



G CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ

COMERÇ MINORISTA DE LA CARN

Unitat 8

Criteris Microbiològics



Criteris microbiològics aplicats al comerç al detall

1. Introducció als criteris microbiològics
2. Flexibilitat
3. Preguntes i respostes



1. Introducció als criteris microbiològics

Els riscos microbiològics són un dels perills fonamentals que els detallistes del sector carni han de controlar, ja que constitueixen una de les fonts principals de malalties d'origen alimentari per a les persones.

En la majoria dels casos provoquen gastroenteritis agudes de més o menys gravetat, però en determinats casos poden donar lloc a patologies més severes que poden ocasionar fins i tot la mort

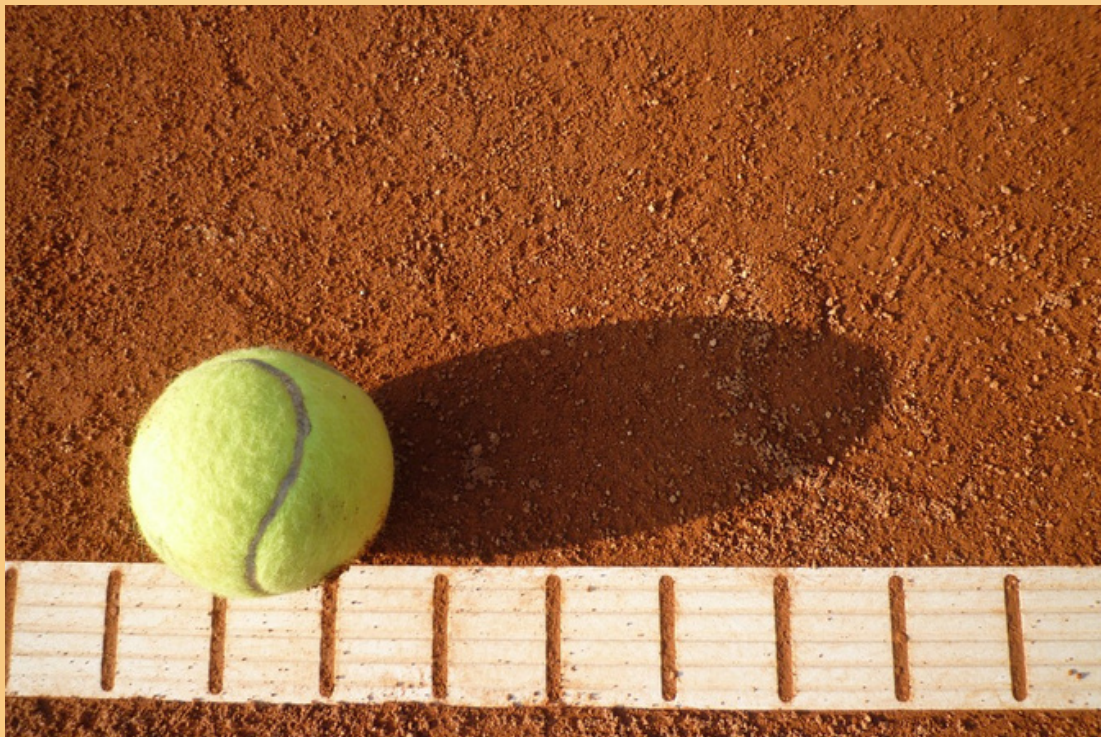


Els operadors de les empreses alimentàries no han de comercialitzar aliments si aquests contenen microorganismes, toxines o metabòlits que poden suposar riscos inacceptables per a la salut.

Per a això, han d'implantar sistemes de vigilància i control, i disposar de plans i procediments de mostreig i anàlisi ajustats a la normativa vigent i amb les freqüències adequades en funció del risc.



Els criteris microbiològics són límits a les quantitats de microorganismes presents en els aliments que determinen si són acceptables o no i que s'estableixen de manera harmonitzada per a tota la Unió Europea.



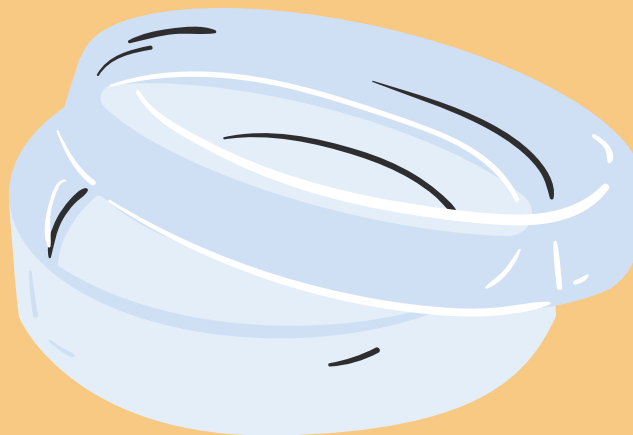
En l'aplicació dels sistemes de gestió de la seguretat alimentària s'han d'implementar els criteris microbiològics per verificar que els processos que es duen a terme i els productes resultants són segurs.

Això s'aconsegueix amb la realització d'anàlisis de mostres d'aliments per determinar si compleixen els criteris establerts i aplicar les mesures correctores, en cas necessari, per protegir la salut pública.

2. FLEXIBILITAT

El Reglament (UE) 2073/2005 estableix que els explotadors de les empreses alimentàries han de vetllar perquè els productes alimentaris compleixin els criteris microbiològics de l'annex I, incloent-hi la venda al detall.

En aquest Reglament també es detalla que la freqüència de la presa de mostres es pot adaptar a la naturalesa i a les dimensions de l'empresa alimentària, sempre que no perilli la seguretat dels productes.



D'altra banda, la normativa europea estableix que és convenient preveure criteris de flexibilitat per a establiments petits, sense posar en perill els objectius dels reglaments d'higiene



Una de les possibilitats de flexibilitat que s'estableixen és la reducció o excepció de freqüències de mostreig en detallistes elaboradors que produeixen en petites quantitats carn picada, preparats de carn.



3. Preguntes i respostes

Com s'aplica la flexibilitat a establiments detallistes?

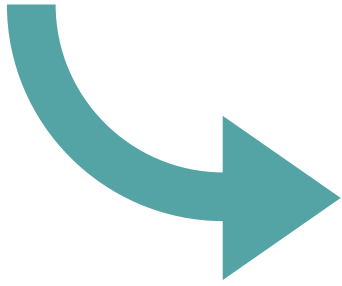
D'acord amb el document de l'AESAN

"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"

Se'n pot exceptuar, sobre la base d'una anàlisi del risc, els establiments al detall.



Això no obstant, les autoritats competents de les comunitats autònomes poden establir la necessitat de fer mostrejos per verificar el compliment dels criteris microbiològics, amb la freqüència que determinin, en aquells establiments de comerç al detall que per les seves circumstàncies específiques ho requereixin.



Recomanacions



Malgrat estar-ne exceptuats, cada establiment ha d'avaluar els riscos relacionats amb la producció de carn picada i preparats de carn, i periòdicament ha de fer analítiques per comprovar la higiene dels seus processos. Es recomana seguir, com a mínim, les freqüències de mostreig següents.



Quins són els criteris microbiològics que s'han d'analitzar?

Els criteris depenen del tipus d'establiment i de producte que elabori

Tipus d'establiment	Criteri	Freqüència
<u>Detallistes elaboradors</u> Més de 52 tones/any de producció conjunta sense superar 260T/any Més d'1 t/setmana, sense superar 5.000 kg/setmana	Recompte de colònies aeròbies* i E. coli a la carn picada d'acord amb el criteri 2.1.6.(higiene de procés) _ E. coli en els preparats de carn d'acord amb el criteri 2.1.8. .(higiene de procés) _ Salmonel·la a la carn picada i preparats de carn d'acord amb els criteris 1.4 o 1.6 segons pertoqui.(seguretat alimentària)	1 sessió cada 24 setmanes
<u>Petits detallistes elaboradors</u> Fins a 1 tona/setmana de producció conjunta sense superar les 52 tones/any	Recompte de colònies aeròbies* i E. coli a la carn picada d'acord amb el criteri 2.1.6.(higiene de procés) _ E. coli en els preparats de carn d'acord amb el criteri 2.1.8. .(higiene de procés) _ Salmonel·la a la carn picada i preparats de carn d'acord amb els criteris 1.4 o 1.6 segons pertoqui.(seguretat alimentària)	1 sessió cada 24 setmanes
Els establiments que elaborin entre 1-10 kg setmanals	Estan exceptuats de mostreig 	

***El criteri de colònies aeròbies no s'aplicarà a la carn picada produïda al comerç minorista quan la vida útil sigui inferior a 24h.**



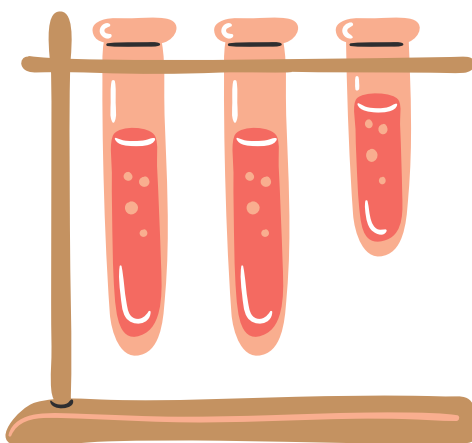
Quins altres aspectes s'han de tenir en compte en la recollida de les mostres?



En el cas de preparats de carn i carn picada s'han d'agafar cinc unitats del mateix producte i lot.



Si l'establiment elabora preparats de carn i carn picada ha d'alternar el tipus de producte i el dia del mostreig a les diferents sessions de mostreig, de manera proporcional a la seva producció.



Les especificacions dels plans de mostreig, els límits, els mètodes de referència i la interpretació de resultats són els que figuren en el Reglament(CE) núm. 2073/2005.



***Es necessari presentar una sol·licitud per
acollir-me a la reducció freqüències de mostreig?***

***No, no és necessari.
Es poden acollir directament, a l'excepció o reducció.***

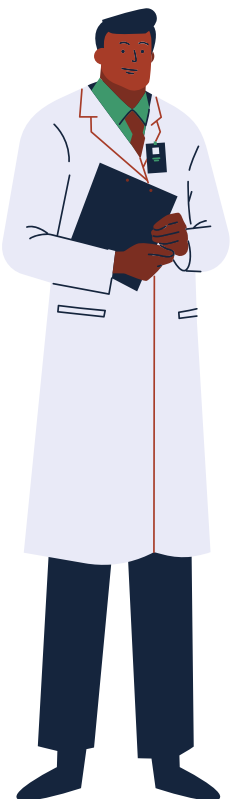
***En el cas que facin mostrejos, han de disposar dels resultats i presentar-
los a l'autoritat competent quan aquesta els sol·liciti.***



CONTROL OFICIAL

Els agents de control oficial verificaran les condicions d'higiene i els mostrejos, si n'és el cas, i avaluaran la necessitat de fer analítiques als establiments al detall que per les condicions higièniques i de producció ho requireixin.

En cas d'**incompliment** dels requisits, els agents de control oficial requeriran l'operador perquè dugui a terme les mesures correctores que es considerin necessàries, i tal com s'estableix al document de directrius de l'AESAN



Quines actuacions s'han de realitzar quan els resultats son insatisfactoris?

A més de dur a terme les actuacions indicades per a cada cas i que figuren en el Reglament (CE) núm. 2073/2005 (retirada del mercat, revisió de processos de manipulació, etc.) S'han de reforçar les sessions de mostreig, tal com indica al quadre.

Detallistes elaboradors

***4 setmanes consecutives de
mostres satisfactòries***

Petits detallistes elaboradors

***4 setmanes consecutives de
mostres satisfactòries***