

PLAN ANDALUZ DE CONTROLES OFICIALES EN MATADEROS 2023 - 2025



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Secretaría General de Salud Pública e I+D+i en Salud.

Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica

REGIÓN ANATÓMICA	BOVINO < 8 MESES ¹		OTROS BOVINOS	
	Inspección sacrificio ordinario	Inspección si existen indicios de Riesgo	Inspección sacrificio ordinario	Inspección si existen indicios de Riesgo
CABEZA - FARINGE - BOCA - ESÓFAGO				
GANGLIOS PAROTÍDEOS - SUBMAXILARES				
GANGLIOS RETROFARÍNGEOS				
FAUCES				
MASETEROS EXTERNOS Y MASETEROS INTERNOS			2	
LENGUA				
TRÁQUEA		3		3
PULMONES		3		3
PRINCIPALES RAMAS BRONQUIALES		3		3
GANGLIOS BRONQUIALES - MEDIASTÍNICOS		3		
PERICARDIO				
CORAZÓN		4	4	
DIAFRAGMA, TUBO DIGESTIVO Y MESENTERIO				
HÍGADO				7
GANGLIOS HEPÁTICOS - PANCREÁTICOS				
GANGLIOS GÁSTRICOS Y MESENTERÍCOS				
PLEURA Y PERITONEO				
BAZO				
RIÑONES				
GANGLIOS RENALES				
REGIÓN UMBILICAL - ARTICULACIONES		5		
ÓRGANOS GENITALES			6	
UBRES - GANGLIOS DE LA UBRE				8



**PLAN ANDALUZ
DE CONTROLES OFICIALES EN
MATADEROS
2023 - 2025**



Junta de Andalucía

PLAN ANDALUZ DE CONTROLES OFICIALES EN MATADEROS 2023 - 2025

x páginas; 16x23,5 cm

ISSN

©Consejería de Salud y Consumo. Junta de Andalucía

ecoedición

Haz un uso responsable de los recursos, si decides imprimir todo el documento o parte de él, imprímelo en negro y a doble cara, considerando cuidadosamente la elección del tipo de papel. Practica la ecoedición.



Consejería de Salud y Consumo

C/ . Sevilla. 41000

Teléfono 600 000 000

xxx@juntadeandalucia.es

<https://www.juntadeandalucia.es/>

Edita: Consejería de Salud y Consumo. Junta de Andalucía

Coordina: José Castillejo Expósito

Diseño, maquetación y edición digital: GM TECHNOLOGY, S.L.

Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra sin citar la fuente de procedencia

PLAN ANDALUZ DE CONTROLES OFICIALES EN MATADEROS 2023 - 2025

Consejería de Salud y Consumo

Secretaría General de Salud Pública e I+D+i en Salud.

Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica

Autoría

GRUPO DE TRABAJO:

- BALDERAS ZUBELDIA, BERNARDINO.
- BARRIOS RODRÍGUEZ, MARÍA JOSÉ.
- CHAVERNAS GARVI, FRANCISCO.
- DÍAZ DÍAZ, ANTONIA.
- JIMÉNEZ JIMÉNEZ, ENRIQUE.
- OROZCO CASTRO, RAFAEL
- PELÁEZ GUILABERT, FERNANDO.
- PRADOS SILES, FRANCISCO.
- ROMERO MARTÍNEZ, SAMUEL.

COORDINACIÓN

- CASTILLEJO EXPÓSITO, JOSÉ.

ÍNDICE



1. INTRODUCCIÓN.	11
2. ENFOQUE GLOBAL DE LOS CONTROLES OFICIALES.	15
3. OBJETIVOS DEL PLAN.	19
4. AUTORIDADES COMPETENTES.	23
5. RESPONSABILIDADES DE LA ORGANIZACIÓN.	27
6. ÁMBITO DEL PLAN Y NATURALEZA DE LOS CONTROLES.	31
7. FRECUENCIA Y PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES.	35
7.1. FRECUENCIA DE IBR	36
7.2. FRECUENCIA DE AUDITORÍA	37
7.3. EXCEPCIONES EN EL CASO DE MATADERO DE CAMPAÑA DE IBÉRICO.	38
8. METODOLOGÍA DE LOS CONTROLES OFICIALES.	41
8.1. CONTROLES DE INSPECCIÓN PERMANENTE	42
8.1.1. CONTROLES VETERINARIOS ESPECÍFICOS	45
8.1.1.1. CONTROLES DE LA INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA (ICA).	45
8.1.1.2. CONTROLES DE LOS DOCUMENTOS DE TRASLADO Y DE LA IDENTIFICACIÓN ANIMAL.	46
8.1.1.3. INSPECCIÓN ANTE MORTEM (IAM).	49
8.1.1.4. CONTROLES OFICIALES DEL BIENESTAR ANIMAL.	54
8.1.1.4.1. CONTROL DEL BIENESTAR ANIMAL EN EL SACRIFICIO.	54
8.1.1.4.2. CONTROL DEL BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIÓN DE POLLOS DE ENGORDE.	58
8.1.1.4.3. CONTROL DE CAUDOFAGIA Y RABOTEJO EN PORCINO.	60
8.1.1.5. INSPECCIÓN POST MORTEM (IPM).	62
8.1.1.6. CONTROL DE PELIGROS ESPECÍFICOS.	70
8.1.1.6.1. ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME TRANSMISIBLE..	70
8.1.1.6.2. TUBERCULOSIS.	72
8.1.1.6.3. BRUCELOSIS.	73
8.1.1.6.4. SALMONELOSIS.	74
8.1.1.6.5. CAMPILOBACTERIOSIS EN POLLOS DE ENGORDE.	75
8.1.1.6.6. CISTICERCOSIS.	75
8.1.1.6.7. ECHINOCOCOSIS.	76
8.1.1.6.8. TRIQUINELOSIS.	76
8.1.1.6.9. MUERMO.	76
8.1.1.7. MARCADO SANITARIO	77
8.1.2. CONTROL DE LA ACTIVIDAD DEL OPERADOR ECONÓMICO DEL MATADERO.	79
8.2. CONTROLES DE ACUERDO A UNA PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO.	85
8.2.1. INSPECCIÓN BASADA EN EL RIESGO DEL MATADERO (IBR)	85
8.2.2. AUDITORÍA DEL MATADERO.	85
8.3. TOMA DE MUESTRAS	93
9. REGISTRO DE LOS CONTROLES, COMUNICACIÓN DEL RESULTADO Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN.	97
10. EVALUACIÓN DEL PLAN.	101
11. GLOSARIO DE TÉRMINOS	107
12. APÉNDICE DEL PLAN DE MATADEROS	113

1. INTRODUCCIÓN

El **Reglamento (UE) 2017/625** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, establece normas sobre la realización de los controles oficiales.

Este nuevo Reglamento establece un **marco legislativo único** para la organización de los controles oficiales para comprobar que se cumple la legislación de la Unión relativa a la cadena agroalimentaria en todos los ámbitos en los que ésta se aplica.

En él se contempla que los controles oficiales realizados por las autoridades competentes se llevarán a cabo de conformidad con **procedimientos documentados**, que se aplicarán a la declaración de los objetivos que han de alcanzarse y a las tareas, responsabilidades y funciones del personal, así como a los métodos y técnicas de control, decisiones consiguientes y actuaciones que han de emprenderse a raíz de los controles oficiales.

Asimismo se indica que dichos controles se deben realizar a todos los operadores, con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada.

De otra parte, marca que las tareas relacionadas con los controles oficiales se efectuarán por métodos y técnicas de control que comprenderán, según proceda: exámenes, inspecciones, controles, evaluaciones, comprobaciones, auditorías, muestreos y análisis.

Igualmente, establece que los controles oficiales realizados por las autoridades competentes se llevarán a cabo de conformidad con procedimientos documentados y se establecerán registros escritos de dichos controles.

El **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, junto con el **Reglamento Delegado (UE) 2019/624** de la Comisión, de 8 de febrero de 2019 relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne, establecen las **disposiciones prácticas para la realización de controles oficiales** de productos de origen animal para hacer frente a los peligros y riesgos uniformes reconocidos que puedan plantear los productos de origen animal, que abarcarán todos los aspectos que son importantes para proteger la salud humana y, en su caso, la sanidad animal y el bienestar de los animales, sustituyendo a lo que se contemplaba en el derogado Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

La experiencia adquirida en la aplicación desde el año 2012 del Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía, así como de las instrucciones específicas de inspección veterinaria de mataderos vinculadas al mismo ha puesto de manifiesto la oportunidad de mejorar algunos aspectos, tales como:

- Adaptar los controles a la nueva normativa.
- Integrar en un plan todos los controles oficiales a realizar en mataderos.
- Dar una coherencia con la nueva estructura del Plan Nacional de Controles Oficiales de la Cadena Alimentaria (PNCOCA).
- Diseñar un plan que sirva de documento de orientación formativa.
- Establecer la estrategia inspectora en mataderos.
- Contemplar mejoras en los conceptos relacionados con los controles y las medidas a adoptar.

Este plan describe los controles oficiales para la verificación el cumplimiento de los requisitos que se han de cumplir en los mataderos de Andalucía de acuerdo con la normativa vigente, con un **enfoque global**, que abarca las distintas **técnicas de control**, aplicando unas **frecuencias adecuadas** y, con el fin de alcanzar unos **objetivos** para un periodo plurianual.

Unos **controles bien definidos** durante la actividad del matadero permiten no solo adoptar medidas en relación con los animales y la carne, sino que sirven de base para realizar una inspección completa y basada en el riesgo al establecimiento alimentario como es un matadero, permitiendo realizar auditorías más eficaces.

Así mismo **se alinea** con el resto de planes y programas que de manera horizontal son de aplicación, y con una perspectiva en el tiempo que supera la anualidad, estableciendo su vigencia para tres años, del 2023 al 2025.

El plan detalla los controles oficiales de manera que siendo coherentes, den **cobertura a los objetivos estratégicos** marcados.

Los controles oficiales pueden estar asociados a documentos de apoyo que se detallan como anexos al plan, conteniendo información, base legal desarrollada, conocimiento científico, fuentes bibliográficas o referencias a documentos de consulta. Con estos documentos independientes al cuerpo del plan plurianual, se persigue poder actualizarlos conforme a la evidencia científica o ante cambios normativos, sin que se vea afectado el mismo plan.

El plan integra las instrucciones, documentos de referencia y similares, en los que se contemplan criterios o actuaciones en mataderos y además con sus anexos, constituye una base actualizada y sólida de conocimientos en aquellos casos necesarios de formación o reciclaje o nuevas incorporaciones de profesionales veterinarios a mataderos de Andalucía.

2. ENFOQUE GLOBAL DE LOS CONTROLES OFICIALES

La seguridad alimentaria comienza en la granja, por lo que la salud y el bienestar de los animales son un componente fundamental en la seguridad alimentaria. Salvaguardar la salud de los animales y prevenir las enfermedades animales sirve para proteger la salud pública, la producción animal, la seguridad alimentaria y el suministro de alimentos, las economías rurales y el medio ambiente.

Un enfoque global de los controles oficiales, atendiendo a lo establecido por las normas de la Unión, debe garantizar un **alto nivel de salud humana y animal**, así como de **bienestar de los animales a lo largo de la cadena agroalimentaria**, por lo que en este plan se contemplan los controles para:

▷ verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene de las canales y sus carnes obtenidas en los mataderos de manera que se proteja la **SALUD HUMANA** de cualquier riesgo asociado a peligros biológicos (principalmente por microorganismos zoonóticos), químicos (tratamientos veterinarios) o físicos.

La legislación de la Unión establece un conjunto de normas armonizadas para garantizar que los alimentos sean seguros y saludables y que las actividades que puedan repercutir en la seguridad de la cadena alimentaria o en la protección de los intereses de los consumidores en relación con los alimentos y la información alimentaria se realicen de conformidad con requisitos específicos.

El plan adopta medidas en relación con los controles oficiales de la producción de carne y dichas medidas deben garantizar que los operadores cumplen todas las disposiciones fundamentales aplicables a la producción de carne, en particular el requisito de que la carne es segura y apta para el consumo humano.

▷ vigilar aquellos aspectos relevantes en relación a la **SANIDAD ANIMAL**.

Los animales pueden padecer gran variedad de enfermedades infecciosas y no infecciosas. Muchas enfermedades pueden ser tratadas, tener un impacto únicamente en el animal concreto afectado o propagarse a otros animales o a seres humanos. Por el contrario, las enfermedades transmisibles pueden tener un impacto mayor en la salud pública o animal y puede que sus efectos se dejen sentir en la población.

La Legislación sobre sanidad animal establece normas para la prevención y el control de las enfermedades de los animales que son transmisibles a los animales o a los humanos.

Este plan contempla la vigilancia como un elemento clave de una política de prevención y control de las enfermedades animales de manera eficaz y efectiva, prestando interés especial a la detección temprana y a las enfermedades emergentes que puedan afectar a Andalucía y su cabaña ganadera.

▷ garantizar que se cumplen las condiciones del **BIENESTAR ANIMAL** en los mataderos.

El artículo 13 del Tratado Fundacional de la Unión Europea reconoce que los animales son seres sensibles. La legislación de la Unión sobre bienestar de los animales exige que los dueños de los animales, los poseedores de animales y las autoridades competentes respeten los requisitos de bienestar de los animales, garantizándoles un trato respetuoso y evitando causarles dolor y sufrimiento innecesarios. Esas normas se basan en pruebas científicas y pueden mejorar la calidad y la seguridad de los alimentos de origen animal.

La protección de los animales en el momento del sacrificio o la matanza es una cuestión de interés público que influye en la actitud de los consumidores frente a los productos agrícolas. Por otro lado, la mejora de la protección de los animales en el momento del sacrificio contribuye a mejorar la calidad de la carne y tiene un efecto positivo indirecto en la seguridad laboral en los mataderos.

Este plan define los controles oficiales sobre el bienestar animal en los mataderos ya que la actividad de sacrificio puede provocar dolor, angustia, miedo u otras formas de sufrimiento a los animales, y algunas operaciones conexas a la matanza pueden resultar estresantes.

3. OBJETIVOS DEL PLAN

Con el fin de conseguir un alto nivel de protección de la salud de los consumidores de alimentos en Andalucía, para este Plan se establecen los siguientes:

Objetivo Estratégico 1:

Verificar el cumplimiento de los requisitos de sanidad y bienestar animal, de higiene y salud pública de los animales, las canales y las carnes, mediante la realización **de controles permanentes** en matadero.

OBJETIVO OPERATIVO 1.1:

Realizar controles de inspección permanente con el fin de garantizar la sanidad y el bienestar animal, la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano.

OBJETIVO OPERATIVO 1.2:

Adoptar las decisiones oportunas sobre los animales enviados a sacrificio o las canales y las carnes en **base a los hallazgos** de la inspección obtenidos al realizar **controles veterinarios específicos**.

OBJETIVO OPERATIVO 1.3:

Comprobar el cumplimiento de la normativa y los estándares de referencia por parte del operador en la actividad diaria del matadero.

OBJETIVO OPERATIVO 1.4:

Adoptar las medidas oportunas y proporcionales para que el OEM subsane los incumplimientos detectados durante la actividad.

Objetivo Estratégico 2:

Reducir la aparición de riesgos vinculados a las condiciones higiénico sanitarias de los mataderos y de bienestar animal mediante la realización de IBR, adoptando las medidas oportunas.

OBJETIVO OPERATIVO 2.1:

Realizar las IBR a los mataderos con la frecuencia establecida para ellos en cada Programación anual.

OBJETIVO OPERATIVO 2.2:

Detectar los incumplimientos en materia de seguridad alimentaria y sanidad y bienestar animal en los mataderos.

OBJETIVO OPERATIVO 2.3:

Adoptar las medidas oportunas y proporcionales en los casos que se detecten incumplimientos mediante la realización de las IBR.

Objetivo Estratégico 3:

Reducir la aparición de riesgos vinculados a una incorrecta implantación de los sistemas de autocontrol y del Plan Normalizado de Trabajo de bienestar animal mediante la realización de auditorías adoptando las medidas oportunas.

OBJETIVO OPERATIVO 3.1:

Realizar las auditorías a los mataderos con la frecuencia establecida para ellos en cada Programación anual.

OBJETIVO OPERATIVO 3.2:

Detectar las no conformidades y pérdidas de control en materia de seguridad alimentaria y sanidad y bienestar animal en los mataderos.

OBJETIVO OPERATIVO 3.3:

Adoptar las medidas oportunas y proporcionales en los casos que se detecten no conformidades mediante la realización de auditorías.

4. AUTORIDADES COMPETENTES

La **autoridad sanitaria** en cada provincia es el titular de la Delegación Territorial de Salud y Consumo, al cual le corresponde, según se establece en la Ley 9/2007 y en el Decreto 226/2020, entre otras funciones, velar por el cumplimiento de las disposiciones legales que afecten a competencias propias de la consejería.

Las autoridades competentes en materia sancionadora serán las que se establecen en la Ley 2/1998 de Salud de Andalucía, Ley 16/2011 de Salud Pública de Andalucía y en el Decreto 20/2005 de 25 de enero por el que se atribuyen y desconcentran competencias sancionadoras y se regulan determinados aspectos del procedimiento sancionador en materia sanitaria.

En relación con la competencia para la tramitación y resolución de los expedientes, tanto de ratificación de las medidas cautelares como sancionadores, en el **ámbito del bienestar animal**, tal y como se recoge en el Estatuto de Autonomía y en la Ley 11/2003 de 24 de noviembre de protección de los animales en Andalucía, ésta radica en la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

Por otra parte, los agentes de la autoridad para el control sanitario de los mataderos son los funcionarios veterinarios del **Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía (A4)** en el ejercicio de sus funciones y perfil asignado. Por tanto, serán los responsables del control oficial a desarrollar en el marco de este plan, sin menoscabo de aquellas inspecciones que pudieran ser realizadas dentro del marco de otros planes o situaciones específicas, tanto por las propias direcciones de las Unidades de Gestión de Salud Pública (UGSP), o unidades asimilables, como por los técnicos adscritos al Servicio de Salud de las Delegaciones Territoriales.

En tanto se mantiene la asunción de competencias por los municipios de Granada, Málaga y Sevilla, los agentes de la autoridad para el control sanitario de los mataderos de su ámbito geográfico, será el personal inspector dependiente de la corporación local competente, sin menoscabo de los convenios de colaboración que puedan establecerse con esas corporaciones locales.

5. RESPONSABILIDADES DE LA ORGANIZACIÓN

Corresponde al **Servicio de Seguridad Alimentaria** (SSA) de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, la planificación general y programación anual, dirección, coordinación y evaluación del Plan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía. Se designará a un responsable del servicio para garantizar el desarrollo de dicho Plan, en el ámbito de la Comunidad Autónoma.

Corresponde al **Servicio de Salud** de las Delegaciones Territoriales (DT) la difusión, coordinación, programación específica, y evaluación del Plan a nivel provincial. Se designará a un responsable de la Sección de Sanidad Alimentaria para garantizar el cumplimiento del plan en la provincia. A tal efecto asistirá a las reuniones que se lleven a cabo en todos los niveles de la organización, tanto de coordinación como de seguimiento y evaluación del plan en su provincia.

A nivel de Distrito Sanitario de Atención Primaria/Área de Gestión Sanitaria (DSAP/AGS), será la **Dirección de la Unidad de Gestión de Salud Pública** (UGSP), o unidad asimilable, la responsable de garantizar el cumplimiento y evaluación del Plan en su ámbito territorial y de informar a los veterinarios que vayan a desarrollar las actividades del Plan, los objetivos, las actuaciones y la metodología a desarrollar para el cumplimiento del plan.

Por último corresponde a los Agentes de Control Oficial del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía de los DSAP/AGS asignados a a las distintas actividades de control, su realización, así como **proponer y/o adoptar las medidas oportunas y proporcionales** en casos de incumplimientos, en base a la metodología descrita en este Plan.

6. ÁMBITO DEL PLAN Y NATURALEZA DE LOS CONTROLES

En el ámbito del plan se incluyen **los mataderos** de Andalucía, por lo que el punto de control será cada uno de los establecimientos registrados como matadero en Andalucía, así como aquellos de nueva inscripción.

En Andalucía, en el ámbito del DSAP/AGS, se dispone de un **Servicio Veterinario Oficial (SVO) asignado a cada matadero que da cumplimiento a la cobertura de controles de inspección permanente durante la actividad** de sacrificio en relación con la inspección cárnica, la higiene del proceso y la sanidad y el bienestar animal,

El **Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía** recoge la información e instrucciones para realizar las actividades de control oficial en los establecimientos alimentarios de Andalucía, y se integra con el resto de planes y programas establecidos. Las características propias del control oficial en matadero, hace que se excluya de su ámbito la Inspección Basada en el Riesgo (IBR) en mataderos, cuyas especificidades se desarrollan en este Plan de controles oficiales en mataderos, sin perjuicio de que el Plan de inspección basado en el riesgo se aplique con carácter supletorio y complementario en todo lo no previsto en el de mataderos.

El **Plan para la Supervisión de los sistemas de autocontrol de las empresas alimentarias de Andalucía** y el nuevo Proceso de Auditorías recogen la información e instrucciones para realizar las supervisiones (auditorías de seguridad alimentaria) a establecimientos alimentarios de Andalucía, y por lo tanto se debe seguir aplicando, complementándose con lo recogido en este Plan, incorporando las características propias del control oficial realizado por los SVO en mataderos, así como las especificaciones del sistema de autocontrol en mataderos e incluyendo en el ámbito de la auditoría en mataderos el bienestar animal.

Además, en el ámbito de los controles oficiales también se realizarán controles mediante la **toma de muestras**, muestreo descrito en los Planes transversales (de peligros biológicos, de químicos o contaminante, de PNIR, principalmente), en las instrucciones específicas de control de ciertas enfermedades (encefalopatías espongiformes transmisibles y tuberculosis) y siempre que el control oficial lo estime oportuno.

7. FRECUENCIA Y PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

La frecuencia de los controles incluidos en este plan se determina de la siguiente forma:

- Controles que no requieren establecer una frecuencia previa (CONTROLES DE INSPECCIÓN PERMANENTE):

Los controles de inspección permanentes del sacrificio y los controles de la actividad del matadero no requieren programación basada en el riesgo para su realización por parte del SVO.

Se realizan en relación con las actividades de entrada de animales, su sacrificio y faenado en el matadero y salida de carnes. Es en la descripción del control que se hace en este Plan donde se puede asociar a una frecuencia para cumplir con los objetivos previstos, en determinados casos, siendo desarrollados de manera genérica diariamente.

Para garantizar la realización de estos controles, el Director de la UGSP (DSAP/AGS) deberá disponer, previa comunicación del operador económico del matadero (OEM), y siempre que sea necesario, del cronograma de sacrificio de manera planificada, en su caso, incluyendo días y horarios de inicio de los procedimientos para realizar el sacrificio, junto con toda la información relevante de la actividad que permita gestionar dichos controles permanentes por parte del SVO. Deberá efectuarse con suficiente antelación (al menos semanalmente) y cualquier cambio en dicho cronograma será notificado por el OEM al SVO con tiempo suficiente.

- Controles programados que requieren de frecuencia (CONTROLES EN BASE AL RIESGO):

La IBR y la auditoría se realizan con una frecuencia determinada de acuerdo a una programación en función de la clasificación en base al riesgo del matadero.

Como premisa para iniciar los controles programados del plan, **todos los mataderos deberán estar clasificados en base al riesgo**, según procedimiento para la clasificación de los mataderos en base al riesgo de Andalucía que esté en vigor.¹

La frecuencia de IBR y auditoría estará asociada, por tanto, a la categoría a la que pertenezcan en base a la clasificación del riesgo y serán la referencia para la programación anual.

¹ Anexo 1: Clasificación en base al riesgo de los mataderos de Andalucía (ver Apéndice del Plan).

7.1 FRECUENCIA DE IBR

En aras del cumplimiento del objetivo estratégico establecido, la IBR en matadero será considerada en relación con lo contemplado en las instrucciones de programación en protección de la salud con las que este plan se alinea, y la frecuencia de IBR es en función de su clasificación:

Clasificación de riesgo ²	Frecuencia IBR anual
Matadero de mayor riesgo	2
Matadero de riesgo intermedio	1,5
Matadero de menor riesgo	1
Matadero de campaña de ibérico	1 (durante la campaña)

Desde la UGSP, dado que la IBR se debe realizar con el matadero en funcionamiento, si el número de veterinarios que integran el SVO de cada matadero es suficiente y permite la realización de los controles de inspección permanente durante el sacrificio de manera simultánea a la IBR, o que las características del matadero por la especie que sacrifican, el volumen o la sistemática de sacrificio también permita realizar los dos tipos de control (de inspección permanente y IBR) a la vez, asignará al SVO la realización de la IBR.

En el caso que esto no sea posible, desde la UGSP se optará por asignar la realización de la IBR a los veterinarios del DSAP/AGS con funciones de perfil transversal.

Además se considerarán IBR no programadas en los siguientes casos:

1. Nuevos mataderos inscritos en el Registro General de Empresas Alimentarias y de Alimentos/cambios de domicilio industrial/ampliaciones de actividad sujetas a autorización:

En estos trámites de matadero se deberá realizar una IBR a partir del primer mes de la fecha de su inscripción/alta en el RGSEAA, con un plazo máximo de 3 meses desde la referida fecha. Finalizada la IBR se procederá a la clasificación en base al riesgo (según Documento de clasificación de riesgo de mataderos en vigor: en Mayor Riesgo o en el caso que sea pequeño matadero Riesgo Intermedio). Si como consecuencia de la misma, se deben realizar IBR en ese año en el que ya se ha establecido la programación anual, será considerada IBR no programada.

2. IBR extraordinarias que se realicen como consecuencias de alertas alimentarias y denuncias que así lo requieran, y siempre que el establecimiento esté implicado en el origen de la alerta o denuncia. Asimismo, se incluirán en este apartado aquellas que así lo demande el procedimiento de autorización de establecimientos para exportación o alguna otra causa debidamente justificada.

No se considerarán IBR:

- Las visitas que se realicen a los mataderos previamente a la autorización sanitaria de funcionamiento.
- Las visitas que se realicen por motivo de alertas o denuncias, cuando los hechos denunciados no requieran controlar todos los requisitos legales establecidos en la legislación sobre seguridad alimentaria y bienestar animal.
- Las visitas que se hagan para la constatación de algún elemento o situación concreta que no exija llevar a cabo una IBR en el matadero, como es el caso de las propias visitas de seguimiento que se realizan en la IBR.
- Las visitas que se realicen para llevar a cabo las tomas de muestras de otros planes y programas.

² Los mataderos serán clasificados antes de inicios de 2023 en ALBEGA de tal forma que si disponen de otra actividad además de matadero tendrán 2 clasificaciones y las IBR serán acumulativas. Es decir un sitio que sea matadero (de mayor riesgo) e industria cárnica (riesgo alto) le corresponderían 4 IBR (2 a la actividad de matadero +2 al resto de actividades)

7.2 FRECUENCIA DE AUDITORÍA

En aras del cumplimiento del objetivo estratégico establecido, dado que la Auditoría en matadero es considerada obligatoria, en relación con lo contemplado en las instrucciones de programación en protección de la salud y que este plan se alinea con las mismas, y dado que en cada DSAP/AGS existe un Equipo Auditor (EA), la frecuencia de Auditoría es:

Clasificación de riesgo	Frecuencia Auditoría anual
Matadero de mayor riesgo	1
Matadero de riesgo intermedio	0,5³
Matadero de menor riesgo	0,3⁴
Matadero de campaña de ibérico	1 (durante la campaña)

En base a los mismos criterios del punto anterior de IBR, la auditoría de matadero se deberá incluir en la programación anual de la UGSP siguiendo los criterios generales establecidos para ello.

Igualmente se podrán realizar auditorías no programadas en los casos de autorizaciones de mataderos para exportación, cuando así lo establezca el procedimiento específico, en casos de alertas o por otros motivos debidamente justificados.

³ Se corresponde a 1 auditoría cada 2 años.

⁴ Se corresponde a 1 auditoría cada 3 años.

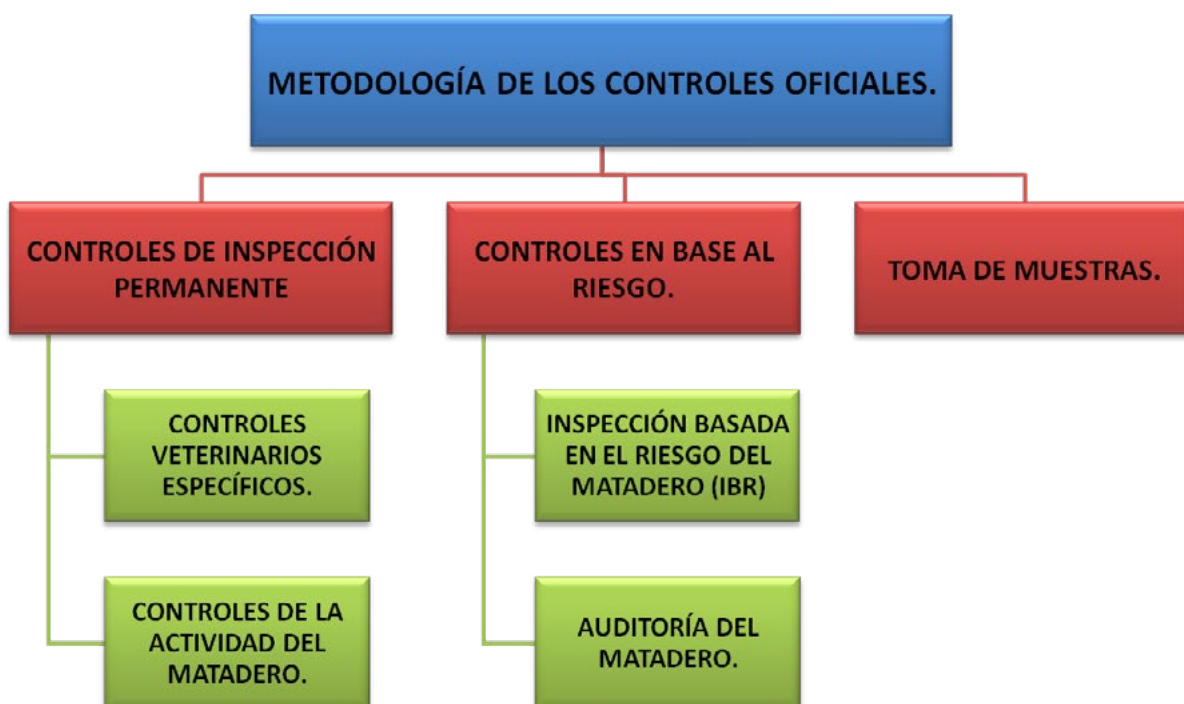
7.3 EXCEPCIONES EN EL CASO DE MATADERO DE CAMPAÑA DE IBÉRICO.

En aquellos mataderos que según el procedimiento para la clasificación de los mataderos en base al riesgo de Andalucía en vigor se les aplique la clasificación de “**matadero de campaña de ibérico**”, se realizará durante el tiempo de actividad de sacrificio **1 IBR y 1 auditoría**, preferentemente en este orden, según se ha contemplado en los cuadros anteriores.

8. METODOLOGÍA DE LOS CONTROLES OFICIALES

Los controles que se establecen en este plan son de manera esquemática los siguientes:

- CONTROLES DE INSPECCIÓN PERMANENTE
 - CONTROLES VETERINARIOS ESPECÍFICOS.
 - CONTROLES DE LA ACTIVIDAD DEL MATADERO.
- CONTROLES EN BASE AL RIESGO.
 - INSPECCIÓN BASADA EN EL RIESGO DEL MATADERO (IBR)
 - AUDITORÍA DEL MATADERO.
- TOMA DE MUESTRAS.



8.1 CONTROLES DE INSPECCIÓN PERMANENTE

Los **controles de inspección permanente** son los controles que realiza el SVO durante la actividad de sacrificio diario del matadero y se basan en verificar mediante la inspección veterinaria que la sanidad y el bienestar animal no se han visto comprometidos, y que las canales y carnes son aptas para su destino a consumo humano. Además, estos controles están orientados a verificar que el OEM cumple con la normativa y con lo establecido en sus procedimientos. Estos controles de inspección permanente engloban:

- Controles veterinarios específicos.
- Controles de la actividad del matadero.

Los **CONTROLES VETERINARIOS ESPECÍFICOS** son aquellos que están basados en la ciencia veterinaria y pretenden detectar hallazgos en los animales o sus carnes que puedan suponer un riesgo para la sanidad y el bienestar animal o la salud humana, de manera que todo hallazgo conllevará la adopción de una **decisión** por parte del SVO.

En los controles veterinarios específicos se han establecido los siguientes ámbitos de control:

- ✓ CONTROLES OFICIALES DE LA INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA (ICA).
- ✓ CONTROLES OFICIALES DE LOS DOCUMENTOS DE TRASLADO Y DE LA IDENTIFICACIÓN ANIMAL.
- ✓ INSPECCIÓN ANTE MORTEM (IAM).
- ✓ CONTROLES OFICIALES DEL BIENESTAR ANIMAL.
- ✓ INSPECCIÓN POST MORTEM (IPM).
- ✓ CONTROL DE PELIGROS ESPECÍFICOS.
- ✓ MARCADO SANITARIO.

En cada uno de ellos se hace una pequeña introducción con la reseña normativa en la que el SVO se pueda apoyar para su realización.

Se detallan los controles oficiales mínimos que se deben aplicar, especificándose cómo debe realizarse cada control, estando desarrollados en algunos ámbitos mediante anexos.

Se definen los hallazgos, así como las decisiones a adoptar sobre los animales o las carnes, y en ciertos casos que están asociados al no cumplimiento de alguna responsabilidad del OEM se establece su consideración como no conformidad de la actividad del matadero.

Los **CONTROLES DE LA ACTIVIDAD DEL MATADERO** contemplan la verificación que realiza el SVO del cumplimiento del OEM durante todas las etapas de la actividad del matadero en la aplicación de la normativa o de los propios procedimientos operativos y pretenden detectar no conformidades que conllevan la adopción de una medida correctora por parte del OEM.

En los controles de la actividad del matadero se han establecido los siguientes ámbitos de control:

- ✓ LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS.
- ✓ LA HIGIENE DEL PERSONAL
- ✓ EL MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS
- ✓ EL AGUA EMPLEADA EN LA INDUSTRIA
- ✓ LA GESTIÓN DE PLAGAS
- ✓ LA GESTIÓN DE SANDACH

- √ LA HIGIENE DURANTE EL SACRIFICIO Y FAENADO
- √ EL MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO Y EXPEDICIÓN
- √ EL APPCC
- √ EL BIENESTAR ANIMAL EN EL TRANSPORTE Y VIDEOVIGILIANCIA.

Se detallan los controles oficiales mínimos que se deben aplicar.

Uno de los aspectos importantes es la evaluación de la gravedad de las no conformidades detectadas durante la realización de los controles de inspección permanente, al objeto de su comunicación al OEM y seguimiento de las mismas.

Estas no conformidades se clasifican, en consonancia con lo establecido en el punto 8.2.1 de los controles de IBR, en:

DEFICIENCIA:

Es aquella no conformidad de los requisitos normativos o de los estándares de referencia/procedimientos operativos, **sin trascendencia directa para la salud humana, la sanidad y el bienestar animal.**

Durante los **controles de inspección permanente** el SVO comunicará al OEM mediante Hoja de Control Oficial de Informe, las deficiencias detectadas para que sea atendida/corregida, mediante la adopción de las medidas correctoras oportunas y que eviten la recurrencia. Algunas de estas deficiencias podrán ser subsanadas con carácter inmediato y otras requerirán un corto plazo de tiempo para su corrección. Se procederá a realizar el seguimiento cuyo alcance será concretamente esa deficiencia. Estas deficiencias orientarán la inspección en la IBR.

INCUMPLIMIENTO TIPO II:

Es aquella no conformidad de los requisitos normativos o de los estándares de referencia/procedimientos operativos que **puede suponer un riesgo para la salud humana, la sanidad y el bienestar animal.**

Durante los **controles de inspección permanente** el SVO levantará un Acta en la que se recojan el incumplimiento, comunicándola al interesado quien podrá ejercer su derecho a manifestar lo que considere oportuno.

Se recogerá el compromiso del inspeccionado de subsanar dicho incumplimiento con la mayor brevedad y urgencia, sin menoscabo de las consecuencias sancionadoras que pudieran derivarse de su actual existencia, con el fin de restituir la legalidad vigente, describiendo las medidas correctoras que éste va a adoptar y que eviten la recurrencia y el plazo que propone para ello, acordado con el SVO.

Se elaborará el Informe de Valoración y junto al Acta se tramitará, para el inicio del correspondiente expediente sancionador por parte de la Delegación Territorial competente según la materia.

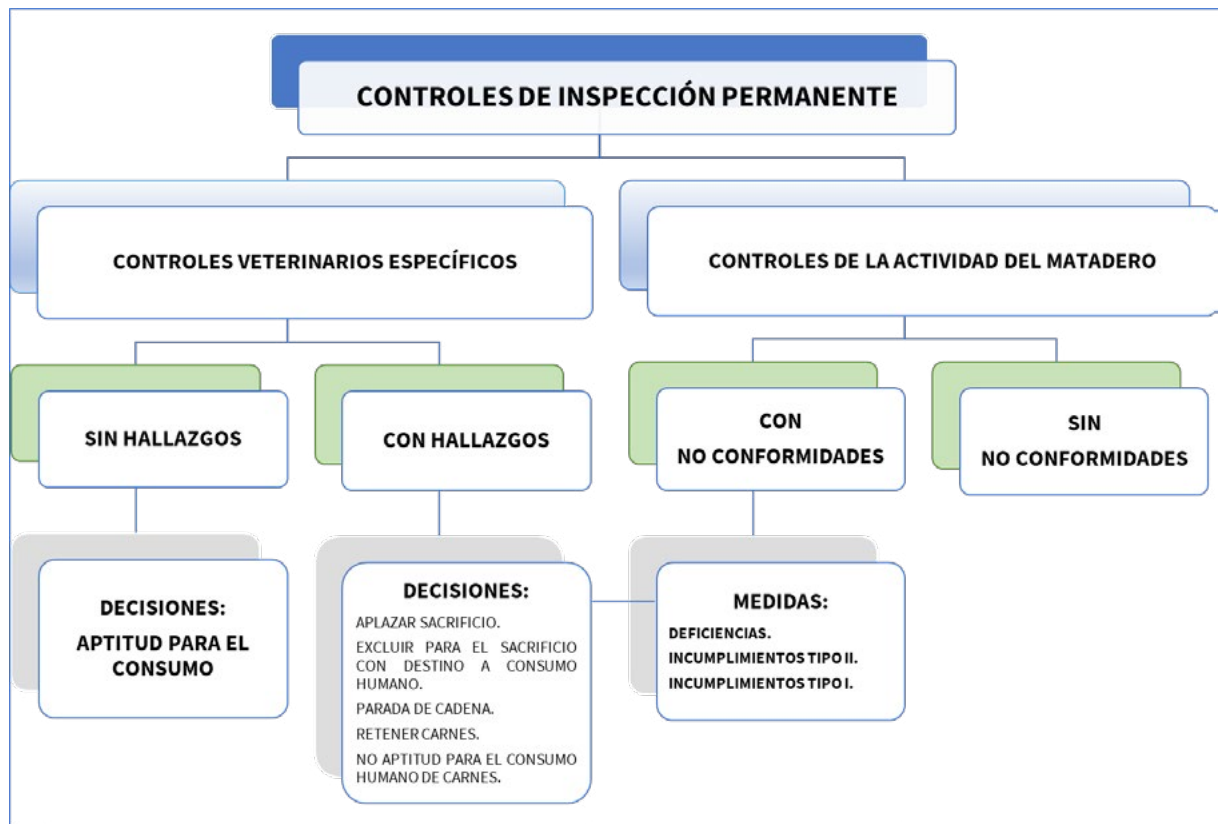
Se realizará el seguimiento del incumplimiento como necesidad para garantizar la restitución de la legalidad, documentándose en Hoja de Control Oficial de Informe si se ha corregido en el plazo acordado o en Acta en caso contrario, que se tramitará para su incorporación al expediente iniciado a la Delegación Territorial competente.

INCUMPLIMIENTO TIPO I:

Es aquella no conformidad de los requisitos normativos o de los estándares de referencia/procedimientos operativos que **suponen un riesgo inminente o extraordinario para la salud humana, la sanidad y el bienestar animal.**

Se comunicará mediante un Acta la adopción de las **medidas cautelares necesarias.** Junto con un Informe de Valoración, el Acta se tramitará a la Delegación Territorial competente según la materia, para el inicio del expediente correspondiente.

En este caso se actuará conforme a lo indicado en el “Proceso de medidas cautelares en protección de salud”.



8.1.1. CONTROLES VETERINARIOS ESPECÍFICOS

8.1.1.1. CONTROLES DE LA INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA (ICA).⁵

• INTRODUCCIÓN:

El Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 establece en su Artículo 10 las obligaciones del veterinario oficial en cuanto a los controles de documentos, contemplando que comprobará los resultados de los controles y evaluaciones de la información sobre la cadena alimentaria que facilita el operador del matadero, con arreglo a lo dispuesto en el anexo II, sección III, del Reglamento (CE) n° 853/2004.

El veterinario oficial tendrá en cuenta esos controles y evaluaciones al llevar a cabo las inspecciones ante mortem y post mortem, así como cualquier otra información pertinente de los registros de la explotación de procedencia de los animales.

El Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio, tiene por objeto sistematizar y desarrollar las previsiones normativas comunitarias sobre la información de la cadena alimentaria.

• CONTROLES OFICIALES:

1. Diariamente previo al inicio del sacrificio el SVO **comprobará los registros de los controles y evaluaciones de la ICA que facilita el OEM**, prestando especial atención que toda incidencia esté comunicada, de todas las partidas de animales presentadas a sacrificio con arreglo a lo dispuesto en su procedimiento diseñado para garantizar que cada animal o, en su caso, cada partida de animales que sea aceptado en los locales del matadero:
 - a. No provienen de una explotación de procedencia o de una zona sujeta a una prohibición de movimiento u otra restricción por razones de sanidad animal o salud humana.
 - b. Se han cumplido las normas sobre el uso de medicamentos veterinarios, los animales no han sido tratados con sustancias prohibidas o no autorizadas, o los límites legales de residuos químicos o sustancias contaminantes se han respetado.
 - c. No existe cualquier otro factor que pueda perjudicar a la salud humana o animal.

En este sentido se tendrá especial atención en aves de corral la evaluación de los resultados del plan de vigilancia de salmonella en explotación y si conlleva medidas correctoras en el tipo de sacrificio (logístico en aplicaciones de guías del sector avícola). Para ello se podrá tener presente lo descrito en el control del peligro específico de salmonella.

2. El SVO además, solicitará copia u original de la ICA comprobando que es coherente y eficaz, válida y fiable, en base a los plazos y los contenidos que establece la normativa. Así mismo, comprobará que se encuentra firmada por el titular de la explotación de procedencia y de la fecha prevista de salida de los animales, junto con la firma de la persona responsable de la aceptación de los animales y la fecha de la recepción de la ICA, con el objetivo de verificar que se cumplen los plazos establecidos, en su caso.
3. El SVO tendrá en cuenta estos controles al llevar a cabo las inspecciones ante mortem (IAM) e inspección post mortem (IPM), y en especial cualquier notificación de incidencias y de medidas correctoras realizadas por el OEM. Se podrá extractar documentalmente aquellos aspectos relevantes que orienten la IAM y el tipo de IPM a realizar por el resto del SVO.

• DECISIONES:

1. Si el SVO comprueba que la ICA es coherente (se puede relacionar con los animales), eficaz (logra el efecto que se espera de ella, que es transmitir la información mínima que ayude al veterinario a realizar la IAM y la IPM), válida (se recibe y tiene la calidad que se espera en tiempo y forma) y fiable (en cuanto que es creíble y no contiene errores), y se evalúa y se analiza considerándose correcta los animales serán aptos para su entrada y/o se iniciará la IAM.

⁵ Anexo 2: Información sobre la cadena alimentaria(ver Apéndice del Plan).

2. Si el OEM comunica alguna incidencia detectada tras evaluar la ICA mediante su procedimiento operativo, el SVO comprobará que se aplican las medidas correctoras adecuadas, pudiendo iniciar la IAM.
3. Si la **ICA se considera incorrecta**, pueden darse dos casos:
 - **Que no afecte a la Salud Pública o Sanidad Animal:** Si tras comprobar la ICA se evidencia que es incorrecta ya que no aporta ninguna información útil para la organización del sacrificio del matadero ni para la inspección del veterinario oficial, existen datos que se deben rellenar y sus campos están vacíos, existen campos con errores o datos no creíbles o no se cumple el plazo de llegada, el veterinario oficial, ante cualquiera de las situaciones expuestas y aquellas otras que estime oportunas se procederá a aceptar el animal para su sacrificio siempre que no se vea comprometida la salud pública o la sanidad animal. Se extractarán los datos relevantes que necesiten tenerse en cuenta en la IAM e IPM.
 - **Que sí afecte a la Salud Pública o Sanidad Animal:** Si tras el control de la ICA se evidencia que han entrado animales que no debían haberse admitido (animales procedentes de explotación/zona sujeta a prohibición de movimiento u otra restricción por razones de salud pública o sanidad animal, o no se han cumplido las normas de uso de medicamentos veterinarios, o por otros factores perjudiciales a la salud humana o la sanidad animal) se procederá al sacrificio de estos animales por separado y al final de la jornada, sin más manipulación que el sacrificio tras el aturdimiento y sangrado, declarándolos no aptos para el consumo. El SVO ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento 1069/2009.
4. Si el SVO verifica que el OEM presenta la ICA pero no realiza su evaluación tal y como lo tiene descrito en la ejecución de su procedimiento se considerará una deficiencia del OEM. El SVO evaluará la ICA y si es correcta continuará con la IAM.
5. Si existen animales en los corrales pero el OEM del matadero **no ha presentado la ICA** al SVO veterinario, motivará que no se sacrificará el animal o los animales, concediendo un **plazo de 24 horas** para presentar la ICA y su evaluación.

El SVO podrá permitir que se sacrifiquen animales en el matadero aunque no se disponga de la ICA (especialmente en el caso de aves de corral, lagomorfos y ráticas). En tales casos las canales y sus despojos se almacenarán separados del resto de canales, sin la marca sanitaria. Solo podrá ser declarada apta para el consumo humano si se aporta el documento evaluado correctamente de la ICA en el plazo concedido.

Cuando la ICA no esté disponible en el plazo de 24 horas concedido, el SVO declarará toda la carne del animal no apta para el consumo humano. Si aún no ha sido sacrificado, lo será por separado de los demás animales tomando todas las precauciones necesarias para proteger la salud humana y animal, sin más manipulación que el sacrificio tras el aturdimiento y sangrado, decomisando el cuerpo del animal. El SVO ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento (CE) 1069/2009. Dicho plazo de 24 horas podrá ampliarse por el SVO excepcionalmente cuando considere justificado el retraso en la llegada de la información pertinente.
6. El SVO valorará aplicar procedimientos adicionales de palpación e incisión en IPM ante cualquier duda sobre la ICA.
7. El SVO deberá tomar las medidas oportunas si descubre que los registros, la documentación o cualquier otra información que acompañe a los animales no corresponden a la verdadera situación de la explotación de procedencia o al verdadero estado de salud de los animales, o tienen por objeto inducir deliberadamente a error al veterinario oficial. La autoridad competente actuará contra el operador responsable de los animales. Esta situación podrá consistir, en particular, en la realización de controles adicionales.

▷ **En las decisiones adoptadas en los puntos 3, 4, 5 y 7, además se considerarán como una NO CONFORMIDAD del OEM y tras la evaluación del SVO se comunicará mediante hoja de control (deficiencia) o acta (incumplimiento).**

8.1.1.2. CONTROLES DE LOS DOCUMENTOS DE TRASLADO⁶ Y DE LA IDENTIFICACIÓN ANIMAL⁷.

• INTRODUCCIÓN:

El **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627** establece en su Artículo 10 las obligaciones del veterinario oficial en cuanto a los controles de documentos, contemplando que al realizar las inspecciones ante mortem y post mortem, el veterinario oficial tendrá en cuenta los certificados oficiales y las declaraciones de veterinarios que realicen controles oficiales o de otro tipo en la producción primaria.

En el caso de **sacrificio de urgencia de ungulados domésticos fuera del matadero**, el veterinario oficial del matadero examinará **la certificación** presentada de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 y expedida por el veterinario oficial que llevó a cabo la inspección ante mortem efectuada de conformidad con el punto 6 del capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n°853/2004, y cualquier otra información pertinente facilitada por el explotador de la empresa alimentaria.

En el caso de reses de lidia a partir del 11 de diciembre de 2022, el **Real Decreto 1086/2020** establece que el **sacrificio de los animales lidiados** tendrán la misma consideración y deberán cumplir los mismos requisitos de higiene que para los casos en los que se precisa un **sacrificio urgente de un animal fuera del matadero**. Los animales irán acompañados al matadero del **documento de traslado de reses lidiadas sangradas**, cumplimentado y firmado por el veterinario de servicio designado, cuyo modelo figura en el **anexo IV** del citado real decreto. Dicho documento se considerará equivalente al certificado del veterinario oficial contemplado en el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235.

El **Reglamento Delegado (UE) 2019/624** concreta en su Artículo 5 los criterios y condiciones generales que establecen los supuestos en los que las **inspecciones ante mortem pueden realizarse en la explotación de procedencia**, de manera que la Autoridad Competente podrá permitir que se realicen, en la explotación de procedencia, inspecciones ante mortem sobre animales destinados al sacrificio. Tras la IAM en la explotación se expedirá un modelo de certificado sanitario como el establecido en el anexo IV, capítulo 5, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 para los animales aptos para el sacrificio. El certificado sanitario deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato.

A nivel nacional el **Real Decreto 637/2021**, por el que se establecen las normas básicas de ordenación de las granjas avícolas, establece en su Artículo 10 la inspección ante mortem previa en explotación en las aves de corral. Como resultado de la inspección, las aves que lleguen al matadero deberán ir acompañadas del certificado sanitario según modelo del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235.

En relación con la identificación animal, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627** establece en su Artículo 43 la obligación del veterinario oficial de verificar que el OEM cumple con su deber de velar por que **los animales admitidos al sacrificio para el consumo humano estén adecuadamente identificados**.

Para la identificación de reses de lidia El Real Decreto 1086/2020 (a partir del 11 de diciembre de 2022) establece que antes de proceder a la introducción de los animales muertos en el medio de transporte, deberán ser identificados individualmente y claramente, bajo la supervisión del veterinario de servicio, de manera indeleble y con medios aptos para su uso con alimentos. En dicha identificación constará, como mínimo, además del número de identificación y la mención «Reses de lidia lidiadas», la localidad, fecha y hora del sacrificio. El número de identificación individual constará en el documento de traslado, cuyo modelo figura en el anexo IV del citado real decreto.

• CONTROLES OFICIALES:

1. Diariamente el SVO oficial en el ámbito de la IAM comprobará todos los registros de los controles y evaluaciones que facilita el OEM elaborados con arreglo a lo dispuesto en su procedimiento diseñado para garantizar que cada animal o, en su caso, cada partida de animales que sea aceptado en los locales del matadero ha sido convenientemente identificado, mediante las marcas y los documentos de identificación.
2. Diariamente se controlará el **100% de los documentos de traslado** desde la explotación de origen, que se deben corresponder con los establecidos legalmente.

⁶ Anexo 3: Documentos de traslado de animales a matadero (ver Apéndice del Plan).

⁷ Anexo 4: Sistemas de identificación animal (ver Apéndice del Plan).

A efectos de este control se consideran documentos de traslado:

- ✓ Guías sanitarias de movimiento en el ámbito nacional o certificado sanitario en el ámbito intracomunitario.
- ✓ Documentos de traslado de animales procedentes de PNEEA.
- ✓ Documentos de identificación individual según la especie.
- ✓ Certificado sanitario de inspección ante mortem en explotación en aves de corral y ráticas (o de otras especies, en su caso).
- ✓ Certificado sanitario y Declaración del titular de la explotación (Anexo III del Real Decreto 1086/2020) en casos de sacrificio de urgencia fuera de matadero.
- ✓ Información a recoger en el documento de traslado de reses lidiadas sangradas (Anexo IV del Real Decreto 1086/2020)

3. Verificará que los datos de la documentación de traslado se correlacionan con la identificación de los animales recepcionados y reflejados en los registros del OEM. Para ello se realizará la inspección de la identificación en corrales (o en la descarga, según proceda) de los siguientes animales o partidas de animales:

- ✓ Del **100% de los equinos** y de los animales o partidas de animales procedentes de **grupos de riesgo** tales como animales de **sacrificio de urgencia** fuera de matadero (incluido reses de lidia), animales procedentes de **Plan Nacional de Erradicación de Enfermedades Animales**, animales o partidas de animales **sospechosos PNIR**, animales para muestreo obligatorio de **EET** y aquellos **animales apartados** por el OEM por problemas de identificación como medida correctora del procedimiento implantado.
- ✓ Del resto de animales o partidas de animales:
 - a. En animales con identificación individual:

BOVINO		OVINO/CAPRINO	
N.º de animales en la partida de sacrificio	% animales SUJETOS A CONTROL	N.º de animales en la partida de sacrificio	% animales SUJETOS A CONTROL
< 5	100 %	< 10	100 %
De 5 a 10	50 %	De 10 a 50	50 %
>10	25 %	>50	25 %

- b. En partidas⁸ de animales con identificación colectiva (porcino y ovino/caprino de < 12 meses) se comprobará que coincide el código del REGA de la explotación de origen que señala el documento de traslado con el código de la identificación colectiva que porta el animal:
 - cuando la partida esté compuesta por un número elevado de animales (mayor o igual a 100) serán sometidos a control al menos el 10%.
 - en el caso de partida de < de 100 animales serán sometidos a control al menos 5 o su totalidad si está compuesta por menos de 5 animales.

Tanto en el punto a. de identificación individual como en el b. de identificación colectiva, se podrá aumentar el número de animales a controlar cuando los primeros controles no hayan sido satisfactorios.

- c. En **aves de corral y ráticas**, para comprobar la obligación del OEM de garantizar la identificación de las partidas de aves mediante el precinto con el código de la explotación de origen en el vehículo de transporte, la **verificación periódica** del SVO sobre la identificación en las aves de corral que hayan sido sometidas a una inspección ante mortem en la explotación, consistirá en solicitar los **registros de entrada** donde se refleja la explotación de procedencia de la manada **y solicitando los precintos. Al menos un día a la semana**, alternando los días, se realizará **una inspección in situ** de comprobación de que el camión porta el precinto. Se priorizarán estos

⁸ Partida: animales de la misma especie amparados por un único documento de traslado oficial procedentes de la misma explotación de origen.

controles de inspección in situ del precinto antes de ser retirado en el caso de las partidas con sacrificio logístico de salmonella en aves de corral y partidas de pollos de engorde con densidad de cría declaradas mayores a 33 kpv/m².

- d. En el caso de los lagomorfos, se comprobará diariamente el registro del OEM y los precintos. Así mismo, el SVO comprobará in situ el código de explotación del precinto de un camión, cuando este proviene de una única explotación. Si por el contrario, proviniese de varias explotaciones, el SVO verificará de forma aleatoria los precintos de las jaulas, prestando especial atención al principio y fin de la partida.

4. El veterinario oficial **tendrá en cuenta** estos controles al llevar a cabo las **inspecciones ante mortem y post mortem**, y en especial cualquier notificación de incidencias y de medidas correctoras realizadas por el OEM. Se podrá extraer documentalmente aquellos aspectos relevantes que orienten la IAM y si hay que aplicar procedimientos adicionales en la IPM.

• **DECISIONES:**

1. Si el SVO tras los controles oficiales de la documentación de traslado y de la identificación los considera correctos **continuará la IAM.**
2. De manera general, si la identidad del animal o de la partida de animales se puede determinar de manera razonable, aunque se **detecten pequeñas desviaciones de identificación** (vacuno con un crotal puesto y otro lo aporta el matadero, un porcentaje pequeño no superior al 5% de animales con problemas de identificación en el caso de animales con identificación colectiva, o situaciones análogas que estime el veterinario) o de la **documentación** (vienen en la guía un nº mayor de animales, nunca de menos) y **han sido comunicadas** por escrito o mediante los registros por el OEM al SVO, se **continuará con la IAM.**
3. Así mismo, si **la identidad no puede determinarse de manera razonable** y/o **carece de alguno de los documentos de traslado** y/o **hay desviaciones que no se han comunicado** al veterinario oficial, de manera genérica se concederá un **plazo de 48 horas** al OEM para que las subsane, pasado el cual sin solucionarse se procederá al sacrificio por separado y al final de la jornada de estos animales, sin realizar ningún tipo de faenado, declarándolos no aptos para el consumo humano. El SVO ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento (CE) 1069/2009.
4. Si el operador del matadero facilita la identificación/documentación en el plazo dado, el SVO procederá a su control, continuando con la IAM.
Para la ayuda de toma de decisiones se aplicará el documento Anexo 5.⁹
5. Si el OEM, en cumplimiento de su obligación de comprobar los DIE en los equinos, comunica que aparece la indicación de “no apto para el consumo humano”, se procederá a su sacrificio inmediato y posterior decomiso. Se adoptará la misma decisión si se detecta por parte del SVO.

▷ **En las decisión adoptada en el punto 3, además se considerará como una NO CONFORMIDAD del OEM y tras la evaluación del SVO se comunicará mediante hoja de control (deficiencia) o acta (incumplimiento).**

⁹ Anexo 5: Criterios de control oficial ante incidencias de identificación animal(ver Apéndice del Plan) .

8.1.1.3. INSPECCIÓN ANTE MORTEM (IAM).

• INTRODUCCIÓN:

El **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627** establece en su Artículo 11 los requisitos relativos a la inspección ante mortem en el matadero.

Por «Inspección ante mortem» se entenderá la comprobación, antes de las tareas de sacrificio, del cumplimiento de los requisitos de salud humana y de salud y bienestar animales, incluido, en su caso, el examen clínico de cada animal, y la comprobación de la información sobre la cadena agroalimentaria a la que se refiere el anexo II, sección III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

La IAM tiene como finalidad el dictamen de aptitud para el sacrificio con destino a consumo humano de los animales inspeccionados, o en caso contrario, adoptar las medidas oportunas que pueden conllevar su exclusión para tal sacrificio para consumo humano.

El criterio general que se debe perseguir en una **IAM completa** en el matadero consiste en verificar:

- ✓ **Identificación animal y correspondencia con la documentación** que ampara el transporte de los animales ¹⁰.
- ✓ Señales de que **el bienestar del animal** se ha visto comprometido¹¹
- ✓ **Grado de limpieza** de los animales.
- ✓ Presencia de **signos de tratamiento** farmacológico o sospecha de administración de sustancias prohibidas.
- ✓ **Estado sanitario**, animales con sintomatología compatible con cualquier enfermedad que hagan la carne fresca no apta para el consumo humano o que puedan afectar negativamente a la salud animal.

• CONTROLES OFICIALES:

1. Diariamente el SVO comprobará previo a realizar la IAM los registros de los **controles y evaluaciones del OEM**, con arreglo a lo dispuesto en su procedimiento diseñado para garantizar que cada animal o, en su caso, cada partida de animales que sea aceptado en los locales del matadero:
 - está limpio;
 - goza de buena salud, en la medida en que así puede juzgarlo el operador de empresa alimentaria;
2. El SVO tendrá en cuenta las notificaciones realizadas por el OEM sobre las desviaciones detectadas y las medidas adoptadas (aislamiento de animales, limpieza de animales, métodos especiales de sacrificio o faenado, medidas sobre bienestar, etc), así como el orden de sacrificio presentado, sobre el que el SVO podrá realizar las indicaciones y modificaciones oportunas tras realizar la IAM.
3. EL SVO efectuará una IAM de **todos los animales antes del sacrificio**, por lotes o de forma individual. La IAM se realizará durante la estabulación de los animales y/o, siempre que sea posible, durante la descarga de ungulados en el caso que los animales lleguen durante el horario de trabajo del SVO.
4. La IAM se llevará a cabo en las 24 horas siguientes a la llegada de los animales al matadero y menos de 24 horas antes del sacrificio y podrá pedir una IAM adicional en cualquier otro momento. Para poder cumplir este aspecto, el SVO deberá tener en cuenta el correspondiente registro del OEM donde figure la hora de entrada de los animales.
5. Deberá realizarse en condiciones adecuadas de iluminación, con dotación de material necesario y con la colaboración del OEM en las operaciones que le sean requeridas por parte del SVO.
6. Se orientará en función de la información relevante que se haya extractado tras la realización de los controles oficiales de la ICA, de la documentación de traslado y de la identificación animal.

¹⁰ Se describe en el punto 8.1.1.2. Controles oficiales de los documentos de traslado y de la identificación animal.

¹¹ Se describe en el punto 8.1.1.4. Controles oficiales del bienestar animal en el sacrificio.

Los controles estarán basados en la ciencia veterinaria, adaptados al riesgo, y permitirán confirmar que los animales:

- ✓ Presentan un **adecuado grado de limpieza** a fin de evitar cualquier riesgo inaceptable de contaminación de la carne fresca durante el sacrificio.
- ✓ No existen señales de la utilización de **sustancias prohibidas o no autorizadas**, del uso indebido de medicamentos veterinarios o de que existan residuos químicos o contaminantes.
- ✓ No existen **signos de cualquier afección**, anomalía o enfermedad que hagan la carne fresca no apta para el consumo humano o que puedan afectar negativamente a la salud animal, prestando una atención especial a la detección de zoonosis y enfermedades animales a las que se aplica la normativa sobre sanidad animal que indiquen condiciones que puedan ser perjudiciales para la salud humana o la sanidad animal.

7. El SVO efectuará la inspección clínica más en profundidad de todos los animales que el OEM pueda haber apartado o cuando el SVO sospeche la presencia de un peligro que afecte a la salud pública o la sanidad animal.

En la IAM exhaustiva se podrán controlar la frecuencia respiratoria y cardíaca, la temperatura, las mucosas (aspecto, color, secreciones) aparato locomotor etc, mediante la técnica medica veterinaria, para poder tomar una decisión en relación con el animal.

8. En caso de que se haya realizado la IAM en la explotación de origen de los animales, como es el caso de las **aves de corral y râtidas** en aplicación de las normas de ordenación avícola, la IAM en el matadero podrá no ser completa y consistirá en los siguientes controles adicionales a los realizados en explotación de manera que se realice:

- a. **verificación periódica** de la obligación de los OEM de garantizar que los animales estén identificados de forma adecuada ¹²;
- b. **verificación periódica** de que se han respetado las normas de bienestar de los animales durante el transporte y a la llegada al matadero¹³.
- c. **verificación periódica** de al menos un camión/manada al día, para comprobar si existen signos de alguna afección que pudiera perjudicar a la salud humana o animal y su estado de limpieza.

9. En **manadas de aves de corral y râtidas** a las que no se les haya practicado la IAM en explotación que procedan del territorio nacional o después de haber pasado tres días desde la emisión del certificado de IAM en explotación sin haberse sacrificado la partida, el SVO de matadero realizará **una IAM completa** (ver introducción de IAM), limitándose a **una muestra representativa** de cada manada.

Así mismo, en el caso de aves de corral procedentes de otros países y que no entren en el matadero con el certificado de IAM en la explotación de origen, se aplicará la IAM completa en una muestra representativa de cada manada.

10. En lagomorfos se realizará una IAM completa de una muestra representativa de cada explotación de procedencia de estos.

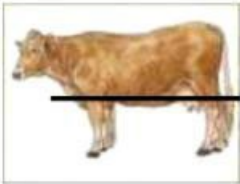
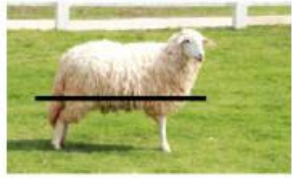
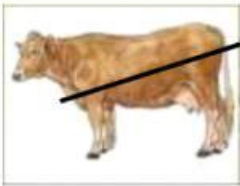

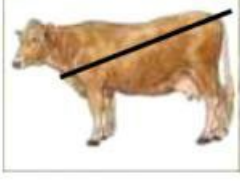

• CONTROLES OFICIALES DEL GRADO DE LIMPIEZA:

1. El SVO realizará en la IAM una inspección visual del grado de limpieza de los animales para verificar que, en el caso de animales con pelo y la lana se encuentran suficientemente limpios y secos, y los que tengan cuero, piel o pluma limpios, para permitir su sacrificio rutinario. Se tendrá especial atención sobre aquellos animales que el OEM previamente haya clasificado como no aptos para su sacrificio por su estado deficiente de limpieza, verificando las medidas correctoras de limpieza aplicadas.

¹² Se describe en el punto 8.1.1.2. Controles oficiales de los documentos de traslado y de la identificación animal.

¹³ Se describe en el punto 8.1.1.4. Controles oficiales del bienestar animal en el sacrificio.

El estándar del grado de limpieza se deberá cumplir el establecido por el OEM o en su caso por las guías del sector o a manera orientativa se basará en la siguiente evaluación para ungulados:

Animal limpio	Sin suciedad		
Animal ligeramente sucio	La suciedad está en las zonas más bajas de las extremidades y parte inferior del vientre y esternón		
Animal sucio	La suciedad se extiende desde el muslo hasta el pico del esternón.		
Animal muy sucio	Más del 50 % de su superficie corporal cubierta de suciedad		

Para el control del estado de limpieza de las aves de corral, el estándar del grado de limpieza se podrá consultar en el Anexo 8: Procedimiento para la detección en matadero de insuficiente bienestar animal en explotación de pollos de engorde.

• **CONTROLES OFICIALES RELATIVOS AL USO DE MEDICAMENTOS Y SUSTANCIAS PROHIBIDAS**

1. Se inspeccionará por animal o partidas de animales la posible existencia de signos de tratamientos medicamentosos y/o prohibidos, teniendo en cuenta la información extractada del control de la ICA.
2. En el caso de proceder de explotaciones con seguimiento ante positivos, se realizará una **IAM exhaustiva** para detectar posibles tratamientos relacionados con la sustancia detectada, así como la conformación del lote, comportamiento y morfología animal, teniendo especial atención a:
 - Morfología de los animales: conformaciones musculares más desarrolladas que las que corresponden a un animal por su genética. Se valorara el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan.
 - Homogeneidad del lote: animales de morfología muy similar, especialmente si se aprecia en lotes en que haya razas diferentes.
 - Aspecto de los establos: Establos con excrementos muy líquidos, aumento de la diuresis. O al contrario, establos muy secos.
 - Comportamiento de los animales: excesivo nerviosismo de los animales, taquipnea, o lo contrario, animales excesivamente tranquilos que no reaccionan ante estímulos.
 - Relajación de ligamentos: Línea dorso-lumbar cóncava por relajación de los ligamentos de la columna vertebral. Nacimiento de la cola caído.
 - Aparición de edemas: Edemas en diversas partes del cuerpo, en abdomen, etc. Se valorara el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan.
 - Movimiento de los animales: Animales que les cuesta andar (vacilantes) o levantarse.
 - Diarreas hemorrágicas: Su presencia implicara la catalogación automática de este carácter como altamente sospechosa.
 - Comportamiento sexual: Animales, especialmente si son jóvenes, con gran excitación sexual, animales que se montan entre sí.

- Caracteres sexuales: Caracteres sexuales muy desarrollados o atrofiados: testículos pequeños, desarrollo prematuro de las mamas, hipertrofia vulvar, mucosidad blanquecina en la vagina.
- Animales sacrificados prematuramente, antes de alcanzar el peso habitual para el ganadero, matadero, zona geográfica, etc.
- Restos de implantes o caracteres que indiquen inyecciones.

En todo caso, se actuará de manera subsidiaria a lo establecido en el Plan de Residuos establecido.

• **CONTROLES OFICIALES DEL ESTADO DE SALUD DEL ANIMAL:**

1. La inspección estará orientada a la búsqueda de signos indicadores de **buen estado de salud** tales como: orejas rectas, ojos brillantes y alertas, hocico húmedo, respuesta a los estímulos, pelaje brillante, buena condición corporal, desarrollo muscular en consonancia con el tipo morfológico, peso similar a otros miembros del lote, rumia del animal, en su caso, consistencia de las heces normal y apariencia de la orina normal.

En la aves se prestará atención a la coloración de las carúnculas (cresta y barbillas), estado del ojo y conjuntiva, ausencia de descarga nasal y tos, respiración normal, plumas no erizadas, respuesta a los estímulos, y ausencia de diarrea.

Así mismo, irá encaminada a detectar:

- Síntomas de enfermedad sistémica.
- Síntomas de emaciación.
- Trastornos del comportamiento.
- Síntomas de fatiga o excitación.
- Traumatismos.
- Síntomas de enfermedades, prestando atención especial a la detección de enfermedades animales y zoonosis que establece la normativa europea¹⁴.
- Síntomas que hagan sospechar una EET¹⁵.
- Cualquier otra condición que pueda resultar perjudicial para la salud humana o la sanidad animal.

• **DECISIONES:**

1. Se admitirá para su sacrificio con destino a consumo humano el animal/lote de animales:
 - Animal que su estado de limpieza no suponga un riesgo de contaminación a la canal y al resto de carnes (animal limpio o ligeramente sucio).
 - Animal sano que no presente síntomas de enfermedad que no exija una atención especial durante el faenado o IPM.
 - Animal o partida que no haga sospechar de tratamiento veterinario prohibido o por encima de los límites.
 - Animal afectado de pequeños traumatismos, cojeras, disneas, hernias o enfermedades leves consideradas no transmisibles a los animales o que no darán lugar a carnes inadecuadas para consumo humano. El SVO debe asegurarse de que el OEM identifique al animal para poderlo tener en cuenta a la hora de hacer la IPM, valorándose el orden de su sacrificio.
2. El **animal que padezca una enfermedad transmisible** a los animales o a las personas **será excluido del sacrificio con destino a consumo humano**. Se **sacrificará previo aturdimiento por separado**, preferentemente al final de la jornada, evitando la contaminación de otros animales, **sin faenado**, solo sangrado, y se declararán no aptos para el consumo humano (salvo en el caso de sacrificios por planes de erradicación de enfermedades animales).

Igualmente los animales con:

- signos de enfermedad sistémica
- emaciación o caquexia

¹⁴ Anexo 6: Enfermedades relevantes en sanidad animal con vigilancia en mataderos de Andalucía (ver Apéndice del Plan).

¹⁵ Se describe en el punto 8.1.1.6. Controles oficiales de peligros específicos

- abscesos múltiples
- tumoraciones generalizadas
- trastornos del comportamiento o conducta grave
- animales agónicos
- y cuando se considere que las carnes serían no aptas, serán excluidos para el sacrificio con destino al consumo humano. Deberán ser sacrificados por separado, en condiciones que eviten la contaminación de otros animales u otras canales y se declaran no aptos para el consumo humano, mediante su decomiso.

El SVO ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento (CE) 1069/2009.

3. El animal que **se sospeche que sufre una enfermedad transmisible** a los animales o a las personas **se aplazará su sacrificio con destino a consumo humano, será retenido** en los corrales, aislado, para la realización de pruebas complementarias para establecer el diagnóstico.

Por razones de bienestar, se puede sacrificar y faenar por separado al final de la jornada, tomando todas las precauciones necesarias para evitar la contaminación de la carne, y se almacenará en la cámara de consigna hasta obtener el resultado.

Si las autoridades de la producción primaria confirman la sospecha, se actuará en coordinación, pudiéndose **sacrificar por separado previo aturdimiento**, evitando la contaminación de otros animales, **sin faenado**, solo sangrado, y se declarará no aptos para el consumo humano. El SVO ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento (CE) 1069/2009.

4. Ante animales que tras la IAM **se sospeche que han sido tratados con medicamentos veterinarios** o sustancias prohibidas, será de aplicación las actuaciones que establece el Plan de investigación de residuos en Andalucía (PNIR) en vigor en mataderos, consistentes básicamente en confirmar el diagnóstico.
5. Si tras los controles de la documentación y la IAM **se concluye que el animal ha sido sometido a un tratamiento ilegal**, el SVO ordenará el sacrificio por separado y sin faenado declarar su decomiso y ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento (CE) 1069/2009.
6. Ante animales **sospechosos por proceder de explotaciones positivas en el ámbito del PNIR** será de aplicación las actuaciones del PNIR en vigor.
7. Los **animales sucios o muy sucios** será aplazado su sacrificio hasta que se haya verificado su limpieza mediante nueva inspección, aceptando para el sacrificio solo en el caso que se haya corregido la suciedad. Se podrán aplicar por parte del OEM medidas alternativas de control de la higiene, mediante rasurado/pelado ante o post sacrificio en el caso de unguilados y/o muestreo microbiológico de canales en cualquier especie si así lo tiene establecido.

En el caso de aves de corral y lagomorfos sucios o muy sucios que se transportan en jaulas se procederá a su sacrificio al final de la jornada. Además, en el caso de las aves, si por razones de bienestar animal no se pudiera posponer su sacrificio se procederá a aumentar el porcentaje de renovación de agua de escaldado para evitar posibles contaminaciones cruzadas de las canales.

En el caso que tras ser aplazado el sacrificio del animal no se subsane se excluirá para el sacrificio y en ese caso deberán ser sacrificados por separado, en condiciones que eviten la contaminación cruzada y se declararán no aptos para el consumo humano, mediante su decomiso. El SVO ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento (CE) 1069/2009.

8. En el caso de animales muertos en el transporte o en los corrales se le podrá practicar necropsia para determinar la causa, si el matadero cuenta con instalaciones apropiadas. El SVO ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento (CE) 1069/2009.

► **En las decisiones adoptadas en los puntos 3 y 5 en el caso que no hayan sido comunicadas al SVO por el OEM y en los puntos 2, 4 y 7, además se considerarán como una NO CONFORMIDAD del OEM y tras la evaluación del SVO se comunicará mediante hoja de control (deficiencia) o acta (incumplimiento).**

8.1.1.4. CONTROLES OFICIALES DEL BIENESTAR ANIMAL.

8.1.1.4.1. CONTROL DEL BIENESTAR ANIMAL EN EL SACRIFICIO.

• INTRODUCCIÓN:

*El **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627** establece en su **Artículo 11** las obligaciones del veterinario oficial en cuanto los requisitos relativos a la inspección ante mortem en el matadero, contemplando que la inspección ante mortem permitirá determinar, para cada animal sometido a inspección, si existen señales de que la salud y el **bienestar del animal se han visto comprometidos**.*

*En su **Artículo 38** establece los Controles oficiales del bienestar de los animales en el transporte y el sacrificio, determinando que el veterinario oficial comprobará que se cumplen las normas relativas a la protección de los animales durante el transporte, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1/2005, y en el momento de la matanza, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1099/2009, y las normas nacionales sobre bienestar de los animales.*

*Además en su **Artículo 44** establece las medidas en caso de incumplimiento de los requisitos relativos al bienestar de los animales:*

1. En caso de incumplimiento de los requisitos relativos a la protección de los animales en el momento del sacrificio o la matanza establecidos en los artículos 3 a 9, 14 a 17, 19 y 22 del Reglamento (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, el veterinario oficial se asegurará de que el explotador de empresa alimentaria adopta inmediatamente las medidas correctoras necesarias y evita que se reproduzca la situación.
2. El veterinario oficial adoptará un enfoque proporcionado y progresivo para hacer cumplir las normas, que irá desde la formulación de directrices hasta la reducción y el cese de la producción, dependiendo de la naturaleza y la gravedad del problema.
3. Cuando proceda, el veterinario oficial informará de los problemas de bienestar animal a otras autoridades competentes.

• CONTROLES OFICIALES EN EL ÁMBITO DE LA IAM:

1. El SVO comprobará previo al sacrificio todos los registros de los **controles y evaluaciones del OEM** elaborados con arreglo a lo dispuesto en su procedimiento diseñado para garantizar que cada animal o, en su caso, cada partida de animales que sea aceptado en los locales del matadero se halla, al llegar al matadero, en un estado satisfactorio por lo que respecta al bienestar.

El SVO tendrá en cuenta las notificaciones realizadas sobre las incidencias detectadas y las medidas adoptadas para proteger el bienestar animal.

2. Verificará si los animales que se descargan o los que están estabulados están en condiciones de salud y de bienestar animal óptimas para haber realizado el transporte, o por el contrario, se consideran animales que no han debido ser transportados desde la explotación.

Son animales no aptos para su transporte:

- Los animales gravemente enfermos o heridos.
- Si el animal es incapaz de moverse por sí mismo sin sufrir.
- Si tiene una herida grave o un prolapso.
- Los animales que se hallen en un estado de gestación avanzado y que puedan parir durante el transporte
- Los animales que hayan parido la semana anterior
- Los animales recién nacidos cuyo ombligo aún no haya cicatrizado completamente.
- Los animales agónicos.

3. En el caso de **aves de corral y ráticas**, la **verificación periódica** de las condiciones de bienestar de las aves que tengan la IAM de explotación realizada consistirá en la inspección de **al menos un camión/manada al día** sobre las condiciones de bienestar de las aves en el vehículo de transporte y su descarga. En lagomorfos se hará la verificación de las condiciones de bienestar al menos de un camión al día.

4. Verificará las condiciones **de manejo y de estabulación** en cuanto a:
- Se descargará y/o conducirá a los animales con cuidado y según su naturaleza, de manera que en ningún caso se produzca inconsideración hacia el animal.
 - El uso de picas eléctricas se aplica en las especies permitidas y en las condiciones establecidas.
 - Separación adecuada entre los animales en distintos corrales de manera que se eviten interacciones que perjudiquen el bienestar.
 - Tienen acceso adecuado a bebederos y aquellos animales que lo requieran a comida en estancias de más de 12 horas.
 - Gozan de comodidad física y protección y en condiciones adecuada de temperatura.
 - No muestran signos de dolor o miedo.
 - En aves las condiciones de protección de la intemperie de los camiones hasta su descarga, la temperatura y el ruido es el adecuado.

• **CONTROLES OFICIALES EN EL ÁMBITO DE LA IPM:**

1. Diariamente se realizará una verificación de la eficacia del aturdimiento atendiendo a los indicadores de aturdimiento según la especie y el método aplicado. Los indicadores para las distintas especies y métodos de aturdimiento se pueden consultar en el Anexo 7¹⁶

Esta verificación se realizará en base al sacrificio diario sobre una muestra de animales del **5-10 % en ungulados** domésticos (por especie) y ráticas y del **0,5-1,5 % en aves y en lagomorfos**.

Se deberá hacer en tres momentos:

- √ tras el aturdimiento,
- √ durante el sangrado y/o
- √ justo antes de iniciar el faenado o escaldado/pelado.

Cada día de sacrificio se controlará un momento diferente.

2. En relación con los **parámetros claves de aturdimiento** definidos por el OEM, diariamente se verificarán que se aplican correctamente, prioritariamente en los primeros animales sacrificados. Este control se podrá realizar también además en cualquier otro momento del sacrificio o solicitando el registro de dichos parámetros al final de la jornada.
3. En sacrificios por rito religioso sin aturdimiento se anotarán en el registro de matadero los animales que se les aplica este sacrificio. En rumiantes se controlará que ningún animal presenta signos de conciencia o sensibilidad antes de ser liberado del sistema de sujeción mecánico individual y que no presentan ningún signo de vida antes de cualquier faenado.
4. En la IPM se prestará especial atención a la detección de lesiones en la canal achacables a malas condiciones de bienestar animal, provocadas por unas malas condiciones en la explotación de origen, o en el transporte o por el manejo en el matadero, dependiendo del tipo de lesión (animales congestivos por transportes hacinados, heridas en los flancos de los animales por peleas entre ellos en los corrales, hematomas en el cuerpo por posibles golpes en su manejo, etc).

• **DECISIONES:**

1. Si en IAM se detectan animales considerados como **no aptos para el transporte**, se sacrificarán allí donde se encuentren si no se pueden mover sin sufrimiento, lo más rápido posible, previo aturdimiento, no entrando en la cadena de faenado, declarándose su exclusión para sacrificio con destino a consumo humano y su decomiso. Si en los corrales se encuentran junto con otros animales se procederá a aislarlos sacando a los animales sanos, para que estos no presencien el sacrificio.
2. En el caso que se tenga la certeza que un animal se ha producido durante el transporte un traumatismo grave se ordenará el sacrificio inmediato “in situ” para evitar alargar su sufrimiento, valorándose en IPM el decomiso de la zona afectada.

¹⁶ Anexo 7: Tablas EFSA sobre indicadores de aturdimiento(ver Apéndice del Plan) .

3. Ante el caso de mal manejo y/o malas condiciones de estabulación se instará al operador económico a que solucione inmediatamente la situación y evite que se reproduzca. En el caso de no subsanarla satisfactoriamente se podrá parar la actividad.
4. Si en el transcurso de la verificación del aturdimiento se comprueba recuperación de la conciencia en algún animal se instará al operador económico a adoptar las medidas oportunas (aturdimiento secundario), y en todos los casos revisión de los procedimientos operativos y los parámetros claves para evidenciar la posible causa. En el caso de no subsanarse la situación se podrá ralentizar la cadena o en su caso se paralizará.
5. Si en la verificación se comprueba que no se aplican los parámetros claves establecidos por el OEM y/o exigidos por la norma, se instará a su corrección de manera inmediata. En el caso de no subsanarse la situación se podrá paralizar la cadena.
6. En relación con las lesiones observadas durante la IPM, se notificará al OEM si la causa es un mal manejo en la descarga, en los corrales o durante la conducción y deben corregirse. En el caso que el problema sea de origen, se comunicará a la explotación.
7. En el caso que no se cumplan los aspectos de sacrificio por rito religioso se instará al OEM que se cumplan o se suspenderá este sacrificio.

► **En las decisiones adoptadas en los puntos 1, 3, 4, 5, 6 y 7, además se considerará como una NO CONFORMIDAD del OEM y tras la evaluación del SVO se comunicará mediante hoja de control (deficiencia) o acta (incumplimiento).**

8.1.1.4.2. CONTROL DEL BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIÓN DE POLLOS DE ENGORDE¹⁷.

• INTRODUCCIÓN:

El Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 establece en su Artículo 11 las obligaciones del veterinario oficial en cuanto los requisitos relativos a la inspección ante mortem en el matadero, contemplando que la inspección ante mortem permitirá determinar, para cada animal sometido a inspección, si existen señales de que la salud y el bienestar del animal se han visto comprometidos.

La Directiva 2007/43/CE del Consejo por lo que se refiere a la protección de los pollos, en su ANEXO III de CONTROL Y SEGUIMIENTO EN EL MATADERO, determina:

“1. Mortalidad

1.1. En caso de densidad de población superior a 33 kg/m², la documentación que acompañe a la manada incluirá la mortalidad diaria y la tasa de mortalidad diaria acumulada, calculadas por el propietario o el criador, así como el híbrido o la raza de los pollos.

1.2. Estos datos, junto con el número de pollos que llegaron muertos, se consignarán bajo la supervisión del veterinario oficial, indicando la explotación y el gallinero al que pertenezcan. Se comprobará la fiabilidad de los datos y de la tasa de mortalidad diaria acumulada, teniendo en cuenta el número de pollos sacrificados y el número de pollos que llegaron muertos al matadero.

2. Inspección post mortem

En el contexto de los controles efectuados con arreglo al Reglamento (CE) no 854/2004, el veterinario oficial evaluará los resultados de la inspección post mortem con objeto de determinar otras posibles indicaciones de malas condiciones de bienestar, como niveles anormalmente altos de dermatitis de contacto, parasitismo, enfermedades sistémicas en la explotación o en el gallinero de la explotación de origen.

3. Comunicación de resultados

Si la tasa de mortalidad a que se refiere el punto 1 o los resultados de la inspección post mortem a que se refiere el punto 2 concuerdan con unas condiciones deficientes de bienestar de los animales, el veterinario oficial comunicará los datos al propietario o criador de los animales y a la autoridad competente. El propietario o criador de los animales y la autoridad competente adoptarán las medidas oportunas.”

A nivel nacional el **Real Decreto 692/2010**, de 20 de mayo, por el que se establecen las normas mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne y se modifica el Real Decreto 1047/1994, de 20 de mayo, relativo a las normas mínimas para la protección de terneros, traspone la Directiva 2007/43/CE.

• CONTROLES OFICIALES:

1. **Diariamente en las manadas**¹⁸ de pollos de engorde se realizará el control para determinar el bienestar animal en explotación. Para ello se deberá seguir lo contenido en el Anexo 8 en el que se detallan la clasificación de las explotaciones en base a la densidad de cría, los criterios para elegir la muestra, el número de animales a vigilar, los indicadores y el resultado del control, estableciendo el umbral para su comunicación.
2. Cuando el veterinario oficial tenga indicios de sospecha, ante la detección elevada de enfermedades o lesiones tales como emaciación, ascitis, etc., tras la IPM, se deberá realizar siempre el cálculo del Indicador 7 sobre la Incidencia de la enfermedad o lesión que se trate, en todos los animales procedentes de la misma manada, con independencia que se haya seleccionado como muestra o no.
3. **Cada indicador controlado se puntuará según el procedimiento establecido en el Anexo 8 y se evaluará si se supera el umbral.**

¹⁷ Anexo 8: Procedimiento para la detección en matadero de insuficiente bienestar animal en explotación de pollos de engorde (ver Apéndice del Plan).

¹⁸ Directiva 2007/43/CE del Consejo: «manada», un grupo de pollos que se hallan alojados en un gallinero de una explotación y presentes en él a un mismo tiempo. Un manada puede ser transportada a matadero en uno o varios camiones.

- **DECISIONES:**

1. Cuando se supere el umbral del indicador controlado en base al procedimiento establecido se deberá hacer la **comunicación a las autoridades competentes de la producción primaria, al veterinario de explotación, al operador económico de la explotación de origen y al OEM, según el punto de comunicaciones de este Plan.**
2. Se evaluará la aptitud para el consumo humano según el grado de la lesión o de la afección detectada de la parte afectada o de toda la canal.

8.1.1.4.3. CONTROL DE CAUDOFAGIA Y RABOTEO EN PORCINO.

- **INTRODUCCIÓN:**

El Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 establece en su Artículo 11 las obligaciones del veterinario oficial en cuanto los requisitos relativos a la inspección ante mortem en el matadero, contemplando que la inspección ante mortem permitirá determinar, para cada animal sometido a inspección, si existen señales de que la salud y el bienestar del animal se han visto comprometidos.

La Recomendación 2016/336 de la Comisión de 8 de marzo de 2016 respecto de la aplicación de la Directiva 2008/120/CE del Consejo relativa a las normas mínimas para la protección de cerdos en lo que se refiere a medidas para disminuir la necesidad de practicar el raboteo, es el instrumento normativo de la Comisión Europea para la aplicación de este requisito. Dicha recomendación se acompaña de un documento que ofrece diferentes posibilidades para propiciar las condiciones ambientales óptimas de las explotaciones, que es uno de los aspectos determinantes en la prevención de la caudofagia.

La Directiva 2008/120/CE del Consejo requiere que los Estados miembros velen por que el raboteo no se lleve a cabo de forma rutinaria, sino únicamente cuando existan pruebas de que se han producido lesiones de las tetillas de las cerdas o las orejas o los rabos de otros cerdos.

El raboteo de los cerdos se lleva a cabo para prevenir la caudofagia, un comportamiento anormal que tiene diferentes orígenes. Esta práctica puede causar dolor a los cerdos y, por tanto, es perjudicial para su bienestar.

Por otra parte se realizó una auditoría en España del 18 al 22 de septiembre de 2017 (DG/SANTE/2017-6126) con objeto de evaluar las actividades para prevenir la caudofagia y evitar el raboteo rutinario de los cerdos, y como resultado de la misma se hizo la siguiente Recomendación: “La autoridad competente debe velar por que se controle el nivel de los daños en los rabos y de las lesiones asociadas en los mataderos y, en caso de altos niveles, se adopten medidas en las granjas respectivas, como se establece en el Reglamento (UE) 2017/625”.

- **CONTROLES OFICIALES:**

1. Diariamente el SVO comprobará en el sacrificio de cerdos los registros de los controles y evaluaciones del OEM, con arreglo a lo dispuesto en su procedimiento diseñado para garantizar que todos los animales que sean aceptados en los locales del matadero se halla, al llegar al matadero, en un estado satisfactorio por lo que respecta al bienestar, en relación con posibles lesiones de caudofagia.

Para ello el veterinario oficial tendrá en cuenta las notificaciones realizadas sobre las incidencias detectadas y las medidas adoptadas de aislamiento de animales para proteger el bienestar animal.

2. En el ámbito de la IAM se inspeccionará la integridad en general de los rabos de los cerdos. También se prestará atención en mordeduras en orejas, vulva u otras localizaciones.

Si se detectan lesiones de caudofagia se evaluará el grado de lesión en base a:

GRADO 0: No hay muestras de caudofagia. Rabo intacto.	GRADO 1: Mordedura del rabo sin sangre fresca ni inflamación. Existen lesiones leves y/o cicatrizadas	GRADO 2: Pérdida parcial o total del rabo, con posible necrosis con sangre fresca visible y/o inflamación e infección.
		
		

Dichas lesiones se tendrán en cuenta para realizar una IPM detallada de la zona usando en su caso la palpación y la incisión.

• **DECISIONES:**

1. Los cerdos que en IAM sean particularmente agresivos, hayan sido atacados por otros cerdos y estén heridos deberán mantenerse temporalmente en recintos separados, hasta su sacrificio.
2. Los animales con lesiones grado 1 se marcarán por el OEM para realizar una IPM detallada de la zona, y en su caso se declarará no apta para el consumo humano la zona afectada.
3. Cuando más de un 25% de los animales de una misma partida presenten lesiones por caudofagia Grado 1 se notificará dicha incidencia al operador económico de la explotación de origen y a las autoridades competentes de Agricultura.
4. En el caso de que en IAM se cataloguen las lesiones como grado 2 se considerarán como cerdos no aptos para el transporte, será excluido para sacrificio con destino a consumo humana y se realizará su sacrificio previo aturdimiento lo más pronto posible, preferentemente donde se encuentre y se decomisará sin faenado. El SVO ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento (CE) 1069/2009.

► **En las decisiones adoptadas en el punto 4, además se considerará como una NO CONFORMIDAD del OEM y tras la evaluación del SVO se comunicará mediante hoja de control (deficiencia) o acta (incumplimiento).**

8.1.1.5. INSPECCIÓN POST MORTEM (IPM).

• INTRODUCCIÓN:

El **Reglamento (UE) 2017/625** establece en su Artículo 17, definiciones específicas:

Por «inspección post mortem» se entenderá la comprobación en mataderos o establecimientos de manipulación de caza del cumplimiento de los requisitos aplicables a:

- i) las canales y los despojos a los efectos de decidir si la carne es apta para el consumo humano,
- ii) la eliminación segura de los materiales especificados de riesgo, y
- iii) la salud y el bienestar de los animales.

El **Reglamento (UE) 2017/625** establece en su Artículo 18, que los controles oficiales incluirán:

La inspección post mortem realizada por un veterinario.

El **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627** de la Comisión, Artículo 12 establece los requisitos relativos a la inspección post mortem, en su Artículo 14 los requisitos de exámenes adicionales en la inspección post mortem y del Artículo 15 al 26 las modalidades según especies y situaciones.

• CONTROLES OFICIALES:

El objetivo principal de la IPM es garantizar que la carne de los animales sacrificados en el matadero esté exenta de riesgos para la salud pública, la sanidad y el bienestar animal o de otras alteraciones que la hagan impropia para el consumo humano.

1. El SVO tendrá presente a la hora de realizar la IPM todas sus actuaciones y resultados de los controles realizados previo al sacrificio.
2. La IPM de canales y despojos se realizará inmediatamente después del sacrificio. Para ello el OEM deberá:
 - a. Disponer de un punto de inspección dotado (lavamanos, esterilizador de cuchillos...etc).
 - b. Presentará las canales y las partes destinadas a consumo humano:
 - completamente desolladas, depiladas o desplumadas, según proceda.
 - sin contaminación fecal visible.
 - las canales y los despojos no deberán entrar en contacto con el suelo, paredes y mostradores.
 - las partes del animal sacrificado deberán poder reconocerse como pertenecientes a una determinada canal, y permanecer fuera de contacto con otras canales, despojos o vísceras, incluidos aquéllos que ya hayan sido sometidos a la inspección post mortem.
 - la grasa de ambos riñones retirada y en el caso de los bovinos y porcinos y de los solípedos, también deberá retirarse la cápsula perirrenal.
 - En el rango de edad que requiera la normativa, los bovinos y los cerdos domésticos se presentarán para la inspección post mortem divididas longitudinalmente en dos mitades a lo largo de la columna vertebral.
3. Se examinarán todas las superficies externas de las canales y los despojos, así como las cavidades corporales en **ungulados domésticos y caza de cría (rátidas)**.

En el caso de **aves de corral** el SVO podrá aplicar el párrafo anterior o se podrán someter a inspección post mortem solamente una muestra representativa de aves de cada manada, si:

- a. los explotadores de empresa alimentaria disponen de un sistema, a satisfacción del veterinario oficial, que permite detectar y separar las aves contaminadas, o con anomalías o defectos;
- b. el matadero tiene un largo historial de cumplimiento de los requisitos relativos a:

- i) los requisitos generales y específicos de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 852/2004, incluidos los criterios microbiológicos aplicables a los puntos 1.28 y 2.1.5 del anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005;
 - ii) los procedimientos basados en los principios del APPCC, de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 852/2004; y
 - iii) las normas específicas de higiene, de conformidad con el artículo 5 y la sección II del anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- c. no se han encontrado anomalías indicativas de un problema grave para la salud humana o animal durante la inspección ante mortem, ni la verificación de la información sobre la cadena alimentaria.
- 4.** En el caso de **lagomorfos de cría** se aplicarán las disposiciones prácticas para la inspección post mortem de aves de corral, con la salvedad que serán en referencia a los animales sacrificados el mismo día y procedentes de una misma explotación.
- Para la aplicación de la IPM de una muestra representativa en aves de corral y lagomorfos se aplicará el documento de referencia en vigor¹⁹.
- 5.** Se seguirán las modalidades prácticas de inspección post mortem establecidas en ungulados domésticos en función de la especie y la edad de los animales.
- 6.** Se procederá a la palpación y la incisión de partes de la canal y los despojos de los bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y porcinos domésticos, de acuerdo con el artículo 24 del Reglamento (UE) n°2019/627 cuando, como resultado de los controles, se considere que puede existir un posible riesgo para la salud pública, la salud animal o el bienestar animal, en base a los resultados de los controles antes del sacrificio, conclusiones de la IPM visual, las verificaciones del bienestar animal o por datos epidemiológicos²⁰.

Los procedimientos de IPM descritos en los puntos 5 y 6 se realizarán según los siguientes cuadros:

¹⁹ Anexo 9: Guía para la IPM de una muestra representativa de animales en aves de corral y lagomorfos en mataderos de Andalucía (ver Apéndice del Plan).

²⁰ Anexo 10: Guía de orientaciones sobre los procedimientos adicionales en IPM (ver Apéndice del Plan).



Junta de Andalucía

CONSEJERÍA DE SALUD Y CONSUMO

Secretaría General de Salud Pública e I+D+I en Salud.

Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica.

PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN POST MORTEM SEGÚN R ^o DE EJECUCIÓN 2019/627 EN BOVINOS				
REGIÓN ANATÓMICA	BOVINO < 8 MESES ¹		OTROS BOVINOS	
	Inspección sacrificio ordinario	Inspección si existen indicios de Riesgo	Inspección sacrificio ordinario	Inspección si existen indicios de Riesgo
CABEZA - FARINGE - BOCA - ESÓFAGO				
GANGLIOS PAROTÍDEOS - SUBMAXILARES				
GANGLIOS RETROFARÍNGEOS				
FAUCES				
MASETEROS EXTERNOS Y MASETEROS INTERNOS				2
LENGUA				
TRÁQUEA				
PULMONES				
PRINCIPALES RAMAS BRONQUIALES				
GANGLIOS BRONQUIALES - MEDIASTÍNICOS				
PERICARDIO				
CORAZÓN				
DIAFRAGMA, TUBO DIGESTIVO Y MESENTERIO				
HÍGADO				
GANGLIOS HEPÁTICOS-PANCREÁTICOS				
GANGLIOS GÁSTRICOS Y MESENTÉRICOS				
PLEURA Y PERITONEO				
BAZO				
RIÑONES				
GANGLIOS RENALES				
REGIÓN UMBILICAL - ARTICULACIONES				
ÓRGANOS GENITALES				6
UBRES - GANGLIOS DE LA UBRE				

1 Y Bovinos < 20 meses que se criaron toda su vida sin acceso a pastos en un Estado miembro o región Oficialmente Indemne de Tuberculosis.

2 Maseteros externos se efectuarán dos incisiones paralelas a la mandíbula. Maseteros internos, incisión a lo largo de un plano.

3 Apertura longitudinal de la tráquea y ramas principales de los bronquios. Los pulmones se incidirán en su tercio posterior, en perpendicular a su eje principal. Estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados a consumo humano.

4 Se practicará una incisión longitudinal que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular.

5 Apertura de las articulaciones para el examen del líquido sinovial.

6 Con excepción del pene, si ya ha sido desechado.

7 Incisión de la superficie gástrica del hígado y de la base del lóbulo caudado, para examinar los conductos biliares.

8 Incisión de las ubres de las vacas y sus ganglios linfáticos. Cada mitad de la ubre se abrirá mediante una incisión larga y profunda hasta senos lactíferos, se incidirán ganglios de la ubre, salvo si esta se excluye del consumo humano.



Junta de Andalucía

CONSEJERÍA DE SALUD Y CONSUMO

Secretaría General de Salud Pública e I+D+i en Salud.

Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica.

PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN POST MORTEM SEGÚN Rº DE EJECUCIÓN 2019/627				
REGIÓN ANATÓMICA	OVINOS <12 MESES Y CAPRINOS < 6 MESES		OTROS OVINOS Y CAPRINOS	
	Inspección sacrificio ordinario	Inspección si existen indicios de Riesgo	Inspección sacrificio ordinario	Inspección si existen indicios de Riesgo
CABEZA	1		1	
FARINGE	1	1	1	1
GANGLIOS PAROTÍDEOS	1	1	1	1
GANGLIOS RETROFARÍNGEOS	1		1	
BOCA - LENGUA	1	1	1	1
TRÁQUEA - ESÓFAGO				
PULMONES				
GANG. BRONQUIALES-MEDIASTÍNICOS				
PERICARDIO				
CORAZÓN				
DIAFRAGMA				
HÍGADO		2	2	
GANGLIOS HEPÁTICOS				
GANGLIOS PANCREÁTICOS				
TUBO DIGESTIVO Y MESENTERIO				
GANGLIOS GÁSTRICOS Y MESENTÉRICOS				
BAZO				
RIÑONES				
GANGLIOS RENALES				
PLEURA Y PERITORNEO				
REGIÓN UMBILICAL - ARTICULACIONES		3		
ÓRGANOS GENITALES			4	
UBRES - GANGLIOS DE LA UBRE				

1 Estos exámenes no serán necesarios cuando se pueda garantizar que la cabeza, en especial la lengua y el cerebro, no se destinará al consumo humano.

2 Incisión de la superficie gástrica del hígado para examinar los conductos biliares.

3 Apertura de las articulaciones para el examen del líquido sinovial.

4 Con excepción del pene, si ya ha sido desechado.



CONSEJERÍA DE SALUD Y CONSUMO

Secretaría General de Salud Pública e I+D+i en Salud.

Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica.

PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN POST MORTEM SEGÚN Rº DE EJECUCIÓN 2019/627				
REGIÓN ANATÓMICA	SOLÍPEDOS		PORCINOS	
	Inspección sacrificio ordinario	Inspección si existen indicios de Riesgo	Inspección sacrificio ordinario	Inspección si existen indicios de Riesgo
CABEZA - FARINGE				
GANGLIOS PAROTÍDEOS RETROFARÍNGEOS				
GANGLIOS SUBMAXILARES				
BOCA - FAUCES - ESÓFAGO				
LENGUA				
TRÁQUEA		1		1
PULMONES		1		1
PRINCIPALES RAMAS BRONQUIALES		1		1
GANG. BRONQUIALES - MEDIASTÍNICOS		1		
PERICARDIO				
CORAZÓN		2		2
DIAFRAGMA				
HÍGADO - GANGLIOS HEPÁTICOS				
GANGLIOS PANCREÁTICOS				
TUBO DIGESTIVO Y MESENTERIO				
GANGLIOS GÁSTRICOS Y MESENTÉRICOS				Si es necesario
BAZO				
RIÑONES	3	4		
GANGLIOS RENALES				
PLEURA Y PERITORNEO				
REGIÓN UMBILICAL - ARTICULACIONES DE ANIMALES JÓVENES		Si es necesario 5		Si es necesario
ÓRGANOS GENITALES DE SEMENTALES-YEGUAS	6		6	
UBRES				
GANGLIOS DE LA UBRE				

1 Apertura longitudinal de la tráquea y ramas principales de los bronquios. Los pulmones se incidirán en su tercio posterior, en perpendicular a su eje principal. Estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados a consumo humano.

2 Se practicará una incisión longitudinal que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular.

3 Examen de los músculos y ganglios linfáticos de las escápulas, por debajo del cartilago escapular, tras soltar la ligazón de una escápula, en el caso de los caballos grises, para detectar melanosís y melanomatosis. Los riñones quedarán expuestos.

4 En los caballos grises, incisión que atraviese los riñones en su totalidad.

5 En caso de duda, incisión de la región umbilical y apertura de las articulaciones: examen del líquido sinovial.

6 Con excepción del pene, si ya ha sido desechado.

7. El SVO prestará una atención especial a la detección de zoonosis y enfermedades animales para las que el Reglamento (UE) 2016/429 establece normas zoosanitarias.²¹
8. Durante la IPM se tomarán precauciones para reducir lo más posible el riesgo de contaminación de la carne fresca por manipulaciones tales como la palpación, el corte o la incisión.
9. Se realizarán **pruebas de laboratorio** cuando sean necesarias para llegar a un diagnóstico definitivo ante una sospecha y detectar la presencia de:
- Una enfermedad animal para la que el Reglamento (UE) 2016/429 establece normas zoosanitarias.
 - Residuos químicos, contaminantes o residuos de sustancias prohibidas o no autorizadas.
 - El incumplimiento de los criterios microbiológicos del Reglamento (CE) 2073/2005, u otros peligros microbiológicos que hagan que la carne no sea apta para el consumo humano
 - Otros factores que pudieran llevar a declarar la carne no apta para el consumo humano o a establecer restricciones a su utilización
10. El SVO practicará la toma de muestras para la realización de pruebas de laboratorio que contribuyan a determinar su dictamen en aplicación de las normas vigentes y en aplicación de los Planes Transversales o Instrucciones específicas sobre peligros biológicos, químicos y PNIR, en función de las programaciones correspondientes (tal y como se describe en el punto 8.3).
- Cuando vayan a llevarse a cabo análisis de laboratorio el veterinario oficial se asegurará de que al tomar las muestras estas se identifiquen correctamente, se manipulen y se envíen al laboratorio adecuado, para llevar a cabo los análisis de laboratorio.
11. En relación con los tratamientos medicamentosos y/o prohibidos, el SVO prestará atención a la conformación anómala de las canales frente al estándar de su raza, edad o sexo (distribución anormal de grasa, alteraciones de órganos sexuales etc.), u otras irregularidades en canal o vísceras (restos de inyecciones o lesiones compatibles con las mismas, implantes o sus restos/lesiones, petequias, color anómalo, modificación de anillos traqueales, alteraciones de glándulas adrenales, etc). En concreto, controlará los siguientes signos:
- Gran desarrollo muscular, en relación con la raza y edad.
 - Estado de engrasamiento, en relación con la raza y edad.
 - Color de la carne. Las desviaciones de la normalidad pueden ser tanto por presentar carnes más oscuras (beta agonistas) como por presentarlas más claras (antitiroideos, corticoides).
 - Aspecto húmedo o exudativo de la canal.
 - Desollado más fácil de lo normal.
 - Hemorragias en la canal. En el caso de presentarse en diversos grupos musculares, sin ser de origen traumático, y especialmente hemorragias puntiformes en músculos interiores o lomos .
 - Degeneración muscular, coloraciones anormales en los músculos, grasa o huesos.
 - Restos de implantes, sólidos o líquidos, o de sustancias extrañas.
 - Lesiones características indicativas de inyecciones: si se comprueba la presencia de hemorragias, degeneraciones, necrosis, fibrosis, u otras lesiones que pueden tener su origen en inyecciones, que pueden estar en las zonas de elección para su aplicación (tablas del cuello, grupa, etc.) o en otras (pecho, cola, venas mamarias, etc.)
 - Caracteres sexuales: Especialmente machos con testículos pequeños (estrógenos, progestágenos), menor peso de ovarios (β-agonistas), mayor actividad ovárica detectable por muchos animales con quistes foliculares o cuerpos lúteos (estrógenos).
 - Atrofia del timo y/o de glándulas adrenales.
 - Perdidas de peso en el oreo superiores a lo normal .
 - Hígados o riñones de tamaño anormal.
 - Tamaño y morfología del tiroides. La presencia de algún tiroides con peso superior al normal o forma anormal. Aunque un peso superior a 70 grs. es muy indicativo de tratamiento con tireostáticos, pesos inferiores también pueden hacer que se catalogue sospechoso.

²¹ Anexo 6: Enfermedades relevantes en sanidad animal con vigilancia en mataderos de Andalucía (ver Apéndice del Plan).

- **DECISIONES:**

Tras la inspección post mortem, todas las canales y despojos deberán ser objeto de un dictamen por parte del SVO teniendo en cuenta toda la información obtenida hasta el momento y las condiciones en las que se ha desarrollado el sacrificio.

En función del dictamen se procederá a declarar las carnes:

1. **Aptas para el consumo humano:** en cuyo caso se podrán librar las carnes al consumo humano. Son carnes procedentes de animales sacrificados y faenados de acuerdo con los requisitos de higiene y en los que tras la IPM no se han encontrado pruebas de la existencia de una enfermedad o defecto que haría la carne inaceptable para el consumo humano, ni se ha visto afectada la salud y el bienestar animal.
2. **Apto para el consumo humano con condiciones específicas:** Cuando la carne para ser considerada apta para el consumo humano necesite de algún tratamiento especial, en cuyo caso se retendrá cautelarmente la canal hasta que se verifique el citado tratamiento.
3. **Carnes retenidas:** Si tras la IPM se tienen sospechas de algún peligro que afecte a la salud humana o a la sanidad animal y son necesarias pruebas analíticas para tomar la decisión sobre la aptitud de la carne, se retendrá cautelarmente, hasta obtener los resultados de laboratorio.
4. **No aptas para el consumo humano:** en cuyo caso se procederá al **decomiso** de la canal y sus despojos o al **decomiso parcial** en el caso de lesiones localizadas debido a parasitosis, traumatismos, hemorragias, inflamaciones, etc. que podrá afectar a partes de la canal o a los despojos. En el caso de decomiso parcial de la canal el OEM realizará el expurgo de la zona afectada bajo verificación del SVO.

El SVO declarará la carne no apta para el consumo humano si:

- a. procede de animales que no han sido sometidos a una inspección ante mortem de conformidad con el artículo 18, apartado 2, letras a) o b), del Reglamento (UE) 2017/625, a excepción de la caza silvestre y los renos extraviados a que hace referencia el artículo 12, apartado 1, letra b), del Reglamento Delegado (UE) 2019/624;
- b. procede de animales cuyos despojos no han sido sometidos a una inspección post mortem de conformidad con el artículo 18, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, salvo en caso de vísceras de caza mayor silvestre que no tienen que acompañar el cuerpo a un establecimiento de manipulación de caza, de conformidad con el punto 4 del capítulo II de la sección IV del anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- c. procede de animales que han muerto antes del sacrificio, nacidos muertos, no nacidos o sacrificados con menos de siete días de edad;
- d. procede de la parte del animal donde se realiza el sangrado;
- e. procede de animales que padecen una enfermedad animal en relación con la cual se establecen normas zoonositarias en la legislación de la Unión, excepto si se ha obtenido conforme a los requisitos específicos previstos en la misma; esta excepción no se aplicará si disponen lo contrario los requisitos relativos a los controles oficiales de la tuberculosis y la brucelosis en el caso de campañas de saneamiento.
- f. procede de animales que padecen una enfermedad generalizada, como septicemia, piemia, toxemia o viremia generalizadas;
- g. no cumple los criterios de seguridad alimentaria establecidos en el capítulo I del anexo I del reglamento (CE) n° 2073/2005 para determinar si el alimento puede ser comercializado;
- h. está infestada por parásitos, salvo que establezca otra cosa el artículo 30 sobre los controles oficiales de cisticercosis;
- i. contiene residuos químicos o sustancias contaminantes por encima de los niveles establecidos en los normativa de referencia.
- j. consiste en el hígado y los riñones de animales mayores de dos años procedentes de regiones donde la aplicación de planes aprobados haya puesto de manifiesto la presencia generalizada de metales pesados en el medio ambiente;
- k. ha sido tratada ilegalmente con sustancias descontaminantes;
- l. ha sido tratada ilegalmente con radiación ionizante o con radiación ultravioleta;
- m. contiene cuerpos extraños;

- n. supera los niveles máximos de radiactividad permitidos establecidos en la legislación de la Unión o, en ausencia de esta, en las normas nacionales;
- o. presenta alteraciones histopatológicas (inflamación, úlceras, etc) u organolépticas, en particular, un olor sexual fuerte o un sangrado insuficiente;
- p. procede de animales emaciados;
- q. contiene material especificado de riesgo, salvo que su extracción esté permitida en otro establecimiento, y se mantiene bajo el control de las autoridades competentes;
- r. presenta suciedad, contaminación fecal o de otro tipo;
- s. consiste en sangre que puede entrañar un riesgo para la salud humana o la sanidad animal debido al estatus sanitario del animal del que procede o a la contaminación que se produce durante el sacrificio;
- t. en opinión del veterinario oficial, tras haber examinado toda la información pertinente, puede entrañar un riesgo para la salud humana o la sanidad animal o por cualquier otra razón no es apta para el consumo humano;
- u. genera peligros específicos contemplados (tuberculosis, brucelosis, cisticercosis, echinococosis, salmonelosis, campylobacteriosis, triquinelosis, EET).
- v. canales mal sangradas o canales sobreescaldadas.

8.1.1.6. CONTROL DE PELIGROS ESPECÍFICOS.²²

• INTRODUCCIÓN:

El **Reglamento (UE) 2019/627** establece en su Sección 4 que se efectuarán controles oficiales de peligros específicos y análisis de laboratorio de las zoonosis. En su artículo 45 establece que el veterinario oficial declarará la carne fresca no apta para el consumo humano si genera peligros específicos contemplados en los artículos 29 a 36.

El **Reglamento (UE) 2016/429**, en su artículo 5, recoge un listado de enfermedades a las que se le aplicarán normas específicas para la prevención y el control.

El **Reglamento (CE) 999/2001**, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles, regula todo lo concerniente a las EET, en cuanto a la vigilancia y el material especificado de riesgo.

El **Real Decreto 526/2014**, establece la lista de las enfermedades de los animales de declaración obligatoria y regula su notificación.

8.1.1.6.1. ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME TRANSMISIBLE.

• CONTROLES DE VIGILANCIA DE LAS EET

1. El SVO realizará una **vigilancia pasiva** en el ámbito de la IAM para la detección de posibles síntomas de un **animal sospechoso de estar infectado por una EET**. Para ello prestará atención a los siguientes signos:

- bovino: En cuanto a los síntomas clínicos la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) suele tener un inicio insidioso en el ganado y progresa irremediamente hasta signos severos como alteraciones importantes del paso (particularmente ataxia de las extremidades posteriores), hiperreactividad a estímulos, depresión, movimientos espasmódicos, postura anormal, falta de coordinación, dificultad para levantarse de la posición de reposo, temblores, y cambios de conducta como agresiones, nerviosismo o aprensión, cambios de temperamento e incluso frenesí. La combinación de cambios de comportamiento, hiperreactividad a los estímulos y anomalías del paso es altamente indicativa en la EEB.
- ovino/caprino: En cuanto a los síntomas clínicos de la Tembladera, los animales pueden parecer somnolientos o desganados, con una mirada fija y la cabeza baja. Se observan trastorno neurológico caracterizado por prurito combinado con la alopecia en áreas como la cabeza, el cuello, los flancos o la región lumbar, y en estadios más avanzados con lesiones cutáneas que pueden aparecer en estas áreas, cambios posturales y modificaciones del paso que se puede poner de manifiesto haciendo correr al animal (observándose un andar en trote con gran elevación de las patas delanteras y salto con las patas traseras, en forma de salto de conejo). A medida que la enfermedad progresa se observa ataxia severa en miembros posteriores que hacen que el animal caiga constantemente y le sea difícil ponerse en pie. Al final, el animal es completamente incapaz de levantarse y puede progresar hasta la emaciación antes de la muerte.

2. El SVO realizará la **vigilancia activa**, encaminada a la búsqueda de casos de EET mediante la realización de pruebas en los animales **no sospechosos de una infección por una EET** mediante la toma de muestras de obex para la realización de pruebas rápidas siguiendo lo descrito en el punto 8.3 de este Plan.

Tras la toma de muestras se procederá a la inmovilización de las canales de bovino inmediatamente anterior y las dos canales inmediatamente posterior y todas sus partes, incluida la piel, hasta obtener los resultados. No obstante, ello no será obligatorio, si se dispone de un sistema de prevención de la contaminación entre canales en el matadero. En los ovinos y caprino solo se procederá la inmovilización del animal muestreado.

²² Anexo 11: Peligros específicos: zoonosis en matadero (ver Apéndice del Plan).

• **CONTROLES DE RETIRADA DE MATERIAL ESPECIFICADO DE RIESGO (MER)**

3. El SVO verificará que el OEM tras revisar la ICA determina los animales a los que hay que extraer MER, dado que la definición de MER depende del estatus de riesgo de la EEB del país de origen del animal y de la edad del mismo, **comprobando el SVO la disponibilidad de los equipos** de extracción para el caso de la médula espinal y que **se aplican los procedimientos operativos correctos de extracción y retirada**, y en base al APPCC, la vigilancia y la verificación por parte del OEM que se tiene bajo control ese peligro, en su caso.
4. El SVO en la IPM comprobará que no existen MER que puedan entrar en la cadena alimentaria, con especial atención en la **inspección visual del canal vertebral de todos los bovinos cuya médula sea MER**, para que no existan restos de la misma. En el caso de **pequeños rumiantes cuya médula sea MER**, se verificará en IPM que no existen restos de médula, **previa apertura del canal vertebral**, en una muestra de canales aplicando la siguiente tabla:

Número de animales sacrificados	Número de canales
100 o menos	2
101 a 250	4
251 a 500	7
Más de 500	11

La selección de las canales se realizará de forma aleatoria.

5. El SVO, para evitar la contaminación cruzada con MER, verificará que la recogida de la carne de cabeza de los bovinos cuya cabeza sea MER se efectúa sin retirar la cabeza de la cinta transportadora o de los ganchos. En caso contrario verificará que la recogida tenga lugar en un área específica, separada físicamente del resto de la cadena de sacrificio, el orificio frontal del disparo y el foramen magnum se sellarán con una obturación impermeable y duradera, no se recogerá carne de cabezas en las que los ojos hayan sufrido daños o se hayan desprendido inmediatamente antes o después del sacrificio, o que hayan sufrido otros daños que puedan dar lugar a su contaminación con tejido nervioso central, se impartirán instrucciones de trabajo específicas para prevenir la contaminación y existirá un plan de muestreo que utilice una prueba de laboratorio adecuada para detectar tejidos del sistema nervioso central, con objeto de verificar que se aplican correctamente las medidas de reducción de la contaminación.
6. El SVO comprobará, durante el faenado y al final del sacrificio, que todo el MER se ha coloreado inmediatamente después de la retirada con un tinte en los contenedores marcados con “MER” o “Categoría 1” o “C1” (colorantes: azul patentado V-E131, tartrazina E-102).

• **DECISIONES:**

1. En el caso excepcional que durante la IAM, se detectara la presencia de sintomatología compatible con EET y si el SVO decide que no puede descartarse la posibilidad de infección por EET, se procederá al aislamiento del animal, procediendo a la comunicación urgente a las autoridades competentes en sanidad animal de la comarca donde radique el matadero.
2. En el caso de resultado **negativo** de las pruebas de diagnóstico rápido de las canales inmovilizadas, se procederá a dictaminar su aptitud para consumo y marcado sanitario.

En el caso en que la prueba de diagnóstico rápido sea **positivo o no concluyente**, todas las partes del animal, incluida la piel, que se encuentran inmovilizadas, se declararán no aptas para el consumo humano. El SVO ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento (CE) 1069/2009.

En el caso de pequeños rumiantes solo será eliminada la canal y sus partes, incluida la piel, que sea positiva o no concluyente.

3. El SVO podrá realizar el marcado sanitario de canales o partes de canales con MER solo en los casos de destino a establecimientos autorizados para:
 - a. la extracción de la médula espinal de ovinos y caprinos en salas de despiece
 - b. la extracción de la columna vertebral de canales o partes de canales de bovino en sala de despiece y puntos de venta al consumidor. En este caso las piezas de venta al por mayor de canales de bovino que incluyan la columna vertebral se identificarán mediante una banda roja claramente visible sobre la etiqueta.
 - c. la recogida de carne de la cabeza de bovinos en salas de despiece
4. En el caso que previo al sacrificio el SVO compruebe que no están disponibles los medios de extracción o durante el sacrificio el OEM en el ámbito de los procedimientos basados en el APPCC se verifica el mal funcionamiento y/o la pérdida de control del peligro, no se iniciará el sacrificio o se detendrá la cadena hasta su subsanación.
5. Ante cualquier hallazgo de presencia de MER en la canal o sospecha de contaminación cruzada con este material en cualquier carne, se procederá a su decomiso instando al OEM a que subsane la situación o en caso contrario se paralizará la cadena. El SVO ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento (CE) 1069/2009.
6. El SVO comprobará, durante el faenado y al final del sacrificio, que todo el MER se ha coloreado inmediatamente después de la retirada con un tinte los contenedores marcados con “MER” o “Categoría 1” o “C1”.

► **En las decisiones adoptadas en los puntos 4, 5 y 6, además se considerará como una NO CONFORMIDAD del OEM y tras la evaluación del SVO se comunicará mediante hoja de control (deficiencia) o acta (incumplimiento).**

8.1.1.6.2. TUBERCULOSIS

• CONTROLES OFICIALES :

1. El SVO verificará que los animales bovinos y caprinos procedentes del Plan Nacional de Erradicación de Enfermedades Animales (PNEEA) son sacrificados el día de la semana que señala el Plan de autorización como matadero sanitario, y si existe sacrificio de rutina ese día, los animales del PNEEA se sacrificarán al final de la jornada. Se comprobará que se adoptan las medidas para reducir al máximo el riesgo de contaminación de otras canales, de la cadena de sacrificio y del personal presente en el matadero.
2. En IAM se comprobará que los animales PNEEA se mantienen aislados del resto de animales en los corrales y se realizará una IAM exhaustiva de la identificación individual y la documentación de traslado.
3. El SVO practicará la IPM aplicando procedimientos adicionales en los animales PNEEA.

• DECISIONES:

1. El SVO ante problemas en la identificación individual o en los documentos de traslado de los animales de PNEEA procederá al aplazamiento del sacrificio de los mismos e informará de manera inmediata, a la Oficina Comarcal Agraria a la que corresponda el matadero y no autorizará su sacrificio hasta que sea determinado expresamente, en acta levantada al efecto, en su caso, por el personal de la OCA.
2. El SVO cuando detecte alguna lesión compatible con tuberculosis en ganado bovino sacrificado de rutina y en porcino del tronco ibérico, se tomarán muestras tal y como se describe en el punto 8.3 de este plan y se comunicarán en el plazo establecido.
3. La decisión sobre el destino de la carne de la canal afectada de lesiones compatibles con tuberculosis, será adoptada en base a los hallazgos de inspección (sintomatología, signos y/o lesiones) y conforme a los siguientes criterios:
 - a. **Afección generalizada:** Se considera que la afección es generalizada:
 - Afección purulenta/caseosa de al menos un nódulo linfático y existencia de lesiones nodulares (purulenta/caseosa) en el parénquima de una víscera (pulmón, hígado, bazo riñón) no drenada a través de ese nódulo linfático.
 - La existencia de lesiones purulentas/caseosas en todos los nódulos linfáticos tanto de la canal como de las vísceras, aún sin aparecer lesiones en las vísceras.

- Cuando existan lesiones nodulares (purulentas/caseosas) en pulmón y en al menos una víscera de la cavidad abdominal (hígado, bazo, riñón) aunque no pueda determinarse este tipo de lesiones en los nódulos linfáticos explorables en la inspección post-mortem de la canal.

Cualquiera de estas tres circunstancias provocaría el **decomiso total**, declarando la carne no apta para consumo humano.

En el caso de encontrar lesiones purulenta/caseosa en algún nódulo linfático y una lesión única en alguna víscera, se recomienda un examen pormenorizado del pulmón que permita determinar si se trata de una generalización o de una lesión aislada, ya que en este último caso se interpretaría como proceso localizado.

b. Proceso localizado: Afección de ganglios linfáticos sin afección de parte de la canal o vísceras que drenan o lesión en alguna víscera sin lesión en el ganglio linfático. Se procederá de la siguiente forma:

- Cabeza: Si están afectados los ganglios linfáticos submaxilares (mandibulares en porcino), parotídeos o retrofaríngeos el dictamen es no aptitud para el consumo de la cabeza.
- Pulmones: Si estuvieran afectados los nódulos linfáticos traqueobronquiales o los mediastínicos o el pulmón, el dictamen sería no aptitud para el consumo humano de los nódulos linfáticos y pulmones.
- Hígado: Si está afectado el ganglio linfático hepático o el hígado, el dictamen es no aptitud para el consumo del ganglio linfático y del hígado.
- Bazo: Si estuvieran afectados los nódulos linfáticos esplénicos, o el bazo, el dictamen sería no aptitud para el consumo humano de los nódulos linfáticos y del bazo.
- Estómago e intestino: Si estuvieran afectados los nódulos linfáticos gástricos y mesentéricos, el dictamen sería no aptitud para el consumo humano de los nódulos linfáticos y del paquete gastrointestinal.
- Para el resto de vísceras y sus correspondientes nódulos linfáticos, se seguiría el mismo criterio.
- Canales:
 - a. Si están afectados los nódulos linfáticos cervicales superficiales (preescapulares) derecho o izquierdo y/o costocervicales, el dictamen sería no aptitud para el consumo humano del delantero correspondiente.
 - b. Si están afectados los nódulos linfáticos subilíacos o los ilíacos o los mamarios, se realizará la investigación en el nódulo linfático poplíteo correspondiente (derecho o izquierdo) para determinar el dictamen. De esta forma, si están afectados alguno de los tres primeros más el poplíteo, el dictamen será la no aptitud para el consumo humano del cuarto trasero derecho o izquierdo correspondiente. En el caso de bilateralidad se declarará no aptos para el consumo ambos cuartos traseros.

4. Cuando el SVO dictamine algún decomiso en el caso de animales bovinos procedentes de PNEEA (de canales o despojos), con independencia de su reflejo en la documentación de traslado (conduce), el matadero deberá comunicar este hecho inmediatamente a la Oficina Comarcal Agraria de su domicilio, manteniéndolos retenidos en refrigeración para que, por parte de la OCA o en quien delegue, se pueda realizar, si se considera oportuno, una investigación complementaria y una toma de muestras, en el caso que no estuviera presente durante el sacrificio.

8.1.1.6.3. BRUCELOSIS

• CONTROLES OFICIALES:

1. El SVO verificará que los **animales bovinos** procedentes del Plan Nacional de Erradicación de Enfermedades Animales (PNEEA) positivos a brucelosis son sacrificados el día de la semana que señala el Plan de autorización como matadero sanitario, y si existe sacrificio de rutina ese día, los animales del PNEEA se sacrificarán al final de la jornada. Se comprobará que se adoptan las medidas para reducir al máximo el riesgo de contaminación de otras canales, de la cadena de sacrificio y del personal presente en el matadero.
2. En IAM se comprobará que los animales bovinos de PNEEA se mantienen aislados del resto de animales en los corrales y se realizará una IAM exhaustiva de la identificación y la documentación.
3. El SVO practicará la IPM aplicando procedimientos adicionales en los animales PNEEA.

- **DECISIONES:**

1. La decisión sobre el destino de la carne de los animales en los que la IPM haya revelado lesiones sintomáticas de infección aguda por brucelosis, deberá ser la declaración de no apta para el consumo humano.
Por tanto, debe declararse la no aptitud total para el consumo humano cuando se observen lesiones inflamatorias en el aparato reproductor, genitales o ubre, siempre que vayan acompañadas de linfadenopatía y otras lesiones en el resto del canal que indiquen un proceso sistémico.
2. En el caso de los animales bovinos que hayan tenido una reacción positiva o dudosa a una prueba de brucelosis, la ubre, el tracto genital y la sangre deberán declararse no aptos para el consumo humano, aunque no se hayan observado dichas lesiones.

8.1.1.6.4. SALMONELOSIS

- **CONTROLES OFICIALES:**

1. El SVO vigilará que la información que se traslada en la ICA en relación con aquellas especies que tienen un plan de control de salmonella en explotación aporte el resultado y en función del mismo, se determina si se aplica un sacrificio con condiciones de segregación del resto de animales (sacrificio logístico según la Guía del Sector de carne de ave).
2. En el caso de manadas de aves de corral con resultados positivos a Salmonella spp. se sacrificarán al final de la jornada y en función del muestreo semanal para verificar los criterios de higiene podrán ser muestreadas aleatoriamente por el OEM.
3. En el caso de manadas de aves de corral con resultados positivos a Salmonella enteritidis y S. typhimurium se sacrificarán al final de la jornada, el OEM realizará obligatoriamente un **muestreo dirigido** para determinar Salmonella spp..
4. El SVO en el caso de manadas de aves de corral que se desconozca su situación en lo que respecta a salmonella instará a que se realice el sacrificio logístico al final de la jornada con muestreo dirigido como si fueran positivas a S. enteritidis o S. typhimurium en explotación.
5. El SVO realizará el muestreo oficial según el procedimiento establecido sobre toma de muestras en mataderos de ungulados y aves de corral.
6. El SVO realizará la verificación de los muestreos del OEM en la IBR según el control de los criterios microbiológicos en mataderos de ungulados y aves de corral.
7. El SVO se basará en los controles de la actividad para determinar si el peligro salmonella puede prevenirse en relación con el estado higiénico de las instalaciones, las buenas prácticas de higiene en el faenado y el control de los PCC en su caso.

- **DECISIONES:**

1. El SVO en los **muestreos dirigidos del OEM** por ser positivas en explotación a S. enteritidis o S. typhimurium, determinará la retención de las canales hasta obtener resultados, de manera que si es positivo a salmonella spp se deberá realizar la tipificación. En el caso que se concluya la presencia de S. enteritidis o S. typhimurium la carne retenida se declarará no apta para el consumo humano o se realizará, bajo control oficial, una comercialización restringida para ser sometida a un tratamiento que garantice la destrucción de salmonella conforme a la legislación de la Unión sobre higiene de los alimentos.
2. El SVO cuando tenga conocimiento de que el OEM incumple el criterio de higiene del proceso:
 - Cuando incumpla una vez le exigirá que adopte las medidas recogidas en el Reglamento (CE) 2073/2005 contempladas en el Anexo 17.
 - Cuando incumpla en varias ocasiones (dos o más incumplimientos) le exigirá que presente un plan de acción y supervisará estrictamente su resultado, además de las medidas recogidas en la Instrucción 126/2016 en vigor.

8.1.1.6.5. CAMPILOBACTERIOSIS EN POLLOS DE ENGORDE

• CONTROLES OFICIALES:

1. El SVO realizará un muestreo oficial según el procedimiento establecido sobre toma de muestras en mataderos de pollos de engorde.
2. El SVO realizará la verificación de los muestreos del OEM según el control de los criterios microbiológicos en la IBR en mataderos donde sacrifiquen pollos de engorde.
3. El SVO se basará en los controles de la actividad para determinar si el peligro campylobacter puede prevenirse en relación con el estado higiénico de las instalaciones, las buenas prácticas de higiene en el faenado y el control de los PCC en su caso.

• DECISIONES:

1. El SVO cuando tenga conocimiento de que el OEM incumple el criterio de higiene del proceso:
 - Cuando incumpla una vez le exigirá que adopte las medidas recogidas en el Reglamento (CE) 2073/2005 contempladas en el Anexo 17.
 - Cuando incumpla en varias ocasiones (dos o más incumplimientos) le exigirá que presente un plan de acción y supervisará estrictamente su resultado, además de las medidas recogidas en la Instrucción 126/2016 en vigor.
2. El SVO adoptará las decisiones en relación con el resultado del muestreo oficial.

8.1.1.6.6. CISTICERCOSIS

• CONTROLES OFICIALES:

1. Los procedimientos de inspección post mortem descritos en el punto 8.1.1.5 constituirán los requisitos mínimos del examen para la detección de cisticercosis, con especial atención a las incisiones que se realicen en “Otros bovinos” de los músculos maseteros externos, en los que se efectuarán dos incisiones paralelas a la mandíbula y los músculos maseteros internos, cuya incisión se realizará a lo largo de un plano.

• DECISIONES:

1. Ante una **cisticercosis muscular generalizada** tanto en bovino (por *Cysticercus bovis* que es la forma larvaria de *Taenia saginata*) como en porcino (por *Cysticercus cellulosae* que es la forma larvaria de *Taenia solium*, zoonosis sin casos comunicados hace años en España) se declarará no apta para el consumo humano toda la canal, incluido los despojos y la sangre. Si no es generalizada, las partes no afectadas podrán declararse aptas para el consumo humano si son sometidas a un tratamiento de congelación (temperatura inferior a -10°C durante 10 a 14 días, o inferior a -7°C durante 21 días; las cajas de carnes con hueso se congelan a menos de -10°C durante más de 20 días, según Manual Terrestre de la OIE 2018), bajo supervisión del SVO, que garantice la destrucción del peligro. En caso contrario se dictaminará decomiso de toda la canal.
2. Ante una **cisticercosis hepato-peritoneal o visceral** en distintas especies de ganado (por *Cysticercus tenuicollis* que es la forma larvaria de la *Taenia hydatigena* que no se considera zoonosis), se declararán no aptas para el consumo humano todas las vísceras o partes afectadas.

8.1.1.6.7. ECHINOCOCOSIS

- **CONTROLES OFICIALES:**

1. Los procedimientos de inspección *post mortem* descritos en el punto 8.1.1.5 constituirán los requisitos mínimos del examen para la detección de echinococosis.

- **DECISIONES:**

1. Ante la detección de echinococosis (por Quiste hidatídico que es la forma larvaria de *Echinococcus granulosus*) en distintas especies de ganado, principalmente rumiantes, se declarará no apto para el consumo humano la víscera u órgano afectado (principalmente hígado o pulmón).

8.1.1.6.8. TRIQUINELOSIS

- **CONTROLES OFICIALES:**

1. En el ámbito de la IPM el SVO garantizará que todas las canales de cerdos domésticos y de solípedos se tome una muestra de cada canal para detectar triquinas en un laboratorio designado por la autoridad competente, utilizando uno de los métodos siguientes:
 - a. el método de detección de referencia: la norma ISO 18743:2015, o
 - b. un método de detección equivalente.
2. Si tras la revisión de la documentación de acompañamiento se constata que son cerdos no destetados de menos de 5 semanas, no será necesario investigar la presencia de triquinas en las canales y la carne.
3. No será necesario investigar la presencia de triquinas en los cerdos que procedan de una explotación o un compartimento cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente.
4. El SVO podrá permitir el corte de las canales **en espera de los resultados** del análisis para la detección de triquina en **seis trozos como máximo** en un matadero o en una sala de despique en las mismas instalaciones siempre que **el OEM garantice la plena trazabilidad**.

- **DECISIONES:**

1. En el caso de resultados positivos o sospechosos de Triquina se procederá a la inmediata comunicación al operador para que colabore en la inmediata identificación de la explotación de origen, localización, identificación y secuestro de todas las partes del o de las canales infestadas y se procederá según Instrucción para la ejecución del Plan Nacional de contingencia de triquina en Andalucía en vigor²³.
2. El dictamen de la carne contaminada con triquina será de no aptitud para el consumo humano. El SVO ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento (CE) 1069/2009.

8.1.1.6.9. MUERMO

- **CONTROLES OFICIALES:**

1. Si del estudio de la documentación se desprende que el solípedo procede de terceros países que no cumplen los requisitos del Reglamento 2021/404 para países libres de muermo, se someterán a examen para detectar la presencia de muermo mediante una cuidadosa inspección de la mucosa traqueal, laríngea, nasal, de los senos y de sus ramificaciones, previa incisión de la cabeza en el plano medio y extirpación del tabique nasal.

- **DECISIONES:**

1. La carne obtenida de solípedos en los que se haya detectado muermo será declarada no apta para el consumo humano por el SVO.

23 Consultar Instrucción 138/2020

8.1.1.7. MERCADO SANITARIO ²⁴

• INTRODUCCIÓN:

El **Reglamento (UE) 2017/625** establece en su artículo 18, que si en los controles oficiales, tras la inspección ante mortem y post mortem, no se detecta ninguna deficiencia que haga que la carne no resulte apta para el consumo humano, el veterinario oficial u otra persona bajo la supervisión o la responsabilidad de este, aplicará la marca sanitaria a los ungulados domésticos, los mamíferos de caza de cría que no sean lagomorfos y la caza mayor.

El **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627** establece en su artículo 5, el cumplimiento de los requisitos del Reglamento (CE) 853/2004 relativos a la aplicación del mercado de identificación.

En su artículo 48, establece que tras las inspecciones ante mortem y post mortem, de la carne apta para el consumo humano, el veterinario oficial supervisará el mercado sanitario y las marcas utilizadas y se asegurará en particular de que: se aplique la marca sanitaria únicamente a los ungulados domésticos y mamíferos de caza de cría, distintos de los lagomorfos, que hayan sido sometidos a inspección ante mortem y post mortem, y a la caza mayor silvestre que haya sido sometida a una inspección post mortem, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letras a), b) y c), del Reglamento (UE) 2017/625, cuando no existan motivos para declarar la carne no apta para el consumo humano.

• CONTROLES OFICIALES:

1. Diariamente, una vez finalizada las inspecciones ante mortem y post mortem, y tras realizar los controles y dictaminando que la carne es apta para el consumo humano, el SVO **aplicará directamente** el mercado sanitario **o supervisará su aplicación por parte del personal del matadero**.

Asegurándose en particular que:

- a. Los útiles para el sellado reúnen las condiciones requeridas y se encuentren en buen estado de limpieza.
 - b. se aplique la marcado sanitaria únicamente a las canales de ungulados domésticos (bovinos, caprinos, ovinos, porcinos y solípedos) y mamíferos de caza de cría, distintos de los lagomorfos. En el resto de las especies como lagomorfos, aves de corral y rátidas, llevarán la marca de identificación, así como el resto de carne fresca (despojos y vísceras).
 - c. el marcado sanitario se haga sobre la superficie externa de las canales, mediante marca de tinta o a fuego, y de manera que si las canales se cortan en medias canales o cuartos o las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria.
 - d. se garanticen las modalidades prácticas de marcado sanitario y de marca de identificación.
2. En el caso que el marcado sanitario en canales de ungulados domésticos se realice bajo la supervisión del SVO, estará presente el tiempo necesario para verificar la imposición del correcto marcado sanitario.
 3. En el caso que el marcado sanitario lo realice alguien del establecimiento, se realizará diariamente la verificación del correcto marcado al **10%** del volumen de sacrificio, teniendo lugar a la entrada de las cámaras, en ellas o en el momento de expedición, comprobando que son legibles, que están en los lugares adecuados y que se adaptan a la norma. Así mismo se verificará que las carnes listas para su expedición que deban tener marca de identificación la tengan.
 4. Al final de la jornada el SVO **custodiará el material** de marcado sanitario de las canales. Dicho material estará siempre bajo su control y no deberá ser entregado al personal del matadero hasta el momento de proceder al marcado. Serán entregados al inicio de la jornada y recogidos al finalizar la matanza. Toda destrucción o recepción de nuevo material será controlado por los servicios veterinarios, debiendo velar por que se encuentre en buenas condiciones de mantenimiento, limpieza y sea el adecuado.
 5. Se comprobará diariamente que el **100% de las canales declaradas no aptas** para consumo humano no sean selladas con el marcado sanitario, sino que sean inhabilitadas para su comercialización mediante cortes profundos en las piezas cárnicas e identificándose con una etiqueta con la indicación “NO APTO PARA CONSUMO HUMANO” o cualquier otro método que garantice que no puedan confundirse con canales aptas. De igual manera se actuará con los despojos de esas canales.
 6. Se comprobará diariamente que el **100% de las carnes** que el SVO haya comunicado al OEM estar retenidas a la espera del dictamen definitivo sobre la aptitud para su consumo, no se encuentran selladas hasta que no se haya producido la declaración de aptitud.

²⁴ Anexo 12: El mercado sanitario y la marca de identificación en matadero (ver Apéndice del Plan).

7. Así mismo, se permitirá que se pueda aplicar el marcado a las canales **antes de disponer de los resultados del análisis para la detección de triquina , en los casos que:**
- exista un **procedimiento** para garantizar que ninguna parte de las canales salga de las instalaciones antes de que haya dado negativo el análisis de diagnóstico de triquina y dicho procedimiento esté oficialmente **autorizado por la autoridad competente, o**
 - exista un **procedimiento autorizado por la autoridad competente** para cortar canales en más de 6 trozos en una sala de despiece en las mismas instalaciones o contigua al matadero, se aplique ese despiece en caliente para la elaboración de productos específicos y en caso de ser positivo el resultado, todos los trozos se declaren no aptos para el consumo humano.
8. En el caso de canales retenidas por muestreo de EET se marcarán por el SVO una vez obtenidos los resultados satisfactorios.
9. Si las carnes están afectadas por alguna norma zoonosaria en la que se establece un marcado sanitario especial, se comprobará que se aplica.

• **DECISIONES:**

1. En el caso de la existencia de canales sin su marcado sanitario reglamentario, se procederá a su retención y estudio de identificación, hasta su aclaración, dándole un plazo de 24 horas al OEM para que subsane las deficiencias. Si tras dicho plazo el OEM no puede esclarecer lo sucedido de manera satisfactoria, se procederá al decomiso de la canal y de todas sus partes, declarándolos no aptos para el consumo humano. El SVO ordenará al operador que elimine al animal tal y como se establece en el Reglamento (CE) 1069/2009.
2. Si existiese un problema de legibilidad en el marcado sanitario, se procederá a comunicárselo al OEM para que se proceda a su expurgo y el SVO realizará el nuevo sellado.
3. Cuando se compruebe no conformidades en la marca de identificación se comunicará al OEM las medidas a adoptar, haciendo un seguimiento efectivo para su corrección.
4. Si se comprueba que las canales declaradas no aptas para el consumo humano se encuentran selladas con el marcado sanitario, o no están inhabilitadas o no están identificadas como no aptas, se comunicará al OEM para que de forma inmediata lo subsane, al igual que sus despojos. En el caso de la sangre, si no se puede segregar la de las canales no aptas, todo el lote será no apto y no se le pondrá la marca de identificación.
5. Cuando se compruebe la presencia de marcado sanitario en canales retenidas para su dictamen se comunicará al OEM para que de forma inmediata proceda al expurgo del sellado.
6. Todas las deficiencias detectadas en relación al marcado sanitario deben ser subsanadas antes de que las carnes salgan del establecimiento.

▷ **En las decisiones adoptadas en el punto 3, 4 y 5, además se considerará como una NO CONFORMIDAD del OEM y tras la evaluación del SVO se comunicará mediante hoja de control (deficiencia) o acta (incumplimiento).**

8.1.2. CONTROL DE LA ACTIVIDAD DEL OPERADOR ECONÓMICO DEL MATADERO

• INTRODUCCIÓN:

El **Artículo 4.2 del Reglamento 852/2004** establece que los operadores de empresa alimentaria que desempeñen su actividad en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos cumplirán las **normas generales de higiene** que figuran en el **anexo II** y los requisitos específicos fijados en el Reglamento (CE) 853/2004.

El **Reglamento 853/2004** en su **Anexo III** señala los aspectos a considerar para la **Higiene del sacrificio**. Este reglamento destaca en su **Sección I** requisitos para la obtención de carne de ungulados domésticos, en la **Sección II** para aves de corral y lagomorfos y en la **Sección III** para carne de caza de cría (rátidas).

El **Reglamento 2019/627 en el considerando 16** señala la importancia de las medidas correctoras que las autoridades sanitarias deben adoptar ante la detección de casos de incumplimiento, presunto o confirmado, por parte del operador, con respecto a determinados productos de origen animal y de las buenas prácticas de higiene.

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos estructurales y operacionales establecidos en los Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004 que puedan significar un riesgo para la salubridad de las carnes implica la actuación del SVO.

En el Capítulo III Título III se contempla las medidas que deben tomar las autoridades competentes en casos específicos de incumplimiento de los requisitos relativos a la carne fresca y al bienestar de los animales.

El Artículo 46 establece las medidas en caso de incumplimiento de los requisitos relativos a las buenas prácticas de higiene y el Artículo 45 contempla las medidas en caso de incumplimiento de los requisitos relativos a la carne fresca.

• CONTROLES OFICIALES:

El control básicamente consistirá en la comprobación de que las condiciones generales marcadas por los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y 853/2004 son las correctas y se aplican correctamente por el OEM ciertos procedimientos de higiene o prerrequisitos.

El SVO realizará los controles, en su caso:

- antes del inicio del sacrificio (**CONTROL PREOPERATIVO**)²⁵; o
- durante la actividad: **de manera puntual** en los momentos que se pueda abandonar los puntos de IPM o de **manera asidua** si existe personal del SVO que esté fuera de línea de inspección o por la velocidad de la cadena o la sistemática de sacrificio permite hacer el control ; o
- al finalizar la actividad de sacrificio.

• SOBRE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

El SVO verificará que los **procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones**, de los equipos y útiles son aplicados.

1. Semanalmente, por inspección directa, se realizará un control preoperativo para comprobar la ausencia de suciedad visible en las instalaciones y equipos y el estado de los sistemas sanitarios de acceso a las instalaciones o lavabotas, el estado de ganchos, perchas, cuchillos, sierras, etc.

En el caso de mataderos de gran capacidad y con varias líneas de sacrificio se podrá diseñar un control por áreas de forma que en un mes se haya verificado la ejecución de este prerrequisito en todas las instalaciones del establecimiento.

2. Diariamente durante la actividad, en su caso de manera puntual o asidua, se realizarán comprobaciones para evidenciar que el estado de limpieza y desinfección de útiles se mantiene durante el proceso de sacrificio y no supone un riesgo para la carne.

²⁵ Control mediante inspección que se realiza antes de iniciar la actividad de sacrificio para hacer las comprobaciones oportunas.

- **SOBRE LA HIGIENE DEL PERSONAL**

El SVO verificará el **estado de higiene del personal** antes del inicio y durante la actividad, para que se mantenga un alto grado de aseo personal.

1. **Semanalmente**, en el **preoperativo** se inspeccionará el estado de limpieza de la ropa de trabajo y los vestuarios.
2. **Diariamente** durante la actividad, en su caso de manera puntual o asidua, se realizarán comprobaciones para evidenciar que el estado de higiene del personal no supone un riesgo para la carne y no se producen flujos de zona sucia a limpia sin tomar las medidas adecuadas.

- **SOBRE EL MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El SVO verificará el estado de **mantenimiento de los equipos e instalaciones** de manera que no se detecten incidencias que puedan afectar al desarrollo de la actividad o suponga riesgo para la carne. En este control se verificará el funcionamiento de lavamanos, desinfectadores de cuchillos, peladoras, escaldadoras, sierras, equipo de aturdido, etc.

1. **Semanalmente**, en el **preoperativo** se inspeccionará el estado de mantenimiento de instalaciones y equipos mencionados.
2. **Diariamente durante la actividad**, en su caso de manera puntual o asidua, se realizarán comprobaciones sobre su funcionamiento correcto.

- **SOBRE EL AGUA EMPLEADA EN LA INDUSTRIA**

El SVO comprobará los procedimientos de control del agua de matadero son aplicados.

1. **Mensualmente**, en cualquier momento de la jornada (previo, durante o tras el sacrificio) se verificará por inspección directa el estado de los elementos de la red de distribución del agua, se realizará un control documental sobre los registros generados en el control del desinfectante o se realizará una toma de muestra y análisis para la determinación in situ de los niveles del desinfectante residual, entre los distintos puntos de agua del matadero.

- **SOBRE LA GESTIÓN DE PLAGAS**

El SVO comprobará los procedimientos de lucha contra plagas se aplican.

1. **Mensualmente**, en cualquier momento de la jornada se verificará por inspección directa que existen barreras físicas que eviten la entrada de plagas (mosquiteras, cortinas plásticas), que existen sistemas de lucha como insectocutores o trampas, que no se evidencian plagas en el interior del establecimiento y que el exterior no permite la existencia de plagas. Se realizará un control documental sobre los registros generados en el plan de plagas (certificado de diagnóstico y certificado de tratamiento u otros registros, en su caso).

- **SOBRE LA GESTIÓN DE SANDACH**

El SVO comprobará las condiciones generales en las que se efectúa la **gestión de los SANDACH** por parte del OEM.

1. **Semanalmente**, en el **preoperativo** se inspeccionará que los contenedores estén en número suficiente según los subproductos generados, se encuentren en buen estado de conservación, y limpieza, perfectamente identificados para el tipo de subproducto que contienen y localizados en todos los puntos de la cadena donde se generen.
2. **Diariamente durante la actividad**, en su caso de manera puntual o asidua, se comprobará la correcta manipulación de los SANDACH, que se depositan en los contenedores adecuados, que se retiran de la línea de una forma higiénica y con la frecuencia adecuada, se almacenan en lugar apropiado y que se evita la contaminación cruzada en todo momento.
3. **Mensualmente**, al finalizar la actividad de sacrificio, mediante una revisión documental se verificará que el OEM gestiona adecuadamente la salida a destino autorizado según categoría del material enviado, de manera que se registra según modelo y por los medios establecidos para ello. Este control incluirá a los medios de transporte que recogen SANDACH (empresa de transporte, matriculas registradas y cumplen con los requisitos específicos según material).

Para consultar la clasificación de los SANDACH se adjunta la siguiente tabla:

TABLA DE SANDACH

ANIMALES MUERTOS	<p>SANDACH CATEGORIA 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todas las partes del cuerpo incluida la piel de animales sospechosos de estar infectados de EET, o en los que se haya confirmado la enfermedad. • Animales sacrificados en aplicación de medidas de erradicación de EET • Rumiantes que en el momento de la eliminación contienen material MER <p>SANDACH CATEGORIA 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Animales muertos que no han entrado a la cadena de sacrificio de todas las especies menos rumiantes que contengan MER • Animales sacrificados en campañas de saneamiento • Fetos
ESTIÉRCOL Y PURINES	<p>SANDACH CATEGORIA 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De todas las especies de animales
SANGRE	<p>SANDACH CATEGORIA 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedente de animales infectados de EET • Procedente de animales positivos a residuos <p>SANDACH CATEGORIA 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedente de animales con signos de enf. transmisible • Animales positivos a residuos grupo B1 y B2 <p>SANDACH CATEGORIA 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedente de animales declarados aptos en inspección ante y no aptos en inspección post mortem, sin signos de enfermedad transmisible
CONTENIDO TUBO DIGESTIVO	<p>SANDACH CATEGORIA 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De mamíferos y aves corredoras
TUBO DIGESTIVO	<p>SANDACH CATEGORIA 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con contenido digestivo de mamíferos y aves corredoras <p>SANDACH CATEGORIA 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sin contenido intestinal • Con o sin contenido intestinal en el caso de aves de corral
PIEL, PEZUÑAS, CUERNOS, PELOS, PLUMAS, CASCOS	<p>SANDACH CATEGORIA 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedentes de animales sacrificados en matadero y declarados aptos en inspección ante mortem
DECOMISOS	<p>SANDACH CATEGORIA 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material especificado de riesgo (MER) • Cuerpos enteros o partes de animales que contengan MER en el momento de su eliminación. • Subproductos de animales que hayan sido sometidos a un tratamiento ilegal (residuos de los grupos A y B3) <p>SANDACH CATEGORIA 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Animales y sus partes distintos a los considerados C 1 y C 3 • POA no aptos por presencia de cuerpos extraños <p>SANDACH CATEGORIA 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canales y partes declaradas aptos que no se comercializan para consumo humano • Canales y partes aptos ante mortem y no aptos post mortem sin signos de enf. transmisible
MATERIAL DE ORIGEN ANIMAL RECOGIDO DE AGUAS	<p>SANDACH CATEGORIA 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En mataderos de sacrificio de rumiantes susceptibles de contener MER <p>SANDACH CATEGORIA 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De todos los mataderos salvo en los que se sacrifiquen rumiantes que contengan MER
MEZCLA DE MATERIALES DE DISTINTAS CATEGORIAS	<p>SANDACH CATEGORIA 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material C 1 con material C 2 ó C3 ó ambas. <p>SANDACH CATEGORIA 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mezcla de material C 2 y C3

- **SOBRE LA HIGIENE DURANTE EL SACRIFICIO Y FAENADO**

El SVO comprobará que las **manipulaciones en el sacrificio, sangrado y faenado son correctas** de manera que se corresponden con las buenas prácticas de manipulación.

1. Diariamente durante la actividad, en su caso de manera puntual o asidua, que en las operaciones de sacrificio, sangrado y faenado las condiciones y manipulaciones son adecuadas en relación a la higiene de la carne, se mantiene la trazabilidad de la canal y de sus partes durante la cadena de sacrificio a fin de que se pueda posteriormente realizar la IPM, asociándolas.

- **SOBRE EL MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO Y EXPEDICIÓN**

El SVO controlará las **buenas prácticas de almacenamiento y la cadena de frío**.

1. Diariamente al finalizar la jornada de sacrificio el SVO controlará las buenas prácticas de almacenamiento, la correcta estiba de canales y carnes en las cámaras, que no se supera la capacidad, que no existan condensaciones, y en su caso, un control de la manipulación en la expedición, verificando además que la temperatura del vehículo, en el caso de expediciones, es adecuada.

2. Mensualmente se realizará un control documental sobre los registros gráficos de temperatura.

- **SOBRE EL APPCC**

El SVO controlará que los **PCC** están bajo control.

1. Diariamente durante la actividad, en su caso de manera puntual o asidua, se comprobará por inspección directa que se realiza por el OEM la vigilancia del PCC de manera adecuada, con independencia de las medidas tomadas por el SVO en el ámbito de la IPM sobre la aptitud de las carnes, en el caso que se haya sobrepasado el límite crítico establecido para un PCC (por ejemplo presencia de contaminación fecal, o presencia de MER que determine que la carne sea considerada no apta para el consumo humano).

2. Mensualmente al finalizar la actividad de sacrificio, se verificará mediante una revisión documental el registro asociado a la vigilancia de los PCC, así como de las medidas correctoras tomadas en el caso de sobrepasar el límite crítico.

- **SOBRE EL BIENESTAR ANIMAL EN EL TRANSPORTE Y DEL SISTEMA DE VIDEOVIGILANCIA.**

- El SVO comprobará los requisitos de **bienestar animal en el transporte**.

1. Mensualmente se realizará como mínimo una inspección del bienestar animal en el transporte por cada especie animal que se sacrifique en el matadero. Se podrá dirigir la inspección sobre aquel que transporte mayor número de animales y se intentará, en la medida de lo posible, controlar la mayor variabilidad de transportistas y vehículos a lo largo del año.

El control se realizará en el **momento de la llegada del vehículo o su estancia, y preferiblemente mientras que se produce la descarga de los animales. La inspección se basará en todos estos 4 aspectos:**

1. Animales:

- Aptitud de los animales para ser transportados.

2. Prácticas de transporte (en la descarga), el espacio disponible o densidad, altura:

- La descarga se realiza lo antes posible después de su llegada (salvo en aves y lagomorfos) y se lleva un registro.

- Las instalaciones de carga y descarga se concebirán, construirán, mantendrán y utilizarán adecuadamente de modo que se eviten lesiones y sufrimiento a los animales y se garantice su seguridad.

- El personal que manipula los animales estará convenientemente formado o capacitado para ello y realizará su cometido sin recurrir a la violencia o a métodos que puedan causar a los animales temor, lesiones o sufrimientos innecesarios.

- Se dispondrá un espacio y una altura suficientes para los animales habida cuenta de su tamaño y del viaje previsto.
- El espacio disponible para los animales deberá ajustarse al menos a las densidades establecidas.

3. Medios de transporte

- El medio de transporte se concebirá, construirá, mantendrá y utilizará de modo que se eviten lesiones y sufrimiento a los animales y se garantice su seguridad.

4. Documentos: Sobre las autorizaciones del transportista, del vehículo, la capacitación de bienestar animal del conductor o cuidador, y el cuaderno de a bordo para viajes largos de más de 8 horas que se efectúen entre Estados miembros y en los que tengan origen o destino en países no miembros de la unión Europea y que transporten équidos (que no sean équidos registrados) o animales de las especies bovina, ovina, caprina o porcina.

- El SVO comprobará los requisitos del sistema de videovigilancia²⁶:

1. Quincenalmente al final de la actividad de sacrificio se realizará el visionado de al menos 15 minutos de las grabaciones del sistema de videovigilancia, y de los registros generados por el OEM, fundamentalmente sobre las comunicaciones de incumplimientos y sus medidas correctoras.

A manera de resumen:

MOMENTO DEL CONTROL	FRECUENCIA	1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	2. HIGIENE DEL PERSONAL	3. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	4. AGUA	5. PLAGAS	6. SANDACH
Control preoperativo	SEMANAL	X	X	X			X
Durante actividad (puntual o asidua)	DIARIO	X	X	X			X
Al finalizar la actividad	MENSUAL						X
	QUINCENAL						
En cualquier momento de la actividad	MENSUAL				X	X	

MOMENTO DEL CONTROL	FRECUENCIA	7. HIGIENE DURANTE EL SACRIFICIO Y FAENADO	8. CADENA DE FRÍO	9. APPCC	10. B.A.	
					TRANSPORTE	VIDEOVIGILANCIA
Control preoperativo	SEMANAL					
Durante actividad (puntual o asidua)	DIARIO	X	X	X		
Al finalizar la actividad	MENSUAL			X		
	QUINCENAL					X
En cualquier momento de la actividad	MENSUAL		X		X	

26 En función de los plazos de aplicación del Real Decreto 695/2022

Reducción de controles sobre la actividad del matadero: en aquellos mataderos que no sacrifiquen más de dos días a la semana, la frecuencia se puede disminuir según el siguiente cuadro:

MOMENTO DEL CONTROL	FRECUENCIA	1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	2. HIGIENE DEL PERSONAL	3. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	4. AGUA	5. PLAGAS	6. SANDACH
Control preoperativo	QUINCENAL	X	X	X			X
Durante actividad (puntual o asidua)	DIARIO	X	X	X			X
Al finalizar la actividad	BIMENSUAL						X
	MENSUAL						
En cualquier momento de la actividad	BIMENSUAL				X	X	

MOMENTO DEL CONTROL	FRECUENCIA	7. HIGIENE DURANTE EL SACRIFICIO Y FAENADO	8. CADENA DE FRÍO	9. APPCC	10. B.A.	
					TRANSPORTE	VIDEOVIGILANCIA
Control preoperativo	QUINCENAL					
Durante actividad (puntual o asidua)	DIARIO	X	X	X		
Al finalizar la actividad	BIMENSUAL			X		
	MENSUAL					X
En cualquier momento de la actividad	BIMENSUAL		X		X	

En relación con los controles definidos como **Diariamente durante la actividad**, que hay que realizar de manera puntual o de manera asidua, sobre los apartados correspondientes a:

- Limpieza y desinfección.
- Higiene del personal.
- Mantenimiento de instalaciones y equipos.
- SANDACH.
- Higiene del sacrificio y faenado.
- Cadena de frío.
- APPCC.

Se realizarán los controles diarios de al menos 3 de los ámbitos descritos, rotando entre ellos a lo largo de los días de sacrificio, debiéndose revisar todos semanalmente al menos mediante un control.

• **MEDIDAS A ADOPTAR:**

1. Ante una no conformidad detectada antes del sacrificio que pueda suponer un riesgo para la salubridad de las carnes (Incumplimiento Tipo II) no se autorizará el inicio de la actividad hasta que no se adopten las medidas correctoras por el OEM.
2. En el caso que la no conformidad pueda suponer un riesgo (Incumplimiento Tipo II) durante el sacrificio, se instará a que se adopten las medidas correctoras inmediatas para su corrección, pudiendo el SVO, mientras, ordenar la reducción de la velocidad de la cadena o su suspensión.
3. En relación con el bienestar en el transporte ante no conformidades se actuará sobre animales no aptos para el transporte sacrificándolos donde yacían, se corregirán las condiciones de descarga y los que afectan al medio de transporte se comunicarán a la autoridad competente en la materia.
4. Los resultados de estos controles orientarán, además, a la hora de realizar la IBR en el establecimiento así como la auditoría.
5. Además de estas medidas descritas, se deberá comunicar la no conformidad, en función de la evaluación del SVO, mediante hoja de control oficial si se considera deficiencia o acta en el caso de Incumplimiento.

8.2. CONTROLES DE ACUERDO A UNA PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO.

8.2.1. INSPECCIÓN BASADA EN EL RIESGO DEL MATADERO (IBR)

• INTRODUCCIÓN:

El **Reglamento (UE) 2017/625** establece en su Artículo 9 sobre “Normas generales sobre los controles oficiales”: Las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada.

Las autoridades competentes realizarán los controles oficiales con regularidad, con una frecuencia adecuada determinada en función del riesgo, para identificar posibles infracciones intencionadas de las normas en los ámbitos de:

- a) los alimentos y la seguridad alimentaria, la integridad y la salubridad en cualquier fase de la producción, transformación y distribución de alimentos, incluidas las normas destinadas a garantizar prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores, y la fabricación y el uso de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con los alimentos;
- d) los requisitos en materia de sanidad animal;
- e) la prevención y la reducción al mínimo de los riesgos para la salud humana y la salud animal que presentan los subproductos animales y los productos derivados;
- f) los requisitos sobre el bienestar de los animales

• CONTROLES OFICIALES:

La IBR se realizará sin previo aviso y se desarrollará conforme se ha establecido en el **proceso de inspección**, y en su caso en el **proceso de medidas cautelares**

Una vez programada la fecha de la IBR se deberá realizar previo al control un análisis de los factores de riesgo, en base a los resultados de los controles de inspección permanentes, de manera que se centren en aquellos aspectos más relevantes., sin menoscabo de realizar las IBR completas.

En esa evaluación previa se tendrán presentes todas las no conformidades detectadas y comunicadas como **deficiencia o incumplimiento** al OEM tras las decisiones del SVO en los controles permanentes, con especial atención sobre aquellas que son recurrentes.

En mataderos monoespecie de una sola línea la IBR se realizará sobre esa línea comprobando todos los aspectos.

En el caso de mataderos multiespecie (más de una línea) la IBR:

- podrá realizarse sobre todo el matadero y líneas; o
- limitarse a una línea de sacrificio comprobando todos los aspectos en relación a esa especie, y en IBR sucesivas se irán controlando el resto, con el requisito de que en el ámbito temporal de este plan se deben controlar por IBR todas las líneas del matadero.

La IBR será desarrollada generalmente en una misma jornada de trabajo, pudiendo ampliarse a dos o excepcionalmente a más jornadas consecutivas en aquellos mataderos cuya naturaleza o complejidad lo requiera por el volumen de sacrificio o por contar con más de una línea de sacrificio, pudiendo compartir tareas entre todos los aspectos a controlar, si se realiza por el SVO.

En cualquier caso la IBR se realizará durante el desarrollo de la actividad de matadero objeto del control oficial en cuanto que se deben verificar los procedimientos operacionales que se aplican por el OEM.

En una IBR se deben comprobar todos los aspectos que se detallan a continuación:

1. Desarrolla actividades para las cuales se encuentran **autorizados o registrados o exceptuados**. Se aplicarán los criterios del Anexo 13.²⁷

²⁷ Anexo 13: Procedimiento de controles oficiales de las autorizaciones y excepciones del matadero (ver Apéndice del Plan) .

2. Cumple las **Condiciones estructurales** de instalaciones, equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de la actividad autorizada o registrada de acuerdo a la normativa vigente. Cumple con las **condiciones operacionales** de manejo de los animales, proceso de sacrificio y faenado específicos de su actividad, de acuerdo a la normativa vigente.

Se comprobarán las condiciones que se describen en Anexo 14²⁸ y Anexo 15.²⁹

3. Que se disponen y ejecutan los **procedimientos operativos/prerrequisitos** sobre aspectos básicos de higiene, así como de bienestar animal, necesarios para la actividad que desarrollan. Así mismo, que dispone y ejecuta de un **plan APPCC** que controle los puntos críticos de control del matadero.

Se aplicarán los criterios establecidos en el Anexo 16³⁰.

4. Que el establecimiento garantiza el cumplimiento de los **criterios microbiológicos** ya sea a través del sistema de autocontrol o mediante procedimientos específicos de muestreo válidos, basados en los criterios del Reglamento 2073/2005, mediante la **verificación documental** del sistema implantado por el OEM.

Se comprobarán las condiciones que se establecen en el Anexo 17³¹.

En este punto se tendrá en cuenta si el establecimiento aplica una reducción en la frecuencia de muestreos microbiológicos, según se establece en la Instrucción en vigor de Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne.³²

5. Que dispone y ejecuta un plan de **trazabilidad, retirada y recuperación** de la carne que garantice la posibilidad de seguir el rastro de un alimento a través de todas las etapas desde su entrada, producción y distribución. El SVO podrá realizar un ejercicio de trazabilidad concreto solicitando la información oportuna.
6. Que el **etiquetado** de la carne cumple con lo establecido en la normativa vigente.

Se aplicarán los criterios establecidos en el Anexo 18.³³

• **DECISIONES:**

Finalizada la IBR se levantará **Hoja de Control Oficial de Matadero (IBR)** reflejándose todos los controles realizados y el resultado de los mismos. Se podrá anexas una **Hoja de Control Oficial de informe/ seguimiento**, dejando copia en poder del inspeccionado. Igualmente podrán utilizarse como documentos de apoyo específicos los correspondientes anexos referenciados en el apartado controles oficiales IBR.

Se entiende que en una inspección basada en el riesgo todos los ítems de la hoja de control correspondiente deberán ser marcados en alguna de las situaciones **posibles (B, D, II o I)**, salvo aquellos que claramente no correspondan con el establecimiento a inspeccionar, que serán marcados con **N.P. (no procede)**. Si alguno de los ítems de la hoja de control no pudiera ser verificado en el momento de la visita, se hará constar en la celda correspondiente como **N.V. (no verificable)**. **Una vez detalladas todas las comprobaciones realizadas** el SVO realizará un **dictamen global** de la situación del establecimiento en relación a la salud y bienestar animal y la seguridad alimentaria del mismo, teniendo en cuenta el conjunto de deficiencias e incumplimientos **hallados**.

En La Hoja de Control Oficial de Informe/Seguimiento se deberán reflejar todas las no conformidades (sean deficiencias o incumplimientos) con independencia que, a la hora de establecer el dictamen global de la IBR, se clasifique en la categoría de mayor riesgo.

28 Anexo 14: Protocolo de inspección de los requisitos estructurales y operacionales en matadero (ver Apéndice del Plan).

29 Anexo 15: Protocolo sobre condiciones de bienestar animal en matadero (ver Apéndice del Plan).

30 Anexo 16: Procedimiento de control de Prerrequisitos y APPCC en el ámbito de la IBR (ver Apéndice del Plan).

31 Anexo 17: Verificación de los criterios microbiológicos en matadero (ver Apéndice del Plan).

32 Consultar Instrucción 119/2012.

33 Anexo 18: Etiquetado de canales y carnes (ver Apéndice del Plan).

El **DICTAMEN GLOBAL** podrá ser:

1. SIN DEFICIENCIAS.

El SVO lo comunicará al OEM mediante Hoja de Control Oficial de Matadero.

2. CON DEFICIENCIAS:

Si se han detectado no conformidades de los requisitos normativos o de los estándares de referencia/procedimientos operativos, **sin trascendencia directa** para la salud humana, la sanidad y el bienestar animal.

El SVO comunicará al OEM mediante Hoja de Control Oficial, las deficiencias detectadas para que sea atendida/corregida, mediante la adopción de las medidas correctoras oportunas y que eviten la recurrencia. Algunas de estas deficiencias podrán ser subsanadas con carácter inmediato y otras requerirán un corto plazo de tiempo para su corrección. Se procederá a realizar **el seguimiento cuyo alcance será concretamente esa deficiencia**.

3. CON INCUMPLIMIENTO TIPO II:

Si se ha detectado una no conformidad de los requisitos normativos o de los estándares de referencia/procedimientos operativos que puede suponer un riesgo para la salud humana, la sanidad y el bienestar animal.

También se considerará este dictamen global ante **deficiencias reiteradas** comunicadas al OEM durante los controles de inspección permanente o tras IBR anteriores, no atendidas adecuadamente.

Se levantará además de la Hoja de Control Oficial de matadero (IBR) **un Acta en la que se recoja el incumplimiento**, comunicándola al interesado quien podrá ejercer su derecho a manifestar lo que considere oportuno.

Se recogerá el compromiso del inspeccionado de subsanar dicho incumplimiento con la mayor brevedad y urgencia, sin menoscabo de las consecuencias sancionadoras que pudieran derivarse de su actual existencia, con el fin de restituir la legalidad vigente, describiendo las medidas correctoras que éste va a adoptar y que eviten la recurrencia y el plazo que propone para ello, acordado con el SVO.

Se elaborará el Informe de Valoración y junto al Acta se tramitará, para el inicio del correspondiente expediente sancionador por parte de la **Delegación Territorial competente según la materia**.

Se realizará el **seguimiento del incumplimiento**, que se podrá realizar en el ámbito de los controles de inspección permanente o mediante un seguimiento específico de la IBR, como necesidad para garantizar la restitución de la legalidad, documentándose en Hoja de Control Oficial si se ha corregido en el plazo acordado o en Acta en caso contrario, que se tramitará para su incorporación al expediente iniciado a la Delegación Territorial competente.

A efectos de homogeneizar los plazos máximos para las actividades de control oficial de seguimiento, en función del tipo de incumplimiento II, será 15 días, salvo que por causa justificada por problemas estructurales se puedan ampliar a un máximo de 1 mes.

4. CON INCUMPLIMIENTO TIPO I:

Si se ha detectado una no conformidad de los requisitos normativos o de los estándares de referencia/procedimientos operativos que **supone un riesgo inminente o extraordinario** para la salud humana, la sanidad y el bienestar animal.

Se comunicará mediante un Acta la adopción de las **medidas cautelares necesarias**. Junto con un Informe de Valoración, el Acta se tramitará a la Delegación Territorial competente según la materia, para el inicio del expediente correspondiente.

En este caso se actuará conforme a lo indicado en el **“Proceso de medidas cautelares en protección de salud”**.

En el anexo 19³⁴ se recoge cuadro de equivalencias entre los diferentes tipos de dictámenes globales que se recogen en los diferentes planes y programas de control oficial.

34 Anexo 19: Cuadro de equivalencias entre diferentes tipos de dictámenes globales (ver Apéndice del Plan).

8.2.2. AUDITORÍA DEL MATADERO.

• INTRODUCCIÓN:

El artículo 18.2 del **Reglamento (UE) 2017/625** establece que los controles oficiales en relación a la producción de carne incluirán entre otros controles :

- Las auditorías de buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios APPCC.
- Control de la salud y bienestar de los animales.

Por su parte en el artículo 3 del **Reglamento (UE) 2019/627** sobre prácticas uniformes para realización de controles oficiales en productos de origen animal, establece en relación con los requisitos relativos a auditorías, que se auditarán:

- Las buenas prácticas de higiene.
- Los procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Se comprobará que la empresa alimentaria que manipula productos de origen animal aplica tales procedimientos de forma continua y adecuada.

Además, el artículo 7 del Reglamento (UE) 2019/627, establece requisitos adicionales de auditoría para mataderos.

El artículo 38 del Reglamento (UE) 2019/627, establece que el veterinario oficial comprobará que se cumple las normas relativas a la protección de los animales durante el transporte, de conformidad con Reglamento 1/2005, y en el momento de la matanza de conformidad con el Reglamento 1099/2009, y las normas nacionales sobre bienestar animal.

• CONTROLES OFICIALES:

La auditoría, entendida como el examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen las disposiciones previstas, y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos, en mataderos se realizará sobre:

- √ El sistema de gestión de seguridad alimentaria del matadero integrado por:
 - los Programas de Prerrequisitos (PPR) que incluyan las prácticas y condiciones necesarias y esenciales para la seguridad alimentaria. En este apartado se engloban los PPR o los también denominados planes generales de higiene, buenas prácticas de higiene, buenas prácticas de fabricación, así como los procedimientos de trazabilidad y recuperación.
 - el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC),
- √ El procedimiento normalizado de trabajo para garantizar el bienestar animal.

Su frecuencia será la descrita en el punto 7 sobre frecuencia y programación de los controles oficiales y se desarrollará conforme se ha establecido en el Proceso de auditoría.

El EA será independiente del SVO, bajo cuya responsabilidad se encuentre el control oficial del establecimiento a auditar.

No obstante, dado que el control oficial y la seguridad alimentaria de la empresa deben ser únicos en su objetivo, durante la fase de preparación, tal como se indica en el Proceso de auditoría, se deberá recabar la información sobre la actividad de la empresa alimentaria, realizando previo al control un análisis de los factores de riesgo, en base a los resultados de los controles de inspección permanentes y de las IBR, de manera que se centren en aquellos aspectos más relevantes, sin menoscabo de llevar a cabo la auditoría con el alcance que se defina.

El alcance de la auditoría será preferentemente completa (evaluación de todos los aspectos auditables) de conformidad con lo contemplado en el proceso de auditoría.

En un matadero con más de una línea de sacrificio, el EA podrá realizar la auditoría completa sobre una de las líneas o sobre todas.

La auditoría será desarrollada generalmente en una misma jornada de trabajo, pudiendo ampliarse a dos o excepcionalmente a más jornadas consecutivas en aquellos mataderos cuya naturaleza o complejidad lo requiera por

el volumen de sacrificio o por contar con más de una línea de sacrificio si son auditadas. En cualquier caso, es necesario que el matadero esté en funcionamiento durante la auditoría para que pueda observarse cómo se desarrolla la actividad.

El EA deberá seguir las actividades y cumplir las características de calidad del proceso de auditorías:

- **Fase de preparación:** en la que se contacta con el SVO del matadero, y con el operador económico, se recopila y estudia la documentación necesaria para llevar a cabo la auditoría (muy especialmente los resultados de los controles oficiales previos), se realiza el estudio y preparación para fijar el alcance de la auditoría, y se realiza la notificación formal con la empresa, así como la elaboración y envío del Plan de auditoría.
- **Fase de desarrollo:** en la que se llevará a cabo la visita de auditoría y que englobará la reunión inicial, la realización de comprobaciones, la reunión del equipo de auditoría y la reunión final.
- **Fase de finalización:** en la que elaborará el informe de auditoría y su entrega.
- **Fase de seguimiento:** en la que se evaluará el plan de acciones correctivas, su notificación, se comprobará la implantación y eficacia.

En la auditoría se deben comprobar como mínimo todos los aspectos que se detallan a continuación:

1. SISTEMA APPCC:

Auditar los **procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)**, de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) 852/2004, comprobándose que los explotadores de empresa alimentaria que manipulan productos de origen animal aplican tales procedimientos de forma continua y adecuada.

Los procedimientos del APPCC han de ser sistemáticos y establecerse con una base científica teniendo en cuenta el riesgo, de forma que permitan detectar los peligros específicos y las medidas para controlar dichos peligros.

En especial, se comprobará que los procedimientos garantizan que se cumplen los criterios microbiológicos de higiene de procesos y de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento 2073/2005, los límites de contaminantes y plaguicidas establecidos en el Reglamento (CE) 1881/2006 y en el Reglamento (CE) 396/2005 respectivamente, los límites máximos de residuos de sustancias farmacológicamente activas, las sustancias prohibidas y no autorizadas, de conformidad con el Reglamento (CE) 37/2010, y que no presentan peligros físicos tales como cuerpos extraños.

Los operadores económicos deben incluir dentro del proceso de verificación de sus sistemas de autocontrol la realización de muestreos y análisis de los parámetros necesarios.

Al llevar a cabo la auditoría de los procedimientos basados en el sistema APPCC se comprobará:

- que se ha detectado todo peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables (principio 1),
- se ha determinado los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar todos los peligros pertinentes o reducirlos a niveles aceptables (principio 2),
- se ha establecido en los puntos de control crítico (PCC), límites críticos que diferencien entre lo que es aceptable y lo que no, en materia de prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados (principio 3),
- se han establecido y se aplican procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico (principio 4),
- se establecen medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado (principio 5),
- hay procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en los cinco primeros principios funcionan eficazmente (principio 6),
- y se elaboran documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en los seis primeros principios (principio 7).
- Los procedimientos del OEM deben garantizar que la carne fresca:

a) no presenta cambios o anomalías patológicas;

b) no presenta

i) contaminación fecal; o,

ii) cualquier otro tipo de contaminación que pueda suponer un riesgo para la salud humana;

c) cumple los criterios microbiológicos del artículo 3 del Reglamento (CE) nº 2073/2005;

d) no contiene materiales especificados de riesgo, de conformidad con los requisitos del Reglamento (CE) nº 999/2001.

Se determinará si el personal del establecimiento y sus actividades, en todas las fases del proceso de producción, cumplen los requisitos en materia de higiene y del APPCC.

Para completar la auditoría, el EA podrá efectuar pruebas de desempeño para comprobar que el personal tiene las competencias suficientes.

Las guías genéricas de APPCC pueden resultar apropiadas en aquellos sectores donde hay muchos elementos comunes entre las empresas y el proceso de fabricación es lineal y breve, y donde la prevalencia de peligros es bien conocida como por ejemplo en mataderos; en caso de que un explotador de empresa alimentaria utilice procedimientos que fijan las guías para la aplicación de los principios del APPCC, de conformidad con el artículo 5, apartado 5, del Reglamento (CE) 852/2004, también se auditará el uso apropiado de esas guías.

2. PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS:

Comprobarán que los explotadores de mataderos aplican programas de prerrequisitos de forma continua y adecuada, procedimientos relativos al menos a los siguientes aspectos:

1. El control de los animales que entran en el establecimiento y de la documentación que los acompaña. En especial se comprobará la evaluación de la información sobre la cadena alimentaria tal y como se establece en la sección III del anexo II del Reglamento 853/2004.

Estos procedimientos deberán garantizar que cada animal o, en su caso, cada lote de animales que se acepte en los locales del establecimiento:

- ha sido convenientemente identificado;
- va acompañado de la información pertinente de su explotación de procedencia a que se refiere la sección III;
- no procede de una explotación o de una zona sujetas a una prohibición de desplazamiento o a otra restricción por motivos de sanidad animal o pública, excepto cuando la autoridad competente así lo permita;
- se han cumplido los plazos de espera de medicamentos, o se han utilizados medicamentos prohibidos;
- está limpio;
- goza de buena salud, en la medida en que así puede juzgarlo el operador de empresa alimentaria.

2. El control de la calidad del agua;

3. La higiene antes, durante y después de las operaciones (limpieza y desinfección);

4. El control de plagas;

5. El diseño y el mantenimiento de los locales y el equipamiento;

6. El control de la temperatura (mantenimiento de la cadena de frío);

7. La higiene del personal;

8. La formación en procedimientos de higiene y de trabajo;

9. Gestión de residuos y subproductos, la eliminación de subproductos animales, incluidos los materiales especificados de riesgo.

10. Sistema de trazabilidad, retirada y recuperación de la carne:

La trazabilidad es una herramienta de gestión implícita en el sistema de Autocontrol del matadero que requiere por tanto de procedimientos documentados orientados a la identificación de todo producto que se encuentre bajo la responsabilidad del operador.

El EA comprobará los siguientes aspectos en la auditoría:

a) Trazabilidad hacia atrás: se debe establecer el origen con el código REGA de explotación de todos los animales, número de animales, fecha de entrada, fecha de sacrificio, entre otros datos, pudiéndose asociar a un control de proveedores.

b) Trazabilidad interna: se debe establecer la asociación durante el sacrificio y faenado de todas las partes de los animales, hasta obtener el dictamen de aptitud de las carnes tras la IPM, detallando en su caso la fase del proceso y su ubicación.

c) Trazabilidad hacia delante: se debe establecer el destino de las carnes frescas (fecha de salida de los canales, número de lote, establecimiento de destino).

- d) En relación con los destinos de las canales y resto de carnes frescas, se comprobará que se describe la forma de recuperación de los productos afectados por algún peligro sanitario (supera fecha de caducidad u otros motivos comerciales) ya distribuidos, almacenamiento separado del resto de productos, bien identificados y puesta a disposición de la autoridad competente mediante comunicación a esta de la retirada efectuada. Se verificará en su caso si existen registros sobre la fecha de devolución, producto devuelto, cantidad, causa y destino de estos productos.
- e) Comprobará la verificación del sistema de trazabilidad que realiza el OEM mediante ejercicios internos o por verificaciones indirectas (denuncias, reclamaciones, alertas, etc.).

Podrán utilizarse como documentos de apoyo los anexos relacionados en el Plan.

3. PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE TRABAJO DE BIENESTAR ANIMAL:

El OEM tiene la obligación diseñar e implantar un Procedimiento Normalizado de Trabajo (PNT) de Bienestar Animal mediante el que se garantice que los animales se hallan, al llegar al matadero, en un estado satisfactorio por lo que respecta al bienestar y que la matanza y las operaciones conexas (como la descarga, estabulación, manejo, etc.) se lleven a cabo de conformidad con el objetivo de no causar a los animales ningún dolor, angustia o sufrimiento evitable. Este PNT es asimilable a un Programa de Prerrequisitos específico de mataderos.

El OEM también podrá utilizar “Guías de Buenas Prácticas para el bienestar animal” aprobadas al respecto.

El EA verificará en la auditoría:

1. Existe un procedimiento escrito en el que figura su objetivo y el responsable de su aplicación (encargado del bienestar animal en su caso) que incluya la videovigilancia, en su caso.
2. Procedimiento de ejecución:
 - Descripción de los equipos y locales: mantenimiento. El equipamiento de sujeción y aturdimiento con las instrucciones adecuadas para su uso. Calibraciones en caso necesario
 - Los procedimientos que incluyan todas las fases: a la llegada en el vehículo, la descarga, el manejo, la estabulación, la sujeción, el aturdimiento y el sangrado.
 - Se contempla sacrificio ritual en su caso.
 - Se establecen los parámetros claves para el aturdimiento.
 - Estrategia de formación/comunicación en bienestar.
3. Procedimiento de vigilancia:
 - Se describe la vigilancia en las fases conexas y sus posibles indicadores (caídas, vocalizaciones, peleas, etc) y los criterios de evaluación.
 - Existe un procedimiento de vigilancia/supervisión para el aturdimiento para asegurar que los animales no presentan ningún signo de consciencia o sensibilidad en el período comprendido entre el final del proceso de aturdimiento y la muerte.
 - Cuando el resultado de los controles indique que un animal no está correctamente aturdido, la persona encargada del aturdimiento tomará inmediatamente las medidas adecuadas especificadas en los procedimientos normalizados de trabajo elaborados.

Este procedimiento incluirá:

- a. el nombre de las personas responsables del procedimiento de supervisión;
- b. los indicadores diseñados para detectar signos de inconsciencia y consciencia o sensibilidad de los animales;
- c. los criterios para determinar si son satisfactorios los resultados mostrados por los indicadores;
- d. las circunstancias o el momento en que debe efectuarse la supervisión;
- e. el número de animales de cada muestra que se verificará durante la supervisión; en el caso de sacrificio por rito religioso sin aturdimiento previo serán controles sistemáticos para asegurarse de que los animales no presentan ningún signo de consciencia o sensibilidad antes de ser liberados de la sujeción y que no presentan ningún signo de vida antes de ser sometidos al faenado.

- f. los procedimientos adecuados para asegurarse de que si no se cumplen los criterios mencionados en la letra c) se revisarán las operaciones de aturdimiento y matanza para determinar las causas de cualquier deficiencia y los cambios necesarios que deberán introducirse en dichas operaciones

Los OEM aplicarán un procedimiento de supervisión específico para cada línea de sacrificio.

La frecuencia de los controles tendrá en cuenta los principales factores de riesgo, como los cambios relativos a los tipos o al tamaño de los animales sacrificados o los patrones de trabajo del personal, y se establecerá de manera que se garanticen resultados con un elevado nivel de confianza

4. Registros del procedimiento.

- Registro de los parámetros claves, de la vigilancia/supervisión, de las incidencias, de las acciones correctoras, de los criterios o análisis de tendencias sobre los indicadores, de la formación.

Podrán utilizarse como documentos de apoyo los anexos relacionados en el Plan.

• **DECISIONES:**

Finalizada la reunión final el EA, en un plazo máximo de 7 días naturales después de realizar la visita de comprobación, elaborará y entregará al matadero el informe de auditoría, dicho informe incluirá al menos los puntos recogidos en el anexo 6 del proceso de auditorías.

En caso de **Informe de auditoría conforme** se dará por finalizada la misma, y se grabará la información en ALBEGA.

En caso de resultar **no conforme**, el informe incluirá un requerimiento para que en un plazo de 10 días naturales presente un **Plan de acciones correctivas**, indicando la forma y lugar de presentarlo, y las consecuencias de no hacerlo. Se acompañará de documento oficial (Acta), vinculada al Informe de auditoría, donde se le requerirá en caso de que haya No conformidades, para que en el plazo de 10 días naturales presente este Plan de acciones correctivas para su estudio, valoración y aprobación. El objetivo ha de ser:

- Volver a poner el proceso bajo control.
- Identificar la causa de la desviación.
- Evitar la repetición de la desviación.
- Identificar, segregar y decidir el destino del producto fabricado mientras el proceso no estaba bajo control, si aplica

Presentado el Plan de acciones correctivas por el operador del matadero, en el **plazo de 7 días se realizará la evaluación** del mismo teniendo en cuenta las no conformidades reflejadas en el Informe, y si lo indicado en el Plan de acciones correctivas da respuesta a las no conformidades. Dicha valoración se recogerá en un documento escrito que se notificará a la empresa mediante visita, carta, correo electrónico o fax. a la empresa.

Si no hay objeciones se notificará a la empresa, para que proceda a su implantación.

Si existen objeciones a las mejoras propuestas se le notificará de forma clara y argumentada indicando a la empresa que dichas objeciones deberán tenerlas en cuenta en su Plan de acciones correctivas. Se indicará que tras el plazo propuesto por el OE (nunca mayor al acordado), se realizarán comprobaciones de la implantación y de la eficacia. Se le informará que el seguimiento de la implantación y eficacia del Plan de acciones correctivas, será realizado por el auditor o en caso de un equipo, por alguno de los integrantes.

Los plazos de ejecución de las acciones correctoras han de implantarse en un tiempo razonable y factible basado en un análisis de riesgos, siendo el plazo máximo de 42 días (6 semanas). No obstante, el plazo para la implantación de acciones correctoras podrá ampliarse hasta un máximo de 84 días (tres meses), cuando impliquen medidas estructurales.

Por último, en el plazo límite de 15 días, después de que finalice el periodo máximo de ejecución de las medidas contempladas en el Plan de acciones correctivas, se comprobará la implantación y evaluación de la eficacia de las mismas, **levantándose el correspondiente documento oficial (acta) de cierre de la auditoría.**

8.3. TOMA DE MUESTRAS

• INTRODUCCIÓN:

El **Reglamento (UE) 2017/625** en su artículo 14 establece como método y técnica para realizar controles oficiales el muestreo, el análisis, el diagnóstico y los ensayos.

En su artículo 18 apartado d, en relación con la producción de carne establece que se comprobará el cumplimiento de los requisitos aplicables a:

- ii) la presencia de residuos de medicamentos veterinarios y de contaminantes en los productos de origen animal destinados al consumo humano,
- iv) los ensayos de laboratorio para detectar la presencia de agentes zoonóticos y enfermedades animales y para comprobar el cumplimiento de los criterios microbiológicos definidos en el artículo 2, letra b), del Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión

• CONTROLES OFICIALES:

1. Se realizarán pruebas de laboratorio cuando sean necesarias para llegar a un diagnóstico definitivo ante una sospecha y detectar la presencia de:
 - Una enfermedad animal para la que el Reglamento (UE) 2016/429 establece normas zoonitarias.
 - Residuos químicos, contaminantes o residuos de sustancias prohibidas o no autorizadas.
 - El incumplimiento de los criterios microbiológicos del Reglamento (CE) 2073/2005, u otros peligros microbiológicos que hagan que la carne no sea apta para el consumo humano
 - Otros factores que pudieran llevar a declarar la carne no apta para el consumo humano o a establecer restricciones a su utilización
2. El SVO cuando sospeche que existe un riesgo para la salud humana o la sanidad animal podrá decidir la toma de muestras destinadas a establecer un diagnóstico que permita tomar la decisión en IPM sobre la aptitud de la carne.
3. Además, el SVO tomará las muestras que se determinen en planes, programas e instrucciones en vigor que se determinen, y que básicamente se corresponden con:

1. Toma de muestras del Programa de Control de Peligros Biológicos.

El SVO realizará la toma de muestras para el control de peligros específicos que se determine en el “Programa de Control de Peligros Biológicos” en vigor³⁵ y en las instrucciones asociadas en el mismo.

Al respecto de los peligros Salmonella y Campylobacter se realizará según “Directrices para el muestreo en mataderos de ungulados y aves para la verificación oficial de la correcta aplicación por operadores de matadero del criterio de higiene del proceso para salmonella y campylobacter en canales” en vigor.³⁶

2. Toma de muestras de sospecha de tuberculosis.

El SVO en el ámbito de la IPM realizará la toma de muestras en ganado bovino y porcino del tronco ibérico cuando se observen lesiones compatibles con granulomas tuberculosos en las circunstancias y la metodología que se establece en el “Programa de vigilancia de tuberculosis en bovino, porcino del tronco ibérico y caza mayor” en vigor³⁷.

3. Toma de muestras de vigilancia de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles.

Las medidas de prevención consisten principalmente en el seguimiento de la incidencia de las EETs mediante una vigilancia activa, consistente en la toma de muestras de obex en la población diana que se sacrifica en matadero.

Respecto al ganado bovino, el SVO realizará la toma de muestras según el Programa Nacional Plurianual de vigilancia, control y erradicación de la Encefalopatía Espongiforme Bovina en vigor³⁸

Respecto al ganado ovino y caprino, en base a lo establecido en el Programa Nacional Plurianual de vigilancia, control

35 Consultar PCPB en vigor

36 Consultar Instrucción 126/2016

37 Consultar Instrucción 108/2011

38 Consultar Programa Nacional de vigilancia, control y erradicación de EEB

y erradicación de la Encefalopatía Espongiforme de los pequeños rumiantes (Tembladera), se asigna un número de animales a muestrear en Andalucía, por lo que el SVO realizará la toma de muestras según la “Instrucción para el muestreo de Encefalopatía Espongiforme Transmisible en pequeños rumiantes en mataderos de Andalucía” en vigor³⁹.

4. Toma de muestras para la detección de triquina.

El SVO realizará el diagnóstico de la presencia de triquina en carnes de porcino y equino mediante el método de referencia o equivalente del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375, teniendo presente la “Instrucción para la coordinación de la supervisión de los laboratorios designados para el control oficial de triquina conforme al Reglamento 2017/625, relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales” en vigor.⁴⁰

5. Toma de muestras del Plan de Investigación de Residuos en alimentos de origen animal de Andalucía.

El SVO realizará la toma de muestras según se establece en el “Plan de Investigación de Residuos en alimentos de origen animal de Andalucía” en vigor⁴¹.

En base al mismo se asignan un número de muestras en el ámbito del plan dirigido para detectar cualquier tratamiento ilegal medicamentoso en los animales, comprobar que residuos de los medicamentos veterinarios cumplen con los límites máximos fijados y examinar y desvelar las razones de la presencia de residuos en alimentos de origen animal.

El SVO tendrá presentes en este muestreo los siguientes criterios para seleccionar a los animales:

- Resultado de los controles documentales: Informaciones acerca de los animales, que pueda venir reflejada en los documentos de traslado e ICA.
- Origen de los animales.
- Resultado de los controles oficiales de inspección permanente.
- Combinaciones de los factores especie/sexo/edad (rotaciones para conseguir representatividad).
- Sistema de cría de los animales.
- Relación entre el uso de medicamentos y especie a aplicar.
- Histórico de no conformidades de la explotación de origen.
- Rotación de toma de muestras en relación con proveedores.
- Evitar el muestreo múltiple de un mismo animal o partida.

Adicionalmente, el SVO tomará muestras en el ámbito del plan de sospechosos sobre los animales procedentes de las explotaciones que han resultado positivas y que están incluidas en los listados que se comunican mediante SCIRI y están sujetos a seguimiento o que resultan sospechosos en el matadero tras los controles de inspección permanentes (control documental, IAM, IPM o del sistema de autocontrol).

Todas las actuaciones que se derivan, se contemplan en el Plan de investigación en vigor mencionado.

• DECISIONES:

1. Ante un incumplimiento detectado en un resultado analítico se actuará en función del parámetro y del plan o programa que se haya aplicado o del peligro específico detectado.

³⁹ Consultar Instrucción 101/2012

⁴⁰ Consultar Instrucción 11/2021

⁴¹ Consultar Plan PNIR

9. REGISTRO DE LOS CONTROLES, COMUNICACIÓN DEL RESULTADO Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN¹

¹ Anexo 20: Registro y comunicación de los controles. Sistemas de información (ver Apéndice del Plan).

• INTRODUCCIÓN:

El artículo 13 del Reglamento (UE) 2017/625 establece que **las autoridades competentes elaborarán registros escritos de los controles oficiales que lleven a cabo**. Dichos registros podrán llevarse **en papel o en versión electrónica**. Asimismo, las autoridades competentes informarán con prontitud por escrito al operador de todo incumplimiento detectado mediante los controles oficiales.

Cuando los controles oficiales exijan la presencia continuada o regular del personal de las autoridades competentes para controlar las actividades del operador deben llevarse registros escritos con una frecuencia que permita a las autoridades competentes y al operador ser informados con regularidad del nivel de cumplimiento, y que se les comunique con prontitud toda deficiencia o incumplimiento detectados.

El Reglamento (UE) 2019/627 en su Capítulo III sobre comunicación de los resultados de inspección y medidas a adoptar en caso de incumplimientos, establece en su artículo 39:

1. **El veterinario oficial registrará y evaluará los resultados de los controles oficiales efectuados:** registro de los resultados de los controles documentales, de la inspección ante mortem y de la post mortem.
2. Empezará las siguientes acciones cuando las inspecciones pongan de manifiesto una enfermedad o una afección que puedan afectar a la salud humana o la sanidad animal, o poner en peligro el bienestar de los animales:
 - a) informará al operador del matadero;
 - b) cuando el problema haya surgido en la producción primaria y se refiera a la salud humana, la sanidad animal, el bienestar de los animales o a los residuos de medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas o no autorizadas, residuos de plaguicidas, aditivos para piensos o contaminantes, informará:
 - i) al veterinario que se ocupe de la explotación de procedencia;
 - ii) al veterinario oficial que llevó a cabo la inspección ante mortem en la explotación de procedencia, si fue otro del mencionado en i);
 - iii) al explotador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia (en la medida en que dicha información no afecte a ulteriores procedimientos judiciales); y
 - iv) a las autoridades competentes responsables de supervisar la explotación de procedencia o la zona de caza;
 - c) si los animales afectados se han criado en otro país, velará por que se informe a las autoridades competentes de ese país.
3. **Cuando el veterinario oficial, al efectuar la inspección ante mortem, post mortem o cualquier otro control oficial, sospeche la presencia de una enfermedad animal para la que el Reglamento (UE) 2016/429 establece normas zoonitarias, lo notificará a las autoridades competentes.**

• REGISTRO DE LOS CONTROLES OFICIALES

Para dar cumplimiento a la exigencia normativa el SVO deberá llevar un registro de todos los controles realizados.

Según la metodología de los controles descritos en el punto 8 de este Plan, los registros consistirán:

1. Los **Controles veterinarios específicos** relativos al control de los animales sacrificados se registrarán en el **Libro de registro de sacrificios y de controles veterinarios (Libro de matadero)**, junto con el resto de datos sobre los animales o las partidas sacrificadas.
Si como consecuencia de dichos controles se detecta **una no conformidad** del OEM se registrará el control en la **Hoja de controles de inspección permanente del sacrificio y de la actividad (Hoja de control permanente de matadero)** siendo necesario levantar una hoja de control o un acta.
Si como consecuencia de dichos controles se detecta **un hallazgo** que se deba comunicar a origen se registrará en una **Comunicación de los Resultados de Inspección Veterinaria (CRIV)**.
2. Los **Controles de la actividad del matadero** se registrarán, con la frecuencia definida para cada tipo de control en la **Hoja de controles de inspección permanente del sacrificio y de la actividad**.
3. La **IBR** quedará reflejada en la **Hoja de Control Oficial IBR mataderos**, y se mecanizarán en ALBEGA.
4. La **Autoría** se registrará según sus Procesos específicos, en actas e informes, y se mecanizarán en ALBEGA.
5. La **Toma de muestra** se registrará en el **documento** específico diseñado para ello o en **acta de toma de muestra** y se mecanizará en ALBEGA.

• COMUNICACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LOS CONTROLES

Una vez realizados los controles oficiales por parte del SVO y tomadas las correspondientes decisiones, realizará las siguientes comunicaciones de los resultados de los controles:

1. Si como consecuencia de los controles oficiales se levanta una **hoja de control, una acta** o un informe se deberá comunicar al **OEM** mediante su entrega y firma del documento.
2. Si como consecuencia de los controles veterinarios específicos se detecta un **hallazgo** que ha sido originado en la **explotación** (o en el **transporte**), en relación con la salud humana, la sanidad animal, el bienestar de los animales o a los residuos de medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas o no autorizadas, residuos de plaguicidas, aditivos para piensos o contaminantes, el SVO comunicará mediante el modelo de **Comunicación de Resultados de Inspección Veterinaria (CRIV)**.
3. En el caso de los **decomisos** se comunicarán, a petición del OEM, mediante documento interno que tenga establecido el SVO generado en su actividad diaria, mediante el CRIV o mediante hoja de control.
4. Se comunicará a la **Autoridad Competente de Sanidad Animal** la sospecha o detección de las enfermedades relacionadas en los peligros específicos, la sospecha o detección enfermedades animales para las que se establecen normas zoonitarias en el Reglamento (UE) 2016/429 y los hallazgos o no conformidades que tengan su origen en la explotación de origen (fundamentalmente relacionadas con competencias de producción animal, tales como bienestar animal, transporte e identificación animal), mediante el documento oficial elaborado, acta, CRIV o documento contemplado en instrucciones específicas según la enfermedad o peligro específico.
5. Se comunicará a la **Autoridad Competente en Salud Pública**, a través del DSAP/AGS a las DT, las **Actas** levantadas con la adopción de medidas cautelares (Incumplimientos tipo I) y para inicio de expediente (Incumplimientos tipo II). Así mismo se pondrá en copia las comunicaciones realizadas en base al punto 4. al DSAP/AGS para su remisión a la DT

• SISTEMAS DE INFORMACIÓN

Del registro de los controles se deberá cumplimentar los siguientes documentos:

1. Hoja de producción: compuesta de 3 hojas referidas a:
 - Datos de animales excluidos en IAM.
 - Datos de canales aptas para consumo humano.
 - Datos de decomisos en IPM.
 - Indicadores de evaluación de las actuaciones realizadas en el programa integral coordinado de vigilancia y control de las E.E.T. de Andalucía.
2. Declaración de zoonosis en mataderos.
3. Hoja resumen anual de los Controles de Inspección Permanente.

► **LOS CRITERIOS DE REGISTRO Y COMUNICACIÓN, ASÍ COMO LAS FRECUENCIAS DE ENVÍO SE CONTEMPLAN EN EL ANEXO 20**

10. EVALUACIÓN DEL PLAN

Anualmente se realizará la evaluación del cumplimiento de los objetivos operativos y estratégicos a nivel de la UGSP en el ámbito del DSAP/AGS y del Servicio de Salud de la DT en el ámbito provincial, mediante un informe que contenga los siguientes indicadores en relación con los objetivos:

Objetivo Operativo 1.1:

Realizar controles de inspección permanente con el fin de garantizar la sanidad y el bienestar animal, la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano.

Indicadores:

- **Nº de mataderos.**
- **Nº de líneas de sacrificio** (por especies): Bovino, Ovino, Caprino, Porcino, Equino, Aves de corral, Lagomorfos y Rátidas
- **Nº de animales recepcionados** (por especies): Bovino, Ovino, Caprino, Porcino, Equino, Aves de corral, Lagomorfos y Rátidas.

Objetivo Operativo 1.2:

Adoptar las decisiones oportunas sobre los animales enviados a sacrificio o las canales y las carnes en **base a los hallazgos** de la inspección obtenidos al realizar **controles veterinarios específicos**.

Indicadores:

- **N.º de animales excluidos en IAM para sacrificio** con destino a consumo humano en IAM (por especie).
- **Nº de animales aptos para sacrificio** para consumo humano (por especie: Animales recepcionados menos los excluidos en IAM).
- **Nº de decomisos totales** en IPM (por especie).
- **Nº de canales aptas para consumo humano** (por especie).

Objetivo Operativo 1.3:

Comprobar el cumplimiento de la normativa y los estándares de referencia por parte del operador en la actividad diaria del matadero.

Indicadores:

- **Nº de incumplimientos tipo II y I** detectados durante la actividad diaria del matadero. (ya sea en controles veterinarios específicos o controles de la actividad)

Objetivo Operativo 1.4:

Adoptar las medidas oportunas y proporcionales para que el OEM subsane los incumplimientos detectados durante la actividad.

Indicadores:

- **Nº de actas tramitadas para la incoación de expedientes sancionador (Incumplimiento tipo II)**
- **Nº de actas tramitadas con adopción de medidas cautelares (Incumplimiento tipo I).**
- **Nº de expedientes sancionadores.**
- **Nº de medidas cautelares.**

Indicadores del OBJETIVO ESTRATÉGICO 1:

- **% de animales excluidos:** (Nº de animales excluidos en IAM / Nº de animales recepcionados en el matadero) x 100. Se calculará por especie.
- **% de canales decomisadas:** (Nº de canales decomisadas / Nº de animales aptos para el sacrificio para consumo humano) x 100. Se calculará por especie.
- **% de incumplimientos durante la actividad:** (Nº de incumplimientos durante la actividad (tipo II y I) / Nº de mataderos) x 100.
- **% de expedientes sancionadores propuestos:** (Nº de actas con propuesta de expediente sancionador durante la actividad / Nº de mataderos) x 100.

Objetivo Operativo 2.1:

Realizar las IBR a los mataderos con la frecuencia establecida para ellos en cada Programación anual.

Indicadores:

- **Nº de mataderos controlados con IBR.**
- **Nº de IBR programadas.**
- **Nº de IBR programadas realizadas**
- **Nº de IBR no programadas realizadas.**
- **Nº de IBR total realizadas (programadas + no programadas).**

Objetivo Operativo 2.2:

Detectar los incumplimientos en materia de seguridad alimentaria, sanidad y bienestar animal en los mataderos.

Indicadores:

- **Nº de mataderos con incumplimiento (tipo II o I).**
- **Nº de IBR con incumplimiento (tipo II o I).**
- **Nº de incumplimientos en los alcances.**

Objetivo Operativo 2.3:

Adoptar las medidas oportunas y proporcionales en los casos que se detecten incumplimientos mediante la realización de las IBR.

Indicadores:

- **Nº de propuestas de apertura de expediente.**
- **Nº de suspensiones de actividad.**
- **Nº total de medidas (suspensiones + sanciones).**
- **Nº de sanciones impuestas.**

Indicadores del OBJETIVO ESTRATÉGICO 2:

- **Indicador de cumplimiento programación:** Nº IBR programadas realizadas/Nº IBR programadas.
- **Indicador de incumplimientos:** Nº IBR con incumplimiento (tipo II o I)/Nº IBR realizadas (suma de programadas y no programadas).
- **Indicador de medidas adoptadas:** Nº de medidas adoptadas/ Nº IBR realizadas (suma de programadas y no programadas).

Objetivo Operativo 3.1:

Realizar las auditorías a los mataderos con la frecuencia establecida para ellos en cada programación anual.

Indicadores:

- **Nº de mataderos controlados con auditorías.**
- **Nº de auditorías programadas.**
- **Nº de auditorías programadas realizadas.**
- **Nº de auditorías no programadas realizadas.**
- **Nº de auditorías total realizadas (programadas + no programadas).**

Objetivo Operativo 3.2:

Detectar las no conformidades y pérdidas de control en materia de seguridad alimentaria y sanidad y bienestar animal en los mataderos.

Indicadores:

- **Nº de auditorías con no conformidades (mayor o crítica).**
- **Nº de mataderos con no conformidades (mayor o crítica).**
- **Nº de auditorías con no conformidades por alcance (mayor o crítica).**

Objetivo Operativo 3.3:

Adoptar las medidas oportunas y proporcionales en los casos que se detecten no conformidades mediante la realización de auditorías.

Indicadores:

- **Nº de propuestas de apertura de expediente.**
- **Nº de suspensiones de actividad.**
- **Nº total de medidas (suspensiones + sanciones).**
- **N.º de sanciones impuestas.**

Indicadores del OBJETIVO ESTRATÉGICO 3:

- **Indicador cumplimiento programación:** Nº auditorías programadas realizadas/Nº auditorías programadas.
- **Indicador de no conformidades:** Nº auditorías con no conformidad (mayor o crítica)/Nº auditorías realizadas (suma de programadas y no programadas).
- **Indicador de medidas adoptadas:** Nº medidas adoptadas/ N.º auditorías realizadas (suma de programadas y no programadas).

El citado informe de evaluación se acompañará de las observaciones, análisis y propuestas de mejora que se estimen oportunas.

Desde la UGSP se remitirá el informe de su ámbito en **la segunda quincena de enero del año siguiente** al evaluado y desde la DT se remitirá el informe provincial al SSA en la **primera quincena de febrero**.

Por parte del SSA además del análisis anual de los informes recibidos de las provincias, se realizará un informe al final del periodo de aplicación del Plan, con una evaluación de la tendencia de los indicadores.

11.GLOSARIO DE TÉRMINOS

Acta de inspección: documento público elaborado por un Agente de Salud Pública con presunción de veracidad y valor probatorio, en el cual se deja constancia de los hechos y circunstancias observadas durante la inspección.

Aplazamiento: Postponer el sacrificio de un animal hasta solventar sus deficiencias. Estas pueden deberse a problemas de identificación, documentación, estado de salud u otras. Se considerará un animal retenido hasta que se dictamine su sacrificio para consumo humano o no.

Auditoria: el examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen las disposiciones previstas, y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos.

Autoridad Sanitaria Competente: las autoridades centrales o cualquier otra autoridad a la que se haya atribuido dicha responsabilidad encargados de la organización de los controles oficiales u otras actividades en materia de salud pública, en función de la cual puede limitar derechos individuales o colectivos en beneficio de los derechos de la comunidad.

Aturdimiento: todo proceso inducido deliberadamente que cause la pérdida de consciencia y sensibilidad sin dolor, incluido cualquier proceso que provoque la muerte instantánea.

Canal: el cuerpo de un animal una vez sacrificado y faenado.

Carne: las partes comestibles de los animales a que se refieren los puntos 1.2 a 1.8 incluida la sangre que establece el Reglamento 853/2004.

Comunicación de los Resultados de Inspección Veterinaria (CRIV): Documento oficial para informar a los operadores económicos de la cadena alimentaria anteriores al matadero (ganadero o transportista), así como en su caso, a las autoridades competentes de la producción primaria, de los hallazgos detectados en los controles veterinarios específicos que estén originados en esas fases, para que la retroalimentación de la información de los controles oficiales pueda favorecer la adopción de medidas correctoras.

Conformidad: cumplimiento de los requisitos especificados para una actividad, instalación, proceso, producto o servicio.

Control Oficial: actividades realizadas por las autoridades competentes o por los organismos delegados o las personas físicas en las que se hayan delegado determinadas funciones de control oficial para comprobar el cumplimiento por parte de los operadores, los animales y mercancías de los requisitos establecidos el Reglamento 625/2017.

Controles de la actividad del matadero: contempla la verificación que realiza el SVO del cumplimiento del OEM durante todas las etapas de la actividad del matadero en la aplicación de la normativa o de los propios procedimientos operativos y pretenden detectar no conformidades que conllevan la adopción de una medida correctora por parte del OEM.

Controles de inspección permanente: son los controles que realiza el SVO durante la actividad de sacrificio diario del matadero y se basan en verificar mediante la inspección veterinaria que la sanidad y el bienestar animal no se han visto comprometidos, y que las canales y carnes son aptas para su destino a consumo humano.

Controles veterinarios específicos: son aquellos que están basados en la ciencia veterinaria y pretenden detectar hallazgos en los animales o sus carnes que puedan suponer un riesgo para la sanidad y el bienestar animal o la salud humana, de manera que todo hallazgo conllevará la adopción de una decisión por parte del SVO.

Criterios microbiológicos: criterio que define la aceptabilidad de un producto, un lote de productos alimenticios o un proceso, basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote.

Deficiencia: es aquella no conformidad de los requisitos normativos o de los estándares de referencia/procedimientos operativos, sin trascendencia para la salud humana, la sanidad y el bienestar animal.

Dictamen global: opinión oficial que emite el inspector veterinario a partir de su propia experiencia y conocimientos como resultado de la valoración que haga de los análisis o exámenes de cualquier otro tipo que realice, respecto de la situación del establecimiento en relación a la seguridad alimentaria del mismo, teniendo en cuenta el conjunto de incumplimientos o deficiencias encontradas durante la inspección y la propia actividad alimentaria del mismo.

Documento aclaratorio: Posteriormente al Acta, si el inspector lo considera necesario, o bien por requerimiento, se redactará un Documento aclaratorio de la misma (no confundir en ningún caso con el informe de valoración), un informe donde se pueden hacer una serie de aclaraciones al acta, con la incorporación de juicios o valoraciones técnicas al procedimiento.

Equipo Auditor: una o dos personas que llevan a cabo una auditoría con el apoyo, si es necesario, de expertos técnicos.

Establecimiento autorizado: establecimiento para el que existen determinados requisitos específicos de acuerdo al producto alimenticio que manipula y no ejerce sus actividades a menos que la autoridad competente lo haya autorizado tras una inspección in situ previa al inicio de la actividad económica

Establecimiento registrado: Establecimiento que ha sido inscrito en un registro de la autoridad competente como consecuencia de una comunicación por parte del titular, previa o simultánea al inicio de su actividad. No requiere ningún control previo para iniciar su actividad y no figura en listas de la UE.

Hallazgo: cualquier aspecto que durante la ejecución de los controles veterinarios específicos pueda afectar a la sanidad y al bienestar animal o a la salud humana, condicionando las decisiones a adoptar por el SVO.

Hoja de Control Oficial: documento en el que se reflejarán todos los controles realizados y el resultado global de la inspección, así como aquellos incumplimientos que vayan a ser recogidos en un Acta.

Hoja de Informe Sanitario: documento que será utilizado como hoja de control oficial, anexo a la misma o seguimiento de la inspección realizada, para poder detallar mejor los controles efectuados.

Inmovilización oficial: el procedimiento por el cual las autoridades competentes garantizan que los animales y las mercancías sujetas a controles oficiales no son desplazados ni manipulados indebidamente a la espera de una decisión sobre su destino; incluye el almacenamiento por los operadores siguiendo las instrucciones y bajo el control de las autoridades competentes.

Incumplimiento tipo I: es aquella no conformidad de los requisitos normativos o de los estándares de referencia/procedimientos operativos que suponen un riesgo inminente o extraordinario para la salud humana, la sanidad y el bienestar animal.

Incumplimiento tipo II: es aquella no conformidad de los requisitos normativos o de los estándares de referencia/procedimientos operativos que puede suponer un riesgo para la salud humana, la sanidad y el bienestar animal.

Informe de Valoración: informe que recoge la normativa que se incumple, los antecedentes de incumplimientos la valoración de los incumplimientos detectados en el transcurso de la inspección.

Inspección: actividad de control llevada a cabo por la autoridad competente designada, para verificar el cumplimiento de los productos, instalaciones y servicios en relación con la normativa de aplicación.

Inspección basada en el riesgo: Es el control oficial realizado con una frecuencia adecuada determinada en función del riesgo, para comprobar los aspectos relativos a la seguridad alimentaria así como requisitos en materia de sanidad y bienestar animal.

Manada: conjunto de aves de corral o de aves en cautividad con la misma situación sanitaria que estén guardadas en una misma nave o recinto y constituyan una unidad epidemiológica; en el caso de las aves de corral estabuladas, incluye a todos los animales que compartan el mismo espacio aéreo.

Marcado sanitario: marca realizada por el veterinario oficial o bajo su responsabilidad tras realizar los controles y declarar la carne apta para el consumo en: ungulados (bovinos, caprinos, ovinos, porcinos y solípedos), mamíferos de caza de cría distintos de lagomorfos y piezas de caza mayor silvestre. El resto de especies, además de todos los productos de origen animal (vísceras y despojos) llevarán **marca de identificación**.

Matadero: el establecimiento donde se sacrifican y faenan animales cuya carne está destinada al consumo humano.

Material especificado de riesgo: los tejidos especificados en el anexo V del Reglamento 999/2001; salvo que se indique lo contrario, no incluye los productos que contengan dichos tejidos o se deriven de ellos.

Medidas correctivas: Acción que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

No Conformidad: No adecuación con los requisitos especificados para una actividad, instalación, producto, proceso o servicio, incluyendo aquellos que pudieran estar contenidos en una norma legal que le sea de aplicación.

No Conformidad mayor en auditoría: el incumplimiento de requisitos del sistema o hay fallos recurrentes en su aplicación que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores, aunque no existen evidencias de que la seguridad del producto se haya afectado.

No Conformidad crítica en auditoría: el Incumplimiento de requisitos del sistema o hay fallos sistemáticos en la aplicación de requisitos que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores y existen evidencias de que la seguridad del producto podría verse afectado.

Objetivo estratégicos Son objetivos a largo plazo, estableciendo lo que los sistemas de control oficial y sus prioridades se proponen alcanzar. Generalmente se relacionan con los resultados e impactos.

Objetivo operativo: Son objetivos más específicos, a más corto plazo que indican lo que una autoridad competente espera lograr en realidad en cuanto a las intervenciones a implementar. O bien se derivan de los objetivos estratégicos que son desarrollados por la autoridad competente o, en ocasiones son fijados por la legislación. El logro de estos objetivos esta generalmente bajo el control directo de los gestores de las actividades de control y puede ser verificado.

Partida: animales de la misma especie amparados por un único documento de traslado oficial procedentes de la misma explotación de origen.

Retener: Almacenar la carne (canal y/o vísceras) en cámara hasta dictaminar la aptitud o no para el consumo. Puede retenerse carne fresca hasta subsanar deficiencias por problemas de identificación animal, falta de información de la cadena alimentaria o documentación en el traslado, animales que hayan sido sacrificados por motivos de bienestar animal, canales muestreadas a la espera de resultados laboratoriales u otras causas. Se considerará canal retenida hasta que se dictamine su aptitud para consumo humano o no.

Retirada del mercado: toda acción que suponga que el producto en cuestión sea apartado con carácter definitivo de la cadena de comercialización. Se incluyen dentro de este concepto las reexpediciones, los decomisos y las destrucciones. No quedan incluidas las simples inmovilizaciones de producto con carácter temporal.

Servicio Veterinario Oficial: personal veterinario nombrado por una autoridad competente, bien como miembro de la plantilla o en otra calidad, y que posee las cualificaciones adecuadas para llevar a cabo controles oficiales y otras actividades oficiales.

Subproductos animales: subproductos animales tal como se definen en el artículo 3, punto 1, del Reglamento (CE) n. o 1069/2009.

Suspensión de actividad: medida cautelar adoptada por la autoridad competente sobre un operador de la cadena alimentaria, ante una situación que pueda suponer la puesta en el mercado de un producto no seguro o la transgresión de la legislación en materia de alimentos o el bienestar de los animales, y que suponga la suspensión de la actividad relacionada con el alimento o el animal en cuestión, ya sea limitada en el tiempo y condicionada a la adopción de las pertinentes acciones correctoras o bien con carácter definitivo.

Toma de muestra: muestreo de alimentos o de cualquier otra sustancia relacionada con la producción, transformación y distribución de los alimentos o con la salud de los animales, a fin de verificar, mediante análisis, si se cumple la legislación alimentaria o las normas en materia de salud animal.

Trazabilidad: la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

Vísceras: los órganos de las cavidades torácica, abdominal y pélvica, así como la tráquea y el esófago y, en el caso de las aves, el buche.

12. APÉNDICE DEL PLAN DE MATADEROS

En documento anexo y disponible en la página web de la Consejería de Salud y Consumo se podrán consultar todos los anexos que se describen en este Plan, así como las referencias a la normativa e instrucciones asociadas al Plan.



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
Secretaría General de Salud Pública e I+D+i en Salud.
Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica

