

Criteris relatius a la reducció de les freqüències de mostratge establertes al Reglament (CE) núm. 2073/2005 de criteris microbiològics en establiments del sector carni

Subdirecció General de Protecció de la Salut
Secretaria de Salut Pública
Departament de Salut
Generalitat de Catalunya

Sistema de control dels aliments i establiments alimentaris (SICA)



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement - No comercial - Sense obres derivades 3.0 de Creative Commons. Se'n permet la reproducció, distribució i comunicació pública sempre que se'n citi l'autoria i no se'n faci un ús comercial.

La llicència completa es pot consultar a:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/legalcode.ca>

Coordinació

Subdirecció de Protecció de la Salut
Agència de Salut Pública de Catalunya
© 2016 Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

Edició i coordinació editorial

Agència de Salut Pública de Catalunya

Assessorament lingüístic

Servei de Planificació Lingüística

Disseny gràfic i maquetació

Subdirecció de Protecció de la Salut
Agència de Salut Pública de Catalunya

Edició

Barcelona, febrer de 2016

Dipòsit legal: B 5065-2016

En l'apartat Protecció de la salut / Aliments i establiments alimentaris del web de l'Agència de Salut Pública de Catalunya les empreses i els professionals podreu trobar aquest document i molta altra informació.

© 2016, Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut

Més informació a: proteccio.aspc@gencat.cat

Índex

	Pàgina
1. Antecedents i justificació	4
2. Freqüències de mostratge reduïdes en canals de pollastre d'engreix i de gall dindi, carn picada, preparats de carn i carn d'aviram segons els programes de control enfront de salmonel·la	5
3. Freqüències de mostratge reduïdes en escorxadors petits o establiments carnis de petita producció	6
3.1. Escorxadors petits o establiments carnis de petita producció	6
3.2. Requisits per reduir les freqüències de mostratge	8
3.3. Freqüències de mostratge reduïdes	9
4. Resultats insatisfactoris	10
5. Revocació de l'autorització de reducció de freqüències per als escorxadors petits o establiments carnis de petita producció	11
6. Índex de taules	12
Annex: Taula de conversió d'unitats de bestiar major (UBM)	13

1. Antecedents i justificació

L'objecte d'aquest document és fixar els paràmetres, els criteris, les obligacions i la tramitació per a l'autorització de la reducció de les freqüències de mostratge establertes al Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, per tal de desenvolupar el que preveu l'últim paràgraf del capítol 3 de l'annex del Reglament.

D'acord amb el que s'hi estableix, els escorxadors petits i els establiments que produeixen carn picada, preparats de carn i carn fresca d'aus de corral en petites quantitats poden reduir l'aplicació de les freqüències de mostratge establertes per reglament quan estigui justificat en funció d'una anàlisi del risc i, en conseqüència, quan l'autoritat competent ho autoritzi.

D'acord amb el Reglament (CE) núm. 2073/2005, els explotadors dels escorxadors i els establiments que produeixen carn picada, preparats de carn, carn fresca d'aus de corral o carn separada mecànicament, han de prendre mostres per a l'anàlisi microbiològica **com a mínim una vegada a la setmana**. El dia de la presa de mostres ha de canviar cada setmana, de manera que quedin coberts tots els dies de la setmana.

No obstant l'anterior, el Reglament (CE) núm. 2073/2005 preveu una reducció a la meitat de la freqüència de mostratge de canals, carn picada, preparats de carn i carn fresca d'aus de corral,¹ és a dir, a una prova cada dues setmanes, sempre que es compleixin els requisits següents:

1. Obtenció de resultats satisfactoris a l'anàlisi d'*E. coli* i recompte de colònies aeròbies durant sis setmanes consecutives en carn picada i preparats de carn.
2. Obtenció de resultats satisfactoris a l'anàlisi d'enterobacteris i recompte de colònies aeròbies en les canals durant sis setmanes consecutives.
3. Obtenció de resultats satisfactoris a l'anàlisi de la presència de salmonel·la en carn picada, preparats de carn, carn fresca d'aus de corral i canals, durant trenta setmanes consecutives.

A continuació, es resumeix la informació relativa a les freqüències de mostratge setmanals per a les canals, la carn picada, els preparats de carn i la carn fresca d'aviram per als quals el Reglament 2073/2005 preveu la possibilitat de reducció:

Taula 1. Freqüències de mostratge setmanals per a les canals, la carn picada, els preparats de carn i la carn fresca d'aviram

Categoria d'aliment	Microorganisme	Nombre de mostres / canals per mostratge setmanal
Canals de boví, oví, cabrum, equins, porcí	Recompte de colònies aeròbies	5 canals de cada espècie (n = 5)
	Enterobacteris	5 canals de cada espècie (n = 5)
	Salmonel·la	5 canals de cada espècie (n = 5)
Canals de pollastre d'engreix i de gall dindi	Salmonel·la	15 canals de cada espècie (n = 5)

¹ El Reglament (CE) núm. 2073/2005 no preveu una reducció de la freqüència de mostratge de la carn separada mecànicament.

Categoria d'aliment	Microorganisme	Nombre de mostres / canals per mostratge setmanal
Carn fresca de <i>G. gallus</i> reproductors, gallines ponedores, pollastres d'engreix, galls dindi de reproducció i d'engreix	<i>Salmonella typhimurium</i> ² <i>Salmonella enteritidis</i>	5 unitats de mostra (n = 5)
Carn picada	Recompte de colònies aeròbies	5 unitats de mostra (n = 5)
	<i>E. coli</i>	5 unitats de mostra (n = 5)
	Salmonel·la	5 unitats de mostra (n = 5)
Preparats de carn	<i>E. coli</i>	5 unitats de mostra (n = 5)
	Salmonel·la	5 unitats de mostra (n = 5)

2. Freqüències de mostratge reduïdes en canals de pollastre d'engreix i de gall dindi, carn picada, preparats de carns i carn d'aviram segons els programes de control de salmonel·la

Com s'ha vist a l'apartat anterior, el Reglament (CE) núm. 2073/2005 preveu que la freqüència de mostratge en canals, carn picada, preparats de carn i carn fresca d'aus de corral pugui reduir-se a una vegada cada dues setmanes si s'obtenen resultats satisfactoris a l'anàlisi de la presència de salmonel·la durant trenta setmanes consecutives.

També preveu que pugui reduir-se si existeix un programa estatal o regional de control de la salmonel·la i si aquest programa inclou proves que substitueixin el mostratge abans esmentat. La freqüència de mostratge es pot reduir més si el programa estatal o regional de control de la salmonel·la demostra que la prevalença de salmonel·la és baixa en els animals comprats per l'escorxador.

En l'àmbit estatal s'estan aplicant els programes per a la vigilància i el control de salmonel·la en pollastres d'engreix, gallines reproductores i gallines ponedores de l'espècie *Gallus gallus* i en galls dindi d'engreix i reproductors.

Els titulars de les explotacions, en el marc de l'autocontrol, prenen mostres de tots els ramats de totes les explotacions que comercialitzen pollastres de carn i galls dindi en les tres setmanes prèvies a la sortida amb destinació a l'escorxador. Així mateix, les autoritats competents realitzen un mostratge oficial aleatori en un nombre representatiu (10%) d'explotacions registrades.

Atesa l'existència d'aquests programes de control de la salmonel·la i els resultats obtinguts [prevalença de salmonel·la d'interès per a la salut pública³ que compleix amb els objectius fixats al Reglament (UE) núm. 200/2010, Reglament (UE) núm. 517/2011 i Reglament (UE) núm. 1190/2012], la freqüència de mostratge per a les anàlisis de salmonel·la en carn picada, preparats de carn, canals i carn fresca d'aviram es pot reduir a **un mostratge al mes** (n = 5), sempre que en les partides comprades per l'escorxador no s'hagi detectat *Salmonella*,⁴ tal com s'estableix a la taula 2.

² *Salmonella typhimurium* 1,4,[5],12:i:-

³ *Salmonella enteritidis* i *Salmonella typhimurium*.

⁴ En el document d'informació de la cadena alimentària (ICA) s'estableix la informació relativa als resultats analítics relatiu a *Salmonella* amb indicació del lot al qual fa referència i la serotipificació de salmonel·la.

Taula 2. Freqüències reduïdes de mostratge per a les anàlisis de salmonel·la en carn picada, preparats de carn, canals i carn fresca d'aviram

Categoria d'aliment	Freqüència de mostratge	Microorganismes que cal investigar⁵
Canals de pollastre d'engreix i gall dindi	1 mostratge / mes (n = 5)	Salmonel·la
Carn fresca de <i>G. gallus</i> reproductors, gallines ponedores, pollastres d'engreix, galls dindi de reproducció i d'engreix	1 mostratge / mes (n = 5)	Salmonel·la
Carn picada d'aviram	1 mostratge / mes (n = 5)	Salmonel·la
Preparats de carn d'aviram	1 mostratge / mes (n = 5)	Salmonel·la

Mentre els resultats dels programes de control de salmonel·la mostren una prevalença baixa, els operadors econòmics responsables de l'obtenció i/o elaboració de carn picada, preparats de carn, canals i carn fresca d'aviram podran aplicar aquesta reducció sense necessitat de sol·licitar una autorització sanitària expressa.

Les partides d'aviram en què es desconeixi la situació envers a *Salmonella* o que han estat positives a *S. typhimurium* i/o *S. enteritidis*, segons el document d'informació de la cadena alimentària (ICA) que les acompanya a l'arribada a l'escorxador, queden fora d'aquesta possibilitat de reducció.

3. Freqüències de mostratge reduïdes en escorxadors petits o establiments carnis de petita producció

3.1. Escorxadors petits o establiments carnis de petita producció

A Catalunya, es considera escorxador petit o establiment carni de petita producció, aquell que reuneixi les condicions de producció següents:

3.1.1. Escorxadors

No superar, en els darrers dotze mesos, el sacrifici o la producció que figura a la taula 3.

Taula 3. Sacrifici màxim per tenir la consideració d'escorxador petit o molt petit

Escorxador petit

Espècie sacrificada	Sacrifici dels darrers dotze mesos
Boví, equí, oví, cabrum i porcí	Fins a 2.000 UBM*
Pollastre d'engreix i gall dindi	Fins a 1.000.000 d'animals

⁵ Si es detecta salmonel·la, cal fer una serotipificació.

Escorxador molt petit

Espècie sacrificada	Sacrifici dels darrers dotze mesos
Boví, equí, oví, cabrum i porcí	Fins a 500 UBM*
Pollastre d'engreix i gall dindi	Fins a 300.000 animals

* Per a la conversió d'unitats de bestiar major (UBM) en animals, vegeu l'annex d'aquest document.

3.1.2. Sales d'especejament de petita producció

No superar, en els darrers dotze mesos, la producció que figura a la taula 4.

Taula 4. Producció màxima per tenir la consideració de sala d'especejament de producció petita o molt petita

Sala d'especejament de producció petita

Línia de producció	Producció dels darrers dotze mesos
Carn fresca de <i>G. gallus</i> reproductors, gallines ponedores, pollastres d'engreix, galls dindi de reproducció i d'engreix	Fins a 260 tones

Sala d'especejament de producció molt petita

Línia de producció	Producció dels darrers dotze mesos
Carn fresca de <i>G. gallus</i> reproductors, gallines ponedores, pollastres d'engreix, galls dindi de reproducció i d'engreix	Fins a 26 tones

3.1.3. Establiments elaboradors de preparats de carn i/o carn picada

No superar, en els darrers 12 mesos, la producció que figura a la taula 5.

Taula 5. Producció màxima per tenir la consideració d'establiment elaborador de preparats de carn i/o carn picada de producció petita o molt petita

Establiment de producció petita

Línia de producció	Producció dels darrers 12 mesos
Preparats de carn i carn picada d'ungulats domèstics o de <i>G. gallus</i> reproductors, gallines ponedores, pollastres d'engreix, galls dindi de reproducció i d'engreix	Fins a 260 tones

Establiment de producció molt petita

Línia de producció	Producció dels darrers 12 mesos
Preparats de carn i carn picada d'ungulats domèstics o de <i>G. gallus</i> reproductors, gallines ponedores, pollastres d'engreix, galls dindi de reproducció i d'engreix	Fins a 26 tones

3.2. Requisits per reduir les freqüències de mostratge

Els requisits que l'operador ha de complir per poder acollir-se a la reducció, tant per als establiments nous com per als establiments amb activitat prèvia, són els següents:

3.2.1. Tenir un sacrifici/producció anual que no superi el límit establert per ser considerat escorxadador petit o establiment amb una producció de petites quantitats de carn picada, preparat de carn i carn fresca d'aus de corral, d'acord amb el que estableix l'apartat 3.1.

3.2.2. Complir els requisits higiènics establerts a la normativa vigent, especialment pel que fa als autocontrols, i no tenir cap resultat desfavorable d'anàlisi de verificació dels criteris microbiològics, de la forma següent:

- En la determinació d'*E coli* i enterobacteris, durant sis setmanes consecutives, per a canals, carn picada i preparats de carn.
- En la determinació de salmonel·la, durant dotze setmanes consecutives, per a canals, carn picada, preparats de carn i carn fresca d'aviram.

Per poder reduir les freqüències de mostratge és necessari que els escorxadors d'aviram compleixin els requisits establerts a la normativa i, per tant, que tinguin instaurat un sistema d'autocontrol de manera efectiva, que inclogui la descripció de les actuacions davant de resultats d'autocontrols positius a salmonel·les en mostratge de ramat en granja, que els resultats estiguin recollits al document d'ICA, que tinguin un pla de mostratge de carn en escorxadador per verificar l'eficàcia del sistema i la previsió de les actuacions en cas de superació dels criteris microbiològics. Cal verificar el compliment del Reglament (CE) núm. 2073/2005.

3.2.3. Disposar de l'autorització sanitària per a la reducció de les freqüències de mostratge.

Segons la ubicació de l'establiment, el representant legal o titular de l'establiment ha de presentar a l'autoritat sanitària competent, una sol·licitud en què identifiqui totes les espècies sacrificades o línies de producció per a les quals es vulgui acollir a la reducció de les freqüències de mostratge, d'acord amb el model normalitzat a l'efecte.

Aquesta sol·licitud ha d'anar acompanyada d'una declaració responsable, en què el representant legal o titular de l'establiment ha de declarar que:

- a) la seva activitat alimentària (sacrifici/producció anual) s'ajusta als requisits de petit establiment,
- b) l'establiment té i aplica un sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi del risc, que li permet controlar els perills, i

c) l'establiment compleix el que estableix el Reglament (CE) núm. 2073/2005, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris i que en les darreres tres anàlisis consecutives no s'ha produït cap resultat desfavorable. En els establiments dels trams més baixos, tant de sacrifici com de les produccions indicades en les taules 6, 7 i 8, cal presentar almenys una analítica correcta.

A l'[Oficina Virtual de Tràmits de la Generalitat de Catalunya](#), es pot obtenir més informació sobre el tràmit d'autorització sanitària de reducció de freqüències de mostratge i descarregar el formulari de sol·licitud corresponent.

Un cop rebuda la sol·licitud d'autorització de reducció de les freqüències de mostratge, es realitzarà una actuació de control oficial per comprovar el compliment dels requisits higiènics i es revisarà l'anàlisi del risc efectuat per l'operador per verificar i comprovar que la reducció de la freqüència està justificada.

Només es pot emetre l'autorització si el resultat de l'actuació de control oficial realitzada és favorable.

3.2.4. Comprovar que en les actuacions oficials sobre l'establiment dels últims sis mesos no s'han detectat incompliments de la legislació que comprometin la seguretat alimentària que hagin requerit l'adopció de mesures cautelars sobre el producte (expedients de notificació d'alertes o toxiinfeccions alimentàries) o d'intervenció de l'autoritat competent.

3.2.5. Comprovar que no s'han obtingut resultats insatisfactoris de criteris de seguretat en mostres oficials.

3.3. Freqüències de mostratge reduïdes

En cas que els establiments compleixin els requisits descrits en el punt 3, es poden autoritzar les freqüències de mostratge següents:

a) Escorxadors petits

S'ha de garantir, en la mesura del possible, el mostratge de cinc canals (n = 5) per sessió. En cas que no sigui factible, l'escorxador ha d'aplicar un valor "n" igual al nombre d'animals sacrificats.

Taula 6. Freqüències de mostratge reduïdes en escorxadors petits o molt petits

Espècie sacrificada	Sacrifici anual	Freqüència de mostratge (n = 5 canals)	Microorganismes que cal investigar
Boví, equí, oví, cabrum i porcí	Fins a 500 UBM	1 mostratge / 24 setmanes	Recompte de colònies aeròbies Enterobacteris Salmonel·la
	De 501 a 2.000 UBM	1 mostratge / 16 setmanes	
Pollastre d'engreix	Fins a 300.000 animals	1 mostratge / 24 setmanes	Salmonel·la ⁶
	De 300.000 a 1.000.000 d'animals	1 mostratge / 16 setmanes mesos	
Gall dindi	Fins a 300.000 animals	1 mostratge / 24 setmanes	Salmonel·la ⁶
	De 300.000 a 1.000.000 d'animals	1 mostratge / 16 setmanes	

⁶ Si es detecta salmonel·la, cal fer una serotipificació per a *Salmonella typhimurium* i *Salmonella enteritidis*.

b) Sales d'especejament de petita producció

Taula 7. Freqüències de mostratge reduïdes en sales d'especejament de producció petita o molt petita

Línia de producció	Producció anual	Freqüència de mostratge (n = 5)	Microorganismes que cal investigar
Carn fresca de <i>G. gallus</i> reproductors, gallines ponedores, pollastres d'engreix, galls dindi de reproducció i d'engreix	Fins a 26 tones	1 mostratge / 24 setmanes	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁷
	De 26 a 260 tones	1 mostratge / 16 setmanes	<i>Salmonella enteritidis</i>

c) Establiments elaboradors de preparats de carn i/o carn picada de petita producció

Taula 8. Freqüències de mostratge reduïdes en establiments elaboradors de preparats de carn i/o carn picada de producció petita o molt petita

Línia de producció	Producció anual	Freqüència de mostratge (n = 5)	Microorganismes que cal investigar
Preparats de carn i carn picada d'ungulats domèstics o de <i>G. gallus</i> reproductors, gallines ponedores, pollastres d'engreix, galls dindi de reproducció i d'engreix	Fins a 26 tones	1 mostratge / 24 setmanes	<u>Carn picada:</u> Colònies aeròbics <i>E. coli</i> Salmonel·la
	De 26 a 260 tones	1 mostratge / 16 setmanes	<u>Preparats de carn:</u> <i>E. coli</i> Salmonel·la

4. Resultats insatisfactoris

En el marc de les actuacions de control oficial, l'inspector ha de verificar els resultats obtinguts i si l'operador econòmic ha adoptat les mesures definides en el seu pla d'autocontrol en cas de resultat positiu. Si escau, l'inspector ha de dictar les mesures correctores pertinents.

Davant l'obtenció de resultats analítics desfavorables, l'operador d'empresa alimentària ha de dur a terme les mesures establertes en l'annex I, capítol 2 del Reglament (CE) núm. 2073/2005. Al seu torn, els inspectors han de:

- revisar que l'operador d'empresa alimentària segueix un pla d'acció,
- comprovar el resultat de la implementació de les mesures correctores, i
- comprovar que s'ha obtingut els resultats satisfactoris en les mostres extraordinàries d'autocontrol (n = 5) per comprovar l'eficàcia de les mesures correctores aplicades, d'acord amb la taula 9.

⁷ *Salmonella typhimurium* 1,4,[5],12:i:-

Taula 9. Nombre de setmanes de resultats favorables que cal assolir en el mostratge d'autocontrol en escorxadors petits o molt petits i establiments elaboradors de preparats de carn i/o carn picada de producció petita o molt petita

Línia de producció	Criteri microbiològic	Nombre de setmanes
Escorxador petit o molt petit	Salmonel·la	4
	Enterobacteris / recompte de colònies aeròbies	3
Sales d'especejament de petita producció, establiments elaboradors de preparats de carn i carn picada	Salmonel·la	
	Enterobacteris / recompte de colònies aeròbies / <i>E. coli</i>	

- Quatre setmanes consecutives amb resultats satisfactoris ($c = 0$), per a salmonel·la, en escorxadors petits o molt petits d'aviram i ungulats.
- Tres setmanes consecutives amb resultats satisfactoris per a salmonel·la, en la resta d'establiments.
- Tres setmanes consecutives amb resultats satisfactoris per a enterobacteris i recompte de colònies aeròbies en escorxadors d'ungulats i per a la detecció d'*E. coli* en altres establiments.

Així mateix, atès que l'obtenció de resultats insatisfactoris per a salmonel·la en escorxadors petits i molt petits de boví, equí, porcí, oví i cabrum podrien indicar un problema d'higiene, davant d'incompliments analítics de *Salmonella* spp. en aquests escorxadors, a més de realitzar un mínim de quatre mostratges consecutius per a *Salmonella* spp., paral·lelament a aquests mostratges, s'han de realitzar també mostratges d'enterobacteris i aerobis mesòfils, almenys les tres primeres setmanes, per tal de verificar una adequada higiene dels processos.

5. Revocació de l'autorització de reducció de freqüències per als escorxadors petits o establiments carnis de petita producció

La reiteració de resultats desfavorables sense adopció de mesures correctores o amb mesures adoptades de forma ineficaç, comportarà, d'ofici, l'inici d'un expedient de revocació de l'autorització de reducció de freqüències de mostratge de l'espècie sacrificada o línia de producció afectades.

No es concedirà una nova autorització per a les espècies sacrificades o línies de producció a les quals se'ls ha revocat l'autorització fins que s'hagi implantat el sistema d'autocontrol de manera efectiva i es pugui verificar el compliment de les freqüències de mostratge establertes a l'article 4 del Reglament (CE) núm. 2073/2005 mitjançant l'obtenció de sis resultats de mostratge ordinari favorables.

6. Índex de taules

	Pàgina
Taula 1. Freqüències de mostratge setmanals per a les canals, la carn picada, els preparats de carn i la carn fresca d'aviram	4
Taula 2. Freqüències reduïdes de mostratge per a les anàlisis de salmonel·la en carn picada, preparats de carn, canals i carn fresca d'aviram	6
Taula 3. Sacrifici màxim per tenir la consideració d'escorxadador petit o molt petit	6
Taula 4. Producció màxima per tenir la consideració de sala d'especejament de producció petita o molt petita	7
Taula 5. Producció màxima per tenir la consideració d'establiment elaborador de preparats de carn i/o carn picada de producció petita o molt petita	7
Taula 6. Freqüències de mostratge reduïdes en escorxadadors petits o molt petits	9
Taula 7. Freqüències de mostratge reduïdes en sales d'especejament de producció petita o molt petita	10
Taula 8. Freqüències de mostratge reduïdes en establiments elaboradors de preparats de carn i/o carn picada de producció petita o molt petita	10
Taula 9. Nombre de setmanes de resultats favorables que cal assolir en el mostratge d'autocontrol en escorxadadors petits o molt petits i establiments elaboradors de preparats de carn i/o carn picada de producció petita o molt petita	11

ANNEX

Taula de conversió d'unitats de bestiar major (UBM)

Línia de producció	
Carn de boví / equí	Bovins majors de 24 mesos de més de 300 kg de pes viu, i equins: 1 UBM
	Altres bovins: 0,5 UBM
Carn de porcí	Porcs de més de 100 kg de pes viu: 0,2 UBM
	Altres porcs: 0,15 UBM
	Garrins de menys de 15 kg de pes viu: 0,05 UBM
Altres carns	Oví o cabrum: 0,1 UBM
	Xais o cabrits de menys de 15 kg de pes viu: 0,05 UBM