

# INSTRUCCIÓN.139-2020 INSTRUCCIÓN SOBRE CONTROLES OFICIALES PERIÓDICOS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRESENCIA HABITUAL

## 1. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN.

El Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles oficiales (en adelante RCO), concretamente en su artículo 9, establece que las autoridades competentes deben realizar controles oficiales con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, de todos los sectores y en relación con todos los operadores, actividades, animales y mercancías a los que se aplica la legislación de la Unión relativa a la cadena agroalimentaria.

La frecuencia de los controles oficiales debe ser establecida por las autoridades competentes teniendo en cuenta la necesidad de asignar de forma efectiva y eficiente los recursos destinados a realizar el control, en base al riesgo y al nivel de cumplimiento previsto en cada situación.

La C.A. de Andalucía tiene implantado un sistema de clasificación del riesgo de los establecimientos alimentarios en vigor desde el año 2011 que ha dado buenos resultados en general en lo relativo a la estandarización de la frecuentación de visitas de inspección y de supervisiones de sistemas de autocontrol en los establecimientos alimentarios.

No obstante lo anterior hay establecimientos que presentan peculiaridades, como son los mataderos, las salas de tratamiento de reses de lidia y los establecimientos de manipulación de caza debidas en parte a la presencia permanente de servicios de control oficial en los mismos mientras que se realice actividad, por lo que su frecuencia de control está sujeta a la citada actividad.

Asimismo existen otros establecimientos, que sin requerir presencia permanente del control oficial, por su actividad, su riesgo, y su trascendencia en la comercialización de ciertos productos, necesitan de una atención del control oficial habitual, más frecuente que la establecida en la clasificación por riesgo que se aplica en general, sobre todo centrada en la verificación de la adecuada aplicación de los procedimientos de higiene y operativos que garanticen la seguridad alimentaria.

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DPQWVHK5SE7KKT DGBQYD399QQZ4	PÁGINA	1/14



Estas actividades de control oficial periódicas en los establecimientos de presencia habitual que se van a definir en esta instrucción se entienden complementarias y no sustitutivas de los controles oficiales en función del riesgo (IBR /Supervisión) que deberán seguir siendo implementados en estos establecimientos según la frecuencia prevista.

## 2. BASE LEGISLATIVA Y DOCUMENTOS DE APLICACIÓN

Reglamento (CE) 2406/1996 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/627 DE LA COMISIÓN de 15 de marzo 2019 por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano

Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales

Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el por el que se establecen normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) Nº 931/2011 DE LA COMISIÓN de 19 de septiembre de 2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) no 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los



Reglamentos (CE) 854/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) 853/2004 y (CE) 854/2004.

Reglamento (CE) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1774/2002.

Reglamento (UE) n° 142/2011 de la comisión de 25 de febrero de 2011 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma

Reglamento de Ejecución (UE) n° 931/2011 de la Comisión, de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.

**3. ASPECTOS CLAVE A CONSIDERAR**

**3.1 Definiciones:**

**Establecimiento de Presencia Habitual (EPH):** Son aquellos establecimientos en los que se desarrollan actividades que por sus propias características necesitan de una presencia habitual de los agentes de control oficial para la realización de comprobaciones rutinarias en materia de seguridad alimentaria. Aquí se encuentran incluidos los establecimientos con actividad de Sala de despiece, Lonjas de productos de la pesca y acuicultura y Mercados centrales (mercás).

**Sala de despiece:** establecimiento inscrito en el RGSEAA en la clave 10, categoría 06 y actividades con el literal sala de despiece.

Así pues los establecimientos inscritos en la clave 10, categoría 6 en las siguientes actividades:

Código Seguro de Verificación: VH5DPQWVHK5SE7KKT DGBQYD3990QZ4. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DPQWVHK5SE7KKT DGBQYD3990QZ4	PÁGINA	3/14
			

Clave 10: CARNES Y DERIVADOS, AVES Y CAZA		
CATEGORIAS		
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores	
	Actividades	Sección Listas UE
06	Sala de despiece de carnes de ungulados	I
10	Sala de despiece de carne de aves	II
13	Sala de despiece de carne de lagomorfos	II
43	Sala de despiece de carne de mamíferos de caza de cría	III
66	Sala de despiece de carne de ratites.	III
67	Sala de despiece autorizada para retirada de columna vertebral de bovino	
68	Sala de despiece autorizada para retirada de médula espinal en ovino y caprino	
72	Sala de despiece de carne de caza silvestre menor	IV
77	Sala de despiece autorizada para retirada de carne de cabeza de bovino	

**Salas de despiece de gran capacidad:** Aquellas que despiecen una cantidad en cómputo anual de más de 260 tm de carne.

**Lonjas:** Establecimientos inscritos en la clave 12 del RGSEAA categoría 06 y en la actividad LONJA O MERCADO DE SUBASTAS


**Lonjas de tramo 1:** Establecimientos de producción e introducción en el mercado de productos de la pesca y la acuicultura cuyo volumen comercializado en lonjas sea de Hasta 499.99 Tm / año, es decir  $1 < 500$  Tm/año

**Lonjas de tramo 2:** Establecimientos de producción e introducción en el mercado de productos de la pesca y la acuicultura cuyo volumen comercializado en lonjas sea desde 500 Tm / año hasta 999,99 Tm/año. ( $\geq 500$  Tm/año y  $< 1000$  Tm/año).

**Lonjas de tramo 3:** Establecimientos de producción e introducción en el mercado de productos de la pesca y la acuicultura cuyo volumen comercializado en lonjas sea de 1000 Tm / año o más ( $\geq 1000$  Tm/año).

**Mercados centrales (o mercas):** Aquellos establecimientos que están inscritos en el RGSEAA todas o algunas de las actividades 10.06.76; 12.06.13, 21.06.19 y/o 40.06.03 y que dan cobertura a las instalaciones y servicios generales donde se realiza la comercialización al por mayor de los productos de que se trate. Hay que diferenciarlo de las inscripciones de los puestos particulares, que no están cubiertos por la presente instrucción.

### 3.2 Actividades a desarrollar:

Código Seguro de Verificación: VH5DP0WVHK5SE7KKTDBG0YD3990QZ4. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DP0WVHK5SE7KKTDBG0YD3990QZ4	PÁGINA	4/14
			

Los establecimientos afectados por la presente instrucción ya están sometidos, en base a su clasificación del riesgo y priorización de control, a visitas en el marco del plan de inspección basado en el riesgo y del plan de supervisión de los sistemas de seguridad alimentaria.

Pero además de lo anterior, con estos controles periódicos se pretende instaurar unas visitas a los establecimientos, que sin llegar a ser unas IBR completas, y utilizando además de la inspección técnicas de auditoría, permitan actividades de control a desarrollar en un tiempo menor a una IBR, y por su frecuencia periódica, consigan el objetivo de verificación de las condiciones de seguridad alimentaria.

Estas visitas servirán de orientación tanto para las IBR como para las Supervisiones, permitiendo hacerlas más eficaces, al tener el agente de control oficial que las realice, un conocimiento previo de la situación del establecimiento más próximo en el tiempo que si solo se dispone de la información de la última IBR o supervisión.

3.2.1 Salas de despiece: Anexo I

3.2.2 Lonjas de productos de la pesca y acuicultura: Anexo II

3.2.3 Mercados centrales (mercás): Anexo III

### 3.3 Mecanización en Sistema de Información:

Estas actividades serán mecanizadas en el Sistema de Información ALBEGA dentro de tres nuevos programas de actuación , uno por cada tipo de establecimiento, denominados:

- “Programa de Control Periódico en Establecimientos de Presencia Habitual-Salas de despiece” (En Albega aparecerá con el acrónimo PCEPH-SD)
- “Programa de Control Periódico en Establecimientos de Presencia Habitual-Lonjas” (En Albega aparecerá con el acrónimo PCEPH-L)
- “Programa de Control Periódico en Establecimientos de Presencia Habitual-Mercados Centrales” (En Albega aparecerá con el acrónimo PCEPH-MY)

En los que se incluirá la actividad “Visita de control” que tendrá una sola fase de “visita” con los posibles resultados de:

Riesgo extraordinario e inminente

Deficiencias graves

Deficiencias leves

Código Seguro de Verificación: VH5DPQWVHK5SE7KKT DGBQYD399QQZ4. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DPQWVHK5SE7KKT DGBQYD399QQZ4	PÁGINA	5/14
			

Simple irregularidades

Sin deficiencias

y en la que se desarrollarán unos alcances que den respuesta a los distintos aspectos a controlar reseñados en los anexos citados en el punto 3.2 anterior. Como norma general, estas actividades deberán estar mecanizadas en el plazo de 7 días naturales desde su ejecución o antes de la siguiente actuación de este programa en el mismo sitio si se realiza antes de esos días.

Las actuaciones habrá que mecanizarlas como Es programada = Si y Pertenece a un Plan o Programa = SI para a continuación elegir el programa correspondiente al tipo de establecimiento.

### 3.4 Frecuencias de control:

La frecuencia de ejecución de estas actividades de control se ha asociado a distintos parámetros en función del tipo de establecimiento.

#### 3.4.1 Salas de despiece: Se ponderarán los siguientes aspectos:

Sala de despiece monoespecie: se considera monoespecie a una sala de despiece que procese solo una de las siguientes tipos de carne:

- Carne fresca de aves
- Carne de ungulados
- Carne de caza silvestre
- Carne de lagomorfos
- Carne de ratites

Sala de despiece pluriespecie: Se considera pluriespecie a una sala de despiece que procese más de uno de lo siguientes tipos de carne:

- Carne fresca de aves
- Carne de ungulados
- Carne de caza silvestre
- Carne de lagomorfos

Código Seguro de Verificación: VH5DPQWVHK5SE7KKT DGBQYD399QQZ4. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DPQWVHK5SE7KKT DGBQYD399QQZ4	PÁGINA	6/14
			

- Carne de ratites

Sala de despiece de carne de rumiantes: Se considera sala de despiece de carne de rumiantes aquella que procese carne fresca de bovino, caprino, ovino o cualquier otro rumiante.

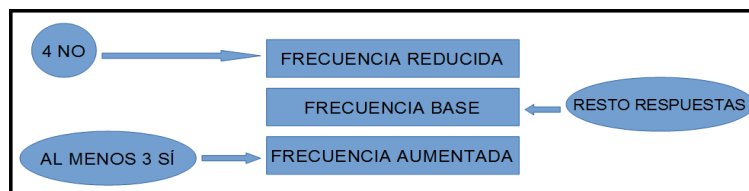
Autorizaciones especiales: Sala de despiece que cuente con las actividades de registro 67, 68 y/o 77, y aquellas que reciban cualquier autorización específica en el ámbito de las temperaturas en el transporte de las carnes.

Autorizaciones de alimentación animal: las salas que se encuentren registradas en el ámbito del uso de proteínas animales transformadas en la alimentación de animales de acuicultura

### 3.4.1.1 Frecuencias de control

Se ha establecido una frecuencia base de controles habituales, diferenciadas para cada uno de los establecimientos afectados por la presente instrucción. Se aplicará la frecuencia reducida si en respuesta a los parámetros descritos en el punto 3.4.1 se responde NO a todas, se aplicará frecuencia aumentada si se responde SI al menos a 3 de las cuestiones y frecuencia base al resto.

	RESPUESTA	
	SI	NO
Sala de despiece <u>pluriespecie</u>	SI	NO
Sala de despiece de carne de rumiantes	SI	NO
Autorizaciones especiales	SI	NO
Autorizaciones de alimentación animal	SI	NO



Asimismo en función de si la sala de despiece se considera de gran capacidad o esas frecuencias serán diferentes, tal como se describe en la tabla siguiente:

	Frecuencia reducida	Frecuencia base	Frecuencia aumentada
Gran capacidad	9/año	12/año	24/año
Poca capacidad	6/año	9/año	12/año

### 3.4.2 Lonjas. Se ponderarán los siguientes aspectos:

Código Seguro de Verificación: VH5DPQWVHK5SE7KKT DGB0YD3990QZ4. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DPQWVHK5SE7KKT DGB0YD3990QZ4	PÁGINA	7/14



La Lonja que comercializa (subasta) Moluscos Bivalvos Vivos. Sí o no

Lonja que comercializa (subasta) productos procedentes de mareas de más de 24 horas. Sí o no

Lonja que comercializa (subasta) crustáceos. Sí o no

### 3.4.2.1 Frecuencias de inspección.

Se ha establecido una frecuencia base de controles habituales, diferenciadas para cada uno de los establecimientos afectados por la presente instrucción. Así se aplicará la frecuencia reducida si, en respuesta a los parámetros descritos en el punto 3.4.2 anterior se responde NO a todas, se aplicará frecuencia aumentada si se responde SI a todas y frecuencia base al resto.

Asimismo habrá de tenerse en cuenta el tramo de comercialización en que se encuentre la Lonja correspondiente según se ha definido anteriormente.

	Frecuencia reducida	Frecuencia base	Frecuencia aumentada
LONJAS DE TRAMO 1	7/año	13/AÑO	26/año
LONJAS DE TRAMO 2	13/año	26/AÑO	52/año
LONJAS DE TRAMO 3	26/año	52/AÑO	104/año

3.4.3 Mercas (mercados centrales): Se ponderarán los siguientes aspectos:

Mercado central de más de un solo sector: Sí o no


Mercado central de pescados y productos de la acuicultura: Si o no

Mercado central de Carnes y productos cárnicos: Si o no

### 3.4.3.1 Frecuencias de inspección:

Se ha establecido una frecuencia base de controles habituales, diferenciadas para cada uno de los establecimientos afectados por la presente instrucción. Así se aplicará la frecuencia reducida si, en respuesta a los parámetros descritos en el punto 3.4.3 anterior se responde NO a todos, se aplicará frecuencia aumentada si se responde SI a todos y frecuencia base al resto.

	Frecuencia reducida	Frecuencia base	Frecuencia aumentada
MERCAS	6/año	12/AÑO	24/Año

Código Seguro de Verificación: VH5DPQWVHK5SE7KKTDBG0YD3990QZ4. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DPQWVHK5SE7KKTDBG0YD3990QZ4	PÁGINA	8/14
			



### 3.4.4. Establecimientos con actividad de temporadas o épocas

En el caso de establecimientos en los que la actividad afectada por la presente instrucción no sea permanente en el tiempo sino que se vea afectada por temporada, periodos de veda, caza etc, las frecuencias citadas anteriormente se verán prorrateadas a al tiempo efectivo en el cómputo anual.

### 3.4.4 Gestión de resultados

La gestión de los resultados se hará conforme a lo establecido en el proceso de inspección, aplicando enfoques diferenciados si se trata de deficiencias o de incumplimientos..

Habida cuenta de la presencia habitual de los agentes de control oficial en este tipo de establecimientos, la gestión de los plazos y seguimiento de las correcciones se hará en el marco de las diferentes visitas.

Como se ha citado, el resultado global de estas actuaciones deben orientar a la IBR y a la supervisión como herramienta de apoyo a la toma de decisiones, a la vez que el grado de incumplimiento y su repetición, haga que los controles periódicos de esta instrucción se dirijan para verificar su subsanación.

Salvo incumplimientos que impliquen riesgo grave o inminente, o ante aquellos que se repitan sin evitar su recurrencia, se debe adoptar un criterio de propuesta de mejora, haciendo las observaciones oportunas para conseguir el objetivo de seguridad alimentaria que se persigue.

## 4. CRITERIOS DE APLICACIÓN

- 4.1. **Entrada en Vigor:** Esta instrucción entrará en vigor a partir del 15/11/2020. Las actuaciones que se deriven a partir de dicha fecha estarán adaptadas a esta instrucción.
- 4.2. **Instrucciones sin efecto.:** Con esta instrucción queda sin efecto cualquier otra instrucción que se oponga a lo establecido en la presente.:

**EL D.GRAL DE SALUD PÚBLICA Y  
ORDENACIÓN FARMACÉUTICA**

**Fdo.: JOSÉ MARÍA DE TORRES  
MEDINA**

Código Seguro de Verificación:VH5DPQWVHK5SE7KKTDBG0YD3990QZ4. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DPQWVHK5SE7KKTDBG0YD3990QZ4	PÁGINA	9/14
			

## ANEXO I. ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LAS SALAS DE DESPIECE DENTRO DE LOS CONTROLES HABITUALES PERIODICOS

Los controles habituales periódicos para las salas de despiece afectadas por la presente Instrucción se han dividido en dos componentes o formas de realizar el control, que son Inspección en planta y Revisión documental.

En la frecuencia de control establecida para las salas de despiece se realizará mediante la inspección en planta y durante las horas de actividad del objeto de la inspección.

Los alcances se han dividido en alcances obligatorios (habrán de cubrirse en cada actuación) y alcances rotatorios (habrán de distribuirse homogéneamente al menos uno de ellos en cada actuación con el fin de que al finalizar el montante anual de controles todos esos alcances estén homogéneamente distribuidos

### 1. Inspección en planta

El componente de inspección en planta se realizará durante el proceso de despiece.

Los ámbitos o alcances del control serán los siguientes:

#### 1. Alcances obligatorios

- Control de las Condiciones de instalaciones, equipos y útiles.
- Control de las Condiciones del proceso de despiece.
- Control de temperaturas.

#### 2. Alcances rotatorios

- Control de Puntos Críticos de Control.
- Control de gestión de SANDACH.
- Control de marcado de identificación.
- Control de aplicación del etiquetado obligatorio.

### 2.- Revisión documental

El componente de revisión documental comprenderá los siguientes ámbitos o alcances:


#### a) Alcances obligatorios

- Análisis de tendencias del cumplimiento del reglamento 2073/2005

#### b) Alcances rotatorios

- Revisión de las condiciones de Etiquetado específico
- Revisión del traslado de Información facilitada al consumidor obligatoria
- Revisión de Registros APPCC
- Revisión de Registros SANDACH
- Revisión de registros de PGH's de manera aleatoria
- Revisión de la trazabilidad (Entradas, producción, salidas)

Código Seguro de Verificación: VH5DPQWVHK5SE7KKT DGBQYD399QQZ4. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DPQWVHK5SE7KKT DGBQYD399QQZ4	PÁGINA	10/14
			

En todos los casos habrá que dejar constancia en la documentación oficial generada las evidencias constatadas

Código Seguro de Verificación: VH5DPQWVHK5SE7KKTDBG0YD3990QZ4. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DPQWVHK5SE7KKTDBG0YD3990QZ4	PÁGINA	11/14
			

ANEXO II. ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LAS LONJAS DENTRO DE LOS CONTROLES HABITUALES PERIODICOS

Los controles habituales periódicos para las lonjas afectadas por la presente Instrucción se han dividido en dos componentes o formas de realizar el control, que son Inspección en planta y Revisión documental.

1.- Inspección en Planta

El componente de inspección en planta, que será dentro de la frecuencia establecida, deberá realizarse durante el proceso de actividad de la lonja y comprenderá los siguientes ámbitos o alcances.

Los alcances se han dividido en alcances obligatorios (habrán de cubrirse en cada actuación) y alcances rotatorios (habrán de distribuirse homogéneamente al menos uno de ellos en cada actuación con el fin de que al finalizar el montante anual de controles todos esos alcances estén homogéneamente distribuidos

1.- Inspección en planta

A) Alcances obligatorios

1. Condiciones de higiene en la descarga
  - Trazabilidad origen (Moluscos Bivalvos, si aplica)
2. Condiciones de higiene en la manipulación previa a la subasta
  - Equipos y manipulaciones
  - Temperatura de los productos (uso de hielo adecuado)
3. Condiciones de higiene durante la subasta:
  - Equipos y manipulaciones
  - Temperatura de los productos (uso de hielo adecuado)
  - Trazabilidad (especial en Moluscos Bivalvos vivos)
- 4.- Condiciones de higiene posteriores a la subasta:
  - Temperatura de los productos (uso de hielo adecuado).
  - Manipulaciones no permitidas o no higiénicas.

B) Controles rotatorios

1.- Condiciones de higiene en la descarga

- Equipos y manipulaciones.
  - Protección contra contaminaciones
  - Envases
- 2.- Condiciones de higiene en la manipulación previa a la subasta
- Identificación especies ( especies prohibidas o con limitaciones)
  - Grado de frescura (mareas mayores 24 horas)

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DP0WVHK5SE7KKT DGB0YD3990QZ4	PÁGINA	12/14



- Protección contra contaminaciones
- Envases
- Trazabilidad
- Parásitos (periódico)

3.- Condiciones de higiene durante la subasta:

- Protección contra contaminaciones
- Envases
- Identificación y etiquetado (aditivos en Crustáceos)
- Marcado sanitario

4.- Condiciones de higiene posteriores a la subasta:

- Protección contra contaminaciones
- Equipos usados
- Condiciones de muelles expedición y manipulaciones en las cargas en vehículos de transporte.

2.- Revisión documental

El componente de revisión documental comprenderá los siguientes ámbitos o alcances:


A) Alcances obligatorios

- Revisión de la trazabilidad (Entradas, producción, salidas) con especial interés en la trazabilidad de moluscos bivalvos vivos en lo relativo a fechas y zonas de captura.

B) Alcances rotatorios

- Revisión de las condiciones de Etiquetado específico
- Revisión del traslado de Información obligatoria facilitada al consumidor
- Revisión de los programas de muestreo de la lonja (contaminantes, aditivos, histamina...)
- Revisión de Registros APPCC
- Revisión de Registros SANDACH
- Revisión de registros de PGH de manera aleatoria

En todos los casos habrá que dejar constancia en la documentación oficial generada las evidencias constatadas

Código Seguro de Verificación: VH5DPQWVHK5SE7KKT DGB0YD3990QZ4. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DPQWVHK5SE7KKT DGB0YD3990QZ4	PÁGINA	13/14
			

ANEXO III. ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LO MERCADOS CENTRALES DENTRO DE LOS CONTROLES HABITUALES PERIODICOS

Los controles habituales periódicos para los mercados centrales (mercados) afectados por la presente Instrucción se han dividido en dos componentes o formas de realizar el control, que son Inspección en planta y Revisión documental.

Los alcances se han dividido en alcances obligatorios (habrán de cubrirse en cada actuación) y alcances rotatorios (habrán de distribuirse homogéneamente al menos uno de ellos en cada actuación con el fin de que al finalizar el montante anual de controles todos esos alcances estén homogéneamente distribuidos

1.- Inspección en Planta, que habrá de ejecutarse en las horas de mayor actividad

A) Alcances obligatorios

1.- Adecuación de locales

2.- Estado de limpieza

B) Alcances rotatorios

3.- Estado de mantenimiento

4.- Cámaras a temperatura regulada

5.- Control de condiciones operativas de higiene

2.- Revisión documental (todos son rotatorios)

- Revisión de Registros APPCC
- Revisión de Registros SANDACH (si existen)
- Revisión de registros de PGH de manera aleatoria.

En todos los casos habrá que dejar constancia en la documentación oficial generada las evidencias constatadas

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	10/11/2020
ID. FIRMA	VH5DPQWVHK5SE7KKT DGBQYD399QQZ4	PÁGINA	14/14
			