



1º TALLER de HIGIENE EN MATADEROS

(Proyecto "Share Experiences in Slaughter Hygiene")

22 de febrero de 2016 – MSSSI, 3ª Planta. Sala 3015

PRIMERA PARTE:

Presentaciones

- Apertura del taller: - *Teresa Robledo. Directora Ejecutiva de AECOSAN*
10:15- 10:30h.
- Antecedentes de proyecto "Share Experiences in Slaughter Hygiene", funcionamiento y futuro - *Alicia Yagüe*
10:30 -10:45h.
- "Study Visit" a Irlanda. Particularidades - *Alfons Vázquez (Cataluña)*
10:45 -11:00h.
- "Study Visit" a Noruega. Particularidades - *Guillermo Cubero (Aragón)*
11:00 -11:15h.
- Proyecto relacionado: Codex Alimentarius- Directrices para el Control de Contaminación por Salmonella en canales de porcino y bovino - *Paloma Sánchez*
11:15 -11:30h.
- *Pausa Café 11:30 -12:00h.*

SEGUNDA PARTE: Grupos de discusión-Casos prácticos

- 12:00-12:30: Debate en grupo paneles 1 y 2
- 12.30-13.30: Presentación y puesta en común panel 1
- 13.30-14.30. Presentación y puesta en común panel 2

Pausa Comida

- 15:30-16.00: Debate en grupo paneles 3 y 4
- 16.00-16.30: Presentación y puesta en común panel 3
- 16.30-17.00. Presentación y puesta en común panel 4



MEDIDAS A APLICAR POR EL OPERADOR

- PANEL 1: MEDIDAS DE LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN ANTES DEL SACRIFICIO
- PANEL 2: MEDIDAS DE REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DURANTE EL SACRIFICIO Y FAENADO
- PANEL 3: OTRAS MEDIDAS PARA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN EN CANALES



MEDIDAS A APLICAR POR LA AUTORIDAD COMPETENTE

- PANEL 4: MEJORA DEL CONTROL OFICIAL
 - Coordinación
 - Supervisión
 - Verificación eficacia
 - Auditorías
 - Otros

CONCLUSIONES. *Paloma Cervera*

17:00-17:30h