

P.3. Programa:

INSPECCIONES OFICIALES
PROGRAMADAS EN BASE AL
RIESGO EN MATADEROS,
SALAS DE MANIPULACIÓN
DE CAZA Y SALAS DE
TRATAMIENTO DE RESES DE
LIDIA. AÑO 2022.



Subdirección de
Seguridad Alimentaria
Servicio Extremeño de
Salud.

ÍNDICE

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	2
2. OBJETIVOS	3
3. PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES.....	3
4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTROL.....	3
4.1. PUNTO DE CONTROL	4
4.2. NATURALEZA DEL CONTROL: INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO.....	4
A. CONTROL DEL REGISTRO Y AUTORIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	5
B. CONTROL DE LOS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS ...	5
C. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.....	11
D. APPCC.....	12
E. TRAZABILIDAD	12
5. DESCRIPCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS.....	12
6. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS	13
EVALUACIÓN DEL PROGRAMA	16
ANEXO: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa	17
Legislación comunitaria	17
LEGISLACIÓN NACIONAL.....	18
LEGISLACIÓN AUTONÓMICA.....	19

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Los mataderos, salas de tratamiento de caza y de reses de lidia son establecimientos con características especiales y es necesario que su control oficial sea específico y se adapte a las tareas y procedimientos realizados en ellos.

El control oficial de mataderos y salas de tratamiento de caza y reses de lidia requiere un enfoque global, basado en el análisis del riesgo en el que se incluyan aspectos como la información de la cadena alimentaria (ICA), las prácticas correctas de higiene, el control de los sistemas de autocontrol, la flexibilidad en el autocontrol y el control del bienestar animal en el matadero, **el objetivo fundamental de este programa es establecer las directrices para la realización de los controles oficiales de este tipo de establecimientos mediante INSPECCIONES PERIÓDICAS EN BASE AL RIESGO**, con el objeto de verificar el cumplimiento de todos los requisitos sanitarios que han de cumplirse de acuerdo con la normativa vigente.

Las actividades de control y otras actividades oficiales que se realizan en este tipo de establecimientos se estructuran fundamentalmente en 3 bloques:

1. CONTROL PERMANENTE DEL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL EN EL ESTABLECIMIENTO: Cuyas actuaciones están descritas en los MANUALES DE PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL VETERINARIO OFICIAL EN SACRIFICIO DE ANIMALES EN MATADERO DE UNGULADOS Y DE AVES DE CORRAL con los diferentes procedimientos e instrucciones relacionadas con la inspección ante y postmortem, control de la ICA, identificación animal etc. dirigidas a establecer las actuaciones del control veterinario oficial en la actividad diaria desarrollada en los mataderos, con el correspondiente registro en Jara Sacrificio de animales.
2. CONTROLES DE BIENESTAR ANIMAL EN MATADEROS, los cuales se encuentran descritos en el PROGRAMA Y PROGRAMACIÓN PARA EL 2022 DE BIENESTAR ANIMAL EN LOS MATADEROS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA en el que se describen las actuaciones a realizar por el control oficial, así como la frecuencia de los controles en base al riesgo determinado por aspectos referentes al bienestar animal.

Y, por último;

3. CONTROLES PROGRAMADOS (INSPECCIONES Y AUDITORIAS) REALIZADOS EN BASE AL RIESGO SANITARIO, **que es la parte de control oficial que contempla este programa y, concretamente este programa va a establecer las directrices a seguir en las inspecciones de los mataderos, salas de tratamiento de caza y lidia programadas en base al riesgo**.

Para ello, fundamentalmente, hay que tener en cuenta lo establecido en el *Reglamento (UE) nº 2017/625* en su artículo 18 normas específicas en relación con la producción de productos de origen animal destinados al consumo humano, por otra parte se tendrá en cuenta los requisitos de higiene que se establecen en los *Reglamentos (CE) nº 852/2004* y *853/2004*, los requisitos sobre protección de los animales en el momento de la matanza recogidas en el *Reglamento (CE) nº 1099/2009* y lo establecido en el *Reglamento (CE) nº 1069/2009* como normas de los subproductos de origen animal.

Toda la normativa y documentación relacionada que sirve de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el **anexo I**.

2. OBJETIVOS

Objetivo general: Reducir la aparición de riesgos vinculados a las condiciones higiénico-sanitarias de los mataderos y salas de manipulación y tratamiento de caza y lidia mediante la **realización de inspecciones programadas en base al riesgo**.

Objetivo operativo 1: Realizar inspecciones en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia, de acuerdo con una programación en base al riesgo

Objetivo operativo 2.: Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los mataderos y salas de manipulación y salas de tratamiento de reses de lidia.

- **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro
- **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos mediante programas de prerrequisitos
- **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar que, los OE disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa.
- **Objetivo operativo 2.4:** Comprobar que las empresas alimentarias disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados de forma que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reaparición.

3. PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

Se realizará como mínimo un control completo del establecimiento durante este año, realizando una valoración del riesgo del establecimiento (criterios generales y específicos) con el fin de que en años posteriores las inspecciones queden programadas en base al riesgo adjudicado al establecimiento tal y como dispone el artículo 9 del *Reglamento (UE) 2017/625*, y el artículo 4 del *Reglamento (UE) 2019/627* sustentado tanto por las características de la actividad desarrollada en el establecimiento, como por la actuación del operador económico y el resultados de los controles oficiales en la comprobación del cumplimiento de la legislación vigente que sea de aplicación.

Para ello, se utilizará el nuevo protocolo de mataderos, con la cumplimentación solo de los ítems que proceda en el caso de salas de manipulación de lidia y caza.

4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTROL.

Los controles se realizarán por parte de los veterinarios oficiales independientemente de la actividad diaria realizada como consecuencia de la presencia permanente en el matadero de estos durante las jornadas de sacrificio.

De las incidencias detectadas en la actividad diaria se pueden obtener evidencias para dirigir y fundamentar la inspección anual en la que se comprobará el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios relacionados con la actividad del matadero, sala de tratamiento de caza o lidia.

4.1. PUNTO DE CONTROL

Los controles incluidos en este programa se realizan en los siguientes establecimientos:

- Mataderos de todas las especies existentes en la Comunidad autónoma de Extremadura
- Establecimientos de manipulación de caza y salas de tratamiento de carnes de reses de lidia.

4.2. NATURALEZA DEL CONTROL: INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO.

Se realizará inspección completa de los establecimientos siguiendo el **nuevo protocolo de MATADERO** del aplicativo Jara SP con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene generales y específicos que se establecen en los *Reglamentos (CE) nº852/2004 y 853/2004* revisando de forma detallada los siguientes aspectos:

- A. Registro y autorización de las actividades del establecimiento
- B. Control de los programas de prerrequisitos
- C. Verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos
- D. APPCC
- E. Trazabilidad.

Las actividades de control se realizarán de acuerdo con el **Programa 1 de Control General de establecimientos alimentarios**, del PNCOCA 2021-25 adaptadas a las características propias de los mataderos, salas de tratamiento de reses de lidia y caza.

Se trata de controles de inspección completos y exhaustivos, a realizar con una frecuencia determinada para cada establecimiento, en base a la clasificación del riesgo del mismo.

A tal efecto se tomará como referencia el documento “Clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo” aprobado en Comisión Institucional de 12 de diciembre de 2021 (AESAN), el cual establece una metodología armonizada para determinar el nivel de riesgo de un establecimiento, mediante un sistema de puntuación de criterios generales y específicos en el caso de establecimientos inscritos en RGSEAA, y por un procedimiento cualitativo en minoristas en función de las actividades desarrolladas y evolución de los controles. Como resultado, se establecen 4 niveles de riesgo ponderado: alto, medio, bajo o muy bajo.

A partir de esta categorización del riesgo asignada a cada establecimiento, se obtiene la frecuencia mínima de control asociada, según se refleja en la siguiente tabla.

Tabla 1.- Frecuencia Mínima de controles en base al nivel de riesgo en establecimientos inscritos en RGSEAA (En este caso mataderos y salas de tratamiento).

Categoría	Nivel de riesgo	Frecuencia mínima de control
1	Alto	Cada 6 meses
2	Medio	Cada 18 meses
3	Bajo	Cada 36 meses
4	Muy Bajo	Cada 60 meses

Los aspectos a controlar en mataderos y salas de tratamiento en una inspección general son los siguientes:

A. CONTROL DEL REGISTRO Y AUTORIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

El control oficial se basará en la comprobación de que las actividades que se realizan en los establecimientos objeto de este programa se encuentran debidamente autorizadas e inscritas en el Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos de acuerdo con los *Reglamentos (CE) nº 852/2004 y 853/2004* y al *Real Decreto 191/2011*.

Se comprobará que los mataderos cumplen los requisitos estructurales establecidos en el *Reglamento (CE) nº 853/2004*, Anexo III, Sección I. Teniéndose en cuenta las adaptaciones de estos requisitos para pequeños mataderos recogidas en la normativa nacional, en su caso.

El control se referirá también a que el registro refleje con exactitud las actividades desarrolladas en el establecimiento, tanto en lo referente a los datos de titularidad y a las actividades desarrolladas por la empresa, así como los datos del responsable de estas últimas, si procede, comprobando:

- Que no hay inscritas en el RGSEAA actividades que no se realizan en el establecimiento.
- Que no se realizan actividades en el establecimiento para las que no está inscrito en el RGSEAA.

Se verificará además que la autorización de los mataderos se realiza de acuerdo con el *Reglamento (CE) nº 1099/2009* en cuanto a los requisitos estructurales relativos al bienestar animal.

B. CONTROL DE LOS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS

Los operadores económicos deben aplicar **programas de prerrequisitos** que incluyen **buenas prácticas de higiene (BPH)** y **buenas prácticas de fabricación (BPF)** descritas en el artículo 4 y los anexos I y II del *Reglamento (CE) nº 852/2004* relativo a la higiene de los productos alimenticios y los requisitos específicos en el caso de los establecimientos que operan con alimentos de origen animal del anexo III del *Reglamento (CE) nº 853/2004*. En el caso de mataderos y salas de tratamiento de lidia y caza, un aspecto muy importante es el **control de la**

higiene de sacrificio y las posteriores manipulaciones de la carne para evitar la contaminación de esta, ya sea contaminación fecal, por bilis o leche durante el faenado.

Dentro de los aspectos generales a verificar, destacan:

- **B.1. Diseño de los locales, instalaciones y equipos**
- **B.2 Mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos**
- **B.3 Limpieza y desinfección**
- **B.4 Higiene antes, durante y después de las operaciones**
- **B.5 Higiene personal**
- **B.6 Formación en procedimientos de higiene y de trabajo**
- **B.7 Control de plagas**
- **B.8 Control de la calidad del agua**
- **B.9 Control de temperatura**
- **B.10 Control de los envases y embalajes, del marcado sanitario y de identificación.**
- **B.11 Gestión de residuos y subproductos**

-B.1 Diseño de los locales, instalaciones y equipos

En la inspección se verificará que el OE ha tenido en cuenta en sus instalaciones:

-Proximidad de las fuentes potenciales de contaminación, el suministro de agua, la eliminación de las aguas residuales, el abastecimiento de energía, el acceso a los medios de transporte, la disposición de todas, las instalaciones propias de la actividad de matadero, sala de tratamiento de caza y lidia. establecidas en el Rto 853 / 2004 (corrales, si procede, sala de sacrificio y faenado, diferentes cámaras de refrigeración, sala de despique en su caso...) así como la posibles adaptaciones o excepciones a las que se haya podido acoger en aras de la flexibilidad con la consiguiente autorización, en su caso.

-Distribución del espacio con separación estricta entre las zonas sucias y las zonas limpias del establecimiento, así como la disposición adecuada de las salas para los flujos de producción unidireccionales.

-Construcción, materiales, limpieza e iluminación adecuada de las salas, suelos, superficies y equipos.

-Definición clara de instalaciones de almacenamiento envases y materiales de embalaje.

-Número adecuado de dispositivos de vigilancia de los parámetros críticos, por ejemplo, la temperatura.

-Calibración de los equipos en su caso.

-Medidas para evitar la condensación y prevención de la contaminación de las canales y carne por el ambiente (por ejemplo, por goteo por condensación desde el techo), la cadena de sacrificio y demás equipo de manipulación de canales (como en la acumulación de residuos en los dispositivos de corte de canales y carne),

-Cuando resulte pertinente, debe registrarse la humedad ambiental.

-B.2 Mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos

En la inspección se verificará que:

P.3. Programa: INSPECCIONES oficiales en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia basados en el riesgo.

-Los locales, equipos e instalaciones se encuentran en un estado de mantenimiento adecuado para evitar contaminación de los canales y carne que se manipula.

-Dispone de un plan de mantenimiento de locales, equipos e instalaciones y se aplica.

-B.3 Limpieza y desinfección.

En la inspección se comprobará la limpieza de las instalaciones, equipos y dispositivos de vigilancia/registro, antes y durante las operaciones, prestando especial atención a las superficies en contacto con las canales y despojos. Se revisarán los registros y el cumplimiento del Plan de limpieza.

Se comprobará que la frecuencia y el procedimiento de limpieza, así como los productos empleados, son adecuados para garantizar un entorno de producción higiénico.

-B.4 Higiene del sacrificio y posteriores manipulaciones.

Se verificarán:

Las prácticas higiénicas en todo el procesado, las distintas manipulaciones durante el sangrado, desollado, escaldado/ raspado/ quemado, evisceración y posterior faenado, evitando en todo caso la contaminación de la canal.

-Que el proceso productivo sigue un flujo continuo hacia delante, evitando cruces o retrocesos en el flujo de producción.

- Que se aplican medidas adecuadas relativas al uso de guantes, si procede y lavado de manos

- Que se establecen medidas eficaces para evitar la contaminación fecal, por bilis, leche u cualquier otro tipo de contaminación.

Para realizar supervisión de la verificación de la higiene de sacrificio se tendrán en cuenta los criterios de higiene de procesos establecidos en el anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005 que determinan el funcionamiento aceptable de un proceso de sacrificio y faenado mediante el establecimiento de valores de contaminación indicativos para determinados microorganismos, por encima de los cuales se requieren medidas correctivas a aplicar por el operador económico, con el fin de mantener unas condiciones óptimas de higiene en los procesos. Estos criterios de higiene de procesos incluyen a microorganismos como *Salmonella*, *colonias aerobias*, *Enterobacteriáceas* y *Campilobacter*, para las canales de las distintas especies.

Las actuaciones del control oficial dirigidas a comprobar el cumplimiento de esta verificación de los criterios de higiene de procesos por parte del operador económico mediante el control documental del plan de muestreo establecido y de los resultados aportados por el operador económico, y también, en caso de que se considere necesario a la realización de muestreos con el fin de verificar el grado de cumplimiento de estos criterios. Se deben tener en cuenta los criterios de flexibilidad recogidos en el documento Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 para canales en pequeños mataderos y para carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades. Esta verificación se describe en el apartado C. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.

-B.5 Higiene personal

Se verificará que las personas que trabajan en una zona de manipulación de alimentos mantienen un adecuado grado de limpieza y llevan una vestimenta adecuada, así como elementos protectores (redcillas, mascarillas, etc.) cuando sea necesario.

Se comprobará que los trabajadores ejercen sus funciones de manera higiénica y que se excluye de la manipulación de alimentos a aquellos trabajadores que son portadores asintomáticos o que presentan síntomas de enfermedades transmisibles por los alimentos o que presenten, por ejemplo, heridas infectadas, infecciones cutáneas, etc. En caso de que se permita al personal seguir trabajando, se deberían cubrir los cortes y heridas con apósitos adecuados resistentes al agua y, en caso de ser necesario, con guantes.

Se comprobará que los manipuladores se lavan las manos todas las veces que sea necesario.

-B.6 Formación en procedimientos de higiene y de trabajo

Según lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

-La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

- Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento de autocontrol bajo principios APPCC o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.

El control oficial se debe orientar hacia la responsabilidad de las empresas alimentarias. Para ello, se comprobará que los trabajadores aplican correctamente las buenas prácticas de manipulación y se verificará que la empresa garantiza que éstos conocen dichas prácticas, que supervisa su cumplimiento y que corrige las desviaciones que puedan detectarse.

En consecuencia, el control oficial comprobará que los manipuladores ejercen su actividad adecuadamente en lo que concierne a la higiene alimentaria y que el operador económico supervisa que la instrucción o formación recibida se aplica correctamente.

Los Servicios Oficiales comprobarán documentalmente que existe una planificación de formación definida por los operadores de empresa alimentaria y si la formación recibida por los trabajadores y los responsables del sistema de autocontrol ha sido adecuada o no, para ello supervisarán las prácticas correctas de higiene desarrolladas por los manipuladores, de forma que si detectan prácticas incorrectas, emplazarán al responsable de la empresa o del autocontrol a que actualice la formación del/los manipulador/es que ha/han efectuado malas prácticas.

-B.7 Control de plagas

En el control de plagas debe priorizarse una estrategia preventiva y que tenga un menor riesgo o impacto en el medio ambiente y en la salud. Por ello, debe orientarse a las empresas hacia el control integrado de plagas, como un enfoque sistemático basado en buenas prácticas de limpieza, inspección y vigilancia junto a métodos de control físicos y químicos, así como una buena gestión del entorno. Los métodos químicos deben limitarse a aquellos casos en los que fallen el resto de las medidas de control.

Esta tarea se basa en la participación de personas con los conocimientos adecuados del control de plagas, los cuales pueden pertenecer al propio establecimiento alimentario o bien a empresas

externas. No deben utilizarse cebos si no hay señales de existencia de alguna plaga (hay otros métodos de vigilancia).

Se verificará que el OE dispone de un plan de control de plagas, con documento descriptivo, en el que constan las medidas adecuadas de prevención:

-Que las paredes exteriores no presentan grietas ni rendijas, los alrededores deben estar limpios y en orden, y las zonas de limpieza han de ser accesibles.

- Que se dispone de pantallas contra los insectos en las ventanas.

-Que las puertas permanecen cerradas salvo durante las operaciones de carga o descarga.

- Que el equipo y los locales no utilizados están limpios.

- Que en caso de que se encharque el interior de los locales, se adopta una solución inmediatamente.

-Que se dispone de un programa de control de plagas: Se comprobará:

- la colocación estratégica de un número adecuado de cebos y trampas tanto en el interior como en el exterior, de ser preciso;
- en dicho programa han de incluirse los roedores y las plagas voladoras que se arrastren o caminen;
- deben eliminarse las plagas y los insectos garantizando que no exista ninguna posibilidad de contacto con el alimento;
- en caso de que el problema sea recurrente debe determinarse la causa y adoptar medidas preventivas y correctoras;
- los plaguicidas se almacenan y utilizarse de manera que no haya posibilidad de contacto con alimentos, material de embalaje, equipo, etc. y el personal que los manipule deberá de tener la formación específica adecuada.

-B.8 Control de la calidad del agua

Deberá contarse con un suministro adecuado de agua potable, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de las canales y despojos. Se revisará que el OE:

-Lleva a cabo regularmente un análisis microbiológico y químico del agua que esté directamente en contacto con los alimentos con la frecuencia establecida en la normativa que regula los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano., salvo el agua potable de la red pública o de un proveedor autorizado.

- Para el agua potable de red pública, el OE verificará periódicamente que la idoneidad del agua suministrada se mantiene una vez se distribuye a través de su red interna por sus instalaciones.

-B.9 Control de temperatura

Se verificará el control regular de la temperatura del entorno de almacenamiento y, si procede, determinadas áreas de trabajo. Se controlarán concretamente las siguientes cuestiones:

1. Que las temperaturas de almacenamiento y en su caso, de entorno de trabajo, son las establecidas normativamente,
2. Que cuando sea pertinente, la temperatura se registra (automáticamente),
3. Que los dispositivos de alarma sean preferentemente automáticos,

4. Que se reducen al mínimo las fluctuaciones de temperatura, por ejemplo, utilizando un local/congelador separado para congelar los productos, distinto del utilizado para su almacenamiento.
5. Que la capacidad de enfriamiento de las cámaras se adapta al volumen de sacrificio,
6. Que se vigila la temperatura del producto durante su transporte.

-B.10 Control de los envases y embalajes, del mercado sanitario y de identificación.

Se llevará a cabo un control adecuado de los materiales de envase y embalaje que entran en el establecimiento y que salen de él, y de la documentación que los acompaña, comprobando que el suministro se realiza desde establecimientos registrados.

Con respecto al mercado sanitario y de identificación, y etiquetado en general se verificará que cumplen con los requisitos establecidos en la normativa, y en concreto se realizará:

1. -Control del material de sellado, precintos, marchamos, etc.
2. -Control de las condiciones en las que se hace el mercado sanitario (legible, en las zonas mínimas necesarias, etc.)
3. -Marcado de acuerdo con el dictamen del veterinario oficial de matadero
4. -Etiquetado obligatorio según el Reglamento (CE) 999/2001 en lo relativo a la banda roja y la posibilidad de tener o no determinados MER
5. -Etiquetado obligatorio según el Reglamento (CE) 1760/2000 en lo referente a la identificación y registro de los animales de la especie bovina

-B.11 Gestión de residuos y subproductos

Por otra parte, la **gestión de los residuos** y en particular los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) son un aspecto de control de gran relevancia en mataderos. El *Reglamento (CE) nº 1069/2009* establece normas sanitarias más concretas para la recogida, el transporte, la manipulación, el tratamiento, la transformación, el procesamiento, el almacenamiento, la introducción en el mercado, la distribución, el uso y la eliminación de los SANDACH en base al riesgo que entrañen.

Con carácter general se realiza una comprobación de la documentación y de la correcta ejecución de esta actividad, para verificar:

1. Que exista correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento y eliminación de los residuos.
2. Que exista una correcta recogida y manipulación, clasificación, identificación, almacenamiento, eliminación y expedición conforme a cada una de las categorías de SANDACH.
3. Que la documentación de acompañamiento de SANDACH y residuos refleje todos los aspectos necesarios definidos en la legislación.
4. Que los medios de transporte que recogen los SANDACH, especialmente los MER, son los adecuados (empresa de transporte y las matrículas registradas, vehículos y contenedores limpios y cumplen los requisitos específicos).
5. Que el destino sea un establecimiento autorizado/registrado para la gestión de cada categoría de SANDACH, y se utilizan medios de transporte apropiado y acompañados de un documento comercial o, en determinados casos, de un certificado sanitario correctamente cumplimentado.

6. Que se lleva a cabo un registro de todos los envíos y de los correspondientes documentos de acompañamiento de los SANDACH incluidos los MER y residuos que se han expedido.
7. Cuentan con procedimientos permanentes basados en el APPCC relativos a la gestión de los SANDACH.

C. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

El *Reglamento de ejecución (UE) 2019/627* establece peligros específicos objeto de verificación oficial en los mataderos y el *Rto 2073/2005* establece el criterio para verificar la higiene de los procesos. De acuerdo con los cuales se establecen los siguientes controles a realizar:

- **Aerobios totales y Enterobacterias.** Se realizarán controles para verificar que los resultados analíticos de los muestreos cumplen con el *Reglamento (CE) nº 2073/2005*, en cuanto a la frecuencia, microorganismos y sus límites. Este control se hará mediante verificación de:
 - Los resultados analíticos de los muestreos del OE de acuerdo con el *Reglamento (CE) nº 2073/2005* en cuanto a la frecuencia, microorganismos y sus límites
 - Que el OE aplica las medidas correctoras ante casos insatisfactorios.
- **Salmonella.** Los SVO verificarán que los explotadores de empresa alimentaria aplican correctamente en cuanto a *Salmonella*, los requisitos establecidos en el *Reglamento (CE) nº 2073/2005*, mediante:
 - la recogida de toda la información sobre el número total de muestras y el número de muestras positivas a *Salmonella* tomadas por los OE.
 - la verificación mediante las tomas de muestras de control oficial programadas para mataderos dentro del programa de Verificación de Higiene de procesos. Sector Carne.
- **Campylobacter.** Los SVO verificarán que los explotadores de empresa alimentaria aplican correctamente los criterios microbiológicos establecidos para *Campylobacter* en las canales de pollos de engorde en el *Reglamento (CE) nº 2073/2005*, mediante una o varias de las siguientes medidas:
 - la recogida de toda la información sobre el número total de muestras y el número de muestras con más de 1 000 ufc/g de *Campylobacter* tomadas por los explotadores de empresa alimentaria.
 - la verificación mediante las tomas de muestras de control oficial programadas para mataderos dentro del programa de Verificación Higiene de procesos. Sector Carne.

Cuando de los resultados de los controles se evidencie la presencia de incumplimientos, se comprobará la adopción de medidas encaminadas a una mejora de la higiene del sacrificio y una revisión exhaustiva de los controles del proceso, así como revisión de los controles sobre origen de los animales y de las medidas de bioseguridad.

Cuando del resultado de los controles se evidencien dos o más incumplimientos tanto del criterio de *Salmonella* spp o de *Campylobacter* spp, se requerirá la presentación de un plan de acción, que será valorado y sometido al seguimiento en su aplicación y resultados.

D. APPCC

Los procedimientos basados en el sistema APPCC se consideran un instrumento útil para que los operadores de empresas alimentarias puedan detectar y controlar los peligros que podrían aparecer en los alimentos y durante la transformación de estos en su propio establecimiento.

Los procedimientos basados en el APPCC son obligatorios para todos los operadores de empresas alimentarias, el control oficial hará una revisión documental y una comprobación de registros relativos a los autocontroles, con el fin de obtener evidencias de que se está siguiendo lo establecido en el sistema.

E. TRAZABILIDAD

El control oficial de la existencia y operatividad del sistema de **trazabilidad** deberá abordar los siguientes aspectos:

- Estudio y valoración de la documentación existente.
- Comprobación *in situ* de que el sistema descrito en la documentación es implantado y es efectivo, mediante la realización de simulacros de trazabilidad.

5. DESCRIPCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencias:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre la seguridad del producto.
- **Incumplimiento tipo 2:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya, sobre la seguridad del producto.
- **Incumplimiento tipo 1:** es aquella no conformidad con la normativa que influye sobre la seguridad del producto.

De acuerdo con lo anterior, se consideran incumplimientos aquellas no conformidades con la normativa que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de alguna de las medidas descritas en el punto 4.4.

En concreto, en este programa, los incumplimientos serán clasificados en:

1. Incumplimientos del registro y/o autorización del establecimiento
2. Incumplimientos de los prerrequisitos: relativos a buenas prácticas de higiene.
3. Incumplimientos del sistema de APPCC.
4. Incumplimientos relativos a la trazabilidad

6. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de Incumplimientos se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las No Conformidades detectadas y la gravedad de estas,
- Su repercusión en la salud de los consumidores
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de los incumplimientos detectados.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza del incumplimiento detectado, de la fase en la que se realiza el control, el historial de incumplimientos del explotador, el origen del producto y la distribución de este a nivel nacional y/o internacional. Ante cada incumplimiento comprobado se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

La decisión sobre las medidas a adoptar será, en caso de:

1. Deficiencias

La medida a adoptar será instar a la corrección de la deficiencia, comprobando su subsanación en la siguiente visita de inspección programada (**apercibimiento con o sin plazo**).

2. Incumplimiento tipo 2:

Como primera medida se requerirá al operador la adopción de medidas y/o la revisión del plan APPCC del establecimiento para la corrección de los incumplimientos detectados, ya sea de forma inmediata o mediante la concesión de un plazo.

En caso de concederse un plazo, este será el mínimo que la autoridad competente determine necesario para la subsanación de los incumplimientos (se tendrá en cuenta el plazo propuesto por el operador en su caso) y como máximo de hasta 3 meses, aunque en casos excepcionales se puede conceder un plazo máximo de 6 meses, justificando los motivos de la excepcionalidad.

Transcurrido el plazo máximo fijado para la subsanación de los incumplimientos detectados, se procederá a realizar una visita de comprobación para verificar si se ha procedido a la subsanación de los incumplimientos.

En caso de no haber sido corregido el/los incumplimientos, la autoridad competente valorará si concurren nuevas circunstancias que supongan un riesgo inminente y procede su reclasificación a incumplimiento tipo 1, a la propuesta de incoación de un procedimiento sancionador, o a la imposición de una multa coercitiva. No se concederá un nuevo plazo salvo causa debidamente justificada.

En ambos tipos de incumplimientos se podrán imponer de manera simultánea o adicional las siguientes medidas, con el fin de resolver el incumplimiento:

- Ordenar el tratamiento de las mercancías, la modificación de las etiquetas o que se facilite a los consumidores información correcta.
- Restringir o prohibir la comercialización de mercancías,
- Ordenar la recuperación, retirada, eliminación y destrucción de mercancías, autorizando cuando proceda, la utilización de las mercancías para fines distintos de los previstos inicialmente.
- Ordenar que el operador aumente la frecuencia de sus propios controles con el fin de corregir y evitar incumplimientos, incluyéndose la correspondiente revisión del Plan APPCC. Se instará a la empresa a la investigación de las causas que han motivado el incumplimiento y a la implantación de las medidas correctoras necesarias. La eficacia de la implantación de dichas medidas será verificada por el control oficial. Para la

corrección de los incumplimientos se solicitará al operador, cuando se considere necesario, un plan de acción, o en su caso, un compromiso que incluya un cronograma o los tiempos necesarios para su subsanación.

- Ordenar que determinadas actividades del operador de que se trate se sometan a controles oficiales más intensos o sistemáticos. También se puede reclasificar el riesgo del establecimiento.
- Ordenar el aislamiento o el cierre, durante un periodo de tiempo adecuado, de la totalidad o de una parte de la empresa del operador y en su caso de los sitios de internet que gestione o utilice procediendo a eliminar del listado la actividad/es o el establecimiento del RGSEAA. Esta suspensión de la actividad (parcial o total) del establecimiento se realizará cuando los incumplimientos detectados revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o el bienestar animal imputable al establecimiento y en los casos en que por la Autoridad Competente se estime necesario. En el caso de que los incumplimientos afecten a una o varias actividades se procedería a eliminar del listado del RGSEAA la actividad/es correspondiente/s o el número de RGSEAA si afecta a todas las actividades.
- Ordenar la suspensión o la retirada/revocación de la autorización de la actividad del establecimiento. La retirada/revocación de la autorización de cualquier actividad de un establecimiento inscrito en el RGSEAA se resuelve por las Autoridades Competentes de las Comunidades Autónomas y deberá ser comunicada a la AESAN para que proceda a actualizar la lista de establecimientos alimentarios autorizados y las listas UE empleando los modelos establecidos al efecto y de acuerdo con el procedimiento acordado entre AESAN y CCAA.
- Emitir una notificación (Reglamento (UE) 16/2011; Reglamento (UE) 178/2002, Art.50;). En los casos en que la distribución de los productos afectados se haya producido fuera del ámbito de la Comunidad autónoma que lo detecta o que el producto afectado proceda de otra Comunidad autónoma, la Comunidad que detecte el incumplimiento podrá comunicarlo a través de la red SCIRI-ACA, en los términos establecidos en el “Procedimiento de actuación de la Red SCIRI- ACA (AESAN – CCAA)”.
- Propuesta de incoación de expediente sancionador o imposición de multa coercitiva, cuando los incumplimientos detectados revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o el bienestar animal o infracción imputable al operador económico y en los casos en que la Autoridad Competente estime necesario (Ej. si la empresa no atiende los requerimientos de subsanación de incumplimientos menores de la Administración...).

Además, dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.

3. Incumplimiento tipo 1

La medida a adoptar será la suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad, hasta que se compruebe que ha sido subsanado. La adopción de esta medida debe llevar siempre aparejada la adopción de medidas cautelares sobre los productos afectados, implicando la retirada de estos del ámbito comercial.

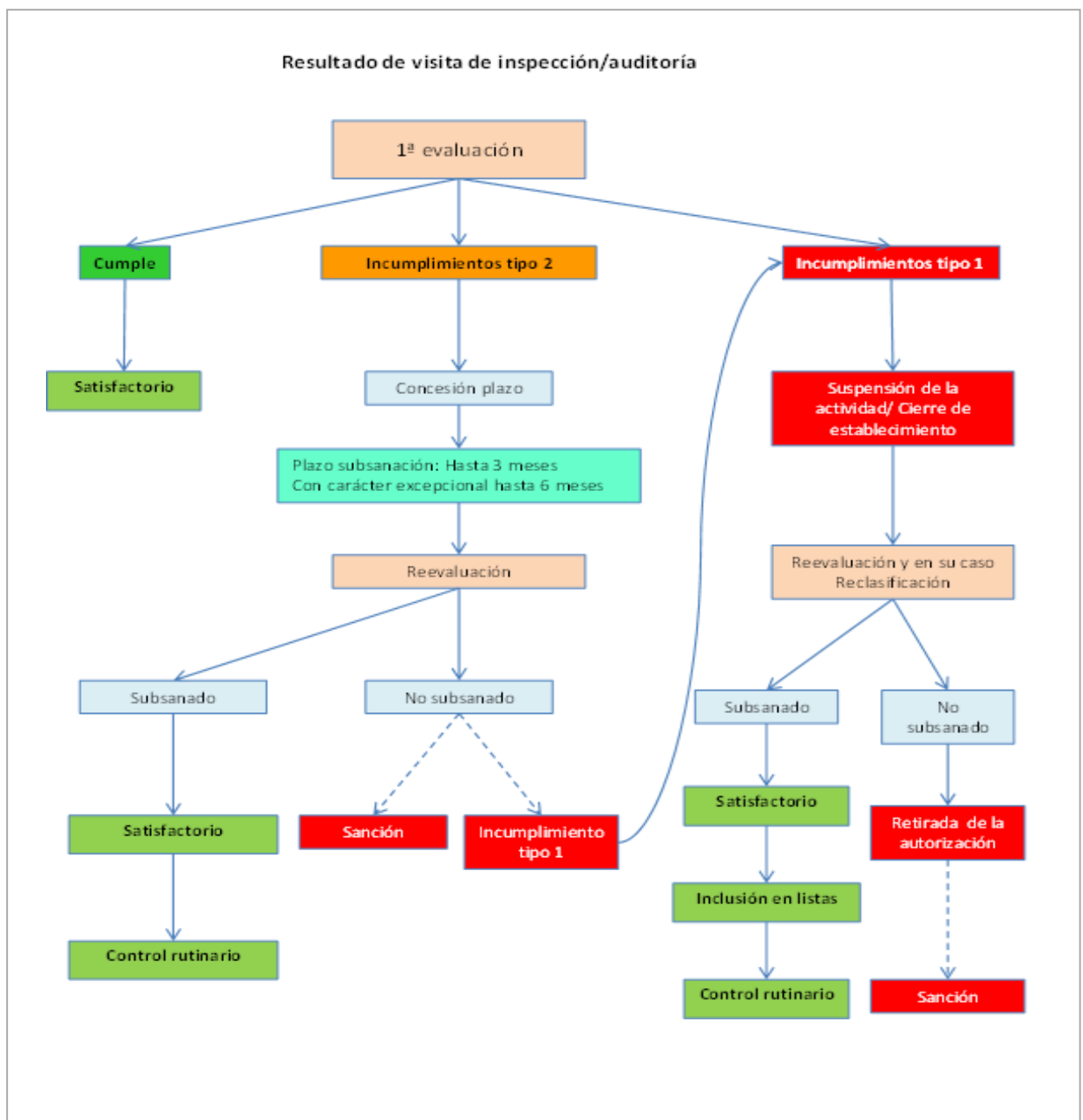
P.3. Programa: INSPECCIONES oficiales en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia basados en el riesgo.

Si transcurridos 6 meses desde la suspensión, el operador no ha subsanado el/los incumplimientos que la generaron, se iniciarán los trámites para dar de baja en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos la actividad o actividades objeto de suspensión (o la cancelación del núm. RGSEAA si afecta a todas las actividades de la inscripción) y, en su caso, la revocación definitiva de la autorización y retirada de las listas UE de las actividades afectadas.

Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

Las autoridades competentes notificarán las medidas al operador facilitando a este o a su representante una notificación escrita de su decisión relativa a la acción o medida que deba adoptar, junto con las razones de dicha decisión.

A continuación, se muestra un árbol de decisiones aplicable a los incumplimientos detectados en el marco de este programa y sus medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Indicadores

Para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos y generales del programa se analizarán los indicadores descritos a continuación, así como las tendencias a lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA:

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
2. Reducir la aparición de riesgos vinculados a las condiciones higiénico-sanitarias de los mataderos y salas de manipulación y tratamiento mediante la realización de inspecciones programadas en base al riesgo	<ul style="list-style-type: none"> - Tendencia del número de controles en los últimos 5 años - Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades en los últimos 5 años - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de las No conformidades detectadas en los últimos 5 años

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
2.1. Realizar inspecciones en mataderos y salas de manipulación/tratamiento de acuerdo con una programación en base al riesgo	<ul style="list-style-type: none"> - Nº mataderos - Nº salas de manipulación de caza - Nº salas de tratamiento de reses de lidia - Nº establecimientos controlados - Nº controles realizados, programados y no programados - Nº inspectores - Nº muestras tomadas, programadas y no programadas
2.2. Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los mataderos y salas de manipulación y tratamiento	<ul style="list-style-type: none"> - Nº de inspecciones con algún incumplimiento - Nº de establecimientos con algún incumplimiento - Nº incumplimientos
2.2.1. Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro	<ul style="list-style-type: none"> - Nº de incumplimientos - Nº de muestras con resultado no conforme
2.2.2. Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos mediante programas de prerrequisitos	
2.2.3. Comprobar que los OE disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa.	
2.2.4. Comprobar que las empresas alimentarias disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa.	
2.3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados de forma que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reaparición.	<ul style="list-style-type: none"> - Nº de establecimientos con medidas adoptadas - Nº de medidas adoptadas por establecimiento - Nº incoaciones procedimiento sancionador - Nº sanciones impuestas

ANEXO: DISPOSICIONES LEGALES Y OTROS DOCUMENTOS RELACIONADOS CON EL PROGRAMA

LEGISLACIÓN COMUNITARIA

- *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.*
- *Reglamento (CE) n° 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.*
- *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, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.o 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales.*
- *Reglamento (CE) n° 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.*
- *Reglamento (CE) n° 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.*
- *Reglamento (CE) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1774/2002.*
- *Reglamento (CE) n° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre el control de salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por alimentos.*
- *Reglamento (UE) nº 142/2011 de la Comisión de 25 de febrero de 2011 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n o 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma*
- *Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinias en la carne*

P.3. Programa: INSPECCIONES oficiales en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia basados en el riesgo.

- *Reglamento (UE) 2015/1474 de la comisión de 27 de agosto de 2015 sobre el uso de agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales*
- *Reglamento de ejecución (UE) 2015/262 de la Comisión que establece normas con arreglo a las Directivas 90/427/CEE y 2009/156/CE del Consejo por lo que respecta a los métodos de identificación de los équidos (Reglamento del pasaporte equino)*
- *Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 820/97 del Consejo.*
- *Reglamento (CE) n° 999/2001, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles*
- *Reglamento (UE) No 101/2013 de la Comisión, de 4 de febrero de 2013 relativo a la utilización de ácido láctico para reducir la contaminación de superficie de las canales de bovinos*
- *Reglamento de Ejecución (UE) no 702/2013 de la Comisión, de 22 de julio de 2013, por el que se establecen medidas transitorias de aplicación del Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la acreditación de los laboratorios oficiales que efectúan los ensayos oficiales de Trichinella y por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1162/2009 de la Comisión.*

LEGISLACIÓN NACIONAL

- *Real Decreto 1698/2003 de 12 de diciembre que establece disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.*
- *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*
- *Real Decreto 1940/2004 de 27 de septiembre de 2004 sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.*
- *Real Decreto 1976/2004 de 1 de octubre por el que se establecen las normas zoonitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano.*
- *Real Decreto 3454/2000, de 22 de diciembre de 2000 por el que se establece y regula el Programa Integral coordinado de vigilancia y control de las EETs de los animales.*

P.3. Programa: INSPECCIONES oficiales en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia basados en el riesgo.

- *Real Decreto 1911/2000, de 24 de noviembre de 2000 por el que se regula la destrucción de los MER en relación con las EETs.*
- *Real Decreto 463/2011, de 1 de abril, por el que se establecen para los lagomorfos medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.*
- *Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.*
- *Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.*
- *Real Decreto 340/2014, de 9 de mayo, por el que se establecen disposiciones en relación con la asistencia a los controles oficiales en establecimientos de producción de carne fresca de aves de corral y lagomorfos.*
- *Real Decreto 205/1996, de 9 de febrero, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina.*
- *Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.*
- *Orden de 21 de junio de 2001, por la que se adoptan medidas complementarias de protección frente a las encefalopatías espongiformes transmisibles de los rumiantes.*
- *Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.*
- *Real Decreto 728/2007, de 13 de junio por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales.*
- *Real Decreto 1515/2009, de 2 de octubre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina.*
- *Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina*

LEGISLACIÓN AUTONÓMICA

- *Ley 5/2002 y 7/2005 Comunidad Autónoma de Extremadura (B.O.E.) De protección de los animales en Extremadura (última revisión, 10/04/2019).*
- *Decreto 193/2006 Consejería de Agricultura y Medioambiente De protección del bienestar animal en matanzas de animales de la especie porcina.*

P.3. Programa: INSPECCIONES oficiales en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia basados en el riesgo.

- *Decreto 214/2000, de 10 de octubre Consejería de Sanidad y Consumo Por el que se establecen las normas para el desarrollo de las campañas de sacrificio de cerdos para consumo familiar.*
- *Decreto 230/2005 Consejería de Sanidad y Consumo Control sanitario de las especies de caza silvestre.*
- *Decreto 34/2016 Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio Por el que se aprueba el Reglamento por el que se regula el ejercicio de la caza, la planificación y ordenación cinegética.*
- *Orden 22 de octubre de 1999 y 23 de marzo 2000 Consejería de Sanidad y Consumo Se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.*
- *ORDEN de 9 de septiembre de 2009 Consejería de Sanidad y Dependencia Condiciones del control sanitario de la producción de carne de animales de la especie bovina en relación con la encefalopatía espongiforme bovina y con la comercialización de carne de reses de lidia.*

La Directora General de Salud Pública.

Fdo. Pilar Guijarro Gonzalo