



**DIRECTRICES DE FLEXIBILIDAD  
PARA  
LAS FRECUENCIAS DE MUESTREO DE  
LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS  
APLICABLES  
A CARNES Y DERIVADOS**



## Índice:

1.	Objeto .....	3
2.	Alcance .....	3
3.	Definiciones .....	3
4.	Frecuencias de muestreo reglamentarias .....	4
5.	Criterios de flexibilidad .....	4
5.1.	Requisitos previos .....	4
5.2.	Frecuencias de muestreo reducidas .....	5
5.3.	Normas de muestreo e interpretación de resultados .....	5
6.	Procedimiento de aplicación y control oficial .....	6
7.	Muestreos ante la detección de incumplimientos analíticos .....	7
8.	Bibliografía .....	8
9.	Anexos .....	10
Anexo 1.	Tabla de conversiones de Unidades de Ganado Mayor- UGM .....	10
Anexo 2.	Definiciones de establecimientos .....	10
Anexo 3.	Frecuencias reducidas de muestreo .....	11
Anexo 4.	Frecuencias iniciales de muestreo para nuevos establecimientos pequeños inscritos en el RGSEAA, incluidos mataderos .....	11
Anexo 5.	Muestreos ante la detección de incumplimientos analíticos .....	12
Anexo 6.	Modelo de declaración para establecimientos inscritos en el RGSEAA .....	13
Anexo 7.	Modelo de declaración para establecimientos minoristas .....	15



## 1. Objeto

Establecer unas directrices de flexibilidad para dispensar de las **frecuencias de muestreo** especificadas en el artículo 4.2 y en el capítulo 3.2 del anexo I del *Reglamento (CE) Nº 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios*, a los pequeños establecimientos del sector cárnico de la Comunidad de Madrid, teniendo en cuenta la nota interpretativa aprobada a nivel nacional (ver apartado 8).

## 2. Alcance

Estas directrices de flexibilidad se aplicarán a las siguientes empresas:

- ✓ Establecimientos sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA):
  - Mataderos de bovino, ovino, caprino, porcino, equino, pollos de engorde y/o pavos
  - Establecimientos productores de carne fresca de ave de corral (incluidas salas de despiece), de carne picada y/o de preparados de carne.
- ✓ Establecimientos del comercio al por menor de carne y derivados que elaboren carne picada y/o preparados de carne

Quedan excluidos del alcance de estas directrices los establecimientos inscritos en el RGSEAA como elaboradores de carne separada mecánicamente, que deberán respetar siempre la frecuencia de muestreo mínima semanal que establece el Reglamento.

## 3. Definiciones (ver anexos 1 y 2)

**Mataderos.** La clasificación del tamaño de los mataderos se realiza, atendiendo a la definición recogida en el Real Decreto 1086/2020, en Unidades de Ganado Mayor (UGM) Las equivalencias entre la tipología de animal y las UGM se encuentran recogidas en el anexo I):

- Pequeños mataderos: mataderos autorizados para el sacrificio de animales de cualquier especie de abasto que no sacrifiquen más de 40 UGM/semana, con un máximo de 2.000 UGM/año.
- Muy pequeños mataderos: mataderos autorizados para el sacrificio de cualquier especie de abasto que no sacrifiquen más de 500 UGM/año.
- A los efectos del presente documento y en el caso de mataderos en los que se sacrifique más de una especie animal, los límites anteriores se aplicarán de manera independiente para cada una de las líneas de sacrificio. En este sentido, para el caso de líneas comunes ovino-caprino, éstas se considerarán como una única línea de sacrificio.

**Establecimientos de pequeña producción en el ámbito de la carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en base al volumen de producción:**

- Pequeños productores: establecimientos que producen carne picada, preparados de carne o carne fresca de aves de corral en pequeñas cantidades, hasta un máximo de:



- 260 Tm de producción conjunta de carne picada y preparados de carne/año
- 260 Tm de producción de carne fresca de aves de corral/año
- Muy pequeños productores: establecimientos que producen carne picada, preparados de carne o carne fresca de aves de corral en muy pequeñas cantidades, hasta un máximo de:
  - 26 Tm de producción conjunta de carne picada y preparados de carne/año
  - 26 Tm de producción de carne fresca de aves de corral/año

#### **Establecimientos de comercio al por menor que elaboren pequeñas cantidades de carne picada y preparados de carne:**

- Minoristas: establecimientos que producen carne picada y preparados de carne, en producción conjunta, en cantidades superiores a 500 Kg/semana (26 Tm/año) y hasta un máximo de 5.000 Kg/semana (260 Tm/año).
- Minoristas de pequeña producción: establecimientos de comercio al por menor que elaboren carne picada y preparados de carne, en producción conjunta, sin superar los 500 Kg/ semana (26 Tm/ año)

#### **4. Frecuencias de muestreo reglamentarias**

La normativa comunitaria especifica una **frecuencia de muestreo mínima semanal** para que las empresas elaboradoras analicen los criterios microbiológicos aplicables a las siguientes categorías de carnes y productos derivados:

- Canales de bovinos, ovinos, caprinos, equinos, porcinos, pollos de engorde y pavos.
- Carne fresca de aves de corral (gallos, gallinas, pollos de engorde, pavos reproductores y pavos de engorde).
- Carne picada y preparados de carne.
- Carne separada mecánicamente.

Excepto para la carne separada mecánicamente para la que no están previstas reducciones, la empresa podrá reducir el muestreo a una **frecuencia quincenal**, siempre que obtenga resultados satisfactorios durante 6 semanas consecutivas para el recuento de colonias aerobias, enterobacteriáceas y *E.coli*, durante 30 semanas para el análisis de *Salmonella* y durante 52 semanas para *Campylobacter*.

#### **5. Criterios de flexibilidad**

##### **5.1. Requisitos previos**

El Reglamento 2073/2005 señala 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 mencionadas frecuencias de muestreo cuando esté justificado en función de un análisis del riesgo y, en consecuencia, la autoridad competente lo autorice".

Conforme al análisis del riesgo efectuado, podrán acogerse a las frecuencias de muestreo reducidas las empresas que cumplan con los siguientes **requisitos**:

- ✓ Producción de cantidades pequeñas o muy pequeñas.
- ✓ Obtención de resultados satisfactorios en los muestreos previos (excluidos los establecimientos del comercio al por menor de carnes).



- ✓ Implantación de un sistema de autocontrol fiable.
- ✓ Historial de cumplimiento de la legislación.

## 5.2. Frecuencias de muestreo reducidas

Se establecen las siguientes frecuencias de muestreo reducidas (ver anexo 3):

### 1) Mataderos:

- **Mataderos pequeños de bovinos, equinos, porcino, ovino-caprino y aves:** 1 muestreo, cada 16 semanas/especie, para la determinación de enterobacteriáceas, recuento de colonias aerobias y *Salmonella* en canales.
- **Mataderos muy pequeños de bovinos, equinos, porcino, ovino-caprino y aves:** 1 muestreo cada 24 semanas/especie para la determinación de enterobacteriáceas, recuento de colonias aerobias y *Salmonella* en canales o exención.

2) **Establecimientos inscritos en el RGSEAA** que produzcan carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral

- **Pequeños productores:**
  - 1 muestreo cada 16 semanas/producción conjunta de carne picada y preparados de carne, alternado los productos de manera proporcional al volumen de producción de cada uno de ellos, para la determinación de *E. coli*, recuento de colonias aerobias y *Salmonella*.
  - 1 muestreo cada 16 semanas/ producción de carne fresca de aves de corral para la determinación de *Salmonella*.
- **Muy pequeños productores:**
  - 1 muestreo cada 24 semanas/producción conjunta de carne picada y preparados de carne, alternando los productos de manera proporcional al volumen de producción de cada uno de ellos, para la determinación de *E. coli*, recuento de colonias aerobias y *Salmonella* o exención
  - 1 muestreo cada 24 semanas/ producción de carne fresca de aves de corral para la determinación de *Salmonella* o exención.

3) **Establecimientos de comercio al por menor de carnes**, que produzcan carne picada y preparados de carne:

- Exención. No obstante, y sobre la base de un análisis de riesgo, que se ajustará a los aspectos definidos en este documento, se podrá 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.

## 5.3. Normas de muestreo e interpretación de resultados

Estos muestreos de frecuencia reducida respetarán como mínimo el número de unidades de muestra de los planes, conforme al artículo 5.4 del Reglamento (CE) nº 2073/2005. Se pueden usar métodos analíticos alternativos, validados con respecto al método de referencia, de acuerdo con el párrafo 3º del artículo 5.5. Además, los mataderos aplicarán las normas de muestreo establecidas para las canales, según lo dispuesto en el artículo 5.1 del mismo reglamento. La interpretación de los resultados obtenidos se realizará según lo recogido en el Reglamento.



## 6. Procedimiento de aplicación y control oficial

Las empresas podrán hacer uso de esta flexibilidad sin tener que presentar una solicitud previa ante las autoridades sanitarias, y por tanto, sin que sea preciso emitir posteriormente una autorización expresa individual.

La verificación del cumplimiento de los requisitos que permiten acogerse a esta flexibilidad se integrará en los controles oficiales que se efectúen a los establecimientos, y se llevará a cabo según se describe a continuación:

- ✓ **Producción de cantidades pequeñas o muy pequeñas:** Se requerirá a la empresa una declaración responsable (ver modelos en los anexos 6 y 7) para certificar el volumen de producción medio, estimado en base a los datos del año anterior, y se comprobará que no se superan las cifras definidas (ver anexos 1 y 2) para las frecuencias que estén aplicando (ver anexo 3).
- ✓ **Obtención de resultados satisfactorios en los muestreos previos (excluidos los establecimientos del comercio al por menor de carnes):**
  - Nuevos establecimientos (ver anexo 4): para los nuevos establecimientos incluidos en las definiciones de pequeños mataderos y pequeños productores inscritos en el RGSEAA, antes de comenzar a aplicar frecuencias reducidas, deben haber obtenido resultados satisfactorios durante 6 semanas consecutivas para el análisis de E.coli, enterobacteriaceas y recuento de colonias aerobias en canales, carne picada y preparados de carne; y durante 12 semanas consecutivas para el análisis de *Salmonella* en canales, carne picada, preparados de carne y carnes frescas de aves de corral (en este caso *S. enteritidis* y *S typhimurium*) y 12 semanas consecutivas para *Campylobacter*.
  - Establecimientos con actividad previa: todos los establecimientos incluidos en el alcance que ya estén en funcionamiento y que dispongan de un histórico de análisis que cumpla el número mínimo de resultados satisfactorios especificado en el párrafo anterior, pueden aplicar directamente las frecuencias reducidas.
  - Los mataderos muy pequeños, establecimientos de muy pequeña producción inscritos en el RGSEAA y los establecimientos del comercio al por menor (independientemente de su clasificación en función del volumen de producción) podrán acogerse directamente a las frecuencias reducidas de muestreo sin necesidad de contar con resultados previos satisfactorios.
- ✓ **Implantación de un sistema de autocontrol fiable:** En el curso de una inspección o una auditoría, según corresponda, se considerará que el establecimiento ha implantado un sistema de autocontrol fiable cuando no se detecten incumplimientos de riesgo: inspección con resultado en categoría de riesgo A o B; o auditoría con resultado favorable o favorable condicionado.
- ✓ **Historial de cumplimiento de la legislación:** Se comprobará que en las actuaciones de control oficial realizadas sobre el establecimiento, en al menos los 6 últimos meses:
  - No se han detectado incumplimientos de la legislación que comprometan la seguridad alimentaria, y que hayan requerido la adopción de medidas cautelares sobre productos (p.e. 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 los criterios microbiológicos de seguridad alimentaria y/o de higiene del proceso en los muestreos oficiales.



- Se han adoptado medidas correctoras contempladas en su sistema de autocontrol ante resultados no conformes y han sido eficaces para solucionar el problema
- No se ha abierto expediente sancionador por incumplimiento grave o muy grave en relación con los requisitos de higiene
- En el caso de mataderos de aves de corral, además deberán cumplir requisitos adicionales para la información de la cadena alimentaria (ICA), así como la correcta gestión de manadas positivas o sospechosas a *Salmonella*:

Información de la cadena Alimentaria (ICA): Controlar que en la ICA figure el resultado de los análisis realizados en la explotación para investigar la presencia de *Salmonella* spp (Programa Nacional para la Vigilancia y Control de Determinados Serotipos de *Salmonella* en Pollos de Carne de la Especie Gallus gallus)

Sacrificio: Si el resultado del serotipado fuese positivo a *Salmonella* spp, 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.

Muestreo: En el caso de los muestreos y análisis rutinarios, se aplicará la frecuencia reducida establecida en este documento. 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*.

Si el resultado del control oficial evidencia que no cumplen estos requisitos, o si se identifican situaciones de riesgo para la salud, la empresa deberá ajustarse a las frecuencias de muestreo reglamentarias.

## 7. Actuaciones ante la detección de resultados desfavorables

Se considerará como un resultado desfavorable cualquier resultado insatisfactorio en las determinaciones microbiológicas, así como cualquier incumplimiento de los requisitos necesarios para obtener la autorización de reducción o exención de frecuencias recogidos en el Punto 6 de este documento.

### a) Resultados insatisfactorios en las pruebas microbiológicas:

En establecimientos autorizados para reducir la frecuencia de muestreo, tras la obtención de un resultado desfavorable (se considera igualmente resultado desfavorable el obtenido en muestreos realizados por el control oficial) se deberá volver a las frecuencias de muestreo semanales. Para poder volver a acogerse a la reducción de frecuencias de muestreo se deberán dar garantías del cumplimiento de los criterios microbiológicos que les aplican mediante la obtención de resultados satisfactorios a lo largo de un número consecutivo de 4 semanas, tal como se describe en el anexo 5.

Si el resultado de las pruebas es favorable, el establecimiento recuperará la autorización para acogerse a la reducción de frecuencias de muestreo.

### b) Incumplimientos de los requisitos necesarios para obtener la autorización de reducción o exención de frecuencias

Cuando los incumplimientos se producen en los requisitos necesarios para la obtención de la autorización de reducción o exención de frecuencias (análisis del riesgo), se podrá



mantener la autorización de reducción o exención de frecuencias de muestreo siempre que los establecimientos apliquen de forma inmediata y con resultados satisfactorios medidas para subsanar los incumplimientos detectados.

Dependiendo del tipo de incumplimiento, dichas medidas podrán incluir mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o el origen de las materias primas, modificación de los procedimientos basados en los principios APPCC o cualquier otra que se considere necesaria por los servicios veterinarios responsables del control oficial.

En el caso de establecimientos de venta al por menor (sujetos a exención de muestreos para verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos) ante la posible detección de incumplimientos, serán de aplicación las medidas descritas en este punto.

## **8. Bibliografía**

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 (aprobada en la Comisión Institucional de 17 de diciembre de 2021)

### Legislación comunitaria

REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO 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, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales).

Reglamento (CE) Nº 2073/2005, de 15 de noviembre, 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

### Legislación nacional

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre de 2003, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.





Real Decreto 637/2021, de 27 de julio, por el que se establecen las normas básicas de ordenación de las granjas avícolas.

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

#### Legislación autonómica

Orden 1531/2005, de 6 de octubre, de la Consejería de Sanidad y Consumo, por la que se regulan las condiciones y el procedimiento de autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid.



## 9. Anexos

### Anexo 1. Tabla de conversiones de Unidades de Ganado Mayor- UGM (Real Decreto 637/2021)

Especie	Conversión
Carne de vacuno/solípedos	Bovinos mayores de 24 meses o peso superior a 300 Kg y Solípedos: 1 UGM
	Otros Bovinos: 0.50 UGM
Carne de porcino	Cerdos > 100 Kg Peso Vivo: 0.20 UGM
	Otros cerdos: 0.15 UGM
Ovino/caprino	Ovejas/cabras: 0.10 UGM
	Corderos, cabritos y cochinitillos < 15 Kg peso vivo: 0.05 UGM
Aves	Pollo de engorde (broiler) 0,003 UGM
	Pavo de engorde 0,005 UGM

### Anexo 2. Definiciones de establecimientos

	Pequeños	Muy pequeños
Mataderos	2.000 UGM/especie/año 40 UGM/especie/semana	Hasta 500 UGM/especie/año
Establecimientos inscritos en RGSEAA, productores de carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral	<u>Carne picada y preparados de carne</u> : hasta 260 Tm/ año de producción conjunta <u>Carne fresca de aves de corral</u> : hasta 260 Tm/ año	<u>Carne picada y preparados de carne</u> : hasta 26 Tm/ año de producción conjunta <u>Carne fresca de aves de corral</u> : hasta 26 Tm/ año
	Minoristas	Minoristas de pequeña producción
Establecimientos de comercio al por menor de carnes productores de carne picada y preparados de carne PRODUCCIÓN CONJUNTA	Más de 26 Tm/año, hasta un máximo de 260 tm/año  Más de 500 Kg/semana, hasta un máximo de 5000 Kg/semana	Hasta 26 Tm/año  Hasta 500 kg/ semana



### Anexo 3. Frecuencias reducidas de muestreo

	Pequeños	Muy pequeños
Mataderos	1 muestreo/ 16 semanas/ especie	Exención o 1 muestreo/ 24 semanas/ especie
Establecimientos inscritos en RGSEAA		
Establecimientos de comercio al por menor de carnes	Exención*	

\*Se podrá 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.

### Anexo 4. Frecuencias iniciales de muestreo para nuevos establecimientos pequeños inscritos en el RGSEAA, incluidos mataderos

Por lo que se refiere al muestreo de carne picada y preparados de carne para la detección de *E. coli* y el recuento de colonias aerobias, así como el muestreo de canales para los análisis relativos a las enterobacteriáceas y al recuento de colonias aerobias, deberán obtener resultados satisfactorios durante seis semanas consecutivas.

En el caso del muestreo de carne picada, preparados de carne, canales y carne fresca de aves de corral para los análisis de detección de *Salmonella*, deberán obtener resultados satisfactorios durante doce semanas consecutivas.

En *Campylobacter* en canales de pollos de engorde, deberán obtener resultados satisfactorios durante doce semanas consecutivas.

Los operadores tomarán muestras para el análisis microbiológico al menos una vez por semana. El día de la toma de muestras cambiará cada semana, de modo que queden cubiertos todos los días de la semana.

### Nuevas autorizaciones de reducción de frecuencias

PEQUEÑO MATADERO DE	Criterio microbiológico	Nº semanas satisfactorio*
Canales de ungulados	<i>Salmonella</i>	12
	Enterobacteriáceas/ colonias aerobias	6
Canales de pollos de engorde y pavos	<i>Salmonella</i>	12
Canales de pollos de engorde	<i>Campylobacter</i> spp	12



<b>PEQUEÑOS PRODUCTORES (RGSEAA)</b>	<b>Criterio microbiológico</b>	<b>Nº semanas consecutivas satisfactorio*</b>
Carne fresca de aves de corral procedente de aves reproductoras de Gallus, gallinas ponedoras, pollos de engorde y manadas de pavos de reproducción y de engorde	<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Salmonella enteritidis</i>	12
Preparados de carne	<i>Salmonella</i>	12
	Enterobacteriáceas/ colonias aerobias	6
Carne picada	<i>Salmonella</i>	12
	Enterobacteriáceas/ colonias aerobias	6

#### **Anexo 5. Muestreos ante la detección de incumplimientos analíticos**

<b>Tipo de establecimiento</b>	<b>Criterio microbiológico</b>	<b>Nº semanas muestras resultado satisfactorio</b>
Pequeño y muy pequeño matadero	<i>Salmonella/Campylobacter en canales de aves de corral</i>	4 semanas
	Enterobacteriáceas/ colonias aerobias	
Establecimientos de pequeña producción inscritos en RGSEAA	<i>Salmonella</i>	
	colonias aerobias*/ <i>E.coli</i>	

\*El criterio de Colonias aerobias no se aplica a la carne picada producida al por menor cuando la vida útil del producto es inferior a 24 horas.



**Anexo 6. Modelo de declaración para establecimientos inscritos en el RGSEAA**

**Declaración de actividad para empresas cárnicas sujetas a inscripción en el Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos**

**1.- Datos de la empresa:**

Razón Social/ Nombre y apellidos del titular					
Dirección	Tipo vía	Nombre vía		Nº	
	Localidad				
Nº de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos					

**2.- Declaración de actividad:**

**I. Actividades**

Matadero	<input type="checkbox"/>
Sala de despiece de carne fresca de aves de corral (1)	<input type="checkbox"/>
Establecimiento productor de carne picada y/o preparados de carne	<input type="checkbox"/>

(1) gallos, gallinas, pollos de engorde, pavos reproductores y pavos de engorde

**II. Volúmenes de producción**

MATADERO	Producción anual		
Bovino	<input type="checkbox"/> Menos de 500 UGM/ año	<input type="checkbox"/> Entre 500 y 2.000 UGM/ año	<input type="checkbox"/> Más de 2.000 UGM/ año
Ovino y/o caprino (total conjunto)	<input type="checkbox"/> Menos de 500 UGM/ año	<input type="checkbox"/> Entre 500 y 2.000 UGM/ año	<input type="checkbox"/> Más de 2.000 UGM/ año
Porcino	<input type="checkbox"/> Menos de 500 UGM/ año	<input type="checkbox"/> Entre 500 y 2.000 UGM/ año	<input type="checkbox"/> Más de 2.000 UGM/ año
Equino	<input type="checkbox"/> Menos de 500 UGM/ año	<input type="checkbox"/> Entre 500 y 2.000 UGM/ año	<input type="checkbox"/> Más de 2.000 UGM/ año
Pollos de engorde y/o pavos (total conjunto)	<input type="checkbox"/> Menos de 300.000 aves/ año	<input type="checkbox"/> Entre 300.000 y 1.000.000 aves/ año	<input type="checkbox"/> Más de 1.000.000 aves/ año

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	<input type="checkbox"/> Más de 260 Tm/ año

PRODUCTORES	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	<input type="checkbox"/> Más de 260 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 propio nombre o en representación de la empresa,

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD,

1. Que son ciertos los datos consignados en esta declaración, a efectos de justificar las frecuencias de muestreo definidas en el sistema de autocontrol de la empresa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 4.2 y en el anexo I del *Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.*
2. 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 previstas en la *Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid.*

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

**FIRMA**

<b>FIRMA</b>

**DESTINATARIO**

Consejería de Sanidad. Dirección General de Salud Pública



## Anexo 7. Modelo de declaración para establecimientos minoristas

### Declaración de actividad para establecimientos del comercio al por menor de carne y derivados

#### 1.- Datos de la empresa:

Razón Social/ Nombre y apellidos del titular					
Dirección	Tipo vía		Nombre vía		Nº
	Localidad				

#### 2.- Declaración de actividad:

Productos	Volumen de producción	
Carne picada y/o preparados de carne (total conjunto)	<input type="checkbox"/> Menos de 26 Tm/ año	<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 propio nombre o en representación de la empresa,

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD,

1. Que son ciertos los datos consignados en esta declaración, a efectos de justificar las frecuencias de muestreo definidas en el sistema de autocontrol de la empresa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 4.2 y en el anexo I del *Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.*
2. 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 previstas en la *Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid.*

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

**FIRMA**

--

**DESTINATARIO**

Consejería de Sanidad. Dirección General de Salud Pública