

CONTROLES OFICIALES DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL: NUEVOS REGLAMENTOS



Hilketaren Higieneari buruzko jardunaldia
Jornada Higiene en el Sacrificio

2019ko ekainaren 5a

Eusko Jaurlaritzako Areto Nagusia

Vitoria-Gasteiz

Paloma Sánchez Vázquez de Prada (psanchezv@mscbs.es)

CONTROLES OFICIALES DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL: NUEVOS REGLAMENTOS

1

PROCEDIMIENTO DESARROLLO
LEGISLATIVO

2

ACTO DELEGADO

3

ACTO DE EJECUCIÓN

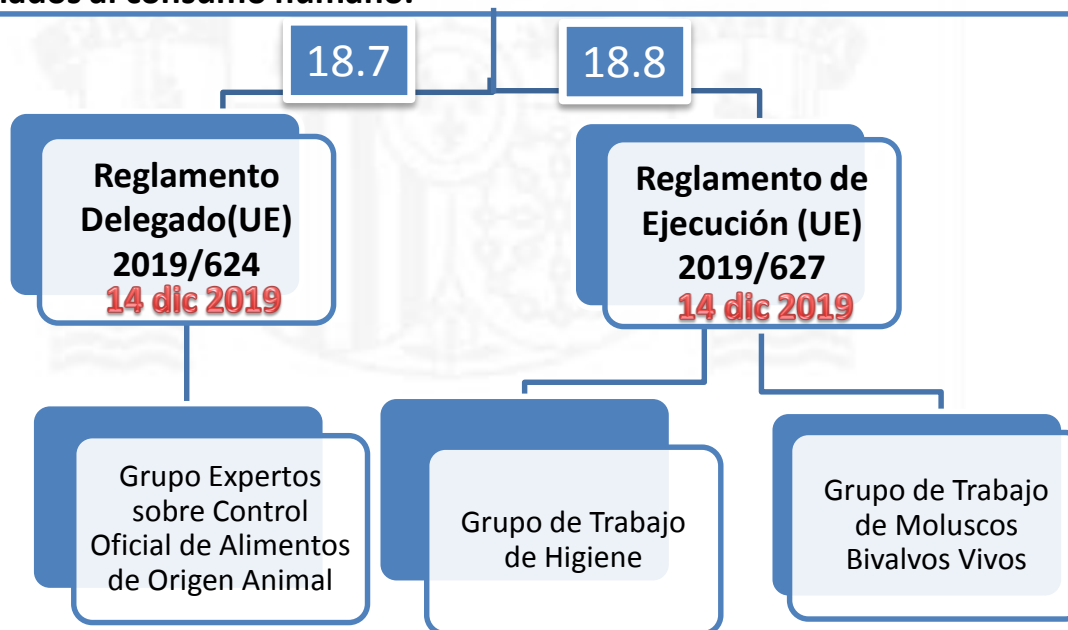
Reglamento (UE) 2017/625



Derogación del Reglamento 854/2004 normas específicas para los controles oficiales en productos de origen animal.

Artículo 18

Normas específicas sobre los controles oficiales y para las medidas que deben adoptar las autoridades competentes en relación con la producción de los productos de origen animal destinados al consumo humano.



ART. 3 DEL REGLAMENTO 2017/625

Veterinario oficial: el 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, de conformidad con el presente Reglamento y con las normas pertinentes contempladas en el artículo 1, apartado 2

Auxiliar oficial: un representante de la autoridad competente formado de acuerdo con los requisitos establecidos en el artículo 18 y empleado para realizar determinadas funciones de control oficial o determinadas funciones relacionadas con otras actividades oficiales

ART.2 DEL REGLAMENTO 2019/624

Personal designado por las autoridades competentes: una persona que no sea ni el auxiliar oficial ni el veterinario oficial, que esté cualificada, conforme al presente Reglamento, para actuar como tal en las salas de despiece y a la que las autoridades competentes asignen la realización de acciones específicas.

Artículo 18 del R 2017/625

Normas específicas sobre los controles oficiales en relación con la producción de los productos de origen animal destinados al consumo humano:

¿QUÉ HAY QUE HACER?

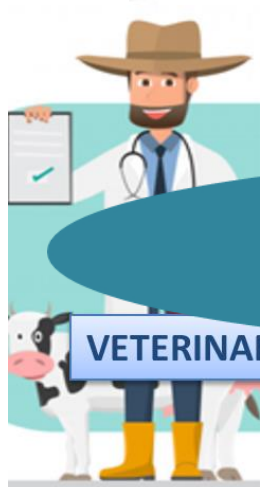
➤ **Artículo 18(7): Actos delegados: ¿QUIÉN HACE QUÉ?**

- Control oficial en relación con la producción de carne fresca
- Requisitos de formación

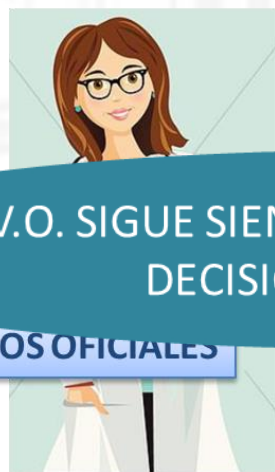
➤ **Artículo 18(8): Actos de ejecución: METODOLOGÍA DE LOS C.O.**

- Establece disposiciones de CARÁCTER PRÁCTICO en relación con los controles oficiales de los productos de origen animal.

- **Bajo la responsabilidad:** el veterinario oficial asigna el ejercicio de una tarea a un auxiliar oficial. (V.O. no está presente)
- **Bajo la supervisión :** un auxiliar oficial ejerce una tarea bajo la responsabilidad del veterinario oficial que está presente en las instalaciones durante el tiempo necesario para ejercer esa tarea



VETERINARIOS OFICIALES



AUXILIAR OFICIAL

V.O. SIGUE SIENDO RESPONSABLE DE LAS
DECISIONES ADOPTADAS

1. Control 852/2004, 853/2004, 1069/2009 y 1099/2009

2. Los controles oficiales en relación con la carne incluirán:

- a. Inspección ante mortem (IAM) en el matadero (MT):
VO con ayuda de AO.
- b. IAM en aves y lagomorfos:
VO, bajo supervisión, bajo responsabilidad.
- c. Inspección post mortem (IPM) en el matadero:
VO, bajo supervisión, bajo responsabilidad.
- d. Otros controles oficiales en matadero, salas de despiece (SD) y establecimientos de manipulación de caza (EMC):
VO, bajo supervisión, bajo responsabilidad.

Higiene, residuos y contaminantes, auditorías, analítica, subproductos, MER, salud y bienestar de los animales.

3. Personal del matadero.

- a. Aves y lagomorfos.
- b. Otras especies.

4. Marca sanitaria.

5. Tareas encomendadas al AO, bajo responsabilidad VO.

6. MBV Clasificación áreas de cria y reinstalación.

7. Delegados.

8. Ejecución.

9. Proyectos piloto

10. Delegación de funciones de control oficial.

Artículo 18.7

ACTOS DELEGADOS

CRITERIOS Y CONDICIONES

- IAM BAJO SUPERVISIÓN/RESPONSABILIDAD
- IAM FUERA DEL MATADERO EN SACRIFICIO DE URGENCIA
- IAM EN LA EXPLOTACIÓN
- GARANTÍAS IPM Y AUDITORÍA BAJO RESPONSABILIDAD DEL V.O.
- SUPUESTOS EN QUE NO SE HAN DE CLASIFICAR LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN/REINSTALACIÓN DE MBV
- EXCEPCIONES PARA PRODUCCIONES LOCALES (RENO, PERDIZ NIVAL)
- C.O. DE SALAS DE DESPIECE POR PERSONAL DESIGNADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE
- REQUISITOS DE FORMACIÓN: V.O., A.O., OTRO PERSONAL

Artículo 18.8

ACTOS DE EJECUCIÓN

DISPOSICIONES PRÁCTICAS UNIFORMES










- REQUISITOS ESPECÍFICOS Y FRECUENCIA MÍNIMA DE LOS C.O.
- CONDICIONES DE CLASIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE ZONAS DE PRODUCCIÓN Y REINSTALACIÓN DE MBV
- MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS
- DISPOSICIONES PRÁCTICAS SOBRE LA IAM Y LA IPM
- REQUISITOS TÉCNICOS DE LA MARCA SANITARIA

ACTO DELEGADO

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 y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo



SITUACIÓN ACTUAL: 854

	IAM MATADERO	IPM
PRESENCIA EN EL MATADERO	 	 
ANÁLISIS DE RIESGOS (sacrificio discontinuo)	  	  <div>1 vez al día</div>

1. INSPECCIÓN ANTE MORTEM (IAM) EN EL MATADERO

- Auxiliar oficial (A.O.) bajo la supervisión del V.O.
- ✓ Solo tareas prácticas:
 - Verificación de que el operador cumple requisitos sobre la ICA y el control de la identidad de los animales
 - Preselección de animales con posibles anomalías
- ✓ A.O. avisa inmediatamente al V.O. si detecta posibles problemas: V.O. realiza IAM personalmente



V.O. VERIFICA QUE
A.O. REALIZA SUS
TAREAS
CORRECTAMENTE



1. INSPECCIÓN ANTE MORTEM (IAM) EN EL MATADERO

- AO bajo la responsabilidad del V.O.
 - ✓ IAM en explotación por V.O.
 - ✓ AO avisa inmediatamente al VO si detecta posibles problemas
- Casos en los que no hay flexibilidad V.O. ()

V.O. VERIFICA QUE
A.O. REALIZA SUS
TAREAS
CORRECTAMENTE

- SACRIFICIO DE URGENCIA
- SOSPECHOSOS DE ENFERMEDAD
- EXPLOTACIONES T2/B2
- BROTES DE ENFERMEDADES

2. IAM EN SACRIFICIO DE URGENCIA FUERA DEL MATADERO

- V.O. (incluye a los habilitados)
- Certificado sanitario acompaña a los animales o se envía previamente



3. IAM EN LA EXPLOTACIÓN DE ORIGEN

- Comprobación documental + examen físico de los animales
- Para todas las especies
- V.O.
- Certificado sanitario :3 días/28 días pequeñas cantidades caza de cría (AT, DE)
- En el matadero se realizan controles adicionales :
 - ✓ Verificación periódica de que el operador realiza los controles de identidad de los animales
 - ✓ Verificación periódica de que se han respetado las normas de bienestar animal durante el transporte+ signos de enfermedad



MATADERO DE BAJA CAPACIDAD

Matadero designado por las autoridades competentes sobre la base del análisis del riesgo y en el que se sacrifican animales solo durante una parte de la jornada laboral o durante toda la jornada laboral pero no todos los días laborables de la semana

En el que se sacrifiquen:

- Menos de 1000 UGM/año
- Menos de 150000 aves de corral, lagomorfos o caza menor

La A.C podrá aumentar los umbrales siempre que la producción anual conjunta de los establecimientos no supere el 5% de la cantidad total de carne fresca producida en el EM

4. INSPECCIÓN POST MORTEM (IPM) EN EL MATADERO

- A. O. bajo la supervisión: siempre
- A.O. bajo la responsabilidad del V.O. si:
 - Pequeños mataderos (1000 UGM/año o 150000 aves/año)*
 - Capacidad para almacenar la carne con problemas hasta que la vea el veterinario
 - V.O. una vez al día
 - Sacrificio de urgencia
 - Sospechosos de enfermedad
 - Explotaciones T2, B2,
 - Brotes de enfermedades
 - IPM diferida
 - Pr...
 - la
 - Ar...
 - V.O. (no hay flexibilidad)





















- Especie y categoría de animales
- Nº animales /día-hora
- Rendimiento
- Historial del establecimiento
- Eficacia procedimientos APPCC
- Registros de auditoría
- Registros IAM IPM

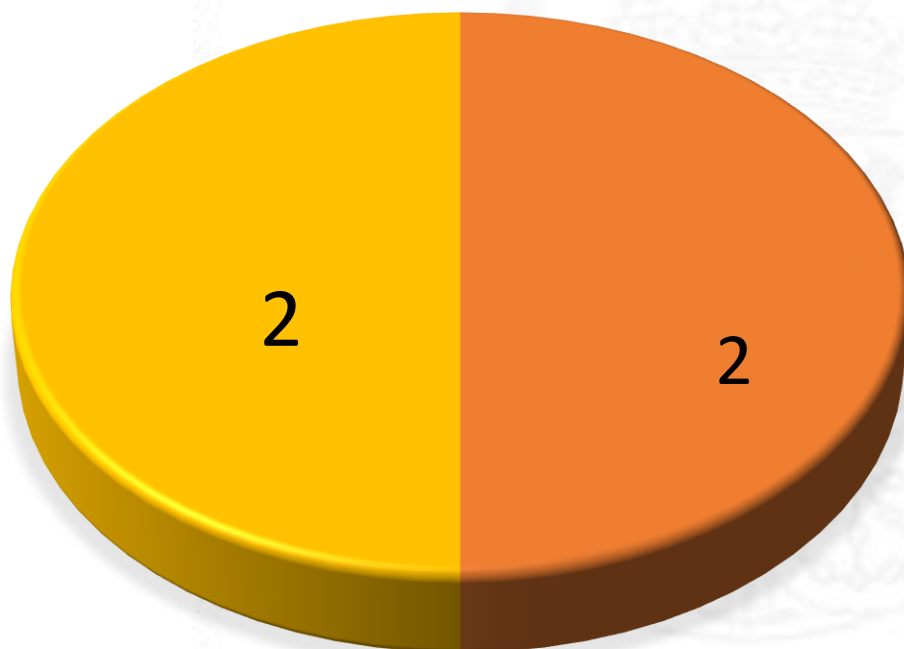




ACTO DELEGADO

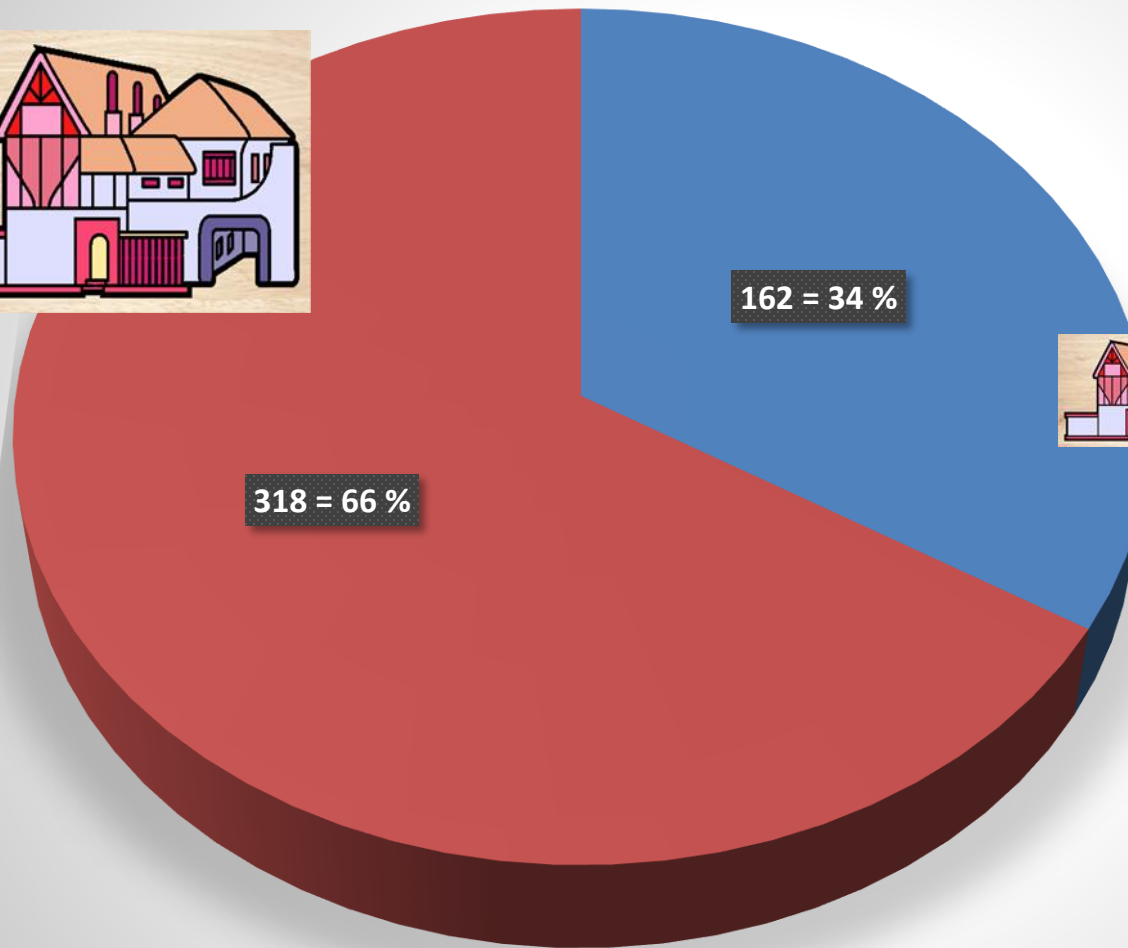
	IAM EN GRANJA	IAM MATADERO	IPM
GRANDES MATADEROS		 VERIFICACIÓN REGULAR/IAM SIMPLIFICADA	 
	NO	 	 
MATADEROS DE BAJA CAPACIDAD		 VERIFICACIÓN REGULAR/IAM SIMPLIFICADA	 
	NO	 	  1 vez al día IPM DIFERIDA

MATADEROS DE UNGULADOS DEL PAÍS VASCO



- MATADEROS QUE SACRIFICAN MÁS DE 5000 UGM/AÑO
- MATADEROS QUE SACRIFICAN ENTRE 5000 Y 2000 UGM/AÑO

MATADEROS DE UNGULADOS ESPAÑA



- PEQUEÑOS MATADEROS
- GRANDES MATADEROS

5. AUDITORÍAS EN MATADEROS Y SALAS DE TRATAMIENTO DE CAZA

- V.O.
- A.O. bajo la supervisión del V.O.
- A.O. bajo la responsabilidad del V.O. solo para recoger información sobre el APPCC/BPH



4. CONTROLES OFICIALES EN SALAS DE DESPIECE

- V.O.
- A.O. bajo la supervisión/responsabilidad del V.O.
- Otro personal designado por la autoridad competente, bajo responsabilidad de la A.C.



6. PECTÍNIDOS, GASTERÓPODOS MARINOS Y HOLOTUROIDEOS



7. EXCEPCIONES ESPECÍFICAS PARA RENOS Y PERDICES NIVALES



8. REQUISITOS DE FORMACIÓN

- VETERINARIO OFICIAL
- AUXILIAR OFICIAL
- PERSONAL DESIGNADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE
- PERSONAL DEL MATADERO (ASISTENTES)



ACTO DE EJECUCIÓN

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



➤ REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS CONTROLES OFICIALES SOBRE LA CARNE FRESCA:

1. AUDITORÍAS
2. CONTROLES DE DOCUMENTACIÓN
3. INSPECCIÓN ANTE MORTEM
4. INSPECCIÓN POST MORTEM: MODERNIZACIÓN
5. PELIGROS ESPECÍFICOS
6. BIENESTAR ANIMAL
7. MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS
8. MARCADO SANITARIO



➤ C.O. LECHE , CALOSTROS Y PRODUCTOS LÁCTEOS

➤ C.O. MBV, PRODUCTOS DE LA PESCA

➤ CARNE DE REPTIL

1. AUDITORÍAS

- VERIFICAR QUE EL OPERADOR CUMPLE SUS PROPIOS PROCEDIMIENTOS
- VERIFICAR QUE EL OPERADOR EVALÚA LA ICA
- EN LAS AUDITORÍAS DEL APPCC, SE COMPROBARÁ QUE LOS PROCEDIMIENTOS DEL OPERADOR GARANTIZAN QUE CARNE:
 - NO PRESENTA ANORMALIDADES PATOLÓGICAS
 - NO PRESENTA CONTAMINACIÓN FECAL
 - CUMPLE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS
 - NO CONTIENE MER
- EL RESULTADO DE LAS AUDITORÍAS SE TENDRÁ EN CUENTA PARA EL RESTO DE LOS CONTROLES.



2. CONTROLES DE DOCUMENTACIÓN

- ICA (VERIFICACIÓN)
- CERTIFICADOS Y DECLARACIONES (IAM, producción primaria)
- DECLARACIÓN DE LA PERSONA CON FORMACIÓN (caza silvestre)



3. INSPECCIÓN ANTE MORTEM

- IAM DE UNA MUESTRA DE REPRESENTATIVA DE CADA LOTE DE AVES DE CORRAL
- VERIFICACIÓN QUE EL OPERADOR GARANTIZA QUE LOS ANIMALES TIENE LA PIEL O LANA LIMPIA
- INSPECCIÓN CLÍNICA DE ANIMALES APARTADOS POR EL OPERADOR O EL A.O.



4. INSPECCIÓN POST MORTEM (I)

➤ IPM DIFERIDA:

- PEQUEÑOS MATADEROS/ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA (1000 UGM-150000 AVES/AÑO)
- IPM PASA DE “SIN DEMORA” A PODER RETRASARSE “HASTA 24 HORAS DESPUÉS DEL SACRIFICIO”
- CAZA: DE “LO ANTES POSIBLE” A “HASTA 24 HORAS DESPUÉS DEL SACRIFICIO”
- V.O.



4. INSPECCIÓN POST MORTEM (II)

MODERNIZACIÓN DE LA INSPECCIÓN. UNGULADOS

➤ INSPECCIÓN VISUAL

- Bovinos < 8 s o < 20 semanas sin acceso a pastos y procedente zona libre TB
- Otros bovinos
- Ovinos y caprinos < 12 meses
- Otros ovinos y caprinos
- Solípedos
- Porcino doméstico

- Criterios de riesgo para realizar inspección completa
- Peligros específicos



4. INSPECCIÓN POST MORTEM (III)

INSPECCIÓN VISUAL UNGULADOS

Incisión y palpación de determinadas vísceras, In, etc. dependiendo del posible riesgo para la salud pública, animal o bienestar

- ICA
- IAM
- IPM
- Datos epidemiológicos
- Bienestar animal

EXÁMENES ADICIONALES (ANÁLISIS, PALPACIÓN, INCISIÓN)

Diagnóstico definitivo ante sospecha, detectar la presencia de contaminantes, sustancias prohibidas, incumplimiento de

CONTAMINACIÓN CRUZADA

CANALES DE SOLÍPEDOS, BOVINOS>8M, PORCINOS>5S, DIVIDIDAS LONGITUDINALMANTE

Pequeños mataderos: VO puede autorizar el corte en cuartos

Cualquier otra si lo requiere el V.O. Excepciones

IPM

EETs

Cisticercosis

Triquinosis

Muermo

TB

Brucelosis

Salmonelosis

4. INSPECCIÓN POST MORTEM (IV)

MODERNIZACIÓN DE LA INSPECCIÓN. Aves y lagomorfos.

- IPM muestra representativa (si lo decide la AC)
- Participación del personal de matadero (asistentes)
- Peligros específicos:
 - Salmonella
 - Campylobacter

broilers



5. PELIGROS ESPECÍFICOS

➤ CISTICERCOSIS

- Cierta flexibilidad para bovino

➤ SALMONELOSIS

- Verificación del cumplimiento del criterio de higiene de proceso en canales de bovino, solípedos, porcino, broiler y pavos.

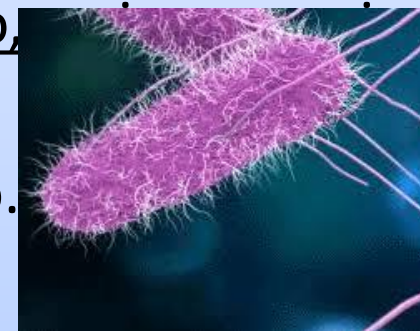
- Plan de acción ante incumplimiento.

➤ CAMPILOBACTERIOSIS

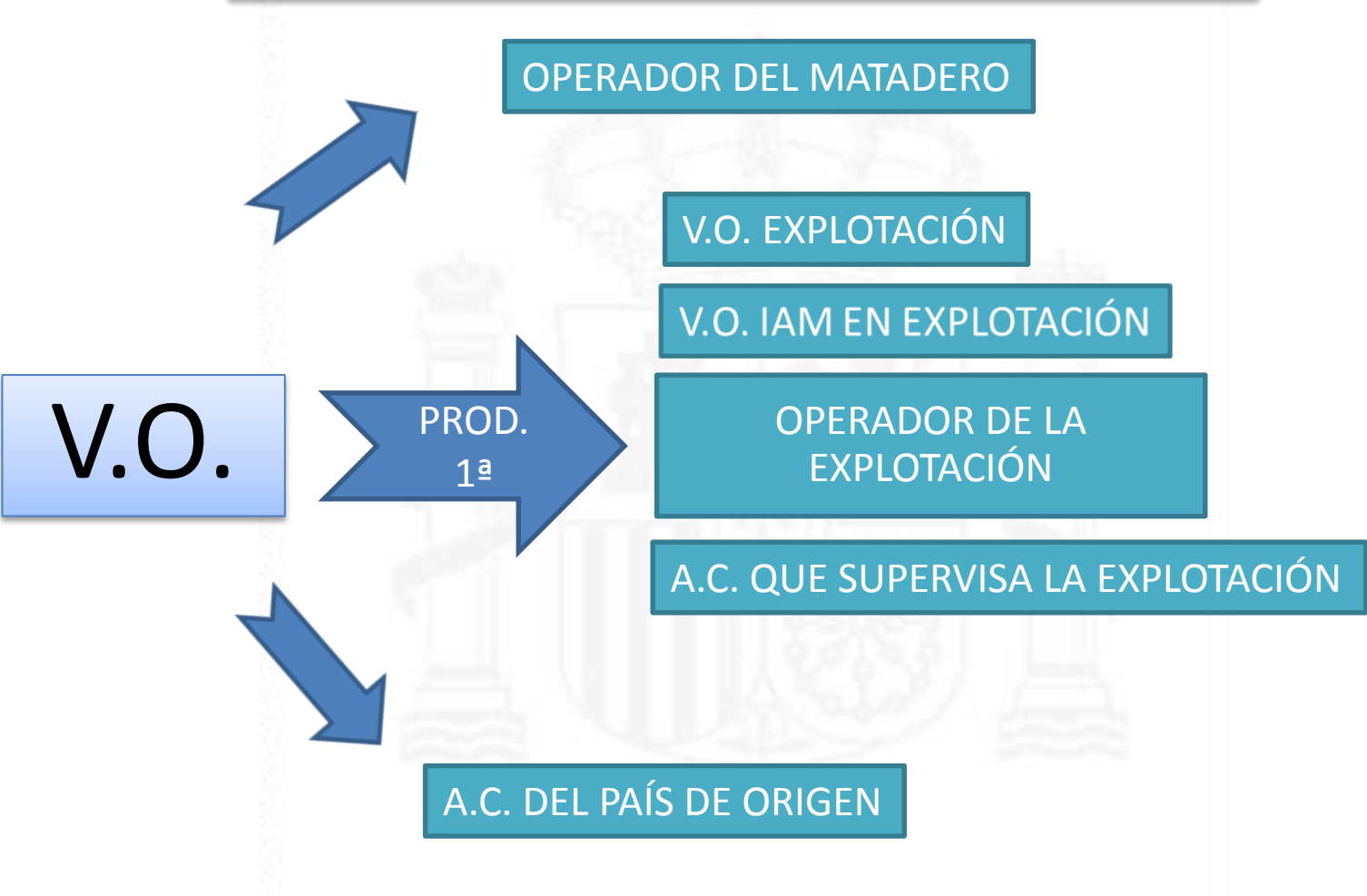
- Verificación del cumplimiento de proceso en canales de broiler

- Plan de acción ante incumplimiento

➤ MUERMO, TRIQUINA, EETs, BRUC




6. COMUNICACIÓN DE RESULTADOS



6. MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS(I)

ICA

- Se verificará que el OEA recibe, comprueba y evalúa la ICA antes de sacrificar a los animales.  Sólo acepta animales OK
- V.O. se asegurará de que no se sacrifiquen animales sin ICA
- Acciones ante ICA/documentos engañosos:
 - Controles adicionales (explotación/matadero)

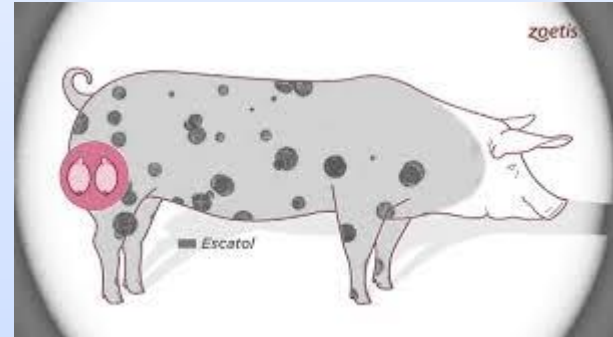
ANIMALES VIVOS

- Se verificará que el OEA acepta solo animales bien identificados
- Animales sucios no se sacrificarán a no ser que se limpien antes

6. MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS(II)

- Causas para declarar la carne fresca no apta para el consumo humano:

- ✓ Olor sexual pronunciado



- Medidas ante incumplimiento de las BPH:

- ✓ A.C. podrán exigir medidas correctivas inmediatas (p.e. reducción de la velocidad de la línea) si:
 - ✓ Se detecta contaminación
 - ✓ A.C. considera que se ponen en peligro las BPH
- ✓ Mayor intensidad de inspecciones

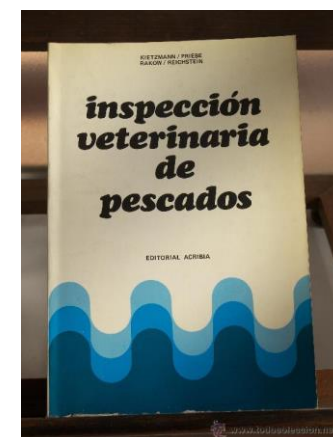
7.MARCADO SANITARIO



REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS CONTROLES OFICIALES DE LA LECHE CRUDA Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS.



REQUISITOS ESPECÍFICOS EN CONTROLES OFICIALES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y MBV.



PASOS FUTUROS

- FIGURA DEL AUXILIAR OFICIAL
- VETERINARIOS OFICIALES: IAM EN EXPLOTACIÓN/
SACRIFICIO URGENCIA
- IAM DE TODAS LAS ESPECIES EN LA EXPLOTACIÓN
- UMBRALES DE LOS PEQUEÑOS MATADEROS
- IPM DIFERIDA
- PROCEDIMIENTOS ADICIONALES DE IPM
- IPM A UNA MUESTRA REPRESENTATIVA DE LAS AVES DE
CORRAL/CONEJOS
- PROCEDIMIENTO PARA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: SALMONELLA Y CAMPYLOBACTER



MILA ESKER



Higia pecoris, salus populi