



**Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne**

02.00

**REDUCCIÓN DE FRECUENCIA DE MUESTREOS MICROBIOLÓGICOS EN PEQUEÑOS MATADEROS, SALAS DE DESPIECE DE AVES Y ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE**

Fecha de última actualización: 27 /01/2017  
Versión: 02.00

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Asesor Técnico del Servicio de Seguridad Alimentaria  Óscar Redondo Avilés	Subdirector de Protección de la Salud  Jesús Peinado Álvarez	Directora General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica  Remedios Martel Gómez
Fecha 27/01/2017	Fecha 27/01/2017	Fecha 01/02/2017



**Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne**


02.00

Control de modificaciones

Versión	Fecha	Autor	Descripción del cambio
01.00	11/07/2012	Óscar Redondo Avilés Técnico del Servicio de Seguridad Alimentaria .	Modificación muestreos en establecimientos de producción de carne fresca de ave
02.00	27/01/2017	Óscar Redondo Avilés/ José Castillejo Expósito Técnico del Servicios de Seguridad Alimentaria	Adaptación de la instrucción al documento consensuado por todas CCAA y AECOSAN

ELABORADO POR	REVISADO POR	REVISADO POR
 Óscar Redondo Avilés Asesor Técnico del Servicio de Seguridad Alimentaria	 José Castillejo Expósito Subdirector de Protección de la Salud	 Directora General de Salud Pública y Consumo Junta de Andalucía
Fecha: 27/01/2017	Fecha: 27/01/2017	Fecha: 27/01/2017



	<b>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</b>	
		02.00

## INTRODUCCIÓN.

La seguridad de los productos alimenticios se garantiza principalmente mediante un enfoque preventivo, con la adopción de buenas prácticas de higiene y la aplicación de procedimientos basados en los principios APPCC.

Son los peligros microbiológicos de los productos alimenticios, como una de las principales fuentes de enfermedad de origen alimentario, objetivo de la legislación alimentaria. Esto se concreta en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, definiéndose las pruebas, las frecuencias, los métodos analíticos y los planes de toma de muestras, las medidas a adoptar ante resultados insatisfactorios, estableciendo dos tipos de criterios: uno de seguridad alimentaria y otro relacionado con la higiene de los procesos.

El Reglamento (CE) 852/2004, establece que es conveniente contemplar criterios de flexibilidad para evitar cargas excesivas para empresas pequeñas, conservar métodos tradicionales en cualquier fase de la cadena alimentaria, especialmente en regiones con limitaciones geográficas especiales, incluidas las ultraperiféricas. Por otro lado la situación socioeconómico actual, ha llevado a estos establecimientos a una situación complicada, la caída del consumo y el aumento de los costes de producción, ha derivado en la necesidad de reducir costes. Este nivel de flexibilidad se debe realizar en todo caso teniendo en cuenta el nivel de riesgo.

Una de estas posibilidades es la reducción de la frecuencia de los muestreos microbiológicos en pequeños mataderos y establecimientos que producen carne picada, preparados de carne y carne fresca de ave en pequeñas cantidades, tal y como se recoge en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

Es por esto que se hace necesario establecer los criterios a considerar en función de los cuales se exima a ciertos establecimientos de la frecuencia de muestreo establecida en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

Por parte de esta Dirección General se ha considerado una prioridad el establecimiento de medidas de flexibilidad que aligere costes a las pequeñas empresas, siempre teniendo como objetivo primordial la seguridad de los consumidores. Es por esto que en el año 2012 se elaboraron las instrucciones 119/2012, siendo Andalucía una de las Comunidades Autónomas pioneras en aplicar esta flexibilidad.

En el año 2013 se creó a nivel de AECOSAN un grupo de trabajo para establecer directrices a nivel nacional para la aplicación de flexibilidad para las frecuencias de muestreo en canales, carne picada,






**Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne**

02.00

preparados de carne o carne de aves de corral, donde por parte de Andalucía se ha trabajado de forma constructiva aportando la experiencia adquirida con la aplicación de la Instrucción 119/2012, con el objetivo de alcanzar un consenso a nivel nacional para la aplicación de esta flexibilidad en las frecuencias de muestreo. La adopción por parte de todas las Comunidades Autónomas de este criterio de flexibilidad requiere la adopción de nuestra instrucción 119/2012.

Las presentes instrucciones sólo afectarán a la frecuencia del muestreo. El resto de condiciones que establece el Reglamento (CE) nº 2073/2005 serán totalmente aplicables (número de canales, método, momento y localizaciones de la muestra, límites, métodos analíticos de referencia, etc.).



	<b>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</b>	
		02.00

## 1 BASE LEGISLATIVA

El punto 3.2 del Capítulo 3 del Anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005 contempla:

### **3.2 Muestreo bacteriológico en los mataderos y en los locales que producen carne picada; preparados de carne, carne separada mecánicamente y carne fresca.**

#### **Normas de muestreo para las canales de bovinos, porcinos, ovinos, caprinos y equinos**

*En cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de cinco canales. Las localizaciones del muestreo deberán seleccionarse teniendo en cuenta la tecnología de sacrificio utilizada en cada matadero.....*

#### **Normas de muestreo para las canales de aves de corral y la carne fresca de aves de corral**

*Los mataderos procederán al muestreo de canales enteras de aves de corral con la piel del cuello para los análisis relativos a Salmonella. Otros establecimientos que procesen carne fresca de aves de corral tomarán muestras para el análisis de detección de Salmonella dando prioridad a las canales enteras de aves de corral con la piel del cuello, si están disponibles, pero asegurándose de que también se tomen partes de pollos con piel y/o partes de pollos sin piel o con poca piel, y que la elección esté basada en el riesgo.....*

*Para las pruebas relativas al criterio de higiene del proceso establecido en la entrada 2.1.5 del capítulo 2 sobre la Salmonella en las canales de aves de corral en los mataderos, en cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de la piel de cuello de un mínimo de quince canales de aves de corral después de la refrigeración.....*

*A efectos de los análisis de detección de la Salmonella en la carne fresca de aves de corral distinta de las canales de aves de corral, se tomarán cinco muestras de un mínimo de 25 gr del mismo lote.....*





JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE SALUD

**Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne**

02.00

*Los explotadores de mataderos o establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne, carne separada mecánicamente o carne fresca de aves de corral tomarán muestra para el análisis microbiológico al menos una vez por semana.....*

*Sin embargo, 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.*


## 2 OBJETO

El objetivo de este documento es el de establecer unos criterios de flexibilidad, en función de un análisis de riesgo, para las frecuencias de muestreo de canales, carne picada, preparados de carne y/o carne de aves de corral, conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) Nº 2073/2005, en Andalucía.

## 3 ÁMBITO DE APLICACIÓN:

Podrán acogerse a la reducción de la frecuencia de muestreos microbiológicos pequeños mataderos, establecimientos que produzcan pequeñas cantidades de carne picada, preparados de carne o carne fresca de aves de corral inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) y establecimientos de comercio al por menor que elaboren carne picada y preparados de carne.



	<b>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</b>	
		02.00

**Mataderos.** Establecimientos inscritos en el RGSEAA en la clave 10 con las siguientes actividades y actividad

Categoría		Actividad	
Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	6	Matadero de aves	09
		Matadero de bovino	60
		Matadero de porcino	61
		Matadero de ovino	62
		Matadero de caprino	63
		Matadero de solípedos	64

**Salas de Despiece de carne de aves de corral.**

Categoría		Actividad	
Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	6	Sala de despiece de carne de aves	10

**Establecimientos elaboradores de carne picada y preparados de carne**

Categoría		Actividad	
Fabricación/Elaboración/Transformación	1	Preparados de carne y carne picada	54

**Establecimientos alimentarios de comercio al por menor de carnes y derivados.**

Los establecimientos incluidos en el ámbito del Real Decreto 1376/2003, de 7 de Noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los comercios al por menor.





**Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne**

02.00

#### 4 DEFINICIONES:

A efectos de esta Instrucción se consideran las siguientes definiciones para mataderos y establecimientos que pueden acogerse a la reducción de la frecuencia de muestreos microbiológicos:

##### 4.1 MATADEROS.

En función del volumen de sacrificio (medido en Unidades de Ganado Mayor UGM), se considera diferenciar entre mataderos pequeños y matadero muy pequeños:

- **Mataderos pequeños de ungulados:** Hasta 2000 UGM/especie/año.
- **Mataderos pequeños de aves:** Hasta 1000000 aves/año.
- **Mataderos muy pequeños de ungulados:** Hasta 500 UGM/especie/año.
- **Mataderos muy pequeños de aves:** Hasta 300000 aves/año.

El concepto de "pequeño o muy pequeño" se aplicará en los mataderos por línea de sacrificio, por lo que se puede dar la situación que en mataderos con más de una línea de sacrificio, unas puedan tener reducida la frecuencia de los muestreos y otras no.


##### 4.2 ESTABLECIMIENTOS PRODUCTORES DE CARNE DE AVES DE CORRAL, CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE.

En función del volumen de producción (Tn/año) se considera diferenciar entre pequeños productores y muy pequeños productores:

- **Pequeños productores:** Hasta 260 Tn/año de producción conjunta de carne picada y preparados de carne, y/o hasta 260 Tn/año de carne fresca de aves de corral.
- **Muy Pequeños Productores:** Hasta 26 Tn/año de producción conjunta de carne picada y preparados de carne, y/o hasta 26 Tn/año de carne fresca de aves de corral.

La reducción en la frecuencia de muestreos microbiológicos, no se aplicará por tipo de productos.



	<b>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</b>	
		02.00

#### 4.3 ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNES Y DERIVADOS:

En función del volumen de producción (Tn/año) se considera diferenciar entre pequeños productores y otros productores:

- **Pequeños productores:** Hasta 500 kg/semana, sin superar las 26 Tn/año, de producción conjunta de carne picada y preparados de carne.

- **Otros productores:** Los que superen las 26 Tn/año de producción conjunta de carne picada y preparados de carne.

La reducción en la frecuencia de muestreos microbiológicos, no se aplicará por tipo de productos

## 5 MUESTREO DE FRECUENCIA REDUCIDA .


Los explotadores de mataderos y establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y/o carne fresca de aves de corral y establecimientos de comercio al por menor de carnes y derivados, que cumplan los criterios establecidos en estas instrucciones podrán reducirse la frecuencia de los muestreos, de la siguiente forma:

### 5.1 MATADEROS:

- **Mataderos pequeños de ungulados y aves:** 1 muestra cada 16 semanas/especie, para la determinación de enterobacteriáceas, colonias aerobias y Salmonella.

- **Mataderos muy pequeños de ungulados y aves:** Una muestra cada 24 semanas/especie para determinar enterobacteriáceas, colonias aerobias y Salmonella.



	<b>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</b>	
		02.00

## 5.2 ESTABLECIMIENTOS PRODUCTORES DE CARNE DE AVES DE CORRAL, CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE:

- Pequeños productores: Una muestra cada 16 semanas, alternando los productos de manera proporcional al volumen de producción de cada uno de ellos para la determinación de E. Coli, colonias aerobias y Salmonella.

Para carne fresca de aves de corral 1 muestra cada 16 semanas para la determinación de Salmonella.

- Muy pequeños productores: 1 muestra cada 24 semanas, alternando los productos de manera proporcional al volumen de producción de cada uno de ellos para la determinación de E. Coli, colonias aerobias y Salmonella.


Para carne fresca de aves de corral 1 muestra cada 24 semanas para la determinación de Salmonella.

## 5.3 ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNES Y DERIVADOS:

- Pequeños productores: Una muestra cada 24 semanas, alternando los productos de manera proporcional al volumen de producción de cada uno de ellos, para la determinación de E. Coli y Salmonella.

- Otros productores: 1 muestra cada 16 semanas alternando productos de manera proporcional al volumen de producción de cada uno de ellos, para la determinación de E. Coli y Salmonella.



	<b>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</b>	
		02.00

## 6 COMUNICACIÓN PREVIA.

Los explotadores de mataderos y establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne o carne fresca de aves de corral podrán aplicar la reducción en la frecuencia de muestreos, mediante la presentación de una declaración responsable conforme al Anexo I, en el Distrito Sanitario/Área de Gestión Sanitaria donde se ubique el establecimiento.


Para poder acogerse a esta reducción los establecimientos deberán cumplir con los siguientes aspectos:

- **Volumen de sacrificio/Volumen de producción:** No deberá superar las cifras establecidas en el apartado de definiciones. Para este cálculo se tendrán en cuenta los doce meses anteriores a la fecha de presentación de la declaración responsable.
- **Resultados de muestreos previos:** Los establecimientos incluidos en la definiciones de pequeños mataderos y pequeños establecimientos inscritos en el RGSEAA requerirán 6 semanas de resultados satisfactorios en la determinación de enterobacterias, recuento de colonias aerobias y E. Coli para canales, carne picada y preparados de carne y 12 semanas consecutivas con resultados satisfactorios para salmonella en canales, carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves.

Los establecimientos incluidos en las definiciones de matadero muy pequeño, establecimientos muy pequeños inscritos en RGSEAA y establecimientos de comercio al por menor, podrán aplicarse directamente las frecuencias de muestreo reducidas.

- **Sistema de autocontrol implantado y validado** por los Servicios de Control Oficial donde se recoja las medidas a adoptar ante resultados insatisfactorios y la verificación de la eficacia de estas, o aplicación de Guías de Prácticas Correctas de Higiene aprobadas por el sector.
- **Historial de incumplimientos:** Se comprobará que en los últimos 6 meses como consecuencia de actuaciones de los Servicios de Control Oficial:
  - No se han detectado incumplimientos de la legislación que comprometan la seguridad alimentaria y que hayan requerido la actuación de las autoridades sanitarias ( notificación de alertas, toxiinfecciones alimentarias, adopción de medidas cautelares ).



	<b>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</b>	
		02.00

- No se han obtenido resultados insatisfactorios de criterios de seguridad alimentaria en muestras oficiales.

Asimismo para mataderos pequeños y muy pequeños de aves, además de las condiciones anteriormente establecidas, para poder reducir la frecuencia de muestreos deberán:


- Verificar que en la Información de la Cadena Alimentaria (ICA) figuran los resultados de los análisis realizados en la explotación para investigar la presencia de Salmonella spp, conforme a lo establecido en los Programas Nacionales para la Vigilancia y Control de Salmonella.
- Realizar sacrificio logístico (sacrificio de la manada en el último lugar del orden de sacrificio diario, o realizarlo en un día específico solo para mandas con mismo estatus) de las manadas positivas a Salmonella spp, Salmonella enteritidis o Salmonella Typhimurium.
- Realizar muestreo dirigido de todas las manadas cuyo resultado en explotación dentro de los Programas Nacionales para la Vigilancia y Control de Salmonella haya sido positivo a Salmonella enteritidis y/o Salmonella typhimurium.

## 7 CONTROLES OFICIALES

Tras la presentación de la declaración responsable por parte del operador económico en el Distrito/ Área de Gestión Sanitaria, este procederá a la inclusión del establecimiento en un Registro creado a tal efecto en cada uno de los Distritos/Áreas de Gestión Sanitaria . Este Registro recogerá la razón social, dirección, nº de RGSEAA o nº de inscripción para comercio al por menor y el tipo de establecimiento (matadero, sala de despiece, elaborador de carne picada y preparados de carne, comercio al por menor de carnes y derivados).

Por parte de los Distritos/Área de Gestión Sanitaria, se procederá a la comprobación del cumplimiento de los requisitos establecidos en estas instrucciones, por parte de los Servicios de Control Oficial asignados al establecimiento, en la primera de las actuaciones de control oficial que lleven a cabo en este. Esta verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos se realizará mediante la aplicación de la Instrucción Nº 122/2013.



	<p align="center"><b>Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne</b></p>	
		02.00

## 8 ACTUACIONES ANTE RESULTADOS INSATISFACTORIOS

Cuando en los establecimientos que tienen reducida la frecuencia de muestreos, se obtenga un resultado insatisfactorio, bien en los análisis realizados por parte del operador o por los realizados por los Servicios de Control Oficial, se suspenderá de manera inmediata la reducción de la frecuencia, procediendo a volver a las frecuencias de muestreo semanales establecidas en el Reglamento (CE) 2073/2005.

Si el resultado insatisfactorio se ha obtenido en los muestreos que realiza el operador, este deberá informar de manera inmediata a los Servicios de Control Oficial. Si el resultado se obtiene en una muestra oficial, los Servicios de Control Oficial informarán de manera inmediata al operador.

En ambos casos se procederá por parte del Distrito/Área de Gestión Sanitaria a la eliminación del establecimiento del Registro.

Para poder volver a la frecuencia reducida de muestreos, el operador deberá obtener resultados satisfactorios al menos:

- 4 semanas consecutivas con resultados satisfactorios (C=0), para salmonella en mataderos pequeños y muy pequeños de aves y de ungulados.
- 3 semanas consecutivas con resultados satisfactorios para Salmonella en el resto de establecimientos.
- 3 semanas consecutivas con resultados satisfactorios para enterobacterias, recuento de colonias agobias en mataderos de ungulados y para detección de E. Coli en otros establecimientos.

Tras la obtención de resultados satisfactorios anteriormente citados, el establecimiento lo comunicará al Distrito Sanitario/Área de Gestión Sanitaria y podrá volver a acogerse a las frecuencias reducidas, siendo el establecimiento incluido de nuevo en el Registro.





JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE SALUD

**Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en  
pequeños mataderos, salas de despiece de aves y  
establecimientos de producción de carne picada y preparados de  
carne**

02.00

## 9 COMUNICACIÓN A LOS OPERADORES

El contenido de estas instrucciones actualizadas están disponibles para el conocimiento de los operadores en la página web <http://www.csalud.junta-andalucia.es/salud/sites/csalud/portal/index.jsp>). Asimismo por parte de los agentes de control oficial, en el ámbito de cualquier actuación de control, se procederá a informar a los interesados del contenido de las mismas.

## 10 ENTRADA EN VIGOR

La versión 02 de las presentes instrucciones, sustituyen a la anterior versión 01. Las presentes instrucciones entraran en vigor a partir del día 1 de Marzo de 2017. Asimismo se informa que se ha procedido a actualizar la versión en la página web donde ya figura la versión actualizada





**Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en  
pequeños mataderos, salas de despiece de aves y  
establecimientos de producción de carne picada y preparados de  
carne**

02.00

**ANEXO I**

**DECLARACIÓN RESPONSABLE PARA LA REDUCCIÓN DE LA FRECUENCIA DE MUESTREOS  
MICROBIOLÓGICOS EN PEQUEÑOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS QUE PRODUZCAN CARNE  
PICADA, PREPARADOS DE CARNE Y CARNE FRESCA DE AVES DE CORRAL EN PEQUEÑAS CANTIDADES**

D. .... con D.N.I. .... como  
representante/titular ..... del  
Matadero/Establecimiento.....  
..... con N° RGSA/Inscripción .....

Dirección.....  
Localidad ..... Provincia .....

Teléfono ..... FAX ..... e-mail .....

La persona abajo firmante, con conocimiento de que la inexactitud, falsedad u omisión, de carácter esencial, o en cualquier dato o manifestación reflejada en la presente declaración así como en documentos que posteriormente puedan ser requeridos por la Consejería competente en la materia, determinarán la imposibilidad de continuar con el ejercicio del derecho o actividad afectada, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiera lugar.

**DECLARO:**

Que cumplo con los requisitos y condiciones establecidas para la reducción de la frecuencia de los muestreos microbiológicos del punto 3.2, capítulo 3, del Anexo I del Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, que aplicaré en:

PEQUEÑOS MATADERO

MUY PEQUEÑO MATADERO

PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CARNE DE AVES DE CORRAL, CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE.

MUY PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CARNE DE AVES DE CORRAL, CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE





**Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne**

02.00

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNES Y DERIVADOS

**Y ME COMPROMETO:**

A comunicar, en su caso, los cambios que conllevan el incumplimiento de los requisitos y condiciones establecidas en las presentes instrucciones y a realizar los muestreos microbiológicos con la frecuencia establecida en punto 3.2, capítulo 3, del Anexo I del Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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

Representante del matadero/establecimiento

Fdo.:

<input type="checkbox"/> PEQUEÑOS MATADEROS
<input type="checkbox"/> MUY PEQUEÑO MATADERO
<input type="checkbox"/> PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CARNE DE AVES DE CORRAL, CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE
<input type="checkbox"/> MUY PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CARNE DE AVES DE CORRAL, CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE





**Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne**

02.00

## ANEXO II

**TABLA CONVERSIONES UGM**

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