



NORMALIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL EN MATADEROS DE GRANDES ESPECIES DE LA C.A.P.V.



EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA
Osasun Sailordetza
Osasun Publikorako Zuzendaritza

DEPARTAMENTO DE SANIDAD
Viceconsejería de Sanidad
Dirección de Salud Pública

NORMALIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL EN MATADEROS DE GRANDES ESPECIES DE LA C.A.P.V.

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SANIDAD

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2007

Autores: Lucía Díaz de Lezana Guinea
Lourdes Abadía Lasilla
José M.^a Escudero
Adoración Cortés Alonso

© Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco
Departamento de Sanidad, Viceconsejería de Sanidad, Dirección de Salud Pública

Edita: Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco.
Donostia kalea, 1 - 01010 Vitoria-Gasteiz

Fotografía: Mikel Arrazola

Diseño: Equisbé

Presentación

El progreso y el bienestar humanos van aparejados a la protección de la salud, que representa una de las demandas sociales más intensa. Entre los objetivos fundamentales de quienes trabajamos en el Departamento de Sanidad se incluye el alcanzar un elevado nivel de protección de la salud en relación a la alimentación y como parte específica, en la producción higiénica de los alimentos. La puesta en el mercado de alimentos seguros es responsabilidad de los establecimientos alimentarios y de quienes los gestionan y la Administración Sanitaria, ha de garantizar el cumplimiento de las normas a través del control oficial de estos establecimientos, entre los que se encuentran los mataderos.

Como garante de este requisito, el Departamento de Sanidad ha realizado un «Proceso de normalización de los controles oficiales en los establecimientos alimentarios de la C.A.P.V.» en el que, al igual que el resto de establecimientos alimentarios, los controles oficiales de los mataderos cuentan con las herramientas necesarias para su organización y ejecución, en función de las frecuencias establecidas según el riesgo de cada establecimiento y los reglamentos europeos recientemente publicados.

No obstante y debido al requerimiento específico de la presencia permanente y continua del Veterinario Oficial en los mataderos, con unas funciones de inspección y supervisión sobre la actividad de la industria, claramente especificadas en la Normativa Europea; se ha elaborado el documento «Plan Normalizado del Control Oficial en los mataderos de grandes especies de la C.A.P.V.», que describe la ejecución de dichos controles desde esta nueva perspectiva, planteada por el Departamento de Sanidad y que pretende la ejecución de los controles atendiendo a criterios de calidad, homogeneidad de actuación, frecuencias de control en función del riesgo, etc.

Este documento se elabora desde el convencimiento de que la inspección de carnes en los mataderos, que tradicionalmente se ha considerado de una calidad excelente, mejorará, al incorporar conceptos como homogeneidad de criterios, frecuencias de inspección, comunicación de resultados entre los Veterinarios Oficiales y los Operadores Económicos u otros Organismos Oficiales, registro de actividad etc., que son conceptos de calidad y garantía de la propia inspección veterinaria y que junto con la mejora de instalaciones y organizativa llevada a cabo en los últimos años por parte del sector, sin duda redundará en la calidad de las carnes que desde los mataderos de la CAPV se ponen en el mercado.

Gabriel M^º Inclán Iribar
Consejero de Sanidad

Agradecimientos

Agradecer a los Técnicos de Salud Pública en los mataderos, las aportaciones realizadas al documento inicial y que sin duda han supuesto una mejora en el documento definitivo.

Asimismo agradecer la colaboración de los operarios y directivos de las empresas Matadero Frigorífico Donostiarra, S.A.L. y Sociedad Ganadera Gurokela 2004 S.L., en las que se hicieron las fotografías que han permitido ilustrar este trabajo.

Especialmente queremos agradecer el apoyo prestado desde la Dirección de Salud Pública por parte del Jefe de Programas de Salud Publica, Javier García.

índice general

INTRODUCCIÓN	7
CAPÍTULO A:	
Información sobre la cadena alimentaria	23
CAPÍTULO B:	
Bienestar Animal.....	31
CAPÍTULO C:	
Inspección Ante-Mortem	39
CAPÍTULO D:	
Inspección Post-Mortem	51
CAPÍTULO E:	
Sellado y Marcado.....	69
CAPÍTULO F:	
Higiene del sacrificio	77
CAPÍTULO G:	
Control del Material Especificado de Riesgo (MER)	87
CAPÍTULO H:	
Control de los subproductos, decomisos y devoluciones.....	99
CAPÍTULO I:	
Control del registro documental de la industria.....	113
CAPÍTULO J:	
Comunicación de los resultados de inspección	121



introducción

Objetivo

Responsabilidades

- > Del operador económico
- > Del auxiliar de inspección
- > Del veterinario oficial

Controles a realizar

- > Supervisión
- > Frecuencia de supervisión
- > Decisión-Actuación
- > Registro / informe
- > Anexos

MATADEROS GRANDES ESPECIES. NORMALIZACIÓN DEL CONTROL SANITARIO / SUPERVISIÓN ASPECTOS GENERALES

OBJETIVO

- > Normalizar la sistemática de inspección de los establecimientos, para asegurar la uniformidad en las actuaciones bajo criterios de calidad.
- > Priorizar las actividades desarrolladas en los establecimientos alimentarios en función del riesgo e impacto en la población.
- > Garantizar el cumplimiento de las exigencias normativas en cuanto a:
 - > Criterios de supervisión
 - > Frecuencia de actuación
 - > Comunicación de resultados
 - > Adopción de medidas correctoras
 - > Registro de la actividad

RESPONSABILIDADES

Del operador económico:

El operador económico es el responsable del diseño de un sistema seguro de suministro de alimentos. Es el responsable legal principal de asegurar el cumplimiento de la legislación y de la seguridad alimentaria.

Desde este principio fundamental, los explotadores de empresas alimentarias se asegurarán, en todas las etapas de la producción, de que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos. Deberán disponer y aplicar procedimientos basados en los principios del sistema HACCP y colaborar con las autoridades competentes.

La realización de los controles oficiales se entenderá sin perjuicio de la responsabilidad jurídica principal de los operadores de empresa alimentaria en lo que atañe a su obligación de garantizar la seguridad alimentaria.

Del auxiliar de inspección:

Desempeñar su labor a las órdenes y bajo la responsabilidad del veterinario oficial.

Del inspector oficial:

Inspeccionar el establecimiento alimentario en función del riesgo y auditar el sistema HACCP.

El Servicio Veterinario Oficial (SVO) de los mataderos debe realizar funciones de inspección y auditoría, en base a frecuencias basadas en el riesgo del propio establecimiento. Estas tareas serán realizadas de acuerdo con los criterios de calidad establecidos en el Proceso de «Normalización del Control Oficial en los establecimientos alimentarios de la C.A.P.V.» llevado a cabo por el Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco.

Al igual que para el resto de establecimientos alimentarios de la C.A.P.V., la inspección y auditoría de los sistemas de HACCP de los establecimientos, cuentan con las herramientas elaboradas a tal fin:

- > «Instrucción Técnica (IT) Mataderos Grandes Especies» mediante la cual se verificarán las condiciones y requisitos que se exigen a los mataderos.
- > Procedimientos que regulan la propia actividad de inspección
 - > «Procedimiento General Inspección»,
 - > «Procedimiento Intervención Establecimientos Alimentarios»
 - > «Procedimiento Lanzamiento Seguimiento Alertas»
 - > «Procedimiento Autorización Sanitaria Funcionamiento»
 - > «Procedimiento Lanzamiento Seguimiento Denuncias Notificaciones Reclamaciones»
 - > «Procedimiento Investigación Brotes»
 - > «Procedimiento Clasificación Establecimientos Alimentarios»
- > Procedimientos que regulan la actividad de realización de auditorías de HACCP:
 - > «Procedimiento Revisión Documentos HACCP»
 - > «IT Revisión Documentos HACCP»
 - > «Procedimiento Auditorías HACCP»
 - > «IT Auditorías HACCP»

Por otro lado, la presencia permanente del Veterinario Oficial en los mataderos, obliga a un control continuo que incluye la realización de la inspección ante y post-mortem de los animales que llegan al matadero para ser sacrificados y la supervisión de todas las actividades que realiza la empresa para la obtención de productos seguros.

Estas funciones de inspección/supervisión, se realizarán siguiendo los criterios y frecuencias que se describen en este procedimiento normalizado, en el que se describe:

QUÉ parámetros han de ser objeto de supervisión/inspección,

CUÁNDO se ha de realizar el control,

CÓMO o en base a que criterios se realizará la actividad

MEDIDAS a adoptar en caso de detección de incidencias,

REGISTRO de la actividad de control,

COMUNICACIÓN de resultados.

PRUEBAS DE LABORATORIO COMPLEMENTARIAS EN EL CONTROL OFICIAL

Como una parte más de la actividad de control, se realizan pruebas analíticas complementarias a la inspección post-mortem. Los procedimientos que recogen la sistemática de realización de estas pruebas, son objeto de continuos cambios derivados de la evaluación de los datos obtenidos, de modificaciones legislativas etc., por ello no se recogen en este documento.

No obstante se citan los procedimientos existentes al respecto, que se envían de forma oficial a los servicios de control para su ejecución.

- > «Procedimiento de detección de Trichinellas en carnes frescas» .
- > «Procedimiento de toma de muestras para la detección de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs)»
- > «Procedimiento de toma de muestras para la detección de residuos en carnes» .
- > «Manual de procedimiento para la supervisión de los controles regulares de higiene en canales y superficies y toma de muestras» .
- > «Toma de muestras para el diagnóstico anatómo patológico, bacteriológico y parasitológico de las enfermedades animales» .

CONTROLES A REALIZAR EN LA INSPECCIÓN DE LAS CARNES FRESCAS

Los controles a realizar por parte de los Servicios de Inspección, serán descritos de forma independiente para cada uno de los capítulos que se describen a continuación:

- A. INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA
- B. BIENESTAR ANIMAL
- C. INSPECCIÓN ANTE-MORTEM
- D. INSPECCIÓN POST-MORTEM
- E. MARCADO SANITARIO
- F. HIGIENE DEL SACRIFICIO
- G. MATERIALES ESPECIFICADOS DE RIESGO
- H. CONTROLES SOBRE LA ELIMINACIÓN DE DECOMISOS / SUBPRODUCTOS / MER
- I. CONTROL DEL REGISTRO DOCUMENTAL DE LA INDUSTRIA
- J. COMUNICACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN

Para cada uno de los capítulos anteriores se desarrollarán cinco apartados:

1. SUPERVISIÓN
2. FRECUENCIA DE SUPERVISIÓN
3. ACTUACIÓN - DECISIÓN
4. REGISTRO / INFORMES
5. ANEXOS

1. SUPERVISIÓN / INSPECCIÓN

La tarea de supervisión, se refiere al control sobre la actividad que realiza el propio matadero desde la recepción de los animales hasta la expedición de carnes.

La tarea de inspección se refiere a la inspección ante-mortem y post-mortem.

En este apartado se describen los criterios que han de ser supervisados por el Servicio Veterinario Oficial (en adelante SVO), para cada uno de los capítulos establecidos en el apartado anterior: «Controles a realizar en la inspección de carnes frescas». Esta descripción lleva asociado un protocolo (check-list) que permitirá el registro de los resultados de la supervisión realizada. La descripción y los protocolos están numerados mediante códigos que los relacionan entre sí y a su vez, con la decisión a adoptar.

Los criterios descritos en los apartados correspondientes a la supervisión, se basan en la descripción detallada de las condiciones que se exigen a los mataderos recogidas en la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies».

Dado que los mataderos, al igual que el resto de establecimientos alimentarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco (C.A.P.V.), están incluidos en el «Proceso Normalizado del Control Oficial de los establecimientos de la C.A.P.V.», llevado a cabo por el Departamento de Sanidad, y que la «Instrucción Técnica de Mataderos», ya recoge condiciones estructurales, de organización etc. que han de reunir los establecimientos y teniendo en cuenta que en caso de deficiencias constatadas durante las inspecciones / auditorias, se seguirán las pautas establecidas en dicho Proceso Normalizado, en el presente documento, se hará referencia a las condiciones de manejo, mantenimiento, higiene, prácticas de trabajo etc. que el SVO deberá controlar en su actividad diaria. En cada capítulo, se hará referencia, a los puntos de la «Instrucción Técnica de Mataderos de Grandes Especies», en los que se describen pormenorizadamente los criterios de inspección. No obstante, se incluye en este capítulo un Anexo I, para facilitar la localización y correspondencia entre los items de los registros / informes y la descripción correspondiente en la Instrucción Técnica.

Se considerará incidencia, el incumplimiento de cualquiera de los apartados que se describen. No se registrarán como tales, aquellas en las que el propio matadero, mediante sus sistemas de verificación, detecta el error e instaura las medidas oportunas para su corrección, aunque siempre se dejará constancia de las actuaciones realizadas por el SVO.

2. FRECUENCIA DE ACTUACIÓN

En este apartado se fijan las frecuencias mínimas, para el control y registro de actuaciones.

Las frecuencias se han establecido en base a los criterios para todos los items a supervisar, en función del nivel de riesgo para la calidad higiénica de la carne y a la propia legislación que en algunos casos determina las frecuencias de control de forma explícita.

Estas frecuencias se establecen como mínimos, no obstante los inspectores podrán incrementar estas frecuencias de acuerdo con las circunstancias que concurran en cada caso

y que exijan, a criterio del SVO, una mayor incidencia sobre determinados aspectos de la actividad de los mataderos.

3. DECISIÓN-ACTUACIÓN

Se describen las actuaciones y medidas a adoptar por parte del SVO, en relación con las incidencias constatadas.

La descripción de cada decisión-actuación, está numerada mediante códigos que aparecerán en las hojas de registro / informe y que relacionan la decisión a adoptar con la incidencia detectada en la supervisión.

Cuando sea constatada alguna incidencia, se adoptará la decisión-actuación indicada en cada caso y se realizará el registro de la misma.

Aunque las decisiones-actuaciones descritas pretenden recoger toda la casuística posible, pueden darse otras circunstancias que a criterio del inspector requieran actuaciones de mayor trascendencia que deberá en cualquier caso registrar y dejar constancia en las hojas de «registro / informe».

4. DOCUMENTOS DE REGISTRO DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL / INFORMES DE COMUNICACIÓN

En determinados capítulos, el registro de las actividades podrá ser realizado en la propia aplicación informática de que dispone el SVO «Control Sanitario en Mataderos», en cuyo caso se especificará en el capítulo correspondiente.

Cuando no se indique esta posibilidad de registro, serán los registros / informes, la herramienta utilizada para dejar constancia de la actividad de control del SVO, independiente de la constatación de incidencias. Así como la forma de comunicación a la empresa del resultado de la actividad de control cuando se constaten incidencias.

Los registros / informes, se cumplimentarán también cuando sean constatadas incidencias en cualquier otro momento de la actividad, diferente a la mínima establecida por frecuencia de riesgo.

Cada uno de los capítulos objeto de control, consta de un modelo de registro / informe de comunicación, en el que se describen:

- > Los criterios de control
- > El número de incidencias constatadas. En caso de no constatar incidencias se indicará que no se han constatado.
- > Las medidas correctoras que ha de emprender la empresa a instancia del Inspector Oficial
- > La resolución por parte de la empresa de la incidencia constatada y requerida.

Los apartados sombreados no serán cumplimentados. Contienen información de carácter fijo que sirven de guía al control por parte del SVO. La información que contiene cada protocolo es orientativa, y podrá ser ampliada en la «Instrucción Técnica de mataderos de grandes especies».

Los inspectores indicarán en los casilleros no sombreados la información requerida correspondiente a cada protocolo.

En caso de no disponer de espacio suficiente en los casilleros, para incluir toda la información que se requiere, se utilizará el apartado correspondiente a «observaciones» para ampliar dicha información.

En algunos casos, la resolución de la incidencia constatada no es posible, (como ejemplo se cita el maltrato puntual a un animal), sino que podrá ser comprobado en las supervisiones posteriores. En estos casos fácilmente identificables en los registros, no se señalará en el apartado «resolución de la incidencia» un SI / NO, sino que el casillero quedará vacío o se señalará un guión y se describirá el hecho en el apartado «observaciones». En cualquier caso la incidencia debe quedar registrada.

Del estudio periódico de los resultados registrados en los registros / informes, puedan derivarse acciones posteriores en el supuesto de incumplimientos reiterados, no subsanación de deficiencias requeridas por los inspectores, vencimiento de plazos establecidos para subsanación etc. Estas acciones, se describen en el «Capítulo J. Comunicación de los resultados de Inspección».

Para facilitar la actividad de supervisión, se podrán utilizar bien los registros / informes tal y como se presentan en este Procedimiento o bien un check-list que se adjunta como anexo II, en este capítulo. Este anexo ha de entenderse como un guión o listado de comprobación que habrá de transcribirse a los modelos de registro / informe que se registren informáticamente o en papel.

Cuando no se constaten incidencias, no se entregará copia a los responsables del establecimiento y se volcarán los datos a los modelos de registro / informes oficialmente establecidos, de forma informática o en papel, quedando de este modo como registro de la actividad de control.

Cuando se constaten incidencias, los registros / informes oficialmente establecidos, serán firmados por el Veterinario Oficial (VO) que realiza la inspección / supervisión y los responsables de la empresa, a quienes se entregará una copia, se registrarán informáticamente en los registros oficialmente establecidos, y se archivarán los documentos firmados por ambas partes, en la carpeta archivadora correspondiente.

La comunicación de incidencias mediante los registros / informes se realizará a las personas responsables que se establezcan de acuerdo con la empresa.

Los registros / informes serán cumplimentados siempre que se realice una supervisión por parte del SVO, independientemente de que se superen los mínimos establecidos. Evidentemente y de acuerdo con el criterio técnico, la frecuencia de supervisión en de-

terminadas actividades puede ser mayor de la establecida como mínimos, en cuyo caso esta actividad será registrada igualmente.

En algunos capítulos y ante determinadas incidencias se establece como decisión-actuación, que los hechos sean reflejados en un acta de inspección (modelo Anexo III). No obstante, y aunque no se indique de forma expresa el SVO podrá levantar acta de inspección cuando así lo considere ante situaciones, que bajo su criterio, se consideren de gravedad.

Todos los registros / informes en los que se constaten incidencias o aquellos que se conserven de forma escrita, y las actas de inspección que se generen y los documentos oficiales de comunicación serán archivados en carpetas tipo AZ y se conservarán al menos 2 años.



5. ANEXOS

En cada capítulo se presentará mediante anexos información adicional relacionada.

En este capítulo se incluyen los siguientes anexos:

Anexo I: correspondencia entre los ítems de los registros / informes y la Instrucción Técnica de Mataderos de Grandes Especies

Anexo II: ficha simple para recoger los datos de la actividad de control

Anexo III: modelo de acta de inspección.

ANEXO I

CORRESPONDENCIA ENTRE LAS FICHAS DE REGISTRO / INFORME Y LOS APARTADOS CORRESPONDIENTES DE LA INSTRUCCIÓN TÉCNICA «MATADERO DE GRANDES ESPECIES»

CAPÍTULO A. INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA

Código incidencia	Definición	Código/s de correspondencia con la IT de Mataderos
A.1.1.	Del origen de los animales	324 / 325
A.1.2.	Del transporte al matadero	325
A.1.3.	Del sistema de producción de carne	325 / 326 / 327
A.1.4.	Control de Residuos (animales sospechosos)	Anexo A-2 del Procedimiento Normalizado del Control Oficial en mataderos de grandes especies en la CAPV

CAPÍTULO B. BIENESTAR ANIMAL

Código incidencia	Definición	Código/s de correspondencia con la IT de Mataderos
B.1.1.	Manejo de los animales: general, descarga y desplazamiento	267
		340 / 341 / 342 / 343 / 344 / 345 / 346 / 347 / 348 / 349 / 1051
		215 / 216
B.1.2.	Animales en estabulación	267 / 268 / 269
		350 / 351 / 352 / 353 / 354
		217 / 218
B.1.3.	Animales para ATURDIDO	270 / 271 / 272
		355 / 356 / 357 / 358 / 359 / 360 / 361 / 362 / 364 / 1511
		220 / 221 / 222

CAPÍTULO C. INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

- > 185 → Instalaciones para la inspección a.m.
- > 219 → Instalaciones para la inspección a.m.
- > Este apartado se cumplimentará siguiendo el Manual de Procedimiento Normalizado del Control Oficial en mataderos de grandes especies en la CAPV.
- > 265 → Grado de limpieza del animal
- > 266 → Reposo antes del sacrificio
- > Anexo C-2 del procedimiento Residuos medicamentosos
- > Anexo C-3 del procedimiento Síntomas EETs.

CAPÍTULO D. INSPECCIÓN POST-MORTEM

- > Registro de actuaciones post-mortem se anota en la aplicación informática. Implicación de la gerencia NULA, por lo que no se precisa de un registro al uso como en los casos anteriores.

CAPÍTULO E. SELLADO / MARCADO

Código incidencia	Definición	Código/s de correspondencia con la IT de Mataderos
E.1.1.	Material de marcado	332
		239
E.1.2.	Marcado	330 / 331 / 333 / 334 / 336 / 337 / 338
E.1.3.	Marcado carnes NO APTAS	332
E.1.4.	Marcado después de dictamen definitivo	330
		242

CAPÍTULO F. HIGIENE DEL SACRIFICIO

Código incidencia	Definición		Código/s de correspondencia con la IT de Mataderos
F.1.1.	Higiene del personal-Indumentaria		84 / 85
			86 / 87 / 88 / 89 / 90 / 91 / 92 / 249 / 250 / 252 / 1465
F.1.2.	Higiene del proceso		270
			311 / 312
			148 / 149 / 150 / 151
F.1.3.	Higiene de las instalaciones / útiles de trabajo / envases reutilizables		38 / 39 / 40 / 41 / 42 / 43 / 44 / 232
			276 / 277 / 278
			158 / 159 / 161 / 162 / 163
F.1.4.	B.P.M.	General	279 / 280 / 281 / 282
		Sangrado	274 / 275
			708
			365 / 366 / 367
			225
		Desollado	283 / 284 / 285 / 286 / 287 / 288
		Escaldado	289 / 290 / 291 / 292 / 293
		Eviscerado	294 / 295 / 296 / 297 / 298 / 299 / 300
		Almacenamiento en frío	313 / 314

CAPÍTULO G. CONTROL MATERIAL ESPECIFICO DE RIESGO (MER)

Código incidencia	Definición	Código/s de correspondencia con la IT de Mataderos
G.1.1.	Útiles y sistemas de extracción	254
		271
		278
		302 / 303 / 304 / 305 / 308
G.1.2.	Higiene de las operaciones	301 / 302 / 306 / 307 / 309 / 310
G.1.3.	Tinción y desnaturalización	304 / 305 / 306
G.1.4.	Identificación de las carnes	319 / 320 / 321
G.1.5.	Mantenimiento de registros	257
		373

CAPÍTULO H. CONTROL SUBPRODUCTOS, DECOMISOS. DEVOLUCIONES.

Código incidencia	Definición	Código/s de correspondencia con la IT de Mataderos
H.1.1.	Equipos	115 / 255
H.1.2.	Manejo subproductos / decomisos	116 / 117 / 118 / 119
		312
H.1.3.	Documentación	120 / 256 / 258

CAPÍTULO I. CONTROL SOBRE EL REGISTRO DOCUMENTAL DE LA EMPRESA

Código incidencia	Definición	Código/s de correspondencia con la IT de Mataderos
I.1.1.	Registro de entrada de animales	368
I.1.2.	Registro salida carnes	369
I.1.3.	Registro controles regulares de higiene	370
I.1.4.	Registro control temperaturas	372
I.1.5.	Registro salida material MER	373
I.1.6.	Registro salida subproductos / decomisos	374
I.1.7.	Registro control del agua	375
I.1.8.	Registro de Plan DDD	376
I.1.9.	Registro Plan L+D	377
I.1.10.	Registro Plan Formación Manipuladores	378
I.1.11.	Registro Plan Mantenimiento Aparatos Insensibilización	1519
I.1.12.	Registro limpieza camiones	1526

CAPÍTULO J. COMUNICACIÓN DE RESULTADOS DEL CONTROL OFICIAL

Según las instrucciones que el Manual de Procedimiento Normalizado del Control Oficial en mataderos de grandes especies de la CAPV tiene establecido en este Capítulo.

ANEXO II

FICHA DE RECOGIDA DE INFORMACIÓN

Territorio Histórico:
Comarca
Matadero
Fecha

SUPERVISIÓN	Hora	Veterinario
CADENA ALIMENTARIA		
Los animales recepcionados para sacrificio no presentan identificación individual.		
El origen y destino de los animales destinados a sacrificio NO está acreditado por la documentación oficial de acompañamiento.		
La documentación contiene información que compromete la salud pública o animal.		
La industria ha admitido a sacrificio los animales que NO están perfectamente identificados y documentados.		
Detección de Animales Sospechosos de Residuos		
BIENESTAR ANIMAL		
El personal ocasiona sufrimientos inútiles a los animales (descarga, conducción aturdido, sangrado, etc.)		
No se han respetado las indicaciones del veterinario sobre el sacrificio de animales enfermos, heridos, etc.		
No se respetan, en cualquiera de sus deficiencias, las condiciones de estabulación de los animales (carencia de agua, alimento, cama, limpieza)		
No se han respetado las pautas de aturdido / sangrado / comienzo de faenado		
Los sistemas de aturdimiento no funcionan de forma eficaz		
El personal ocasiona sufrimientos inútiles a los animales (descarga, conducción aturdido, sangrado, etc.)		
No se han respetado las indicaciones del veterinario sobre el sacrificio de animales enfermos, heridos, etc.		
No se respetan, en cualquiera de sus deficiencias, las condiciones de estabulación de los animales (carencia de agua, alimento, cama, limpieza)		
INSPECCIÓN ANTE-MORTEM		
Autorización del sacrificio sin restricciones		
Autorización con restricciones		
enfermedades o traumatismos leves		
explotaciones sospechosas		
traumatismos graves		
plan específico de erradicación		

SUPERVISIÓN	Hora	Veterinario
en espera hasta la toma de decisión		
animales sospechosos		
No apto para sacrificio para consumo humano		
afectados por enfermedades graves		
manipulación supone un riesgo		
bajas ante-mortem.		
SELLADO Y MARCADO		
Los útiles para el sellado no reúnen las condiciones requeridas		
Se han encontrado carnes sin marcado o marcado defectuoso.		
Se han encontrado carnes no aptas sin el marcado correspondiente.		
Se han encontrado carnes a la espera de dictamen favorable de aptitud para consumo con el sellado sanitario de aptitud para consumo.		
HIGIENE DEL SACRIFICIO		
No hay indumentaria necesaria o las condiciones de limpieza no son adecuadas para garantizar la correcta higiene del sacrificio.		
Se han constatado errores en el orden del sacrificio.		
Las condiciones de limpieza de las instalaciones, utillaje, equipos no son adecuadas para garantizar una higiene correcta del sacrificio.		
No hay disponibilidad de determinados equipos / útiles / dispositivos necesarios.		
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		

SUPERVISIÓN	Hora	Veterinario
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		

ANEXO III

MODELO ACTA INSPECCIÓN

EUSKO JAURLARITZA

OSASUN SAILA



GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE SANIDAD

Ikuskapen sanitarioa Inspección sanitaria	Aktaren Zk. / Acta Nº 0150002	Baimenaren edo Erregistro Sanitarioaren Zk. Nº autorización o Registro Sanitario
	Data / Fecha	
Establezimenduaren izen soziala / Razón Social del establecimiento		
Helbidea / Dirección	Udalerrria / Municipio	Telefona / Teléfono
Iarduera / Actividad		
Ikuskapenaren jabea edo ordezkari hartzailea / Propietario o representante receptor de la inspección	NAN / DNI	... gisa / En calidad de
Ikuskatzailearen izena eta abizenak / Nombre y apellidos del inspector		

**IKUSKAPENA EGIN ONDOREN, ONDOKO
HAU JAKINARAZTEN DA:**

**UNA VEZ REALIZADA LA INSPECCIÓN
SE CONSTATA LO SIGUIENTE:**

Ale berdea interesatuarentzat / Ejemplar verde para el interesado.
Ale zuria administrazioerako / Ejemplar blanco para la Administración

Interesatuak aktaren edukia eta zuzendu behar dituen akatsak ezagutzen ditu, eta haxe alegatzen du:
El interesado queda informado del contenido del acta y de las anomalías que debe corregir, alegando que:

Eta azaltzen diren leku eta datan, beheko biek aktaren bina ale sinatzen dituzte, interesatua ale batekin gelditzen dela.
Y firma la presente acta junto al inspector, por duplicado, en el lugar y fecha indicado, quedando un ejemplar en su poder.

IKUSKATZAILEAK
EL INSPECTOR

INTERESATUAK
EL INTERESADO

DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA
Donostia-San Sebastián, 1
01010 VITORIA-GASTEIZ
Tel.: 945 01 92 01 . Fax: 945 01 91 92



Información sobre la cadena alimentaria

A.1. Supervisión

- > Del origen de los animales
- > Del transporte al matadero
- > Del sistema de producción de carne
- > De la presencia de animales sospechosos de tratamientos.

A.2. Frecuencia

- > Del origen de los animales
- > Del transporte al matadero
- > Del sistema de producción de carne
- > De la presencia de animales sospechosos de tratamientos

A.3. Decisión / Actuación

- > Irregularidades de identificación
- > Irregularidades en la documentación
- > Sospecha de residuos

A.4. Registro / Informe

A.5. Anexos:

- > A-1: Registro / Informe
- > A-2: Decisión sobre animales sospechosos de presencia de residuos en carnes en relación con la información de la cadena alimentaria



> *información sobre la
cadena alimentaria*

CAPÍTULO A

INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA

A.1. SUPERVISIÓN

Previamente al sacrificio de los animales en los mataderos, el SVO, debe supervisar la información aportada por el operador económico sobre la cadena alimentaria. Es principio básico la garantía de INOCUIDAD ALIMENTARIA, desde la granja hasta el matadero y garantía a través de esta información de la inspección ante y post-mortem. La información de la cadena alimentaria abarca aspectos tales como la situación sanitaria geográfica de la explotación de origen, estado de salud de los animales, enfermedades, medicamentos veterinarios, resultados de controles de zoonosis y residuos, etc.

La recepción y revisión de la documentación que debe acompañar a los animales durante su transporte corresponde a la empresa, y los requisitos que debe cumplir están detallados en el punto sobre Trazabilidad de la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies». Los controles que se efectúen sobre los puntos que se detallan en este capítulo, serán realizados en base a las características de calidad establecidas en dicha Instrucción.

A.1.1. Del origen de los animales y transporte al matadero

Se comprobará que los animales de abasto son recepcionados por el matadero con la identificación de origen establecida legalmente.

Se comprobará que los animales son recepcionados por el matadero con la documentación de acompañamiento correspondiente y que dicha documentación corresponde al grupo de animales a los que pertenece (urgencias, sacrificio normal, campañas etc.) así como que la información que se detalla en la documentación, no contiene indicaciones que comprometen a la salud pública o sanidad animal.

Se supervisará, que en los animales que son recepcionados por el matadero para su sacrificio, los datos de la documentación se corresponden con la identificación real que figura en las marcas de identificación.

Se comprobará que en caso de error (por ausencia de marca de identificación, por carencia de documentación o por la no correspondencia entre una y otra), el matadero ha instaurado las medidas oportunas para evitar la entrada de estos animales a sacrificio.

A.1.2. De la actuación sobre animales sospechosos por presencia de residuos no permitidos en carnes.

Se valorará, en base a la información del Anexo A-2 del presente capítulo, la consideración de animales/lotas de animales como sospechosos de tratamiento con residuos medicamentosos. Esta consideración será realizada por tanto, en base a la ausencia de documentación de acompañamiento de los animales, documentación cumplimentada de forma incorrecta, falta de correlación entre la documentación y las marcas de identificación etc.

A.2. FRECUENCIA

Se realizará diariamente la supervisión correspondiente a los criterios de supervisión descritos en el apartado A-1, en base a la siguiente frecuencia para cada uno de ellos:

A.2.1. Del origen de los animales y transporte al matadero

Se supervisará la identificación individual en al menos el 20% de animales.

La supervisión de identificación individual en animales pertenecientes a grupos de riesgo será en el 100%. (campañas, animales para muestreos, urgencias, animales enfermos, animales procedentes de granjas sospechosas de tratamiento con sustancias no permitidas, etc.).

Se revisará el 100% de la documentación recepcionada por el matadero, de acompañamiento de los animales.

Se supervisará la correspondencia con la documentación de acompañamiento del 20% de identificaciones individuales (crotales).

100% de identificaciones incorrectas detectadas por los Servicios de Inspección derivados de la supervisión del punto anterior («20% de documentos recepcionados»).

A.2.2. De la actuación sobre animales sospechosos por presencia de residuos no permitidos en carnes.

Dado que la supervisión de la cadena alimentaria incluye el control de identificación, documentación, correlación identificación/documentación etc. descrito en los puntos anteriores, se incluye con la misma frecuencia la supervisión sobre este grupo de animales.

A.3. DECISIÓN-ACTUACIÓN

A.3.1. Del origen de los animales y transporte al matadero

Cuando se detecte que el matadero ha permitido la entrada de un animal o lote de animales con irregularidades en la marca de identificación, en la documentación o ausencia de correlación entre identificación/documentación o cuando la documentación de acompañamiento de los animales revelen que:

- > procede de zonas de prohibición o restricciones de movimiento de ganado,
- > que no se han cumplido los plazos de uso de medicamentos, o se han suministrado medicamentos no permitidos para el sacrificio,
- > se sospeche cualquier circunstancia que pueda afectar a la salud humana o animal derivada de una documentación/identificación incorrecta,

Se procederá del siguiente modo:

Si la res se dictamina como «apta para el sacrificio» se retrasará el mismo, hasta que se solucione la irregularidad. El animal/lote debe ser mantenido correctamente identificado y separado del resto de los animales para evitar errores en el sacrificio. Si en el plazo de 24 horas no se soluciona el problema, el animal será sacrificado separado del resto y se procederá al decomiso de la canal y todas sus vísceras, despojos y piel.

Si existen consideraciones preponderantes con respecto al bienestar de los animales, se autorizará el sacrificio de acuerdo a lo estipulado en el «Capítulo C. Inspección ante-mortem», y se mantendrá retenida tanto la canal como sus despojos, hasta que se solucione la irregularidad detectada. Cuando en un plazo de 24 horas, no se haya solucionado el problema constatado, toda la carne de ese animal/lote se declarará «no apta para consumo humano».

Si existen circunstancias, que a juicio del SVO, comprometen la Salud Pública o animal, se procederá al sacrificio por separado adoptando las medidas necesarias para no comprometer la salud de las personas y animales.

A.3.2. De los animales sospechosos de presencia de residuos no permitidos en carnes.

Cuando se detecte la presencia de animales/lote sospechoso de presencia de residuos no permitidos:

- > Se comunicará a la empresa para que realice la correcta identificación de los animales y proceda al sacrificio en el orden que indique el SVO.
- > Se iniciará la actuación correspondiente al «Procedimiento de toma de muestras para la detección de residuos en carnes»

A.4. REGISTRO/INFORME

El SVO registrará en el Anexo A-1, los datos de supervisión, así como las incidencias detectadas. Mediante este informe comunicará al responsable de la empresa alimentaria las irregularidades detectadas y las actuaciones a realizar, hasta la resolución del problema constatado.

El veterinario oficial registrará en la base de datos «Control Sanitario en Mataderos. Registro de Sanidad», las irregularidades detectadas en el apartado correspondiente a la información de la cadena alimentaria.

A.5. ANEXOS

Anexo A-1: Registro/Informe Control Oficial. Cadena Alimentaria

Anexo A-2: Detección de animales sospechosos por presencia de residuos en relación con la información de la cadena alimentaria.



A.1. SUPERVISIÓN DE LA CADENA ALIMENTARIA

Matadero:

Técnico responsable:

Fecha Inspección:

Hora:

Código Incidencia	Incidencia	Numero de Incidencias	Código Decisión- Actuación	Medidas Correctoras que debe emprender la empresa*	Resolución de la incidencia SI / NO
A.1.1	Los animales recepcionados para sacrificio no presentan identificación individual.		A.3.1.		
A.1.1	El origen de los animales destinados a sacrificio NO está acreditado por la documentación oficial de acompañamiento.		A.3.1		
A.1.1	La documentación contiene información que compromete la salud pública o animal.		A.3.1		
A.1.2	Detección de Animales Sospechosos (Residuos)		A.3.2		

* La incidencia al detalle será reflejada en el apartado «observaciones». En los casilleros de «medidas correctoras» se especificará la medida indicada a la empresa para su subsanación. (si no fuera posible, reflejarlo en el apartado «observaciones»).

Observaciones:	Alegaciones del interesado:

Fdo.: Inspector

Fdo.: Responsable del establecimiento

ÁLAVA
Santiago, 11 - 010002 VITORIA-GASTEIZ
Tel.: 945 01 71 71 - Fax: 945 01 71 79

BIZKAIA
M^a Díaz de Haro, 58 - 48010 BILBAO
Tel.: 94 403 15 00 - Fax: 94 403 15 98

GIPUZKOA
Avda. de Navarra, 4 - 20013 DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
Tel.: 943 02 27 00 - Fax: 943 02 27 01

ANEXO A-2.

DECISIÓN SOBRE ANIMALES SOSPECHOSOS DE EXISTENCIA DE RESIDUOS EN CARNES TRAS LA SUPERVISIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA CADENA ALIMENTARIA EN MATADERO

La relación de casos que se presenta en este documento tiene como objetivo la consideración de animales o partidas / lotes de animales como sospechosos en función de la documentación que aporta sobre «la cadena alimentaria»

Si en función de la información que se presenta a continuación, se considera un animal / lote como sospechoso de tratamiento, se actuará de acuerdo con el «Procedimiento de toma de muestras para la detección de residuos en carnes» que cada año elabora el Departamento de Sanidad, independientemente de otras acciones que deban iniciarse por otro tipo de irregularidades.

1. Propietario o explotación de procedencia:

- > Comprobar si tiene antecedentes de uso o de sospecha de residuos. (Listado de granjas sospechosas)
- > Explotaciones que sacrifican animales con caracteres que aunque individualmente o por lote solo indiquen ligera sospecha de tener residuos, al presentarse de forma reiterada pueden hacer catalogarlas como sospechosas.

2. Documentación de entrada de los animales en el matadero:

- > Animales que no hayan presentado Guía de Origen y Sanidad o Documento de traslado. Anomalías en los documentos, tales como no indicar las identificaciones de los animales, diferente número de animales reseñados y número de identificaciones, posibles manipulaciones.
- > No presentar los Documentos Administrativos individuales que deben acompañar a los bovinos.

3. Certificación del veterinario clínico y datos del libro de explotación.

- > Los animales que hayan sido tratados con medicamentos veterinarios deben ir acompañados de un certificado del veterinario clínico que atendió al animal que indique el diagnóstico efectuado sobre el animal, la medicación prescrita y el periodo de supresión de la misma, así como la declaración del dueño del animal de no haber sido tratado más que con lo prescrito por el veterinario y haber respetado los periodos de supresión. Se considerarán sospechosos los animales / lote de animales que presenten dudas al SVO oficial sobre cualquiera de los puntos que refleje el certificado veterinario.

4. Identificación animal:

- > Animales sin identificar.
- > No coincidencia de las identificaciones indicadas en la documentación con las encontradas en los animales.



Bienestar animal

B.1. Supervisión

- > Condiciones de manejo
- > Condiciones del aturdimiento
- > Condiciones de estabulación

B.2. Frecuencia

- > Condiciones de manejo
- > Condiciones del aturdimiento
- > Condiciones de estabulación

B.3. Decisión / Actuación

- > Condiciones de manejo
- > Condiciones del aturdimiento
- > Condiciones de estabulación

B.4. Registro / Informe

B.5. Anexos

- > B-1: Registro / Informe

> *bienestar animal*



CAPÍTULO B

BIENESTAR ANIMAL

B.1. SUPERVISIÓN

El principio básico de Bienestar animal en los mataderos está destinado a evitar causar a los animales agitación, dolor o sufrimientos evitables durante las operaciones de desplazamiento, estabulación, sujeción, aturdimiento y matanza del animal, con el objetivo final de proteger la calidad higiénica de la carne y la Salud Pública.

Los requisitos que debe cumplir están detallados en la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies». (apartado sobre bienestar animal) y los controles que se efectúen sobre los puntos que se detallan a continuación, serán realizados en base a las características de calidad establecidas en dicha Instrucción.

B.1.1. Condiciones de manejo de los animales.

Se supervisará que las personas que intervengan en las operaciones de descarga, desplazamiento, estabulación, sujeción, aturdimiento y sangrado realicen estos cometidos de forma humanitaria y eficaz en todas las fases del manejo de los animales vivos, de acuerdo con las características descritas en la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies».

Se supervisará que ante las decisiones sobre sacrificios inmediatos, adoptadas por el SVO, estas sean realmente cumplidas y en las condiciones exigidas para garantizar el bienestar de los animales.

B.1.2. Condiciones de los animales en estabulación

Se comprobará:

- > la disposición de cama suficiente
- > la disposición de agua,
- > el suministro de alimentos a animales que permanezcan mas de 12 horas en los establos
- > la no existencia de cúmulo de estiércol y suciedad en los lugares de estabulación de los animales.

B.1.3. Condiciones del aturdimiento

Se supervisará que los equipos se mantienen en condiciones que garanticen el aturdimiento eficaz.

Se supervisará que todos los animales son aturdimientos antes de su sangrado y que el faenado comienza de forma inmediata y tras el sangrado total de los animales.



B.2. FRECUENCIA

Se realizará diariamente la supervisión correspondiente a los puntos descritos en el apartado B.1. en base a la siguiente frecuencia para cada uno de ellos:

B.2.1. Condiciones de manejo de los animales

Una vez, cada jornada laboral se observará el comportamiento de los operarios respecto a los animales en todas las fases del proceso (descarga, estabulación, conducción, etc.).

Se constatará que TODOS los sacrificios inmediatos que ordene el SVO, se cumplen sin demora.

B.2.2. Condiciones de los animales en estabulación

Una vez, cada jornada laboral se observará la disposición de alimento, agua, cama y limpieza de los animales estabulados.

B.2.3. Condiciones del aturdimiento

Al comienzo de cada jornada laboral se supervisará el mantenimiento adecuado de los equipos de aturdimiento y correcto funcionamiento de los mismos.

Aturdimiento completo antes del sangrado: dos veces al día sobre una muestra de al menos 10% animales sacrificados en cada tanda de supervisión.

B.3. DECISIÓN - ACTUACIÓN

B.3.1. Condiciones de manejo de los animales

Si no se respetan por parte del matadero, las normas sobre protección de los animales, en cualquiera de las fases descritas, y la incidencia no es considerada de gravedad por parte del veterinario oficial, se comunicará al responsable del establecimiento para que adopte las medidas necesarias para resolver el problema y evitar que se reproduzca.

Si la incidencia es considerada de gravedad por parte del SVO, podrá adoptar las medidas que considere necesarias, tales como prohibición de entrada de animales a sacrificio, hasta la resolución de la incidencia.

B.3.2. Condiciones de los animales en estabulación

Si se constatará algún incumplimiento en cuanto a la garantía de disposición de agua, alimento, cama o limpieza de los animales se comunicará a los responsables del matadero a fin de que se subsane la deficiencia de forma inmediata.

B.3.3. Condiciones del aturdimiento

Si no se respetan las normas sobre protección de los animales en cualquiera de las fases descritas (equipos, manejo de animales), si la incidencia es considerada de gravedad por



parte del veterinario oficial, dependiendo de la misma, además del requerimiento a la empresa para subsanación inmediata antes de proseguir con el sacrificio, podrá adoptar decisiones tales como la paralización de la actividad. Como ejemplo de mayor gravedad podrían citarse:

- > Ausencia de aturdimiento
- > Comienzo del faenado antes de que el animal esté totalmente sangrado
- > El no funcionamiento eficaz de los sistemas de aturdimiento (vocalizaciones de los animales, fracturas óseas, petequias en canales etc.)
- > Actuaciones reiterativas de irregularidades no consideradas como graves.

B.4. REGISTRO / INFORME

El veterinario Oficial registrará en la base de datos las irregularidades / incidencias detectadas en el apartado correspondiente a bienestar animal.

El veterinario oficial registrará e informará mediante el modelo de registro de información recogido en el Anexo B-1, al operador de empresa alimentaria de las irregularidades detectadas y de las decisiones adoptadas por el veterinario para su cumplimiento hasta la resolución del problema constatado.

B.5. ANEXOS

Anexo B-1: Registro / Informe Control Oficial. Bienestar Animal.



B-1. BIENESTAR ANIMAL

Matadero:

Técnico responsable:

Fecha Inspección:

Hora:

Código Incidencia	Incidencia	Numero de Incidencias	Código Decisión- Actuación	Medidas Correctoras que debe emprender la empresa*	Resolución de la incidencia SI / NO
B.1.1	El personal ocasiona sufrimientos inútiles a los animales (descarga, conducción aturrido, sangrado, etc.)		B.3.1.		
B.1.1	No se han respetado las indicaciones del veterinario sobre el sacrificio de animales enfermos, heridos, etc.		B.3.1.		
B.1.2	No se respetan, en cualquiera de sus deficiencias, las condiciones de estabulación de los animales (carencia de agua, alimento, cama, limpieza)		B.3.2.		
B.1.3	No se han respetado las pautas de aturrido / sangrado / comienzo de faenado		B.3.3.		
B.1.3	Los sistemas de aturdimiento no funcionan de forma eficaz		B.3.3.		

* Se indicarán las medidas correctoras indicadas a la empresa para su subsanación, dejando constancia clara en esta cuadrícula (o si no fuera posible, reflejarlo en el apartado «observaciones»).

Observaciones:	Alegaciones del interesado:

Fdo.: Inspector

Fdo.: Responsable del establecimiento

ÁLAVA
Santiago, 11 - 010002 VITORIA-GASTEIZ
Tel.: 945 01 71 71 - Fax: 945 01 71 79

BIZKAIA
M^a Díaz de Haro, 58 - 48010 BILBAO
Tel.: 94 403 15 00 - Fax: 94 403 15 98

GIPUZKOA
Avda. de Navarra, 4 - 20013 DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
Tel.: 943 02 27 00 - Fax: 943 02 27 01



Inspección ante-mortem

C.1. Inspección

- > Consideraciones Generales
- > Práctica de la inspección

C.2. Frecuencia

C.3. Decisión / Actuación

- > Autorización del sacrificio sin restricciones
- > Autorización del sacrificio con restricciones
- > No apto para sacrificio

C.4. Registro / Informe

C.5. Anexos:

- > C-1: Registro / Informe
- > C-2: Detección animales sospechosos
- > C-3: Instrucción 1 / 2001

> *inspección ante-mortem*



CAPÍTULO C

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

C.1. INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

C.1.1. Consideraciones generales

La inspección ante-mortem (a.m.) debe efectuarse de un modo sistemático, disponiendo de toda la información sobre la cadena alimentaria y valorando los datos referentes al animal: edad, tipo de producción, tipo de explotación, etc.

El VO exigirá la separación de aquellos animales que requieran de una inspección ante-mortem más detallada. Dicho reconocimiento se deberá hacer en un lugar adecuado que reúna las condiciones especificadas en la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies».

El VO se asegurará que existan sistemas para asegurar que no se sacrifiquen animales sin inspección ante-mortem.

El VO se asegurará que los animales separados en la inspección ante-mortem y aquellos sospechosos y / o urgentes sean marcados y se evite su entrada en la cadena de sacrificio a no ser que se les autorice expresamente.

C.1.2. Práctica de la inspección

Teniendo en cuenta que el bienestar animal está recogido en el apartado correspondiente, en este capítulo, la inspección ante-mortem tendrá en cuenta, como mínimo, los siguientes apartados:

- > Observación :
 - > Del grado de limpieza del animal. Un animal o lote de animales se considerará inaceptablemente sucio cuando su faenado pudiera suponer riesgo de contaminación para el resto de las carnes.
 - > De trastornos del comportamiento individual o en grupo.
- > Búsqueda:
 - > De síntomas de fatiga o excitación.
 - > De síntomas de enfermedades o traumatismos, prestando atención especial a la detección de enfermedades y zoonosis que figuren en la lista A, o en la B de la Oficina Internacional de Epizootias.
 - > De signos de tratamientos medicamentosos, implantes, pinchazos, etc. Para la evaluación de estos signos se aplicará el cuestionario del ANEXO C2.
 - > De daños causados en el transporte.
 - > De cualquier otra condición que pueda resultar perjudicial para la salud humana o la sanidad animal.

C.2. FRECUENCIA

Se realizará la inspección a todos los animales antes del sacrificio. Dicha inspección debe llevarse a cabo en las 24 horas siguientes a la llegada al matadero y menos de 24 horas antes del sacrificio. No obstante el SVO, podrá decidir realizar inspecciones ante-mortem en cualquier otro momento.

C.3. DECISIÓN - ACTUACIÓN

Tras la inspección se procederá a emitir el dictamen de la inspección que podrá ser:

C.3.1. Autorización del sacrificio sin restricciones:

Se autorizará sin restricciones el sacrificio de un animal cuando la inspección ante-mortem haya revelado que está:

- > Debidamente reposado, que no presente signos externos de excitación o fatiga.
- > Que no existen síntomas clínicos de enfermedad que lo hagan inadecuado para el consumo humano.
- > Que no exija una atención especial durante el faenado o inspección post-mortem.
- > Que no esté inaceptablemente sucio (se considerará inaceptablemente sucio el animal / lote cuyo faenado pudiera suponer riesgo de contaminación al resto de las carnes).

C.3.2. Autorización del sacrificio con restricciones:

Se autorizará el sacrificio con restricciones de aquellos animales:

- > Afectados de enfermedades o traumatismos leves considerados no transmisibles al hombre o a los animales o que no darán lugar a carnes inadecuadas para consumo humano.

Ejemplos de enfermedades leves: cojeras, disneas, hernias, pequeños traumatismos etc.

Se informará a la empresa para que realice el marcado de estos animales para ser tenidos en cuenta en la inspección post-mortem.

- > Procedentes de explotaciones sospechosas incluidas dentro del PNIR.
Se informará a la empresa para que realice el marcado de estos animales para realizar la inmovilización y toma de muestras en la inspección post-mortem.
- > Afectados de traumatismos graves.
Se ordenará el sacrificio inmediato de los animales afectados de traumatismos graves. Dicho sacrificio puede realizarse «in situ» para evitar el sufrimiento innecesario del animal.
- > Los animales sospechosos de estar afectados por enfermedades graves transmisibles al hombre o que puedan dar lugar a carnes inadecuadas para consumo humano.



Se sacrificarán en matadero sanitario o al final del sacrificio. Ejemplos de enfermedades graves: animales con fiebre, con abscesos múltiples, tumoraciones etc.

- > Animales sacrificados dentro de un plan específico de erradicación autorizado por la Autoridad Competente,

Se realizará el sacrificio de los mismos al final de la cadena de sacrificio o en su defecto, y por circunstancias extraordinarias, se realizará en condiciones que garanticen la reducción al máximo la contaminación de otros animales o de la carne.

- > Animales en espera hasta la toma de decisión para su sacrificio (ej. periodo de supresión, fatiga, comportamiento anormal, errores en la identificación etc.).

Los animales serán apartados y permanecerán aislados y correctamente identificados por parte del matadero hasta que el inspector veterinario adopte una nueva decisión respecto a su destino. Se aplazará el sacrificio en los siguientes casos:

- > Animales que presenten errores en la identificación: se hace referencia en el capítulo: Información sobre la cadena alimentaria.
- > Animales con signos de excitación o fatiga: se aplazará el sacrificio hasta que instauradas por parte de la empresa las medidas encaminadas al reposo de los animales a instancia del inspector, este determine la aptitud para el sacrificio (Punto sobre higiene de las operaciones de la Instrucción Técnica «Matadero Grandes Especies»)
- > Animales con alto grado de suciedad: el veterinario oficial debe asegurarse de que el operador de empresa alimentaria cumple con la obligación de velar por que los animales que tengan la piel o la lana en condiciones tales que exista un riesgo inaceptable de contaminación de la carne durante el sacrificio no sean sacrificados para el consumo humano a menos que hayan sido limpiados previamente. (Punto sobre higiene de las operaciones de la Instrucción Técnica «Matadero Grandes Especies»)

- > Animales con trastornos de comportamiento, se aplazará el sacrificio hasta que tras una inspección detallada de / los animales permitan al inspector determinar su aptitud para el sacrificio.
- > Animales de los que se sospeche la existencia de una enfermedad o un estado de salud que puedan resultar perjudiciales para la salud humana o la sanidad animal. Estos animales serán sometidos a un examen ante-mortem exhaustivo a fin de establecer un diagnóstico. Además, el veterinario oficial podrá decidir la obtención de muestras y la realización de análisis de laboratorio como complemento de la inspección post-mortem. Si fuera necesario, los animales se sacrificarán por separado al final del proceso normal de sacrificio, tomando todas las precauciones necesarias para evitar la contaminación del resto de la carne.
- > Animales con signos de administración de sustancias con efecto residual en las carnes. Modelo de Anexo C-2.

C.3.3. No apto para sacrificio para consumo humano:

Cuando el dictamen sea la no aptitud para sacrificio, el veterinario ordenará el sacrificio sin faenado y el trasladado inmediato, previo aviso por parte del responsable del matadero, a los Servicios de Sanidad Animal encargados de la recogida de cadáveres para su destrucción.

En este apartado se incluirán:

- > Animales afectados por enfermedades graves transmisibles tanto al hombre como a los animales, animales agónicos, caquéticos, con síntomas de enfermedad sistémica.
- > Animales cuya manipulación suponga un riesgo para las personas y los productos,
- > Las bajas ante-mortem.
- > Los animales que presenten sintomatología compatible con Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs), en cuyo caso se aplicará la Instrucción 1 / 2001 sobre sacrificios de urgencia. Anexo C-3.

C.4. REGISTRO / INFORME

El veterinario oficial registrará en la base de datos las incidencias de la inspección ante-mortem.

El veterinario oficial registrará e informará al operador de las incidencias de la inspección ante-mortem mediante el modelo registro / informe recogido en el Anexo C-1.

C.5. ANEXOS

Anexo C-1. Registro / Informe Control Oficial. Inspección ante-mortem.

Anexo C-2. Detección de animales sospechosos de residuos durante la inspección ante-mortem.

Anexo C-3. Instrucción 1 / 2001



C-1. INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

Matadero:

Técnico responsable:

Fecha Inspección:

Hora:

Código Incidencia	Incidencia	Numero de Incidencias Identificación del animal / lote	Código Decisión- Actuación
C.1.1	Autorización del sacrificio sin restricciones		C.3.1
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		C.3.2
C.1.1	No apto para sacrificio para consumo humano > afectados por enfermedades graves > manipulación supone un riesgo > bajas ante-mortem. > sintomatología compatible con EETs		C.3.1

*Se indicarán las medidas correctoras indicadas a la empresa para su subsanación, indicando claramente en esta cuadrícula si es osible, o en el apartado de observaciones, la medida correctora y el animal o grupo de animales, partida, etc., sobre los que se actúa.

Observaciones:	Alegaciones del interesado:

Fdo.: Inspector

Fdo.: Responsable del establecimiento

ÁLAVA
Santiago, 11 - 010002 VITORIA-GASTEIZ
Tel.: 945 01 71 71 - Fax: 945 01 71 79

BIZKAIA
M^a Díaz de Haro, 58 - 48010 BILBAO
Tel.: 94 403 15 00 - Fax: 94 403 15 98

GIPUZKOA
Avda. de Navarra, 4 - 20013 DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
Tel.: 943 02 27 00 - Fax: 943 02 27 01

DETECCIÓN DE ANIMALES SOSPECHOSOS DE PRESENCIA DE RESIDUOS
EN CARNES DURANTE LA INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

La relación de síntomas que se presenta en este anexo, tiene como objetivo la detección de animales sospechosos de haber sido tratados con sustancias prohibidas o autorizadas pero que puedan rebasar los límites máximos permitidos, basándose en la observación de síntomas que pueden presentar los animales / partidas en la inspección ante-mortem.

El veterinario oficial valorará en cada caso, en función de los síntomas que detecte en la inspección ante-mortem, junto con las posibles lesiones que releve la inspección post-mortem y el número de animales que se detecten como sospechosos de la misma partida.

En caso de que se considere sospechoso se procederá a la actuación correspondiente de acuerdo con el «Plan de Investigación de Residuos» Para adoptar una decisión definitiva en cuanto a la consideración de animal / lote sospechoso se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

La categoría más baja de sospecha correspondería a unos caracteres que indican una ligera desviación de la normalidad, por su intensidad o por la presentación en un número muy bajo de individuos. Puede un lote de animales presentar varios caracteres descritos poco manifiestos (excluyendo los de sospecha directa) en más de dos animales por partida y no ser considerado sospechoso.

La categoría media de sospecha implicaría que los animales presentan caracteres más manifiestos, o los presentan mayor número de animales (más de dos animales por lote). En general la consideración de dos o tres caracteres como pertenecientes en más de dos animales por lote supone el catalogar la partida como «sospechosa».

La categoría más alta de sospecha supondría un nivel crítico de sospecha, este supuesto se establece en los síntomas descritos de forma específica como «altamente sospechoso»

Descripción de caracteres:

1. Morfología de los animales: conformaciones musculares mejores que las que corresponden a un animal por su genética. Se valorara el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan.
2. Homogeneidad del lote: animales de morfología muy similar, especialmente si se aprecia en lotes en que haya razas diferentes.
3. Aspecto de los establos: Establos con excrementos muy líquidos, aumento de la diuresis. O al contrario, establos muy secos.
4. Comportamiento de los animales: excesivo nerviosismo de los animales, taquipnea o lo contrario animales excesivamente tranquilos que no reaccionan ante estímulos. Se valorara no solamente el grado de ese comportamiento anormal sino también la proporción de animales de la partida que lo presentan.

5. Relajación de ligamentos: Línea dorso-lumbar cóncava por relajación de los ligamentos de la columna vertebral. Nacimiento de la cola caído. Se valorara el grado de relajación y la proporción de animales del lote que lo presentan.
6. Aparición de edemas: Edemas en diversas partes del cuerpo, en abdomen, etc. Se valorara el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan.
7. Movimiento de los animales: Animales que les cuesta andar (vacilantes) o levantarse. Se valorara el grado de relajación y la proporción de animales del lote que lo presentan.
8. Presencia de traumatismos: Traumatismos en las extremidades, fracturas. En el caso de traumatismos leves, tales como contusiones que presentan los animales y que pueden haberse producido en el transporte se valorara la proporción de animales que las presentan para asignar la categoría correspondiente. En el caso de fracturas, se catalogara este carácter siempre como altamente sospechoso.
9. Diarreas hemorrágicas: Su presencia implicara la catalogación automática de este carácter como altamente sospechosa.
10. Lesiones en piel: Lotes de animales con muchos individuos con lesiones en la piel, como alopecias, dermatomicosis, etc.
11. Comportamiento sexual: Animales, especialmente si son jóvenes, con gran excitación sexual, animales que se montan entre sí. Se valorará el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan
12. Caracteres sexuales: Caracteres sexuales muy desarrollados o atrofiados: testículos pequeños, desarrollo prematuro de las mamas, hipertrofia vulvar, mucosidad blanquecina en la vagina. Se valorara el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan
13. Animales sacrificados prematuramente, antes de alcanzar el peso habitual para el ganadero, matadero, zona geográfica, etc.
14. Restos de implantes o caracteres que indiquen inyecciones. Si los restos o caracteres son manifiestos, aunque se presenten en un solo animal de la partida, implicara la asignación de la categoría altamente sospechosa, igualmente si se presenta en varios animales.

ANEXO III

INSTRUCCIÓN 1 / 2001

Fecha: 21 de marzo de 2001

Destinatarios: Subdirecciones Territoriales de Salud Pública Veterinarios Oficiales de los Mataderos de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

La situación epidemiológica de las encefalopatías espongiformes transmisibles de los animales obligan a tomar medidas de prevención especiales, tales como la retirada del Material Especificado de Riesgo (MER) a determinados animales, la realización de pruebas rápidas etc.

Se hace necesario, además establecer criterios uniformes en todos los mataderos de la Comunidad Autónoma del País Vasco a la hora de tomar medidas ante la detección de animales con sintomatología compatible con las EETs y con la recepción de animales de urgencia.

Por ello y teniendo en cuenta el Real Decreto 3454 / 2000 por el que se establece y regula el Programa Integral Coordinado de vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles de los animales, y el Real Decreto 147 / 1993 mediante el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas se dicta la presente

INSTRUCCIÓN:

1. Los animales sospechosos y / o procedentes de sacrificio especial de urgencia, se inmovilizarán en el lazareto o en un punto de la nave de estabulación, aislado del resto de los animales que se encuentren estabulados.
2. Se sospechará la existencia de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) en el caso de bovinos y de tembladera en el caso de ovinos y caprinos, en animales de más de 20 meses de edad que presenten síntomas neurológicos y de comportamiento.
3. Los síntomas por los que, ante la presencia de cualquiera de ellos serán considerados animales sospechosos y por tanto se comunicará a los servicios veterinarios oficiales de sanidad animal son los siguientes:
 - > Cambios de comportamiento: nerviosismo, agresividad, aprehensión o miedo, hiperestesia, movimientos anormales de la cabeza.
 - > Cambios locomotores o de postura, ataxia, incoordinación, posturas anormales, hipermetría, caídas y dificultad para levantarse.
 - > Prurito.
 - > Lesiones cutáneas.
 - > Temblores.

- > Otros síntomas neurológicos como: opistótonos, tetania o contracciones musculares, movimientos en círculos, empujar objetos fijos con la cabeza etc.
 - > Cualquier síntoma en los sacrificios de urgencia, salvo en el caso de traumatismos recientes de menos de 24 horas previas a la llegada al matadero, en animales de menos de 24 meses. Los sacrificios de urgencia no permiten excluir en su mayoría, que se trate de sintomatología compatible con EET, dado que los animales procedentes de este tipo de sacrificio, presentan cualquiera de los síntomas mencionados compatibles con la enfermedad, justificándose también la medida por el hecho de que según los datos epidemiológicos disponibles, los animales que han resultado positivos a EEB están relacionados significativamente con animales procedentes de sacrificios de urgencia.
4. Se avisará a los Órganos Competentes de la Comunidad Autónoma en materia de sanidad animal, de la existencia en las instalaciones del Matadero de un animal que en la inspección ante-mortem se ha considerado sospechoso.
 5. Tras la comprobación del estado del animal por parte de los servicios veterinarios competentes, se procederá a su traslado a una instalación autorizada donde se realizará el sacrificio. Si estos mismos servicios determinasen la imposibilidad del traslado a la instalación correspondiente del animal vivo, decidirán sobre el sacrificio del animal in situ, para su traslado posterior. Este sacrificio podrá realizarse en las instalaciones del matadero en que se encuentre el animal y en condiciones adecuadas, sin entrar a la línea de sacrificio normal.
 6. Debe quedar claro que los animales que manifiesten sintomatología nerviosa o trastornos de comportamiento son considerados sospechosos por lo que no deben llegar a los mataderos y su entrada en las instalaciones sólo debe entenderse como un caso fortuito y no controlable por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales del matadero, que dispondrán de la documentación de acompañamiento del animal en la que figurará tanto la declaración del responsable de la explotación como del veterinario responsable en lo referente a la no existencia de sintomatología nerviosa que permitió su envío al matadero, ya que en caso contrario se estaría incumpliendo la legislación al respecto sobre el traslado de los animales.



Inspección post-mortem

D.1. Inspección

- > Consideraciones Generales
- > Práctica de la inspección

D.2. Frecuencia

D.3. Decisión / Actuación

- > Apta para consumo
- > No apta para consumo
- > Parcialmente no apta
- > Condicionalmente apta

D.4. Registro / Informe

D.5. Anexos:

- > D-1: Detección de animales sospechosos de residuos en inspección post-mortem



> *inspección post-mortem*

CAPÍTULO D

INSPECCIÓN POST-MORTEM

D.1. INSPECCIÓN POST-MORTEM

D.1.1. Consideraciones Generales

La inspección post-mortem, debe efectuarse de un modo sistemático, cotejando toda la información disponible (alimentaria, ante-mortem , aturdido y sangrado), así como los datos referentes al animal: sexo, edad, raza, estado y tipo de producción: leche, carne, etc.

El veterinario oficial exigirá que la cabeza, los órganos y vísceras o cualquier otra parte de la canal en que haya que practicarse una inspección post-mortem se relacione claramente con la canal correspondiente hasta que la inspección haya concluido.

Las canales de los solípedos domésticos, los animales bovinos de más de seis meses y los cerdos domésticos de más de cuatro semanas se presentarán para la inspección post-mortem divididas longitudinalmente en dos mitades a lo largo de la columna vertebral.

Las cabezas se presentarán a la inspección limpias y desolladas de forma que se permita la visualización y acceso a los ganglios linfáticos, músculos masticatorios cavidad bucal y lengua.

Los riñones se dispondrán a la inspección fuera de la cobertura grasa y decapsulados.

El inspector no aceptará la retirada de ninguna parte, órgano o víscera (a no ser que no deba ser objeto de inspección), hasta que no se haya emitido un dictamen.

El inspector no aceptará que ninguna persona extraiga, modifique o destruya ningún signo de enfermedad o defecto en canal u órgano hasta que haya finalizado la inspección y emitido un dictamen.

Durante la inspección, deberán tomarse las debidas precauciones a fin de reducir al máximo el riesgo de contaminación de la carne por manipulaciones tales como la palpación, el corte o la incisión. Cuando sea necesario practicar una incisión, deberá hacerse en la medida de lo posible de una manera que evite todo riesgo de contaminación, ya sea de la carne, de los locales, del equipo o del personal.

Cuando en una canal o víscera inspeccionadas exista cualquier sospecha para determinar su aptitud para consumo humano, se someterán a un examen más detallado que permita realizar el dictamen; para lo que se identificarán y separarán de las otras carnes, permaneciendo retenidas bajo el control del inspector hasta la obtención de resultados concluyentes para dictaminar en sentido favorable o desfavorable.

En todos los animales:

- > en los que exista la sospecha de una enfermedad orgánica generalizada,
- > se destinen a sacrificio para consumo humano procediendo de campañas de saneamiento ganadero (tuberculosis, brucelosis, leucosis...),
- > sean objeto de sacrificio de urgencia,
- > se sospeche la presencia de otras zoonosis,

Se deberán seccionar y examinar los principales ganglios linfáticos de la canal, cabeza y vísceras (buscar la definición de inspección detallada, exhaustiva...).

La velocidad de la cadena y el correcto estado de mantenimiento de las condiciones e instalaciones (luminosidad, sistemas de suspensión y manipulación, identificación, retención e inmovilización...) en la industria, garantizarán la práctica segura de la inspección post-mortem.

D.1.2. Práctica de la Inspección

Inmediatamente después del sacrificio todas las partes del animal incluida la sangre deberán ser objeto de una inspección post-mortem.

En la práctica de la inspección post-mortem se procederá del modo siguiente:

- > Inspección visual del animal sacrificado y de sus órganos.
- > Palpación e incisión de los órganos requeridos por normativa en cada especie y si el veterinario lo juzga necesario del útero.
- > Búsqueda de anomalías de consistencia, color, olor y en su caso sabor.
- > Toma de muestras y exámenes de laboratorio suplementarios para el dictamen.

Se prestará una atención especial a la detección de zoonosis, de enfermedades que figuren en la lista A de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE) y de otras enfermedades de notificación obligatoria.

Se llevará a cabo un examen suplementario que consistirá, en la palpación y la incisión de partes de la canal y de los despojos y en ensayos de laboratorio siempre que se juzgue necesario para:

- > establecer un diagnóstico definitivo,
- > detectar la presencia de una enfermedad animal,
- > detectar un exceso de residuos químicos o un incumplimiento de los criterios microbiológicos,
- > detectar otros factores que hagan la carne no apta para el consumo o que se establezcan restricciones para su utilización.

Los requisitos específicos en la inspección post-mortem según las distintas especies de animales domésticos son los siguientes:

- **Bovinos de menos de seis semanas**

Las canales y los despojos de los bovinos de menos de seis semanas se someterán a los siguientes procedimientos de inspección post-mortem:

- a) inspección visual de la cabeza y la garganta; incisión y examen de los ganglios linfáticos retrofaríngeos, inspección de la boca y las fauces; palpación de la lengua; extirpación de las amígdalas;



- b) inspección visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones; incisión y examen de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales); la tráquea y las principales ramificaciones de los bronquios deberán abrirse longitudinalmente, y se practicará una incisión en el tercio posterior de los pulmones, perpendicular a sus ejes principales; esas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano;
- c) inspección visual del pericardio y el corazón, en el que deberá practicarse una incisión longitudinal que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular;
- d) inspección visual del diafragma;
- e) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (Lnn. portales); palpación y, si es necesario, incisión del hígado y sus ganglios linfáticos;
- f) inspección visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos; palpación y, si es necesario, incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
- g) inspección visual y, si es necesario, palpación del bazo;
- h) inspección visual de los riñones; incisión, si es necesario, de éstos y de los ganglios linfáticos renales;

i) inspección visual de la pleura y del peritoneo;

j) inspección visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones;

en caso de duda, deberá practicarse una incisión en la región umbilical y abrirse las articulaciones; deberá examinarse el líquido sinovial.

- **Bovinos de más de seis semanas**

Las canales y los despojos de los bovinos de más de seis semanas se someterán a los siguientes procedimientos de inspección post-mortem:

a) inspección visual de la cabeza y la garganta; incisión y examen de los ganglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos y parotídeos; examen de los músculos maseteros externos, en los que se efectuarán dos incisiones paralelas a la mandíbula, y los músculos maseteros internos (pterigoideos internos), cuya incisión se realizará a lo largo de un plano; la lengua deberá desprenderse de forma tal que permita una inspección visual detallada de la boca y de las fauces, y se someterá asimismo a inspección visual y palpación; las amígdalas deberán extirparse;

b) inspección de la tráquea y el esófago; inspección visual y palpación de los pulmones; incisión y examen de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos, la tráquea y las principales ramificaciones de los bronquios deberán abrirse longitudinalmente, y se practicará una incisión en el tercio posterior de los pulmones, perpendicular a sus ejes principales; estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano;

c) inspección visual del pericardio y el corazón, en el que deberá practicarse una incisión longitudinal que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular;

d) inspección visual del diafragma;

e) inspección visual y palpación del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos, incisión de la superficie gástrica del hígado y de la base del lóbulo cuadrado para examinar los conductos biliares;

f) inspección visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales); palpación y, si es necesario, incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;

g) inspección visual y, si es necesario, palpación del bazo;

h) inspección visual de los riñones y, si es necesario, incisión de los mismos y de los ganglios linfáticos renales (Lnn. renales);

i) inspección visual de la pleura y del peritoneo;

j) inspección visual de los órganos genitales;

k) inspección visual y, si es necesario, palpación e incisión de la ubre y sus ganglios linfáticos, en las vacas, cada mitad de la ubre se abrirá mediante una larga y profunda incisión hasta los senos lactíferos y se efectuará una incisión de los ganglios linfáticos de la ubre, salvo si se excluye del consumo humano.

- l) Se examinarán detenidamente los ganglios y órganos implicados para la detección de lesiones tuberculosas,
- ll) Se examinarán detenidamente los ganglios y órganos implicados para la detección de lesiones sintomáticas de infección aguda por brucelosis.

- **Ovinos y caprinos domésticos**

Las canales y los despojos de los ovinos y caprinos se someterán a los siguientes procedimientos de inspección post-mortem:

- a) inspección visual de la cabeza tras el desollado y, en caso de duda, examen de la garganta, la boca, la lengua y los ganglios linfáticos retrofaríngeos y parótidos; sin embargo, sin perjuicio de las normas zoonosanitarias, estos exámenes no serán necesarios cuando la autoridad competente pueda garantizar que la cabeza, en especial la lengua y el cerebro, no se destinará al consumo humano;
- b) inspección visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones y de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos; en caso de duda, deberá realizarse una incisión y un examen de esos órganos y de los ganglios linfáticos;
- c) inspección visual del pericardio y el corazón; en caso de duda, deberá realizarse una incisión y un examen del corazón;
- d) inspección visual del diafragma;
- e) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (Lnn. portales); palpación del hígado y sus ganglios linfáticos; incisión de la superficie gástrica del hígado para examinar los conductos biliares;
- f) inspección visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
- g) inspección visual y, si es necesario, palpación del bazo;
- h) inspección visual de los riñones; incisión, si es necesario, de éstos y de los ganglios linfáticos renales;
- i) inspección visual de la pleura y del peritoneo;
- j) inspección visual de los órganos genitales;
- k) inspección visual de la ubre y sus ganglios linfáticos;
- l) inspección visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, deberá practicarse una incisión en la región umbilical y abrirse las articulaciones; deberá examinarse el líquido sinovial.

- **Solípedos Domésticos**

Las canales y los despojos de los solípedos se someterán a los siguientes procedimientos de inspección post-mortem:

- a) inspección visual de la cabeza y, una vez desprendida la lengua, de la garganta; palpación y, si es necesario, incisión de los ganglios linfáticos submaxilares, retro-faríngeos y parótidos; la lengua deberá desprenderse de forma tal que permita una inspección visual detallada de la boca y de las fauces, y se someterá asimismo a inspección visual y palpación; las amígdalas deberán extirparse;
- b) inspección visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones; palpación y, si es necesario, incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos; la tráquea y las principales ramificaciones de los bronquios deberán abrirse longitudinalmente, y se practicará una incisión en el tercio posterior de los pulmones, perpendicular a sus ejes principales; esas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano;
- c) inspección visual del pericardio y el corazón, en el que deberá practicarse una incisión longitudinal que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular;
- d) inspección visual del diafragma;
- e) inspección visual, palpación y, si es necesario, incisión del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos,
- f) inspección visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos; si es necesario, incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
- g) inspección visual y, si es necesario, palpación del bazo;
- h) inspección visual y palpación de los riñones; incisión, si es necesario, de éstos y de los ganglios linfáticos renales;
- i) inspección visual de la pleura y del peritoneo;
- j) inspección visual de los órganos genitales de sementales y yeguas;
- k) inspección visual de la ubre y sus ganglios linfáticos y, si es necesario, incisión de los ganglios linfáticos supramamarios;
- l) inspección visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, deberá practicarse una incisión en la región umbilical y abrirse las articulaciones; deberá examinarse el líquido sinovial;
- m) todos los caballos grises o blancos deberán someterse a una inspección para la detección de melanosis y melanomatosis, consistente en el examen de los músculos y los ganglios linfáticos de las paletillas, por debajo del cartílago escapular, tras soltar la ligazón de una paletilla; los riñones deberán quedar expuestos y examinarse mediante una incisión que los atraviese en su totalidad.
- n) si procede se examinará a los solípedos para detectar la presencia de muermo. Tras la incisión de la cabeza en el plano medio con ablación del tabique nasal se procederá a un atento reconocimiento de las mucosas de la tráquea, de la laringe, de las cavidades nasales, de los senos y de sus ramificaciones.

- Porcinos

1. Las canales y los despojos de los cerdos se someterán a los siguientes procedimientos de inspección post-mortem:

- a) inspección visual de la cabeza y la garganta; incisión y examen de los ganglios linfáticos submaxilares (Lnn. mandibulares); inspección visual de la boca, las fauces y la lengua;
- b) inspección visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones y de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos,

La tráquea y las principales ramificaciones de los bronquios deberán abrirse longitudinalmente y se practicará una incisión en el tercio posterior de los pulmones, perpendicular a sus ejes principales; estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano.

- c) inspección visual del pericardio y el corazón, en el que deberá practicarse una incisión longitudinal que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular;
- d) inspección visual del diafragma;
- e) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (Lnn. portales); palpación del hígado y sus ganglios linfáticos;



- f) inspección visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos; palpación y, en caso necesario, incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
 - g) inspección visual y, si es necesario, palpación del bazo;
 - h) inspección visual de los riñones; incisión, si es necesario, de éstos y de los ganglios linfáticos renales;
 - i) inspección visual de la pleura y del peritoneo;
 - j) inspección visual de los órganos genitales (con excepción del pene, si ya ha sido desechado);
 - k) inspección visual de las ubres y sus ganglios linfáticos; incisión de los ganglios linfáticos supramamarios de las cerdas adultas;
 - l) inspección visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, deberá practicarse una incisión en la región umbilical y abrirse las articulaciones.
2. La autoridad competente podrá decidir, a tenor de la información epidemiológica y de otro tipo obtenida de la explotación, que los cerdos de engorde alojados en condiciones de alojamiento controladas dentro de sistemas de producción integrados desde el destete, sólo se sometan, en algunos o todos los casos mencionados en el punto 1, a una inspección visual.

D.2. FRECUENCIA

Inmediatamente al sacrificio se procederá a la inspección visual del 100% de todas las canales y sus productos.

La frecuencia con la que se realizarán otras operaciones de inspección tales como palpaciones, incisiones, etc. sobre los diferentes órganos, vísceras etc., estará en función de la establecida para cada especie y cuando el criterio del inspector así lo determine.

D.3. DECISIÓN-ACTUACIÓN

Una vez realizada la inspección post-mortem y teniendo en cuenta que para realizarla se ha tenido en cuenta toda la información procedente de:

- > Información sobre la cadena alimentaria.
- > Inspección ante-mortem.
- > Cadena de sacrificio.
- > Resultados de laboratorio.

Se emitirá un dictamen sobre la aptitud de la carne. La carne podrá declararse:

- > Apta para el consumo sin restricciones.
- > Totalmente inadecuada para consumo humano: Decomiso total.
- > Eliminada parcialmente para consumo humano: Decomiso parcial.
- > Condicionalmente apta para el consumo: debe someterse a algún tipo de tratamiento. Si éste no puede ser aplicado será dictaminada como decomiso total.

D.3.1. Será declarada apta para el consumo sin restricciones:

- > La carne procedente de animales en los que en la inspección post-mortem no se han encontrado pruebas de la existencia de una enfermedad o defecto inaceptable y el sacrificio y faenado se han llevado a cabo de acuerdo con los requisitos de higiene, información de la cadena alimentaria y bienestar animal.

D.3.2. La carne será declarada no apta para el consumo humano si:

- > se produjese alguna disconformidad de los Servicios de Inspección en lo que se refiere a las consideraciones generales referidas en el apartado D.1.1., lo comunicará a la gerencia para su inmediata subsanación, en caso contrario no se realizará la inspección post-mortem y todas las canales serán declaradas no aptas para consumo.
- > procede de animales que no hayan sido sometidos a una inspección ante-mortem;
- > procede de animales cuyos despojos no hayan sido sometidos a una inspección post-mortem;
- > procede de animales muertos antes del sacrificio, nacidos muertos, no nacidos o sacrificados con menos de siete días de edad;
- > procede de animales que padezcan una enfermedad que figure en la lista A o, si procede, en la lista B de la OIE;
- > procede de animales que padezcan una enfermedad generalizada, como septicemia, piemia, toxemia o viremia generalizadas;
- > no es conforme con los criterios microbiológicos establecidos en virtud de la legislación comunitaria para determinar si el alimento puede ser puesto en el mercado;
- > revela infestación parasitaria generalizada;
- > contiene residuos o contaminantes que superen los niveles establecidos en virtud de la legislación comunitaria. La superación de los niveles comunitarios correspondientes deberá dar lugar a la realización, cuando proceda, de análisis adicionales;
- > sin perjuicio de normativas comunitarias más específicas, procede de animales o canales que contengan residuos de sustancias prohibidas o hayan sido tratados con estas sustancias; ha sido tratada ilegalmente con sustancias descontaminantes;

- > ha sido tratada ilegalmente con rayos ionizantes o rayos ultravioleta;
- > contiene cuerpos extraños (salvo, en el caso de piezas de caza silvestre, el material utilizado para cazar el animal);
- > supera los niveles máximos de radioactividad permitidos en virtud de la legislación comunitaria;
- > presenta alteraciones fisiopatológicas, una consistencia anómala, un sangrado insuficiente (salvo en el caso de piezas de caza silvestre) o anomalías organolépticas, en particular, un olor sexual fuerte;
- > procede de animales desnutridos;
- > contiene materiales especificados de riesgo, salvo en los casos considerados por la legislación comunitaria;
- > presenta suciedad, contaminación fecal o de otro tipo;
- > en opinión del veterinario oficial, tras haber examinado toda la información pertinente, puede entrañar un riesgo para la salud pública o la sanidad animal o por cualquier otra razón no es apta para el consumo humano;
- > procede de la parte del animal donde se realiza el sangrado;
- > procede del hígado y los riñones de animales de más de dos años procedentes de regiones donde la aplicación de planes aprobados de conformidad con el artículo 5 de la Directiva 96 / 23 / CE haya puesto de manifiesto la presencia generalizada de metales pesados en el medio ambiente;
- > consiste en sangre que puede entrañar un riesgo para la salud pública o la sanidad animal debido al estado de salud del animal del que procede o a la contaminación que se produce durante el proceso de sacrificio;
- > en los animales que den resultado positivo a las EETs se procederá al decomiso de la canal, vísceras, despojos y piel. Cuando la industria no pueda garantizar la ausencia de contaminación por proximidad en el faenado, se efectuará también el mismo decomiso del animal anterior y los dos posteriores en la secuencia de sacrificio;
- > la infección generalizada por Cisticercos deberá declararse no apta para consumo humano;
- > la carne de los animales infectados por triquina deberá declararse no apta para consumo humano;
- > la carne de los animales en los que la inspección post-mortem haya revelado lesiones tuberculosas en diversos órganos o diversas partes de la canal deberá declararse no apta para consumo humano;
- > la carne de los animales en los que la inspección post-mortem haya revelado lesiones sintomáticas de infección aguda deberá declararse no apta para consumo humano;
- > la carne de los équidos infectados por muermo deberá declararse no apta para consumo humano.

D.3.3. La carne será declarada parcialmente NO APTA o Eliminada parcialmente para consumo humano

- > Cuando se localicen lesiones que afecten solamente a una parte de la canal o de los despojos, sin que se evidencien otras lesiones de tipo generalizado que puedan indicar la existencia de patologías generales, las partes afectadas deberán ser retiradas y decomisadas y las no afectadas aprobarse para consumo humano sin restricciones o condicionalmente (sometidas a un tratamiento que garantice su inocuidad. Punto D.3.4.).
- > Si existe lesión tuberculosa en los ganglios de un solo órgano o en parte de la canal, sólo el órgano o parte de la canal afectada y el ganglio linfático correspondiente deberá ser declarado no apto para consumo humano.
- > Si existe reacción positiva o dudosa a una prueba de brucelosis, aunque no se observen lesiones, la ubre, el tracto genital y la sangre deberán declararse no aptos para consumo humano.
- > En todos aquellos procesos de reacción localizada a infecciones, parasitosis, traumatismos, hemorragias, etc. y siempre que la lesión no sea de tipo generalizado se procederá al expurgo o decomiso parcial.
- > Se procederá, como medida de precaución, a la retirada de la cadena alimentaria de los materiales especificados de riesgo en la transmisión de una enfermedad determinada (ej. EETs) siempre que no exista evidencia científica clara sobre su patogenia y modo de contagio o transmisión.

D.3.4. Será declarada condicionalmente apta para el consumo

Las carnes que estén contaminadas o que constituyan un peligro para la salud humana o animal pero que puedan tratarse bajo supervisión oficial de tal forma que resulte carne inocua o sana podrán considerarse aprobadas condicionalmente para el consumo humano.

Una vez que se haya aplicado el tratamiento requerido, la carne podrá ser comercializada de acuerdo con los requisitos establecidos por la inspección.

- > Las carnes frescas de origen porcino y equino que no hayan sido sometidas a un examen de triquinas de acuerdo a la norma vigente serán sometidas a un tratamiento de congelación.
- > Si hay una infestación por cisticercos no generalizada, las partes no infectadas del animal podrán declararse aptas tras haber sido sometidas a un tratamiento por frío.

D.4. REGISTRO / INFORME

El registro de la actuación post-mortem en los mataderos de la C.A.P.V. se realizará en la aplicación informática. La implicación de la gerencia de los mataderos en la inspección post-mortem es nula en lo que se refiere a la actuación del Servicio de Inspección, por lo que no se considera necesario en este apartado incluir el modelo de informe / registro incluido en otros apartados.

Se entiende que la aplicación informática de los mataderos recoge los datos de la inspección post-mortem de los servicios de inspección por lo que disponen de dicha información de forma inmediata.

D.5. ANEXOS

Anexo D-1: Detección de animales sospechosos durante la inspección post-mortem.

DETECCIÓN DE ANIMALES SOSPECHOSOS DE EXISTENCIA DE RESIDUOS EN CARNES EN LA INSPECCIÓN POST-MORTEM

La relación de lesiones que se presentan en este documento tiene como objetivo la detección de animales sospechosos de haber sido tratados con sustancias prohibidas o autorizadas pero que puedan rebasar los límites máximos permitidos, basándose en la observación de síntomas que pueden presentar los animales / partidas en la inspección ante-mortem.

El veterinario oficial valorará en cada caso, en función de los síntomas que detecte en la inspección ante mortem, junto con las posibles lesiones que releve la inspección post-mortem y el número de animales que se detecten como sospechosos de la misma partida.

En caso de que se considere sospechoso se procederá a la actuación correspondiente de acuerdo con el «Plan de Investigación de Residuos» Para adoptar una decisión definitiva en cuanto a la consideración de animal / lote sospechoso se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

La categoría más baja de sospecha correspondería a unos caracteres que indican una ligera desviación de la normalidad, por su intensidad o por la presentación en un número muy bajo de individuos. Puede un lote de animales presentar varios caracteres descritos poco manifiestos (excluyendo los de sospecha directa) en menos de dos animales por partida y no ser considerado sospechoso

La categoría media de sospecha implicaría que los animales presentan caracteres más manifiestos, o los presentan mayor número de animales (más de dos animales por lote). En general la consideración de dos o tres caracteres como pertenecientes en más de dos animales por lote supone el catalogar la partida como «sospechosa».

La categoría más alta de sospecha supondría un nivel crítico de sospecha, este supuesto se establece en los síntomas descritos de forma específica como «altamente sospechoso»

Descripción de caracteres:

1. Desarrollo y conformación: Gran desarrollo muscular, en relación con la raza y edad. Se valorará el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan, si se observan más de dos animales de la misma partida esta se considerará sospechosa.
2. Estado de engrasamiento, en relación con la raza y edad. Se valorará el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan.
3. Deposición anormal de grasa. Normalmente las hembras presentan más grasa que los machos en la zona pelviana. Se valorará el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan.

4. Color de la carne. Las desviaciones de la normalidad pueden ser tanto por presentar carnes más oscuras (betaagonistas) como por presentarlas más claras (antitiroideos, corticoides). Se valorara el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan. La presencia de más de un animal de carnes excesivamente pálidas será considerada directamente como sospechosa.
5. Aspecto húmedo o exudativo de la canal. La presencia de alguna canal con carnes excesivamente húmedas conllevara la catalogación de la partida como altamente sospechosa.
6. Desollado más fácil de lo normal. Se valorara el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan.
7. Hemorragias en la canal. En el caso de presentarse en diversos grupos musculares, sin ser de origen traumático, y especialmente hemorragias puntiformes en músculos interiores, lomos determinara la catalogación de la partida como altamente sospechosa, aunque solo se presenten en un único animal. Si son de origen traumático se valorara la distribución y proporción de animales que la presentan.
8. Degeneración muscular, coloraciones anormales en los músculos, grasa o huesos. Si son manifiestas se catalogara el lote como altamente sospechoso aunque solo se presente en un animal.
9. Restos de implantes, sólidos o líquidos, o de sustancias extrañas. Si se detectan, aunque sea en un solo animal, se considerará la partida como altamente sospechosa.
10. Lesiones características indicativas de inyecciones: si se comprueba la presencia de hemorragias, degeneraciones, necrosis, fibrosis, u otras lesiones que pueden tener su origen en inyecciones, que pueden estar en las zonas de elección para su aplicación (tablas del cuello, grupa, etc.) o en otras (pecho, cola, venas mamarias, etc.)
11. Caracteres sexuales: Especialmente machos con testículos pequeños (estrógenos, progestágenos), menor peso de ovarios (β -agonistas), mayor actividad ovárica detectable por muchos animales con quistes foliculares o cuerpos lúteos (estrógenos). Se valorara el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan.
12. Dilatación de la traquea, cresta más plana. Se valorara el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan y se considerará la partida sospechosa cuando afecte a más de dos animales de una misma partida
13. Atrofia del timo. Se valorara el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan.
14. Atrofia de glándulas adrenales. Puede ser de la glándula completa o solamente de la corteza adrenal. Se valorara el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan.

15. Pérdidas de peso en el oreo superiores a lo normal ($>3\%$). Se valorará el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan.
16. Hígados o riñones de tamaño anormal. Se valorará el grado y la proporción de animales del lote que lo presentan.
17. Tamaño y morfología del tiroides. La presencia de algún tiroides con peso superior al normal o forma anormal conllevará la catalogación de toda la partida como sospechosa. Aunque un peso superior a 70 grs. es muy indicativo de tratamiento con tireostáticos, pesos inferiores también pueden hacer que se catalogue sospechoso.



Sellado - marcado

E.1. Supervisión

- > Del material de marcado
- > Del marcado de carnes aptas para consumo
- > Del marcado de carnes no aptas para consumo
- > Del marcado de carnes a la espera de determinar la aptitud para consumo

E.2. Frecuencia

- > Del material de marcado
- > Del marcado de carnes aptas para consumo
- > Del marcado de carnes no aptas para consumo
- > Del marcado de carnes a la espera de determinar la aptitud para consumo

E.3. Decisión / Actuación

- > Del material de marcado
- > Del marcado de carnes aptas para consumo
- > Del marcado de carnes no aptas para consumo
- > Del marcado de carnes a la espera de determinar la aptitud para consumo

E.4. Registro / Informe

E.5. Anexos

- > E-1:Registro / Informe

> *sellado y marcado*



CAPÍTULO E

SELLADO Y MARCADO

Una vez finalizada la inspección post-mortem y habiendo realizado el dictamen de las carnes (apta, condicionalmente apta o inadecuada para el consumo humano) es necesario el marcado de las mismas de modo sistemático para indicar el resultado de la inspección, lo que permitirá controlar manipular y eliminar de forma adecuada las carnes antes de que lleguen al consumidor, asegurando su inocuidad y salubridad.

Los requisitos que debe cumplir el marcado de canales, están detallados en el punto sobre Etiquetado y Marcado de la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies». Los controles que se efectúen sobre los puntos que se detallan a continuación, serán realizados en base a las características de calidad establecidas en dicha Instrucción.

E.1. SUPERVISIÓN

E.1.1. Del material de marcado

Se supervisará que el material para el sellado se encuentre en buenas condiciones de limpieza y sea el autorizado.

E.1.2. Del marcado de las carnes aptas

Se supervisará que el marcado de inspección veterinaria se realice, en todas las carnes, vísceras etc. objeto de sellado, una vez dictaminada la aptitud para consumo de las carnes frescas y en presencia del SVO.

Se comprobará que los caracteres impresos sean perfectamente legibles.

Se comprobará que las canales, vísceras, despojos, etc. se marcan en todas las partes o puntos que corresponden.

E.1.3. Del marcado de carnes no aptas

Se supervisará que las carnes declaradas no aptas para consumo humano no sean selladas con la marca sanitaria sino que sean correctamente identificadas mediante cortes que impidan la posibilidad de comercialización además de una etiqueta con la indicación NO APTA, en la que figure la identificación individual de la canal.

E.1.4. Del marcado de carnes a la espera de dictamen definitivo

Se supervisará que las canales, vísceras etc. que el Veterinario Oficial ha comunicado a la empresa estar a la espera de dictamen definitivo de su aptitud para consumo no se encuentren selladas mientras este dictamen no se haya producido.

E.2. FRECUENCIA

E.2.1. Del material de marcado

Se comprobará diariamente y previamente al sellado, que los útiles para el mismo están en buen estado para su utilización.

E.2.2. Del marcado de las carnes aptas

La verificación del correcto marcado sanitario de las carnes aptas, se llevará a cabo diariamente en el 10% del volumen de matanza en las distintas especies sacrificadas. Esta supervisión tendrá lugar al final de la línea de sacrificio, en un momento anterior a la introducción de las canales en la cámara, en las cámaras o bien en el momento de la expedición. Se comprobará que todas las carnes están selladas, que los caracteres son legibles, y que las marcas están colocadas en todos los puntos que legalmente se establecen.

E.2.3. Del marcado de carnes no aptas

Diariamente, al final del sacrificio se supervisará que todas las carnes declaradas no aptas están correctamente identificadas.

E.2.4. Del marcado de carnes a la espera de dictamen definitivo

Diariamente, al final del sacrificio, o cuando el SVO considere oportuno, comprobará que todas las carnes que están a la espera de dictamen definitivo de aptitud para consumo están sin sellar y que se procede al sellado correspondiente en el momento en que el SVO dicte dichas carnes como aptas o no aptas para consumo.

E. 3. DECISIÓN - ACTUACIÓN

E.3.1. Del material de marcado

Cuando se detecten anomalías en los materiales y útiles de sellado se prohibirá la manipulación hasta que todos los materiales estén disponibles de acuerdo a las condiciones establecidas.

E.3.2. Del marcado de las carnes aptas

Cuando se compruebe la existencia en las cámaras u otras dependencias del matadero, de carnes, vísceras, despojos etc., sin sellar, se procederá a la inmovilización de las mismas y estudio de su identificación, hasta que se aclaren las circunstancias que motivaron el hecho.



Si el animal ha sido sacrificado sin practicarle la inspección ante-mortem y sin el consentimiento de la inspección sanitaria, se procederá al decomiso de la canal, vísceras, despojos y piel.

Si se trata de un error en el procesado (despiste del operario, colocación incorrecta en la cámara etc.), y no hay otra circunstancia que lo impida se notificará a la gerencia para que realice el sellado e instaure las medidas oportunas para evitar la repetición de la incidencia.

Cuando se detecten anomalías en el sellado como la falta de marcas en algunas partes de la canal o lotes de productos, la impresión defectuosa o demás defectos que impidan o dificulten la lectura, se procederá al desvío de las canales para su correcto sellado.

E.3.3. Del marcado de carnes no aptas

Si se comprobara que las carnes declaradas no aptas están incorrectamente identificadas se comunicará a la empresa de forma inmediata para proceder al sellado correcto de las mismas.

Si se constata que no se encuentra en las instalaciones del matadero alguna de las carnes a la espera de dictamen definitivo, comunicada a los responsables del matadero, se instará de forma inmediata a la empresa para que proceda a la recuperación inmediata de las carnes. En este caso se levantará acta de inspección reflejando los hechos.

E.3.4. Del marcado de carnes a la espera de dictamen definitivo

Si se comprobara en cámaras u otras dependencias del matadero, la presencia de canales selladas, teniendo la empresa el conocimiento expreso de la indicación por parte de la Inspección Sanitaria para la retención de las mismas, a la espera de dictamen definitivo de aptitud para consumo; se procederá a su intervención cautelar mediante acta de inspección que indicará las graves consecuencias que el hecho podría ocasionar en la salud pública.

Si se constata que no se encuentra en las instalaciones del matadero alguna de las carnes a la espera de dictamen definitivo, comunicada a los responsables del matadero, se indicará de forma inmediata a la empresa para que proceda a la recuperación inmediata de las carnes. En este caso se levantará acta de inspección reflejando los hechos.

E.4. REGISTRO / INFORME

El veterinario oficial registrará en el modelo de registro de información Anexo E-1, las incidencias detectadas e informará mediante este registro al operador de empresa alimentaria de las irregularidades detectadas y de las decisiones adoptadas por el veterinario para su cumplimiento hasta la resolución del problema constatado.

E.5. ANEXOS

ANEXO E-1. Registro / Informe Control Oficial. Marcado Sanitario.



E-1. SUPERVISIÓN DEL SELLADO-MARCADO

Matadero:

Técnico responsable:

Fecha Inspección:

Hora:

Código Incidencia	Incidencia	Numero de Incidencias	Código Decisión- Actuación	Medidas Correctoras que debe emprender la empresa*	Resolución de la incidencia SI / NO
E.1.1	Los útiles para el sellado no reúnen las condiciones requeridas		E.3.1.		
E.1.2	Se han encontrado carnes sin marcado o marcado defectuoso.		E.3.2		
E.1.3	Se han encontrado carnes no aptas con el sello sanitario / incorrectamente diferenciadas.		E.3.3		
E.1.4	Se han encontrado carnes a la espera de dictamen favorable de aptitud para consumo con el sellado sanitario de aptitud para consumo.		E.3.4.		

* La incidencia al detalle será reflejada en el apartado «observaciones». En los casilleros de «medidas correctoras» se especificará la medida indicada a la empresa para su subsanación. (si no fuera posible, reflejarlo en el apartado «observaciones»).

Observaciones:	Alegaciones del interesado:

Fdo.: Inspector

Fdo.: Responsable del establecimiento

ÁLAVA
Santiago, 11 - 010002 VITORIA-GASTEIZ
Tel.: 945 01 71 71 - Fax: 945 01 71 79

BIZKAIA
M^a Díaz de Haro, 58 - 48010 BILBAO
Tel.: 94 403 15 00 - Fax: 94 403 15 98

GIPUZKOA
Avda. de Navarra, 4 - 20013 DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
Tel.: 943 02 27 00 - Fax: 943 02 27 01



Higiene del sacrificio

F.1. Supervisión

- > De la higiene del personal
- > De la higiene de los procesos
- > De las instalaciones y útiles
- > De las buenas prácticas de manipulación

F.2. Frecuencia

- > De la higiene del personal
- > De la higiene de los procesos
- > De las instalaciones y útiles
- > De las buenas prácticas de manipulación

F.3. Decisión / Actuación

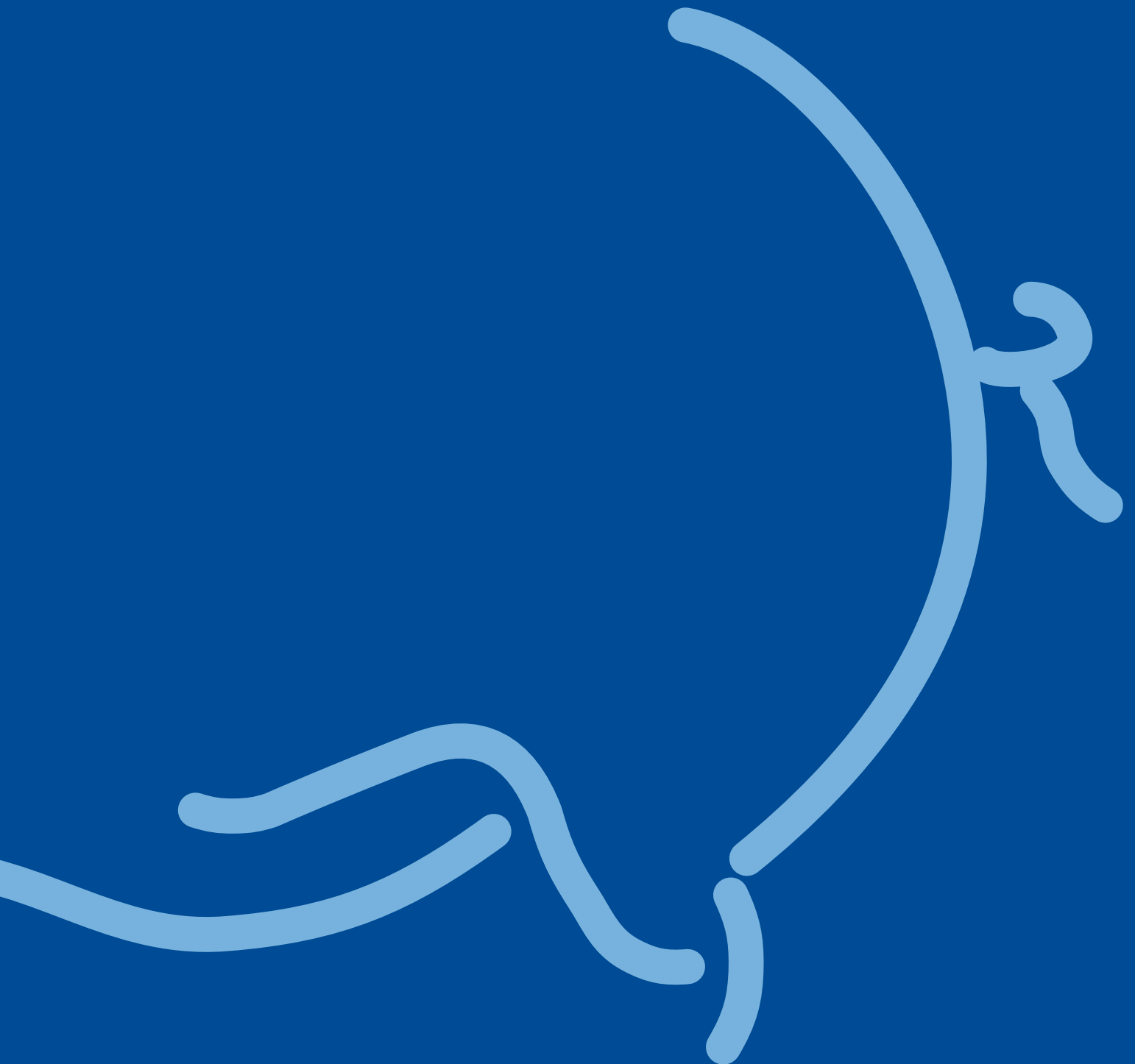
- > De la higiene del personal
- > De la higiene de los procesos
- > De las instalaciones y útiles
- > De las buenas prácticas de manipulación

F.4. Registro / Informe

F.5. Anexos:

- F-1. Registro / Informe

> *higiene del sacrificio*



CAPÍTULO F

HIGIENE DEL SACRIFICIO

F.1. SUPERVISIÓN

El veterinario oficial verificará el mantenimiento de las condiciones de higiene en las distintas fases del faenado durante el sacrificio de los animales según la descripción realizada en los puntos sobre Higiene del personal e Higiene de las operaciones de la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies», de forma que dichas operaciones del faenado no supongan una carga añadida de contaminación en la producción de la carne. Los controles que se efectúen, serán realizados en base a las características de calidad establecidas en dicha Instrucción.

F.1.1 De la higiene del Personal

Al comienzo de la jornada laboral se verificará que el personal manipulador dispone de equipo de trabajo completo y limpio.

Se supervisará que el lavado de manos, guantes, delantales, botas etc. se realiza con la frecuencia necesaria y de forma correcta, para garantizar una manipulación higiénica.

Se comprobará que en caso de heridas, están correctamente aisladas mediante vendajes impermeables y aislantes.

F.1.2. De la higiene de los Procesos

Se comprobará que se respeta el orden establecido para la entrada de los animales a sacrificio (especie, edad, urgencias, campañas de saneamiento...).

F.1.3. De las instalaciones y útiles de trabajo

Se supervisará, que la nave de sacrificio, los útiles de la cadena de sacrificio, sistema cuchillos múltiples, equipos de desinfección, disposición de agua, equipos de frío etc., están en disposición de ser utilizados garantizando la higiene del sacrificio.

F.1.4. De las Buenas Prácticas de Manipulación

Generales:

Se supervisará que durante el faenado se eliminen zonas contaminadas de las canales y de todas aquellas que determine el veterinario oficial durante la inspección post-mortem, mediante el expurgo de las mismas y que se garantiza la higiene del faenado posteriormente a la realización del expurgo (limpieza y desinfección de útiles, manos, indumentaria en su caso etc.).



Durante todo el proceso se supervisará que las carnes no sufren salpicaduras de agua y prácticas incorrectas como clavar cuchillos, uso de trapos, uso de botas como ayuda en la evisceración etc.

Sangrado:

Se verificará que el sangrado es completo y que la recogida de la sangre para consumo humano se realiza por métodos mecánicos higiénicos.

Desollado:

Se supervisarán las correctas prácticas del desollado teniendo en cuenta que este debe realizarse de forma secuencial, evitando contaminaciones a partir de la piel, que los cortes deben ser siempre hacia fuera o que debe evitarse que la parte externa de la piel contacte con la superficie de la canal.

Escaldado:

Se supervisará que la cuba de escaldado está en condiciones de limpieza al comienzo de la jornada y se mantiene durante el sacrificio.

Se comprobará que las condiciones de temperatura del agua de escaldado y el tiempo de permanencia de los animales en la cuba son respetadas.

Se comprobará el vaciado de restos del escaldado y la limpieza total de la cuba al final de la jornada.

Eviscerado:

Se comprobará que la apertura de las cavidades torácica y abdominal se realiza evitando la rotura de los órganos internos y en su caso, se realiza el expurgo inmediato de la zona afectada.

Se comprobará que el contenido de la cavidad abdominal es evacuado inmediatamente de la nave de sacrificio a la tripería.

Se supervisará la realización de ligaduras de recto y esófago en todas las especies.

Se comprobará que la evisceración se lleva a cabo en un tiempo no superior a 45 minutos tras el aturdido o en caso de rito religioso media hora tras el sangrado.

Almacenamiento en frío

Se comprobará que el almacenamiento de las carnes en refrigeración o congelación (según proceda) se realiza de forma inmediata a la obtención de las mismas y que se realiza y mantiene en las condiciones de temperatura requeridas.

Se supervisará que las carnes almacenadas, se encuentran en condiciones de mantenimiento correctas y que no presentan caracteres organolépticos alterados por haber superado el periodo de vida útil.

F.2. FRECUENCIA

Se realizará diariamente la supervisión correspondiente a los puntos descritos en el apartado F.1. en base a la siguiente frecuencia para cada uno de ellos:

F.2.1. Higiene del personal

Diariamente al comienzo de cada jornada laboral se comprobará que todo el personal dispone de la indumentaria necesaria, completa y limpia.

Diariamente, de forma continua, se supervisará que el estado de limpieza del personal no supone un riesgo añadido de contaminación a la carne, así como que en caso de heridas, cuando estas se produzcan, son aisladas de forma correcta. Independientemente de esta supervisión continua, al menos en dos momentos de la jornada laboral a establecer por los veterinarios oficiales se supervisarán estas prácticas de forma expresa.

F.2.2. De la higiene de los Procesos

Diariamente, en cualquier momento del proceso productivo, se constatará que el orden de los animales para entrada a sacrificio cumple las instrucciones del SVO en función de los grupos de riesgo.

Puntualmente, cuando se produzcan retenciones de canales, decomisos..., se comprobará que su retirada de la cadena se realice de forma higiénica evitando contactos con el resto de las carnes.

F.2.3. De las instalaciones y útiles de trabajo

Diariamente al iniciar el sacrificio se comprobará el estado de limpieza de la nave de matanza, equipos, utillaje, disposición de agua caliente y fría, sistemas de desinfección, temperaturas de las cámaras de almacenaje etc.

Diariamente, en cualquier momento del proceso productivo, se verificará que los útiles de trabajo se limpian y desinfectan de forma frecuente y correcta. Independientemente de esta supervisión continua, al menos en dos momentos de la jornada laboral a establecer por los veterinarios oficiales se supervisarán estas prácticas de forma expresa.

F.2.4. De las Buenas Prácticas de Manipulación

Generales:

Se verificará diariamente, sobre un a muestra del 20% de animales sacrificados y al menos en dos momentos de la jornada laboral, a establecer por los veterinarios oficiales, el cumplimiento de:

- > Las normas generales de higiene.
- > Prácticas higiénicas de sangrado
- > Prácticas higiénicas de desollado
- > Prácticas higiénicas del eviscerado
- > Almacenamiento de las carnes.

Escaldado:

Se supervisará que la cuba de escaldado está en condiciones de limpieza al comienzo de la jornada y se mantiene durante el sacrificio.

Se comprobará que las condiciones de temperatura del agua de escaldado y el tiempo de permanencia de los animales en la cuba son respetadas.

Se comprobará el vaciado de restos del escaldado y la limpieza total de la cuba al final de la jornada.

F.3. DECISIÓN - ACTUACIÓN

F.3.1. Higiene del personal

Si al comienzo de la jornada laboral los operarios no dispusieran de la indumentaria necesaria, o el estado de limpieza general de los operarios no fuera el exigido, se pospondrá el



comienzo del sacrificio hasta que, tras la comunicación a los responsables, la irregularidad sea solventada.

Cuando a lo largo de la jornada laboral se detectase por parte de los servicios de inspección, la necesidad de adopción de medidas adicionales respecto a la indumentaria, heridas etc. del personal, se comunicará al responsable para su solución inmediata, que de no producirse motivará la interrupción del sacrificio hasta su definitiva corrección.

F.3.2. De la higiene de los Procesos

En caso de alteración del orden de sacrificio indicado por el veterinario, que pudiera provocar errores en la inspección post-mortem, se adoptarán todas las medidas que el SVO considere oportunas para que las canales sean objeto de las medidas adicionales correspondientes al grupo de riesgo al que pertenecen, y se comunicará a los responsables la irregularidad indicando las graves consecuencias que para la salud pública puede ocasionar este hecho.

F.3.3. De las instalaciones y útiles de trabajo.

Ante la evidencia objetiva, al comienzo de la jornada laboral, de malas prácticas de limpieza-desinfección en instalaciones, equipos, y útiles de manipulación, o mal funcionamiento o carencia de los mismos, se pospondrá el inicio del sacrificio hasta la corrección de las mismas.

Si la evidencia de estas prácticas fuera constatada a lo largo de la jornada laboral, se comunicará al responsable para su solución inmediata, que de no producirse motivará la interrupción del sacrificio hasta su definitiva corrección.

F.3.4. De las Buenas Prácticas de Manipulación

Ante la constatación de prácticas incorrectas durante el faenado (en cualquiera de sus fases), se comunicará al responsable para su solución inmediata, que de no producirse motivará la interrupción del sacrificio hasta su definitiva corrección.

Independientemente de la comunicación de la incidencia, en aquellos casos en los que la práctica de manipulación incorrecta constatada, fuera motivo de declaración de carne NO APTA o parcialmente NO APTA, (incluido el almacenamiento de carnes), se realizarán las actuaciones correspondientes descritas en el «Capítulo D. Inspección post-mortem» (apartados D.3.2., D.3.3. o D.3.4. según lo que corresponda).

F.4. REGISTRO / INFORME

El veterinario oficial registrará e informará mediante el modelo de registro de información recogido en el Anexo G-1, al operador de empresa alimentaria de las irregularidades detectadas y de las decisiones adoptadas por el veterinario para su cumplimiento.

F.5. ANEXOS

Anexo F-1. Registro / Informe Control Oficial.

Supervisión de la higiene en manipulación y operaciones.

F.1. SUPERVISIÓN DE LA HIGIENE DEL SACRIFICIO

Matadero:

Técnico responsable:

Fecha Inspección:

Hora:

Código Incidencia	Incidencia	Numero de Incidencias	Código Decisión- Actuación	Medidas Correctoras que debe emprender la empresa*	Resolución de la incidencia SI / NO
F.1.1	No hay indumentaria necesaria o las condiciones de limpieza no son adecuadas para garantizar la correcta higiene del sacrificio.		F.3.1		
F.1.2	Se han constatado errores en el orden del sacrificio.		F.3.2		
F.1.3	Las condiciones de limpieza de las instalaciones, utillaje, equipos no son adecuadas para garantizar una higiene correcta del sacrificio.		F.3.3		
F.1.3	No hay disponibilidad de determinados equipos / útiles / dispositivos necesarios.		F.3.3		
F.1.4	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 > Almacenamiento incorrecto > Control inadecuado de los equipos de escaldado		F.3.4		

* La incidencia al detalle será reflejada en el apartado «observaciones». En los casilleros de «medidas correctoras» se especificará la medida indicada a la empresa para su subsanación. (si no fuera posible, reflejarlo en el apartado «observaciones»).

Observaciones:

Alegaciones del interesado:

Fdo.: Inspector

Fdo.: Responsable del establecimiento



Control material MER

G.1. Supervisión

- > De los útiles y sistemas de extracción
- > De la higiene de las operaciones
- > De la tinción y desnaturalización de los MER
- > De la identificación de las carnes
- > Del mantenimiento de registros

G.2. Frecuencia

- > De los útiles y sistemas de extracción
- > De la higiene de las operaciones
- > De la tinción y desnaturalización de los MER
- > De la identificación de las carnes
- > Del mantenimiento de registros

G.3. Decisión / Actuación

- > De los útiles y sistemas de extracción
- > De la higiene de las operaciones
- > De la tinción y desnaturalización de los MER
- > De la identificación de las carnes
- > Del mantenimiento de registros

G.4. Registro / Informe

G.5. Anexos

- > G-1: Registro / Informe
- > G-2: Registro volumen sacrificio / volumen MER



*> control de material
especificado de riesgo
(MER)*

CAPÍTULO G

CONTROL MATERIAL MER

De acuerdo con la normativa específica relativa a los MER, el veterinario oficial verificará la retirada, la separación, la coloración y, si procede, el marcado de estos materiales y se asegurará de que el explotador de la empresa alimentaria toma todas las medidas necesarias para evitar que la carne se contamine con ellos durante el sacrificio y al retirarlos de la cadena alimentaria.

Los controles de supervisión se realizarán de acuerdo con los apartados de equipos y utensilios, diseño y disposición de edificios y locales, higiene de las operaciones, manejo de subproductos, etiquetado y trazabilidad y retirada de material MER, de la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies».

G.1. SUPERVISIÓN

G.1.1. De los útiles y sistemas de extracción

Se supervisará la disponibilidad y correcto funcionamiento de útiles y sistemas de extracción del material MER. De acuerdo con el apartado sobre equipos y utensilios de la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies»:

- > Disposición de tinte autorizado.
- > Disposición de doble equipo de aturdimiento con el fin de garantizar el cumplimiento de las normas de protección frente a las EETs.
- > Utensilios de uso exclusivo para la extracción del MER.
- > Disposición de material de desinfección.
- > Sistema para la aspiración de la médula espinal, en correcto funcionamiento.
- > Disposición de sistemas de recogida (carros estancos) o conducción directa, en su caso, a los locales de destino, de los MER.

G.1.2. De la higiene de las operaciones

Se observarán las condiciones de manipulación, instrucción y formación de los operarios en cuanto a las prácticas higiénicas que deben mantenerse y que están recogidas en el Apartado sobre Higiene de las operaciones, de la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies».

- > Conducción a sacrificio de acuerdo con los grupos de riesgo establecidos.
- > Utilización correcta del sistema de cuchillos múltiples.

- > Extracción completa de los MER, eliminación de restos de meninges del canal medular, y eliminación de los serrines generados.
- > Retirada higiénica de la carne de las cabezas de vacuno mayores de 12 meses.
- > Extracción higiénica de la muestra para laboratorio.
- > Retirada de columna vertebral a todas las canales que así lo requieran.
- > Limpieza y desinfección de utensilios.

G.1.3. De la tinción y desnaturalización de los MER

Se observarán las prácticas de tinción y desnaturalización de los MER, de acuerdo con las descripciones del Apartado sobre retirada de material MER, de la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies».

- > Depósito inmediato de los MER en los contenedores destinados a ese fin.
- > Tinción inmediata tras el depósito en los contenedores.
- > Evacuación, adecuada al ritmos de matanza, de los MER de la nave de sacrificio.
- > Retirada completa de todos los MER de la nave de matanza tras el sacrificio.

G.1.4. De la identificación de las carnes

- > Se supervisará el etiquetado correcto de las carnes
- > Identificación con banda azul en las etiquetas de bovinos menores de 24 meses.
- > En el caso de canales con columna vertebral expedidas a salas de despiece autorizadas, se supervisará que el documento de acompañamiento indique la edad o la fecha de nacimiento de los animales de los que proceden.

G.1.5. Del mantenimiento de registros

- > Se supervisarán los registros y documentos de acompañamiento de los MER a destrucción de acuerdo con las condiciones reflejadas en el Apartado sobre «Registro Documental» de la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies». Comprobará que los documentos, a la planta de tratamiento autorizada, de envío y recepción están correctamente cumplimentados y demuestran el tratamiento como material de categoría 1.
- > Además, se supervisará que existe la correlación esperada (de acuerdo con la plantilla del Anexo G-2) entre el volumen de MER registrados en los documentos que la empresa envía a la planta de tratamiento y el volumen real generado según la edad (categoría comercial) de los animales sacrificados.



G.2. FRECUENCIA

Se realizará diariamente la supervisión correspondiente a los puntos descritos en el apartado G.1. en base a la siguiente frecuencia para cada uno de ellos:

G.2.1 De los útiles y sistemas de extracción

Una vez al día al iniciar el sacrificio se comprobará la total disponibilidad de útiles de trabajo.

G.2.2. De la higiene de las operaciones

Diariamente, de forma continua, se supervisarán las prácticas de manipulación. Independientemente de esta supervisión continua, al menos en dos momentos de la jornada laboral, a establecer por los veterinarios oficiales, y sobre al menos un 20% de los animales sacrificados se supervisarán estas prácticas de forma expresa.

Con anterioridad a la expedición de las carnes a destino, se realizará la verificación del 20% del volumen de animales sacrificados para comprobar la completa eliminación de los MER.

G.2.3. De la tinción y desnaturalización del MER

Durante el faenado se supervisará la tinción de los materiales presentes en contenedores así como la evacuación de los mismos de la nave de sacrificio.

Finalizado el sacrificio se verificará la evacuación completa de los MER de la nave de sacrificio, la limpieza y desinfección de instalaciones y utillaje, y la tinción correcta de todos los materiales generados durante la matanza.

G.2.4. De la identificación de las carnes

Diariamente, sobre un 20% de canales, se supervisará que las canales y los documentos de acompañamiento de las carnes reúnen los requisitos exigidos.

G.2.5. Del mantenimiento de registros

Mensualmente, se revisará que los documentos de los envíos y recepción del tratamiento de material MER, estén correctamente cumplimentados y que se corresponde en fechas, cantidades, tipo de material etc.

Mensualmente se registrarán los datos correspondientes al sacrificio de vacuno, ovino y caprino y el volumen de MER que figura en los registros del matadero (envíos realizados), haciendo la revisión de las posibles desviaciones.

Anualmente, se remitirá el cómputo los datos registrados del año en curso a la Subdirección correspondiente para la valoración territorial.

G. 3. DECISIÓN - ACTUACIÓN

G.3.1. De los útiles y sistemas de extracción

Ante la carencia de sistemas de extracción, utillaje exclusivo, contenedores exclusivos o tinte, el veterinario oficial mediante la comunicación correspondiente a los responsables, prohibirá la manipulación hasta que se disponga de los útiles necesarios.

G.3.2. De la higiene de las operaciones

Cuando se observen malas prácticas de manipulación, se procederá a la notificación al responsable de la industria, para que lleve a cabo las medidas correctoras exigidas que en caso de no instaurarse de forma inmediata, obligará a la paralización de la actividad.

En el caso extracción incompleta de los MER, constatada durante el almacenamiento o expedición de carnes, se procederá a la inmovilización de las carnes con MER, para su correcta extracción, y se comunicará a la gerencia de la industria tanto la inmovilización



como la exigencia para la subsanación correspondiente. Cuando se compruebe la extracción completa se procederá a la liberación a consumo de las carnes.

Si esta práctica fuera comprobada durante el faenado se procederá a la paralización de la actividad y a la notificación a la gerencia, para que lleve a cabo las medidas correctoras exigidas y poder continuar la actividad.

G.3.3. De la tinción y desnaturalización del MER

Cuando la tinción de los MER dispuestos para su traslado a destrucción no sea correcta, se procederá a la inmovilización del contenedor y comunicación a la empresa prohibiendo el traslado de los MER hasta su completa desnaturalización.

G.3.4. De la identificación de las carnes

En el caso de observar anomalías del etiquetado de carnes, se procederá a la retención de las carnes en las que se detecte esta irregularidad y a la comunicación a la empresa para su corrección y posterior dictamen de aptitud para consumo.

G.3.5. Del mantenimiento de registros

En caso de comprobación de irregularidades en los documentos de expedición de los MER y los de recepción tras su tratamiento en planta autorizada, se procederá a la comunicación a la empresa para la subsanación inmediata del problema. En este caso, la comunicación de esta irregularidad se realizará mediante acta de inspección que constate los hechos.

En caso de irregularidades resultantes de la evaluación mensual entre el volumen de MER generado (envíos del matadero) y volumen de MER estimados en función del sacrificio y los datos del Anexo G-2, se pondrá en conocimiento inmediato de los responsables del establecimiento para la evaluación de los datos, y establecimiento de medidas que permitan identificar las causas y solucionar el problema.

G.4. REGISTRO / INFORME

El veterinario oficial informará mediante el modelo de registro de información recogido en el Anexo G-1, al operador de empresa alimentaria de las irregularidades detectadas y de las decisiones adoptadas por el veterinario para su cumplimiento hasta la resolución del problema constatado.

G.5. ANEXOS

- Anexo G-1. Registro / Informe Control Oficial.
Supervisión de la retirada y eliminación de los MER
- Anexo G-2. Supervisión de correlación del material MER enviado
sobre el volumen de sacrificios



G-1. SUPERVISIÓN DE LA RETIRADA Y ELIMINACIÓN DE LOS MER

Matadero:

Técnico responsable:

Fecha Inspección:

Hora:

Código Incidencia	Incidencia	Numero de Incidencias	Código Decisión- Actuación	Medidas Correctoras que debe emprender la empresa*	Resolución de la incidencia SI / NO
G.1.1	No dispone de todos los útiles y sistemas de extracción y depósito de MER.		G.3.1.		
G.1.2	Se observan incorrectas prácticas de manipulación.		G.3.2		
G.1.3	Se han detectado irregularidades en la tinción continua y completa de los MER.		G.3.3.		
G.1.4	Se han detectado errores en el etiquetado de canales y / o registro incorrecto de documentos		G.3.4		
G.1.5	La correlación entre los MER generados y expedidos por la empresa no es correcta		G.3.5		

* La incidencia al detalle será reflejada en el apartado «observaciones». En los casilleros de «medidas correctoras» se especificará la medida indicada a la empresa para su subsanación. (si no fuera posible, reflejarlo en el apartado «observaciones»).

Observaciones:	Alegaciones del interesado:

Fdo.: Inspector

Fdo.: Responsable del establecimiento

ÁLAVA
Santiago, 11 - 010002 VITORIA-GASTEIZ
Tel.: 945 01 71 71 - Fax: 945 01 71 79

BIZKAIA
M^a Díaz de Haro, 58 - 48010 BILBAO
Tel.: 94 403 15 00 - Fax: 94 403 15 98

GIPUZKOA
Avda. de Navarra, 4 - 20013 DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
Tel.: 943 02 27 00 - Fax: 943 02 27 01



G-2. VOLUMEN DEL MATERIAL MERGENERADO EN LOS MATADEROS DE LA CAPV

Razón social del matadero:

Fecha: mes / año

	AÑO					
	MER generados / mes (1)	Nº ovinos sacrificados		Nº bovinos sacrificados		
		<12 meses	>12 meses	<12 meses	<24 meses	>24 meses
Enero						
Febrero						
Marzo						
Abril						
Mayo						
Junio						
Julio						
Agosto						
Septiembre						
Octubre						
Noviembre						
Diciembre						
Total						

(1) Peso de los MER reales generados en los mataderos de acuerdo con el registro de la empresa

Otros Datos

Destino Final de los MER	Indicar Industria
Destino final del resto de los subproductos	Indicar Industria
Uso de intestinos para producción de tripas para industria alimentaria (Ovino / caprino)	Indicar SI / NO
Los intestinos son vaciados de contenido intestinal para su envío a destrucción.	Indicar SI / NO
Eliminación de mandíbulas como material MER	Indicar SI / NO
Otras indicaciones	

Valores de referencia para el control de MER generados en función del tipo de animales sacrificados

Grupo de animales	MER		Kg.
Vacuno mayor de 24 meses	cráneo sin mandíbula, amígdalas, intestino delgado y mesenterio. Columna vertebral.	Intestino vaciado	20 KILOS
		Intestino sin vaciar	30 Kilo
Vacuno menor de 24 meses	Amígdalas, intestino, mesenterio	Intestino vaciado	5 Kg
		Intestino sin vaciar	10 Kg
Ovino Mayor de 12 meses	Cráneo (cerebro, ojos), amígdalas médula espinal ileon y bazo		1,5 Kg.
Ovino menor de 12 meses	Ileon y bazo		0,2 KILO

ÁLAVA
Santiago, 11 - 010002 VITORIA-GASTEIZ
Tel.: 945 01 71 71 - Fax: 945 01 71 79

BIZKAIA
M^a Díaz de Haro, 58 - 48010 BILBAO
Tel.: 94 403 15 00 - Fax: 94 403 15 98

GIPUZKOA
Avda. de Navarra, 4 - 20013 DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
Tel.: 943 02 27 00 - Fax: 943 02 27 01



Control de subproductos, decomisos y devoluciones

H.1. Supervisión

- > De la disposición de equipos y útiles
- > Del manejo de subproductos y decomisos
- > De la documentación

H.2. Frecuencia

- > De la disposición de equipos y útiles
- > Del manejo de subproductos y decomisos
- > De la documentación

H.3. Decisión / Actuación

- > De la disposición de equipos y útiles
- > Del manejo de subproductos y decomisos
- > De la documentación

H.4. Registro / Informe

H.5. Anexos:

- > H-1. Registro / Informe
- > H-2. Documentos de envío de subproductos
- > H-3. Certificado sanitario para envío de carnes «no aptas»

*> control de los subproductos,
decomisos y devoluciones*



CAPÍTULO H

CONTROLES SUBPRODUCTOS Y DECOMISOS

Se entiende por subproductos de origen animal los cuerpos enteros o partes de animales o productos de origen animal de categorías 1, 2 y 3, no destinados a consumo humano. En lo que se refiere a posibles subproductos generados en los mataderos, se define en las categorías anteriores los siguientes tipos de subproductos:

Materia categoría 1: sospechosos de EET, animales sacrificados por medidas de erradicación de EETs, MER, productos con sustancias prohibidas, material de origen animal recogido al depurar aguas residuales de los mataderos en los que se retire MER, mezclas de cualquier otro material con material categoría 1.

Material categoría 2: estiércol y contenido intestinal, material de origen animal recogido al depurar las aguas residuales de mataderos en los que no se retire MER, productos con residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes, mezclas de material tipo 2 con material tipo 3.

Materia categoría 3: partes de animales sacrificados considerados aptos para consumo humano pero no tengan este destino por fines comerciales, carnes rechazadas por no ser aptos para consumo humano, pero que no tengan signos de enfermedad transmisible; pieles, pezuñas, cuernos, cerdas, plumas procedentes de animales declarados aptos para el sacrificio tras la inspección ante-mortem; sangre de no rumiantes declarados aptos para sacrificio tras inspección ante-mortem.

El veterinario oficial supervisará que la obtención, almacenamiento y tratamiento de los subproductos en los mataderos, se realice de forma higiénica y verificará el envío de los subproductos generados a la empresa correspondiente, en función de la categoría de subproductos de que se trate, comprobando mediante la documentación que se genera entre el propio matadero y la empresa transportadora / transformadora, que no entran en la cadena alimentaria.

H.1. SUPERVISIÓN

Los controles de supervisión se realizarán de acuerdo a los puntos descritos en el capítulo sobre «manejo de subproductos, decomisos y devoluciones de la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies».

H.1.1. Disposición de equipos

Se supervisará la disponibilidad de recipientes especiales estanco, con tapa y de uso exclusivo, que no permitan la salida de líquido de los mismos y que estén diferenciados del resto de recipientes utilizados en el establecimiento, por el color, tamaño o identificación

expresa. Esta disponibilidad será efectiva en todos los puntos de la línea de sacrificio en los que se generen subproductos y / o decomisos.

Los contenedores para recoger desechos de tipo inorgánico podrán ser de características diferentes a las citadas en el punto anterior, dependiendo de la actividad del establecimiento, y de igual forma, garantizarán su recogida y eliminación.

H.1.2. Manejo de subproductos / decomisos

Se comprobará la recogida higiénica de los productos de acuerdo con el volumen generado por la empresa.

Las carnes declaradas no aptas para consumo se retirarán de la línea de sacrificio tan pronto como el inspector determine su inaptitud para consumo en las condiciones fijadas en el apartado sobre Higiene de las operaciones de la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies».

Se comprobará la evacuación de los productos de la zona de manipulación de forma continua, cada vez que se llenen los recipientes, y que no se produzca el cúmulo de subproductos, desechos y / o contenedores llenos en los lugares de trabajo.

Se comprobará que la retirada de los contenedores de la empresa sea diaria, o en su defecto la disposición de un local o zona de almacenamiento refrigerado en caso de subproductos de tipo orgánico o de un local o zona no refrigerada en caso de desechos inorgánicos. Si la retirada de los contenedores de la empresa no se realiza a diario, y por tanto se almacenan hasta su retirada, esta se realizará con una frecuencia que garantice la higiene del establecimiento.

Se verificará que los productos objeto de devolución (por indicación del productor, superar la fecha de caducidad o consumo preferente o por otros motivos comerciales que no supongan riesgo de contaminación durante el almacenamiento y transporte) se almacenen y mantengan separados del resto de los productos correctamente identificados como productos objeto de devolución.

H.1.3. Documentación

Se comprobará que los SUBPRODUCTOS generados con destino a transformación industrial vayan acompañados a destino del documento que será emitido por el matadero, así como la certificación posterior de la empresa de tratamiento de la recepción y tratamiento de los mismos. (Modelos de Anexo H-2)

Se comprobará que los DECOMISOS vayan acompañados a la planta de tratamiento de un certificado expedido por la Inspección Sanitaria indicando la cantidad y naturaleza de los mismos, que se adjuntará al documento emitido por la industria para la destrucción de los MER y que se devuelve a la Inspección con la conformidad de destino y tratamiento. (Modelo de Anexo H-3)

Se comprobará que en el caso de DEVOLUCIONES, el establecimiento cuenta con documentación que indique al menos las fechas de devolución, productos devueltos, cantidad, causa de las devoluciones y destino de las mismas.

H.2. FRECUENCIA

H.2.1. Disposición de equipos

Diariamente, previamente al comienzo del sacrificio, se comprobará la total disponibilidad de los equipos necesarios para la recogida higiénica de los productos.

H.2.2. Manejo de subproductos / decomisos

Diariamente durante las operaciones de faenado se verificarán las prácticas de manipulación Independientemente de esta supervisión continua, al menos en dos momentos de la jornada laboral a establecer por los veterinarios oficiales se supervisarán estas prácticas de forma expresa.

Finalizado el sacrificio se verificará la evacuación completa de los subproductos / decomisos de la nave de sacrificio.

H.2.3. Documentación

Mensualmente se supervisarán los registros y la documentación de acompañamiento a la empresa de tratamiento de subproductos y decomisos sobre al menos un 10% de la documentación generada en ese periodo.

H. 3. DECISIÓN - ACTUACIÓN

H.3.1. Disposición de equipos

Ante la carencia de sistemas de recogida higiénica de los distintos productos en cada punto de la línea de sacrificio que se considere necesario, el veterinario oficial prohibirá la manipulación hasta que se cumplan las condiciones requeridas mediante la comunicación previa a la empresa

H.3.2 Manejo de subproductos / decomisos

Cuando se observen malas prácticas de manejo durante el sacrificio, que pudieran comprometer las prácticas higiénicas del resto de las tareas de faenado, se indicará mediante

la notificación correspondiente, la paralización de la actividad y se notificará la deficiencia y la actuación a la gerencia de la industria, para que lleve a cabo las medidas correctoras exigidas y poder continuar la actividad.

Si finalizada la actividad no se realizase la evacuación de subproductos / decomisos a los locales correspondientes desde la nave de sacrificio se informará a la empresa para la solución inmediata del problema.

H.3.3. Documentación

En caso de irregularidades en los registros y los documentos de expedición de los subproductos y decomisos a la empresa de tratamiento correspondiente, se procederá a la comunicación de dicha anomalía para su corrección inmediata. La resolución correcta por parte de la empresa, será comprobada por el SVO en los envíos sucesivos, diariamente durante al menos una semana.

H.4. REGISTRO / INFORME

El veterinario oficial registrará e informará mediante el modelo de registro de información recogido en el Anexo H-1, al operador de empresa alimentaria de las irregularidades detectadas y de las decisiones adoptadas por el veterinario para su cumplimiento hasta la resolución del problema constatado.

H.5. ANEXOS

- Anexo H-1. Registro / Informe Control Oficial.
Supervisión sobre subproductos, decomisos y devoluciones
- Anexo H-2. Documentación para el envío de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano / animal, por el matadero
- Anexo H-3. Certificado sanitario para envío de carnes declaradas NO aptas a la empresa de tratamiento



H-1. SUPERVISIÓN SOBRE SUBPRODUCTOS, DECOMISOS Y DEVOLUCIONES

Matadero:

Técnico responsable:

Fecha Inspección:

Hora:

Código Incidencia	Incidencia	Numero de Incidencias	Código Decisión- Actuación	Medidas Correctoras que debe emprender la empresa*	Resolución de la incidencia SI / NO
H.1.1	No dispone de los equipos necesarios para la recogida higiénica de los subproductos.		H.3.1.		
H.1.2	Se observan malas prácticas de manipulación		H.3.2		
H.1.3	Se detectan irregularidades en los documentos de acompañamiento de subproductos / devoluciones / decomisos.		H.3.3		

* La incidencia al detalle será reflejada en el apartado «observaciones». En los casilleros de «medidas correctoras» se especificará la medida indicada a la empresa para su subsanación. (si no fuera posible, reflejarlo en el apartado «observaciones»).

Observaciones:	Alegaciones del interesado:

Fdo.: Inspector

Fdo.: Responsable del establecimiento

ÁLAVA
Santiago, 11 - 010002 VITORIA-GASTEIZ
Tel.: 945 01 71 71 - Fax: 945 01 71 79

BIZKAIA
M^a Díaz de Haro, 58 - 48010 BILBAO
Tel.: 94 403 15 00 - Fax: 94 403 15 98

GIPUZKOA
Avda. de Navarra, 4 - 20013 DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
Tel.: 943 02 27 00 - Fax: 943 02 27 01

DOCUMENTO DE TRASLADO DE ANIMALES MUERTOS

Material de la categoría 1,
sólo para eliminación

N.º / VI – BI – SS

Datos del animal(es)

Especie.....

Fecha de la muerte del animal(es)

Causa aparente de la muerte del animal(es)

Identificación animal(es).....

Datos de la Explotación ganadera / Matadero

Nombre

Código de explotación

Dirección.....

Municipio.....

Datos del propietario del animal

Nombre

DNI

Datos del transporte

N.º de autorización del transportista.....

Nombre del transportista

DNI:

Matrícula del vehículo

Empresa de transporte

Fecha de transporte del animal.....

Industria de transformación receptora del animal

Fecha de recepción.....

Peso total de la expedición.....

Observaciones.....

Propietario del animal

Firma
Empresa Transportista

Firma y sello
Industria de Transformación

Firma y sello
Original (Diputación-color blanco),
y tres copias
(Transportista-amarilla,
Industria Transformadora-verde y Ganadero-azul)

1. kategoriako materialerako,
deuseztatzeko baino ez

Zkia. / VI – BI – SS

Animaliaren edo animalien datuak

Espezia

Animali(ar)en heriotza-data.....

Animali(ar)en heriotzaren itxurazko kausa

Animali(ar)en identifikazioa.....

Abeltzaintzako ustategiaren / Hiltegiaren datuak

Izena.....

Ustategiaren kodea.....

Helbidea.....

Udalerrria

Animaliaren jabearen datuak

Izena

NANA:

Garraioaren datuak

Garraiolariaren baimen-zenbakia

Garraiolariaren izena

NANA

Ibilgailuaren matrikula-zenbakia.....

Garraio-enpresa

Animaliaren garraioaren data

Animalia jaso duen eraldaketa-industria

Jasotze-data

Bidalketaren pisua, guztira.....

Oharrak.....

Animaliaren jabea

Sinadura
Garraio-enpresa

Sinadura eta zigilua
Eraldaketa-industria

Sinadura eta zigilua
Jatorrizkoa (Aldundia - kolore zuria -),
eta hiru kopia
(Garraiolaria – horia -, Eraldaketa-industria – berdea
eta Abeltzaina – urdina -)

**DOCUMENTACIÓN PARA EL TRANSPORTE DE MATERIAL CATEGORÍA 1
DE PLANTA DE PRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN
(TRIPLICADO)**

A) PROCEDENCIA: (Planta de producción) Nombre / Razón Social: N.º Reg. Sanitario: Localidad: T.H. Tfno: IDENTIFICACION: Peso total material categoria 1 enviado: B) TRANSPORTE Nombre / Razón Social: Matrícula vehículo: Dirección: Localidad: T.H. Tfno: Fecha expedición C) DESTINO (Planta de tratamiento) Nombre / Razón Social: N.º Reg. Ind. Transformador: Dirección: Localidad: Tfno: Fecha Recepción: N.º de autorización	A) JATORRIA: (Ekoizpen gunea) Sozietatearen Izena: Osasun Erregistroko zk.: Herria: L.H.: Tfnoa: IDENTIFIKAZIOA: Bidalitako 1. kategoriako materialaren pisua, guztira: B) GARRAIOA Sozietatearen Izena Ibilgailuaren matrikula zk.: Helbidea: Herria: L.H: Tfnoa: Bidalketa eguna: C) NORAKOA (Tratamendu-instalazioa) Sozietatearen Izena: Eraldatzaile Industriaren Erregistroko zk: Helbidea: Herria: Tfnoa: Hartze eguna: Baimen-zenbakia:																								
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">PROCEDENCIA</td> <td style="width: 33%;">TRANSPORTE</td> <td style="width: 33%;">DESTINO</td> </tr> <tr> <td>Fecha:</td> <td>Fecha:</td> <td>Fecha:</td> </tr> <tr> <td>Firma:</td> <td>Firma:</td> <td>Firma:</td> </tr> <tr> <td>Sello:</td> <td>Sello:</td> <td>Sello:</td> </tr> </table> Copia a conservar en: procendencia transporte destino (*) El documento comercial deberá presentarse al menos por triplicado (el original y dos copias).	PROCEDENCIA	TRANSPORTE	DESTINO	Fecha:	Fecha:	Fecha:	Firma:	Firma:	Firma:	Sello:	Sello:	Sello:	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">JATORRIA</td> <td style="width: 33%;">GARRAIOA</td> <td style="width: 33%;">NORAKOA</td> </tr> <tr> <td>Data:</td> <td>Data:</td> <td>Data:</td> </tr> <tr> <td>Sinadura:</td> <td>Sinadura:</td> <td>Sinadura:</td> </tr> <tr> <td>Zigilua:</td> <td>Zigilua:</td> <td>Zigilua:</td> </tr> </table> Kopia gordetzeko: jatorrian garraioan norakoan (*) Merkataritza-agiriaren hiru ale aurkeztu beharko dira (originala eta kopia bi).	JATORRIA	GARRAIOA	NORAKOA	Data:	Data:	Data:	Sinadura:	Sinadura:	Sinadura:	Zigilua:	Zigilua:	Zigilua:
PROCEDENCIA	TRANSPORTE	DESTINO																							
Fecha:	Fecha:	Fecha:																							
Firma:	Firma:	Firma:																							
Sello:	Sello:	Sello:																							
JATORRIA	GARRAIOA	NORAKOA																							
Data:	Data:	Data:																							
Sinadura:	Sinadura:	Sinadura:																							
Zigilua:	Zigilua:	Zigilua:																							

**DOCUMENTO DE MATERIAL CATEGORÍA 2:
SUBPRODUCTOS ANIMALES / PRODUCTO TRANSFORMADO.
NO APTO PARA EL CONSUMO ANIMAL NI HUMANO**

Tipo de Producto Transformado: H. PROCEDENCIA Nombre / Razón Social: Dirección: Nº de Autorización Sanitaria: Teléfono: IH. TRANSPORTE Nombre / Razón Social: Nº de Autorización: Dirección: Matrícula de Vehículo: Teléfono: Fecha de Expedición: IIH. DESTINO Nombre / Razón Social: Nº de Autorización: Dirección: Nº de Registro: Teléfono: Fecha de Recepción:	Eraldatutako produktu-mota: H. JATORRIA Izena / Sozietatearen izena: Helbidea: Baimen sanitarioaren Zk: Telefonoa: IH. GARRAIOA Izena / Sozietatearen izena: Baimenarenzk: Helbidea: Ibilgailuaren matrikula zenbakia: Telefonoa: Noiz bidali zen: IIH. DESTINOA Izena / Sozietatearen izena: Baimenaren Zk: Helbidea: Erregistro Zenbakia: Telefonoa: Jasotze data:																								
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">PROCEDENCIA</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">TRANSPORTE</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">DESTINO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Fecha:</td> <td style="text-align: center;">Fecha:</td> <td style="text-align: center;">Fecha:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Firma:</td> <td style="text-align: center;">Firma:</td> <td style="text-align: center;">Firma:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sello:</td> <td style="text-align: center;">Sello:</td> <td style="text-align: center;">Sello:</td> </tr> </table> (*) El documento comercial deberá presentarse al menos por triplicado (el original y dos copias)	PROCEDENCIA	TRANSPORTE	DESTINO	Fecha:	Fecha:	Fecha:	Firma:	Firma:	Firma:	Sello:	Sello:	Sello:	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">JATORRIA</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">GARRAIOA</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">NORAKOA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Data:</td> <td style="text-align: center;">Data:</td> <td style="text-align: center;">Data:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sinadura:</td> <td style="text-align: center;">Sinadura:</td> <td style="text-align: center;">Sinadura:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Zigilua:</td> <td style="text-align: center;">Zigilua:</td> <td style="text-align: center;">Zigilua:</td> </tr> </table> (*) Merkataritza-agiriaren hiru ale aurkeztu beharko dira (originala eta kopia bi)	JATORRIA	GARRAIOA	NORAKOA	Data:	Data:	Data:	Sinadura:	Sinadura:	Sinadura:	Zigilua:	Zigilua:	Zigilua:
PROCEDENCIA	TRANSPORTE	DESTINO																							
Fecha:	Fecha:	Fecha:																							
Firma:	Firma:	Firma:																							
Sello:	Sello:	Sello:																							
JATORRIA	GARRAIOA	NORAKOA																							
Data:	Data:	Data:																							
Sinadura:	Sinadura:	Sinadura:																							
Zigilua:	Zigilua:	Zigilua:																							

DOCUMENTO DE MATERIAL CATEGORÍA 2: PRODUCTO TRANSFORMADO. ESTIÉRCOL

Tipo de Producto Transformado: H. PROCEDENCIA Nombre / Razón Social: Dirección: Nº de Autorización Sanitaria: Teléfono: IH. TRANSPORTE Nombre / Razón Social: Nº de Autorización: Dirección: Matrícula de Vehículo: Teléfono: Fecha de Expedición: IIH. DESTINO Nombre / Razón Social: Nº de Autorización: Dirección: Nº de Registro: Teléfono: Fecha de Recepción:	Eraldatutako produktu-mota: H. JATORRIA Izena / Sozietatearen izena: Helbidea: Baimen sanitarioaren Zk: Telefonoa: IH. GARRAIOA Izena / Sozietatearen izena: Baimenarenzk: Helbidea: Ibilgailuaren matrikula zenbakia: Telefonoa: Noiz bidali zen: IIH. DESTINOA Izena / Sozietatearen izena: Baimenaren Zk: Helbidea: Erregistro Zenbakia: Telefonoa: Jasotze data:																								
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">PROCEDENCIA</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">TRANSPORTE</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">DESTINO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Fecha:</td> <td style="text-align: center;">Fecha:</td> <td style="text-align: center;">Fecha:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Firma:</td> <td style="text-align: center;">Firma:</td> <td style="text-align: center;">Firma:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sello:</td> <td style="text-align: center;">Sello:</td> <td style="text-align: center;">Sello:</td> </tr> </table> (*) El documento comercial deberá presentarse al menos por triplicado (el original y dos copias)	PROCEDENCIA	TRANSPORTE	DESTINO	Fecha:	Fecha:	Fecha:	Firma:	Firma:	Firma:	Sello:	Sello:	Sello:	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">JATORRIA</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">GARRAIOA</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">NORAKOA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Data:</td> <td style="text-align: center;">Data:</td> <td style="text-align: center;">Data:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sinadura:</td> <td style="text-align: center;">Sinadura:</td> <td style="text-align: center;">Sinadura:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Zigilua:</td> <td style="text-align: center;">Zigilua:</td> <td style="text-align: center;">Zigilua:</td> </tr> </table> (*) Merkataritza-agiriaren hiru ale aurkeztu beharko dira (originala eta kopia bi)	JATORRIA	GARRAIOA	NORAKOA	Data:	Data:	Data:	Sinadura:	Sinadura:	Sinadura:	Zigilua:	Zigilua:	Zigilua:
PROCEDENCIA	TRANSPORTE	DESTINO																							
Fecha:	Fecha:	Fecha:																							
Firma:	Firma:	Firma:																							
Sello:	Sello:	Sello:																							
JATORRIA	GARRAIOA	NORAKOA																							
Data:	Data:	Data:																							
Sinadura:	Sinadura:	Sinadura:																							
Zigilua:	Zigilua:	Zigilua:																							

**DOCUMENTO DE MATERIAL CATEGORÍA 3:
SUBPRODUCTOS ANIMALES / PRODUCTO TRANSFORMADO.
NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO.**

Tipo de Producto Transformado: H. PROCEDENCIA Nombre / Razón Social: Dirección: Nº de Autorización Sanitaria: Teléfono: IH. TRANSPORTE Nombre / Razón Social: Nº de Autorización: Dirección: Matrícula de Vehículo: Teléfono: Fecha de Expedición: IIH. DESTINO Nombre / Razón Social: Nº de Autorización: Dirección: Nº de Registro: Teléfono: Fecha de Recepción: Descripción del Material: (Kg. de vacuno, ovino, caprino, porcino, aves y otros). <table border="0" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 33%;">PROCEDENCIA</td> <td style="width: 33%;">TRANSPORTE</td> <td style="width: 33%;">DESTINO</td> </tr> <tr> <td>Fecha:</td> <td>Fecha:</td> <td>Fecha:</td> </tr> <tr> <td>Firma:</td> <td>Firma:</td> <td>Firma:</td> </tr> <tr> <td>Sello:</td> <td>Sello:</td> <td>Sello:</td> </tr> </table> (*) El documento comercial deberá presentarse al menos por triplicado (el original y dos copias)	PROCEDENCIA	TRANSPORTE	DESTINO	Fecha:	Fecha:	Fecha:	Firma:	Firma:	Firma:	Sello:	Sello:	Sello:	Eraldatutako produktu-mota: H. JATORRIA Izena / Sozietatearen izena: Helbidea: Baimen sanitarioaren Zk: Telefonoa: IH. GARRAIOA Izena / Sozietatearen izena: Baimenarenzk: Helbidea: Ibilgailuaren matrikula zenbakia: Telefonoa: Noiz bidali zen: IIH. DESTINOA Izena / Sozietatearen izena: Baimenaren Zk: Helbidea: Erregistro Zenbakia: Telefonoa: Jasotze data: Materialaren deskripzioa: (Behi, ardi, ahuntz, txerri, hegazti eta bestelakoan Kg.ak). <table border="0" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 33%;">JATORRIA</td> <td style="width: 33%;">GARRAIOA</td> <td style="width: 33%;">NORAKOA</td> </tr> <tr> <td>Data:</td> <td>Data:</td> <td>Data:</td> </tr> <tr> <td>Sinadura:</td> <td>Sinadura:</td> <td>Sinadura:</td> </tr> <tr> <td>Zigilua:</td> <td>Zigilua:</td> <td>Zigilua:</td> </tr> </table> (*) Merkataritza-agiriaren hiru ale aurkeztu beharko dira (originala eta kopia bi)	JATORRIA	GARRAIOA	NORAKOA	Data:	Data:	Data:	Sinadura:	Sinadura:	Sinadura:	Zigilua:	Zigilua:	Zigilua:
PROCEDENCIA	TRANSPORTE	DESTINO																							
Fecha:	Fecha:	Fecha:																							
Firma:	Firma:	Firma:																							
Sello:	Sello:	Sello:																							
JATORRIA	GARRAIOA	NORAKOA																							
Data:	Data:	Data:																							
Sinadura:	Sinadura:	Sinadura:																							
Zigilua:	Zigilua:	Zigilua:																							

ANEXO H-3

CERTIFICADO SANITARIO PARA ENVÍO DE CARNES DECLARADAS NO APTAS A LA EMPRESA DE TRATAMIENTO

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

Osasun Sailburuordetza

Osasun Publikoko Zuzendaritza

DEPARTAMENTO DE SANIDAD

Viceconsejería de Sanidad

Dirección de Salud Pública

ZK. / Nº

Egiaztagiri sanitarioa dekomisoel buruz Certificado sanitario relativo a decomisos

I. Jatorria

I. Procedencia

Izena edo Sozietatearen Izena:

Nombre o Razón Social:

Herria:

Localidad:

Lurraldea:

Territorio:

II. Identifikazioa

II. Identificación

Dekomisoen Izaera:

Naturaleza de los decomisos

III. Osasun egiaztapena

III. Certificación sanitaria

Izendetzen duen Osasun Publikoko albaitariak egiaztatzen du, II. atalean identifikatutako dekomisoak, GIZA ETA ABEREEN KONTSUMORIAKO EZ-GAI direla, legerian aurreikusitakoaren arabera.

El Veterinario de Salud Pública que suscribe Certifica que los decomisos identificados en el apartado II han sido declarados NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO Y ANIMAL, de acuerdo con lo previsto con la legislación.

, 200 . (e)ko

Abitakortza Zebaitza / Servicio Veterinario

IV. Garraioa

IV. Transporte

Ibilgailuaren matrikula:

Matrícula del vehículo:

V. Destinoa

V. Destino

Izena edo Sozietatearen Izena:

Nombre o Razón Social:

Herria:

Localidad:

Lurraldea:

Territorio:

Aipatutako dekomisoak jaso dituela, aitortzen du establezimenduko ordezkariak.

El representante de la industria declara haber recibido los decomisos arriba indicados.

Izenpea eta selta / Firma y sello

1. Enmendatu: Gernika, 11-01002 VITORIA-GASTEIZ



Control sobre el registro documental de la industria

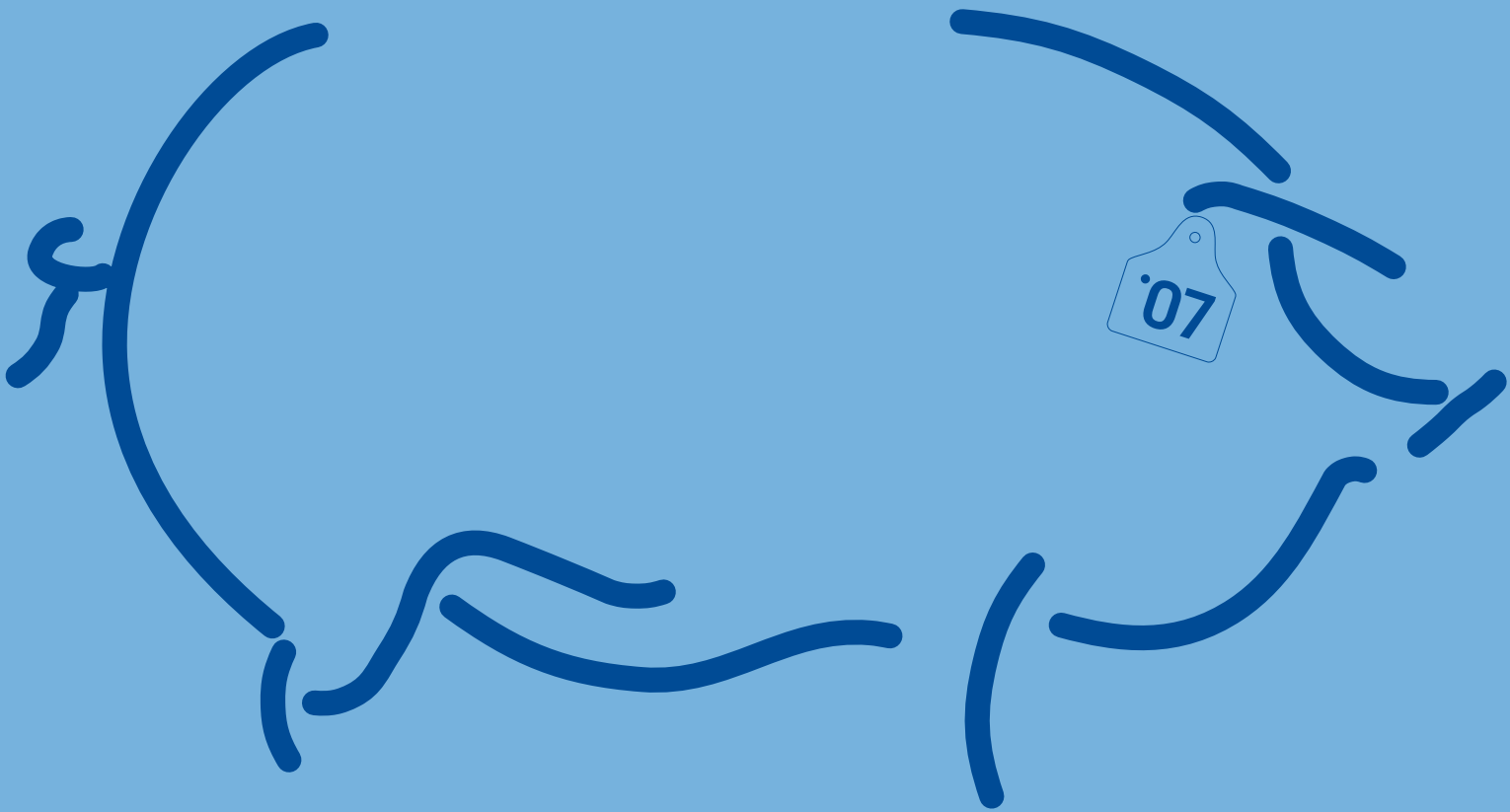
I.1. Supervisión

- > De la entrada de animales
- > De expedición de carnes
- > De controles regulares de higiene
- > De control de temperaturas
- > Del control de expedición de material MER
- > Del documento veterinario de expedición de carnes NO APTAS
- > De la salida de subproductos
- > Del control de agua
- > Del plan DDD
- > De los planes de limpieza y desinfección
- > De la formación de manipuladores
- > Del mantenimiento de aparatos de insensibilización
- > De limpieza de camiones de carne

I.2. Anexos: I-1

- > I-1: Registro / Informe-informe

> *control del registro
documental de la industria*



CAPÍTULO I

CONTROL SOBRE EL REGISTRO DOCUMENTAL DE LA INDUSTRIA

El veterinario oficial verificará, con la frecuencia que se establezca en este capítulo, los documentos que la industria genera.

I.1. SUPERVISIÓN

Los controles de supervisión se realizarán de acuerdo al capítulo sobre «Registro Documental de la industria» de la «Instrucción Técnica Mataderos Grandes Especies».

En este capítulo, se describen los registros que ha de llevar a cabo la industria y la información mínima que han de contener independientemente del formato que cada establecimiento utilice.

Los mataderos, como el resto de establecimientos de la CAPV, están sujetos a inspecciones y / o auditorías de HACCP, con una frecuencia establecida en función del riesgo. En estas visitas, se realiza una revisión documental exhaustiva, sobre registros de entradas y salidas de los mataderos, así como otros registros de determinadas actividades de la industria.

No obstante en las supervisiones de la actividad diaria que realiza el SVO, ante irregularidades que se constaten en la inspección / supervisión, será requerida la revisión de los procedimientos de que dispone la empresa (DDD, controles de higiene, L+D...). En este supuesto y como decisión / actuación se incluirá, la revisión de dichos procedimientos.

Por otro lado, en algunos de los puntos que se enumeran a continuación se considera necesario que, independientemente de la actividad de inspección / auditoría de HACCP, se establezcan frecuencias mínimas de supervisión que se detallan cuando así se considere.

En caso de que como consecuencia de la revisión de los planes de la empresa se indique la necesidad de revisión de los mismos se indicará en el registro del Anexo I-1

I.1.1. Registro de entrada de animales

El registro de entrada de animales se realiza en los mataderos de la CAPV de grandes especies mediante registro informático.

Mensualmente, se comprobará que los datos de entrada de los animales trasladados por la empresa al registro de actividad de inspección del SVO son correctos en su totalidad.

I.1.2. Registro de salida de carnes

Con una frecuencia mensual se revisará un 10% de los documentos de envío de carnes frescas comprobando que recogen al menos la siguiente información que garantice la trazabilidad de las carnes expedidas:

- > Fecha de expedición
- > Naturaleza de la mercancía
- > Peso
- > Expedidor
- > Destinatario

I.1.3. Registro de los controles regulares de higiene:

El procedimiento de verificación del plan de la industria sobre controles regulares de higiene en canales y superficies está recogido en el Programa especial de verificación de muestreo y supervisión documental llevado a cabo en los mataderos de la CAPV. En el documento «Manual de procedimiento para la supervisión de los controles regulares de higiene y muestreo, en canales y superficies» se especifica que, independientemente del muestreo de verificación, se realizará supervisión trimestral de los procedimientos de trabajo del matadero y su efectividad en la aplicación.

I.1.4. Registro del control de temperaturas.

En el «Capítulo F. Higiene del sacrificio» se indica como actividad de supervisión el control de temperaturas.

Datos mínimos:

- > Fecha y hora de los registros
- > Incidencias
- > Medidas de corrección

I.1.5. Registros de salida del material MER.

El tipo de documentación y frecuencias de control están descritos en el «Capítulo G. Material MER».

I.1.6. Registros de salida de subproductos

El tipo de documentación y frecuencias de control están descritos en el «Capítulo H. Subproductos, decomisos, devoluciones».

I.1.7. Registros de control regular del agua

Se revisarán en las inspecciones/auditoría de HACCP.

Datos mínimos:

- > Fecha de control
- > Industria que realiza los controles
- > Tipos de análisis
- > Resultados
- > Acciones correctoras llevadas a cabo en caso de deficiencias

I.1.8. Registros de plan DDD

Se revisarán en las inspecciones/auditoría de HACCP o, cuando se constaten irregularidades en la actividad diaria de inspección/supervisión.

Datos mínimos:

- > Fecha de realización de la operación
- > Locales de aplicación en cada fecha
- > Descripción de incidencias

I.1.9. Registros del plan de limpieza y desinfección

Se revisarán en las inspecciones/auditoría de HACCP o, cuando se constaten irregularidades en la actividad diaria de inspección/supervisión.

Datos mínimos:

- > Fechas de realización
- > Locales o zonas donde se realizó el tratamiento en cada fecha
- > Fichas de control analítico»

I.1.10.. Registros del plan de formación de manipuladores

Se revisarán en las inspecciones/auditoría de HACCP.

I.1.11.Registros del plan de mantenimiento de los aparatos de insensibilización.

Se revisarán en las inspecciones/auditoría de HACCP o, cuando se constaten irregularidades en la actividad diaria de inspección/supervisión recogidos en el «Capítulo B. Bienestar animal».

El matadero conservará la evidencia escrita del mantenimiento o reparación que se ha verificado sobre los instrumentos de aturdimiento con indicación de las fechas en las que se realizó, los problemas detectados, en su caso y las medidas instauradas.

I.1.12.. Registros de limpieza de camiones de carne.

Trimestralmente se revisarán los registros sobre limpieza y desinfección de vehículos.

Datos mínimos:

- > Identificación del Vehículo
- > Fecha de tratamiento
- > Tratamiento realizado

I.3. DECISIÓN-ACTUACIÓN

En todos los casos en que se constaten incidencias se comunicará a la empresa la necesidad de revisión de los registros y en su caso la corrección, actualización y modificación de los mismos.

I.4. REGISTRO / INFORME

El veterinario oficial registrará e informará mediante el modelo de registro de información recogido en el Anexo I-1, al operador de empresa alimentaria de las irregularidades detectadas y de las decisiones adoptadas por el veterinario para su cumplimiento hasta la resolución del problema constatado.

I.5 ANEXOS

Anexo I-1. Registro/Informe Control Oficial.
Supervisión sobre control documental de la empresa.



I-1. SUPERVISIÓN DE LOS REGISTROS DE LA EMPRESA

Matadero:

Técnico responsable:

Fecha Inspección:

Hora:

Código Incidencia	Incidencia	Numero de Incidencias	Código Decisión- Actuación	Medidas Correctoras que debe emprender la empresa*.	Resolución de la incidencia SI / NO
I.1.1	Registro de entrada de animales		I.3		
I.1.2	Registro salida de carnes		I.3		
I.1.3	Registro Controles regulares de higiene		I.3		
I.1.4	Registro Control Temperaturas		I.3		
I.1.5	Registro de salida de material MER		I.3		
I.1.6	Registro de salida de subproductos		I.3		
I.1.7	Registros de control regular de agua		I.3		
I.1.8	Registros de control de plan DDD		I.3		
I.1.9	Registros plan L+D		I.3		
I.1.10	Registro del plan de formación manipuladores		I.3		
I.1.11	Registros insensibilización		I.3		
I.1.12	Registro limpieza camiones de carne		I.3		

* La incidencia al detalle será reflejada en el apartado «observaciones». En los casilleros de «medidas correctoras» se especificará la medida indicada a la empresa para su subsanación (si no fuera posible, reflejarlo en el apartado «observaciones»)

Observaciones:	Alegaciones del interesado:

Fdo.: Inspector

Fdo.: Responsable del establecimiento

ÁLAVA
Santiago, 11 - 010002 VITORIA-GASTEIZ
Tel.: 945 01 71 71 - Fax: 945 01 71 79

BIZKAIA
M^a Díaz de Haro, 58 - 48010 BILBAO
Tel.: 94 403 15 00 - Fax: 94 403 15 98

GIPUZKOA
Avda. de Navarra, 4 - 20013 DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
Tel.: 943 02 27 00 - Fax: 943 02 27 01



Comunicación de resultados del control oficial

J.1. Comunicación

- > A Salud Pública
- > A la empresa
- > A Organismos Oficiales
- > Al responsable de la explotación de origen

J.2. Frecuencia

- > A Salud Pública
- > A la empresa
- > A Organismos Oficiales
- > Al responsable de la explotación de origen

J.3. Anexos

- > J-1: modelo de notificación a Organismo Oficial



> *comunicación de los
resultados de inspección*

CAPÍTULO J

COMUNICACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN

La actuación de supervisión / inspección del SVO, debe quedar registrada con la finalidad de verificar las propias actuaciones del control y debe ser comunicada a los diferentes organismos y personas implicadas en el objetivo final de garantizar la seguridad alimentaria.

Los registros / informes serán la herramienta que utilizará el SVO para registrar la propia actividad de control y comunicar a la empresa, las irregularidades constatadas durante la actividad de control. (Descripción detallada en el apartado 4 del capítulo de Aspectos Generales)

En este capítulo, se recoge la descripción del tipo de comunicaciones que ha de realizar el SVO y el destinatario de las mismas, según la circunstancia que concurra en cada caso.

J.1. COMUNICACIÓN

J.1.1. Comunicación a Salud Pública:

Registro de las inspecciones ante y post-mortem:

Los resultados de la inspección ante y post-mortem y de las pruebas complementarias efectuadas por el SVO, se registrarán diariamente en la base de datos «Control Sanitario en Mataderos. Registro de Sanidad», de que dispone el SVO en los mataderos.

Volcado de los ficheros al servidor central del Departamento de Sanidad:

El SVO, enviará el fichero que la propia aplicación genera.

El referente de mataderos, revisará y corregirá las tablas en caso de errores.

El envío de los ficheros ya revisados por el referente, se enviará al servidor central de la Dirección de Salud Pública.

Actas de inspección generadas como decisión / actuación:

En determinados capítulos (MER, higiene de las operaciones...) se recoge que como parte de la decisión / actuación, que ante determinadas incidencias se elabore acta de inspección. El acta de inspección será firmada por el SVO y el responsable del establecimiento y será remitida, a la Subdirección de Salud Pública a través del Coordinador Comarcal, para dar inicio al «Procedimiento Intervención Establecimientos Alimentarios».

Actas de inspección que se generen ante la constatación de irregularidades repetidas:

El SVO, revisará mensualmente todos los registros de control generados en un mes. Si después de comunicar a la empresa por tres veces la misma incidencia, no se ha adoptado ninguna medida definitiva, o aún habiéndose adoptado la medida siguen repitiéndose las

mismas incidencias, se cumplimentará acta de inspección, haciendo constar en la misma las incidencias registradas y comunicadas. El acta de inspección será firmada por el SVO, y el responsable del establecimiento y será remitida, a la Subdirección de Salud Pública a través del Coordinador Comarcal, para dar inicio al «Procedimiento Intervención Establecimientos Alimentarios».

J.1.2. Comunicaciones a la empresa:

Resultado de las inspecciones ante y post-mortem:

Los resultados de las inspecciones ante y post-mortem, se comunicaran conforme se vayan produciendo, a lo largo de la jornada laboral.

Registro / Informe:

Cuando existan incidencias, en la actividad de supervisión / inspección en cualquiera de los capítulos de control.

Del mismo modo, si las inspecciones ponen de manifiesto la presencia de una enfermedad o un estado de salud que pueda afectar a la salud pública o sanidad animal, o poner en peligro el bienestar de los animales el SVO informará al operador de la empresa alimentaria.

El registro / informe, será firmado por ambas partes y se entregará una copia al responsable de la empresa.

Actas de inspección generadas como Decisión / Actuación:

En determinados capítulos (MER, higiene de las operaciones...) se recoge como parte de la decisión / actuación, que ante determinadas incidencias se elabore acta de inspección. El acta de inspección será firmada por el SVO, y el responsable del establecimiento.

Actas de inspección que se generen ante la constatación de irregularidades repetidas.

Son las que se generan como consecuencia de tres registros de la misma incidencia sin solución por parte de la industria, o aún habiéndose adoptado la medida siguen repitiéndose las mismas incidencias, haciendo constar en la misma las incidencias registradas y comunicadas. El acta de inspección en la que conste las incidencias registradas, será firmada por el SVO y el responsable del establecimiento.

J.1.3. Comunicación a otros organismos oficiales

Independientemente de las actuaciones que el SVO adopte ante la constatación de irregularidades, y la comunicación al responsable del matadero, deberá informar mediante el modelo recogido en el Anexo J-1 o J-2, según el caso, a los Órganos Competentes en los siguientes casos:

- > Cuando la incidencia registrada tenga su origen en la fase de producción primaria (ausencia de identificación, documentación incorrecta o incompleta, malas prácticas de manejo en alimentación o uso ilegal de medicamentos, denuncias por fraude,

alertas), el veterinario oficial informará, a la autoridad competente en Sanidad Animal o a los organismos responsables de tomar medidas en su ámbito de competencia. Modelo de anexo J-1.

- > Si los animales afectados proceden de otros Estados Miembros etc. se informará a la Dirección de Salud Pública.
- > Cuando se detecten irregularidades en el transporte de los animales vivos (condiciones del vehículo, bienestar y manejo inadecuados, condiciones de limpieza,...), se informará a la autoridad competente en Sanidad Animal (Diputaciones). Modelo de anexo J-2.
- > Cuando se detecten animales afectados por alguna enfermedad de la lista A o B de la OIE, se deberá informar inmediatamente de ello a la autoridad competente en Sanidad Animal (Diputaciones) mediante modelo de anexo J-1. Se tomarán todas las medidas necesarias, en el matadero, para evitar la propagación del agente.

J.1.4. Comunicación al responsable de la explotación ganadera

La comunicación de incidencias al propietario del animal, tendrá lugar de forma puntual, cuando este lo solicite.

Esta comunicación podrá ser realizada a partir de los datos registrados en la base de datos «Control Sanitario en Mataderos. Registro de Sanidad»

J.2. FRECUENCIA

J.2.1. Salud Pública

Registro de las inspecciones ante y post-mortem:

Los resultados de la inspección y de las pruebas complementarias efectuadas por el SVO, se registrarán diariamente en las bases de datos de registro de que dispone el SVO en los mataderos.

Volcado de los ficheros al servidor central del Departamento de Sanidad:

El volcado de datos del registro de los mataderos a la Subdirección correspondiente se realizará de forma mensual.

El envío de los ficheros, revisados previamente en las Subdirecciones, por la persona de referencia, se enviará al servidor central de la Dirección de Salud Pública de forma mensual.

Actas de inspección generadas como decisión / actuación:

Se comunicará al responsable de forma inmediata para, en su caso, dar inicio al «Procedimiento de Intervención Cautelar».

Actas de inspección que se generen ante la constatación de irregularidades repetidas:

Se remitirá, de forma inmediata a la Subdirección de Salud Pública a través del Coordinador Comarcal, para dar inicio al «Procedimiento de Intervención Establecimientos Alimentarios».

J.2.2. Empresa:

Resultado de las inspecciones ante y post-mortem:

Los resultados de la inspección ante y post-mortem serán registrados en la aplicación informática y se comunicaran conforme se vayan produciendo a lo largo de la jornada laboral.

Registro / Informe:

La comunicación de las incidencias registradas en los controles mediante los registros / informes, se harán constar al final de la jornada o bien en el momento en que ésta ocurra, si la actuación para corregirla debe ser inmediata.

Actas de inspección:

Las actas de inspección que se generen como consecuencia de la actividad de control se comunicarán de forma inmediata.

J.2.3. Organismos Oficiales

La comunicación de resultados de la inspección los Organismos Competentes se realizará cuando la incidencia se produzca.

En el caso de enfermedades de declaración obligatoria o sujetas a campañas de saneamiento animal se notificarán siempre que se evidencien lesiones o signos de enfermedad que pongan de manifiesto su presencia.

J.2.4. Responsable de la explotación ganadera

La comunicación de incidencias al propietario del animal, tendrá lugar de forma puntual, cuando este lo solicite, utilizando la información de la base de datos «Control Sanitario en Mataderos. Registro de Sanidad».

J-3. ANEXOS

Anexo J-1. Modelo de notificación a Organismo Oficial en el supuesto de detección de enfermedades o incidencias en producción primaria.

Anexo J-2. Modelo de notificación a Organismo Oficial en relación con incidencias de bienestar animal.

**J-1. MODELO NOTIFICACIÓN A ORGANISMO OFICIAL
EN EL SUPUESTO DE DETECCIÓN DE ENFERMEDADES O INCIDENCIAS EN PRODUCCIÓN PRIMARIA**

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA
Osasun Publikoko Zuzendariordetza

DEPARTAMENTO DE SANIDAD
Subdirección de Salud Pública

Nº de NOTIFICACIÓN / NOTIFIKAZIOAREN ZK

Fecha / Data:

Establecimiento / Establezimendua:

Teléfono-fax / Telefonoa-Faxa:

El Servicio Veterinario de Salud Pública en el matadero de notifica que se ha encontrado..... en de una res de ganado....., sacrificado en este matadero, cuyos datos son:

«.....» izeneko hiltegian egondako Osasun Publikoko Albaitaritza-zerbitzuak zera jakinarazten du, hilegi horretan hildako abelburu baten (e)an detektatu dela. Abelburuaren datuak hauexek dira:

PROPIETARIO / JABEA:

LOCALIDAD / HERRIA:

Nº DE EXPLOTACIÓN / USTIAPEN-ZK:

CROTAL OREJERO / BELARRIETAKO ARRAKADA:

FECHA DE SACRIFICIO / HILKETA-DATA:

NÚMERO DE ORDEN DE SACRIFICIO / HILKETAREN AGINDU-ZK.....

A la espera de conocer los resultados de cultivo en medio específicos, el diagnóstico ha sido confirmado como:

Medio espezifikoetan egindako kultiboaren emaitzak jakin gabe, laborategiak diagnostiko hau ziurtatu du:

En.....a.....de.....de.....
....., 200.....ekoarena

SERVICIO VETERINARIO
ALBAITARITZA-ZERBITZUA

ÁLAVA
Santiago, 11 - 010002 VITORIA-GASTEIZ
Tel.: 945 01 71 71 - Fax: 945 01 71 79

BIZKAIA
Mº Díaz de Haro, 58 - 48010 BILBAO
Tel.: 94 403 15 00 - Fax: 94 403 15 98

GIPUZKOA
Avda. de Navarra, 4 - 20013 DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
Tel.: 943 02 27 00 - Fax: 943 02 27 01

J-1. MODELO NOTIFICACIÓN A ORGANISMO OFICIAL
EN EL SUPUESTO DE DETECCIÓN DE ENFERMEDADES O INCIDENCIAS EN PRODUCCIÓN PRIMARIA

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA
Osasun Publikoko Zuzendariordetza

DEPARTAMENTO DE SANIDAD
Subdirección de Salud Pública

Nº de NOTIFICACIÓN / NOTIFIKAZIOAREN ZK.:

FECHA / DATA:

ESTABLECIMIENTO / ESTABLEZIMENDUA:

TELEFONO-FAX / TELEFONOA-FAXA:

El Servicio Veterinario de Salud Pública en el Matadero (nombre del matadero) notifica que en la descarga en este matadero de (número de animales) res / es de ganado (especie), cuyos datos figuran a continuación:

..... (hiltegiaren izena) hiltegiako Osasun Publikoko Albaitaritza-zerbitzuak zera jakinarazten du, hiltegian (kantitatea ipini) (espeziea jarri)-buru desgargatu zirela eta euren datuak hauexek direla:

Datos del animal / lote de animales Abelburuen datuak:

PROPIETARIO / JABEA:

LOCALIDAD / HERRIA:

Nº EXPLOTACIÓN / USTIAPEN-ZK.:

CROTAL OREJERO / BELARRIETAKO ARRAKADA:

FECHA DE LLEGADA AL MATADERO / HILTEGIRA HELDU DIRENEKO DATA:

Nº GUIA / GIDA-ZK.:

Datos del vehículo de transporte / garraio-ibilgailuaren datuak hauexek dira:

MATRÍCULA / MATRIKULA:

CONDUCTOR / GIDARIA:

FECHA DESCARGA DE LOS ANIMALES / ANIMALIEN DESKARGA-DATA:

Se han constatado las siguientes incidencias relacionadas con el BIENESTAR ANIMAL. ABERE ONGIZATEAREKIN erlazioatutako intzidentzia hauek detektatu dira:

De acuerdo con las competencias establecidas en materia de bienestar animal durante el transporte, se comunica la incidencia para su conocimiento y efectos que considere.

Garraioan zehar abere-ongizateari buruz ezarritako eskumenen arabera, intzidentziaren berri hau ematen dizut jakitun egon zaitezten eta behar diren ondorioetarako.

En.....a.....de.....de....
....., 200.....ekoarena

SERVICIO VETERINARIO
ALBAITARITZA-ZERBITZUA

ÁLAVA
Santiago, 11 - 010002 VITORIA-GASTEIZ
Tel.: 945 01 71 71 - Fax: 945 01 71 79

BIZKAIA
Mª Díaz de Haro, 58 - 48010 BILBAO
Tel.: 94 403 15 00 - Fax: 94 403 15 98

GIPUZKOA
Avda. de Navarra, 4 - 20013 DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
Tel.: 943 02 27 00 - Fax: 943 02 27 01