

	Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía.	
	Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía	113/2012
		01.00

**PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE LOS REQUISITOS
 ESTRUCTURALES Y OPERACIONALES
 DE LOS MATADEROS DE ANDALUCÍA**

Fecha de última actualización: 27/07/2012
 Versión: 01.00

	Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía.	
	Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía	113/2012
		01.00

Hoja de control del documento

Documento	Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía.	Versión	01.00
		Código	113/2012
Elaborado por	Servicio de Seguridad Alimentaria y Laboratorios. Referencia: José Castillejo Expósito.	Fecha	27/07/2012
Validado por	Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria y Laboratorios Jesús Peinado Álvarez	Fecha	16/08/2012

Control de modificaciones

Versión	Fecha	Autor	Descripción del cambio
01.00	27/07/2012	José Castillejo Expósito Técnico Servicio Seguridad Alimentaria y Laboratorios	Versión inicial

	Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía.	
	Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía	113/2012
		01.00

PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE LOS REQUISITOS ESTRUCTURALES Y OPERACIONALES DE LOS MATADEROS DE ANDALUCÍA

EXTERIORES/ACCESOS
Está dotado de medios de aislamiento en todo el perímetro, de manera que se impide el acceso de animales indeseables.
Exteriores libres de objetos ajenos a la actividad, suciedad, maleza y otros elementos no deseables.
Adecuado diseño de los circuitos de entrada de vehículos de animales y de salida de vehículos de carne o se produce en momentos diferentes.
Vías de acceso al establecimiento pavimentadas, en buen estado y con drenaje suficiente.
Suficientemente aislado de otras actividades que pudieran suponer un riesgo de contaminación.
VALORACIÓN CO(*)
INSTALACIONES DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TRANSPORTES DE ANIMALES
Dispone de un local o lugar independiente, con instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los medios de transporte de ganado, salvo que estas operaciones se realicen en instalaciones autorizadas próximas (en el mismo
Cuenta con la autorización de la Consejería competente
VALORACIÓN CO(*)
MUELLES DE EXPEDICIÓN DE LAS CANALES
Dispone de muelles de expedición de canales/carnes adecuadamente protegidos.
El vehículo encaja en la boca del muelle para evitar el contacto con el exterior en el momento de la carga, sin entrada de gases.
Buen estado de limpieza y mantenimiento.
Las canales y carnes se cargan de forma correcta.
VALORACIÓN CO(*)

	Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía.	
	Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía	113/2012
		01.00

VEHÍCULOS CARNE
Si dispone de vehículos, son aptos para el transporte de las carnes, garantizando la temperatura exigida.
Buen estado de limpieza y mantenimiento.
Si se expiden canales en caliente dispone de autorización y procedimientos de control.
La estiba de canales y carnes en los vehículos es correcta.
VALORACIÓN CO(*)
LOCALES DE ESTABULACIÓN
Dispone de establos/corrales adecuados e higiénicos, fáciles de limpiar y desinfectar.
Su capacidad es suficiente para el número de animales que albergan
Su diseño e iluminación permite realizar la IAM con eficacia
Disponen de sistemas de evacuación de aguas residuales que eviten encharcamientos.
Existe corral/instalación independiente y en emplazamiento adecuado para albergar animales sospechosos o enfermos, con cierre y sistema de evacuación independiente.
Pasillos diáfanos sin útiles almacenados.
El operador económico sigue las instrucciones del veterinario oficial en la IAM
Existe la posibilidad de inmovilizar un animal, ante la sospecha de enfermedad, para la realización de exámenes suplementarios.
VALORACIÓN CO(*)
LOCAL ALMACENAMIENTO MATERIAL Y PRODUCTOS LIMPIEZA
Existe y cumple las condiciones higiénicas.
Los productos utilizados son adecuados.
VALORACIÓN CO(*)
ASEOS Y VESTUARIOS
Aseos en número adecuado, bien dotados y en buen estado de mantenimiento y limpieza.
Vestuarios en número suficiente, bien dotados con doble taquilla y en buen estado de mantenimiento y limpieza.
Los inodoros no comunican directamente con la sala en la que se manipulan los productos alimenticios.
Su ventilación, natural o forzada, no supone riesgo de contaminación para las carnes.
VALORACIÓN CO(*)

	Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía.	
	Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía	113/2012
		01.00

PERSONAL
Llevan ropa y calzado apropiado y limpio.
No existen cruces de personal de zona sucia a zona limpia.
VALORACIÓN CO(*)
CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE DE LOS LOCALES
Suelos impermeables, de fácil limpieza y desinfección, con salida de agua con sumideros trasegados y rejillas, en buen estado de mantenimiento.
Paredes y puertas impermeables, de fácil limpieza y desinfección, en buen estado de mantenimiento.
Techos de fácil limpieza, en buen estado de mantenimiento.
Ventanas y aberturas al exterior protegidas.
Iluminación suficiente.
No hay condensación visible en los locales de manipulación de carnes: techos y equipos.
VALORACIÓN CO(*)
LOCAL DE SACRIFICIO, FAENADO Y MANIPULACIÓN
Dispone de un número suficiente de salas para las tareas que realiza. Salas con dimensiones adecuadas.
Existe separación adecuada entre líneas de sacrificio
Maquinaria, útiles y equipos de uso adecuado, con superficie en contacto con la carne lisa, resistente a la corrosión, no tóxica, no contaminante.
Lavamanos en número suficiente según áreas de trabajo, con agua potable fría y caliente de accionamiento no manual, con jabón, toallas de un solo uso y sistema de recogida de papeleras, con desagüe conectado al sistema de evacuación.
Esterilizadores con agua a 82°C en número suficiente según áreas/puesto de trabajo (o sistemas equivalentes)
Antes y durante el transcurso de la matanza los locales de sacrificio, faenado y manipulación se mantienen en condiciones de higiene tales que no suponen un riesgo de contaminación para las canales y carnes.
VALORACIÓN CO(*)

	Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía.	
	Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía	113/2012
		01.00

SACRIFICIO (ATURDIDO Y SANGRADO)
Separación en el espacio o en el tiempo de: aturdimiento y sangrado
Se usa sistema de doble cuchillo para el sangrado.
Orden correcto de sacrificio.
Se introducen en el local de sacrificio solo los animales admitidos a sacrificio tras IAM.
Se realiza sin demora tras el aturdimiento un sangrado completo.
La carne de la zona de sangrado no se destina a consumo humano.
La sangre para consumo se recoge higiénicamente.
VALORACIÓN CO(*)
DESOLLADO/EVISCERACION
Separación en espacio/tiempo operaciones aturdimiento/sangrado, escaldado, depilado, raspado y quemado (en cerdos) evisceración y posterior faenado, manipulación de tripas limpias/preparación y limpieza de despojos
El procedimiento de faenado evita la contaminación cruzada de la carne.
Las vísceras se presentan a inspección en soporte adecuado.
Las canales/vísceras no contactan entre ellas antes de finalizar la IPM.
Se presentan las canales divididas (salvo autorización).
Se evita que la piel entre en contacto con la canal.
No existe contaminación de la canal a través de las manos o los útiles durante el faenado.
La leche/bilis no entra en contacto con la canal.
Desuello completo de la canal y demás partes destinadas a consumo humano.
Tráquea y esófago permanecen intactos (excepto rito religioso).
Se evita que se derrame el contenido del tubo digestivo.
En su caso, las cabezas, incluidos morros y labios, y las patas se manipularán evitando contaminación.
En su caso, hay área específica para la extracción de la carne de la cabeza (+12 meses) separada de la línea de sacrificio.
La lengua (todas las edades de vacuno) se extrae con corte transversal rostral respecto a la apófisis lingual.
Se retira la cubierta grasa de los riñones y cápsula perirrenal.

	Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía.	
	Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía	113/2012
		01.00

Se retira todo el material MER en condiciones adecuadas.
Las canales no presentan contaminación fecal visible.
Las partes contaminadas que no suponen un riesgo se eliminan por recorte
Las canales y despojos no tocan con suelo/paredes/mostradores.
Se limpia la canal una vez eviscerada e inspeccionada (duchado intenso y completo en el interior y exterior de la canal).
Se retiran las amígdalas.
Excepto riñones, las vísceras o partes de ellas que queden en la canal se retiran (salvo excepciones).
Se identifican las vísceras con la canal correspondiente.
Las partes no aptas para el consumo humano, se retiran adecuadamente de la zona limpia.
Se garantiza que las partes no aptas, carnes retenidas, decomisos y material MER no entran en contacto con la carne apta para el consumo.
VALORACIÓN CO(*)
CADENA DE FAENADO
Concebidas de modo que permitan un avance constante del proceso e impidan la contaminación entre sus diferentes partes.
Existen los puntos de inspección veterinaria necesarios para la IPM de vísceras y canales.
El o los puntos de inspección veterinaria de cada línea cuentan con la ubicación adecuada, con iluminación suficiente y dotados de lavamanos y esterilizadores e instalaciones para llevar a cabo la inspección veterinaria correctamente.
En caso necesario, plataformas o escaleras para acceder a zonas altas.
En caso necesario se dispone de espejos para ver todas las superficies.
Dependiendo del grado de mecanización de la cadena y de su velocidad, se debe poder apartar canales (desvío para su reinspección, expurgo u otra manipulación) o, en su caso, se debe posibilitar la parada de la cadena.
VALORACIÓN CO(*)

	Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía.	
	Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía	113/2012
		01.00

LOCAL DE PREPARACIÓN Y LIMPIEZA DE DESPOJOS
Cumple todas las condiciones higiénicas generales
Existen emplazamientos separados para evitar contaminación entre los productos
En su caso los estómagos son escaldados o lavados adecuadamente
En su caso los intestinos son vaciados y lavados adecuadamente
En su caso las cabezas y patas son desolladas o escaldadas y depiladas adecuadamente
La preparación, limpieza y envasado de despojos son correctos
VALORACIÓN CO(*)
LOCAL DE LA INSPECCIÓN VETERINARIA
Dispone de una instalación correctamente equipada y que puede cerrarse con llave para uso exclusivo de los SVO.
Existe laboratorio dotado con los medios necesarios para la detección de triquinas, conforme a la normativa vigente.
El OE cuenta o ha iniciado los trámites para la acreditación del laboratorio para análisis de triquina, en su caso.
VALORACIÓN CO(*)
MARCADO SANITARIO/MARCA DE IDENTIFICACIÓN
El material utilizado reúne todas las exigencias.
La información es perfectamente legible, indeleble y de caracteres fácilmente descifrables.
Se fija de forma claramente visible y antes de abandonar el establecimiento.
Consiste en un sello, marchamo o marca de identificación construido con material resistente, que pueda estar en contacto con los alimentos, y que asegure su permanencia durante toda la vida comercial de la canal y diseñado de tal manera que se impide su reutilización.
Si se marcan las canales antes del resultado de triquina, existe el convencimiento del C.O. que la carne no sale del establecimiento, mediante un procedimiento documentado validado.
VALORACIÓN CO(*)

	Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía.	
	Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía	113/2012
		01.00

CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN
Suelos, techos, paredes y puertas en buen estado.
Evaporadores en buen estado y sin condensaciones.
Ventilación adecuada que evitan las condensaciones.
Iluminación suficiente, que no altera colores y protegida.
Estiba adecuada y capacidad suficiente.
Cuentan con registro gráfico de temperaturas u otro sistema de control. La temperatura es la adecuada.
VALORACIÓN CO(*)
SANDACH
Disponen de contenedores en número y ubicación adecuada para el depósito y almacenamiento de subproductos
Son de fácil limpieza y desinfección y están identificados según la categoría de sandach.
Se retiran de la zona de manipulación con la frecuencia adecuada y los circuitos son adecuados.
Disponen los desagües de aguas residuales, de un sistema de filtrado con malla no superior a 6 mm. o sistema equivalente, que garantice que no salgan al alcantarillado los residuos sólidos eliminados mayores de esa medida.
Existe un local o una zona adecuada de almacenamiento hasta su eliminación.
Existe zona de almacenamiento de estiércol adecuada.
La obtención, almacenamiento y manipulación de las pieles, pelos, sangre no destinada a consumo humano, etc. se realiza de forma higiénica.
Los subproductos son recogidos, almacenados y expedidos según su categoría.
VALORACIÓN CO(*)
INSTALACIONES (CONSIGNA)
Instalaciones con cerradura para almacenamiento frigorífico de la carne retenida, y en su caso para el almacenamiento de la carne declarada no apta para el consumo humano.
VALORACIÓN CO(*)

	Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía.	
	Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía	113/2012
		01.00

OBSERVACIONES: (Aspectos que el C. O. considere importantes y que no se mencionen en el cuestionario) (*)

(*) se anotarán las valoraciones de las no conformidades, en su caso, para facilitar la evaluación del resultado global de la inspección.

Fecha: