



(MODELO DE INFORME EVALUACIÓN UNIÓN ADUANERA)^{1 y 2}
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

1. INFORMACIÓN BÁSICA/ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN

1.1. Nombre/Razón Social

1.2. Dirección de la empresa

1.3. Nº RGSEAA

1.4. Actividades registradas UE / Listados en los que está incluido o solicita inclusión para exportar a la UA

1.5. Productos que exporta o desean exportarse a la UA

1.6. Fecha de construcción e inicio de las operaciones (operador actual)

1.7. Datos recientes de las remodelaciones efectuadas. Breve resumen de las características de las operaciones básicas

1.8. Nº de trabajadores (a fecha de la evaluación)

- a) personal de administración:**
- b) manipuladores:**
- c) veterinarios privados:**
- d) departamento calidad no veterinario:**

¹ Se emitirá un informe de evaluación por nº de RGSEAA, incluyendo en él todas las actividades que sean requeridas por la empresa, de acuerdo con los listados establecidos por la UA. Cuando en el formulario de evaluación exista algún apartado que no sea objeto de evaluación en el establecimiento, debe señalarse (NO APLICABLE)

² Para facilitar la evaluación, las empresas cumplimentarán los datos que sean necesarios para la pertinente comprobación por parte de los SO.



1.9. Turnos de trabajo (nº y horario)

1.10. Capacidad de producción

a) Potencial

- Sacrificio (cabezas/día)
- Despiece (toneladas/día)
- Procesamiento (toneladas/día)
- Capacidad almacenamiento (toneladas)

b) Actual

- Sacrificio (cabezas/día)
- Despiece (toneladas/día)
- Procesamiento (toneladas/día)
- Capacidad almacenamiento (toneladas)

1.11. Lista de países terceros a los que exporta tras aprobación de autoridad competente

1.12. Fecha inicial de la primera exportación a Rusia (mes y año)

1.13. Fecha del último de envío de productos a la UA (copia del último certificado emitido)



1.14. Relación de proveedores (mataderos para las salas de despiece; salas de despiece para las plantas de procesamiento o almacenes frigoríficos)

Mataderos

- Nº de proveedores:
- Distancia máxima a la que se encuentran los proveedores:
- Estimación de total de cabezas de ganado de las granjas proveedoras:
- Lista de países que abastecen de ganado para sacrificio (indicando el porcentaje sobre el volumen total):

Salas de despiece, establecimientos de transformación, almacenes frigoríficos:

- Nº de proveedores:
- Lista de países que abastecen de producto (indicar el porcentaje sobre el volumen total):
- Lista de los establecimientos proveedores autorizados para exportar a la UA: (indique los que disponen de autorización y los que se encuentran en restricciones temporales pendientes del levantamiento de medidas y que han solicitado evaluación)

1.15. Volumen de producción en los 3 últimos años (toneladas)³

- a) Carne (refrigerada, congelada)
- b) Despojos (hígados, corazones, lenguas etc.)

AÑO	carne refrigerada	carne congelada	despojos
20			
20			
20			

1.16. Destinos de comercialización en los productos (tres últimos años en toneladas)

	20--	20--	20--
Mercado nacional			
Unión Europea			
Terceros países			
○ Rusia			
○ Bielorrusia			
○ Kazajistán			

³ Detallar estimación para el año en curso y los datos de los 2 últimos años



2. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS⁴

- 2.1. La empresa dispone de una copia de normativa sanitaria de la Unión Aduanera A – I
- 2.2. La empresa dispone de planos que describan la distribución exacta de las salas de proceso y dependencias auxiliares A – I
- 2.3. En los planos de la instalación o en algún otro procedimiento o instrucción, la empresa ha descrito los flujos de personal, productos y materias primas. Se cumple el principio de separación de zonas limpias y sucias y el flujo de proceso es lineal, sin retrocesos ni cruces de línea A – I
- 2.4. La empresa dispone de un programa de control de plagas. En su aplicación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones A – I
- 2.5. La empresa dispone de un programa de control de aguas. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones. Identifique si es acorde según el tipo de suministro A – I
- 2.6. La empresa dispone de medidas específicas para el control de aguas residuales. En su aplicación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones A – I
- 2.7. La empresa dispone de un Programa de Limpieza y Desinfección o de otros Programas Generales de Higiene Normalizados. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones. A – I
- 2.8. Para la evaluación de las condiciones de higiene de las salas de proceso y equipos se realizan muestreos de superficies de contacto y no contacto. Se han establecido los indicadores y parámetros de aceptación para la adopción de acciones correctoras A – I

⁴ Marque:

A – aceptable

I – cuando presenta puntos débiles que requieren la adopción de acciones correctoras

Para cada respuesta se deben sintetizar o referenciar las evidencias que se sustentan la evaluación. P.e. incluir la referencias de las normas, de los procedimientos o instrucciones o registros revisados, etc...

Los SO para documentar la evaluación podrán basarse en la información recogida en los registros oficiales e informes donde existan evaluaciones de estos apartados (p.e. informes de auditoría de los procedimientos APPCC, planes de Requisitos Previos, etc..)



- 2.9. La empresa dispone de un sistema de trazabilidad que permite identificar las entradas de materia prima hasta la salida del producto final y en todas las fases del proceso. (En el caso de los mataderos, deben evaluarse los procedimientos de evaluación de la documentación de acompañamiento del ganado con inclusión de la ICA).
- A – I
- 2.10. La empresa ha desarrollado procedimientos específicos o ha integrado en los existentes los requisitos específicos para exportar a la UA. Existen medidas para garantizar que los productos elaborados hayan sido elaborados por proveedores autorizados y que el producto sea trazable a lo largo del proceso contemplando la segregación, separación e identificación de los productos destinados a la UA (existe un emplazamiento específico).
- A – I
- 2.11. La empresa dispone de un programa de gestión de SANDACH. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones
- A – I
- 2.12. La empresa ha dispuesto de otros Programas de Requisitos Previos. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones.
- A – I
- 2.13. La empresa dispone de procedimientos APPCC. En el diseño, aplicación y mantenimiento de los procedimientos APPCC no existen hallazgos que cuestionen la eficacia de los procedimientos. En el caso que la empresa no haya identificado PCC, los resultados en la evaluación de los programas de control avalan o justifican las decisiones adoptadas en el análisis de peligros.
- A – I
- 2.14. El sistema de autocontrol de la empresa (APPCC) es modificado cuando se producen cambios en los productos o es introducida nueva maquinaria o cuando se producen remodelaciones de las instalaciones
- A – I
- 2.15. La empresa dispone de un control de temperaturas de las cámaras. Si durante el procesado hay una rotura de la cadena del frío, la empresa tiene contemplado cuál es el periodo de tiempo permisible (acorde con los procedimientos APPCC)
- A – I
- 2.16. La empresa dispone de un programa de mantenimiento o de procedimientos respecto a la calibración de los equipos de medición.
- A – I



2.17. Cuando se contratan nuevos trabajadores son informados del sistema autocontrol (APPCC, planes de higiene y otros planes con inclusión de estándares de la legislación rusa)

A – I

2.18. Se realizan chequeos médicos a los empleados de la empresa, que incluyen la realización de análisis.

A – I

2.19. La empresa, en su sistema de autocontrol, ha desarrollado un programa específico que contemple los requisitos sanitarios de la UA para residuos. Entre los parámetros a investigar, se han incluido los indicados en las tablas adjuntas (detalle el nº de muestras tomadas en los dos años anteriores y en el año en curso)⁵. El programa actual cumple los requisitos y las frecuencias de muestreo del “Procedimiento de Control para el cumplimiento de la legislación Aduanera”

A – I

Tabla muestras tomadas programa analítico UA

	20 ---		20--		20--	
	Matriz	Nº análisis	Matriz	Nº análisis	Matriz	Nº análisis
Elementos tóxicos						
Plomo						
Arsénico						
Cadmio						
Mercurio						
Antibióticos						
Cloranfenicol						
Tetraciclinas						
Griseína						
Bacitracina						
Pesticidas						
HCH						
DDT						
Dioxinas						
Dioxinas						
Radionucleidos						
Cesio -137 ⁶						

⁵ Si la empresa no ha investigado con regularidad estos parámetros en periodos previos estando autorizado, debe emitirse evaluación desfavorable. Los muestreos de residuos son aplicables a los mataderos y, en el caso de las salas de despiece y plantas de transformación, debe evaluarse el sistema mediante el que se dispone de la información de los resultados realizados por el establecimiento proveedor.

⁶ Se evaluará como aceptable para radionucleidos que la empresa base el cumplimiento en los resultados del Programa de Vigilancia Radiológica Nacional establecido por el Consejo de Seguridad Nuclear.



3. EVALUACIÓN EN PLANTA¹²

- | | |
|--|--------------|
| 3.1. Condiciones del perímetro de la empresa con inclusión de las zonas dispuestas para los vehículos de transporte | A – I |
| 3.2. Condiciones de las salas de proceso y de las dependencias auxiliares con inclusión de las condiciones del equipamiento y útiles | A – I |
| 3.3. Condiciones para el adecuado drenado de las aguas residuales | A – I |
| 3.4. Condiciones de iluminación, ventilación en salas de proceso y cámaras | A – I |
| 3.5. No existen retrocesos en el flujo del producto ni cruces de línea que puedan ocasionar un riesgo en los productos | A – I |
| 3.6. Identificación de contenedores, equipamiento destinado a la recogida de SANDACH | A – I |
| 3.7. Verificación en planta de las medidas establecidas en los programas de control de aguas, plagas y de control de la higiene y otros programas de requisitos previos | A – I |
| 3.8. Verificación en planta de las buenas prácticas de higiene en relación y manipulación de los productos durante el procesado, envasado y almacenamiento | A – I |
| 3.9. En planta los productos destinados a la UA están identificados, segregados y almacenados en un emplazamiento específico destinado a este fin. | A – I |
| 3.10. Cumplimiento de los requisitos de temperatura en las salas de proceso y en las cámaras | A – I |
| 3.11. Verificación en planta de eficacia de los PCC | A – I |

¹² Marque:

A – aceptable

I – cuando presenta puntos débiles que requieren la adopción de acciones correctoras

Para cada respuesta se deben sintetizar o referenciar las evidencias en las que se sustenta la evaluación. P.e. verificaciones in situ de las condiciones de mantenimiento, de las prácticas de higiene, de las medidas de control, etc... Para documentar la evaluación, los SO podrán basarse en la información recogida en los registros oficiales e informes donde existan evaluaciones de estos apartados (p.e. informes de auditoría de los procedimientos APPCC, planes de Requisitos Previos, etc..)



3.12. Requisitos específicos para mataderos

- **Las instalaciones facilitan la inspección ante-mortem** A – I
- **Emplazamientos específicos para separar animales sospechosos en los que realizar una inspección más pormenorizada (con inclusión de la toma de temperatura si es requerido)** A – I
- **Las instalaciones facilitan la inspección post-mortem** A – I
- **Cumplimiento de los requerimientos sanitarios y veterinarios durante el aturdimiento, degollado, sangrado, desollado/depilado/desplumado, retirada de órganos internos** A – I
- **Cumplimiento de la trazabilidad de cabeza, canal y vísceras durante el proceso de sacrificio previo al dictamen post-mortem** A – I
- **Cumplimiento de los requerimientos sanitarios en la retirada de MER** A – I
- **Cumplimiento de los requisitos de temperatura de desinfección de útiles y cuchillos y adecuada desinfección de los mismos** A – I
- **Disposición de instalación (cámara de consigna) para productos decomisados por los SVO** A – I

4. DICTAMEN

- **DESFAVORABLE**¹³
- **REQUIERE PLAN DE ACCIÓN**¹⁴
- **FAVORABLE**¹⁵

Se informa al operador que el resultado de este informe únicamente habilita la propuesta del establecimiento a las autoridades españolas para su traslado a las autoridades de la UA, que serán quienes determinen las actuaciones necesarias para autorizar el establecimiento. Finalmente, se le informa que, en base al dictamen favorable, se va a proceder a la toma de muestras oficiales para verificar los requisitos específicos de la UA¹⁶.

¹³ La empresa tiene incumplimientos sistémicos que desaconsejan continuar con la tramitación del expediente y no procede tomar muestras oficiales para verificar el cumplimiento del programa específico para la UA. Se documentará esta conclusión cuando la empresa presente 1 evaluación “Inaceptable” en alguna de las preguntas relacionadas con los requisitos específicos de la UA

¹⁴ No es posible proponer a la empresa y no procede la toma de muestras oficial del programa específico para la UA. Se documentará esta evaluación cuando la empresa presente 1 evaluación “Inaceptable” en un apartado del cuestionario no relacionado con requisitos específicos de la UA. Esta empresa quedará en lista de espera para determinar la continuidad del expediente una vez que las autoridades de la UA hayan determinado que en España se dan las condiciones para presentar la aprobación de nuevas empresas.

¹⁵ El establecimiento reúne las condiciones y procede iniciar la toma de muestras para verificar el plan específico que la empresa ha desarrollado para exportar a la UA.

¹⁶ Se documentará el párrafo final sólo en los casos que se hubiere obtenido un dictamen favorable.



5. INFORME DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y AUDITORIA¹⁷

- 5.1. Nombre/Razón Social**
- 5.2. Dirección de la empresa**
- 5.3. Nº RGSEAA**
- 5.4. Actividades registradas UE / autorizaciones para países terceros**
- 5.5. Nº de inspectores asignados al establecimiento**
- 5.6. Organización y programación de los controles (frecuencia de controles)¹⁸**
- 5.7. Procedimientos e instrucciones de la CA aplicables al establecimiento¹⁹**
- 5.8. Incumplimientos documentados en el año en curso²⁰**
- 5.9. Programas de control oficial²¹**
- 5.10. Como resultado de los controles oficiales se ha requerido por parte de la CA la adopción de medidas ante incumplimiento, o sanciones²²**
- 5.11. Los incumplimientos documentados y los resultados de programas de toma de muestras requieren el traslado y comunicación a la autoridad gubernamental central en el marco de exportación a países terceros.²³**

¹⁷ Este formato de informe tiene como objetivo recopilar la información relevante de los controles oficiales efectuados por la CA. Cuando la CA tenga estos datos u otros análogos en soportes informáticos, se solicitará que los exporte a un formato que permita su evaluación por la SGSE o por los auditores de los países terceros. Esta parte del informe se documentará periódicamente para actualizar los resultados de los controles oficiales.

¹⁸ En este apartado se detallarán las frecuencias que la CA haya establecido en su plan de control respecto a los controles efectuados con regularidad y auditorías. Igualmente se detallarán otros supuestos en los que se procede a la visita e inspección del establecimiento adicionales a las establecidas en los programas

¹⁹ En este apartado se detallarán los procedimientos relevantes (manual de procedimientos de inspección de matadero, evaluación de programas de sistema APPCC conforme sea la denominación de la CA. En el caso de los mataderos, se detallará el método empleado para la investigación de triquina en el procedimiento que lo describa)

²⁰ Se relacionarán los incumplimientos que constan en los registros oficiales (hojas de control sanitario, actas de inspección e informes de auditoría u otros) indicando si los mismos se encuentran corregidos o requieren seguimiento

²¹ En este apartado se detallarán el nº de muestras tomadas y los resultados en cada uno de los programas aplicables al establecimiento con inclusión de los específicos para verificar los requisitos de terceros países (se hará indicación del nº de muestras y sus resultados). En los casos en que sea posible, se detallará las muestras programadas en el PNCOCA, incluyendo los parámetros a investigar.

²² Detallar si han concurrido o no. En el caso que haya sido necesario adoptarlas, se debe detallar la entidad de las adoptadas

²³ En este apartado, la CA incluirá los motivos de la propuesta de acciones por parte de la autoridad gubernamental central en el marco de la exportación, detallando la entidad de los incumplimientos con inclusión de los resultados de los programas de tomas de muestras.



**ANEXO II - NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIÓN ADUANERA
DECISIÓN 880 UA (TR CU 021/2011)**

1. Contaminantes

CONTAMINANTE		Límite UA	Productos diana
Metales pesados	Plomo	0.5 mg/kg	Carne
		0.1 mg/kg	Grasa
		0.6 mg/kg	Despojos
		1 mg/kg	Riñones
		0.5 mg/kg	p. cárnicos
	Cadmio	0.05 mg/kg	Carne
		0.03 mg/kg	Grasa
		0.3 mg/kg	Despojos
		1 mg/kg	Riñones
		0.05 mg/kg	Productos cárnicos
		0.1 mg/kg	Conservas cárnicas
		0.6 mg/kg	Conservas c/ riñones
	Arsénico	0.1 mg/kg	Carne, Prod cárnicos
		0.1 mg/kg	Grasa
		1 mg/kg	Despojos
	Mercurio	0.03 mg/kg	Carne y productos cárnicos
0.03 mg/kg		Grasa	
0.1 mg/kg		Despojos	
0.2 mg/kg		Riñones	
Plaguicidas	HCH (isómeros α , β , γ)	0.1 mg/kg	Carne
		0.1 mg/kg	Despojos
		0.2 mg/kg	Grasa
	DDT y sus metabolitos	0.1 mg/kg	Carne, despojos, grasa, p. cárnicos
		1 mg/kg	Grasa animal
Radionucleidos	Cs ¹³⁷	200 Bq/Kg	Carne
		300 Bq/kg	Carne de caza
Dioxinas ²⁴ (ref. grasa)		0.00003 mg/kg	Conservas de vacuno y ovino y derivados, Grasa vacuno
		0.00001 mg/kg	Conservas de porcino y derivados, Grasa cerdo
		0.00002 mg/kg	Productos de ave, grasa de ave,
		0.00002 mg/kg	Mezcla de grasas de origen animal
		0.00006 mg/kg	Hígado y derivados
Antibióticos	Cloranfenicol	0.01 mg/kg	
	Tetraciclinas	0.01 mg/kg	
	Bacitracina	0.02 mg/kg	
	Griseina	0.5 mg/kg	
Nitratos		200 mg/kg	Conservas de carne con verduras
Nitrosaminas	Suma de dimetil-NA y dietil-NA	0.002 mg/kg	Conservas de carne y despojos con nitritos
		0.004 mg/kg	Productos ahumados
		0.002 mg/kg	Tocino, sebo
Benzopirenos		0.001 mg/kg	Productos ahumados

²⁴ El análisis de dioxinas sólo se efectuará en caso de contaminación ambiental o circunstancias que puedan tener como consecuencia la sospecha razonable de su presencia en los alimentos.



2. Parámetros microbiológicos

Carne refrigerada		
Canales, medias canales y piezas	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Bacterias del género Proteus	Ausencia en 0.1 g (Alim infantil y dietéticos: Ausencia en 1 g)
Despiece envasado al vacío o en atmósfera modificada	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Levaduras	10 ³ ufc/g
	Clostridium sulfito-reductores	Ausencia en 0,01 g
	Bacterias del género Proteus	Ausencia en 0.1 g (Alim infantil y dietéticos: Ausencia en 1 g)
Carne congelada		
Canales, medias canales y piezas	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Bloques de carne sin grasa, con o sin hueso	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁵ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Carne separada mecánicamente	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.0001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Preparados de carne sin hueso semielaborados, incluyendo adobados (refrigerados, semicongelados, congelados)		
Con trozos grandes	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁵ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Con trozos pequeños	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Productos cárnicos semielaborados a base de carne picada (refrigerados, congelados)		
Con forma, incluyendo productos empanados	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	Ausencia/0.0001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g.
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g.
	Mohos (para productos con vida útil superior a un mes)	≤ 500 ufc/g
Rebozados, rellenos (como los rollitos de col), embuchados, o que contengan carne picada	Aerobios y anaerobios facultativos	2 x 10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	Ausencia/0.0001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g.
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g.
	Mohos (para productos con vida útil superior a un mes)	≤ 500 ufc/g



Carne picada de vacuno, porcino y de otras especies	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0,0001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Productos semielaborados a base de carne con hueso		
De gran tamaño, chuletas/costillas, y de pequeño tamaño	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	Ausencia/0,0001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Despojos refrigerados/congelados, sangre y derivados		
Despojos , piel de porcino	Salmonella	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Sangre alimenticia	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	Clostridium SR	Ausencia en 1g
	S. Aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
Albúmina	Aerobios y anaerobios facultativos	2.5 x 10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	Clostridium SR	Ausencia en 1g
	Proteus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
Concentrado de plasma sanguíneo (suero)	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	Clostridium SR	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
Grasas animales: refrigeradas, congeladas, saladas o ahumadas, tocino, y sus derivados		
Grasa de porcino, refrigerada o congelada, sin salar	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.001 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Grasa de porcino, salada, ahumada o asada.	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Productos cárnicos crudos y curados (jamón, paleta, chorizo, cecina...)		
Productos cárnicos crudo-ahumados y crudo-curados, incluyendo loncheados y envasados al vacío	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.01g
	S. Aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	E. coli	Ausencia en 1g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Productos cárnicos tratados por calor incluyendo loncheados, envasados al vacío y/o en atmósfera modificada		
Productos cocidos, cocidos y ahumados o cocidos y asados, incluyendo con conservantes.	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1g
	S. Aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g



Salchichas tipo Frankfurt	Aerobios y anaerobios facultativos	Categorías II y III: 2.5×10^3 ufc/g Resto de categorías: 10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.01g
	S. Aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Productos cocidos: jamón york, rollos de carne, bacon, carne prensada de cabeza de cerdo, carne de ovino en bloque	Aerobios y anaerobios facultativos	10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Productos cocidos y ahumados: jamones, rollos de carne, falda, cuello, filete curado de cerdo y en embutidos	Aerobios y anaerobios facultativos	10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Productos cocidos y ahumados: carrillada, codillos	Aerobios y anaerobios facultativos	10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.01g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Productos cárnicos asados, asados y ahumados	Aerobios y anaerobios facultativos	10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Platos preparados a base de carne listos para el consumo, ultracongelados		
A partir de trozos de carne (sin salsa), fritos, hervidos:	Aerobios y anaerobios facultativos	10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g
	Enterococos	10^3 ufc/g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
A partir de carne picada con salsas; pasteles rellenos de carne y derivados	Aerobios y anaerobios facultativos	2×10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g
	Enterococos	10^3 ufc/g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Productos cárnicos a base de despojos y sangre		
Embutidos de sangre, salchichas de hígado, cabeza de jabalí, productos con gelatina(gelatinas, galantinas...), concentrados	Aerobios y anaerobios facultativos	2×10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g



Patés a base de hígado y/o carne	Aerobios y anaerobios facultativos	1 x 10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Concentrados alimenticios desecados a base de carne o despojos	Aerobios y anaerobios facultativos	2.5 x 10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Mohos	100 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Conservas y semiconservas cárnicas		
Semiconservas cárnicas pasteurizadas, chopped y mortadela	Aerobios y anaerobios facultativos	2 x 10 ² ufc/g
	B. cereus	Ausencia en 1 g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus y otros estafilococos coagulasa +	Ausencia en 1 g
Conservas cárnicas, natural o con vegetales	Aerobios y anaerobios facultativos del grupo de B. cereus y B. polymyxa	Ausencia en 1 g
	Aerobios y anaerobios facultativos del grupo de B. subtilis	≤ 11 en 1 g.
	C. botulinum o C. perfringens	Ausencia en 1 g
	Clostridium mesófilos, salvo C. botulinum y C. perfringens	≤ 1 en 1 g
	Microorganismos no esporógenos, incluyendo lácticos, mohos y levaduras.	Ausencia en 1 g
	Termófilos anaerobios esporulados, aerobios y anaerobios facultativos	Ausencia en 1 g, a una temperatura de conservación de 20°C.

Los laboratorios que realizan los análisis microbiológicos deben introducir las modificaciones necesarias en los métodos al objeto de expresar los resultados de acuerdo a los criterios microbiológicos de la Unión Aduanera.²⁵

²⁵ Para la preparación de la muestra se tomaría una cantidad mínima de 10 g para la suspensión inicial 1/10 (10 g de muestra + 90 ml de diluyente) y, posteriormente, se sembraría el volumen necesario de esta dilución o de la que fuera necesario realizar a partir de ésta primera (1/100 o 1/1000). Así para determinar:

- **ausencia en 1g**, se adicionarían 10 ml de la suspensión inicial (1/10= 1g) al medio de enriquecimiento (10 ml) doble concentrado
- **ausencia en 0.1 g** se adicionaría 1 ml de la suspensión inicial (1 ml 1/10 = 0,1 g) al medio de enriquecimiento (10 ml) a concentración simple;
- **ausencia en 0,01 g** se adicionaría 1 ml de la dilución 1/100 (1 ml 1/100 = 0,01 g) al medio de enriquecimiento (10 ml) a concentración simple;
- **ausencia en 0.001 g** se adicionaría 1 ml de la dilución 1/1000 (1 ml 1/1000 =0,001 g) al medio de enriquecimiento (10 ml) a concentración simple.