

**PROTOCOLO ENTRE  
EL INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD  
AGROPECUARIA DE LA REPÚBLICA DE  
NICARAGUA Y La ADMINISTRACIÓN GENERAL DE  
ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA  
SOBRE INSPECCIÓN, CUARENTENA Y REQUISITOS  
SANITARIOS VETERINARIOS PARA LA CARNE DE  
BOVINO QUE SE EXPORTARÁ DE NICARAGUA A  
CHINA**

El Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria de la República de Nicaragua (en lo sucesivo denominado IPSA) y la Administración General de Aduanas de la República Popular China (en lo sucesivo denominada GACC) mediante negociaciones amistosas, han acordado los siguientes requisitos de inspección, cuarentena y sanidad veterinaria para la carne de bovino que se exportará de la República de Nicaragua (en lo sucesivo denominada Nicaragua) a la República Popular China (en lo sucesivo denominada China).

**Artículo 1**

IPSA se encargará de la inspección y cuarentena de la carne de vacuno que vaya a exportarse a China y de la expedición del Certificado Sanitario Veterinario.

**Artículo 2**

IPSA facilitará a GACC de forma adecuada la siguiente información:

1. las leyes y regulaciones que rigen el sacrificio, despiece, transformación y almacenamiento de la carne de vacuno que se va a exportar a China, los programas de inspección y cuarentena pertinentes que consisten en programas de control, métodos y procedimientos de pruebas de laboratorio; y los sellos o marcas de inspección o cuarentena para poder exportar y sus actualizaciones.
2. las estadísticas anuales de producción y exportación de los establecimientos registrados para la exportación de carne de vacuno a China y los principales incumplimientos detectados por la autoridad competente durante la supervisión y verificación de la seguridad y sanidad de dichos establecimientos.
3. los planes e informes anuales del Programa Nacional de Vigilancia de Residuos Químicos (medicamentos veterinarios y contaminantes, etc.) y la vigilancia microbiológica. Previa solicitud, se incluirán las sustancias radiactivas y otros contaminantes medioambientales.
4. las medidas preventivas y de zonificación aplicadas contra las

enfermedades enumeradas en el artículo 3 del presente Protocolo, incluida, entre otras cosas, la localización geográfica específica, el número de cabezas de ganado, los datos de los establecimientos de transformación de carne para la exportación y la información sobre la vigilancia de enfermedades.

5. las medidas que se han tomado para reducir el riesgo de encefalopatía espongiforme bovina, como la supervisión y verificación de la prohibición de alimentar a los rumiantes con cualquier harina de carne y huesos y chicharrones derivados de rumiantes de acuerdo con la WOA, y la información actualizada.
6. la situación epidémica de las enfermedades animales en el territorio de Nicaragua.

Nicaragua se asegurará de que el sistema administrativo para la inocuidad de los alimentos y el control de las enfermedades epidémicas animales cumpla sistemáticamente con los requisitos de China. Siempre que la auditoría in situ o la inspección retrospectiva sea realizada por el GACC, de forma regular o aleatoria, IPSA proporcionará la asistencia necesaria para permitir la auditoría y la inspección.

Ambas Partes establecerán un mecanismo eficiente de reporte de información para cooperar mutuamente en la investigación y manejo de problemas, tomando acciones correctivas y preventivas para asegurar que los establecimientos sostenibles satisfagan los requisitos de China. En caso de brote de una epidemia importante de salud pública en Nicaragua y que pueda ser transmitida a China a través de la carne de bovino, IPSA informará al GACC de la información sobre la infección de los empleados de los establecimientos y las medidas de control adoptadas para evitar la contaminación de la carne de bovino que se exportará a China.

### **Artículo 3**

IPSA lo confirma oficialmente:

1. En Nicaragua no existe la dermatosis nodular contagiosa, la perineumonía contagiosa bovina, la peste de pequeños rumiantes ni la peste bovina.
2. Nicaragua está reconocida como país con un riesgo insignificante de encefalopatía espongiforme bovina y libre de fiebre aftosa, sin vacunación de acuerdo a WOA.
3. Nicaragua ha llevado a cabo la vigilancia de la encefalopatía espongiforme bovina en el ganado, la prohibición nacional de piensos y ha establecido un sistema eficaz de trazabilidad de la identidad del ganado de acuerdo con las recomendaciones de WOA.

#### Artículo 4

El ganado vivo del que procede la carne de vacuno debe:

1. nacer, criarse y sacrificarse en Nicaragua, y llevar una marca de identificación única a través de un sistema de trazabilidad oficial eficaz que garantice que se puede seguir su rastro hasta las explotaciones de origen.
2. proceden de explotaciones en las que no se han registrado casos clínicos de brucelosis, fiebre Q, tuberculosis, paratuberculosis, carbunco bacteridiano, diarrea viral bovina, campilobacteriosis genital bovina, rinotraqueítis infecciosa bovina ni leucosis bovina enzoótica durante los 12 meses anteriores al sacrificio, ni casos clínicos de triquinelosis, anaplasmosis bovina o babesiosis bovina durante los 24 meses anteriores al sacrificio.
3. proceden de instalaciones en las que no han estado bajo restricción de cuarentena o vigilancia debido a enfermedades del ganado pertinentes estipuladas por las reglamentaciones de sanidad animal de China y Nicaragua y la WOAH durante los 6 meses anteriores al sacrificio.
4. proceden de explotaciones en las que no se han introducido animales biungulados ni animales vacunados contra la perineumonía contagiosa bovina (PCB) procedentes de otros países fuera de Nicaragua durante por lo menos, los 12 meses anteriores al sacrificio.
5. no hayan sido vacunados contra el carbunco (ántrax) bacteridiano con vacunas vivas durante los 14 días anteriores al sacrificio.
6. nunca antes han sido alimentados con harinas de carne y huesos o chicharrones derivados de rumiantes.

#### Artículo 5

Los establecimientos (incluidos los de sacrificio, despiece, transformación y almacenamiento) que pretendan exportar carne de vacuno a China estarán bajo la supervisión de las autoridades competentes de Nicaragua y cumplirán las leyes y reglamentos pertinentes de Nicaragua y China en materia de sanidad veterinaria y salud pública.

Los establecimientos para la exportación de carne de vacuno a China se registrarán en el GACC de acuerdo con la *Ley de Seguridad Alimentaria de la República Popular China* y el *Reglamento de Aplicación de la Ley de la República Popular China sobre Cuarentena Animal y Vegetal de Entrada y Salida*. Los productos

producidos a partir de la fecha de registro podrán importarse a China.

#### **Artículo 6**

El Veterinario Oficial de Nicaragua dará fe de:

1. La carne de vacuno procede de bovinos que:
  - a) deben haber nacido, criado y sacrificado en Nicaragua y llevar una marca de identificación única a través de un sistema de trazabilidad oficial eficaz que garantice que se puede seguir su rastro hasta las explotaciones de origen.
  - b) no se les ha administrado medicamentos veterinarios restringidos y/o aditivos para piensos prohibidos por China y/o Nicaragua.
  - c) han sido sacrificados, despiezados, transformados y almacenados en establecimientos registrados por China.
  - d) procedan de las explotaciones de conformidad con el artículo 4 del presente Protocolo.
  - e) han sido sometidos a inspecciones ante mortem y post mortem de conformidad con las leyes y reglamentos pertinentes de China y Nicaragua, con resultados favorables que demuestran que los bovinos destinados al sacrificio están sanos y libres de signos clínicos de enfermedades infecciosas y parásitos, no se ha detectado ninguna lesión en las vísceras de las canales de las que se han extraído los principales ganglios linfáticos y tejido glandular.
  - f) los intestinos, desde el duodeno hasta el recto, incluido el íleon distal, el timo, el bazo, las amígdalas, el cráneo, incluidos el cerebro y los ojos, los ganglios del trigémino, la médula espinal, la columna vertebral, incluido el ganglio de la raíz dorsal, se han eliminado eficazmente de forma segura e higiénica para evitar la contaminación durante el proceso de producción y transformación.
  - g) no han sido sometidos a un proceso de aturdimiento previo al sacrificio, con un dispositivo que inyecta aire o gas comprimido en la cavidad craneal, ni a un proceso de descabello.
2. El programa nacional de control de residuos se aplica y se certifica que el nivel de residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas, metales pesados, contaminantes orgánicos persistentes, así como otras sustancias indeseables contenidas en los productos no superan los límites máximos de residuos estipulados por China y/o Nicaragua y las normas internacionales.
3. Los productos están libres de la contaminación de microorganismos patógenos prescritos en las leyes y reglamentos de China y Nicaragua.

4. Durante las grandes epidemias de salud pública, los establecimientos desarrollarán las medidas de prevención y control necesarias para la seguridad de la carne de vacuno de acuerdo con los reglamentos y normas internacionales pertinentes, garantizarán la aplicación efectiva de las medidas aplicadas en todo el proceso de aceptación de la materia prima, procesamiento, envasado, almacenamiento y transporte para evitar la contaminación cruzada.
5. La carne es higiénica y segura, apta para el consumo humano.

#### **Artículo 7**

Los bovinos destinados al sacrificio para la producción de carne de vacuno destinada a la exportación a China no podrán entrar en contacto con los siguientes animales durante el período de transporte (incluido el transporte desde la explotación hasta el matadero y en el lugar de éste):

1. cualquier otra especie animal;
2. los bovinos vivos que no cumplan los requisitos de los artículos 3 y 4 del presente Protocolo; o,
3. cualquier bovino vivo u otra especie animal perteneciente al establecimiento que no esté registrado con arreglo al artículo 5 del presente Protocolo.

La carne de vacuno que se exporte a China no podrá transformarse junto con los siguientes productos:

1. productos de otras especies de origen animal;
2. productos elaborados a partir de animales que no se ajusten a lo dispuesto en los artículos 3 y 4 del presente Protocolo; o,
3. los productos no son producidos por este establecimiento; o
4. los productos no están destinados a la exportación a China.

Se dispondrá de una zona específica claramente identificada dentro del congelador o almacén frigorífico exclusivamente para el almacenamiento de la carne de vacuno que se vaya a exportar a China.

#### **Artículo 8**

La carne de vacuno que se exporte a China se envasará con materiales en contacto con los alimentos que cumplan los requisitos de las normas nacionales de seguridad alimentaria de China y las normas de Nicaragua.

La carne de vacuno que se vaya a exportar a China llevará en el embalaje interior el nombre de la mercancía, el país de origen, el número de registro del establecimiento y los números de lote en chino e inglés, o en chino y español.

El nombre de la mercancía, el país de origen, el número de registro del establecimiento, los números de lote, las especificaciones de la

mercancía, el lugar de origen (especificando el estado/provincia/ciudad), el destino (se designará como República Popular China únicamente), la fecha de producción (año/mes/día), la vida útil y las condiciones de almacenamiento deben figurar en el embalaje exterior en chino e inglés, o en chino y español. La leyenda de inspección y cuarentena de la autoridad competente de Nicaragua también debe estar identificada (estampada o impresa) en el envase. Las etiquetas de la carne de vacuno preenvasada cumplirán las normas y requisitos reglamentarios de China sobre etiquetado de alimentos preenvasados.

#### **Artículo 9**

Para evitar la contaminación por microorganismos patógenos y sustancias tóxicas y nocivas, la carne de res que se exportará a China cumplirá con los requisitos sanitarios de China y Nicaragua durante el empaque, almacenamiento y transporte.

El almacenamiento y transporte de la carne de res se realizará bajo temperaturas adecuadas manteniendo la temperatura central de la carne de res congelada no mayor a  $-15^{\circ}\text{C}$ .

Antes del envío, el contenedor se precintará bajo la supervisión de IPSA. El número de precinto se indicará en el Certificado Sanitario Veterinario. Durante el transporte, el envase de los productos no se desenvolvería ni se cambiaría.

#### **Artículo 10**

Cada contenedor de carne de vacuno exportado de Nicaragua a China irá acompañado de al menos un Certificado Sanitario Veterinario original que acredite que los productos cumplen las normas y reglamentos veterinarios y de salud pública de China y Nicaragua, así como los requisitos del presente Protocolo.

Los Certificados Sanitarios Veterinarios deberán estar redactados en chino, inglés y español (la versión en inglés es obligatoria al rellenar los certificados). El formato y contenido de los certificados será determinado mutuamente y por adelantado por ambas partes.

Para dejar constancia de ello, el IPSA proporcionará al GACC ejemplos de la marca oficial de inspección cárnica, modelos del Certificado Sanitario Veterinario, una lista de los veterinarios firmantes autorizados con sus correspondientes firmas, instrucciones sobre las características antifraude y la dirección de correo electrónico a través de la cual se entregarán los datos de los certificados electrónicos, según proceda. Los datos de los certificados electrónicos se enviarán al GACC a través de una vía designada en un plazo de 48 horas una vez firmados y emitidos. En caso de que se produzcan

modificaciones o cambios de lo anterior, IPSA lo notificará a GACC al menos un mes antes de que los cambios entren en vigor.

Si procede, con el fin de facilitar la inspección fronteriza en China, IPSA entregará los datos electrónicos de cada Certificado Sanitario Veterinario emitido a China a través de los canales oficiales de manera oportuna. IPSA garantizará que los datos electrónicos son correctos y seguros.

#### Artículo 11

1. Si se produce algún brote en Nicaragua de enfermedades infecciosas o parasitarias bovinas que sean:
  - a) enumerados en los puntos 1 o 2 del artículo 3 del presente Protocolo; o,
  - b) enfermedades de la Lista A de la Lista de Enfermedades en Cuarentena para los Animales Importados a la República Popular China, relacionadas con los bovinos, que podrían propagarse a través de la carne de bovino,el IPSA dejará de firmar y expedir los certificados sanitarios veterinarios de la carne de vacuno que se exporte a China, retirará los productos con riesgo, informará a China y le facilitará información sobre cómo se produjo y controló el incidente..
2. Cuando se produzcan en Nicaragua hechos de :
  - a) enfermedades infecciosas o parasitarias enumeradas en los puntos 2 o 3 del artículo 4 del presente Protocolo; o,
  - b) enfermedades infecciosas o parasitarias pertinentes para los bovinos enumeradas en la lista B de enfermedades de la Lista de Enfermedades en Cuarentena para los Animales Importados a la República Popular China; o,
  - c) cualquier acontecimiento grave de salud pública que afecte a la calidad y seguridad de la carne de vacuno exportada, que pueda contaminar la carne de vacuno que vaya a exportarse a China, así como su envase y vehículo de transporte,

IPSA detendrá inmediatamente la firma y expedición de los Certificados Sanitarios Veterinarios para la carne de vacuno que se vaya a exportar a China y que se produzca en las zonas/compartimentos pertinentes, retirará los productos con riesgo, informará al GACC y facilitará información sobre cómo se produjeron y trataron los incidentes.

Tras la investigación, para restablecer el comercio, la GACC y el IPSA deben negociar sobre la base de la práctica internacional.

### **Artículo 12**

Si se descubre que la carne de vacuno exportada a China no cumple los requisitos establecidos en el presente Protocolo, el GACC lo notificará oportunamente a IPSA, y retirará, destruirá o dispondrá de otro modo de los productos no conformes de conformidad con las leyes y legislaciones pertinentes de China. IPSA llevará a cabo una investigación de acuerdo con la notificación del GACC, adoptará medidas correctoras y rectificaciones, e informará al GACC de la investigación y rectificación.

### **Artículo 13**

A efectos del presente Protocolo, se entenderá por carne de vacuno los músculos comestibles deshuesados y sin deshuesar del esqueleto y los despojos congelados de bovinos a los que se haya quitado el pelo, las vísceras, la cabeza, el rabo de buey y las patas (por debajo del tobillo y la muñeca) después del sacrificio y desangrado.

Los intestinos, desde el duodeno hasta el recto, incluido el íleon distal, el timo, el bazo, las amígdalas, el cráneo, incluidos el cerebro y los ojos, los ganglios del trigémino, la médula espinal y la columna vertebral, incluido el ganglio de la raíz dorsal.

Lista de los despojos comestibles de carne de vacuno que pueden exportarse de Nicaragua a China véase el anexo 1.

### **Artículo 14**

Los requisitos sanitarios de transformación (Anexo 2) deberán cumplirse para los despojos comestibles de bovino que puedan exportarse de Nicaragua a China. Los Anexos 1 y 2 son partes indispensables del presente Protocolo y pueden ser modificados por consentimiento mutuo de ambas partes mediante un intercambio de notas formales escritas.

### **Artículo 15**

El presente Protocolo entrará en vigor en la fecha de su firma y tendrá una validez de 5 años, pudiendo ser modificado de mutuo acuerdo entre las Partes. Al menos 6 meses antes de la fecha de vencimiento del presente Protocolo, si ninguna de las Partes notifica a la otra su intención de modificarlo o denunciarlo, el presente Protocolo se renovará automáticamente por nuevos períodos de 5 años; y si una de las Partes puede denunciar el presente Protocolo mediante notificación por escrito a la otra Parte, el presente Protocolo dejará de tener validez 6 meses después de la fecha en que la otra Parte reciba la notificación por escrito.

**Artículo 16**

El protocolo se firma en **Beijing** , en la fecha de **2023.08.24** , por duplicado, cada uno en chino, español e inglés, siendo igualmente auténticos. En caso de discrepancia, prevalecerá el texto en inglés.

**En nombre del  
Instituto de Protección y Sanidad  
Agropecuaria de la República de  
Nicaragua**

**En nombre de  
la Administración General de  
Aduanas de la República Popular  
China**



## **Anexo 1**

### **Lista de los despojos comestibles de bovino que pueden exportarse de Nicaragua a China**

1. vísceras: corazón de vacuno congelado, hígado de vacuno congelado, riñón de vacuno congelado;
2. Otras partes: carne de cachete de vacuno congelada, arterias de vacuno congeladas, esófago de vacuno congelado, lengua de vacuno congelada, tendones de vacuno congelados, grasa de vacuno sin refinar congelada, cartílago de vacuno congelado, rabo de buey congelado, hueso de vacuno congelado (a excepción de columna vertebral).

-----fin de la página-----

## Anexo 2

### **Requisitos de procesamiento sanitario de Despojos Comestibles de Res Aptos para la Exportación de Nicaragua a China**

#### **1. Alcance**

Los requisitos del presente anexo se aplican a la Lista de despojos comestibles de bovino admisibles para la exportación de Nicaragua a China.

#### **2. Requisitos generales**

(1) De acuerdo con las leyes y reglamentos de Nicaragua y China, los despojos comestibles de vacuno definidos en estos requisitos estarán dentro del ámbito del consumo humano.

(2) Nicaragua ha establecido un sistema de gestión de la seguridad y la salud especialmente para los despojos comestibles de vacuno.

(3) Los despojos comestibles de vacuno que se exporten a China deberán proceder de explotaciones, mataderos y establecimientos que hayan implantado un sistema eficaz de trazabilidad que permita rastrear su lugar de origen.

(4) Sólo se permitirá exportar a China a los establecimientos registrados en la GACC, y su sala de tratamiento dirigida a los despojos comestibles de vacuno también estará registrada en la GACC.

(5) Los despojos comestibles de bovino se incluirán en el programa nacional de monitoreo de sustancias indeseables como residuos, contaminantes y microorganismos en Nicaragua. El plan anual y los informes de las pruebas se facilitarán periódicamente al GACC.

(6) Los despojos comestibles de vacuno destinados a la exportación a China se procesarán y manipularán de acuerdo con los requisitos de seguridad y salubridad destinados al consumo humano. Se establecerá un sistema de control de la calidad, la seguridad y la salubridad, como el APPCC, para garantizar el cumplimiento de las disposiciones pertinentes de este requisito.

#### **3. Requisitos para la transformación de despojos comestibles de vacuno**

##### **(1) Establecimientos, instalaciones y equipos de transformación**

① Los despojos comestibles de res para exportación a China serán procesados en una sala de procesamiento independiente y relativamente aislada de la sala de deshuese o corte de la canal. La sala de procesamiento de despojos comestibles de res y sus condiciones sanitarias cumplirán con las normas sanitarias prescritas para los productos cárnicos comestibles en Nicaragua.

② El tamaño de la sala de procesamiento de despojos de vacuno será compatible con la capacidad de procesamiento. El equipo y las instalaciones cumplirán los requisitos de higiene y salubridad. El flujo de procesamiento sucio y el flujo de procesamiento limpio estarán separados razonablemente para evitar la contaminación cruzada.

③ Todos los tipos de despojos comestibles de vacuno se procesarán en la sala específica de preenfriado y envasado si se realiza el preenfriado de los despojos comestibles de vacuno.

④ La sala de procesamiento de patas y rabo de buey estará equipada con la máquina de escaldado y depilado y los utensilios de limpieza adecuados.

### **(2) Requisitos sanitarios del personal**

Los establecimientos estarán equipados con el personal competente según el procedimiento de transformación de los despojos de vacuno. El personal que trabaje en zonas diferentes, como la sala de procesamiento de la carne de vacuno y de los despojos, la sección de procesamiento sucia y la sección limpia, estará separado y no podrá cambiar de puesto.

### **(3) Requisitos de temperatura**

① Si se realiza el preenfriamiento de los despojos comestibles de vacuno, la temperatura del preenfriador se mantendrá entre cero grados Celsius y 4°C. La temperatura de la sala de despiece y envasado de despojos comestibles de vacuno se mantendrá por debajo de 12°C, la del congelador por debajo de -28°C y la del refrigerador por debajo de -18°C.

② El tiempo de congelación y la temperatura central de los despojos comestibles de vacuno finales estarán en consonancia con el mismo tipo de productos de vacuno. La temperatura central de las vísceras comestibles se mantendrá por debajo de 3°C tras la refrigeración previa.

③ La temperatura del agua caliente para la limpieza del equipo será superior a 40°C. La temperatura del agua caliente para la esterilización del equipo no será inferior a 82°C .

④ Los despojos comestibles de vacuno se transportarán de forma higiénica. El equipo de refrigeración y calefacción estará debidamente equipado según los requisitos de los productos.

### **(4) Requisitos de los productos tras la transformación**

① Cualquier lesión, secreción, cicatriz, pústula, nódulo linfático, heces, bilis y otros objetos extraños (como residuos de plástico, metal y piensos, etc.) en los despojos comestibles de vacuno deberán eliminarse mediante recorte o lavado antes de su congelación y envasado. Los despojos finales mencionados no se procesarán junto

con despojos no comestibles dentro de la misma sección.

② Los despojos comestibles de vacuno destinados a la exportación a China deben embalarse por separado en función de los distintos tipos de productos y almacenarse en el compartimento específico con marcas claras.

**(5) El control sanitario de la transformación y los productos finales**

Cada establecimiento implementará los planes de monitoreo microbiológico de acuerdo a la Tabla a continuación para los despojos comestibles de vacuno exportados a China. El operador del establecimiento recogerá, registrará y analizará periódicamente los datos microbiológicos.

① **Muestreo:** Se recogerán aleatoriamente 5 cajas o muestras a granel cortándolas (para vísceras, etc.) o limpiándolas con una esponja o un hisopo (para productos de mayor superficie). Si se aplica el método de corte, las muestras se recogerán de distintas partes del envase, se mezclarán bien y luego se fusionarán en una sola muestra de al menos 500 gramos de peso. Si se aplica el método de frotado, se recogerán las zonas muy contaminadas.

② **Almacenamiento y transporte:** Las muestras colocadas en el utensilio de aislamiento con paquetes de hielo o agua helada no se congelarán ni estarán en contacto directo con el paquete de hielo. Tras el muestreo, la muestra se manipulará en el laboratorio en el plazo de 1 hora; de lo contrario, la muestra se almacenará entre 0°C y 4°C durante no más de 24 horas.

③ **Medidas de seguimiento :** Si el resultado de la prueba es satisfactorio, la frecuencia de muestreo se reducirá de acuerdo con los pasos pertinentes de la tabla; si el resultado de la prueba de la muestra supera el límite, lo que significa "insatisfactorio", se aplicarán las siguientes medidas correctoras:

I. Comprobación del registro de control de calidad interno (como anomalías de temperatura, sanitarias y otras) para averiguar el motivo.

II. Tomar las medidas correctoras adecuadas, como recoger más muestras para verificar la eficacia de las acciones correctoras o las medidas de rectificación.

III. Aplicar un tratamiento de retirada o / e inocuización en caso necesario.

IV. Mantener registros de la causa del incumplimiento y de las medidas correctoras durante al menos 2 años.

**Tabla:**

**Planes de muestreo para el seguimiento del control del proceso microbiológico**

Microorganismos	Plan de muestreo		Limite		Frecuencia de muestreo		Cuándo se tomará la muestra	Método de muestreo
	n	c	m	M	Frecuencia inicial	La frecuencia puede reducirse si los resultados son satisfactorios.		
APC	5	3	5 × 10 <sup>5</sup> CFU/g	1 × 10 <sup>7</sup> CFU/g	Por lote	/	Al final del proceso	cutting
Salmonella	5	0	0/25g	/	Por lote	/	Al final del proceso	cutting
E.coli O157:H7	1	0	0/325g	/	Según la escala de la producción, de una a cuatro veces al mes.	/	Al final del proceso	cutting

\*: n = número de unidades que componen la muestra; c = número de unidades de la muestra que dan valores comprendidos entre m y M.

Interpretación de los resultados:

- satisfactoria, si todos los valores observados son  $\leq m$ ,
- aceptable, si un máximo de valores de c/n están entre m y M, y el resto de los valores observados son  $\leq m$ ,
- insatisfactorio, si uno o más de los valores observados son  $> M$  o más de c/n valores están entre m y M.