



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

COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

Unidad 8
Criterios
Microbiológicos



Criterios microbiológicos aplicados al comercio minorista

1. Introducción a los criterios microbiológicos
2. Flexibilidad
3. Preguntas y respuestas



1. Introducción a los criterios microbiológicos

Los riesgos microbiológicos son uno de los peligros fundamentales que los minoristas del sector cárnico deben controlar, pues constituyen una de las fuentes principales de enfermedades de origen alimentario para las personas.

En la mayoría de los casos provocan gastroenteritis agudas de mayor o menor gravedad, pero en determinados casos pueden dar lugar a patologías más severas que pueden ocasionar incluso la muerte.

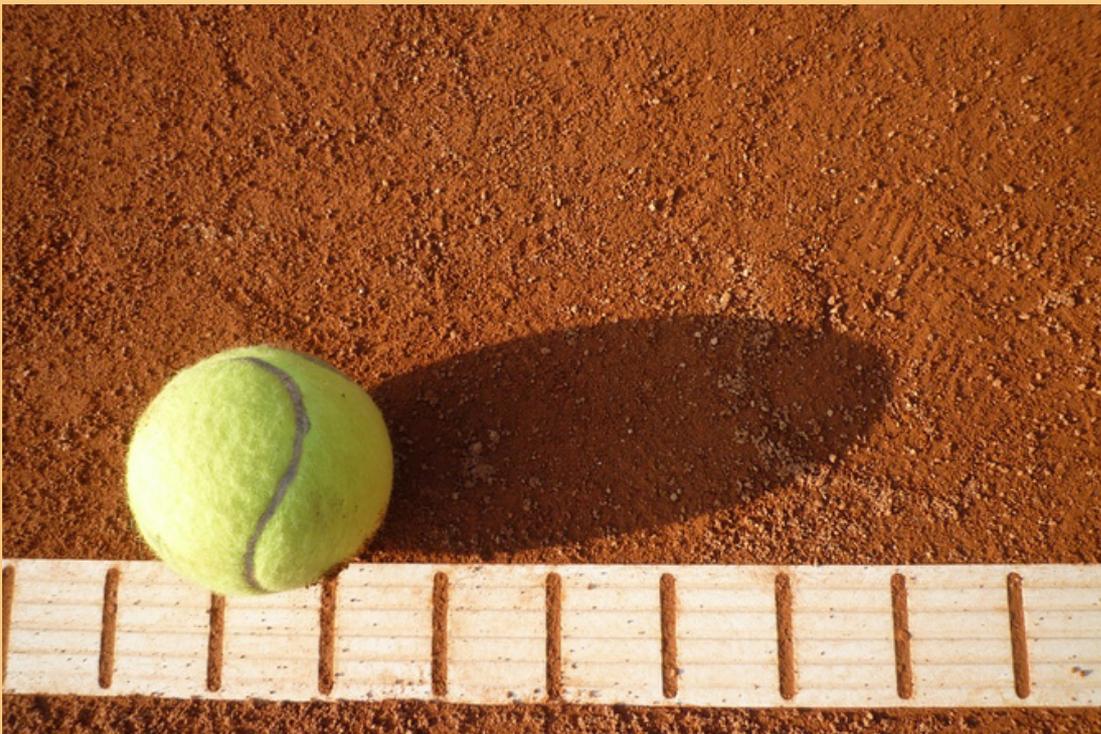


Los operadores de las empresas alimentarias no deben comercializar alimentos si estos contienen microorganismos, toxinas o metabolitos que puedan suponer riesgos inaceptables para la salud.

Para ello implantarán sistemas de vigilancia y control, y dispondrán de planes y procedimientos de muestreo y análisis ajustados a la normativa vigente y con las frecuencias adecuadas en función del riesgo.



Los criterios microbiológicos son límites a las cantidades de microorganismos presentes en los alimentos que determinan si son aceptables o no y que se establecen de manera armonizada para toda la Unión Europea.



En la aplicación de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria se implementarán los criterios microbiológicos para verificar que los procesos que se llevan a cabo y los productos resultantes son seguros.

Esto se consigue con la realización de análisis de muestras de alimentos para determinar si cumplen los criterios establecidos y aplicar las medidas correctoras, en caso necesario, para proteger la salud pública.

2. FLEXIBILITAT

El Reglamento (UE) 2073/2005 establece que los explotadores de las empresas alimentarias velarán por que los productos alimentarios cumplan los criterios microbiológicos del anexo I, incluyendo la venta minorista.

En este Reglamento también se detalla que la frecuencia de la toma de muestras se podrá adaptar a la naturaleza y a las dimensiones de la empresa alimentaria, siempre que no peligre la seguridad de los productos.



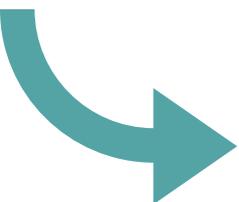
Por otro lado, la normativa europea establece que es conveniente prever criterios de flexibilidad para establecimientos pequeños, sin poner en peligro los objetivos de los reglamentos de higiene.



Una de las posibilidades de flexibilidad que se establecen es la reducción o excepción de frecuencias de muestreo en minoristas elaboradores que producen en pequeñas cantidades carne picada y preparados de carne.



3. Preguntas y respuestas



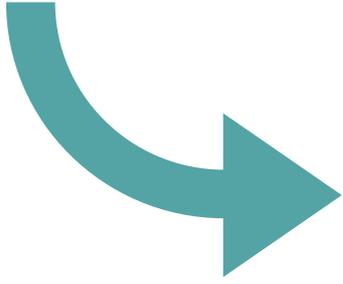
¿Cómo se aplica la flexibilidad en Establecimientos minoristas?

De acuerdo con el documento de la AESAN "Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 en pequeños mataderos y establecimientos que producen pequeñas cantidades de carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral",

Se puede exceptuar, sobre la base de un análisis del riesgo, a los establecimientos minoristas.



No obstante, las autoridades competentes de las comunidades autónomas podrán establecer la necesidad de realizar muestreos para verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos, con la frecuencia que determinen, en aquellos establecimientos de comercio al por menor que por sus circunstancias específicas lo requieran.

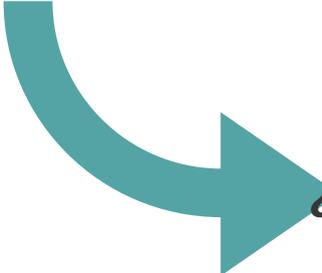


Recomendaciones



A pesar de estar exceptuados, cada establecimiento evaluará los riesgos relacionados con la producción de carne picada y preparados de carne, y periódicamente hará analíticas para comprobar la higiene de sus procesos.

Se recomienda seguir, como mínimo, las siguientes frecuencias de muestreo.

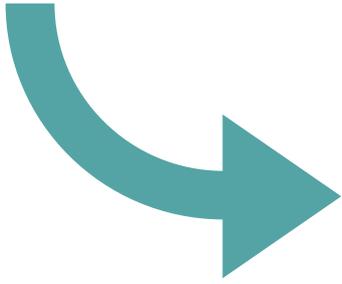


¿Qué criterios y productos hay que analizar?

Los criterios dependen del tipo de establecimiento y del producto que elabore

Tipo de Establecimiento	Criterio	Frecuencia
Minoristas elaboradores Más de 52 t/año, sin superar 260 t/año Más de 1 t/semana, sin superar 5.000 kg/semana	Recuento de colonias aerobias* y E. coli en la carne picada, de acuerdo con el criterio 2.1.6 (higiene de proceso) E. coli en los preparados de carne, de acuerdo con el criterio 2.1.8 (higiene de proceso) Salmonela en la carne picada y preparados de carne, de acuerdo con los criterios 1.4 o 1.6, según proceda (seguridad alimentaria)	1 sesión cada 24 semanas
<u>Pequeño minorista elaborador</u> <u>Menos de 1 t/semana, hasta 52 t/año</u>	Recuento de colonias aerobias* y E. coli en la carne picada, de acuerdo con el criterio 2.1.6 (higiene de proceso) E. coli en los preparados de carne, de acuerdo con el criterio 2.1.8 (higiene de proceso) Salmonela en carne picada y preparados de carne, de acuerdo con los criterios 1.4 o 1.6, según proceda (seguridad alimentaria)	1 sesión cada 24 semanas
Los establecimientos que elaboren entre 1-10 kg semanales	Están exceptuados de muestreo	

*El criterio de colonias aerobias no se aplica a la carne picada producida en el comercio minorista cuando su vida útil sea inferior a 24



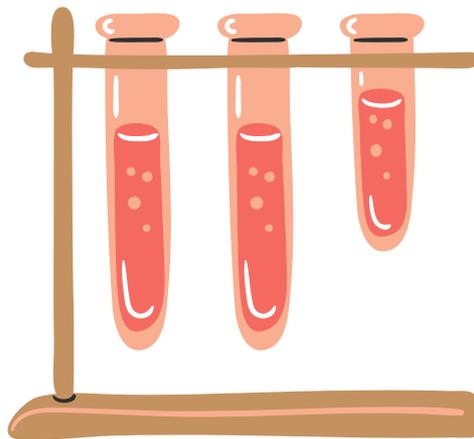
¿Qué otros aspectos hay que tener en cuenta en la recogida de muestras?



En el caso de preparados de carne y carne picada, se cogerán cinco unidades del mismo producto y lote.



Si el establecimiento elabora preparados de carne y carne picada, alternará el tipo de producto y el día del muestreo en las diferentes sesiones de muestreo, de manera proporcional a su producción.



Las especificaciones de los planes de muestreo, los límites, los métodos de referencia y la interpretación de resultados son los que figuran en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005



***Para los establecimientos minoristas,
¿es necesario solicitar autorización
para acogerse a la reducción del muestreo?***

No es necesario, se pueden acoger directamente a la excepción o reducción.

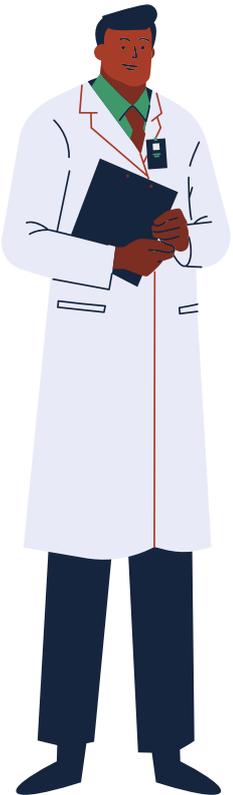
En el supuesto de que realicen muestreo, dispondrán de los resultados y los presentarán a la autoridad competente cuando esta los solicite.



CONTROL OFICIAL

Los agentes de control oficial verificarán las condiciones de higiene y los muestreos, y evaluarán la necesidad de hacer analíticas a los establecimientos minoristas que por sus condiciones higiénicas y de producción así lo requieran.

En caso de incumplimiento de los requisitos, los agentes de control oficial requerirán el operador para que lleve a cabo las medidas correctoras que se consideren necesarias, y tal como se establece al documento de directrices de la AESAN.



¿Qué actuaciones se llevarán a cabo cuando los resultados sean insatisfactorios?

Además de llevar a cabo las actuaciones indicadas para cada caso y que figuran en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 (retirada del mercado, revisión de procesos de manipulación, etc.), se reforzarán las sesiones de muestreo tal y como indica el cuadro:

Minoristas Elaboradores

***4 semanas consecutivas
resultados satisfactorios***

***Pequeños minoristas
elaboradores***

***4 semanas consecutivas
resultados satisfactorios***