

SUBDIRECCIÓN SEGURIDAD
ALIMENTARIA. DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD PÚBLICA

**PROGRAMA 8.
PELIGROS
BIOLÓGICOS EN
ALIMENTOS:
CONTROL SOBRE
CRITERIOS
MICROBIOLÓGICOS
DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA.**

2022

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

1. INTRODUCCIÓN.

2. OBJETIVOS.

- GENERAL
- OPERATIVOS

3. TAREAS, RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES DEL PERSONAL.

4. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO, MÉTODOS Y TÉCNICAS DE CONTROL.

5. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.

6. ACTUACIONES CONSECUTIVAS A LOS CONTROLES.

7. MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS.

8. ANEXOS

9. INDICADORES

10. LEGISLACIÓN

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. INTRODUCCIÓN

Los agentes biológicos constituyen una de las principales causas de enfermedades de origen alimentario que, en su mayoría, cursan con gastroenteritis agudas de mayor o menor gravedad pero que en algunos casos pueden dar lugar a patologías más severas que pueden llevar incluso a la muerte de los afectados.

Los operadores de las empresas alimentarias no deben comercializar alimentos si contienen parásitos, microorganismos, toxinas o metabolitos en cantidades que puedan suponer riesgos inaceptables para la salud. Para ello, deben implantar sistemas de vigilancia y control y contar con planes y procedimientos de muestreo y análisis ajustados a la normativa vigente y con frecuencias adecuadas, en función del riesgo que representen sus productos.

Las autoridades sanitarias, por su parte, deben evaluar estos planes y contar también con sus propios programas y mecanismos de control y de análisis de alimentos, al objeto de verificar el cumplimiento de la legislación vigente por parte de las empresas alimentarias en relación con estos aspectos y mejorar así la puesta en práctica armonizada de los controles oficiales por los estados miembros de la Unión Europea.

El **Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios**, establece como criterio microbiológico aquel que define la aceptabilidad de un producto, un lote de productos alimenticios o un proceso, basándose en la ausencia, presencia, o número de microorganismos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote. Entendiéndose por microorganismos las bacterias, virus, hongos, algas, parásitos, así como sus toxinas y metabolitos.

Asimismo, dicha norma, establece criterios de seguridad alimentaria, definidos como aquellos que determinan la aceptabilidad de un producto o lote aplicable a los productos comercializados y durante toda su vida útil, para los siguientes microorganismos, sus toxinas y metabolitos: **Listeria monocytogenes**, **Salmonella spp**, **enterotoxinas estafilocócicas**, **Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii)**, **E. coli e histamina**. El incumplimiento de los mismos supone la **no comercialización o la retirada de los productos** si están en el mercado.

Por otra parte, es importante destacar que la inexistencia de criterios microbiológicos mediante norma legal específica no significa que no existan otros gérmenes patógenos que representen un riesgo para la seguridad alimentaria. Así, el artículo 14 del **Reglamento (CE) 178/2002**, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece que no se comercializarán alimentos que no sean seguros.

Por último, el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), ha sido elaborado, para dar cumplimiento al mandato comunitario derivado del recientemente entrado en vigor **Reglamento (UE) 2017/625**

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (que deroga entre otros al Reglamento 882/2004 del parlamento Europeo y del Consejo, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos), y del ya mencionado Reglamento 2073/2005.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia de microorganismos y sus niveles en los alimentos de acuerdo al Reglamento 2073/2005.

2.2. OBJETIVOS OPERATIVOS:

2.2.1. Objetivo Operativo 1: Realizar tomas de muestras y su posterior análisis de acuerdo a esta programación en base al riesgo.

2.2.2. Objetivo Operativo 2: Detectar alimentos destinados a consumo humano que contengan microorganismos, sus toxinas o sus metabolitos en cantidades que superen los criterios de seguridad alimentaria.

2.2.3. Objetivo Operativo 3: Adoptar medidas ante los incumplimientos detectados.

3. TAREAS, RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES DEL PERSONAL

3.1. Subdirección General de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública (SGSA):

- ✓ Le corresponde la planificación, programación general, coordinación y evaluación de la programación en el ámbito de la Comunidad Autónoma. Para gestionar el reparto de muestras entre las distintas Direcciones de Salud, se contará con la aplicación JARA-SP en su módulo toma de muestras.

3.2. Gerencias de las Áreas de Salud, a través de las Direcciones de Salud de Áreas (DSA):

- ✓ La difusión, coordinación, programación operativa y evaluación dentro de su ámbito territorial, siendo el Director de Salud el responsable de garantizar el cumplimiento de la programación dentro de su Área de Salud.
- ✓ La programación y reparto de las tomas de muestras a los establecimientos ubicados en su ámbito territorial, a través del aplicativo JARA-SP estableciendo unos criterios de priorización.
- ✓ La validación y envío de los resultados analíticos, en su caso junto con su correspondiente dictamen.
- ✓ La propuesta y/o revisión de las medidas adoptadas y, en caso necesario, llevar a efecto las actuaciones administrativas necesarias.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

3.3. Facultativos Veterinarios y Farmacéuticos:

- ✓ La realización de las actividades de control programadas, así como el resto de las actuaciones derivadas, en base a lo descrito en el subprograma y a la programación operativa efectuada por su Área de Salud.
- ✓ El uso del aplicativo JARA-SP para la anotación de las tomas de muestras realizadas y los controles efectuados.
- ✓ La propuesta de las medidas adecuadas ante los posibles incumplimientos detectados.

3.4. Laboratorio de Salud Pública de Badajoz y de Cáceres:

- ✓ La realización de los análisis de las muestras indicativas tomadas en el presente subprograma.
- ✓ La introducción de los resultados analíticos obtenidos en el sistema informático operativo utilizado por el Laboratorio (ORALIMS o JARA SP).¹

4. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO, MÉTODOS Y TÉCNICAS DE CONTROL

El desarrollo de esta programación para el año 2022, incluirá dos actividades de control:

4.1. Control documental

- ✓ En la fase de fabricación o fase de envasado
 - La existencia e implantación del Sistema de Autocontrol para asegurar el cumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento 2073/2005.
 - La existencia e implantación del sistema de trazabilidad.
- ✓ En la fase de almacenamiento o fase minorista
 - La existencia e implantación de sistema de trazabilidad.

4.2. Control Analítico

Las muestras se tomarán por los facultativos veterinarios y/o farmacéuticos, siguiendo las instrucciones que se desarrollan a continuación:

Instrucciones para la Toma de Muestras y Análisis

1) Metodología de la toma de muestras:

-
- ✓ ¹ El LSP de Badajoz introducirá los resultados en ORALIMS y éstos se volcarán directamente JARA pero sin pdf. El LSP de Badajoz firmará y remitirá los boletines de análisis a las **Áreas de Salud** en la forma que considere más adecuada en función del resultado analítico obtenido

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

- ✓ Número de muestras: el número de muestras a tomar por cada Área de Salud, el tipo de producto/matriz y la fecha de recepción en los laboratorios correspondientes, se indican en los calendarios del **Anexo C**.
- ✓ Criterios de selección: las muestras de alimentos serán tomadas en base a los siguientes criterios de selección (teniendo en cuenta que el establecimiento puede estar preseleccionado desde la Dirección de Salud o desde la propia DGSP):
 - 1º Establecimientos de la fase de **fabricante/elaborador** del sector que se trate.
 - 2º Establecimientos con **resultados insatisfactorios en las tomas de muestras oficiales** realizadas durante el desarrollo de la programación del **2021 o de las realizadas por el propio operador** de empresa alimentaria **dentro de su sistema de autocontrol**.
 - 3º Establecimientos **exportadores**.
 - 4º **Establecimientos no muestreados oficialmente en el año 2021**.
 - 5º **Establecimientos con incumplimientos** en cuanto a condiciones generales de **higiene**.
 - 6º Establecimientos **minoristas**.

En el caso de **toma de muestras de superficies para determinación de *Listeria*** se tendrán en cuenta, para la selección de establecimientos, los siguientes criterios de priorización:

- 1º Establecimientos que **elaboren alimentos listos para el consumo** de los sectores **cárnico y lácteo**.
 - 2º Establecimientos **exportadores**.
 - 3º **Establecimientos con incumplimientos** (resultados insatisfactorios) en relación con el parámetro ***Listeria*** (ya sea procedentes de tomas de muestras oficiales o resultantes del programa de autocontroles del operador).
- ✓ Requisitos específicos de la toma de muestras: La toma de muestras se realizará en los puntos de control/sectores relacionados a continuación, en aquellos establecimientos seleccionados por cada DSA, en base a los criterios de priorización indicados anteriormente

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

SECTORES	MATRICES	PUNTO DE MUESTREO	MICROORGANISMO	FASE EN LA QUE SE APLICA EL CRITERIO
Sector Cárnico	CARNE PICADA/PREPARADOS DE CARNE DE AVES DE CORRAL destinados a ser consumidos cocinados.	Fabricante/elaborador Carnicerías Otros minoristas	Investigación Salmonella N=5	Fase: prod. comercializados durante su vida útil.
	CARNE PICADA/ PREPARADOS DE CARNE DE ESPECIES DISTINTAS A LAS AVES DE CORRAL (ungulados) destinados a ser consumidos cocinados.		Recuento E. coli Recuento aerobios mesófilos: <u>sólo en carne picada</u> N=5	Criterios de higiene de procesos¹ En la fase final del proceso de fabricación. Acción en caso de resultado insatisfactorio: Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o el origen de las materias primas.
	CARNE PICADA/PREPARADOS DE CARNE DESTINADOS A SER CONSUMIDOS CRUDOS (tipo tartar, carpaccio...) ²	Fabricante y comidas preparadas y otros minoristas	Investigación Salmonella N=5	Fase: prod. comercializados durante su vida útil.
	PRODUCTO CÁRNICO HECHO A BASE DE CARNE DE AVES, consumidos cocinados ³	Fabricante y minoristas	Investigación Salmonella N=5	Fase: prod. comercializados durante su vida útil.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

	PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS destinados a ser consumidos crudos (NO loncheados)	Fabricante/elaborador	Investigación Salmonella N=5	Fase: prod. comercializados durante su vida útil.
			Investigación y recuento Listeria monocytogenes N=5	Dependiendo si tiene estudios de vida útil: Fase: Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de e.a. que lo haya producido ó Fase: prod. comercializados durante su vida útil.
	PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Loncheados	Minoristas	Investigación Salmonella N=5	Fase: prod. comercializados en durante su vida útil.
	PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR Loncheados ⁴		Recuento Listeria monocytogenes N=5	
	CSM ⁵	Fabricante/elaborador	Investigación Salmonella N=5	Fase: prod. comercializados durante su vida útil.
Sector Lácteo	LECHE EN POLVO Y SUERO EN POLVO ⁶	Fabricante/almacén distribuidor	Investigación Salmonella N=5	
	QUESOS CURADOS, Blandos y Semiduros, elaborados a partir de	Fabricante/elaborador	Investigación Salmonella N=5	

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

	leche cruda o termizada (tratamiento inferior a la pasteurización).		Investigación y recuento Listeria monocytogenes N=5	Fase: Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de e.a. que lo haya producido
Sector Pescados, Moluscos BV y derivados	MBV, EQUINODREMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS ⁷	Fabricante/minorista	Investigación Salmonella N=5	Fase: prod. comercializados en durante su vida útil.
	PESCADOS TIPO SUSHI ⁸	Minoristas	Recuento Listeria monocytogenes N=5	
	PESCADO FRESCO ⁹	Minoristas	Histamina	
Sector Vegetales y derivados	FRUTAS Y HORTALIZAS TROCEADAS listas para el consumo ¹⁰	Fabricante/elaborador Minoristas	Investigación Salmonella N=5	Fase: prod. comercializados en durante su vida útil.
	ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS NO pasteurizados ¹⁰			
	SEMILLAS GERMINADAS ¹¹ (listas para el consumo)	Fabricante/elaborador Minoristas		
	VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS ¹²	Fabricante/elaborador Minoristas	Investigación y recuento Listeria monocytogenes N=5	

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

Sector Helados	HELADOS con leche ¹³	Fabricante/elaborador	Investigación Listeria monocytogenes N=5	Fase: Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de e.a. que lo haya producido.
			Investigación Salmonella N=5	Fase: prod. comercializados en durante su vida útil.
Sector Alimentación Especial y Complementos Alimenticios	Alimentos listos para el consumo para usos médicos especiales ¹⁴	Fabricante/almacén distribuidor	Investigación Listeria monocytogenes N=10	Fase: prod. comercializados en durante su vida útil.
	Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses ¹⁵	Fabricante/almacén distribuidor	Investigación Salmonella N=5	Fase: prod. comercializados en durante su vida útil.
	Preparados deshidratados de continuación ¹⁶	Fabricante/almacén distribuidor		

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

Sector Comidas Preparadas	Comidas preparadas envasadas con vida útil superior a 5 días¹⁷	Minoristas (Grandes superficies)	Recuento Listeria monocytogenes N=5	
Sector Cereales y derivados	Pan de molde¹⁸	Minoristas	Recuento Listeria monocytogenes N=5	

Criterio de Higiene de Procesos¹: con la finalidad de evitar la duplicidad en la toma muestras, para estas matrices (carne picada/preparados de carne destinados a ser consumidos cocinados), **se determinará a la vez criterios de seguridad alimentaria y de higiene de procesos** teniendo presente que las medidas a adoptar en caso de incumplimiento serán diferentes. La muestra constará de 5 unidades (N=5) de aproximadamente 100 gr. de carne picada/preparados de carne cada una.

Carne picada/preparados de carne destinados a ser consumidos crudos (tipo tartar, carpaccio...)²: El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades de aproximadamente 100gr. cada una y se enviarán congeladas. Posibles matrices: tartar, carpaccio...

Producto cárnico hecho a base de carne de aves, consumidos cocinados³: El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades de aproximadamente 100gr. cada una y se enviarán congeladas.

Productos cárnicos LONCHEADOS⁴: se cogerán productos que se presenten **loncheados en envases íntegros** de aproximadamente 100 gr. (NO loncheados por el minorista y posteriormente envasado). El ejemplar constará de 5 unidades (envases).

CSM⁵ (carne separada mecánicamente): El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades de aproximadamente 100gr. cada una y se enviarán congeladas.

Leche en polvo y suero en polvo⁶: El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades (envases) y se enviarán según indicaciones del fabricante en el etiquetado y fecha de caducidad.

MBV, equinodremos, tunicados y gasterópodos vivos⁷: El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades (envases) de aproximadamente 100gr.

Pescado tipo sushi⁸: El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades (envases) de aproximadamente 100gr. cada una y se enviarán congeladas.

Pescado Fresco⁹: La muestra estará compuesta por 1 unidad (envase) con aproximadamente 100 gr. de producto. Se enviará congelada.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

Frutas y hortalizas troceadas listas para el consumo y zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados¹⁰: El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades (envases) de aproximadamente 100gr. y se enviarán según indicaciones del fabricante en el etiquetado y fecha de caducidad.

Semillas germinadas¹¹ (**listas para el consumo**): El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades (envases) y se enviarán según indicaciones del fabricante en el etiquetado y fecha de caducidad.

Verduras Y HORTALIZAS congeladas¹²: El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades (envases) de aproximadamente 100gr. Verduras a elegir para este año: maíz, espinacas, pimiento, zanahoria, judías verdes, coliflor y brócoli.

Helados con leche¹³: El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades de aproximadamente 100gr.

Alimentos listos para el consumo para usos médicos especiales¹⁴: El ejemplar de la muestra estará compuesto por 10 unidades de 50-100gr. y se enviarán según indicaciones del fabricante en el etiquetado y fecha de caducidad.

Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses¹⁵: El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades (envases). y se enviarán según indicaciones del fabricante en el etiquetado y fecha de caducidad.

Preparados deshidratados de continuación¹⁶: El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades (envases). y se enviarán según indicaciones del fabricante en el etiquetado y fecha de caducidad.

Comidas preparadas envasadas con vida útil superior a 5 días¹⁷ El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades de aproximadamente 100gr enviarán según indicaciones del fabricante en el etiquetado y fecha de caducidad.

1. **Con tratamiento Térmico**: Pollo relleno asado, ensaladilla rusa, ensaladilla de cangrejo, pastel frío de atún etc.
2. **Sin tratamiento térmico**: salmón ahumado, ensaladas vegetales preparadas (césar, ibérica, 4 estaciones), gazpacho, tomate rallado natural, fruta troceada (piña), zumos sin pasteurizar (zumo de naranja y mango) etc.

Pan de molde¹⁸: El ejemplar de la muestra estará compuesto por 5 unidades (envases) y se enviarán según indicaciones del fabricante en el etiquetado y fecha de caducidad.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

✓ Documentación a cumplimentar:

A. Acta: La toma de muestras se realizará con levantamiento de Acta en la que deberá reflejarse los siguientes datos:

- En su caso, criterio empleado para la selección del establecimiento (teniendo en cuenta que el establecimiento puede estar preseleccionado desde la Dirección de Salud o desde la propia DGSP).
- Sector del establecimiento.
- Punto de muestreo/ punto de control (fabricante/ elaborador...).
- *Sustancia a investigar.*
- En su caso, datos necesarios para asegurar la *trazabilidad* hacia atrás del producto, y/o datos que aparezcan en el etiquetado o en cualquier otro documento que refleje el origen del producto.
- **En elaboradores**, si se conoce este dato en el momento de la toma de muestra, **se anotará si el operador económico dispone de estudios de caracterización físico-química del producto muestreado y/o de vida útil**, según lo establecido en el anexo II del Rto (CE) 2073/ 2005, de manera que se pueda catalogar adecuadamente el mismo en el caso de presencia de *Listeria monocytógenas*.

NOTA: El original del acta y una copia de la solicitud del laboratorio deberá enviarse a la Dirección de Salud correspondiente quien deberá revisar esta documentación, con el fin de comprobar que se cumplen las directrices marcadas en este programa o cualquier otra incidencia que pudiera darse.

B. Solicitud al laboratorio de S.P. de Badajoz (Aplicativo JARA).

2) Acondicionamiento y recepción de las muestras en el laboratorio:

✓ Acondicionamiento de las muestras:

- a) Todas las muestras deberán enviarse al laboratorio en bolsas o recipientes estériles, perfectamente identificadas, quedando reflejado el método de identificación usado en el acta de toma de muestras.
- b) Todas las muestras deben entrar en el laboratorio **congeladas excepto:**
 - Aquellas que **se encuentren en sus envases originales y etiquetados con fecha de consumo preferente o fecha de caducidad en cuyo caso se respetarán las condiciones indicadas por el fabricante a no ser que se especifique otra cosa en el punto de requisitos específicos (indicaciones debajo de la tabla de muestras, pag 6 a 11).**
 - Aquellas **muestras no perecederas**, que respeten las condiciones indicadas por el fabricante y vengán recogidas en el acta correspondiente.
- c) Las **muestras de superficie para investigación de Listeria** deberán ser enviadas al laboratorio el mismo día de la toma de muestra según calendario adjunto.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

- ✓ Recepción en el laboratorio: Como norma general, las muestras **serán recepcionadas jueves** (según calendario adjunto) en el Laboratorio de Salud Pública de Badajoz antes de las 13:00 horas por lo que **deberán tomarse los lunes, martes o miércoles PREVIOS al jueves en que se remiten al laboratorio** (de esta manera aseguramos que no pasan 10 días desde que se recoge la muestra hasta que se inicia su análisis). **Aquellas muestras que entren en el laboratorio en días distintos al jueves, deberá respetarse siempre la fecha indicada en el calendario adjunto.**
- ✓ Documentación que acompaña a las muestras al laboratorio:
 - **Una copia del Acta de toma de muestras.**
 - **Dos copias de la solicitud de análisis**: ésta deberá ser la misma que se haya sacado del aplicativo JARA SP-Toma de Muestras. Una vez cumplimentado el modelo de solicitud en soporte electrónico se imprimirá para acompañar a la muestra y se marcará la pestaña “enviar” para que la solicitud se reciba adecuadamente en el Laboratorio y la muestra pueda ser procesada.
- ✓ Rechazo de muestras: serán objeto de rechazo en el laboratorio, aquellas muestras que presenten alguna de las siguientes incidencias:
 - Muestras no identificadas.
 - Muestras no acompañadas de documentación.
 - Muestras deterioradas.
 - Muestras entradas en el laboratorio en fechas distintas a las indicadas en lo calendarios.

5. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

5.1. SALMONELLA

5.1.1. Planes de muestreo y límites para las diferentes matrices:

- a) **Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados** (aplicable a productos comercializados durante su vida útil):

Microorganismo	Plan de muestreo		Límites
	n	c	
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 10 gr.

- b) **Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados***
- c) **Producto cárnico hecho a base de aves de corral, destinados a ser consumidos cocinados***
- d) **Productos cárnicos crudo-curados destinados a ser consumidos crudos***
- e) **Productos cárnicos crudo-curados loncheados***
- f) **Productos cárnicos tratados por calor loncheados (fiambres)***

NOTA: Al no estar definido como criterio de seguridad alimentaria estos productos se le aplican los mismos límites que para los productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

- g) CSM (carne separada mecánicamente)*
- h) Leche en polvo y suero en polvo*
- i) Quesos, mantequilla y nata a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización*
- j) Helados con leche*
- k) MVB y equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos*
- l) Frutas y hortalizas troceadas listas para el consumo*
- m) Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados listos para el consumo*
- n) Semillas germinadas listas para el consumo*

Matrices de b) a n) (aplicable a productos comercializados durante su vida útil)

Microorganismo	Plan de muestreo		Límites
	n	c	
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 25 gr.

- ñ) Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de 6 meses y
- o) Preparados deshidratados de continuación:

Microorganismo	Plan de muestreo		Límites
	n	c	
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 25 gr.

5.1.2. Resultados para las distintas categorías de productos:

- **satisfactorio**, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria,
- **insatisfactorio**, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.

5.2. LISTERIA MONOCYTOGENES

5.2.1. Clasificación alimentos listos para el consumo respecto a Listeria

Con el fin de que la DSA pueda dictaminar si el resultado es o no satisfactorio, los facultativos sanitarios, en base a la información aportada por el operador, deberán **reflejar en el acta y en el apartado “descripción del producto”** del aplicativo JARA, a cuál de las dos categorías siguientes pertenece el alimento objeto de toma de muestra:

- a) Alimentos listos para el consumo que **PUEDEN FAVORECER** el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales:

Microorganismo	Plan de muestreo		Límites	Fase en la que se aplica el criterio
	n	c		

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/gr	Productos comercializados durante su vida útil
	5	0	No detectado en 25 gr.	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido

b) Alimentos listos para el consumo que **NO** pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales (aplicable a productos comercializados durante su vida útil).

NOTA: Se considera automáticamente que pertenecen a esta categoría los productos con $\text{pH} \leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$, productos con $\text{pH} \leq 5,0$ y $a_w \leq 0,94$, y los productos con una vida útil inferior a 5 días. Otras categorías de productos también pueden pertenecer a esta categoría, siempre que se justifique científicamente:

Microorganismo	Plan de muestreo		Límites
	n	c	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 c/gr.

5.2.2. Resultados en función de lo anterior:

- *L. monocytogenes* en alimentos listos para el consumo **QUE PUEDAN PERMITIR el desarrollo de *L. monocytogenes*** antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que los haya producido, cuando no pueda demostrar que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil (**INVESTIGACIÓN**), se considerará:
 - **Resultado satisfactorio**, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
 - **Resultado insatisfactorio**, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.
- En caso de que el fabricante pueda demostrar que el producto en cuestión no superará ese límite de 100 ufc/gr. durante su vida útil, o en los casos de **alimentos listos para el consumo que NO pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes* (RECUENTO)**, se considerará:
 - **Resultado satisfactorio**, si todos los valores observados son menores o iguales a 100 ufc/gr.
 - **Resultado insatisfactorio**, si cualquiera de los valores observados supera el límite de 100 ufc/gr.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

5.2.3. Planes de muestreo para las diferentes matrices:

- a) Productos cárnicos crudo-curados destinados a ser consumidos crudos. INVESTIGACIÓN Y RECUENTO.
- b) Productos cárnicos crudos-curados loncheados. RECUENTO.
- c) Productos cárnicos tratados por calor loncheados (fiambres). RECUENTO
- d) Quesos, mantequilla y nata a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización. INVESTIGACIÓN Y RECUENTO.
- e) Comidas preparadas envasadas con vida útil superior a 5 días (con y sin tratamiento térmico). RECUENTO.
- f) Verduras congeladas. INVESTIGACIÓN Y RECUENTO.
- g) Alimentos listos para el consumo para usos médicos especiales. INVESTIGACIÓN.
- h) Pescado tipo sushi. RECUENTO.
- i) Helados (con leche). INVESTIGACIÓN Y RECUENTO.
- j) Pan de molde. RECUENTO.

5.3. HISTAMINA

5.3.1. Plan de muestreo y límites

Toxina	Límite Microbiológico permitido		Alimentos
	m	M	
<i>Histamina</i>	100 mg/kg	200 mg/kg	Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina

5.3.2. Resultados:

- Histamina en productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina, excepto la salsa de pescado producida por fermentación de productos de la pesca:
 - **satisfactorio** si se cumplen los siguientes requisitos:
 - 1) el valor medio observado es inferior o igual a m;
 - 2) un máximo de c/n valores observados se sitúan entre m y M;
 - 3) no se observa ningún valor que supere el límite de M;
 - **insatisfactorio**, si el valor medio observado es superior a m, o más de c/n valores se sitúan entre m y M, o uno o varios valores observados son superiores a M.

6. ACTUACIONES CONSECUTIVAS A LOS CONTROLES OFICIALES

Finalizadas las actuaciones de control a los establecimientos, y una vez conocidos los resultados analíticos de las muestras, las actuaciones consecutivas a los controles son las siguientes:

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

6.1. Por parte de los Laboratorios Oficiales:

- ✓ Serán los encargados de la introducción de los resultados analíticos obtenidos en sistema informático operativo utilizado por el correspondiente Laboratorio (ORALIMS o JARA SP).
- ✓ Enviarán a la DGSP (a través de la SGSA), una tabla resumen donde se relacionen las muestras rechazadas a lo largo del año, indicando el Área a la que corresponde la muestra, el origen y el motivo del rechazo, junto con el número de acta de toma de muestra, **antes del 31 de diciembre del año en curso.**

6.2. Por parte de las Direcciones de Salud:

- ✓ Procederán a la revisión de los resultados de los análisis, evaluando si el resultado es satisfactorio o insatisfactorio, en base a la normativa de aplicación.
- ✓ Remitirán los resultados analíticos a los facultativos veterinarios y/o farmacéuticos correspondientes de cada Zona Básica de Salud, junto con la evaluación del resultado analítico y las medidas a adoptar, utilizando para ello la aplicación JARA SP, sin perjuicio de que se remitan en formato papel cuando no esté como documentación adjunta en el aplicativo.
- ✓ En caso de resultado insatisfactorio de la muestra indicativa, donde se superen los límites reglamentariamente establecidos, se deberá realizar las siguientes actuaciones dependiendo de la ubicación del fabricante/ensasador del alimento objeto de la toma de muestra:
 - Si el establecimiento elaborador se encuentra ubicado en el mismo Área de Salud donde se ha tomado la muestra, será la misma la que determine la medida a adoptar de acuerdo al apartado siguiente de “Medidas Adoptadas ante Incumplimientos” por la autoridad competente.
 - En el caso de que el fabricante/ensasador pertenezca a otra Área de Salud, la Dirección de Salud comunicará los resultados a la DSA que corresponda para que proceda a iniciar las actuaciones que correspondan.
 - Si el producto procede de otra Comunidad Autónoma, la Dirección de Salud comunicará la información a la SGSA, siendo ésta última la encargada de trasladar a la Comunidad Autónoma de origen el resultado analítico junto con toda la información establecida en el “Procedimiento de Atención de las Alertas y Prealertas Alimentarias en la Comunidad Autónoma de Extremadura”.
- ✓ En todo caso, comunicarán, a la mayor brevedad posible, a la DGSP (a través de la SGSA) todos los resultados insatisfactorios, y remitirán las medidas adoptadas al respecto.
- ✓ Al finalizar las actuaciones de este Subprograma, deberán remitir cumplimentada a la DGSP (a través de la SGSA) el **ANEXO B, antes del 31 de diciembre, SÓLO CON LAS MUESTRAS CON INCUMPLIMIENTOS.**

6.3. Por parte de los Servicios Veterinarios y/o farmacéuticos de las Zonas de Salud

- ✓ Procederán a comunicar dichos resultados a los operadores económicos de los establecimientos objeto de muestreo.
- ✓ Procederán a anotar en los ítems correspondientes del protocolo Jara SP (verificación de requisitos fisicoquímicos o verificación de requisitos microbiológicos), la valoración final del resultado del acto de toma de muestras. *

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

- ✓ Elaborarán un informe de cada control efectuado, dirigido al operador económico, en el que se describa la finalidad del control, el método de control aplicado, los resultados analíticos, y en su caso, las medidas que éste deberá adoptar.

7. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS

En el Reglamento (UE) 2017/625, se describen las medidas a adoptar ante la detección de incumplimientos de la normativa por parte de las autoridades competentes, para lo cual se tendrá en cuenta:

- ✓ la fase en la que se realiza el control.
- ✓ la naturaleza del incumplimiento detectado.
- ✓ el historial de incumplimientos del explotador.
- ✓ el origen del producto
- ✓ la distribución del mismo a nivel nacional y/o internacional.

Las medidas a adoptar en este subprograma en base a lo establecido en el PNT podrán ser actuaciones sobre el establecimiento y/o sobre el producto muestreado:

7.1 Actuación sobre el establecimiento:

Se llevará a cabo en aquellos casos en los que el establecimiento es responsable de los incumplimientos ligados al producto. Las medidas a adoptar pueden ser:

- ✓ Incoación Expediente sancionador.
- ✓ Suspensión de actividad.
- ✓ Revisión APPCC.
- ✓ Requerimiento de corrección de Incumplimiento.

7.2 Actuación sobre el producto:

- ✓ Las medidas a adoptar sobre el producto pueden ser:
- ✓ Retirada del mercado del producto afectado.
- ✓ Retirada del canal comercialización
- ✓ Propuesta de una alerta a través del SCIRI.
- ✓ Nuevo muestreo: se podrá valorar si procede la toma de muestra reglamentaria.
- ✓ Otras medidas

8. ANEXOS

- ✓ Anexo B: Tabla a remitir por la DSA a la DGSP.
- ✓ Anexo C: Planificación.

9. INDICADORES

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 4/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

PROGRAMA DE CONTROL SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA		
NUM.	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar las tomas de muestras y análisis de acuerdo a la programación en base al riesgo.	Nº UCPR/Nº UCP (totales y por sectores)
2	Detectar alimentos destinados a consumo humano que contengan microorganismos, sus toxinas o sus metabolitos en cantidades que superen los criterios de seguridad alimentaria establecidos en la normativa vigente.	Nº Incumplimientos /Nº UCR (totales por sector y por microorganismos)
3	Adoptar medidas ante incumplimientos detectados.	Nº de medidas adoptadas / Nº Incumplimientos (Totales, por medida y por sector)

10. LEGISLACIÓN

- **REGLAMENTO (CE) N o 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones**

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

ANEXO B. TABLA A REMITIR POR LA DSA A LA DGSP

ÁREA DE SALUD DE:.....PROGRAMA:..... AÑO:.....

Nº DE ACTA	SECTOR DEL ESTABLECIMIENTO ¹ DONDE SE HA REALIZADO LA TOMA DE MUESTRA	PUNTO DE MUESTREO/ PUNTO DE CONTROL ²	SUSTANCIA A INVESTIGAR (PARÁMETRO)	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA DE TOMA DE MUESTRA	DICTÁMEN (pos/neg)	MEDIDAS (SEÑALAR X)										TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS (DATOS DEL PROVEEDOR)	OBSERVACIONES ³
							GENERACION DONDE UNA ALERTA	INCORCION EXPE DIENTE SAN CIONADOR	REQUERIMIENTO CORRECCION CUMPLIMIENTO	REVISION APPCC	NUMERESTREO	RETIRADACANALCOMERCIALIZACION	RETIRADAMERCADEPRDUCTOS	SUSPENSIONACTIVIDAD	OTRAS MEDIDAS*			
	DETALLES OTRAS MEDIDAS																	

¹ Ver sectores en tabla adjunta ² (F) Fabricante/Elaborador, (E) envasador, Almacenista/distribuidor (A), Distribuidor sin depósito (D), Minorista (M), Otros (Mataderos, lonjas, mercados mayoristas y centros de recogida de caza silvestre (O

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

ANEXO C: PLANIFICACIÓN

SECTOR	MATRIZ	PUNTO DE MUESTREO	MICROORGANISMO	TOTAL MUESTRAS	FECHAS
S. CÁRNICO	CARNE PICADA AVES	fabricante/elaborador carnicerías otros minoristas		8	VER CALENDARIO ADJUNTO
	PREPARADOS DE CARNE AVES			-SALMONELLA	
	CARNE PICADA UNGULADOS		-RECUENTO E. COLI	8	
	PREPARADOS DE CARNE UNGULADOS		-AEROBIOS MESÓFILOS (sólo carne picada)	8	
	CARNE PICADA/PREPARADOS DE CARNE DESTINADOS A SER CONSUMIDOS CRUDOS (tipo tartar, carpaccio...)	Fabricante, comidas preparadas y otros minoristas	-SALMONELLA	16	
	PRODUCTO CÁRNICO HECHO A BASE DE CARNE DE AVES, consumidos cocinados	Fabricante y minoristas	-SALMONELLA	8	
	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	18	
	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS LONCHEADOS	minoristas	- SALMONELLA -LISTERIA	10	
	PRODCT. CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR LONCHEADOS	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	8	

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

	CSM	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	2	
S. LÁCTEO	QUESOS CURADOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA -LISTERIA	15	
	LECHE EN POLVO Y SUERO EN POLVO	fabricante/almacén distribuidor	-SALMONELLA	3	
S. PESCADO Y MOLUSCOS BV	MBV, EQUINODREMS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS	fabricante/minorista	-SALMONELLA	2	
	PESCADO TIPO SUSHI	minoristas	LISTERIA	2	
	PESCADO FRESCO ****	minoristas	HISTAMINA	2	
S. VEGETALES Y DERIVADOS	FRUTAS Y HORTALIZAS TROCEADAS (listas para el consumo)			11	
	ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS <u>no pasteurizados</u>	fabricante/elaborador minoristas	SALMONELLA	8	
	SEMILLAS GERMINADAS (listas para el consumo)	fabricante/elaborador minoristas	SALMONELLA	8	
	VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	fabricante/elaborador minoristas	LISTERIA	10	
S. HELADOS	HELADOS con leche	fabricante/elaborador	LISTERIA SALMONELLA	5	
S. ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPL. ALIMENTICIOS	ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	Fabricante/almacén distribuidor	LISTERIA	2	
	PREPARADOS DESHIDRATADOS PARA LACTANTES Y ALIMENTOS DIETÉTICOS	Fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	2	

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

	DESHIDRATADOS DESTINADOS A USOS MÉDICOS ESPECIALES PARA LACTANTES MENORES DE SEIS MESES				
	PREPARADOS DESHIDRATADOS DE CONTINUACIÓN	Fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	2	
S. COMIDAS PREPARADAS	COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS CON VIDA ÚTIL SUPERIOR A 5 DÍAS	minoristas (grandes superficies)	LISTERIA	16 (8CTT y 8STT) *	
S. CEREALES Y DERIVADOS	PAN DE MOLDE	minoristas	LISTERIA	16	

***CTT**: CON TRATAMIENTO TÉRMICO **STT**: SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

PLANIFICACIÓN POR ÁREAS

SECTOR	MATRIZ	ÁREAS DE SALUD							
		CÁCERES	CORIA	PLASENCI	NAVALMO	BADAJOS	LLERENA	D.BENITO	MÉRIDA
CÁRNICO	CARNE PICADA AVES	1	1	1	1	1	1	1	1
	PREPARADOS DE CARNE AVES	1	1	1	1	1	1	1	1
	CARNE PICADA UNGULADOS	1	1	1	1	1	1	1	1
	PREPARADOS DE CARNE UNGULADOS	1	1	1	1	1	1	1	1
	CARNE PICADA/PREPARADOS DE CANER DESTINADOS A SER CONSUMIDOS CRUDOS (tipo tartar, carpaccio...)	2	1	2	2	3	2	2	2
	PRODUCTO CÁRNICO HECHO A BASE DE CARNE DE AVES, consumidos cocinados	1	1	1	1	1	1	1	1
	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS	2	2	2	2	4	2	2	2
	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS LONCHEADOS	1	1	1	1	3	1	1	1
	PRODCT. CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR LONCHEADOS	1	1	1	1	1	1	1	1
	CSM	-	-	-	-	-	-	-	2
LÁCTEO	QUESOS CURADOS	2	1	3	1	2	3	1	2
	LECHE EN POLVO Y SUERO EN POLVO	1	-	-	-	1	-	1	-
PRODUCTOS DE LA PESCA	MBV, EQUINODREMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS	1	-	-	-	1	-	-	-
	PESCADO TIPO SUSHI	-	-	-	-	1	-	-	1
	PESCADO FRESCO ****	-	-	-	1	-	-	1	-

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

VEGETALES Y DERIVADOS	FRUTAS Y HORTALIZAS TROCEADAS (listas para el consumo)	2	1	1	1	2	1	1	2
	ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS <u>no</u> <u>pasteurizados</u>	1	1	1	1	1	1	1	1
	SEMILLAS GERMINADAS (listas para el consumo)	1	1	1	1	1	1	1	1
	VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	1	2	2	1	1	1	1	1
HELADOS	HELADOS con leche	2	-	-	-	1	1	1	-
ALIMENT. ESPECIAL	ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	1	-	1	-	-	-	-	-
	PREPARADOS DESHIDRATADOS PARA LACTANTES Y ALIMENTOS DIETÉTICOS DESHIDRATADOS DESTINADOS A USOS MÉDICOS ESPECIALES PARA LACTANTES MENORES DE SEIS MESES	-	-	-	-	1	1	-	-
	PREPARADOS DESHIDRATADOS DE CONTINUACIÓN	1	-	-	-	1	-	-	-
COMIDAS PREPARADAS	COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS CON VIDA ÚTIL SUPERIOR A 5 DÍAS	2 (1CTT y 1STT)							
CEREALES Y DERIVADOS	PAN DE MOLDE	2	2	2	2	2	2	2	2

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

ÁREA DE SALUD DE CÁCERES					
SECTOR	MATRIZ	PUNTO DE MUESTREO	MICROORGANISMO	MUESTRAS	FECHAS
S. CÁRNICO	CARNE PICADA AVES	fabricante/elaborador carnicerías otras minoristas		1	13 OCTUBRE
	PREPARADOS DE CARNE AVES			1	13 OCTUBRE
	CARNE PICADA UNGULADOS		-RECuento E. COLI -AEROBIOS	1	20 OCTUBRE
	PREPARADOS DE CARNE UNGULADOS		MESÓFILOS (<u>sólo carne picada</u>)	1	24 NOVIEMBRE
	CARNE PICADA/PREPARADOS DE CARNE DESTINADOS A SER CONSUMIDOS CRUDOS (tipo tartar, carpaccio...)	Fabricante y comidas preparadas y otras minoristas	-SALMONELLA	2	11 ENERO
	PRODUCTO CÁRNICO HECHO A BASE DE CARNE DE AVES, consumidos cocinados	fabricante y minoristas	-SALMONELLA	1	13 ABRIL
	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS sin loncheo	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	2	13 ENERO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	31 MARZO
	PRODCT. CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	21 JULIO
	CSM	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	-
	QUESOS CURADOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	2	15 MARZO
	LECHE EN POLVO Y SUERO EN POLVO	fabricante/almacén distribuidor	-SALMONELLA	1	11 AGOSTO
S. PESCADOS, MBV Y DERIVADOS	MBV, EQUINODREMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	1	19 ABRIL
	PESCADO TIPO SUSHI	minorista	-LISTERIA	-	-
	PESCADO FRESCO ****	minorista	-HISTAMINA	-	-
S. VEGETALES Y DERIVADOS	FRUTAS Y HORTALIZAS TROCEADAS (listas para el consumo)	fabricante/elaborador minoristas	- SALMONELLA	2	13 DICIEMBRE
	ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS <u>no</u> pasteurizados			1	22 MARZO
	SEMILLAS GERMINADAS (listas para el consumo)			1	15 SEPTIEMBRE

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	fabricante/elaborador minoristas	LISTERIA	1	7 JULIO
S. HELADOS	HELADOS con leche	fabricante/elaborador	LISTERIA SALMONELLA	2	30 JUNIO
S. ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPL. ALIMENTICIOS	ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	Fabricante/almacén distribuidor	LISTERIA	1	7 SEPTIEMBRE
	PREPARADOS DESHIDRATADOS PARA LACTANTES Y ALIMENTOS DIETÉTICOS DESHIDRATADOS DESTINADOS A USOS MÉDICOS ESPECIALES PARA LACTANTES MENORES DE SEIS MESES	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	-	-
	PREPARADOS DESHIDRATADOS DE CONTINUACIÓN	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	1	25 AGOSTO
S. COMIDAS PREPARADAS	COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS CON VIDA ÚTIL SUPERIOR A 5 DÍAS	minoristas (grandes superficies)	LISTERIA	2 (1CTT y 1STT)	17 FEBRERO
S. CEREALES Y DERIVADOS	PAN DE MOLDE	minoristas	LISTERIA	2	19 MAYO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

ÁREA DE SALUD DE CORIA					
SECTOR	MATRIZ	PUNTO DE MUESTREO	MICROORGANISMO	MUESTRAS	FECHAS
S. CÁRNICO	CARNE PICADA AVES	fabricante/elaborador carnicerías otos minoristas		1	13 OCTUBRE
	PREPARADOS DE CARNE AVES			-SALMONELLA	1
	CARNE PICADA UNGULADOS		-RECuento E. COLI -AEROBIOS	1	20 OCTUBRE
	PREPARADOS DE CARNE UNGULADOS		MESÓFILOS (<u>sólo carne picada</u>)	1	24 NOVIEMBRE
	CARNE PICADA/PREPARADPOS DE CANER DESTINADOS A SER CONSUMIDOS CRUDOS (tipo tartar, carpaccio...)	Fabricante y comidas preparadas y otros minoristas	-SALMONELLA	1	11 ENERO
	PRODUCTO CÁRNICO HECHO A BASE DE CARNE DE AVES, consumidos cocinados	fabricante y minoristas	-SALMONELLA	1	13 ABRIL
	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS sin lonchear	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	2	10 MARZO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	31 MARZO
	PRODCT. CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	21 JULIO
	CSM	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	-
	QUESOS CURADOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	1	10 MARZO
	LECHE EN POLVO Y SUERO EN POLVO	fabricante/almacén distribuidor	-SALMONELLA	-	-
S. PESCADOS, MBV Y DERIVADOS	MBV, EQUINODREMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	-
	PESCADO TIPO SUSHI	minorista	-LISTERIA	-	-
	PESCADO FRESCO ****	minorista	-HISTAMINA	-	-
S. VEGETALES Y DERIVADOS	FRUTAS Y HORTALIZAS TROCEADAS (listas para el consumo)	fabricante/elaborador minoristas	- SALMONELLA	1	29 NOVIEMBRE
	ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS <u>no</u> pasteurizados			1	22 MARZO
	SEMILLAS GERMINADAS (listas para el consumo)			1	15 SEPTIEMBRE

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

	VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	fabricante/elaborador minoristas	LISTERIA	2	7 JULIO
S. HELADOS	HELADOS con leche	fabricante/elaborador	LISTERIA SALMONELLA	-	-
S. ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPL. ALIMENTICIOS	ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	Fabricante/almacén distribuidor	LISTERIA	-	-
	PREPARADOS DESHIDRATADOS PARA LACTANTES Y ALIMENTOS DIETÉTICOS DESHIDRATADOS DESTINADOS A USOS MÉDICOS ESPECIALES PARA LACTANTES MENORES DE SEIS MESES	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	-	-
	PREPARADOS DESHIDRATADOS DE CONTINUACIÓN	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	-	-
S. COMIDAS PREPARADAS	COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS CON VIDA ÚTIL SUPERIOR A 5 DÍAS	minoristas (grandes superficies)	LISTERIA	2 (1CTT y 1STT)	13 ENERO
S. CEREALES Y DERIVADOS	PAN DE MOLDE	minoristas	LISTERIA	2	12 MAYO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

ÁREA DE SALUD DE PLASENCIA					
SECTOR	MATRIZ	PUNTO DE MUESTREO	MICROORGANISMO	MUESTRAS	FECHAS
S. CÁRNICO	CARNE PICADA AVES	fabricante/elaborador carnicerías otos minoristas		1	6 OCTUBRE
	PREPARADOS DE CARNE AVES			-SALMONELLA	1
	CARNE PICADA UNGULADOS		-RECuento E. COLI -AEROBIOS	1	27 OCTUBRE
	PREPARADOS DE CARNE UNGULADOS		MESÓFILOS (<u>sólo carne picada</u>)	1	17 NOVIEMBRE
	CARNE PICADA/PREPARADPOS DE CANER DESTINADOS A SER CONSUMIDOS CRUDOS (tipo tartar, carpaccio...)	Fabricante y comidas preparadas y otros minoristas	-SALMONELLA	2	18 ENERO
	PRODUCTO CÁRNICO HECHO A BASE DE CARNE DE AVES, consumidos cocinados	fabricante y minoristas	-SALMONELLA	1	31 MARZO
	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS sin lonchear	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	2	3 MARZO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	31 MARZO
	PRODCT. CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	21 JULIO
	CSM	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	-
	QUESOS CURADOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	2	24 FEBREO
				1	17 MARZO
LECHE EN POLVO Y SUERO EN POLVO	fabricante/almacén distribuidor	-SALMONELLA			
S. PESCADOS, MBV Y DERIVADOS	MBV, EQUINODREMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	-
	PESCADO TIPO SUSHI	minorista	-LISTERIA	-	-
	PESCADO FRESCO ****	minorista	-HISTAMINA	-	-
S. VEGETALES Y DERIVADOS	FRUTAS Y HORTALIZAS TROCEADAS (listas para el consumo)	fabricante/elaborador minoristas	- SALMONELLA	1	29 NOVIEMBRE
	ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS <u>no</u> <u>pasteurizados</u>			1	22 MARZO
	SEMILLAS GERMINADAS (listas para el consumo)			1	15 SEPTIEMBRE

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	fabricante/elaborador minoristas	LISTERIA	2	7 JULIO
S. HELADOS	HELADOS con leche	fabricante/elaborador	LISTERIA SALMONELLA	-	-
S. ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPL. ALIMENTICIOS	ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	Fabricante/almacén distribuidor	LISTERIA	1	7 SEPTIEMBRE
	PREPARADOS DESHIDRATADOS PARA LACTANTES Y ALIMENTOS DIETÉTICOS DESHIDRATADOS DESTINADOS A USOS MÉDICOS ESPECIALES PARA LACTANTES MENORES DE SEIS MESES	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	-	-
	PREPARADOS DESHIDRATADOS DE CONTINUACIÓN	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	-	-
S. COMIDAS PREPARADAS	COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS CON VIDA ÚTIL SUPERIOR A 5 DÍAS	minoristas (grandes superficies)	LISTERIA	2 (1CTT y 1STT)	20 ENERO
S. CEREALES Y DERIVADOS	PAN DE MOLDE	minoristas	LISTERIA	2	5 MAYO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

ÁREA DE SALUD DE NAVALMORAL					
SECTOR	MATRIZ	PUNTO DE MUESTREO	MICROORGANISMO	MUESTRAS	FECHAS
S. CÁRNICO	CARNE PICADA AVES	fabricante/elaborador carnicerías otos minoristas		1	6 OCTUBRE
	PREPARADOS DE CARNE AVES			-SALMONELLA	1
	CARNE PICADA UNGULADOS		-RECuento E. COLI -AEROBIOS	1	27 OCTUBRE
	PREPARADOS DE CARNE UNGULADOS		MESÓFILOS (<u>sólo carne picada</u>)	1	17 NOVIEMBRE
	CARNE PICADA/PREPARADPOS DE CANER DESTINADOS A SER CONSUMIDOS CRUDOS (tipo tartar, carpaccio...)	Fabricante y comidas preparadas y otros minoristas		1	18 ENERO
				-SALMONELLA	1
	PRODUCTO CÁRNICO HECHO A BASE DE CARNE DE AVES, consumidos cocinados	fabricante y minoristas		-SALMONELLA	1
PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS sin lonchear	fabricante/elaborador		-SALMONELLA - LISTERIA	2	24 FEBRERO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	17 MARZO
	PRODCT. CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	14 JULIO
	CSM	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	-
	QUESOS CURADOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	1	10 MAZRO
	LECHE EN POLVO Y SUERO EN POLVO	fabricante/almacén distribuidor	-SALMONELLA	-	-
S. PESCADOS, MBV Y DERIVADOS	MBV, EQUINODREMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	-
	PESCADO TIPO SUSHI	minorista	-LISTERIA	-	-
	PESCADO FRESCO ****	minorista	-HISTAMINA	1	A DETERMINAR POR LABORATORIO EN OCTUBRE
S. VEGETALES Y DERIVADOS	FRUTAS Y HORTALIZAS TROCEADAS (listas para el consumo)	fabricante/elaborador	- SALMONELLA	1	29 NOVIEMBRE
	ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS <u>no</u> <u>pasteurizados</u>	minoristas		1	29 MARZO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	SEMILLAS GERMINADAS (listas para el consumo)			1	22 SEPTIEMBRE
	VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	fabricante/elaborador minoristas	LISTERIA	1	7 JULIO
S. HELADOS	HELADOS con leche	fabricante/elaborador	LISTERIA SALMONELLA	-	-
S. ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPL. ALIMENTICIOS	ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	Fabricante/almacén distribuidor	LISTERIA	-	-
	PREPARADOS DESHIDRATADOS PARA LACTANTES Y ALIMENTOS DIETÉTICOS DESHIDRATADOS DESTINADOS A USOS MÉDICOS ESPECIALES PARA LACTANTES MENORES DE SEIS MESES	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	-	-
	PREPARADOS DESHIDRATADOS DE CONTINUACIÓN	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	-	-
S. COMIDAS PREPARADAS	COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS CON VIDA ÚTIL SUPERIOR A 5 DÍAS	minoristas (grandes superficies)	LISTERIA	2 (1CTT y 1STT)	3 FEBRERO
S. CEREALES Y DERIVADOS	PAN DE MOLDE	minoristas	LISTERIA	2	21 ABRIL

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

ÁREA DE SALUD DE BADAJOZ						
SECTOR	MATRIZ	PUNTO DE MUESTREO	MICROORGANISMO	MUESTRAS	FECHAS	
S. CÁRNICO	CARNE PICADA AVES	fabricante/elaborador carnicerías otras minoristas		1	22 SEPTIEMBRE	
	PREPARADOS DE CARNE AVES			-SALMONELLA	1	20 OCTUBRE
	CARNE PICADA UNGULADOS		-RECuento E. COLI	1	10 NOVIEMBRE	
	PREPARADOS DE CARNE UNGULADOS		-AEROBIOS MESÓFILOS (<u>sólo carne picada</u>)	1	17 NOVIEMBRE	
	CARNE PICADA/PREPARADOS DE CARNE DESTINADOS A SER CONSUMIDOS CRUDOS (tipo tartar, carpaccio...)	Fabricante y comidas preparadas y otras minoristas		1	25 ENERO	
				-SALMONELLA	2	8 FEBRERO
	PRODUCTO CÁRNICO HECHO A BASE DE CARNE DE AVES, consumidos cocinados	fabricante y minoristas		-SALMONELLA	1	24 MARZO
	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS sin lonchar	fabricante/elaborador		-SALMONELLA - LISTERIA	2	10 FEBRERO (SEÑORÍO OLIVENZA)
					2	17 FEBRERO
	minoristas		-SALMONELLA -LISTERIA	2 (Señorío Olivenza)	13 ABRIL	

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Loncheados			1	
	PRODCT. CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	14 JULIO
	CSM	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	-
	QUESOS CURADOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	2	8 MARZO
	LECHE EN POLVO Y SUERO EN POLVO	fabricante/almacén distribuidor	-SALMONELLA	1	11 AGOSTO
S. PESCADOS, MBV Y DERIVADOS	MBV, EQUINODREMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	1	19 ABRIL
	PESCADO TIPO SUSHI	minorista	-LISTERIA	1	7 JUNIO
	PESCADO FRESCO ****	minorista	-HISTAMINA	-	-
S. VEGETALES Y DERIVADOS	FRUTAS Y HORTALIZAS TROCEADAS (listas para el consumo)	fabricante/elaborador minoristas	- SALMONELLA	2	22 NOVIEMBRE
	ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS <u>no</u> pasteurizados			1	29 MARZO
	SEMILLAS GERMINADAS (listas para el consumo)			1	22 SEPTIEMBRE
	VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	fabricante/elaborador	LISTERIA	1	7 JULIO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

		minoristas			
S. HELADOS	HELADOS con leche	fabricante/elaborador	LISTERIA SALMONELLA	1	14 JULIO
S. ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPL. ALIMENTICIOS	ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	Fabricante/almacén distribuidor	LISTERIA	-	-
	PREPARADOS DESHIDRATADOS PARA LACTANTES Y ALIMENTOS DIETÉTICOS DESHIDRATADOS DESTINADOS A USOS MÉDICOS ESPECIALES PARA LACTANTES MENORES DE SEIS MESES	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	1	4 AGOSTO
	PREPARADOS DESHIDRATADOS DE CONTINUACIÓN	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	1	15 SEPTIEMBRE
S. COMIDAS PREPARADAS	COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS CON VIDA ÚTIL SUPERIOR A 5 DÍAS	minoristas (grandes superficies)	LISTERIA	1 CTT	20 ENERO
				1 STT	3 FEBRERO
S. CEREALES Y DERIVADOS	PAN DE MOLDE	minoristas	LISTERIA	1	21 ABRIL
				1	5 MAYO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

ÁREA DE SALUD DE LLERENA-ZAFRA					
SECTOR	MATRIZ	PUNTO DE MUESTREO	MICROORGANISMO	MUESTRAS	FECHAS
S. CÁRNICO	CARNE PICADA AVES	fabricante/elaborador carnicerías otos minoristas		1	22 SEPTIEMBRE
	PREPARADOS DE CARNE AVES			-SALMONELLA	1
	CARNE PICADA UNGULADOS		-RECuento E. COLI -AEROBIOS	1	10 NOVIEMBRE
	PREPARADOS DE CARNE UNGULADOS		MESÓFILOS (<u>sólo carne picada</u>)	1	10 NOVIEMBRE
	CARNE PICADA/PREPARADPOS DE CANER DESTINADOS A SER CONSUMIDOS CRUDOS (tipo tartar, carpaccio...)	Fabricante y comidas preparadas y otros minoristas	-SALMONELLA	2	25 ENERO
	PRODUCTO CÁRNICO HECHO A BASE DE CARNE DE AVES, consumidos cocinados	fabricante y minoristas	-SALMONELLA	1	24 MARZO
	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS sin lonchear	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	2	3 FEBRERO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	17 MARZO
	PRODCT. CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	14 JULIO
	CSM	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	-
	QUESOS CURADOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	2	15 FEBRERO
				1	17 MARZO
LECHE EN POLVO Y SUERO EN POLVO	fabricante/almacén distribuidor	-SALMONELLA	-	-	
S. PESCADOS, MBV Y DERIVADOS	MBV, EQUINODREMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	-
	PESCADO TIPO SUSHI	minorista	-LISTERIA	-	-
	PESCADO FRESCO ****	minorista	-HISTAMINA	-	-
S. VEGETALES Y DERIVADOS	FRUTAS Y HORTALIZAS TROCEADAS (listas para el consumo)	fabricante/elaborador minoristas	- SALMONELLA	1	22 NOVIEMBRE
	ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS <u>no</u> <u>pasteurizados</u>			1	29 MARZO
	SEMILLAS GERMINADAS (listas para el consumo)			1	22 SEPTIEMBRE

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	fabricante/elaborador minoristas	LISTERIA	1	23 JUNIO
S. HELADOS	HELADOS con leche	fabricante/elaborador	LISTERIA SALMONELLA	1	7 JULIO
S. ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPL. ALIMENTICIOS	ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	Fabricante/almacén distribuidor	LISTERIA	-	-
	PREPARADOS DESHIDRATADOS PARA LACTANTES Y ALIMENTOS DIETÉTICOS DESHIDRATADOS DESTINADOS A USOS MÉDICOS ESPECIALES PARA LACTANTES MENORES DE SEIS MESES	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	1	18 AGOSTO
	PREPARADOS DESHIDRATADOS DE CONTINUACIÓN	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	-	-
S. COMIDAS PREPARADAS	COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS CON VIDA ÚTIL SUPERIOR A 5 DÍAS	minoristas (grandes superficies)	LISTERIA	2 (1CTT y 1STT)	10 FEBRERO
S. CEREALES Y DERIVADOS	PAN DE MOLDE	minoristas	LISTERIA	2	19 MAYO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

ÁREA DE SALUD DE DON BENITO-VVA. NUEVA					
SECTOR	MATRIZ	PUNTO DE MUESTREO	MICROORGANISMO	MUESTRAS	FECHAS
S. CÁRNICO	CARNE PICADA AVES	fabricante/elaborador carnicerías otos minoristas		1	22 SEPTIEMBRE
	PREPARADOS DE CARNE AVES			-SALMONELLA	1
	CARNE PICADA UNGULADOS		-RECuento E. COLI -AEROBIOS	1	17 NOVIEMBRE
	PREPARADOS DE CARNE UNGULADOS		MESÓFILOS (<u>sólo carne picada</u>)	1	10 NOVIEMBRE
	CARNE PICADA/PREPARADPOS DE CANER DESTINADOS A SER CONSUMIDOS CRUDOS (tipo tartar, carpaccio...)	Fabricante y comidas preparadas y otros minoristas	-SALMONELLA	2	1 FEBRERO
	PRODUCTO CÁRNICO HECHO A BASE DE CARNE DE AVES, consumidos cocinados	fabricante y minoristas	-SALMONELLA	1	17 MARZO
	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS sin lonchear	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	2	27 ENERO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	24 MARZO
	PRODCT. CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	14 JULIO
	CSM	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	
	QUESOS CURADOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	1	24 MARZO
	LECHE EN POLVO Y SUERO EN POLVO	fabricante/almacén distribuidor	-SALMONELLA	1	11 AGOSTO
S. PESCADOS, MBV Y DERIVADOS	MBV, EQUINODREMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	-
	PESCADO TIPO SUSHI	minorista	-LISTERIA	-	-
	PESCADO FRESCO ****	minorista	-HISTAMINA	1	A DETERMINAR POR LABORATORIO EN OCTUBRE
S. VEGETALES Y DERIVADOS	FRUTAS Y HORTALIZAS TROCEADAS (listas para el consumo)	fabricante/elaborador	- SALMONELLA	1	15 NOVIEMBRE
	ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS <u>no</u> <u>pasteurizados</u>	minoristas		1	5 ABRIL

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2022	

	SEMILLAS GERMINADAS (listas para el consumo)			1	29 SEPTIEMBRE
	VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	fabricante/elaborador minoristas	LISTERIA	1	23 JUNIO
S. HELADOS	HELADOS con leche	fabricante/elaborador	LISTERIA SALMONELLA	1	7 JULIO
S. ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPL. ALIMENTICIOS	ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	Fabricante/almacén distribuidor	LISTERIA	-	-
	PREPARADOS DESHIDRATADOS PARA LACTANTES Y ALIMENTOS DIETÉTICOS DESHIDRATADOS DESTINADOS A USOS MÉDICOS ESPECIALES PARA LACTANTES MENORES DE SEIS MESES	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	-	-
	PREPARADOS DESHIDRATADOS DE CONTINUACIÓN	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	-	-
S. COMIDAS PREPARADAS	COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS CON VIDA ÚTIL SUPERIOR A 5 DÍAS	minoristas (grandes superficies)	LISTERIA	2 (1CTT y 1STT)	17 FEBRERO
S. CEREALES Y DERIVADOS	PAN DE MOLDE	minoristas	LISTERIA	2	13 ABRIL

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

ÁREA DE SALUD DE MÉRIDA					
SECTOR	MATRIZ	PUNTO DE MUESTREO	MICROORGANISMO	MUESTRAS	FECHAS
S. CÁRNICO	CARNE PICADA AVES	fabricante/elaborador carnicerías otos minoristas		1	22 SEPTIEMBRE
	PREPARADOS DE CARNE AVES			-SALMONELLA	1
	CARNE PICADA UNGULADOS		-RECuento E. COLI -AEROBIOS	1	17 NOVIEMBRE
	PREPARADOS DE CARNE UNGULADOS		MESÓFILOS (<u>sólo carne picada</u>)	1	10 NOVIEMBRE
	CARNE PICADA/PREPARADPOS DE CANER DESTINADOS A SER CONSUMIDOS CRUDOS (tipo tartar, carpaccio...)	Fabricante y comidas preparadas y otros minoristas	-SALMONELLA	2	8 FEBRERO
	PRODUCTO CÁRNICO HECHO A BASE DE CARNE DE AVES, consumidos cocinados	fabricante y minoristas	-SALMONELLA	1	17 MARZO
	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS sin lonchear	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	2	20 ENERO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	PRODCT. CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	24 MARZO
	PRODCT. CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR loncheados	minoristas	-SALMONELLA -LISTERIA	1	14 JULIO
	CSM	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	2	A DEMANDA
	QUESOS CURADOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA - LISTERIA	2	22 FEBRERO
	LECHE EN POLVO Y SUERO EN POLVO	fabricante/almacén distribuidor	-SALMONELLA	-	-
S. PESCADOS, MBV Y DERIVADOS	MBV, EQUINODREMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS	fabricante/elaborador	-SALMONELLA	-	-
	PESCADO TIPO SUSHI	minorista	-LISTERIA	1	7 JUNIO
	PESCADO FRESCO ****	minorista	-HISTAMINA	-	-
S. VEGETALES Y DERIVADOS	FRUTAS Y HORTALIZAS TROCEADAS (listas para el consumo)	fabricante/elaborador minoristas	- SALMONELLA	2	15 NOVIEMBRE
	ZUMOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS <u>no</u> pasteurizados			1	5 ABRIL
	SEMILLAS GERMINADAS (listas para el consumo)			1	29 SEPTIEMBRE

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

	VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	fabricante/elaborador minoristas	LISTERIA	1	23 JUNIO
S. HELADOS	HELADOS con leche	fabricante/elaborador	LISTERIA SALMONELLA	-	
S. ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPL. ALIMENTICIOS	ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	Fabricante/almacén distribuidor	LISTERIA	-	
	PREPARADOS DESHIDRATADOS PARA LACTANTES Y ALIMENTOS DIETÉTICOS DESHIDRATADOS DESTINADOS A USOS MÉDICOS ESPECIALES PARA LACTANTES MENORES DE SEIS MESES	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	-	
	PREPARADOS DESHIDRATADOS DE CONTINUACIÓN	fabricante/almacén distribuidor	SALMONELLA	-	
S. COMIDAS PREPARADAS	COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS CON VIDA ÚTIL SUPERIOR A 5 DÍAS	minoristas (grandes superficies)	LISTERIA	1 CTT	13 ENERO
				1STT	17 FEBRERO
S. CEREALES Y DERIVADOS	PAN DE MOLDE	minoristas	LISTERIA	1	13 ABRIL
				1	12 MAYO

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	Revisión 1 04/01/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: CONTROL CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIEMTARIA. AÑO 2022	

Mérida, 21 de Diciembre de 2021
LA DIRECTORA GENERAL DE SALUD PÚBLICA

Fdo.: Pilar Guijarro Gonzalo.