

INSTRUCCIÓN PARA LA FLEXIBILIDAD EN LAS FRECUENCIAS DE MUESTREO ESTABLECIDAS EN EL REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 Y EL RD 1086/2020

1.-INTRODUCCIÓN

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

Los peligros microbiológicos de los productos alimenticios son una de las principales fuentes de enfermedad de origen alimentario y un objetivo de control de la legislación alimentaria. Esto se concreta en el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, definiéndose las pruebas, las frecuencias, los métodos analíticos y los planes de toma de muestras, las medidas a adoptar ante resultados insatisfactorios, estableciendo dos tipos de criterios: uno de seguridad alimentaria y otro relacionado con la higiene de los procesos.

En el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios se establece que es conveniente contemplar criterios de flexibilidad para evitar cargas excesivas para empresas pequeñas.

Una de estas posibilidades es la reducción de la frecuencia de los muestreos microbiológicos en pequeños mataderos y en establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral en pequeñas cantidades, tal y como se recoge en el Reglamento (CE) 2073/2005 y regulada mediante el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, y en particular en su artículo 15.

El alcance de esta instrucción INS0102015, aplicable hasta ahora solo para mataderos, se amplía a establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral en pequeñas cantidades.

Esto hace necesario establecer los criterios que se debe tener en cuenta para poder eximir a ciertos establecimientos de la frecuencia de muestreo establecida en el Reglamento (CE) 2073/2005.

Las presentes instrucciones sólo afectarán a la frecuencia del muestreo. El resto de condiciones que establece el Reglamento (CE) 2073/2005 serán totalmente aplicables (número de muestras, método, momento y localizaciones de la muestra, límites, métodos analíticos de referencia, etc.).

2.- OBJETO

Establecer la aplicación de la flexibilidad en la frecuencia del muestreo en mataderos y en establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral en pequeñas cantidades, en función de un análisis de riesgo según lo establecido en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 y el Real Decreto 1086/2020 y definir el procedimiento para solicitar la autorización para la aplicación de la flexibilidad.

3.- LEGISLACIÓN

- Reglamento (CE) 852/2004, de higiene de los productos alimenticios, artículo 4, apartado 3.a
- Reglamento (CE) 2073/2005 de criterios microbiológicos.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Documento de la AECOSAN sobre la FLEXIBILIDAD APLICABLE A LAS FRECUENCIAS DE MUESTREO ESTABLECIDAS EN EL REGLAMENTO (CE) Nº2073/2005 PARA CANALES EN PEQUEÑOS MATADEROS Y PARA CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE Y CARNE DE AVES DE CORRAL EN ESTABLECIMIENTOS QUE PRODUCEN PEQUEÑAS CANTIDADES.

4.- DEFINICIONES

A efectos de esta Instrucción se consideran las siguientes definiciones de establecimientos que pueden acogerse a la reducción de la frecuencia de muestreos microbiológicos (**ANEXO I**, categorización de los establecimientos):

1. Establecimientos Inscritos en el RGSEAA:

1.1. Mataderos

a) Mataderos pequeños:

Ungulados: Hasta 2.000 UGM/especie/año.
Aves: Hasta 1.000.000 aves/año.

b) Mataderos muy pequeños:

Ungulados: Hasta 500 UGM/especie/año.
Aves: Hasta 300.000 aves/año.

Pequeño o muy pequeño matadero se aplicará por línea de sacrificio. Puede ocurrir que, en un mismo matadero, tengamos una línea como pequeño matadero y otra normal.

Las UGM se calcularán de acuerdo con la tabla del **anexo II**.

1.2. Establecimientos

a) Pequeños productores:

Establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral en pequeñas cantidades:

- Hasta 260 Tm. de producción conjunta de carne picada y preparados de carne/año.
- Hasta 260 Tm. de producción de carne fresca de aves de corral/año.

b) Muy pequeños productores:

Establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral en muy pequeñas cantidades:

- Hasta 26 Tm. de producción conjunta de carne picada y preparados de carne/año.
- Hasta 26 Tm. de producción de carne fresca de aves de corral/año.

2. Establecimientos de comercio al por menor:

Establecimientos de carnes que elaboren carne picada y preparados de carne:

a) Pequeños productores: Hasta 500 Kg. /semana, sin superar las 26 Tm. de producción conjunta de carne picada y preparados de carne/año.

b) Otros productores: Los que superen las 26 Tm. /año con un máximo de 260 Tm al año (5000 Kg. semana).



5.- MUESTREO DE FRECUENCIA REDUCIDA

Las frecuencias de muestreo que debe mantener el operador económico en el desarrollo de su actividad se establecen en el apartado 3.2 del capítulo 3 del Anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005. Pero también se establece que los explotadores de pequeños mataderos y establecimientos podrán ser dispensados de las citadas frecuencias de muestreo cuando el análisis del riesgo lo justifique y la autoridad competente lo autorice. En Navarra los criterios utilizados serán los siguientes:

1. Mataderos

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

La frecuencia inicial de recogida de muestras para enterobacteriáceas, recuento de colonias aerobias y *Salmonella* será semanal. Si en el muestreo durante 6 semanas consecutivas en el caso de enterobacteriáceas y el recuento de colonias aerobias, o 12 semanas consecutivas en el de salmonellas, se obtienen resultados satisfactorios, la frecuencia podrá reducirse a 1 muestra cada 16 semanas. En el caso de que el establecimiento ya estuviera aplicando la reducción frecuencias previstas en el Rto. CE 2073/2005, podrá aplicar directamente esta reducción.

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

2. Establecimientos

2.1. Establecimientos Inscritos en el RGSEAA:

a) Pequeños productores:

- 1 muestra cada 16 semanas de producción conjunta de carne picada y preparados de carne alternándolos para determinar *E. coli*, recuento de colonias aerobias y *Salmonella*.
- 1 muestra cada 16 semanas de producción de carne fresca de aves de corral para la determinación de *Salmonella*.

b) Muy pequeños productores:

- 1 muestra cada 24 semanas de producción conjunta de carne picada y preparados de carne alternándolos para determinar *E. coli*, recuento de colonias aerobias y *Salmonella*.

- 1 muestra anual de producción de carne fresca de aves de corral para la determinación de *Salmonella*.

2.2. Establecimientos de comercio al por menor

a) Pequeños productores:

- 1 muestra cada 24 semanas/producción conjunta de carne picada y preparados de carne, alternando los productos de manera proporcional al volumen de producción de cada uno de ellos, para la determinación de *E. coli*, recuento de colonias aerobias y *Salmonella*.

b) Otros productores:

- 1 muestra cada 16 semanas/producción conjunta de carne picada y preparados de carne, alternando los productos de manera proporcional al volumen de producción de cada uno de ellos, para la determinación de *E. coli*, recuento de colonias aerobias y *Salmonella*.

A los establecimientos de RGSEAA definidos como muy pequeños productores y al comercio minorista se les podrá eximir de esta frecuencia de muestreo teniendo en cuenta, además del volumen de producción, el cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Disponer de un Sistema de Autocontrol implantado y validado por los Servicios de Control Oficial o aplicar Guías de Prácticas Correctas de Higiene aprobadas para el sector.
- Que no se hayan detectado incumplimientos de la legislación en los últimos seis meses o en la última inspección realizada que comprometan la seguridad alimentaria, bien porque hayan requerido la adopción de medidas cautelares sobre producto (por ejemplo, en expedientes de notificación de alertas o toxiinfecciones alimentarias) o porque se haya intervenido por parte de las autoridades sanitarias (cierre cautelar o paralización de la actividad, expediente sancionador).
- No se hayan obtenido resultados analíticos insatisfactorios en los últimos seis meses o en las últimas muestras recogidas en el ámbito del control oficial.

No obstante, en este tipo de establecimientos, se recomienda que su sistema de autocontrol defina una periodicidad de muestreo como mínimo anual para estos productos.

6.- AUTORIZACIÓN Y CONTROL OFICIAL

Los mataderos y establecimientos podrán aplicar la reducción en la frecuencia de muestreos, mediante la presentación de una declaración responsable conforme al **Anexo III**, en la Sección de Seguridad Alimentaria del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra vía telemática o por correo electrónico a la dirección ispsegal@navarra.es o en el Registro General del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra (C/ Leyre, 15, 31003 PAMPLONA) o en los registros de cualquier órgano administrativo que pertenezca a la Administración General del Estado, a la de cualquier Administración de las Comunidades Autónomas o alguna de las Entidades que integran la Administración Local, si en este último caso se hubiese suscrito el oportuno convenio o en las oficinas de correos, en la forma reglamentaria.

Tras la presentación de la declaración responsable por parte del operador económico en el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra, se valorará la misma y se procederá a la comprobación del cumplimiento de los requisitos establecidos en estas instrucciones, por parte de los Servicios de Control Oficial asignados al establecimiento.

En el caso de los establecimientos, la Unidad de Inspección comunicará a los Servicios de Control Oficial asignados al establecimiento para que procedan a la comprobación del cumplimiento de los requisitos establecidos en estas instrucciones en la primera de las actuaciones de control oficial que lleven a cabo.

En el caso de los mataderos, el Servicio Veterinario Oficial asignado al mismo será quien compruebe el cumplimiento de los requisitos establecidos.

Una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos, el Servicio Veterinario Oficial levantará acta indicando que se cumplen las condiciones para su autorización para la aplicación de la flexibilidad de muestreo. Desde la Unidad de Industrias cárnicas y mataderos o la Unidad de inspección, se comunicará al interesado esta autorización mediante escrito conforme al **ANEXO IV**.

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

- a) **Volumen de sacrificio/Volumen de producción:** No deberá superar las cifras establecidas en el apartado de definiciones. Para este cálculo se tendrán en cuenta los doce meses anteriores a la fecha de presentación de la declaración responsable.

b) Resultados de muestreos previos:

o b.1. Nuevos establecimientos

- Para nuevos establecimientos incluidos en las definiciones de pequeños productores inscritos en RGSEAA, se requieren resultados satisfactorios previo a la aplicación de las frecuencias de muestreo reducidas, en la determinación de *E. coli* y recuento colonias aerobias durante 6 semanas consecutivas para carne picada y preparados de carne y resultados satisfactorios en la determinación de *Salmonella* durante 12 semanas consecutivas en carne picada, preparados de carne y carnes frescas de aves.
- Los nuevos establecimientos incluidos en las definiciones de muy pequeños productores inscritos en RGSEAA y todos los establecimientos de comercio al por menor pueden aplicar directamente las frecuencias de muestreo reducidas.

o b.2. Establecimientos con actividad previa.

- Todos los establecimientos con actividad incluidos en el alcance que, en el momento de la aprobación de estas directrices, dispongan de un histórico de análisis que cumpla el número mínimo de resultados satisfactorios especificados en el apartado 7 (actuación ante incumplimientos) pueden aplicar directamente las frecuencias de muestreo reducidas.

o b.3.-En el caso de mataderos:

- Los establecimientos incluidos en la definición de pequeños mataderos de unglados requerirán 6 semanas de resultados satisfactorios en la determinación de enterobacterias, recuento de colonias aerobias y 12 semanas consecutivas con resultados satisfactorios para *Salmonella* en canales.

En el caso de pollos, requerirán de resultados satisfactorios durante 12 semanas consecutivas para *Salmonella* y *Campylobacter* en canales.

- Los establecimientos incluidos en las definiciones de matadero muy pequeño podrán aplicarse directamente las frecuencias de muestreo reducidas.

c) Sistema de autocontrol implantado donde se recoja las medidas a adoptar ante resultados insatisfactorios y la verificación de la eficacia de estas, o aplicación de Guías de Prácticas Correctas de Higiene aprobadas por el sector.

d) Historial de incumplimientos en materia de higiene. Se comprobará que:

- No se han declarado situaciones de riesgo que comprometan la seguridad alimentaria y que hayan requerido la actuación de las autoridades sanitarias (notificación de alertas, toxiinfecciones alimentarias, adopción de medidas cautelares) en los últimos seis meses.
- No se han obtenido resultados insatisfactorios de criterios de seguridad alimentaria en muestras oficiales.
- En el caso de establecimientos, no se han detectado incumplimientos de la legislación en la última inspección realizada que hayan requerido intervención especial (cierre cautelar o paralización de la actividad, expediente sancionador).

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

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

7.- ACTUACIÓN ANTE INCUMPLIMIENTOS ANALÍTICOS

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

En el caso de que se produzcan incumplimientos de los requisitos que se precisan para obtener la autorización de reducción o exención de frecuencias, (análisis del riesgo), se podrá mantener la autorización siempre que se aplique, por parte del establecimiento y de forma inmediata medidas para subsanar los incumplimientos detectados con resultados satisfactorios, como son mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección

y/o el origen de las materias primas, modificación de los procedimientos basados en los principios APPCC o cualquier otra que se considere necesaria por los servicios veterinarios responsables del control oficial.

Cuando se tenga conocimiento de esta circunstancia por comunicación del inspector de zona (autocontroles de la empresa) o por el Laboratorio del ISPLN (control oficial), desde la Sección se comunicará por escrito al interesado para su conocimiento y aplicación.

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

- 4 semanas consecutivas con resultados satisfactorios (C=0), para *Salmonella* y *Campylobacter* en mataderos pequeños y muy pequeños de aves.
- 4 semanas consecutivas con resultados satisfactorios (C=0), para *Salmonella*, enterobacterias y recuento de colonias aerobias en mataderos pequeños y muy pequeños de ungulados.
- 4 semanas consecutivas con resultados satisfactorios para *Salmonella*, enterobacterias y *E. coli* en establecimientos de pequeña producción inscritos en el RGSEAA.

Tras la obtención de los resultados satisfactorios anteriormente citados, el establecimiento lo comunicará al veterinario oficial para su verificación y podrá volver a acogerse a las frecuencias reducidas.

En el caso de los mataderos, si se obtienen resultados insatisfactorios para enterobacterias/aerobios y/o *E. coli*, se volverá a la frecuencia semanal hasta que cumpla con lo anteriormente establecido, pero se mantendría la frecuencia reducida para *Salmonella*.

Sin embargo, y puesto que resultados insatisfactorios para *Salmonella* podrían indicar un problema de higiene, para verificarlo se volverá a la frecuencia semanal también en el caso de enterobacterias/aerobios y/o *E. coli*, hasta que cumpla con lo anteriormente establecido, con el fin de verificar una adecuada higiene de los procesos.

8.-REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS Y MATADEROS CON FRECUENCIA DE MUESTREO REDUCIDA

El procedimiento a seguir será:

- 1) Desde la sección de Seguridad Alimentaria se enviará un correo electrónico u ordinario si es necesario, a los establecimientos implicados informándoles de esta flexibilidad. También se informará a los servicios de inspección de los Ayuntamientos de Tudela y Pamplona.

- 2) Los establecimientos presentarán la declaración responsable del **Anexo III**, como se ha indicado anteriormente.
- 3) El Servicio Veterinario Oficial asignado al establecimiento y / matadero realizará un control oficial no programado para verificar el cumplimiento de lo establecido en esta instrucción con objeto de autorizar la reducción del muestro.
- 4) Desde la Sección de Seguridad Alimentaria del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra se elaborará el documento del **Anexo IV** de autorización y se comunicará al interesado.
- 5) Los establecimientos dependientes de inspección de Tudela y Pamplona serán informados de esta instrucción desde sus propios Ayuntamientos.

La Sección de Seguridad Alimentaria del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra, elaborará un registro de los establecimientos a los que se les haya autorizado según este procedimiento, codificados con un nº de orden de autorización seguido del año de la misma.

ANEXO I: CATEGORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y MATADEROS: FRECUENCIA DE MUESTREO

FRECUENCIAS DE TOMA DE MUESTRAS

MATADEROS			
	UNGULADOS (UGM/especie y año)	AVES (nº aves/año)	FRECUENCIA
Matadero de baja capacidad	< 2000	< 1.000.000	1 muestro cada 16 semanas por especie
Matadero de MUY baja capacidad	< 500	300.000	1 muestro cada 24 semanas por especie o exención

	<i>Carne picada y preparados de carne (TM/año)</i>	<i>Carne fresca de aves de corral (TM/año)</i>	FRECUENCIA
Pequeños productores con inscripción en RGSEAA	< 260 de producción conjunta	< 260	1 muestra cada 16 semanas
Muy pequeños productores con inscripción en RGSEAA	< 26 de producción conjunta	< 26	1 muestra cada 24 semanas o exención

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR		
	<i>Carne picada y preparados de carne (TM/año)</i>	FRECUENCIA
Pequeños productores	Hasta 500 kg sin superar las 26 tn/año	1 muestra cada 24 semanas o exención
Otros	>26 de producción conjunta	1 muestro cada 16 semanas o exención

ANEXO II: EQUIVALENCIAS UGM

TABLA UGM (RTO. CE 1099/2009)		
VACUNO	Vacuno mayor (> 24 meses o peso superior a 300 Kg. PV)	1 UGM
	Otros Bovinos	0,5 UGM
SOLÍPEDOS		1 UGM
PORCINO	Cerdos > 100 Kg. Peso Vivo	0,20 UGM
	Otros cerdos	0,15 UGM
	lechones < 15 Kg.	
OVINO Y CAPRINO	Ovejas y cabras	0,10 UGM
	Corderos y cabritos < 15 Kg. peso vivo	0,05 UGM

ANEXO III

DECLARACIÓN RESPONSABLE PARA LA REDUCCIÓN DE LA FRECUENCIA DE MUESTREOS MICROBIOLÓGICOS

D. _____ con DNI _____ como
representante/titular del matadero/Establecimiento
ubicado en la dirección _____ en la localidad de
con nº de RGSEEA/RSA _____, con nº teléfono
y e-mail _____

DECLARO:

Que cumpla con los requisitos y condiciones establecidas por las Autoridades competentes del Gobierno de Navarra en materia de Seguridad Alimentaria para la reducción de la frecuencia de los muestreos microbiológicos del punto 3.2, capítulo 3 del Anexo 1 del Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios, que aplicaré en (en base al volumen de sacrificio de las diferentes especies):

1.- Establecimiento Inscrito en el RGSEAA:

- Pequeño productor:** 26 a 260 Tn/año
 Muy pequeño productor: < 26 Tn/año

2.- Establecimiento de comercio al por menor

- Pequeño productor:** <26 Tn/año
 Otros productores: >26 Tn/año

3.- Pequeños mataderos

Especies:

4.- Muy pequeño matadero

Especies:

Para lo que SOLICITO AUTORIZACION EN LA FRECUENCIA DE MUESTREO en lo indicado anteriormente

Y ME COMPROMETO:

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

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

En _____ a _____ de _____ de _____

Fdo.:

Representante del establecimiento,

DECLARACIÓN RESPONSABLE:

Declaro bajo mi responsabilidad que son ciertos y exactos los datos reseñados en la presente comunicación, que conozco y que cumplo con lo dispuesto en la legislación alimentaria vigente referente a la actividad.

INFORMACIÓN DE LA LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS

Los datos de carácter personal contenidos en el impreso podrán ser incluidos en un fichero para su tratamiento por este órgano administrativo, como titular responsable del fichero, en el uso de las funciones propias que tiene atribuidas y en el ámbito de sus competencias. Así mismo, se le informa de la posibilidad de ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición; todo ello de conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (BOE nº 294, de 06/12/2018)

ANEXO IV: COMUNICADO A INTERESADO

Autorización para aplicación de la flexibilidad de la frecuencia de muestreo

Valorada su solicitud de fecha _____ para acogerse a la reducción de la frecuencia de muestreo establecida en el Reglamento (CE) 2073/2005, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y, aplicando los criterios de flexibilidad establecidos en la instrucción INS0102015 de Flexibilidad de Frecuencia de Muestreo emitido por la Sección de Seguridad Alimentaria del ISPLN:

SE AUTORIZA/NO AUTORIZA al establecimiento con nº RSA/RGSEEA _____ cuyo titular es _____ a reducir la frecuencia de muestreo, siguiendo las pautas de dicha instrucción.

Esta autorización se suspenderá en caso de que se registren resultados analíticos insatisfactorios o incumplimientos de la legislación que comprometan la seguridad alimentaria y siempre que dejen de cumplirse los criterios establecidos para su concesión.

Pamplona, a ____ de _____ de ____

Fdo.: _____
Jefe de Sección de
Seguridad Alimentaria