE MUESTREO A APLICAR

6.1. Generalidades

Cada sesión de muestreo consistirá en la toma, por el personal del laboratorio encargado del análisis, de muestras de 5 canales (15 canales en aves) obtenidas según la norma ISO 17604 en ungulados (a modo de ejemplo en el **anexo II** se aporta un procedimiento de muestreo adaptado a la norma en el caso de emplear el método no destructivo mediante esponja abrasiva, si bien pueden aplicarse otros siguiendo dicha norma iso) o según el Reg. 2073/2005 en aves de corral.

El día de la toma de muestras cambiará de manera que queden cubiertos todos los días de la semana.

6.2. Frecuencias reglamentarias

Tal y como se ha descrito en el apdo. 4 del presente documento las frecuencias reglamentarias son las siguientes:

Tabla nº 3. Frecuencias reglamentarias del Reg. 2073/2005

	Criterios	Frecuencia inicial	Frecuencia por resultados satisfactorios
Mataderos	Cualquier tipo de matadero	Semanal para cada especie	Cada 2 semanas para cada especie (5 canales/especie) (15 canales en aves)
		Colonias aerobias y Enterobacteriáceas (no en aves)	
		6 semanas satisfactorias	
		<i>Salmonella</i>	
		30 semanas satisfactorias	
Campylobacter (sólo aves)	52 semanas satisfactorias		


6.3. Frecuencias reducidas (precisan autorización expresa de la AC)

Los establecimientos que deseen ser dispensados de las frecuencias reglamentarias, deberán solicitar autorización expresa a la AC presentando la solicitud que figura como Anexo I y aportando la documentación/información que sea necesaria.

La **tabla nº 4** recoge las frecuencias de muestreo mínimas que podrían aplicar los establecimientos en función de su volumen de sacrificio anual y tras aplicarse en cada caso la puntuación descrita en la tabla nº 1 (puntuación de 0 a 75).

Descripción de las decisiones a adoptar por la AC:

- A la vista de los resultados de los programas de muestreo realizados en los mataderos desde el año 2002, se autorizará, tras evaluar su solicitud (anexo I), a la dispensa de las frecuencias de muestreo reglamentarias a los mataderos autorizados en Asturias y en funcionamiento el 31.12.2019.

 <p>Gobierno del Principado de Asturias</p>	<p>FRECUENCIAS DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO DE CANALES EN EL MATADERO</p>	<p>IT01/2020 – PN09 Página: 8 de 18</p>
---	---	---


b) **En el caso de la solicitud de dispensa de frecuencias de muestreo para nuevos mataderos (autorizados a partir del 01.01.2020)**, para poder acogerse a la reducción de frecuencias deberán cumplir los siguientes aspectos³:

- Volumen de sacrificio: se ajustarán, a efectos de su clasificación, a las citadas en el apdo. 5 sobre criterios de flexibilidad. No podrán pertenecer a la categoría 1.
- Resultados satisfactorios, para cada especie, en la determinación de enterobacteriáceas y recuento colonias aerobias durante 6 semanas consecutivas (no aplicable a aves) y resultados satisfactorios en la determinación de *Salmonella* durante 12 semanas consecutivas, excepto en el caso de mataderos muy pequeños (categoría 3, hasta 500 UGM/especie y año, hasta 300.000 aves/año), en los que se podrá solicitar directamente a la AC la reducción de frecuencias establecidas.
- Sistema de autocontrol implantado y validado por los servicios de control oficial o aplicación de guías de prácticas correctas de higiene aprobadas para el sector.
- Historial de incumplimientos: Se comprobará que en las actuaciones de control oficial realizadas sobre el establecimiento al menos en los 6 últimos meses:
 - no se han detectado incumplimientos de la legislación que comprometan la seguridad alimentaria que hayan requerido la adopción de medidas cautelares sobre producto (por ejemplo en expedientes de notificación de alertas o toxiinfecciones alimentarias) o de intervención por parte de las autoridades sanitarias.
 - no se han obtenido resultados insatisfactorios para criterios microbiológicos en muestras oficiales de superficies de canales.

c) En el caso de los mataderos de aves, además de los requisitos anteriormente expuestos, para poder reducir las frecuencias de muestreo, los operadores económicos deberán llevar a cabo los siguientes procedimientos:

- Controlar que en la información de la cadena alimentaria (ICA) figure el resultado de los análisis realizados en la explotación para investigar la presencia de *Salmonella* (Programa Nacional para la Vigilancia y Control de Determinados Serotipos de *Salmonella* en Pollos de Carne de la Especie *Gallus gallus*).
- Si el resultado del serotipado fuese positivo a *Salmonella*, o a *Salmonella* enteritidis y/o *Salmonella* typhimurium las aves serán sacrificadas mediante sacrificio logístico, es decir, sacrificio de la manada contaminada en el último lugar del orden diario de sacrificio, o bien, en un día específico en el que se solo sacrificarán manadas con el mismo estatus.

³ Documento AECOSAN sobre flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reg. 2073/2005
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf

 <p>Gobierno del Principado de Asturias</p>	<p>FRECUENCIAS DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO DE CANALES EN EL MATADERO</p>	<p>IT01/2020 – PN09 Página: 9 de 18</p>
---	---	---

- Si el resultado del serotipado en granja fuese positivo a *Salmonella* enteritidis y/o *Salmonella typhimurium*: se realizarán muestreos dirigidos y las canales de estas manadas se muestrearán específicamente para el control de Salmonella
- d) Los operadores, salvo en los casos en que se sacrifiquen hasta 500 UGM/especie y año o hasta 300.000 aves/año, **junto con la solicitud del anexo I aportarán** la documentación necesaria y en todo caso la prueba documental que justifique los resultados microbiológicos satisfactorios:
- Hasta el 31.12.2019: de las últimas seis sesiones de muestreo para colonias aerobias y Enterobacteriáceas (no en aves), de las últimas 30 sesiones satisfactorias para Salmonella, de las últimas 52 sesiones satisfactorias para Campylobacter (sólo en aves).
 - A partir del 01.01.2020: la determinación satisfactoria de enterobacteriáceas y recuento colonias aerobias durante 6 semanas/sesiones consecutivas (no en aves), resultados satisfactorios en la determinación de *Salmonella* durante 12 semanas/sesiones consecutivas, resultados satisfactorios en la determinación de *Campylobacter* durante 21 semanas/sesiones consecutivas (sólo en aves).
- e) Si no se cumplen los requisitos anteriores, o se identifican situaciones de riesgo para la salud, los mataderos y establecimientos deberán ajustarse a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.
- f) En base a todos los criterios anteriores, y una vez que sean autorizados de manera expresa a la aplicación de dichas frecuencias, la información deberá ser actualizada pasados dos años, por los SVO de cada establecimiento y notificando mediante acta al operador la necesidad de volver a solicitar una nueva dispensa si las frecuencias se vieran alteradas.

Tabla nº 4. Reducción de frecuencias de muestreo

	Crterios	Frecuencia inicial	Frecuencia reducida por resultados satisfactorios	
Mataderos Categoría 1	Los no calificados como categoría 2 ó 3	Semanal para cada especie	Cada 2 semanas para cada especie (5 canales/especie) (1)	
		Colonias aerobias y Enterobacteriáceas		
		6 semanas satisfactorias		
		<i>Salmonella</i>		
		30 semanas satisfactorias		
Mataderos categoría 2 (pequeños)	Hasta 2000 UGM/especie y año (hasta 1 millón aves/año, 2 millones regiones ultraperiféricas)	Semanal para cada especie	Tabla 1	Ver puntuación para reducción de frecuencias
		Colonias aerobias y Enterobacteriáceas	> 35	Cada 2 semanas para cada especie (5 canales/especie) (1)
		6 semanas satisfactorias		
		<i>Salmonella</i>	0-35	Cada 16 semanas para cada especie (3 veces/año) (5 canales/especie) (1)
		30 semanas satisfactorias		
Mataderos categoría 3 (muy pequeños)	Hasta 500 UGM/ especie y año (hasta 300.000 aves/año)	Semanal para cada especie	Tabla 1	Ver puntuación para reducción de frecuencias
		Colonias aerobias y Enterobacteriáceas (no aves)	>25	Cada 24 semanas para cada especie (2 veces/año) (1) (5 canales/especie) (15 canales en aves)
		6 semanas satisfactorias		
		<i>Salmonella</i>	0-25	Exento
		30 semanas satisfactorias		
		<i>Campylobacter</i> (sólo aves)		
		52 semanas satisfactorias		

1 UGM = 1 bovino adulto (entendido como animales bovinos > 300 Kg peso vivo o > 24 meses).

1 UGM = 1 equino o 2 bovinos (otros bovinos) o 5 porcinos o 10 ovinos/caprinos

(1) Las sesiones de muestreo serán en diferentes días de la semana (no repetir siempre el mismo día). En el caso de mataderos muy pequeños las canales de la misma especie podrán ser de varios días de sacrificio consecutivos.

7. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS. ACTUACIONES ANTE INSATISFACTORIOS

Los criterios de interpretación de resultados, según el Reglamento 2073/2005, están recogidos en la tabla nº 5.

Tabla nº 5. Interpretación de resultados sobre criterios de higiene de los procesos

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			
2.1.1. Canales de bovinos, ovinos, caprinos y equinos	Recuento de colonias aerobias			3,5 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	5,0 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	ISO 4833	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso
	Enterobacteriáceas			1,5 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	2,5 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	ISO 21528-2	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso
2.1.2. Canales de porcinos	Recuento de colonias aerobias			4,0 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	5,0 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	ISO 4833	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso
	Enterobacteriáceas			2,0 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	3,0 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	ISO 21528-2	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso
2.1.3. Canales bovinas, ovinas, caprinas y equinas	Salmonella	50	2	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, revisión de los controles del proceso y del origen de los animales

2.1.4. Canales porcinos	Salmonella	50	3	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 engorde y pavos	Salmonella spp.	50	7 A partir del 1.1.2012, c = 5 para los pollos de engorde A partir del 1.1.2013, c = 5 para los pavos	Ausencia en 25 g de una muestra mezclada de piel del cuello Los mataderos procederán al muestreo de canales enteras de aves de corral con la piel del cuello para los análisis relativos a <i>Campylobacter</i> y a la salmonela En cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de la piel del cuello de un mínimo de quince canales de aves de corral después de la refrigeración	EN/ISO 6579 (para la detección)	Canales tras la refrigeración	Mejora de 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
2.1.9. Canales de pollos de engorde	<i>Campylobacter</i> spp.	50	c = 20 A partir del 1.1.2020, c = 15; A partir del 1.1.2025, c = 10	1 000 ufc/g Los mataderos procederán al muestreo de canales enteras de aves de corral con la piel del cuello para los análisis relativos a <i>Campylobacter</i> y a la salmonela En cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de la piel del cuello de un mínimo de quince canales de aves de corral después de la refrigeración	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

Se considera **insatisfactorio**:

- Aerobios y enterobacteriáceas en unguados, independientemente de la especie, cuando el valor de la media logarítmica diaria (para 5 canales) sea superior al límite M que figura en la tabla.
- *Salmonella* en porcino, la presencia en más de 3 canales atendiendo a las últimas 50 canales muestreadas (c=3, n=50)
- *Salmonella* en el resto de especies de unguados, la presencia en más de 2 canales atendiendo a las últimas 50 canales muestreadas (c=3, n=50)

- *Salmonella* en canales de pollos de engorde, la presencia en más de 5 canales atendiendo a las últimas 50 canales muestreadas (c=5, n=50)
- *Campylobacter* en canales de pollos de engorde, la presencia en más de 20 canales atendiendo a las últimas 50 canales muestreadas (c=20, n=50)

Tras algún **resultado insatisfactorio** (se considerará igualmente resultado insatisfactorio el obtenido en muestreos realizados por el Control Oficial) se deberán volver a aplicar las frecuencias iniciales (semanales) recogidas en el Reg. 2073/2005.

Para poder continuar las empresas con la frecuencia reducida, deberán dar garantías de aplicar, de las siguientes **medidas correctoras**, las que les afecten:


- Mejoras de la higiene del sacrificio y revisión de los controles que aplica el establecimiento sobre estos procesos.
- Aerobios y enterobacteriáceas: muestreo semanal hasta obtener 3 muestreos semanales consecutivos satisfactorios sobre la especie y microorganismo en cuestión.
- *Salmonella*: realizar un mínimo de 4 muestreos semanales consecutivos hasta obtener resultados satisfactorios considerando las últimas 50 canales analizadas y atendiendo a la especie animal en cuestión. 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* en estos establecimientos, además de realizarse un mínimo de 4 muestreos semanales consecutivos para *Salmonella*, paralelamente a éstos y al menos las 3 primeras semanas, se deberán realizar también muestreos de enterobacterias y aerobios mesófilos, con el fin de verificar una adecuada higiene de los procesos.
- *Campylobacter* en aves: ídem a *Salmonella*.
- Además, en el caso de detección de *Salmonella* o *Campylobacter* se procederá a la revisión del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en la explotación de origen.

Tras la obtención de resultados conformes de estos muestreos podrán volver a aplicar las frecuencias reducidas para las que fueron autorizados.



ANEXO I

Modelo de solicitud

 SOLICITUD DE REDUCCIÓN DE FRECUENCIAS DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO EN CANALES

DATOS DE LA ENTIDAD SOLICITANTE

Razón social _____ N.I.F. _____

Nº RGSEAA _____ Teléfono (fijo/móvil) _____ Fax _____ Correo electrónico _____

Domicilio industrial

Calle / Plaza _____ Núm. _____ Bloque _____ Esc. _____ Piso _____ Puerta _____ C.P. _____

Provincia _____ Municipio _____ Localidad _____

Nº de líneas de sacrificio _____ Calificación en la última auditoría general oficial _____

Datos de sacrificio de los últimos 12 meses (nº de animales):

Bovino < 24 meses _____ Bovino > 24 meses _____ Porcino _____ Equino _____

Ovino _____ Caprino _____ Otra especie: _____ Otra especie: _____

Representante de la Empresa

Primer apellido _____ Segundo apellido _____ Nombre _____

N.I.F./N.I.E. _____ TIE/Certificado UE _____ Teléfono (fijo/móvil) _____ Fax _____

Correo electrónico _____ En calidad de: _____

Podar notarial Código Seguro de Verificación (CSV). Complimentar en caso de que se disponga de un poder notarial de representación.

Dirección a efectos de notificación

Calle / Plaza _____ Núm. _____ Bloque _____ Esc. _____ Piso _____ Puerta _____ C.P. _____

Provincia _____ Municipio _____ Localidad _____

Observaciones:



Documentación adicional que debe aportar:

* Para mataderos autorizados hasta el 31/12/2019 y con sacrificio >500 UGM/especie y año o > 300.000 aves año

Documentación del autocontrol microbiológico que acredite los resultados analíticos de las siguientes sesiones de muestreo:

- las últimas 6 sesiones para colonias aerobias y enterobacteriáceas (no aves)
- las últimas 30 sesiones para Salmonella.

En el caso de mataderos de aves, aportarán además:

- las últimas 52 sesiones para Campylobacter.

* Para mataderos autorizados desde el 01/01/2020 y con sacrificio >500 UGM/especie y año o > 300.000 aves año

Documentación del autocontrol microbiológico que acredite los resultados analíticos de las siguientes sesiones de muestreo, realizadas en semanas consecutivas:

- las últimas 6 sesiones para colonias aerobias y enterobacteriáceas (no aves)
- las últimas 12 sesiones para Salmonella.

En el caso de mataderos de aves, aportarán además:

- las últimas 21 sesiones para Campylobacter.

Declaración responsable:

La persona abajo firmante DECLARA:

que son ciertos los datos contenidos en la presente solicitud,

que facilitará a los servicios de inspección oficial, en su caso, la comprobación de la veracidad de los datos incluidos en la presente solicitud, así como de la documentación complementaria que se le solicite en relación a ella,

que el sistema de autocontrol del establecimiento se encuentra implantado y ha sido validado por los Servicios Veterinarios Oficiales,

que en las actuaciones de control oficial realizadas sobre el establecimiento en los últimos 6 meses no se han detectado incumplimientos de la legislación que comprometan la seguridad alimentaria y hayan dado lugar al establecimiento de medidas cautelares sobre sus productos.

En el caso de tratarse de mataderos de aves, DECLARA TAMBIÉN:

que se controla que en la Información de la Cadena Alimentaria de cada partida de aves figuran los resultados de los análisis microbiológico para la detección de salmonela realizados en la explotación de origen,

que en el caso de partidas de aves que hayan dado resultados positivos en las pruebas de detección de salmonela, se sacrifican en el último lugar del orden de sacrificio diario,

que en el caso de partidas de aves que hayan dado resultados positivos en las pruebas de detección de salmonela, se realizan muestreos dirigidos en los que están incluidas las canales de esa partida.

EL/LA SOLICITANTE /

Firmado:

[Firma]

En

[Fecha]

a

de

[Mes]

de

[Año]

A LA CONSEJERÍA DE SALUD DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Código DIR3: A03002958

Autorizo a la Administración para informarme mediante mensajes SMS o correos electrónicos del estado de mi solicitud, así como de otro tipo de avisos relacionados que me puedan resultar de interés.

ANEXO II

PROCEDIMIENTO PARA EL MUESTREO MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES DE CANALES DE BOVINO Y PORCINO POR EL MÉTODO NO DESTRUCTIVO MEDIANTE ESPONJA ABRASIVA

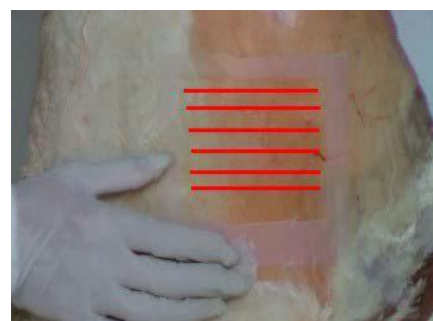
(BASADO EN ISO 17604)

Cada sesión de muestreo será de cinco canales aleatoriamente. El muestreo de la canal se llevará a cabo una vez eviscerada y **antes de su refrigeración**. Se tomarán muestras de las 4 localizaciones que se indican más abajo, identificadas como las de más probable contaminación, con un área de 100 cm² (10 x 10 cm) aproximadamente por localización (total 400 cm²), utilizando para ello una única esponja abrasiva.

Antes de proceder a la toma de muestras se procederá del siguiente modo:

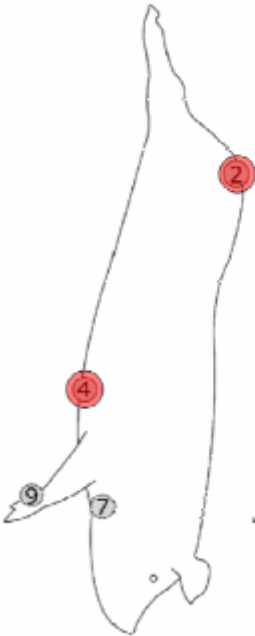
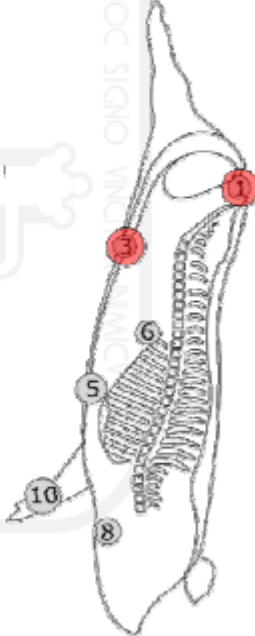
- ✓ Lavar bien las botas, pecheras y mandiles.
- ✓ Lavar bien las manos y secarlas, utilizando papel de un solo uso.
- ✓ Abrir la bolsa que contiene la esponja con cuidado, añadir suficiente agua de peptona para humedecer la esponja - sin exceso visible- y realizar un ligero masaje desde fuera de la bolsa para que se empape adecuadamente.
- ✓ Ponerse guantes estériles y extraer la esponja de su envase asépticamente.
- ✓ Extraer la plantilla de su bolsa y colocarla sobre cada localización de la canal. Pasar la esponja húmeda según se indica más abajo.
- ✓ Introducir la esponja en la bolsa, verter el resto del agua de peptona y cerrarla herméticamente, según se indica más adelante.

Las muestras se tomarán frotando un lado de la esponja en dos de las localizaciones, y posteriormente, el otro lado en las otras dos localizaciones restantes. La presión aplicada debe ser suficiente para desplazar ligeramente la parte inferior de la canal. La esponja se pasará por cada localización del muestreo unas 10 veces en sentido vertical y otras 10 en horizontal.

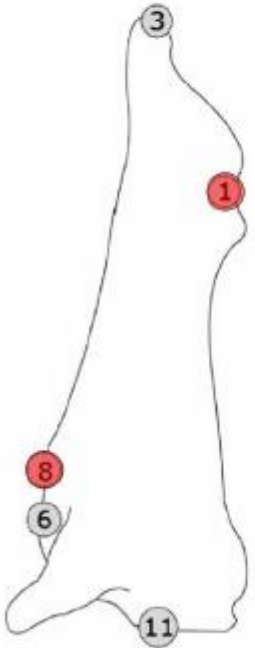
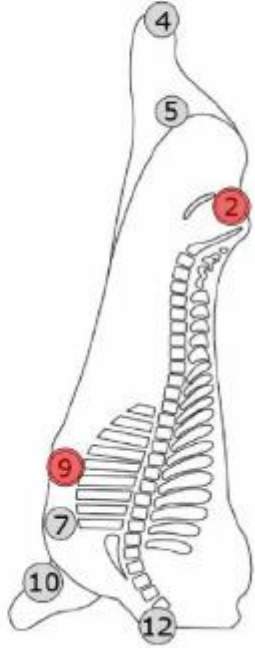


Localizaciones para el muestreo de superficies:

Porcino:

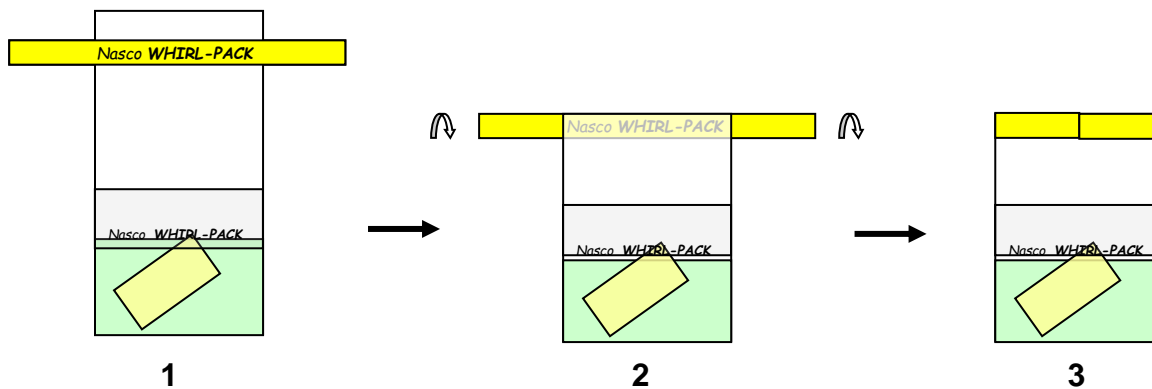
LATERAL	SAGITAL/MEDIAL
2- Exterior del canal pélvico	1- Interior del canal pélvico
4- Exterior del xifoides	3- Abdominales
	

Vacuno:

LATERAL	SAGITAL/MEDIAL
1- Exterior del canal pélvico	2- Interior del canal pélvico
8- Exterior del xifoides	9- Interior del xifoides
	

Cierre de las bolsas

Una vez introducida la esponja en la bolsa (y después de añadir el agua de peptona) se cerrará herméticamente, dando unas vueltas a la boca de la bolsa y plegando el cierre metálico.



Identificación de las muestras

Cada **bolsa de plástico estéril** –correspondiente a cada unidad de muestra– contendrá la esponja de una canal y se marcará con:

- ✓ Nº de identificación de la muestra
- ✓ Nº de identificación del animal (crotal, tatuaje, etc.)
- ✓ Muestra de superficie de canales de “**especie**”.
- ✓ Nombre del matadero.
- ✓ Fecha recogida.
- ✓ Hora de recogida.

Almacenamiento y transporte de las muestras

La muestra se mantendrá en refrigeración y a una temperatura máxima de 4°C durante el almacenamiento y el transporte al laboratorio.