

**DECISIÓN DE LA COMISIÓN de 15 de diciembre de 1992
relativa a los criterios microbiológicos aplicables a la producción de crustáceos y moluscos
cocidos (93/51/CEE)**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Vista la Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros (1) y, en particular, el punto 4 del apartado II del capítulo V de su Anexo,

Considerando que, con arreglo a la letra c) del punto 7 del apartado IV del capítulo IV del Anexo de la Directiva 91/493/CEE, los fabricantes de productos de crustáceos y moluscos cocidos deben hacer efectuar regularmente controles microbiológicos de su producción respetando las normas que deben fijarse de conformidad con las disposiciones del punto 4 del apartado II del capítulo V de dicho Anexo;

Considerando que, con vistas a la protección de la salud pública, conviene fijar un umbral límite de contaminación microbiana a partir del cual los resultados no puedan seguir considerándose aceptables, sin que por ello el producto se considere tóxico; que cuando se sobrepase el umbral límite de aceptabilidad, el fabricante deberá investigar las causas e introducir procedimientos correctivos para evitar la repetición de los rebasamientos;

Considerando que los métodos de análisis se establecerán posteriormente a la luz de los estudios emprendidos; que, mientras tanto, conviene tomar como referencia los métodos reconocidos a escala internacional;

Considerando que las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité veterinario permanente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Las normas microbiológicas aplicables a la producción de crustáceos y moluscos cocidos a que se refiere la letra c) del punto 7 del apartado IV del capítulo IV del Anexo de la Directiva 91/493/CEE quedan fijadas en el Anexo de la presente Decisión.

Artículo 2

La observancia de las normas microbiológicas será controlada por el fabricante durante el proceso de fabricación y antes de la comercialización de los productos de crustáceos y moluscos cocidos en el establecimiento de transformación autorizado con arreglo a lo dispuesto en el artículo 7 de la Directiva 91/493/CEE.

Artículo 3

1. Los responsables de los establecimientos elaborarán los programas de muestreo en función del estado de los productos (enteros, pelados o separados de las valvas), de la temperatura y tiempo de cocción y del análisis de los riesgos, y deberán ajustarse a las disposiciones previstas en el artículo 6 de la Directiva 91/493/CEE.

2. Los programas contemplados en el apartado 1 deberán incluir, en caso de incumplimiento de las normas fijadas en los puntos 1 y 2 del Anexo, los compromisos siguientes:

- informar a la autoridad competente sobre los resultados obtenidos y de las medidas adoptadas en relación con los lotes en situación de infracción, así como de las medidas previstas en el segundo guión;
- revisar los métodos de vigilancia y control de los puntos críticos para descubrir la fuente de contaminación, junto con un aumento de la frecuencia de los análisis;
- no comercializar para el consumo humano los lotes en situación de infracción por haberse descubierto gérmenes patógenos o por haberse rebasado el valor M, previsto en el punto 2 del Anexo respecto al *Staphylococcus aureus*.

Artículo 4

En tanto no se fijen métodos comunitarios de análisis microbiológico, los métodos de análisis que se utilicen para comprobar las normas microbiológicas fijadas en el Anexo deberán estar reconocidos científicamente a escala internacional y experimentados en la práctica. El método de análisis utilizado deberá ser mencionado con el resultado correspondiente.

Artículo 5

Los destinatarios de la presente Decisión serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 15 de diciembre de 1992.

Por la Comisión

Ray MAC SHARRY

Miembro de la Comisión

(1) DO no L 268 de 24. 9. 1991, p. 15.

ANEXO

1. Gérmenes patógenos

>>>> ID="01">Salmonella spp.> ID="02">Ausencia en 25 G n = 5 c = 0 >>>>

Además, la presencia de microorganismos patógenos y sus correspondientes toxinas, determinada en función del análisis de riesgo, no debe afectar a la salud de los consumidores.

2. Gérmenes testigo de defecto de higiene (productos pelados o desconchados)

>>>> ID="01">Staphylococcus aureus> ID="02">m = 100

M = 1 000

n = 5

c = 2

>>> ID="01">o bien: Coliforme termotolerante (44 °C en medio sólido)> ID="02">m = 10

M = 100

n = 5

c = 2

>>> ID="01">o bien: Escherichia coli (en medio sólido)> ID="02">m = 10

M = 100

n = 5

c = 1

>>>>

Los parámetros n, m, M y c se definen como sigue:

n = número de unidades que componen la muestra

m = valor límite por debajo del cual todos los resultados se considerarán

M = valor límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados se considerarán no conformes

c = número de unidades de muestreo con valores comprendidos entre m y M.

La calidad de un lote se considerará:

a) conforme, cuando todos los valores observados sean inferiores o iguales a 3 m

b) aceptable, cuando los valores observados estén comprendidos entre 3 m y 10 m (= M) y cuando la relación c/n sea inferior o igual a 2/5.

La calidad del lote se considerará no conforme:

- en todos los casos en que se observen valores superiores a M

- cuando la relación c/n sea superior a 2/5.

3. Gérmenes indicadores (líneas directrices)

>>>> ID="01">Bacterias aerobias mesófilas (30 °C)>>>> ID="01">a) Productos enteros>
ID="02">m = 10 000

M = 100 000

n = 5

c = 2

>>> ID="01">b) Productos pelados o desconchados, con excepción de la carne de cangrejo>
ID="02">m = 50 000

M = 500 000

n = 5

c = 2

>>> ID="01">c) Carne de cangrejo> ID="02">m = 100 000

M = 1 000 000

n = 5

c = 2

>>>

Estas líneas directrices servirán para que los fabricantes puedan determinar si su establecimiento funciona correctamente y facilitarán la aplicación de los procedimientos de vigilancia de la producción.