



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

Índice:

1.	Objeto	2
2.	Alcance	2
3.	Definiciones (ver anexos 1 y 2)	2
4.	Frecuencias de muestreo reglamentarias	3
5.	Criterios de flexibilidad	3
5.1.	Requisitos previos	3
5.2.	Frecuencias de muestreo reducidas	3
5.3.	Normas de muestreo e interpretación de resultados	4
6.	Procedimiento de aplicación y control oficial	5
7.	Muestreos ante la detección de incumplimientos analíticos	6
8.	Bibliografía	7
9.	Anexos	7
Anexo 1. Tabla de conversiones de Unidades de Ganado Mayor- UGM (Real Decreto 315/1996)		8
Anexo 2. Definiciones de establecimientos		8
Anexo 3. Frecuencias reducidas de muestreo		8
Anexo 4. Frecuencias iniciales de muestreo para nuevos establecimientos pequeños inscritos en el RGSEAA, incluidos mataderos		9
Anexo 5. Muestreos ante la detección de incumplimientos analíticos		9
Anexo 6. Modelo de declaración para establecimientos inscritos en el RGSEAA		10
Anexo 7. Modelo de declaración para establecimientos minoristas		12



1. Objeto

Establecer unas directrices de flexibilidad para dispensar de las **frecuencias de muestreo** especificadas en el artículo 4.2 y en capítulo 3.2 del anexo I del *Reglamento (CE) N° 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 pequeños: aquellos cuyo volumen de sacrificio anual no supere las siguientes cifras:

- Bovino, equino, porcino y ovino-caprino: hasta 2.000 Unidades de Ganado Mayor-UGM-/especie/año
- Aves de corral: hasta 1.000.000 aves/año

Mataderos muy pequeños: aquellos cuyo volumen de sacrificio anual no supere las siguientes cifras:

- Bovino, equino, porcino y ovino-caprino: hasta 500 UGM/especie/año
- Aves de corral: hasta 300.000 aves/año

Pequeños productores inscritos en RGSEAA: aquellos establecimientos, distintos de mataderos, cuyo volumen de producción anual no supere las siguientes cifras:

- Carne picada y preparados de carne: hasta 260 toneladas anuales de producción conjunta
- Carne fresca de aves de corral: hasta 260 toneladas anuales

Muy pequeños productores inscritos en RGSEAA: aquellos establecimientos, distintos de mataderos, cuyo volumen de producción anual no supere las siguientes cifras:

- Carne picada y preparados de carne: hasta 26 toneladas anuales de producción conjunta



Comunidad de Madrid

- Carne fresca de aves de corral: hasta 26 toneladas anuales

Establecimientos de comercio al por menor de carnes que elaboren carne picada y preparados de carne:

- **Pequeños productores:** aquellos que elaboren hasta 500 kg/semana de producción conjunta de carne picada y preparados de carne y/o que no superen las 26 toneladas anuales.
- **Otros productores:** aquellos que superen las 26 toneladas anuales de producción conjunta de carne picada y preparados de carne.

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, 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*, y durante 30 semanas para el análisis de *Salmonella*.

5. Criterios de flexibilidad

5.1. Requisitos previos

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 de comercio al por menor de carnes).
- ✓ Implantación de un sistema de autocontrol fiable.
- ✓ Historial de cumplimiento de la legislación.
- ✓ En el caso de mataderos de aves de corral, además deberán cumplir requisitos adicionales para la información de la cadena alimentaria (ICA), el sacrificio y el muestreo (ver detalles en el apartado 6)

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:** no se establece una frecuencia concreta, por lo que cada empresa deberá definir y justificar la suya propia, en el marco de su sistema de autocontrol; no obstante, se recomienda 1 muestreo cada 24 semanas/especie para la determinación de enterobacteriáceas, recuento de colonias aerobias y *Salmonella* en canales.

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:** no se establece una frecuencia concreta, por lo que cada empresa deberá definir y justificar la suya propia, en el marco de su sistema de autocontrol; no obstante, se recomienda:
 - 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*.
 - 1 muestreo cada 24 semanas/ producción de carne fresca de aves de corral para la determinación de *Salmonella*.

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

- **Pequeños productores:** no se establece una frecuencia concreta, , por lo que cada empresa deberá definir y justificar la suya propia, en el marco de su sistema de autocontrol; no obstante, se recomienda 1 muestreo (con plan de muestreo=5) 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* y *Salmonella*
- **Otros productores:** 1 muestreo de 1 producto (con plan de muestreo=5) cada 16 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* y *Salmonella*.

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 ($n = 5$), 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:**
 - 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.
 - 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.
- ✓ **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 en los muestreos oficiales.

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.



Por otra parte, en el caso de los **mataderos pequeños y muy pequeños de aves de corral**, además de los requisitos anteriormente expuestos, para poder reducir las frecuencias de muestreo, deberán llevar a cabo los siguientes procedimientos:

1) 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)

2) 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.

3) 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*.

7. Muestreos ante la detección de incumplimientos analíticos

Una vez que se obtiene un resultado insatisfactorio (se considera igualmente resultado insatisfactorio el obtenido en muestreos realizados por el Control Oficial, tanto muestreo prospectivo como reglamentario), se deberá volver a las frecuencias de muestreo semanales establecidas en el Reglamento.

Para poder volver a acogerse a la reducción de frecuencias de muestreo, deberán dar garantías de cumplimiento de los criterios microbiológicos que les aplican, mediante la obtención de resultados conformes a un muestreo que será como mínimo de (ver anexo 5):

- 4 semanas consecutivas con resultados satisfactorios ($c=0$), para *Salmonella* en mataderos pequeños y muy pequeños de aves y de ungulados siempre que se adopten medidas correctoras adecuadas.
- 3 semanas consecutivas con resultados satisfactorios para *Salmonella* en el resto de establecimientos.
- 3 semanas consecutivas con resultados satisfactorios para enterobacteriáceas y recuento de colonias aerobias en mataderos de ungulados y para la detección de *E. coli* en otros establecimientos.
- Repetir un muestreo adicional ($n=5$) hasta obtener resultados satisfactorios, en los pequeños productores del comercio al por menor.

Tras la obtención de resultados conformes de estos muestreos podrán volver a acogerse a las frecuencias reducidas.

Dado que resultados insatisfactorios para *Salmonella* en mataderos pequeños y muy pequeños de bovinos, equinos, porcino, ovino-caprino podrían indicar un problema de



higiene, ante incumplimientos analíticos de *Salmonella* spp en estos establecimientos, además de realizarse un mínimo de cuatro muestreos semanales consecutivos para *Salmonella* spp, paralelamente a éstos y al menos las tres primeras semanas, se deberán realizar también muestreos de enterobacteriáceas y aerobios mesófilos, con el fin de verificar una adecuada higiene de los procesos.

8. Bibliografía

Nota interpretativa: Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 para canales en pequeños mataderos y para carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades. Rev. 0 (acuerdo ratificado por la Comisión Institucional de 25 de noviembre de 2015)

Legislación comunitaria

Reglamento (CEE) Nº 882/2004, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

Reglamento (CE) Nº 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a 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.

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 315/1996)**

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
Otras carnes	Ovino/ Caprino: 0.10 UGM
	Lechales y lechones < 15 Kg peso vivo: 0.05 UGM

Anexo 2. Definiciones de establecimientos

	Pequeños	Muy pequeños
Mataderos	<u>Ungulados (bovinos, equinos, porcino, ovino y caprino):</u> hasta 2.000 UGM/especie/año <u>Aves de corral:</u> hasta 1.000.000 aves/año	<u>Ungulados (bovinos, equinos, porcino, ovino y caprino):</u> hasta 500 UGM/especie/año <u>Aves de corral:</u> hasta 300.000 aves/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
	Otros productores	Pequeños productores
Establecimientos de comercio al por menor de carnes productores de carne picada y preparados de carne	Más de 26 Tm/año	Hasta 500 kg/ semana de producción conjunta y/o no superar las 26 Tm/año

Anexo 3. Frecuencias reducidas de muestreo

	Pequeños	Muy pequeños
Mataderos	1 muestreo/ 16 semanas/ especie	Exención (se recomienda 1 muestreo/ 24 semanas/ especie)
Establecimientos inscritos en RGSEAA		
	Otros productores	Pequeños productores
Establecimientos de comercio al por menor de carnes	1 muestreo/ 16 semanas	Exención (se recomienda 1 muestreo/ 24 semanas)



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.

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

Tipo de establecimiento	Criterio microbiológico	Nº semanas satisfactorio
Pequeño matadero	<i>Salmonella</i>	12
	Enterobacteriáceas/ colonias aerobias	6
Pequeños productores inscritos en RGSEAA	<i>Salmonella</i>	12
	Colonias aerobias/ <i>E.coli</i>	6

Anexo 5. Muestras ante la detección de incumplimientos analíticos

Tipo de establecimiento	Criterio microbiológico	Nº semanas satisfactorio
Pequeño y muy pequeño matadero	<i>Salmonella</i>	4 semanas
	Enterobacteriáceas/ colonias aerobias	3 semanas
Pequeños productores inscritos en RGSEAA	<i>Salmonella</i>	
	Colonias aerobias/ <i>E.coli</i>	
Establecimientos de comercio al por menor de carnes (excepto pequeños productores)	<i>Salmonella</i>	
	Colonias aerobias*/ <i>E.coli</i>	
Establecimientos de comercio al por menor de carnes: pequeños productores	<i>Salmonella</i>	1 muestra de repetición
	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



Dirección General de Salud Pública

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Comunidad de Madrid

Edición 02

Fecha: 20/09/2016

El abajo firmante, D/D^a....., 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



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^a....., 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
---------------------	---