



INSTRUCCIÓN

CÓDIGO	I/SEG/16/23
DE	Subdirección xeral de Programas de Control de Riscos Ambientais para a Saúde
A	Xefaturas Territoriais da Consellería de Sanidade
DESTINATARIOS	Xefaturas dos Servizos de Control de Riscos Ambientais Xefaturas das zonas veterinarias de Saúde Pública Direccións Técnico Sanitarias de Industrias Alimentarias Persoal inspector veterinario de Saúde Pública de matadoiro Persoal inspector veterinario de Saúde Pública de comarca
VIXENCIA	Ata nova instrución
ASUNTO: Flexibilidade aplicable ás frecuencias de mostraxe establecidas no Regulamento (CE) N.º 2073/2005 en pequenos matadoiros e establecementos que producen pequenas cantidades de carne picada, preparados de carne e carne de aves de curral (substitúe á instrución I/SEG/04/22).	

OBXECTIVO

O obxectivo desta instrución é establecer as directrices de aplicación de flexibilidade, en función dunha análise do risco, das frecuencias de mostraxe en canles, carnes picadas, preparados de carne e carne fresca de aves de curral, conforme ao establecido no Regulamento (CE) N.º 2073/2005 da Comisión, do 15 de novembro de 2005, *relativo aos criterios microbiolóxicos aplicables aos produtos alimenticios*, ao obxecto de facilitar a correcta aplicación do artigo 15 do Real decreto 1086/2020.

ANTECEDENTES

O Regulamento (CE) N.º 2073/2005 establece os criterios microbiolóxicos para determinados microorganismos e as normas de aplicación que deben cumprir os operadores de empresas alimentarias ao aplicar as medidas de hixiene xerais e específicas contempladas no Regulamento (CE) N.º 852/2004.

Os riscos microbiolóxicos dos produtos alimenticios constitúen unha das principais fontes de enfermidade de orixe alimentario para as persoas. A utilización de criterios microbiolóxicos debería formar parte integrante da aplicación de procedementos baseados nos principios de

análises de perigos e puntos de control crítico (APPCC) e doutras medidas de control da hixiene.

A seguridade dos produtos alimenticios garántese principalmente mediante un enfoque preventivo, como a adopción de boas prácticas de hixiene e a aplicación de procedementos baseados nos principios APPCC. Os criterios microbiolóxicos poden usarse na validación e verificación dos procedementos APPCC e outras medidas de control da hixiene.

Por outra banda, o Regulamento (CE) N.º 852/2004 establece que os requisitos relativos aos procedementos baseados no APPCC serán o suficientemente flexibles, para poder aplicarse en todas as situacións, mesmo nas pequenas empresas. Deste xeito, a flexibilidade facilita a perdurabilidade no tempo do emprego de métodos tradicionais en calquera das fases da cadea alimentaria, así como en rexións con limitacións xeográficas especiais (incluída Canarias como rexión ultraperiférica). Con todo, a flexibilidade non debe poñer en perigo os obxectivos de hixiene dos alimentos e a súa aplicación debe basearse nunha análise do risco previo.

Unha das posibilidades de flexibilidade, atópase recollida no Regulamento (CE) N.º 2073/2005, permitindo a redución da frecuencia da mostraxe microbiolóxica en pequenos matadoiros e establecementos que producen carne picada, preparados de carne ou carne fresca de aves en pequenas cantidades, a condición de que se atope xustificado en función dunha análise do risco e a autoridade competente así o autorice. Sinalar que, o propio regulamento contempla como posibilidade, a redución da frecuencia de mostraxe (de semanal a quincenal) a condición de que se obteñan durante un número determinado de semanas consecutivas, resultados satisfactorios en relación aos criterios microbiolóxicos establecidos para cada tipo de categoría do alimento.

En base a isto, o artigo 15 do Real decreto 1086/2020 regula as condicións nas que a autoridade competente pode autorizar que os matadoiros e os establecementos que produzan carne picada, preparados de carne e carne fresca de aves de curral en pequenas cantidades sexan eximidos da aplicación das frecuencias de mostraxe establecidas no Regulamento (CE) N.º 2073/2005.

Deste xeito, a Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición (AESAN), xunto coas comunidades autónomas elaborou o documento técnico *"Flexibilidade aplicable ás frecuencias de mostraxe establecidas no Regulamento N.º 2073/2005 en pequenos matadoiros e establecementos que producen pequenas cantidades de carne picada, preparados de carne e carne de aves de curral"*, aprobado na Comisión Institucional do 17 de decembro de 2021.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

As directrices recollidas no presente documento, aplicaranse nos seguintes establecementos, rexistrados no Rexistro Xeral Sanitario de Establecementos Alimentarios e Alimentos (RXSEAA) ou no Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios (REGASA):





- x Pequenos matadoiros e moi pequenos matadoiros.
- x Explotacións onde se realiza o sacrificio e subministración de pequenas cantidades de aves de curral.
- x Establecementos que producen pequenas cantidades de carne picada, preparados de carne ou carne fresca de aves de curral.
- x Establecementos de comercio polo miúdo de carnes frescas e derivados que producen carne picada e preparados de carne.

DEFINICIÓNS

1. Matadoiros. A clasificación do tamaño dos matadoiros realízase, atendendo á definición recollida no Real decreto 1086/2020, en Unidades de Gando Maior (UGM). As equivalencias entre a tipoloxía de animal e as UGM atópanse recollidas no ANEXO I:

- a) Pequenos matadoiros: matadoiros autorizados para o sacrificio de animais de calquera especie de abasto que non sacrifiquen máis de 40 UGM/semana, cun máximo de 2000 UGM/ano.
- b) Moi pequenos matadoiros: matadoiros autorizados para o sacrificio de calquera especie de abasto que non sacrifiquen máis de 500 UGM/ano.

Aos efectos do presente documento e no caso de matadoiros nos que se sacrifique máis dunha especie animal, os límites anteriores aplicaranse de maneira independente para cada unha das liñas de sacrificio. Neste sentido, para o caso de liñas comúns ovino-caprino, estas consideraranse como unha única liña de sacrificio.

MATADOIROS	XERAL
PEQUENOS MATADOIROS	Ata 40 UGM/semana cun máximo de 2000 UGM/ano
MOI PEQUENOS MATADOIROS*	Ata 500 UGM/ano

* Dentro deste grupo, inclúense pola súa asimilación, as explotacións onde se realiza o sacrificio e subministración de pequenas cantidades de aves de curral destinados ao consumidor final ou a establecementos de comercio polo miúdo que fornecen directamente dita carne ao consumidor, recollidas no Real Decreto 1086/2020.

2. Establecementos de pequena produción no ámbito da carne picada, preparados de carne e carne fresca de aves de curral inscritos no Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos (RXSEAA), en base ao volume de produción:

- a) Pequenos produtores: establecementos que producen carne picada, preparados de carne ou carne fresca de aves de curral en pequenas cantidades, ata un máximo de:
 - x 260 Tm de produción conxunta de carne picada e preparados de carne/ano
 - x 260 Tm de produción de carne fresca de aves de curral/ano
- b) Moi pequenos produtores: establecementos que producen carne picada, preparados de carne ou carne fresca de aves de curral en moi pequenas cantidades, ata un máximo de:





- x 26 Tm de produción conxunta de carne picada e preparados de carne/ano
- x 26 Tm de produción de carne fresca de aves de curral/ano

ESTABLECEMENTOS (RXSEAA)	CARNE PICADA E PREPARADOS DE CARNE (produción máxima)	CARNE FRESCA DE AVES DE CURRAL (produción máxima)
PEQUENOS PRODUTORES	Ata 260 Tm de produción conxunta/ano	Ata 260 Tm/ano
MOI PEQUENOS PRODUTORES	Ata 26 Tm de produción conxunta/ano	Ata 26 Tm/ano

3. Establecementos de comercio polo miúdo que elaboren pequenas cantidades de carne picada e preparados de carne.

a) Retallistas: establecementos que producen carne picada e preparados de carne, en produción conxunta, en cantidades superiores a 500 Kg/semana (26 Tm/ano) e ata un máximo de 5000 Kg/semana (260 Tm/ano).

b) Retallistas de pequena produción: establecementos de comercio polo miúdo que elaboren carne picada e preparados de carne, en produción conxunta, sen superar 500 Kg/semana (26 Tm/ano).

ESTABLECEMENTOS DE COMERCIO POLO MIÚDO	CARNE PICADA E PREPARADOS DE CARNE (produción conxunta)
RETALLISTAS	Máis de 500 ata un máximo de 5000 Kg/semana ou Máis de 26 ata un máximo de 260 Tm/ano
RETALLISTAS DE PEQUENA PRODUCCIÓN	Ata 500 Kg/semana ou 26 Tm/ano



FRECUENCIAS DE MOSTRAXE E CRITERIOS MICROBIOLÓXICOS ESTABLECIDOS NO REGULAMENTO (CE) N.º 2073/2005. REDUCCIÓN DA FRECUENCIA DE MOSTRAXE

O apartado 3.2. do Capítulo 3, do ANEXO I do citado regulamento, establece as frecuencias de mostraxe para as canles, carne picada, preparados de carne, carne separada mecanicamente ou carne fresca de aves de curral:

*“Os explotacións de matadoiros ou establecementos que produzan carne picada, preparados de carne, carne separada mecanicamente ou carne fresca de aves de curral **tomarán mostraxas para a análise microbiolóxica polo menos unha vez por semana**. O día da toma de mostraxas cambiará cada semana, de modo que queden cubertos todos os días da semana”.*

*“Polo que se refire á mostraxe de carne picada e preparados de carne para a detección de *E. coli* e o recuento de colonias aerobias, así como a mostraxe de canles para as análises relativas ás enterobacteriaceas e ao recuento de colonias aerobias, a frecuencia poderá reducirse a unha proba cada dúas semanas se se obteñen resultados satisfactorios durante seis semanas consecutivas”.*

*“No caso da mostraxe de carne picada, preparados de carne, canles e carne fresca de aves de curral para as análises de detección da *Salmonella*, a frecuencia de mostraxe poderá reducirse a unha vez cada dúas semanas se se obteñen resultados satisfactorios durante trinta semanas consecutivas. A frecuencia de mostraxe para a detección da *Salmonella* poderá reducirse tamén se existe un programa nacional ou rexional de control da *Salmonella*, e se o devandito programa inclúe probas que substitúan á mostraxe establecida neste parágrafo. A devandita frecuencia poderá reducirse aínda máis se o programa nacional ou rexional de control da *Salmonella* demostra que a prevalencia de *Salmonella* é baixa entre os animais que merca o matadoiro”.*

En particular, sinala que **“os pequenos matadoiros e os establecementos que produzan carne picada, preparados de carne e carne fresca de aves de curral en pequenas cantidades** poderán ser eximidos da aplicación das mencionadas frecuencias de mostraxe cando estea xustificado en función dunha análise do risco e, en consecuencia, a autoridade competente así o autorice”.

Se como resultado da análise do risco individualizado, se autorízase a redución da frecuencia da mostraxe microbiolóxica por parte da autoridade competente, os establecementos, poderán acollerse ás seguintes frecuencias de mostraxe reducidas. Tendo en conta que os criterios microbiolóxicos, a toma de mostraxas, o método analítico e a interpretación dos resultados, realizarase atendendo ao Regulamento (CE) N.º 2073/2005.





REDUCCIÓN DE FRECUENCIAS DA MOSTRAXE MICROBIOLÓXICA		
MATADOIROS	PEQUENOS	<p>1 mostraxe/16 semanas/especie <u>Determinación de:</u> - Enterobacteriáceas - Reconto de colonias aerobias - <i>Salmonella</i> en canles de bovinos, ovinos, caprinos, equinos, porcinos e aves de curral <u>Determinación de:</u> - <i>Campylobacter spp.</i> en canles de aves de curral</p>
	MOI PEQUENOS	<p>1 mostraxe/24 semanas/especie <u>Determinación de:</u> - Enterobacteriáceas - Reconto de colonias aerobias - <i>Salmonella</i> en canles de bovinos, ovinos, caprinos, equinos, porcinos e aves de curral <u>Determinación de:</u> - <i>Campylobacter spp.</i> en canles de aves de curral</p>
ESTABLECEMENTOS que produzan pequenas cantidades de carne picada, preparados de carne e carne fresca de aves de curral, INSCRITOS NO RXSEAA	PEQUENOS PRODUTORES	<p>1 mostraxe*/16 semanas <u>Determinación de:</u> - E. coli - Reconto de colonias aerobias - <i>Salmonella</i> en carne picada <u>Determinación de:</u> - E. coli - <i>Salmonella</i> en preparados de carne <u>Determinación de:</u> - <i>Salmonella typhimurium e enteritidis</i> en carne fresca de aves de curral</p>
	MOI PEQUENOS PRODUTORES	<p>1 mostraxe*/24 semanas <u>Determinación de:</u> - E. coli - Reconto de colonias aerobias - <i>Salmonella</i> en carne picada <u>Determinación de:</u> - E. coli - <i>Salmonella</i> en preparados de carne <u>Determinación de:</u> - <i>Salmonella typhimurium e enteritidis</i> en carne fresca de aves de curral</p>





REDUCCIÓN DE FRECUENCIAS DA MOSTRAXE MICROBIOLÓXICA		
<p>ESTABLECEMENTOS DE COMERCIO POLO MIÚDO DE CARNES que elaboren carne picada e preparados de carne, INSCRITOS NO REGASA</p>	<p>RETAILLISTAS</p>	<p>1 mostraxe*/52 semanas <u>Determinación de:</u> - E. coli - Reconto de colonias aerobias - <i>Salmonella</i> en carne picada <u>Determinación de:</u> - E. coli - <i>Salmonella</i> en preparados de carne <u>Determinación de:</u> - <i>Salmonella typhimurium e enteritidis</i> en carne fresca de aves de curral <p style="text-align: center;">Exención**</p> </p>

* Alternando os produtos de xeito proporcional ao volume de produción de cada un deles.

** Con todo, e sobre a base dunha análise do risco, que se axustará aos aspectos definidos no apartado seguinte "Autorización e control oficial", a xefatura territorial da Consellería de Sanidade correspondente poderá establecer a necesidade de realizar mostraxes para verificar o cumprimento dos criterios microbiolóxicos, coa frecuencia que determinen, naqueles establecementos de comercio polo miúdo que polas súas circunstancias específicas así o requiran.



AUTORIZACIÓN E CONTROL OFICIAL. CRITERIOS DE FLEXIBILIDADE E ANÁLISE DO RISCO

Os establecementos clasificados en base as definicións desta instrución poderán adoptar criterios de flexibilidade en base a un análise de risco individualizado.

O procedemento para a autorización e para a verificación do cumprimento dos requisitos que permitan acollerse e manter os criterios de flexibilidade, integrárase nos controis oficiais que se realicen nos matadoiros e establecementos implicados.

A análise de risco terá en conta, polo menos, os seguintes aspectos:

- a) Volume de sacrificio/volume de produción: non deberá superar as cifras establecidas no apartado de "definicións".
- b) Resultados das mostraxes previas: Os pequenos matadoiros e establecementos de pequena produción inscritos no RXSEAA, que non se atopen autorizados para levar a cabo frecuencias de mostraxe reducidas, así como aqueles establecementos das mesmas características, que inicien a súa actividade, requiren da obtención de resultados satisfactorios (indicados na seguinte táboa) de forma previa á autorización da redución de frecuencias de mostraxe.

Todos aqueles establecementos que xa se atopasen autorizados para a redución de frecuencias de mostraxe e que cumpran con todos os requisitos mencionados no presente apartado, poderán acollerse directamente ás frecuencias de mostraxe reducidas.

Os matadoiros moi pequenos, establecementos de moi pequena produción inscritos no RXSEAA, e os establecementos de comercio polo miúdo (independentemente da súa clasificación en función do volume produtivo), poderán acollerse directamente ás frecuencias reducidas de mostraxe sen necesidade de contar cos resultados satisfactorios previos citados anteriormente.

A continuación, desagrégase, para cada tipo de establecemento, categoría de produto alimenticio e criterio microbiolóxico; o número de semanas consecutivas con resultado satisfactorio que é necesario obter de xeito previo á autorización por parte da autoridade competente, nos casos sinalados:

PEQUENO MATADOIRO	CRITERIO MICROBIOLÓXICO	N.º de semanas consecutivas con RESULTADOS SATISFACTORIOS*
Canles de ungulados	Reconto de colonias aerobias e Enterobacteriáceas	6
	<i>Salmonella spp.</i>	12
Canles de polos de engorde e pavos	<i>Salmonella spp.</i>	12
Canles de polos de engorde	<i>Campylobacter spp.</i>	12

* O día da toma de mostraxes cambiará cada semana, de xeito que queden cubertos todos os días da semana.





PEQUENOS PRODUTORES (RXSEAA)	CRITERIO MICROBIOLÓXICO	N.º de semanas consecutivas con RESULTADOS SATISFACTORIOS*
Carne fresca de aves de curral (procedente de aves reprodutoras de <i>Gallus</i> , galiñas poñedeiras, polos de engorde e mandas de pavos de reprodución e de engorde)	<i>Salmonella typhimurium</i>	12
	<i>Salmonella enteritidis</i>	
Carne picada	Reconto de colonias aerobias e <i>E. coli</i>	6
	<i>Salmonella</i>	12
Preparados de carne	<i>E. coli</i>	6
	<i>Salmonella</i>	12

* O día da toma de mostrax cambiará cada semana, de xeito que queden cubertos todos os días da semana.

No ANEXO II deste documento, recóllense, atendendo ao ANEXO I do Regulamento (CE) N.º 2073/2005, o que se considera como resultados microbioloxicamente satisfactorios.

c) Sistema de autocontrol: implantado e comprobado polos Servizos de Control Oficial ou aplicación de Guías de Prácticas Correctas de Hixiene aprobadas para o sector.

d) Historial do operador: Valoraranse os criterios, abaixo descritos, nos últimos 6 meses de forma que o incumprimento de calquera deles supoñerá a imposibilidade de acollerse á redución de frecuencias, debéndose axustar ás frecuencias de mostraxe establecidas no Regulamento (CE) N.º 2073/2005:

HISTORIAL DO OPERADOR	SI	NON
1. Foi orixe dunha enfermidade de transmisión alimentaria		
2. Tivo resultados non conformes (criterios de seguridade alimentaria e/ou hixiene do proceso) no marco da mostraxe realizada polo control oficial		
3. Adoptáronse medidas correctoras contempladas no seu sistema de autocontrol ante resultados non conformes, e foron eficaces para solucionar o problema		
4. Abriuse expediente sancionador por incumprimento grave ou moi grave en relación cos requisitos de hixiene		
5. En matadoiros de aves: cúmprense as obrigacións sobre a información da cadea alimentaria, así como a correcta xestión de mandas positivas ou sospeitosas a <i>Salmonella</i>		



Acceso á flexibilidade:

A.- Acceso ás frecuencias de mostraxe reducidas con "histórico de resultados"

Os establecementos que poden acollerse a esta posibilidade, previa solicitude (Procedemento PR004A e mailo ANEXO IV) e posterior autorización da autoridade sanitaria, e sempre en base a unha análise de risco individualizada, son:

- PEQUENOS MATADOIROS, de calquera especie
- PEQUENOS PRODUTORES. Establecementos de pequena produción inscritos no RXSEAA, que elaboren carne picada, preparados de carne ou carne fresca de aves de curral.

A análise de risco individualizada dos anteriores establecementos terá en conta os seguintes aspectos:

- Volume de sacrificio/volume de produción
- Resultado de mostraxes previos
- Sistema de autocontrol, baseado no sistema APPCC
- Historial do operador, sen incumprimentos nos 6 meses previos á solicitudes

B.- Acceso directo ás frecuencias de mostraxe reducidas sen "histórico de resultados"

Os establecementos que poden acollerse a esta posibilidade, previa solicitude (Procedemento PR004A e mailo ANEXO IV) e posterior autorización da autoridade sanitaria, e sempre en base a unha análise de risco individualizada, son:

- MOI PEQUENOS MATADOIROS, de calquera especie
- MOI PEQUENOS PRODUTORES. Establecementos de pequena produción inscritos no RXSEAA, que elaboren carne picada, preparados de carne ou carne fresca de aves de curral.
- Establecementos de COMERCIO POLO MIÚDO, inscritos no REGASA, que elaboren carne picada e preparados de carne.

A análise de risco individualizada dos anteriores establecementos terá en conta os seguintes aspectos:

- Volume de sacrificio/volume de produción
- Sistema de autocontrol, baseado no sistema APPCC
- Historial do operador, sen incumprimentos nos 6 meses previos á solicitudes

C.- Acceso á exención

Os establecementos de COMERCIO POLO MIÚDO, poderán acollerse a EXENCIÓN das mostraxes microbiolóxicas reducidas, indicadas na páxina 5 da presente instrución, en base á análise de risco individualizada sinalada anteriormente.



ACTUACIÓNS ANTE RESULTADOS "NON SATISFATORIOS"

Considerarase como un resultado "non satisfactorio" calquera resultado "insatisfactorio" ou "aceptable" nas determinacións microbiolóxicas (dos criterios de seguridade alimentaria e/ou de hixiene dos procesos), así como calquera incumprimento dos requisitos necesarios para obter a autorización de redución ou exención de frecuencias recollidas no apartado anterior deste documento.

a) Resultado "insatisfactorio" ou "aceptable" nas probas microbiolóxicas:

En establecementos autorizados para a redución das frecuencias de mostraxe, tras a obtención dun resultado "insatisfactorio" ou "aceptable" (*considérase igualmente o obtido en mostraxes realizadas polo control oficial*) deberase volver ás frecuencias de mostraxe semanais.

Un resultado "aceptable" é considerado, igualmente, como unha tendencia á perda do control da hixiene do proceso no establecemento, e polo tanto unha desviación dos valores "satisfactorios" para ese parámetro.

No caso de obter un resultado "insatisfactorio" ou "aceptable" nun dos parámetros, aínda que outro dea "satisfactorio" implicará a volta á situación de partida.

Para poder volver a acollerse á redución de frecuencias de mostraxe deberanse dar garantías do cumprimento dos criterios microbiolóxicos que lles aplican mediante a obtención de resultados satisfactorios ao longo dun número consecutivo de semanas que se describen na seguinte táboa:

MOSTRAXES ANTE RESULTADOS "NO SATISFATORIOS"		
TIPO DE ESTABLECEMENTO	CRITERIO MICROBIOLÓXICO	N.º SEMANAS SATISFATORIO
Pequeno e moi pequeno matadoiro	<i>Salmonella/Campylobacter</i> en canles de aves de curral	4
	Enterobacterias/Reconto de colonias aerobias	
Establecementos de pequena produción inscritos no RXSEAA	<i>Salmonella</i>	
	Colonias aerobias*/ <i>E. coli</i>	

* Este criterio non se aplicará á carne picada producida no comercio polo miúdo cando a vida útil do produto sexa inferior a 24 horas.

O escrito de "Revogación da autorización de flexibilidade / exención nas frecuencias de mostraxe" seguirá, a modo de exemplo, o que figura no ANEXO VI desta instrución.

Se durante o período establecido anteriormente os resultados pasan a ser "satisfactorios", o establecemento recuperará a autorización para acollerse á redución de frecuencias de mostraxe, previo pago novamente da taxa correspondente.



b) Incumprimentos dos requisitos necesarios para obter a autorización de redución ou exención de frecuencias.

Cando os incumprimentos prodúcense nos requisitos necesarios para a obtención da autorización de redución ou exención de frecuencias (*ver cadro da páxina 8: "historial do operador"*), poderase manter a autorización de redución ou exención de frecuencias de mostraxe sempre que os establecementos apliquen de forma inmediata, e con resultados satisfactorios, medidas para emendar os incumprimentos detectados.

Dependendo do tipo de incumprimento, as devanditas medidas poderán incluír melloras na hixiene da produción e melloras na selección e/ou a orixe das materias primas, modificación dos procedementos baseados nos principios APPCC ou calquera outra que se considere necesaria polos servizos veterinarios responsables do control oficial.

No caso de establecementos de venda polo miúdo (suxeitos a exención de mostraxes para verificar o cumprimento dos criterios microbiolóxicos) ante a posible detección de incumprimentos, serán de aplicación as medidas descritas neste punto.

TRAMITACIÓN DA SOLICITUDE

Os establecementos que terán que tramitar a correspondente solicitude de flexibilidade nas mostraxes, segundo o procedemento máis abaixo descrito, serán os seguintes:

1. Os establecementos de nova creación / que inicien a súa actividade.
2. Os establecementos non autorizados.
3. Aqueles establecementos que, tras perder a flexibilidade nas frecuencias de mostraxe (*por razóns microbiolóxicas ou por incumprimentos nos criterios recollidos na análise do risco*), estean en condicións de recuperar a devandita flexibilidade.

O establecemento solicitará autorización para a aplicación dos criterios de flexibilidade nas frecuencias de mostraxe establecidas no Regulamento (CE) N.º 2073/2005, mediante o Procedemento **PR004A**, da sede electrónica da Xunta de Galicia, denominado "*Presentación electrónica de solicitudes, escritos e comunicacións que non contén cun sistema electrónico específico nin cun modelo electrónico normalizado*".

A devandita solicitude irá acompañado do ANEXO IV da presente instrución e presentarse na xefatura territorial correspondente da Consellería de Sanidade, que emitirá de ser o caso, a correspondente "Resolución de Autorización", en base a unha análise de risco individualizada do establecemento, tendo que, os servizos de control oficial asignados ao establecemento, verificar previamente o cumprimento dos requisitos establecidos na presente instrución, integrándoos nos controis oficiais efectuados na devandita empresa. O escrito de autorización seguirá, a modo de exemplo, o que figura no ANEXO V desta instrución.



Naquelas entidades ou razóns sociais que dispoñan de varios establecementos, haberán de presentar unha solicitude por cada un deles.

Taxas

As taxas que aplicarán a este procedemento son as contempladas no epígrafe 32.01.00 (*"Informes técnicos e outras actuacións facultativas realizadas por persoal técnico ao servizo da administración xeral e das entidades públicas instrumentais dependentes dela, cando deban facerse como consecuencia de disposicións en vigor ou dos termos propios das concesións e autorizacións outorgadas, sen saída ao campo"*) recollido na Lei 6/2003, do 9 de decembro, de taxas, prezos e exaccións reguladoras da comunidade autónoma de Galicia, tanto na concesión da primeira autorización como na recuperación da flexibilidade na mostraxe.

Santiago de Compostela, na data da sinatura electrónica

A subdirectora xeral de Programas de Control de Riscos Ambientais para a Saúde

Inés Mato Naveira





ANEXO I

Equivalencias entre tipo de animal e UGM (Real decreto 1021/2022 - Real decreto 637/2021)		
Especie	UGM	N.º animais/UGM
Animais bovinos adultos (> 300 Kg de peso vivo) e équidos	1	1
Outros animais bovinos	0,50	2
Porcos (> 100 kg de peso vivo)	0,20	5
Outros porcos	0,15	6,6
Ovellas e cabras	0,10	10
Cordeiros, cabritos e leitóns (< 15 Kg de peso vivo)	0,05	20
Polos de engorde (broilers)	0,003	333
Pavos de engorde	0,005	200

Conversión por especie animal			
Tipo de animal	PEQUENOS MATADOIROS		MOI PEQUENOS MATADOIROS
	N.º máx. animais sacrificados/semana	N.º máx. animais sacrificados/ano	N.º máx. animais sacrificados/ano
Bovinos adultos/équidos	40	2000	500
Outros bovinos	80	4000	1000
Porcos (> 100 Kg peso vivo)	200	10000	2500
Outros porcos	264	13200	3300
Ovellas/cabras	400	20000	5000
Cordeiros, cabritos e leitóns (< 15 Kg peso vivo)	800	40000	10000
Polos de engorde (broilers)	13320	666000	166500
Pavos de engorde	8000	400000	100000



ANEXO II

(As táboas presentadas teñen validez no momento da publicación deste documento, podendo sufrir modificacións derivadas de actualizacións da normativa vixente)

CAPÍTULO 1. CRITERIOS DE SEGURIDADE ALIMENTARIA							
CATEGORÍA DE ALIMENTOS	MICROORGANISMO	PLAN DE MOSTRAXE ⁽¹⁾		LÍMITES		RESULTADOS ⁽²⁾	
		n	C	m	M	Satisfactorio	Insatisfactorio
1.4. Carne picada e preparados de carne destinados a ser consumidos crus	<i>Salmonella</i>	5	0	Non detectado en 25 g		Ausencia en todos os valores observados	Presencia nalgunha das mostras
1.5. Carne picada e preparados de carne a base de carne de aves de curral destinados a ser consumidos cocinados	<i>Salmonella</i>	5	0	Non detectado en 25 g		Ausencia en todos os valores observados	Presencia nalgunha das mostras
1.6. Carne picada e preparados de carne a base de especies distintas ás aves de curral destinados a ser consumidos cocinados	<i>Salmonella</i>	5	0	Non detectado en 10 g		Ausencia en todos os valores observados	Presencia nalgunha das mostras
1.28. Carne fresca de aves de curral ⁽³⁾	<i>Salmonella typhimurium</i> e <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Non detectado en 25 g		Ausencia en todos os valores observados	Presencia nalgunha das mostras

⁽¹⁾ n = número de unidades que compoñen a mostra; c = número de mostras onde se detecta a presenza do microorganismo.

⁽²⁾ Estes criterios aplícanse aos produtos comercializados durante a súa vida útil.

⁽³⁾ Carne fresca de mandas de aves reprodutoras de Gallus, galiñas poñedeiras, pitos de engorde e mandas de pavos de reprodución e de engorde.

CAPÍTULO 2. CRITERIOS DE HIXIENE DOS PROCESOS								
CATEGORÍA DE ALIMENTOS	MICROORGANISMO	PLAN DE MOSTRAXE ⁽¹⁾		LÍMITES		RESULTADOS		
		n	c	m	M	Satisfactorio	Insatisfactorio	Aceptable
2.1.1. Canles de bovinos, ovinos, caprinos e equinos	Reconto de colonias aerobias			3,5 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	5,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	Se a media logarítmica diaria é ≤ a m	Se a media logarítmica diaria é > a M	Se a media logarítmica diaria se atopa entre m e M
	Enterobacteriaceas			1,5 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	2,5 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	Se a media logarítmica diaria é ≤ a m	Se a media logarítmica diaria é > a M	Se a media logarítmica diaria se atopa entre m e M
2.1.2. Canles de porcino	Reconto de colonias aerobias			4,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	5,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	Se a media logarítmica diaria é ≤ a m	Se a media logarítmica diaria é > a M	Se a media logarítmica diaria se atopa entre m e M
	Enterobacteriaceas			2,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	3,0 log ufc/cm ² media logarítmica diaria	Se a media logarítmica diaria é ≤ a m	Se a media logarítmica diaria é > a M	Se a media logarítmica diaria se atopa entre m e M





2.1.3. Canles de bovinos, ovinos, caprinos e equinos	Salmonella	50	2	Non detectado na zona examinada por canle		Presenza de Salmonella nun máximo de c/n mostras	Presenza de Salmonella en máis de c/n mostras	
2.1.4. Canles de porcino	Salmonella	50	3	Non detectado na zona examinada por canle		Presenza de Salmonella nun máximo de c/n mostras	Presenza de Salmonella en máis de c/n mostras	
2.1.5. Canles de polos de engorde e pavos	Salmonella spp. ⁽²⁾	50	5	Non detectado en 25 g dunha mostra mesturada de pel do pescozo		Presenza de Salmonella nun máximo de c/n mostras	Presenza de Salmonella en máis de c/n mostras	
2.1.9. Canles de polos de engorde	Campylobacter spp.	50	15 10 (a partir de 1.1.2025)	1000 ufc/g		Se un máximo de c/n valores é > a m	Se máis de c/n valores son > a m	
2.1.6. Carne picada	Reconto de colonias aerobias ⁽³⁾	5	2	5 x 10 ⁵ ufc/g	5 x 10 ⁶ ufc/g	Se todos os valores observados son ≤ a m	Se un ou varios valores observados son > a M ou máis de c/n valores se atopan entre m e M	Se un máximo de c/n valores se atopan entre m e M e o resto dos valores observados son ≤ a m
	E. coli	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	Se todos os valores observados son ≤ a m	Se un ou varios valores observados son > a M ou máis de c/n valores se atopan entre m e M	Se un máximo de c/n valores se atopan entre m e M e o resto dos valores observados son ≤ a m
2.1.8. Preparados cárnicos	E. coli	5	2	500 ufc/g ou cm ²	5000 ufc/g ou cm ²	Se todos os valores observados son ≤ a m	Se un ou varios valores observados son > a M ou máis de c/n valores se atopan entre m e M	Se un máximo de c/n valores se atopan entre m e M e o resto dos valores observados son ≤ a m

(1) n=número de unidades que compoñen a mostra; c=número de mostras que dan valores entre m e M ou no caso de m=M, detéctase a presenza do microorganismo.

(2) Se se detecta *Salmonella* spp., farase un serotipado das cepas illadas para *Salmonella typhimurium* e *Salmonella enteritidis*.

(3) Este criterio non se aplicará á carne picada producida para o comercio polo miúdo cando a vida útil do produto sexa inferior a 24 horas.

Os criterios relativos ás canles, aplicaranse despois do seu faenado, pero antes do arrefriado, excepto no caso das canles de aves que se aplicarán tras a refrixeración. No caso de carne picada e preparados de carne, os criterios aplicaranse ao final do proceso de fabricación.



ANEXO III - BIBLIOGRAFÍA / LEXISLACIÓN APLICABLE

Nota interpretativa

“Flexibilidade aplicable ás frecuencias de mostraxe establecidas no Regulamento (CE) N.º 2073/2005 en pequenos matadoiros e establecementos que producen pequenas cantidades de carne picada, preparados de carne e carne de aves de curral” (Aprobado na Comisión Institucional do 17 de decembro de 2021).

Lexislación comunitaria

Regulamento (CE) N.º 2073/2005 da Comisión, do 15 de novembro de 2005, *relativo aos criterios microbiolóxicos aplicables aos produtos alimenticios.*

Regulamento (UE) N.º 2017/625 do PARLAMENTO EUROPEO e do CONSELLO do 15 de marzo de 2017 *relativo aos controis e outras actividades oficiais realizados para garantir a aplicación da lexislación sobre alimentos e pensos, e das normas sobre saúde e benestar dos animais, sanidade vexetal e produtos fitosanitarios, e polo que se modifican os Regulamentos (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) N.º 2016/429 e (UE) N.º 2016/2031 do Parlamento Europeo e do Consello, os Regulamentos (CE) N.º 1/2005 e (CE) N.º 1099/2009 do Consello, e as Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE do Consello, e polo que se derogan os Regulamentos (CE) N.º 854/2004 e (CE) N.º 882/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, as Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE do Consello e a Decisión 92/438/CEE do Consello (Regulamento sobre controis oficiais).*

Lexislación nacional

Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, *sobre Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.*

Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, *polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.*

Real decreto 1021/2022, do 13 de decembro, *polo que se regulan determinados requisitos en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios en establecementos de comercio polo miúdo.*

Lexislación autonómica

Decreto 204/2012, do 4 de outubro, *polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.*





ANEXO IV - DECLARACIÓN DE ACTIVIDADE

Datos do establecemento

Nome do establecemento			
Enderezo industrial		RGSEAA	
Concello		CP	
Correo electrónico		Teléfono	

Datos do titular

Nome e apelidos ou razón social do titular		DNI/CIF	
Enderezo social			
Concello		CP	
Correo electrónico		Teléfono	

1. ACTIVIDADE

MATADOIRO (RXSEAA)	<input type="checkbox"/>
EXPLOTACIÓNS ONDE SE REALIZA O SACRIFICIO E SUBMINISTRACIÓN DE PEQUENAS CANTIDADES DE AVES DE CURRAL	<input type="checkbox"/>
SALA DE DESPEZAMENTO de carne fresca de aves de curral (RXSEAA)	<input type="checkbox"/>
ESTABLECEMENTO PRODUTOR de pequenas cantidades de carne picada e/ou de preparados de carne (RXSEAA)	<input type="checkbox"/>
ESTABLECEMENTO DE COMERCIO POLO MIÚDO de carnes frescas e derivados que producen carne picada e preparados de carne (REGASA)	<input type="checkbox"/>

2. VOLUME DE PRODUCCIÓN

MATADOIRO	PRODUCCIÓN	
Animais de calquera especie	<input type="checkbox"/> Ata 500 UGM/ano	<input type="checkbox"/> Ata 40 UGM/semana cun máximo de 2000 UGM/ano

SALA DE DESPEZAMENTO	PRODUCCIÓN	
Carne fresca de aves de curral	<input type="checkbox"/> Ata 26 Tm/ano	<input type="checkbox"/> Ata 260 Tm/ano

ESTABLECEMENTO PRODUTOR (RXSEAA)	PRODUCCIÓN	
Carnes picadas e/ou preparados de carne (Total conxunto)	<input type="checkbox"/> Ata 26 Tm/ano	<input type="checkbox"/> Ata 260 Tm/ano





ESTABLECEMENTO COMERCIO POLO MIÚDO	DE	PRODUCCIÓN
Carnes picadas e/ou preparados de carne (Total conxunto)	<input type="checkbox"/> Ata 500 kg/semana, sen superar 26 Tm/ano	<input type="checkbox"/> Máis de 500 kg/semana ata un máx. de 5000 kg/semana, ou ben, máis de 26 Tm/ano sen superar 260 Tm/ano

SOLICITA

Autorización para a aplicación dos criterios de flexibilidade das frecuencias na mostraxe establecidas no Regulamento (CE) N.º 2073/2005

A PERSOA SOLICITANTE / REPRESENTANTE LEGAL DECLARA

- 1.- Que son certos os datos consignados nesta declaración, a efectos de xustificar as frecuencias de mostraxe definidas no sistema de autocontrol da empresa, e en cumprimento do disposto no artigo 4.2 e máis no Anexo I do **Regulamento (CE) N.º 2073/2005**, do 15 de novembro de 2005, *relativo aos criterios microbiolóxicos aplicables aos produtos alimenticios*.
- 2.- Cumprir todos os requisitos esixidos para a aplicación da flexibilidade das frecuencias na mostraxe establecidas no Regulamento (CE) N.º 2073/2005 e desenvolvidas no Acordo aprobado na Comisión Institucional do 17 de decembro de 2021 da Axencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) do Ministerio de Consumo.
- 3.- Que se compromete a probar documentalmente dita información, cando lle sexa requirido.

DOCUMENTACIÓN QUE SE PRESENTA

- Taxas administrativas devengadas pola tramitación da solicitude (32.01.00)

LEXISLACIÓN / DISPOSICIÓN APLICABLE

- Regulamento (CE) N.º 2073/2005 da Comisión, de 15 de novembro de 2005, relativo aos criterios microbiolóxicos aplicables aos produtos alimenticios.
- Acordo aprobado na Comisión Institucional do 17 de decembro de 2021 da AESAN https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf

SINATURA DA PERSOA REPRESENTANTE

LUGAR E DATA



ANEXO V - RESOLUCIÓN DE AUTORIZACIÓN DE FLEXIBILIDADE / EXENCIÓN (elimínese o que non proceda) APLICABLE ÁS FRECUENCIAS DE MOSTRAXE ESTABLECIDAS NO REGULAMENTO (CE) N.º 2073/2005 EN PEQUENOS MATADOIROS E ESTABLECEMENTOS QUE PRODUCEN PEQUENAS CANTIDADES DE CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE E CARNE DE AVES DE CURRAL

Expediente núm.:

Interesado/a:

Procedemento: Autorización

Data de iniciación: / /

Forma de inicio: Solicitud de interesado

FEITOS/ANTECEDENTES:

1. Este establecemento figura inscrito no Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos (RXSEAA), adscrito á Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición (AESAN) do Ministerio de Consumo, e creado polo **Real decreto 191/2011**, do 18 de febreiro, *sobre Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos*, co núm. **//////**. Este establecemento figura inscrito no Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios (REGASA), adscrito á Dirección Xeral de Saúde Pública, e creado polo **Decreto 204/2012**, do 4 de outubro, *polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios*, co núm. (Elimínese o parágrafo que non proceda).

2. O **Regulamento (CE) N.º 2073/2005** da Comisión, do 15 de novembro de 2005, *relativo aos criterios microbiolóxicos aplicables aos produtos alimenticios*, establece os criterios microbiolóxicos para determinados microorganismos e as normas de aplicación que deben cumprir os explotadores de empresas alimentarias ao aplicar as medidas de hixiene contempladas no Regulamento (CE) N.º 852/2004.

3. O **Regulamento (CE) N.º 852/2004** do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, *relativo á hixiene dos produtos alimenticios*, establece que é conveniente contemplar criterios de flexibilidade para evitar cargas excesivas para empresas pequenas, conservar métodos tradicionais en calquera fase da cadea alimentaria. Non obstante a flexibilidade non debe pór en perigo os obxectivos de hixiene dos alimentos e a súa aplicación debe basearse nun análise do risco previo.

4. Unha destas posibilidades de flexibilidade é a redución da frecuencia das mostraxes microbiolóxicas en pequenos matadoiros e establecementos que producen pequenas cantidades de carne picada, preparados de carne e carne de ave de curral, tal e como se recolle no Regulamento (CE) N.º 2073/2005.

5. O **Real decreto 1086/2020**, do 9 de decembro, *polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do*



seu ámbito de aplicación, establece no seu artigo 15, apartado 2, que a Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición, en colaboración coas autoridades competentes, elaborará unha guía para facilitar a correcta aplicación deste artigo.

6. Para dar cumprimento ao apartado anterior, a AESAN aprobou na Comisión Institucional, do 17 de decembro de 2021, a nota interpretativa *"Flexibilidade aplicable ás frecuencias de mostraxe establecidas no Regulamento (CE) N.º 2073/2005 en pequenos matadoiros e establecementos que producen pequenas cantidades de carne picada, preparados de carne e carne de aves de curral"*.

7. Baseándose nos anteriores feitos, a Subdirección Xeral de Programas de Control de Riscos Ambientais para a Saúde, da Dirección Xeral de Saúde Pública, publicou a Instrución **I/SEG/16/23** que recolle os aspectos da devandita nota, para a súa aplicación dentro da Comunidade Autónoma de Galicia.

CONSIDERACIÓNS TÉCNICAS:

1. Este establecemento non supera o volume de produción citado no apartado "definicións" da devandita Instrución I/SEG/16/23.
2. A entidade solicitante cumpre cos criterios establecidos no anterior documento, para ese tipo de establecemento, en canto ao número de semanas consecutivas con resultados satisfactorios previos á presente autorización.
3. O establecemento dispón dun "sistema de autocontrol" implantado e avaliado polos Servizos de Control Oficial, ou no seu caso, aplica unha "Guía de Prácticas Correctas de Hixiene" aprobada para o sector.
4. Nas actuacións de control oficial realizadas sobre o establecemento nos últimos seis meses, non se detectaron incumprimentos graves ou moi graves en relación cos criterios de seguridade alimentaria e/ou de hixiene que requiriran a adopción de medidas cautelares sobre o produto ou sobre o establecemento, a apertura de expediente sancionador ou calquera outra intervención por parte das autoridades sanitarias.
5. Nas actuacións de control oficial realizadas sobre o establecemento nos últimos seis meses, non se observaron resultados distintos de "resultados satisfactorios" para os criterios de seguridade alimentaria e/ou de hixiene de proceso, tanto nas mostras procedentes do seu sistema de autocontrol como nas existentes no marco da mostraxe oficial.

A Xefatura Territorial da Consellería de Sanidade de, segundo o establecido no **Decreto 136/2019**, do 10 de outubro, polo que se establece a estrutura orgánica da Consellería de Sanidade, é competente para resolver o expediente núm.





De acordo con todo o indicado, **RESOLVO**:

AUTORIZAR á entidade a adoptar os criterios de flexibilidade / exención (Elimínese o que non proceda), en base a unha análise de riscos individualizado, establecidos na Instrución I/SEG/16/23 pola que se establece a "*flexibilidade aplicable ás frecuencias de mostraxe establecidas no Regulamento (CE) N.º 2073/2005 en pequenos matadoiros e establecementos que producen pequenas cantidades de carne picada, preparados de carne e carne de aves de curral*" dentro da Comunidade Autónoma de Galicia.

Contra esta resolución, que non lle pon fin á vía administrativa, poderá interpoñer, no prazo dun mes, un recurso de alzada ante o conselleiro de Sanidade.

Mediante este documento notifícaselle ao establecemento esta resolución segundo o esixido no artigo 40 da Lei 39/2015, do 1 de outubro, do **Procedemento Administrativo Común das Administracións Públicas** (BOE núm. 236, do 02 de outubro de 2015).

....., de de 202...

O/A Xefe/a Territorial

Nome e apelidos



ANEXO VI - REVOGACIÓN DA AUTORIZACIÓN DE FLEXIBILIDADE / EXENCIÓN (elimínese o que non proceda) APLICABLE ÁS FRECUENCIAS DE MOSTRAXE ESTABLECIDAS NO REGULAMENTO (CE) N.º 2073/2005 EN PEQUENOS MATADOIROS E ESTABLECEMENTOS QUE PRODUCEN PEQUENAS CANTIDADES DE CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE E CARNE DE AVES DE CURRAL

Expediente núm.:

Interesado/a:

Procedemento: Revogación

Data de iniciación: / /

Forma de inicio: De oficio

FEITOS/ANTECEDENTES:

1. Este establecemento figura inscrito no Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos (RXSEAA), adscrito á Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición (AESAN) do Ministerio de Consumo, e creado polo **Real decreto 191/2011**, do 18 de febreiro, *sobre Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos*, co núm. **//////**. Este establecemento figura inscrito no Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios (REGASA), adscrito á Dirección Xeral de Saúde Pública, e creado polo **Decreto 204/2012**, do 4 de outubro, *polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios*, co núm. (Elimínese o parágrafo que non proceda).

2. En data/...../....., en virtude do disposto no artigo 15 do Real decreto 1086/2020, esta xefatura territorial autorizou ao establecemento á redución / exención das frecuencias de mostraxe microbiolóxicas, tal e como se recolle no Regulamento (CE) N.º 2073/2005, segundo os criterios establecidos no documento da AESAN, aprobado pola Comisión Institucional, do 17 de decembro de 2021, e publicado na súa páxina web, que da cumprimento ao establecido no devandito artigo 15.2 do real decreto.

CONSIDERACIÓNS TÉCNICAS: (elixirase a opción ou opcións que correspondan)

1. Este establecemento supera o volume de produción citado no apartado "definicións" da presente Instrución I/SEG/16/23.

2. Nas actuacións de control oficial realizadas sobre o establecemento nos últimos seis meses, detectáronse incumprimentos graves ou moi graves en relación cos criterios de seguridade alimentaria e/ou de hixiene que requiriron a adopción de medidas cautelares sobre o produto ou sobre o establecemento, a apertura de expediente sancionador ou calquera outra intervención por parte das autoridades sanitarias (elixirase a opción ou opcións que correspondan).





3. Nas actuacións de control oficial realizadas sobre o establecemento nos últimos seis meses, observáronse resultados distintos de "resultados satisfactorios" para os criterios de seguridade alimentaria e/ou de hixiene de proceso, tanto nas mostras procedentes do seu sistema de autocontrol como nas existentes no marco da mostraxe oficial.

A Xefatura Territorial da Consellería de Sanidade de, segundo o establecido no **Decreto 136/2019**, do 10 de outubro, polo que se establece a estrutura orgánica da Consellería de Sanidade, é competente para resolver o expediente núm.

De acordo con todo o indicado, **RESOLVO**:

REVOGAR a autorización outorgada á entidade para adoptar os criterios de flexibilidade/exención (Elimínese o que non proceda), en base a unha análise de riscos individualizado, establecidos na Instrución I/SEG/16/23 pola que se establece a "flexibilidade aplicable ás frecuencias de mostraxe establecidas no Regulamento (CE) N.º 2073/2005 en pequenos matadoiros e establecementos que producen pequenas cantidades de carne picada, preparados de carne e carne de aves de curral" dentro da Comunidade Autónoma de Galicia.

Contra esta resolución, que non lle pon fin á vía administrativa, poderá interpoñer, no prazo dun mes, un recurso de alzada ante o conselleiro de Sanidade.

Mediante este documento notifícaselle ao establecemento esta resolución segundo o esixido no artigo 40 da Lei 39/2015, do 1 de outubro, do **Procedemento Administrativo Común das Administracións Públicas** (BOE núm. 236, do 02 de outubro de 2015).

....., de de 202...

O/A Xefe/a Territorial

Nome e apelidos

