

Higiene del sacrificio

Iniciativas prácticas en ZUBILLAGA HILTEGIA

Condicionantes para el SVO

- **Tipo de ganado**
- **Sacrificio escalonado**
- **Relación Directa**
 - Ganaderos,
 - Dep. Ganadería, OCA
 - Veterinarios de explotación
 - Carniceros
- **Pequeño matadero**
- **Compromiso de la dirección**
- **Implicación del personal**
 - Formación
 - Personal polivalente
 - Concienciación
- **Ciclo de la carne completo**
 - Flujo complejo
- **Nuevos servicios**
- **1 veterinario**

Ficha normalización

ANEXO II

Ficha de recogida de información

ZUBILLAGA HILTEGIA S.L.	
Fecha: 16/05/2019	Hora

SUPERVISION	Incidente	Resolución si/no Fecha
CADENA ALIMENTARIA		
Los animales recepcionados para sacrificio no disponen de ICA y/o no presentan identificación individual.	A.1.1	
El origen y destino de los animales destinados a sacrificio NO está acreditado por la documentación oficial de acompañamiento.	A.1.1	
La documentación contiene información que compromete la salud pública o animal.	A.1.1	
Detección de Animales Sospechosos de Residuos	A.1.2	
BIENESTAR ANIMAL		
El personal ocasiona sufrimientos inútiles a los animales (descarga, conducción aturrido, sangrado, etc.)	B.1.1.	
No se han respetado las indicaciones del veterinario sobre el sacrificio de animales enfermos, heridos, etc.	B.1.1.	
No se respetan, en cualquiera de sus deficiencias, las condiciones de estabulación de los animales (carencia de agua, alimento, cama, limpieza)	B.1.2	
No se han respetado las pautas de aturrido/sangrado/comienzo de faenado	B.1.3	
Los sistemas de aturdimiento no funcionan de forma eficaz	B.1.3	
INSPECCIÓN ANTE MORTEM		
Autorización del sacrificio sin restricciones	C.1.1	
Autorización con restricciones		
enfermedades o traumatismos leves		
explotaciones sospechosas		
traumatismos graves		
plan específico de erradicación		
en espera hasta la toma de decisión		
animales sospechosos		
No apto para sacrificio para consumo humano	C.1.1	
afectados por enfermedades graves		
manipulación supone un riesgo		
bajas ante-mortem.		
SELLADO Y MARCADO		
Los útiles para el sellado no reúnen las condiciones requeridas	E.1.1	
Se han encontrado carnes sin marcado o marcado defectuoso.	E.1.2	
Se han encontrado carnes no aptas sin el marcado correspondiente.	E.1.3	
Se han encontrado carnes a la espera de dictamen favorable de aptitud para consumo con el sellado sanitario de aptitud para consumo.	E.1.4	

HIGIENE DEL SACRIFICIO		
No hay indumentaria necesaria o las condiciones de limpieza no son adecuadas para garantizar la correcta higiene del sacrificio.	F.1.1	
Se han constatado errores en el orden del sacrificio.	F.1.2	
Las condiciones de limpieza de las instalaciones, utillaje, equipos no son adecuadas para garantizar una higiene correcta del sacrificio.	F.1.3	
No hay disponibilidad de determinados equipos/útiles/dispositivos necesarios.	F.1.3	
Se han constatado prácticas incorrectas en los siguientes puntos del faenado: Prácticas generales de higiene. Sangrado incompleto o recogida antihigiénica Prácticas antihigiénicas de desollado. Prácticas antihigiénicas del eviscerado Incorrecto tratamiento de aplicación del frío. Control inadecuado de los equipos de escaldado		
MATERIAL MER		
No dispone de todos los útiles y sistemas de extracción y depósito de MER.		
Se observan incorrectas prácticas de manipulación.		
Se han detectado irregularidades en la tinción continua y completa de los MER.		
Se han detectado errores en el etiquetado de canales y/o registro incorrecto de documentos		
La correlación entre los MER generados y expedidos por la empresa no es correcta		
SUBPRODUCTOS		
No dispone de los equipos necesarios para la recogida higiénica de los subproductos.		
Se observan malas prácticas de manipulación		
Se detectan irregularidades en los documentos de acompañamiento de subproductos/devoluciones/decomisos.		
REGISTRO DOCUMENTAL DE LA EMPRESA		
Registro Salida de carnes		
Registro de Controles de Higiene		
Registro Control Temperaturas		
Registro Controles regulares de higiene		
Registro envíos MER		
Registro salida subproductos		
Registros control de agua		
Registros control DDD		
Registros plan L+D		
Registro formación manipuladores		
Registros insensibilización		
Registro limpieza camiones de carne		

•Actividad DIARIA del control oficial

Visto Bueno zonas relevantes

SALA despiece

Cámaras de Frío

Nave de sacrificio y faenado

Tripería

Otras instalaciones ...

Inspección

IAM

IPM

Supervisión actividades

Personal(BPH)

Producto (BPF)

Subproductos...

Verificación

Revisión de producto.

Trazabilidad

Control Temperaturas ,PCC

Registros propios

Analíticas

C. Empresa/CRH

Seguimientos específicos

Iniciativas prácticas de higiene sobre el producto

- Política de animales limpios
- Sucios en izado (velocidad ,separación...)
- “No tocar”
- Revisión puesto IPM
- Repaso contaminación menor

Iniciativas prácticas con el personal

Higiene Nave de sacrificio y Sala despiece VºBº

- ✓ L-D
- ✓ Puestos completos
- ✓ Mantenimiento adecuado
- ✓ Elementos externos L-D

Responsable de limpieza mensual

Responsable de Sala

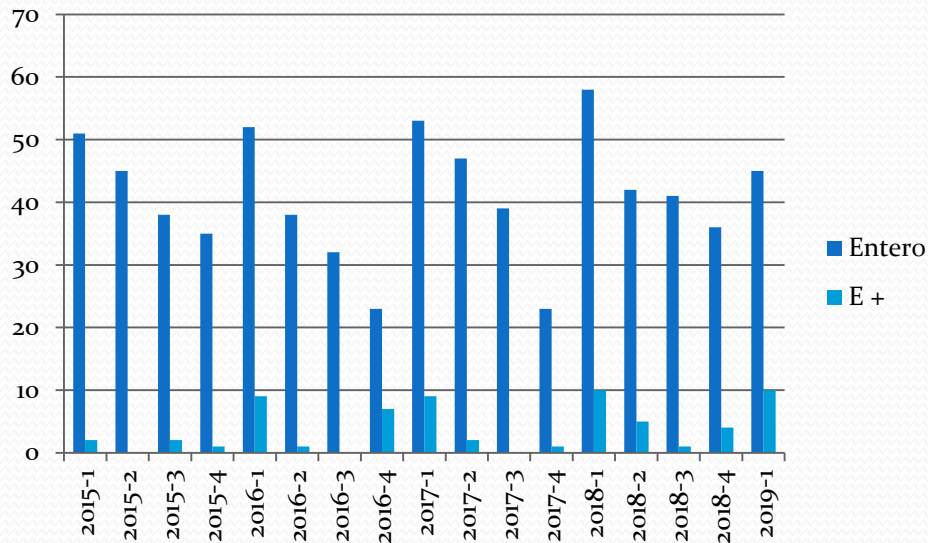
Higiene personal

- ✓ indumentaria completa y limpia
- ✓ Heridas protegidas
- ✓ No joyas
- ✓ BPH

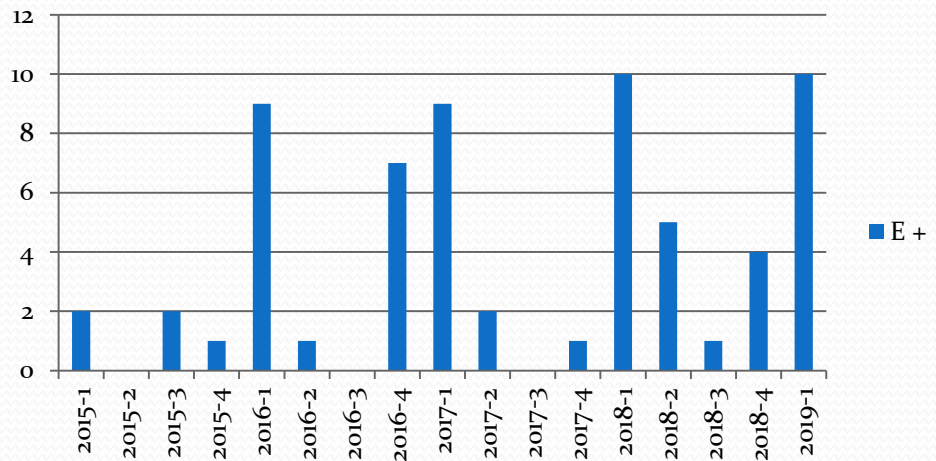
Tomar conciencia
“ALIMENTO”

“Garbitasunak ez dauka bukaerarik”

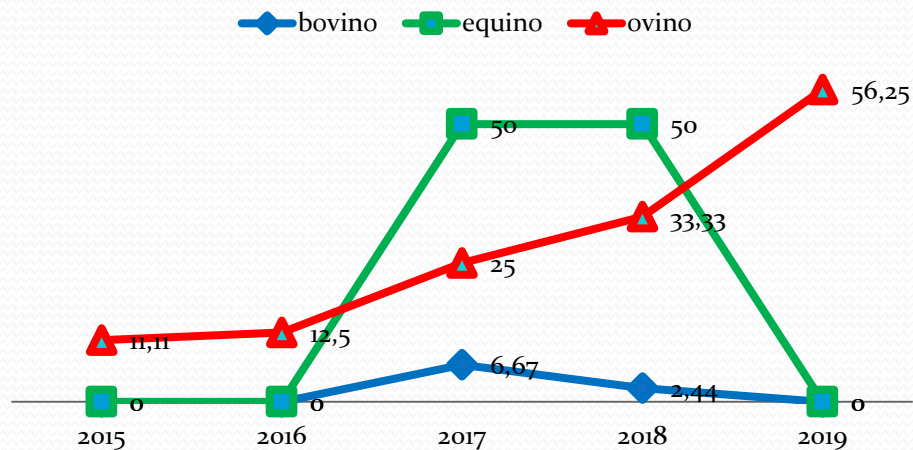
ENTEROBACTERIAS en canales



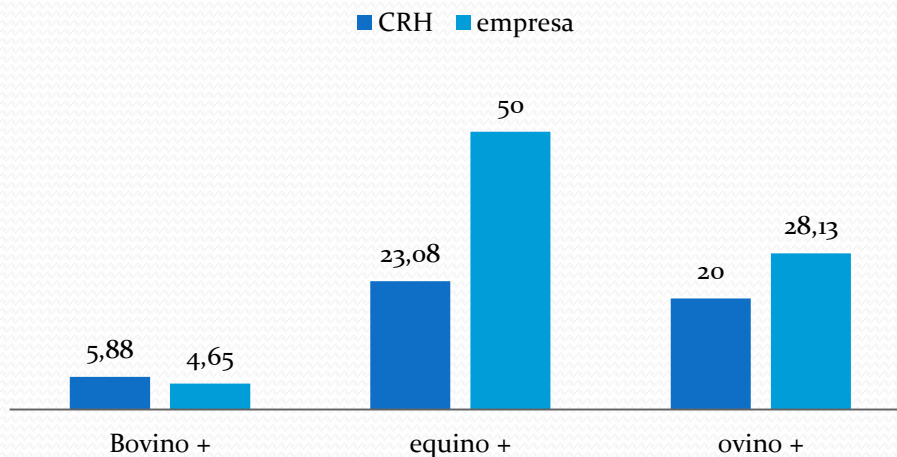
E +



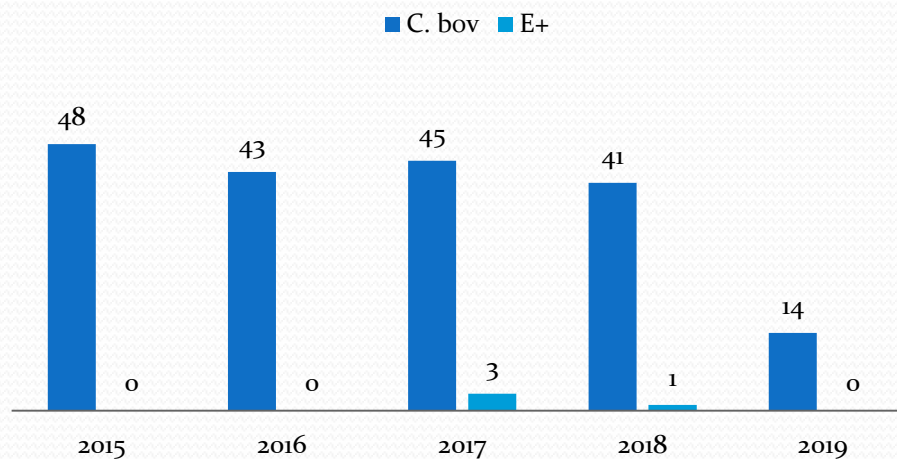
%E+, por especies



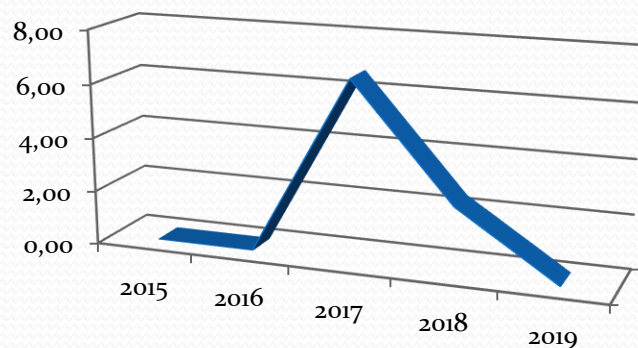
% E+ detectados 2017/2018



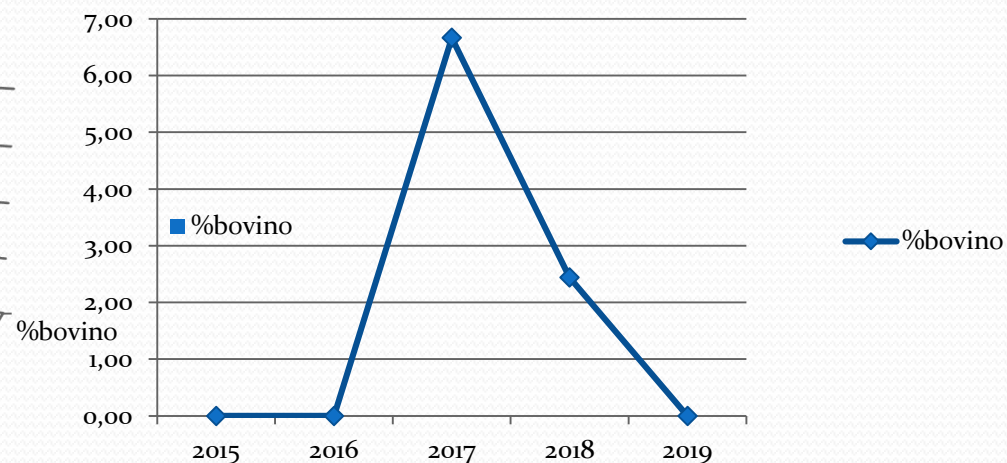
Bovinos E + controles de empresa



%bovino E+



%bovino E+





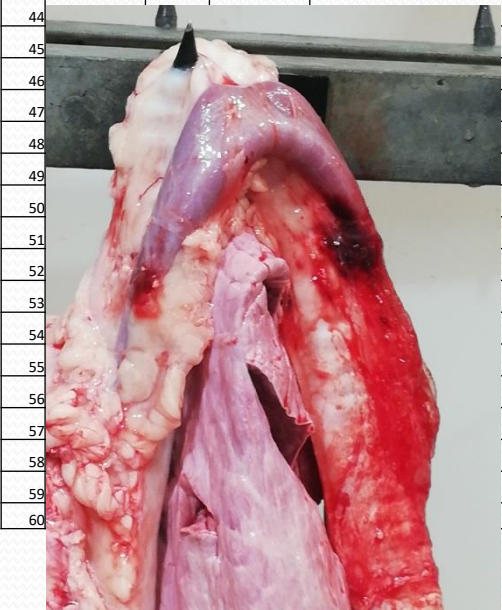
- ✓ Formación
- ✓ Concienciación
- ✓ Mejora continua
- ✓ Colaboración



Eskerrik asko

Hoja de sacrificios

	nº sacrificio	identificacion	decomiso	B.A.	BPH
31	246				
32	247				
33	248				
34	249				
35	250				
36	251				
37	252				
38	253				
39	254				
40	255				
41	256				
42	257				
43	258				



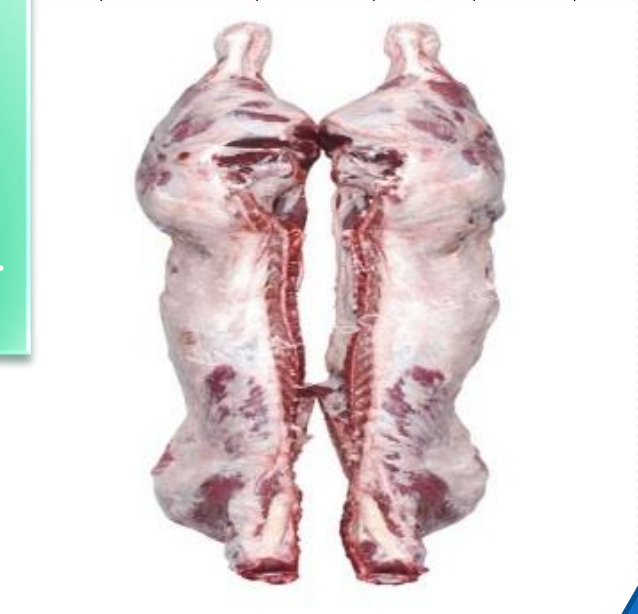
B.P.F.
Ligaduras esófago
Ligadura recto
Rotura tripa
Toca lengua, Hígado..
Columna rota



B.A.
Estado salud
Edad < 12 m.
Grado suciedad
Aturdido: doble tiro
Sangrado
Preñadas

	se	B.A.	BPH
61			
62			
63			
64			
65			
66			
67			
68			
69			
70			
71			

84	299
85	300
86	301
87	302
88	303
89	304
90	305





A: LIMPIO

Ausencia de suciedad sobre el animal o aparición suciedad a modo de trazas



B: POCO SUCIO

Áreas de suciedad por debajo de la línea que une la articulación coxo-femoral con el pecho.



C: SUCIO

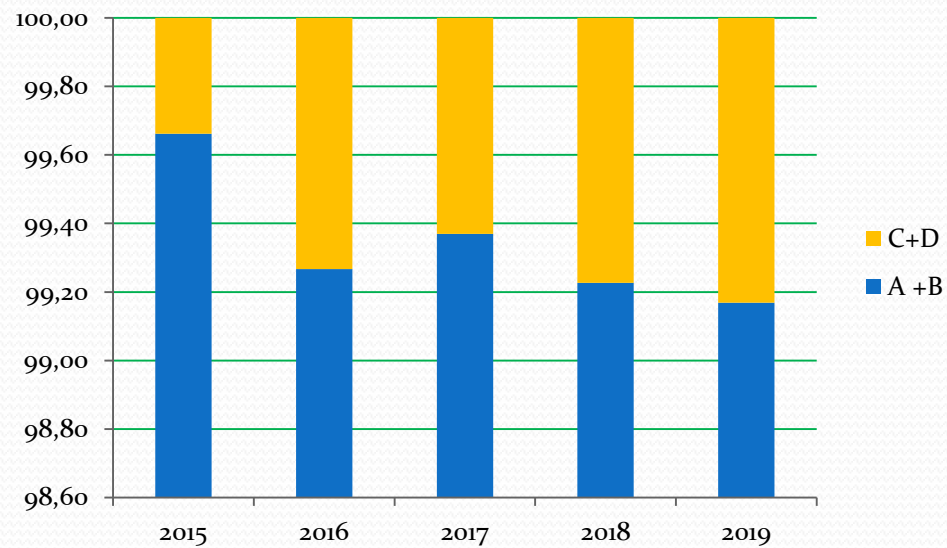
Áreas de suciedad por debajo de la línea que une la tuberosidad isquiática con la articulación del codo. Un 50% de la superficie del animal está sucia.



D: MUY SUCIO

Áreas de suciedad por debajo de la línea que une la base de la cola con la articulación escápulo-humeral. Más de un 60% de la superficie del animal está sucia y formando una corteza gruesa

Menos del 1 % de los bovinos son clasificados con grado “C” o “D”



- 
- *Reducir la velocidad de faenado*
 - *Evitar contacto con otras canales*
 - *Faenado meticuloso*



repaso contaminación



