



Departamento de Sanidad

Jornada de Higiene en el sacrificio Control oficial en mataderos en Aragón

**Proyecto Europa
Compartir Experiencias de Higiene en Mataderos
MATADEROS CAPV**

Vitoria-Gasteiz, 5 de junio de 2019

Salvador Fabregat
sfabregat@aragon.es

Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental
Dirección General de Salud Pública
Gobierno de Aragón

Control oficial en mataderos en Aragón

- Componentes:
 - Inspección *antemortem, postmortem*
 - *Inspección, supervisión continua y auditoría*
 - *PNIR, SANDACH, bienestar animal, ...*

Medidas antes del sacrificio en Aragón. Animales sucios

Instrucción sobre inspección ante mortem en ungulados domésticos (MAT-INS-008)

	Animales muy mojados (gotean líquidos)	Animales ligeramente mojados (sin gotear líquidos)	Animales secos
Animales muy sucios (más del 50 % de su superficie corporal cubierta de materia fecal)	MAYOR RIESGO	RIESGO MUY ALTO	RIESGO ALTO
Animales sucios (extremidades y zonas en pecho y vientre manchadas de materia fecal)	RIESGO MUY ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO MODERADO
Animales ligeramente sucios (extremidades y otras pequeñas superficies manchadas de materia fecal)	RIESGO ALTO	RIESGO MODERADO	MENOR RIESGO

Resto categorías de riesgo: medidas para limpiar los animales previo al sacrificio o para que cambien a categoría de menor riesgo

Sacrificio al final de la jornada, disminución de la velocidad de la línea

Por tanto, el operador de matadero debe tener desarrollados e implantados procedimientos para:

- 1.-**comprobar** que los animales que entran al matadero estén limpios.
- 2.-**verificar** que cuando los animales pasen a sacrificio se mantienen limpios.
- 3.-**aplicar** medidas correctoras en el caso de detectar animales sucios, con carácter previo al sacrificio.
- 4.-**comunicar** al S.V.O. dichas situaciones siguiendo sus indicaciones.

Las **medidas correctoras** a aplicar por el operador económico pueden consistir:

- En ganado porcino, duchado obligatorio antes de pasar al sacrificio con equipos que tengan suficiente cantidad de agua y presión para que sea eficaz.
- En bovino, duchado y posterior reposo con abundante cama de paja limpia para que se sequen.
- En ovinos sucios o mojados, suministrar abundante cama de paja limpia para que se sequen y reduzcan su suciedad.
- Adicionalmente, sacrificar a los animales de forma separada, al final de la jornada de trabajo, con disminución de velocidad en línea de sacrificio para minimizar posibles contaminaciones cruzadas.

Se debe tener especial cuidado con el duchado de los animales vivos en las especies bovina, ovina y caprina, ya que si los animales no pasan secos al sacrificio, aumentaría el riesgo de contaminación de la carne en vez de disminuirlo. Por lo tanto sólo deben pasar a sacrificio los animales que estén secos.

C.- Decisiones del S.V.O. relativas al estado de limpieza de los animales

SITUACIONES	DECISIONES
Llegan al matadero animales sucios. El responsable del matadero lo detecta, toma las medidas adecuadas (rechazo, estabulación separada y limpieza, etc) e informa de ello al S.V.O. Colabora en las indicaciones dadas por éste, hace un seguimiento del proveedor para que no vuelva a presentarse la deficiencia y, en caso contrario, toma medidas que pueden llegar a representar la eliminación en su listado de proveedores.	<p>El S.V.O. verifica que el responsable del matadero ha tomado las medidas oportunas, por lo que autoriza el sacrificio con las medidas correctoras que procedan según la valoración del riesgo.</p> <p>El S.V.O. valorará el grado de suciedad a la entrada de los animales, y en función del mismo así como de su reiteración, determinará el levantamiento de acta y su tramitación al Servicio Provincial de Agricultura y Alimentación. Siempre se anotará en el Libro Registro de Deficiencias.</p>
Llegan al matadero animales sucios. El operador de matadero no los detecta o no toma las medidas adecuadas.	<p>El S.V.O. no autoriza el sacrificio y le comunicará al operador de matadero que debe aplicar las medidas correctoras que correspondan.</p> <p>Tras valorar el grado de suciedad, se hará constar en acta de inspección el incumplimiento del suministrador de los animales y se tramitará al Servicio Provincial de Agricultura y Alimentación.</p> <p>Se hará constar en el Libro Registro de Deficiencias y en los casos graves o reiterados, se levantará acta de inspección que se tramitará al Servicio Provincial de Salud y Consumo.</p>
El Veterinario Oficial detecta animales sucios, observando que los suelos están sucios y	El S.V.O. no autoriza el sacrificio y le comunicará al operador de matadero que

Instrucción sobre “inspección, supervisión y auditoria de los sistemas de autocontrol”
(MAT-INS-013).

Determina la realización de:

- Inspecciones programadas con la frecuencia establecida en la Directriz de frecuencias de inspección (GEN-DIR-001): revisión completa del establecimiento para comprobar el cumplimiento de los requisitos de la normativa y controlar las condiciones generales de higiene.
- Supervisión continua de la aplicación de los autocontroles desarrollados por el operador
- Auditoria de los procedimientos de autocontrol y de su implantación.

Inspección

- Inicialmente (establecimiento nuevo, o a la puesta en marcha de formulario) una inspección con el formulario desarrollado.
- Despues, una o dos inspecciones anuales (en función de la categoría de riesgo del establecimiento) en que se revisan todos aspectos estructurales y operativos del matadero (independiente de las actividades diarias de inspección).

GOBIERNO DE ARAGÓN <small>Departamento de Salud y Consumo</small>	PROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES HIGIENICAS DE MATADEROS, SALAS DE DESPIECE, ALMACENES E INDUSTRIAS CÁRNICAS	MAT-FOR-002
		Fecha 17/05/2010
	Formulario para el control de las condiciones de higiene de salas de despiece, almacenes e industrias cárnica	Ver. 01
		Pág. 1/19
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA		
Servicio de Salud Alimentaria y Ambiental		
FORMULARIO PARA EL CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE SALAS DE DESPIECE, ALMACENES E INDUSTRIAS CÁRNICAS		
REALIZADO POR: Sección de Higiene Alimentaria. Servicio de Salud Alimentaria y Ambiental. Referencia: I. Morato/S. Fabregat/G. Cubero	APROBADO POR: El Jefe del Servicio de Salud Alimentaria y Ambiental NOMBRE ALCOLEA SORIANO ALBERTO - NIF 17855822W Fdo.: Alberto Alcolea Soriano Zaragoza, 17 de mayo de 2010	<small>firmado digitalmente por NOMBRE ALCOLEA SORIANO ALBERTO - NIF 17855822W Número de reconocimiento CNI 445_0219117 Número de identificación de la persona digitalizada ALCOLEA SORIANO ALBERTO - NIF 17855822W Fdo.: Alberto Alcolea Soriano</small>
Versión 01	Fecha 17/05/2010	Modificación Versión inicial

Supervisión continua

- "Revisión de registros".- se realizarán con una periodicidad al menos mensual para cada una de las áreas de autocontrol. Los controles podrán efectuarse cualquier día a lo largo del mes, y podrá incluir una, varias o todas las áreas de autocontrol a supervisar.
- "Observación directa".- Los controles se realizarán según se indica en el cuadro siguiente:

FRECUENCIA DE CONTROLES OBSERVACIÓN DIRECTA						
CATEGORÍA DE RIESGO A ó B			ÁREA DE AUTOCONTROL	CATEGORÍA DE RIESGO C ó D		
Diaria	Semanal	Mensual	FRECUENCIA	Diaria	Semanal	Mensual
		X	<u>Mantenimiento*</u>		X	
	X		<u>Preoperativo</u>	X		
	X		<u>Operativo*</u>	X		
	X		<u>Control de plagas</u>		X	
		X	<u>Potabilidad de agua</u>		X	
	X		<u>Temperaturas</u>		X	
		X	<u>Trazabilidad*</u>			X
		X	<u>SANDACH*</u>			X
	X		<u>PCC</u>	X		

Supervisión continua

PCC, entrada de animales e higiene del sacrificio*	Registros de vigilancia de PCCs	OD	Controles en recepción (ICA, documentación, identificación, limpieza de los animales , salud y bienestar animal). Vigilancia de los PCC según lo indicado en el plan APPCC. Control de los peligros relativos a la Higiene del sacrificio (contaminación fecal o de otro tipo y la posible presencia de anormalidades y alteraciones fisiopatológicas, MER). Adopción de las medidas correctoras ante incidencias, y su registro de forma adecuada. Verificación del plan APPCC. Supervisión de la toma de muestras de superficies de canales.
	Medidas correctoras		
	Verificación de PCCs	RR	Registros de vigilancia de PCC, y de los otros peligros y su cumplimentación. Seguimiento de las incidencias, adopción de medidas y cierre tras verificar la eficacia. Comprobación documental de la verificación, resultados analíticos de superficies de las canales. Seguimiento de tendencias y adopción de medidas en su caso.

(*) La verificación del Área “PCC, entrada de animales e higiene del sacrificio” por Observación Directa, incluirá:

- la cumplimentación cada 2 semanas del Formulario de verificación de la contaminación de canales en cámara (en el formato de hoja Excel adjunta a este procedimiento). Ver **MAT-INS-020 Criterios para la verificación por el SVO de la contaminación de canales**.
- la cumplimentación mensual del Formulario de control de la higiene del sacrificio. Ver **Anexo 2** de la presente instrucción.

Supervisión continua

- Control de higiene:
 - Verificación en cámara
 - Grandes mataderos control quincenal
 - Pequeños mataderos (control mensual)
 - Control en Excel y valoración tendencia
 - Cumplimentación de formulario de higiene
 - Grandes mataderos (quincenal)
 - Pequeños mataderos (mensual)
 - *Inicialmente además, control de hallazgos de contaminación en canal en punto de inspección*

Supervisión continua

VERIFICACIÓN DE CONTAMINANTES EN CÁMARA						
FRECUENCIA	TAMAÑO MUESTRA			REVISIÓN TODAS LAS CANALES FAENADAS ESE DÍA		
	UNGULADOS	CONEJOS	AVES	UNGULADOS	CONEJOS	AVES
MATADEROS GRANDES	Quincenal	40 canales*	200 canales	300 canales	≥ 10 % canales	> 2 % canales
MATADEROS PEQUEÑOS	Mensual	40 canales*	100 canales	200 canales	≥ 10 % canales	> 2 % canales

* En el caso de que el matadero grande/pequeño haya sacrificado **menos de 40 animales** (de una especie determinada) el día en el que se lleve a cabo la verificación en cámara, el veterinario oficial tomará como tamaño de muestra el **100 % de las canales faenadas**. En ese caso, cuando se detecten **2 o más canales** con contaminantes visibles se ordenará la adopción de medidas correctivas.

 Departamento de Sanidad	PROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE MATADEROS, SALAS DE DESPIECE, ALMACENES E INDUSTRIAS CÁRNICAS Y ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA SILVESTRE Y SALAS DE TRATAMIENTO DE RESES DE LIDIA	MAT MAT-INS-013 ver05 28/09/2018 Pág. 28/33
	Instrucción sobre la realización de inspección, supervisión continua y auditoría de los sistemas de autocontrol	

ANEXO 2
FORMULARIO DE CONTROL DE LA HIGIENE DEL SACRIFICIO

MATADERO		Nº RGSEAA	
Inspector/es			
Fecha del control			

CÓDIGOS: Aceptable (A); Inaceptable (I); Aceptable con deficiencias (AD); No Inspeccionado (NI); No aplicable (NA);

* Sí/No (para las preguntas 23 b y 34).

Rellenar un formulario por cada línea de sacrificio.

1. Establos. Densidad adecuada de animales.	2. Establos. Adecuado estado de limpieza.	3.a. Establos. Limpieza de los animales. Los animales sucios se separan, se identifican y se informa al VO previamente a la Inspección ante mortem. Duchado del ganado PORCINO eficaz.	
3.b. Establos. Limpieza de los animales. Los animales muy sucios no se presentan a la Inspección ante mortem y se adoptan medidas correctivas. Duchado del ganado PORCINO eficaz.	4. Establos. Animales enfermos y con anomalías, son separados e identificados. Informado el VO previamente a la Inspección ante mortem.	5. Animales que incumplen sospecha que incumplen la legislación de residuos de medicamentos, contaminantes y sustancias prohibidas se separan e inmovilizan, y se comunica al VO.	
6. Animales mal identificados o documentados, son separados e inmovilizados. Informado el VO previamente a la Inspección ante mortem.	7. Animales en mal estado de bienestar, son separados e identificados. Informado el VO previo a Inspección ante mortem.	8. Degollado. Lavado y desinfección de cuchillos entre animales.	
9. Degüello con dos cuchillos. 1º Incisión piel / 2º Otro cuchillo L+D. Tráquea y esofago intactos durante el sangrado.	10. Degollado Halal o Kosher higiénico (limpieza y desinfección de cuchillos, etc.).	11. Se lleva a cabo un correcto sangrado y recogida de la sangre de forma higiénica.	

 Departamento de Sanidad	PROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE MATADEROS, SALAS DE DESPIECE, ALMACENES E INDUSTRIAS CÁRNICAS Y ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA SILVESTRE Y SALAS DE TRATAMIENTO DE RESES DE LIDIA	MAT MAT-INS-013 ver05 28/09/2018 Pág. 28/33
	Instrucción sobre la realización de inspección, supervisión continua y auditoría de los sistemas de autocontrol	

sangrado.

12. Las operaciones de sangrado, desplumado /desuello/ depilado, evisceración y faenado se llevan a cabo sin tardanza y de forma que se evite toda contaminación de la carne.	* 13. Ligado de esófago higiénico.	14. Corte de cabezas higiénico (sin introducir contaminación piel y/o recortado carne contaminada).	
15. Identificación cabezas correlacionado con canal, en caso de que se separen antes de la Inspección post-mortem final.	16. Desollado y lavado de cabezas higiénico.	17. Corte de patas traseras y delanteras higiénico (no contacto con canal, manos operarios, útiles, recorte doble, etc.).	
18. Desollado higiénico (pieles no contactan con canal, uso de cuchillos limpios y desinfectados, manos operarios limpias, etc).	19. Retirada de pieles de zona de faenado higiénica y rápida.	20. Apertura de pecho higiénica sin riesgo de rotura de digestivo.	
21. Desinfectores de cuchillos a > 62°C (verificación con termómetro) o sistema alternativo autorizado aplicado correctamente.	* 22. Ligado o sellado de recto higiénico (embolsado)	23.a. Evisceración abdominal higiénica sin roturas frecuentes. Cuando hay roturas se toman medidas. ** 23.b. Existe un registro de roturas (S/Nº).	
24. Canales y despojos no contactan con plataformas no autolavables / suelo, etc.	25. Despojo (asaduras, digestivo...) Identificado / correlacionado con la canal hasta finalizar la Inspección post mortem.	26. Se manipulan y se limpian correctamente las tripas.	
27. Extracción de mantecas higiénica.	28. Presentación correcta de rifones para la Inspección postmortem reglamentarla.	29. Esquinado de la canal correcto y con sistema EFICAZ de limpieza y desinfección de sierra.	

 Departamento de Sanidad	PROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE MATADEROS, SALAS DE DESPIECE, ALMACENES E INDUSTRIAS CÁRNICAS Y ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA SILVESTRE Y SALAS DE TRATAMIENTO DE RESES DE LIDIA	MAT
		MAT-INS-013 ver05
	Instrucción sobre la realización de inspección, supervisión continua y auditoría de los sistemas de autocontrol	28/09/2018 Pág. 28/33

30. Aspiración de médula correcta, higiénica y eficaz. Desinfección de boquilla.	31. Repasado higiénico y eficaz (tras el cual no quedan contaminantes).	32. Las canales se duchan correctamente. No hay salpicaduras de agua entre canales. No hay posibilidad de arrastre de contaminación.
33. Correcta manipulación, tinción, recogida y categorización de los SANDACH.	** 34. Se registran contaminantes detectados en el repasado (Sí/No).	35. Las partes visiblemente contaminadas se eliminan de inmediato mediante su recorte.
36. Canales presentadas correctamente para la Inspección postmortem.	37. Expurgos en línea higiénicos.	38. Hay línea separada para expurgos importantes y decomisos (y se usa adecuadamente).
39. Marcado sanitario correcto (y sellos legibles).	40. Canales aptas y canales pendientes de expurgo o no aptas no contactan entre sí.	41. Paso a refrigeración de canales y despojos inmediato.
42. Retirada de cames no aptas (Incluidos despojos) de zona de faenado higiénica.	43. Canales en cámaras no amontonadas y dispuestas de forma que permitan la circulación de frío. No contactan con paredes ni puertas.	44. Reevaluación final del operador eficaz (repasado) para garantizar que las canales y despojos no presentan contaminantes, patología o MER.
45. GENERAL: Uso de mangueras con precaución y no generalizado, evitando salpicaduras.	46. GENERAL: Limpieza de manos y delantales frecuente y sin producir salpicaduras.	47. GENERAL: Operarios con Indumentaria limpia e higiene correcta de las operaciones.
48. GENERAL: Cartucheras limpias	49. GENERAL Entrada de personal ajeno a la actividad sin producir riesgos para la carne.	

 Departamento de Sanidad	PROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE MATADEROS, SALAS DE DESPIECE, ALMACENES E INDUSTRIAS CÁRNICAS Y ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA SILVESTRE Y SALAS DE TRATAMIENTO DE RESES DE LIDIA Instrucción sobre la realización de inspección, supervisión continua y auditoría de los sistemas de autocontrol	MAT
		MAT-INS-013 ver05 28/09/2018 Pág. 28/33

LÍNEA DE GANADO PORCINO			
50. Hay garantías de Tº correcta de escaldado (> 60°C) PORCINO. Indicar temperatura y tiempo.	51. Depilado completo (sin dejar zonas mal depiladas: manos, cabezas, etc.) PORCINO.	52. Chamuscado correcto PORCINO.	
53. Repassado (latigullos) correcto con abundante agua, saliendo sin pelos PORCINO.	54. 2º Chamuscado correcto (en su caso) PORCINO.	55. Toma de muestras para Investigación de trichina correcta PORCINO.	
LÍNEA DE GANADO VACUNO Y OVINO			
56. Incisiones cabeza para Inspección (maseteros, ganglios) BOVINO.	57. Incisiones reglamentarias en pulmón para la Inspección BOVINO.	58. Incisiones reglamentarias en hígado para la Inspección BOVINO.	
59. Incisiones reglamentarias en hígado para la Inspección OVINO.			

* El ligado de esófago y recto son prácticas recomendables a aplicar por el operador. Sin embargo, cuando el veterinario oficial del matadero detecte un elevado número de canales con contaminantes visibles en línea y en cámara requerirá al operador la adopción de medidas correctivas urgentes (ligado de recto y/o de esófago, formación del personal, etc.).

** Observaciones (apartado 23.b. y 34). Son requisitos relacionados con la higiene del sacrificio no exigibles directamente por la normativa pero que pueden aplicarse como parte del sistema de autocontrol. En caso de haber algún tipo de registro al respecto describirlo aquí y valorar su aplicación.

Auditoria

PACCAA



Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón

PROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES
HIGIÉNICAS EN MATADEROS, SALAS DE DESPIECE,
ALMACENES E INDUSTRIAS CÁRNICAS

MAT

MAT-INS-019 ver01

Plan de auditorías de autocontrol de seguridad alimentaria
de mataderos

16/03/2016

Pág. 1/14

PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA EN ARAGÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental

PLAN DE AUDITORÍAS DE AUTOCONTROL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE MATADEROS

REALIZADO POR:
Sección de Higiene de Alimentaria. Servicio de
Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental
Referencia: G. Cubero/ J. García

APROBADO POR:
El Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud
Ambiental

NOMBRE
ALCOLEA
SORIANO
ALBERTO - NIF
17855822W

Firmado digitalmente por NOMBRE
ALCOLEA SORIANO ALBERTO - NIF
17855822W
Número de reconocimiento DNI:
e15_c-NMT_out-FNMT Clave 2
Cód. 17855822W44_m-NOMBRE
ALCOLEA SORIANO ALBERTO - NIF
17855822W
Fecha: 2016.03.17 17:16:25 +01'00'

Fdo.: Alberto Alcolea Soriano
Zaragoza, 16 de marzo de 2016

Versión	Modificación
01	Documento inicial

Plan de vigilancia de salmonela en mataderos de porcino

Rgto 218/2014

El Reglamento (UE) Nº 218/2014, que modifica los anexos de los Reglamentos (CE) Nº 853/2004 y Nº 854/2004, indica que **el control de la Salmonella también debería ser objeto de una tarea específica del veterinario oficial del matadero**, por lo que modifica el capítulo IX de la sección IV del anexo I del Reglamento (CE) Nº 854/2004. La autoridad competente debe verificar la aplicación correcta por los operadores de los mataderos del criterio de higiene del proceso para *Salmonella* en las canales de cerdo.

Además, la Decisión 2013/652/UE sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos requiere, entre otros puntos, la recogida de cepas de *Salmonella* spp. aisladas en canales de porcino en mataderos para la determinación de resistencias que, según la planificación efectuada por AECOSAN, se deben enviar al Centro Nacional de Alimentación (CNA).

Por todo ello, y para cumplir con lo establecido en la normativa anteriormente citada y con la *Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para Salmonella en canales de porcino en matadero* de AECOSAN se ha establecido lo siguiente:

- Aumentando el número muestras oficiales en todos los mataderos con un gran volumen de sacrificio, que se establece como mínimo en **50 muestras al año**. Se tomarán por los veterinarios oficiales de los mataderos como una tarea más del control oficial. Los resultados se introducirán en el RSA.
- Estableciendo el sistema de recogida de toda la información (número muestras tomadas y número de muestras positivas del operador en el marco de su autocontrol). Los resultados se incluirán en el RSA.
- El veterinario oficial comprobará que el matadero no lleva a cabo un muestreo arbitrario (cumple con las frecuencias recogidas en la normativa) y que los resultados oficiales y los resultados de autocontrol son coherentes.
- Dando criterios de actuación para el control oficial en el caso de que se compruebe que no se cumple el criterio de higiene del proceso del Reglamento (CE) Nº 2073/2005, tras la obtención de los resultados del muestreo oficial o del muestreo realizados por el propio operador.

3.1 Objetivo.

Verificar la aplicación correcta por los operadores de matadero del punto 2.1.4. (Criterio de higiene del proceso para *salmonella* en canales de cerdo) del Reglamento (CE) Nº 2073/2005, modificado por el Reglamento (UE) Nº 217/2014.

Plan de vigilancia de salmonela en mataderos de porcino

Rgto 218/2014

3.3. Actividades.

Se desarrollan las siguientes actividades:

- Toma de muestras oficiales en mataderos y cumplimentación de la *Hoja de remisión de muestras al Laboratorio de Salud Pública* (GEN-ANE-008).
- Recogida de la información del muestreo y análisis de los operadores.
- Introducir los resultados de las muestras oficiales y de las muestras de autocontrol en el RSA.
- Medidas a adoptar por los operadores ante resultados insatisfactorios (medidas correctoras o plan de acción).

3.4. Toma de muestras oficial, cumplimentación del formulario y análisis.

3.4.1 Organización de la toma de muestras.

Se tomarán 50 muestras anuales en cada matadero distribuidas en cuatro tomas, una en cada trimestre de forma que en dos trimestres se tomen 12 muestras en cada sesión de muestreo y en los otros dos se tomen 13 muestras.

La elección de los días para efectuar la toma de muestras se programará de forma coordinada con el Laboratorio de Salud Pública. Teniendo en cuenta que en el día previsto para la toma haya un número suficiente de partidas a muestrear, el Laboratorio esté disponible para analizar las muestras y se haya organizado convenientemente la recogida y transporte de las mismas.

3.4.2 Cumplimentación y uso del Formulario.

En cada uno de los mataderos incluidos en el Plan de Vigilancia se cumplimentará el **Formulario del plan de vigilancia de Salmonella en superficies de canales de porcino en mataderos** (adjunto a este documento). Este formulario se tendrá en cuenta como criterio de referencia junto con las medidas adoptadas/planes de acción ante incumplimientos detectados en las auditorías que se lleven a cabo en el matadero (véase MAT-INS-013).

Tal y como se indica en el MAT-INS-013, en todos los mataderos incluidos en el **Plan de Vigilancia de Salmonella** (tabla del apartado 2.3) se cumplimentará anualmente el formulario adjunto a este documento. En aquellos mataderos en los que se hayan obtenido resultados satisfactorios, a juicio de las Subdirecciones de Salud Pública, se cumplimentará el formulario bienalmente.

**Plan de vigilancia
de salmonela en
mataderos de
porcino
Rgto 218/2014**

	corral, etc.), valvulas y boquillas de las duchas contempladas en plan de mantenimiento, está previsto la repetición del ciclo de duchado en caso de suciedad, concentración de cloro residual, etc.			
5. CONDUCCIÓN, ATURRIDO Y SANGRADO		Sí	No	Obs
5.1	Conducción a aturrido / sacrificio correcto, sin que haya generalmente chillidos de los animales (indicativo de buen manejo).			
5.2	En el degollado se lavan y desinfectan los cuchillos entre un animal y el siguiente.			
5.3	En el degollado de un animal se emplean dos cuchillos. El primer cuchillo incide la piel y el segundo secciona vasos sanguíneos (quedando la tráquea y esófago intactos durante el sangrado).			
	Se realiza un sangrado completo para asegurar la muerte del animal y así evitar que los animales lleguen al tanque de escaldado con movimientos respiratorios y puedan aspirar agua.			
	Sangrado eficaz. Se verifica este aspecto y está incluido en los POE's – programas operativos estándar.			
6. ESCALDADO		Sí	No	Obs
6.1	El escaldado es por agua caliente.			
6.2	El escaldado es por vapor.			
6.3	Temperatura y tiempo de actuación del agua de escaldado (duración del baño), siempre correctos y sin fallos. Se mantiene la temperatura durante todo el sacrificio, oscilación aproximada (la recomendación es alcanzar una temperatura de 60°-62°C). Anotar en el apartado Observaciones la combinación tiempo-T^a más frecuentemente empleada en el matadero.			
6.4	El operador monitoriza diariamente el escaldado. Dispone de registros.			
6.5	Se verifica que la temperatura del agua no baje de la establecida y se respetan los tiempos establecidos de escaldado.			
6.6	Se renueva el agua del tanque durante la jornada de sacrificio. Indicar cuantas veces a lo largo de la jornada se renueva el agua.			
6.7	Limpieza y desinfección diaria de la cuba de escaldado.			

**Plan de vigilancia
de salmonela en
mataderos de
porcino
Rgto 218/2014**

8. CHAMUSCADO, FLAGELADO Y DESNUCADO		Sí	No	Obs
8.1	Tiempo de chamuscado, intensidad constante, alcanza toda la canal. Anotar en el apartado de Observaciones el tipo de chamuscado (automático o manual), el número de puntos de chamuscado que dispone la línea y los segundos que cada canal recibe dicho chamuscado.			
8.2	Se han hecho comprobaciones de contaminación bacteriana superficial en la canal inmediatamente después del chamuscado (muy revelador en un estudio de causas ante un positivo).			
8.3	L+D eficaz y mantenimiento de la flageladora.			
8.4	Las canales se duchan tras el flagelado o se someten a un nuevo flameado. Anotar, en su caso, en el apartado Observaciones la T ^a aproximada del agua.			
9. CORTE DE MANOS, EXTRACCIÓN DEL CULAR, APERTURA CAVIDAD ABDOMINAL Y EVISCERADO DEL INTESTINO		Sí	No	Obs
9.1.a	El corte del recto se realiza con equipo específico sin derramamiento de heces en la zona circundante y evitando el contacto del ano con la canal o la mano.			
9.1.b	El equipo específico mencionado en el punto 9.1.a se limpia y desinfecta entre canal y canal. Anotar en el apartado Observaciones la combinación tiempo-T ^a empleada en el matadero.			
9.2.a	Si el corte del recto <u>no</u> se realiza con equipo específico, se hace higiénicamente, sin derramamiento de heces en la zona circundante y evitando el contacto del ano con la canal o la mano del operador.			
9.2.b	Los utensilios (equipo, ganchos, cuchillo) utilizados en el corte del recto se lavan y esterilizan mediante inmersión en agua a 82°C tras cada uso .			
9.3	El personal dispone de dos duchillos. Cambia de cuchillo entre canal y canal.			
9.4	En la fase de extracción del cular y eviscerado hay suficientes puntos para esterilizar los cuchillos.			
9.5	Por el contrario, la apertura del abdomen no es manual sino mecánica.			
9.6	En la apertura de la cavidad abdominal se utiliza un cuchillo de punta roma u otro procedimiento para evitar el corte de intestinos.			
9.7	Se extrae higiénicamente el paquete intestinal evitando derramar su contenido (no se da prácticamente nunca este incidente).			
9.8	Extracción higiénica y sin vertidos de la vejiga.			

**Plan de vigilancia
de salmonela en
mataderos de
porcino
Rgto 218/2014**

9.9	El personal trabaja en esta zona de forma higiénica y está bien entrenado.		
9.10	Lavado de manos de los operarios frecuente.		
9.11	En esta fase del faenado se controlan las nebulizaciones derivadas del empleo de agua (puntos fijos de duchado, mangueras, etc.).		
9.12	La empresa vigila al personal del área de eviscerado para garantizar que se hace correctamente y cuando hay un incidente de contaminación se actúa según lo previsto. Describir las actuaciones.		R
9.13	Se vigila <u>eficazmente</u> la temperatura de los esterilizadores de forma que se puede garantizar que siempre están a más de 82°C.		
9.14	Aún cuando no se haya considerado la evisceración como PCC, existe un registro de roturas y derrames que acredita que se lleva algún tipo de vigilancia. Procedimiento de medidas correctoras seguido en estos casos.		
9.15	Aún no considerando PCC la evisceración, hay un procedimiento de medidas correctoras que se considera correcto (que incluya medidas a tomar ante un incidente). Aportarlo o describirlo.		R
10. EXTRACCIÓN DE VÍSCERAS ROJAS Y DE MANTECA, RIÑONES, ESQUINADO		Sí	No
10.1	Se evita el contacto de las vísceras rojas con las plataformas, suelos, botas, delantales sucios u otras zonas contaminadas.		
10.2	Lavado de manos de los operarios frecuente.		
10.3	La sierra de esquinado dispone de esterilizador específico (no solo la limpieza con un pequeño chorro de agua caliente que cae sobre el filo o similar).		
10.4	Si no dispone de esterilizador específico, cuando hay un incidente de contaminación, como por ejemplo la rotura de un absceso, se detiene la cadena de sacrificio para limpiar y desinfectar la sierra o bien hay previsto un sistema análogo que se considere eficaz.		
10.5	Hay previstas <u>limpiezas operativas</u> de la sierra a lo largo de la jornada de trabajo. Descripción de las mismas. (Se trata de una de las principales fuentes de contaminación cruzada por <i>Salmonella</i>).		
10.6	Se lavan todas las canales, para eliminar restos de sangre o polvo del hueso tras el serrado, de forma higiénica evitando salpicaduras a otras canales o carnes. (A esta fase nunca deben llegar canales con contaminación como contenido gastrointestinal, pelos, lesiones, etc.).		
10.7	Existe puesto específico de repasado de canales que permite un repasado eficaz (se haya considerado o no como PCC esta fase). El operario puede simultanejar el repasado con otra actividad.		
10.8	Actuaciones correctas ante incidentes de contaminación, por ejemplo rotura de abscesos.		R
10.9	Al final de la cadena hay un punto en el que las canales de porcino son sometidas a un proceso de descontaminación permitido (flameado final, exponer la canal a un equipo de emisión de vapor-vaporeta, etc.).		

Sistema informático de registro de los resultados del criterio de higiene salmonela (RSA)

Consulta de datos registrados por mataderos

Fecha desde (dd/mm/aaaa)	01/01/2018	Fecha hasta (dd/mm/aaaa)	31/12/2018
Matadero	[REDACTED]	Provincia	TERUEL
Con observaciones		Indiferente	
TOTAL MUESTRAS: 175 (0 positivos)			
Control Oficial:	50 muestras (0 positivos)	Autocontrol:	125 muestras (0 positivos)

Listado de datos de mataderos - VIGILANCIA DE SALMONELLA

<input type="checkbox"/>	Fecha	Matadero	Provincia	Tipo De Muestra	Hora De La Toma (HH:mm)	Número De Muestras	Muestras Positivas
<input type="checkbox"/>	03/01/2018	[REDACTED]	TERUEL	Autocontrol	10:00	5	0
<input type="checkbox"/>	17/01/2018	[REDACTED]	TERUEL	Autocontrol	10:00	5	0
<input type="checkbox"/>	30/01/2018	[REDACTED]	TERUEL	Autocontrol	10:00	5	0
<input type="checkbox"/>	12/02/2018	[REDACTED]	TERUEL	Control oficial	08:00	13	0
<input type="checkbox"/>	13/02/2018	[REDACTED]	TERUEL	Autocontrol	09:45	5	0
<input type="checkbox"/>	28/02/2018	[REDACTED]	TERUEL	Autocontrol	09:45	5	0
<input type="checkbox"/>	13/03/2018	[REDACTED]	TERUEL	Autocontrol	10:00	5	0
<input type="checkbox"/>	26/03/2018	[REDACTED]	TERUEL	Autocontrol	09:00	5	0
<input type="checkbox"/>	09/04/2018	[REDACTED]	TERUEL	Control oficial	08:00	12	0
<input type="checkbox"/>	10/04/2018	[REDACTED]	TERUEL	Autocontrol	10:00	5	0

Páginas: 1 2 3 [>]

[Nuevo Dato](#) [Borrar Datos](#) [Generar Excel](#) [Ir al buscador de datos](#)

**Plan de vigilancia
de salmonela en
mataderos de
porcino
Rgto 218/2014**

- Reto: Aplicación Rgto 2017/625 y Rgto (UE) de ejecución (UE) 2019/627:
 - Art 35.- Modalidades prácticas para controles oficiales de Salmonella (aplicación a rumiantes, équidos, porcinos y canales pollos de engorde y pavos)
 - Art 36.- Modalidades prácticas para controles oficiales de Campylobacter (canales de pollos de engorde)



Muchas gracias