Programa 3

Mataderos, salas de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas

Versión 3
Aprobado en Comisión Institucional
15 de marzo de 2023
AESAN

MINISTERIO DE CONSUMO

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

Í N D I C E

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN 3
2. OBJETIVOS 5
3. PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES 6
4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTROL 7
4.1. PUNTO DE CONTROL 7
4.2. NATURALEZA Y ALCANCE DEL CONTROL 7
4.2.1. EN MATADEROS DE TODAS LAS ESPECIES: UNGULADOS DOMÉSTICOS, AVES DE CORRAL, RATITES, PALMÍPEDAS DESTINADAS A LA PRODUCCIÓN DE HÍGADOS GRASOS, LAGOMORFOS Y CAZA DE CRÍA (INCLUIDOS LOS MAMÍFEROS DE CAZA DE CRÍA Y AVES DE CAZA DE CRÍA). 7
4.2.1.1. ACTIVIDAD DE CONTROL permanente del SVO 7
I. INSPECCIÓN ANTE MORTEM Y POST MORTEM 7
a. Inspección ante mortem (IAM) 7
b. Inspección *post mortem* (IPM) 9
II. INSPECCIÓN DEL SVO SOBRE LA ACTIVIDAD DEL OE: 11
a. Control general diario de instalaciones de sacrificio y de faenado y de la higiene del personal 11
b. Control en la descarga: estado de los animales, identificación y documentación de acompañamiento. 11
c. Bienestar animal 13
d. Sangrado y faenado 15
e. Gestión de EET 15
f. Supervisión de SANDACH 15
g. Marcado sanitario y etiquetado 15
h. Almacenamiento y expedición 16
4.2.1.2. ACTIVIDAD DE CONTROL REALIZADA POR INSPECTORES OFICIALES DE ACUERDO A UNA PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO 17
I. INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO 17
a. Registro y autorización del establecimiento 17
b. Control de los programas de prerrequisitos 17
c. Verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos 18
d. APPCC 19
e. Trazabilidad 19
II. AUDITORÍAS DEL AUTOCONTROL 19
III. INSPECCIONES O AUDITORÍAS DEL BIENESTAR ANIMAL 21
a. Requisitos de tipo estructural: 21
b. Requisitos de tipo operacional 21
4.2.2. ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y ESTABLECIMIENTOS QUE RECIBEN RESES LIDIADAS SANGRADAS 23
4.2.2.1. ACTIVIDAD DE CONTROL PERMANENTE DEL SVO 23
I. INSPECCIÓN *POST MORTEM* 23
II. INSPECCIÓN DEL SVO SOBRE LA ACTIVIDAD DEL OE 24
b. Control en la descarga: condiciones de los animales cobrados o lidiados, identificación y documentación 25
f. Marcado sanitario y etiquetado 25
g. Almacenamiento y expedición 26
4.2.2.2. ACTIVIDAD DE CONTROL DE INSPECTORES OFICIALES 27
I. INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO 27
II. AUDITORÍAS DEL AUTOCONTROL 27
5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS 28
6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA 28
ANEXO: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa 33
1. Legislación comunitaria 33
2. Legislación nacional 34
3. Legislación autonómica 35
4. Acuerdos de los Órganos de Coordinación 37
5. Procedimientos documentados 38
6. Otros documentos relacionados (no vinculantes) 46

PROGRAMA 3: MATADEROS, SALAS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y ESTABLECIMIENTOS QUE RECIBEN RESES LIDIADAS SANGRADAS.

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales para verificar el cumplimiento de todos los requisitos sanitarios que han de cumplir los **mataderos, los establecimientos de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas**de acuerdo con la normativa vigente.

El operador de empresa alimentaria (en adelante, OE) es responsable de asegurar, en todas las etapas de la producción, transformación y distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes. Por su parte, y como establece el *Reglamento (UE) nº 2017/625*, sobre controles y otras actividades oficiales, las autoridades sanitarias son responsables de controlar y verificar que los explotadores de empresa alimentaria cumplen los requisitos de la legislación alimentaria, contando siempre con la colaboración de los operadores en sus actuaciones.

El control oficial de mataderos y establecimientos que manipulan carne fresca requiere un enfoque global, basado en el análisis del riesgo, en el que se incluyan aspectos como la información de la cadena alimentaria (ICA), las prácticas correctas de higiene, el control de los sistemas de autocontrol, la flexibilidad en el autocontrol y el control del bienestar animal en el matadero.

El *Reglamento (UE) nº 2017/625* establece en su artículo 18 normas específicas en relación con la producción de productos de origen animal destinados al consumo humano, por otra parte se tendrá en cuenta los requisitos de higiene que se establecen en los *Reglamentos (CE) nº 852/2004* y *853/2004*, los requisitos sobre protección de los animales en el momento de la matanza recogidas en el *Reglamento (CE) nº 1099/2009*y lo establecido en el *Reglamento (CE) nº 1069/2009* como normas de los subproductos de origen animal.

El *Reglamento de Ejecución (UE) nº 2019/627, de la Comisión, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625*, establece disposiciones prácticas para la realización de dichos controles, los requisitos específicos y la frecuencia mínima para los controles oficiales y las auditorías en mataderos. En su artículo 3 indica los requisitos específicos y la frecuencia mínima para los controles oficiales y las auditorías en establecimientos que manipulan carne fresca y cualquier producto de origen animal, teniendo en cuenta los requisitos del *Reglamento Delegado (UE) 2019/624, de la Comisión, relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625.* Asimismo, incluye las medidas cuando la carne fresca no cumple los requisitos legales y los requisitos técnicos en cuanto al marcado sanitario.

Los criterios y condiciones para determinar los supuestos en que se puede realizar la inspección *ante mortem*, las garantías que deben establecerse para la realización de inspecciones *post mortem* y auditorías en mataderos incluidos los requisitos de formación se recogen en el *Reglamento (UE) 2019/624*.

En relación con los autocontroles, el *Reglamento (CE) nº 2073/2005* establece una serie de criterios microbiológicos indicativos de la higiene del proceso del sacrificio que deben aplicarse en los mataderos, tanto de ungulados como de aves, mediante el muestreo de las superficies de canales para determinar la presencia de contaminación. El *Reglamento (UE) nº 2019/627* establece como peligros específicos objeto de verificación oficial, el criterio de higiene de procesos de *Salmonella* en canales de ungulados y aves en mataderos, y de *Campylobacter* en pollos de engorde en mataderos.

Se consideran además dentro del ámbito de aplicación de este programa los requisitos establecidos para los mataderos en las siguientes normas:

- los requisitos en materia de vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos recogidas en el RD 1940/2003 por lo que respecta a la vigilancia de agentes zoonóticos en los mataderos;
- los controles de las encefalopatías espongiformes transmisibles en el matadero de acuerdo con el *Reglamento (CE) nº 999/2001*;
- las normas zoosanitarias aplicables a los productos de origen animal en el matadero según la *Directiva 2002/99/CE*;
- los controles de la tuberculosis, brucelosis y leucosis bovina enzoótica contemplados en la *Decisión 2003/467/CE*;

- los controles de salmonella y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos de acuerdo con el *Reglamento (CE) nº2160/2003*;
- los requisitos sobre protección de los animales en el momento de la matanza recogidas en el *Reglamento (CE) nº1099/2009*;
- los controles en matadero en lo relativo a la protección de los pollos de engorde, establecidos en la *Directiva 2007/43/CE*;
- las normas establecidas para el comercio de caza mayor silvestre sin desollar en el *Reglamento de Ejecución (UE) nº636/2014*;

Este programa de control incluye controles oficiales y actividades de control para verificar el cumplimiento de los requisitos específicos en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas. Dependiendo del tipo de establecimientos hay operaciones que no se llevan a cabo como es el caso de la inspección *antemortem* o sobre el bienestar animal en las salas de manipulación de caza y en los establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas , pero de forma general las actividades que detallan en el capítulo 4.2 se van a diferenciar en:

A. CONTROL permanente del Servicio Veterinario Oficial (en adelante SVO)

- **Inspección *ante mortem* y *post mortem***
    a. Inspección *ante mortem*
    b. Inspección *post mortem.*

- **Inspección sobre la actividad del OE**:
    a. Instalaciones de sacrificio y de faenado e higiene del personal
    b. Control en la descarga: estado de los animales, identificación y documentación
    c. Bienestar animal
    d. Sangrado y faenado
    e. Gestión de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EET)
    f. Gestión de Subproductos de Origen Animal No Destinados a Consumo Humano (SANDACH)
    g. Marcado sanitario y etiquetado
    h. Almacenamiento y expedición.

B. CONTROL realizada por inspectores oficiales de acuerdo a una programación en base al riesgo

- **INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO** para verificar el cumplimiento de los requisitos en materia de:
    a. Registro y autorización de establecimientos
    b. Control de los programas de prerrequisitos
        - Buenas prácticas de higiene
        - Buenas prácticas de fabricación
    c. Control de los procedimientos basados en el APPCC
    d. Sistemas de trazabilidad, retirada y recuperación.

- **AUDITORÍA DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL DEL ESTABLECIMIENTO** para la verificación de:
    a. Programas de prerrequisitos (PPR)
        - Buenas prácticas de higiene (BPH)
        - Buenas prácticas de fabricación (BPF),
    b. Procedimientos basados en el APPCC
    c. Sistemas de trazabilidad, retirada y recuperación.

- **AUDITORÍA O INSPECCIÓNDE LOS REQUISITOS DE BIENESTAR ANIMAL,** para la verificación de:
    a. Requisitos de tipo estructural
    b. Requisitos de tipo operacional.

Determinados aspectos relacionados con el control de mataderos, establecimientos de manipulación de caza silvestre y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en el marco de otros programas del PNCOCA, como se describe en el apartado 5 de este programa. Toda la normativa y documentación relacionada que sirve de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el **anexo I**.

2. OBJETIVOS

Objetivo general 1: Verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene de las canales y carnes en los mataderos y establecimientos de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas, así como del bienestar de los animales en los mataderos, mediante las **actividades de control por parte de los SVO.**

Objetivo operativo1.1. Realizar controles en todas las etapas de manipulación y faenado de animales, canales y carnes, con el fin de garantizar la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar el bienestar animal.

Objetivo operativo 1.2. Detectar hallazgos que requieren la adopción de medidas por parte del operador o de los Servicios Veterinarios Oficiales para evitar poner en el mercado carnes no aptas para el consumo.

Objetivo operativo 1.3. Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte del operador en la actividad del matadero o de la sala de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas.

Objetivo operativo 1.4. Realizar actuaciones por parte de los SVO sobre los animales enviados a sacrificio, las canales y carnes en base a los hallazgos de la inspección.

Objetivo operativo 1.5. Adoptar medidas por parte de los SVO sobre los operadores de los mataderos para que subsanen los incumplimientos detectados durante la actividad del establecimiento y se evite su reaparición.

Objetivo general 2: Reducir la aparición de riesgos vinculados a las condiciones higiénico sanitarias de los mataderos y salas de manipulación y tratamiento mediante la **realización de inspecciones programadas en base al riesgo.**

Objetivo operativo 2.1: Realizar inspecciones en mataderos, salas de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas, de acuerdo a una programación en base al riesgo

Objetivo operativo 2.2.: Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los mataderos y salas de manipulación y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas.

- **Objetivo operativo 2.2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro
- **Objetivo operativo 2.2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos mediante programas de prerrequisitos
- **Objetivo operativo 2.2.3:** Comprobar el cumplimiento de los criterios microbiológicos en mataderos, tanto peligros específicos de mataderos como criterios de higiene de los procesos.
- **Objetivo operativo 2.2.4:** Comprobar que, los OE disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa.
- **Objetivo operativo 2.2.5**: Comprobar que las empresas alimentarias disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa.

Objetivo operativo 2.3: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados de forma que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reaparición.

Objetivo general 3: Reducir la aparición de riesgos vinculados a una incorrecta implantación en los mataderos y salas de manipulación y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas, de los **sistemas de autocontrol mediante la realización de auditorías**

Objetivo operativo 3.1: Realizar auditorías de los sistemas de autocontrol implantados por los operadores económicos en los mataderos y salas de manipulación y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas, de acuerdo con una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 3.2. Comprobar que el establecimiento dispone de un sistema de autocontrol, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento y se cumple.

- **Objetivo operativo 3.2.1:** Comprobar que los programas de prerrequisitos se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces
- **Objetivo operativo 3.2.2.** Comprobar que los sistemas APPCC se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.
- **Objetivo operativo3.2.3:** Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.

Objetivo operativo 3.3: Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorias, en el plazo comprometido por el operador económico y aprobado por con la autoridad competente

Objetivo operativo 3.4: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

Objetivo general 4. Verificar el cumplimiento de los requisitos en materia de bienestar animal mediante la realización de **inspecciones o auditorías programadas en base al riesgo.**

Objetivo operativo 4.1: Realizar inspecciones o auditorías de los requisitos en materia de bienestar animal de acuerdo con una programación basada en riesgo.

Objetivo operativo 4.2: Comprobar el cumplimiento de los requisitos legales de tipo estructural y operacional en relación con el bienestar animal.

Objetivo operativo 4.3: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados, tanto estructurales como operacionales.

3. PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

La frecuencia de los controles incluidos en este programa se determina atendiendo al ámbito y objeto de control, de la siguiente forma:

- Los **controles permanentes de los SVO** en mataderos, en salas de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas no requieren programación basada en el riesgo para su realización.
- Las **inspecciones y auditorías** por parte de inspectores oficiales, que se realizan con una frecuencia determinada de acuerdo a una programación en base al riesgo, tal y como dispone el artículo9 del *Reglamento (UE) 2017/625*, y el artículo 4 del *Reglamento (UE) 2019/627*, es decir:
  - Las **inspecciones** de una programación específica teniendo en cuenta los criterios establecidos para el programa 1.
  - Las **auditorías del autocontrol** son objeto de una programación específica teniendo en cuenta los criterios establecidos para el programa 2.
  - Las **auditorías o inspecciones del bienestar animal** son objeto de una programación específica de acuerdo a los criterios del riesgo relacionados con el bienestar animal y se tendrán en cuenta, entre otros criterios:
    - condiciones operacionales y conocimientos prácticos del personal del matadero
    - competencia y ejercicio de las funciones del encargado del bienestar animal (salvo que no sea obligatoria está figura, conforme a lo establecido en el *Reglamento (CE) nº 1099/2009)*
    - condiciones estructurales del matadero
    - rapidez de corrección de incumplimientos por parte del OE,
    - historial de incumplimientos del matadero de los anteriores aspectos.

4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTROL

Este programa contempla actividades realizadas por los Servicios Oficiales Veterinarios, durante su presencia en los mataderos y establecimientos de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas a lo largo de todo el proceso de sacrificio de los animales y las operaciones conexas, así como las actividades de inspección y auditoría realizadas por inspectores oficiales, mencionadas en el apartado 1.

4.1. PUNTO DE CONTROL

Los controles incluidos en este programa se realizan en los siguientes establecimientos:

- Mataderos de todas las especies: ungulados domésticos, aves de corral, ratites, palmípedas destinadas a la producción de hígados grasos, lagomorfos y caza de cría (incluidos los mamíferos de caza de cría y aves de caza de cría)
- Establecimientos de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas..

4.2. NATURALEZA Y ALCANCE DEL CONTROL

La ejecución de los controles se organiza de forma diferente dependiendo del establecimiento descrito como punto de control, y se detallan a continuación:

4.2.1. EN MATADEROS DE TODAS LAS ESPECIES: UNGULADOS DOMÉSTICOS, AVES DE CORRAL, RATITES, PALMÍPEDAS DESTINADAS A LA PRODUCCIÓN DE HÍGADOS GRASOS, LAGOMORFOS Y CAZA DE CRÍA (INCLUIDOS LOS MAMÍFEROS DE CAZA DE CRÍA Y AVES DE CAZA DE CRÍA)

4.2.1.1. ACTIVIDAD DE CONTROL PERMANENTE DEL SERVICIO VETERINARIO OFICIAL (SVO)

La actividad del SVO en mataderos tiene como objetivo verificar mediante inspección y revisión documental que los animales y las canales y carnes son aptas para su destino a consumo humano y que el operador económico ejecuta de manera eficaz las operaciones para garantizar el bienestar animal, durante el proceso de sacrificio y todas las operaciones conexas.

En los mataderos, un veterinario oficial (SVO) realiza las actividades de control diarias definidas en el *Reglamento (UE) 2019/627*, a excepción de aquellas que de acuerdo a lo establecido en el art 18 del *Reglamento (UE) 2017/625*, y en el *Reglamento 2019/624* sean determinadas por las diferentes AACC y se desarrollen por:

- **Auxiliar oficial,** bajo la supervisión o bajo la responsabilidad de un veterinario oficial
- **Personal de los mataderos** competente para prestar asistencia en las tareas relacionadas con los controles oficiales en los mataderos de aves de corral o lagomorfos, de acuerdo con lo establecido en el *Real Decreto 340/2014* o, en los establecimientos en los que realice el sacrificio de animales de otras especies, en tareas concretas de muestreo y ensayo relacionadas con dichos controles.

Dicho personal cumplirá los requisitos mínimos específicos del anexo II del *Reglamento (UE) 2019/624*.

Se van a diferenciar en 2 bloques de actividades de control diario en función de la naturaleza de las medidas que se adoptan en cada caso:

I. INSPECCIÓN ANTE MORTEM Y POST MORTEM

Los Servicios Veterinarios Oficiales de los mataderos realizarán diariamente controles antes del sacrificio y durante las operaciones de sacrificio y faenado, cuando procede, además, realizarán pruebas de laboratorio. Se describen a continuación:

a. Inspección ante mortem (IAM)

La inspección *ante mortem* tiene como finalidad la comprobación antes de las tareas de sacrificio, del cumplimiento de los requisitos de salud humana y de salud y bienestar animales, incluido, en su caso, el examen clínico de cada animal, y la verificación de la documentación e identificación realizada por el OE y dictaminar posteriormente su aptitud o no para sacrificio con destino a consumo humano.

La inspección *ante mortem* se llevará a cabo por los Servicios Veterinarios Oficiales del matadero de acuerdo con los requisitos establecidos en los *Reglamentos (UE) 2017/625* y *2019/627*. Se realizará en las 24 horas siguientes a la llegada de los animales al matadero y menos de 24 horas antes del sacrificio.

En caso de que, de acuerdo con lo previsto en el *Reglamento (UE) nº2019/627* se haya realizado la IAM en la explotación de origen de los animales, en el momento de la llegada al matadero se verificará la documentación que acredite que se ha realizado la IAM y se comprobará que la inspección *ante mortem* se realice en la explotación de procedencia, de conformidad con el artículo 5 del *Reglamento Delegado (UE) 2019/624*, se comprobará que el certificado sanitario como el establecido en la parte I del anexo IV del *Reglamento de Ejecución (UE) nº 2019/628* acompaña a los animales al matadero o se ha enviado por adelantado en cualquier formato. Además, en el matadero se realizarán los siguientes controles:

a) la verificación periódica de la obligación de los explotadores de empresas alimentarias de garantizar que los animales estén identificados y documentados de forma adecuada;

b) la verificación periódica de que se han respetado las normas de bienestar de los animales durante el transporte y a la llegada al matadero y de si existen signos de alguna afección que pudiera perjudicar a la salud humana o animal.

Todos los animales deben ser sometidos a inspección *ante mortem* antes del sacrificio, aunque para las aves de corral y lagomorfos la inspección puede limitarse a una muestra representativa de aves, de cada manada de aves de corral o de lagomorfos, de cada explotación de procedencia de estos.

Esta inspección se realizará durante la estabulación, y siempre que sea posible, durante la descarga, en general, el SVO procederá a constatar:

1. Grado de limpieza de los animales
2. Identificación animal: presencia de crotales, marca auricular, tatuaje, etc. y correspondencia con la documentación que ampara el transporte de los animales
3. Estado sanitario, animales con sintomatología compatible con cualquier enfermedad que hagan la carne fresca no apta para el consumo humano o que puedan afectar negativamente a la salud animal
4. Animales dentro de un plan de erradicación de enfermedades
5. Presencia de signos de tratamiento farmacológico o sospecha de administración de sustancias prohibidas.
6. Señales de que el bienestar del animal se ha visto comprometido.

Actuaciones tras la inspección *ante mortem*:

Tras la inspección *ante mortem,* el SVO determinará:

- El sacrificio inmediato en aquellos animales que se observe en situación extrema de alteración del bienestar animal, como:
    - No aptos para el transporte, *conforme a los criterios establecidos en el PNT 7 "Actuaciones del Servicio Veterinario Oficial ante la llegada de los animales al matadero, y la evaluación de su aptitud para el transporte".*
    - Con lesiones que comprometan su bienestar.
    - Fatigados o estresados a su llegada al matadero o durante la estabulación, animales caídos, enfermos, con heridas, etc. cuando proceda.
- El sacrificio por separado aquellos animales:
    - Mal identificados
    - Aquejados de una enfermedad transmisible a los animales o a las personas. Estos animales se sacrificarán por separado, evitando la contaminación de otros animales u otras canales, y se declararán no aptos para el consumo humano.
    - Que exista sospecha de presencia de residuos en los que no se han respetado plazo de supresión de tratamientos administrados o sospechosos de haber sido tratados con medicamentos veterinarios o sustancias prohibidas; se procederá de acuerdo a las medidas

descritas en el *Reglamento Delegado (UE) 2019/ 2090,* en el cual también se contempla que, a criterio de la autoridad competente, se pueda posponer el sacrifico de estos animales hasta que haya pasado el tiempo de espera prescrito.

- Cuando tengan un grado de suciedad que suponga un riesgo de contaminación de la carne durante el sacrificio.

En general, se aplazará el sacrificio de los animales de los que se sospeche que tienen una enfermedad que puedan resultar perjudiciales para la salud humana o la sanidad animal. Estos animales serán sometidos a un examen *ante mortem* exhaustivo por el veterinario oficial, a fin de establecer un diagnóstico. Además, el veterinario oficial podrá exigir el muestreo y análisis de laboratorio como complemento de la inspección *post mortem*. Si es necesario para evitar que otra carne se contamine, los animales se sacrificarán por separado o al final del proceso normal de sacrificio, y se tomarán todas las precauciones necesarias.

Los animales dentro de un plan específico de erradicación o control de una enfermedad determinada u otros agentes zoonóticos, se tratarán en las condiciones que imponga el veterinario oficial.

- Declarar no aptos para sacrificar con destino a consumo humano:
  - Las bajas *ante mortem*
  - Los animales no aptos para el transporte dependiendo del estado del animal
  - Los animales aquejados de una enfermedad transmisible a los animales o a las personas.
  - Falta de concordancia documental en la reseña
  - Graves deficiencias en identificación
  - Ausencia de la información de la cadena alimentaria

b. Inspección *post mortem* (IPM)

Las canales y los despojos serán objeto de una **inspección *post mortem*** por los Servicios Veterinarios Oficiales del matadero, inmediatamente después del sacrificio, de acuerdo con los requisitos establecidos en los *Reglamentos (UE) 2019/625* y *2019/627*, de forma que:

- Examinarán todas las superficies externas de las canales y los despojos, así como las cavidades corporales.
- Se seguirán las modalidades prácticas de inspección *post mortem* establecidas en los artículos 17-23 y 25-27 del *Reglamento (UE) 2019/627*, en función de la especie y la edad de los animales
- Prestarán una atención especial a la detección de zoonosis y enfermedades animales para las que el *Reglamento (UE) 2016/429* establece normas zoosanitarias.

Además, se podrá proceder a la **palpación y la incisión** de partes de la canal y los despojos de los bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y porcinos domésticos, de acuerdo con el artículo 24 del *Reglamento (UE) nº2019/627* cuando, como resultado de los controles, se considere que puede existir un posible riesgo para la salud pública, la salud animal o el bienestar animal. En este caso, se actuará según lo dispuesto en la Guía de orientaciones a los Servicios Veterinarios Oficiales sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales a la inspección *post mortem* de rutina en matadero.

Así mismo, se llevarán a cabo los controles para la detección post-mortem de insuficiente bienestar de broilers conforme al "Procedimiento para la detección post-mortem de insuficiente bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde y actuaciones de la autoridad competente".

También se podrán realizar pruebas de laboratorio, cuando sean necesarias para:

a) llegar a un diagnóstico definitivo ante una sospecha
b) detectar la presencia de:
   - una enfermedad animal para la que el *Reglamento (UE) 2016/429* establece normas zoosanitarias.
   - residuos químicos, contaminantes o residuos de sustancias prohibidas o no autorizadas con arreglo a la *Directiva 96/23/CE* y a la *Decisión 97/747/CE.*
   - el incumplimiento de los criterios microbiológicos del *Reglamento (CE) 2073/2005*, u otros peligros microbiológicos que hagan que la carne no sea apta para el consumo humano
   - otros factores que pudieran llevar a declarar la carne no apta para el consumo humano o a establecer restricciones a su utilización.

El SVO también podrá determinar la realización de **pruebas de laboratorio** que contribuyan a determinar su dictamen en aplicación de las normas vigentes en los supuestos:

- la vigilancia y el control de las zoonosis y los agentes zoonóticos. De acuerdo al *Reglamento (CE) nº 2015/1375*, se realizará la toma de muestras para la **detección de triquina** en suidos y solípedos. Además, se tendrán en cuenta las excepciones que establece la legislación en cuanto a la correcta selección de los animales a muestrear.
- el programa anual de seguimiento de las **EET**, de conformidad con el artículo 6 del *Reglamento (CE) nº 999/2001*
- la detección de productos prohibidos o no autorizados y de sustancias farmacológicamente activas, y los controles de las sustancias farmacológicamente activas reguladas y de plaguicidas, aditivos para piensos y contaminantes, en particular en el marco de los planes nacionales para la detección de residuos o sustancias a que se hace referencia en el artículo 110, apartado 2, del *Reglamento (UE) 2017/625* y en el artículo 5 de la *Directiva 96/23/CE*
- la detección de enfermedades animales para las que el *Reglamento (UE) 2016/429* establece normas zoosanitarias.

Cuando vayan a llevarse a cabo análisis de laboratorio el veterinario oficial se asegurará de que al tomar las muestras estas se identifiquen correctamente, se manipulen y se envíen al laboratorio adecuado, para llevar a cabo los análisis de laboratorio necesarios para cumplir las obligaciones que establece el artículo 18, apartado 2, del *Reglamento (UE) 2017/625*.

Actuaciones tras la inspección *post mortem*

Tras la inspección *post mortem*, todas las canales y despojos deberán ser objeto de un dictamen por parte del SVO teniendo en cuenta toda la información obtenida hasta el momento y las condiciones en las que se ha desarrollado el sacrificio. En función del dictamen se procederá a declararlas:

- Aptas para el consumo humano, en cuyo caso se podrán librar las carnes al consumo humano
- Apto con condiciones, en cuyo caso se procederá a la Inmovilización cautelar de la canal o al tratamiento, por ejemplo, de frío en casos de Cisticercosis o de calor en caso de presencia de *Salmonella* en carne de aves de corral y
- No aptas para el consumo humano, en cuyo caso se procederá al decomiso total o parcial de la canal

En particular, el veterinario oficial declarará la **carne fresca no apta para el consumo humano** en los casos descritos en el artículo 45 del *Reglamento (UE) nº 2019/627*.

El veterinario oficial podrá imponer requisitos relativos a la utilización de carne fresca procedente de animales que hayan sido sometidos a un sacrificio de urgencia fuera del matadero o de manadas cuya carne, antes de ser puesta en el mercado, se somete a un tratamiento de conformidad con el anexo II, parte E, del *Reglamento (CE) nº2160/2003.*

Se dejará constancia de la inspección realizada con los resultados y actuaciones en un informe diario, se facilitará dicha información al explotador de empresa alimentaria en caso necesario o si lo solicitan.

Comunicación de los resultados de los controles

Cuando las inspecciones pongan de manifiesto una enfermedad o una afección que puedan afectar a la salud humana o la sanidad animal, o poner en peligro el bienestar de los animales, el SVO tomará todas las medidas y precauciones necesarias para evitar la propagación del agente patógeno, informará al operador del matadero y lo comunicará por las vías establecidas en cada CCAA, a fin de que esta información se transmita desde el SVO hasta la AACC central en caso que se considere necesario, de forma que sea recibida por:

- Las autoridades competentes responsables de supervisar la explotación de procedencia
- El veterinario que se ocupa de la explotación de procedencia,
- El veterinario oficial que llevó a cabo la inspección ante mortem en la explotación de procedencia,
- El explotador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia.

II. INSPECCIÓN DEL SVO SOBRE LA ACTIVIDAD DEL OE:

Los Servicios Veterinarios Oficiales de los mataderos realizarán diariamente controles para comprobar el cumplimiento de la normativa por parte del operador en todas las etapas de la actividad diaria del matadero, y con la frecuencia adecuada la verificación continua de los procedimientos de autocontrol implantados por los OE. El veterinario oficial debe verificar diariamente que el operador lleva a cabo dichos controles, adopta medidas adecuadas en caso de incidencias y las comunica a los SVO. Con esta finalidad se realizarán los siguientes controles:

a. Control general diario de instalaciones de sacrificio y de faenado y de la higiene del personal
b. Control en la descarga: estado de los animales, identificación y documentación
c. Bienestar animal
d. Sangrado y faenado
e. Gestión de EET/EEB
f. Gestión de SANDACH
g. Marcado sanitario y etiquetado
h. Almacenamiento y expedición.

a. Control general diario de instalaciones de sacrificio y de faenado y de la higiene del personal

El control diario a realizar por el Veterinario Oficial se basará en la comprobación de que las condiciones generales marcadas por los *Reglamentos (CE) nº 852/2004* y *853/2004* son las correctas. Este apartado hace referencia al preoperativo y control de la limpieza y desinfección (ausencia de suciedad visible) con especial atención en los cuchillos, sierras de corte, ganchos, perchas, etc., así como el mantenimiento de instalaciones y equipos, sobre todo de esterilizadores de cuchillos, lavamanos, lavabotas, etc., u otro sistema alternativo de efectos equivalentes, de manera que se garanticen las más adecuadas condiciones para la realización de un sacrificio higiénico.

Asimismo, se comprobará la higiene del personal, comprobando que todas las personas que intervienen en las operaciones de sacrificio y sangrado están instruidas en las buenas prácticas de higiene para las operaciones que llevan a cabo, mantienen constantemente un elevado grado de aseo personal, llevan una indumentaria adecuada y limpia y, cuando es necesario, protectora. Se valorará si la plantilla de trabajo es suficiente y adecuada a las necesidades de cada jornada de trabajo, con el fin de cumplir los requisitos de la normativa.

Actuaciones tras el control:

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos estructurales y operacionales establecidos en los *Reglamentos (CE) nº852/2004* y *853/2004* que pueda significar un riesgo para la salubridad de las carnes implica la actuación del SVO.

Si el incumplimiento se detecta antes de comenzar el sacrificio y el establecimiento no se encuentra en condiciones, no se autorizará el inicio de la actividad y podrá quedar suspendido de manera cautelar hasta la corrección del incumplimiento.

Ante incumplimientos detectados en el establecimiento durante el sacrificio, el SVO ordenar al OE que tome medidas correctoras inmediatas, incluso la reducción de la velocidad de sacrificio o su suspensión, en los siguientes casos:

- si se detecta contaminación en las superficies externas de una canal o sus cavidades y el explotador de empresa alimentaria no toma las medidas adecuadas para poner remedio a la situación
- si las autoridades competentes consideran que peligran las buenas prácticas de higiene.

En estos casos, las autoridades competentes aumentarán la intensidad de los controles hasta que se hayan cerciorado de que el explotador de empresa alimentaria vuelve a tener el proceso bajo control.

b. Control en la descarga: estado de los animales, identificación y documentación de acompañamiento.

En el momento de la descarga, el OE ha de comprobar:

- El estado de limpieza de los animales a su llegada

- El estado de salud de los animales
- Identificación animal: presencia de crotales, marca auricular, tatuaje, etc. y correspondencia con la documentación que ampara el transporte de los animales
- Información de la cadena alimentaria
- Señales de que el bienestar del animal se ha visto comprometido
- Documentación que ampara el traslado de los animales al matadero, tanto si el origen es oficial como si se genera por los operadores económicos.

El veterinario oficial debe verificar diariamente que el operador lleva a cabo dichos controles, adopta medidas adecuadas en caso de incidencias y las comunica a los SVO.

En relación con la Información de la Cadena Alimentaria (ICA), el SVO verificará que el operador del matadero realiza las siguientes tareas de comprobación:

- Comprueba que la información que contiene es válida y fiable.
- No se aceptan animales para sacrificio cuando la información sobre la cadena alimentaria u otros registros, documentos o información que los acompañan muestran que:
    - los animales provienen de una explotación de procedencia o de una zona sujetas a una prohibición de movimiento u otra restricción por razones de sanidad animal o salud humana;
    - no se han cumplido las normas sobre el uso de medicamentos veterinarios, los animales han sido tratados con sustancias prohibidas o no autorizadas, o los límites legales de residuos químicos o sustancias contaminantes no se han respetado
    - existe cualquier otro factor que pueda perjudicar a la salud humana o animal.
- No se sacrifican animales sin que el operador del matadero haya recibido, comprobado y evaluado la correspondiente información sobre la cadena alimentaria
- Se comunica de forma coherente y eficaz entre el explotador de empresa alimentaria que crió o mantuvo los animales antes de su expedición y el operador del matadero.

Además de la ICA el Veterinario oficial verificará que el operador del matadero comprueba los siguientes documentos adicionales:

- Documentación sanitaria: Certificados Sanitarios de Origen (Guía de Origen y Sanidad Pecuaria (GOSP), autoguías, Guía Sanitaria Avícola, conduce, etc.) Certificados TRACES para animales procedentes de países UE
- Documentación que debe acompañar a los animales sometidos a sacrificio de urgencia fuera del matadero
- Certificado sanitario de inspección *ante mortem* en la explotación (en su caso)
- Cuaderno de a bordo u hoja de ruta, si fuera necesario
- Medios de identificación implantados (marcas auriculares, *transponders*, etc.)
- En caso de bovinos y equinos, el documento de identificación individual (D.I.B. y D.I.E. respectivamente).
- Previsiones de matanza en relación al orden establecido según los riesgos que puedan suponer las partidas de animales (especie, edad, campaña de saneamiento, etc.)

Existen algunas peculiaridades según la especie y el estatus sanitario:

- En rumiantes: documentación sanitaria de acompañamiento en los animales sometidos a campañas de erradicación de enfermedades como la brucelosis, tuberculosis, scrapie, etc. (conduce)
- En aves: resultado del último análisis de *Salmonella*, de acuerdo con el programa nacional de control de *Salmonella*. Indicadores de malas condiciones de bienestar animal como la tasa de mortalidad diaria y

la tasa de mortalidad acumulada, que debe consignarse en la documentación de acompañamiento cuando la explotación de origen tenga una densidad de cría superior a 33 kg/m2

- Animales procedentes de zonas sometidas a restricciones
- Animales sospechosos de enfermedades
- Animales sospechosos de administración de sustancias prohibidas.

Actuaciones tras el control

El SVO verificará que el OE ha revisado correctamente los animales y la documentación, ha detectado los fallos en la documentación, en la identificación de los animales o en su correspondencia (número, identificación), ha adoptado las medidas previstas y ha informado al SVO, constatando como incumplimiento si no se ha ejecutado de forma correcta o si no se ha efectuado la comunicación al SVO de forma adecuada.

Las situaciones que se pueden dar son:

- La falta de los medios de identificación individual de los animales cuando éstos sean obligatorios, o identificación irregular o incompleta. En caso de no ser obligatoria la identificación individual, la no correspondencia del número de los animales transportados con el señalado en la documentación sanitaria de traslado.
- La falta del documento de identificación individual cuando éste sea obligatorio (D.I.B, D.I.E.), o la información que contiene sea irregular o incompleta.
- La documentación sanitaria de traslado errónea, manipulada, incompleta o con el plazo cumplido, en especial en lo referente a la identificación de los animales, al origen y/o destino de los mismos, y a los datos sanitarios de interés que deban figurar en la misma.
- La documentación contiene información que compromete la salud pública o la sanidad animal.

El SVO constatará como incumplimiento cuando el OE no haya realizado las comprobaciones descritas o no haya adoptado las medidas adecuadas y ordenar al OE que tome medidas correctoras inmediatas sobre los animales o partidas afectadas, como son, dependiendo del caso:

- Limpieza de los animales antes del sacrificio, cuando tengan un grado de suciedad que pueda suponer un riesgo de contaminación de la carne
- Sacrificio inmediato
- Sacrificio por separado
- Inmovilización del animal o partida afectada en vivo hasta que se subsanen los problemas de documentación.

El SVO podrá permitir que se sacrifiquen animales en el matadero, a condición de que se tomen medidas para evitar la contaminación cruzada de las partidas, aunque no se disponga de la información pertinente sobre la cadena alimentaria. En tales casos, la información se facilitará antes de que la carne sea declarada apta para el consumo humano, y las canales en cuestión y sus despojos se almacenarán separados del resto de la carne hasta que se produzca la declaración.

Cuando la información sobre la cadena alimentaria no esté disponible en un plazo de 24 horas desde la llegada del animal al matadero, el veterinario oficial declarará toda la carne del animal no apta para el consumo humano. Si aún no ha sido sacrificado, lo será por separado de los demás animales tomando todas las precauciones necesarias para proteger la salud humana y animal.

Si de la información de la ICA se desprende que existe algún factor que pueda perjudicar a la salud humana o animal y los animales ya están en el matadero, serán sacrificados por separado y declarados no aptos para el consumo humano, y se tomarán las debidas precauciones para salvaguardar la salud humana y la sanidad animal. Cuando el veterinario oficial lo considere necesario, se llevarán a cabo controles oficiales en la explotación de procedencia.

c. Bienestar animal

El SVO verificará diariamente el cumplimiento por parte del operador económico de los requisitos de bienestar animal establecidos en la normativa de aplicación y en sus procedimientos internos de trabajo.

En general la naturaleza del control se basa en la comprobación de que no se cause a los animales dolor, angustia o sufrimiento evitables, verificando cuestiones como:

- La disposición permanente de agua y de comida si transcurren más de 12 horas de desde la llegada de los animales sin haberse sacrificado, proporcionando después alimentos a intervalos apropiados. En esos casos se proporcionará yacija o material equivalente permanente durante la espera, especialmente en aves y lagomorfos, por la dificultad que supone alimentarlos y abrevarlos durante la espera en los carros de transporte pueden no recibir estos cuidados.
- El manejo y cuidado correcto durante la descarga, y la estabulación, y la conducción adecuada, por especie, edad y tamaño, estado de salud del animal o necesidades fisiológicas (lactación, ordeño...).
- El control de la aptitud para el transporte
- El manejo y cuidado de los animales antes de su sujeción
- La sujeción de los animales es adecuada y no se emplean métodos no autorizados. Ningún animal entra en el sistema de sujeción sin que el operario esté preparado y se empleará el menor tiempo posible para ello. No se suspende ni eleva a los animales conscientes.
- El uso del método de aturdimiento y de los parámetros adecuados según especie, tamaño, edad, etc. recogidos en el anexo I del *Reglamento (CE) nº 1099/2009*. El operador aplica el dispositivo de aturdimiento de forma adecuada
- Por lo que se refiere a las aves, se prestará especial atención a los indicadores de condiciones de bienestar animal como la tasa de mortalidad en el transporte a la llegada, a controlar en un número de lotes según la densidad de explotación, como marca la legislación.
- Que, conforme al procedimiento establecido por el operador, se llevan a cabo controles de inconsciencia que se deben hacer entre el aturdido y el colgado, durante el degüello y durante el desangrado para garantizar que los animales están correctamente aturdidos. En caso contrario, se reaturde al animal.
- Que los animales estén correctamente aturdidos e inconscientes previo al colgado, que el sangrado este se realice de la forma más rápida posible tras el aturdimiento para evitar recuperación de la consciencia durante el desangrado. En caso de aturdimiento simple se seccionan sistemáticamente las dos arterias carótidas o los vasos de los que nacen.
- Cuando una persona se encargue del aturdimiento, la suspensión de los ganchos, la elevación y el sangrado, efectúe todas estas operaciones consecutivamente con un mismo animal antes de someter a otro animal a alguna de ellas.
- No espera suficiente durante el sangrado y antes de pasar al faenado (desuello, escaldado).
- El faenado o escaldado sólo se efectúan cuando se haya comprobado la falta de signos de vida. En caso de que un animal haya sido mal aturdido, que se proceda al reaturdimiento antes de proceder al colgado y sangrado.
- En el caso de sacrificio ritual:
    - Se efectúa la sujeción individual de todos los animales que se vayan a sacrificar sin aturdimiento previo.
    - Para la modalidad de sacrificio ritual sin aturdimiento previo y sacrificio ritual con aturdimiento post degüello, en los rumiantes se procederá a la sujeción mecánica.
    - Cuando se efectúe sin aturdimiento o con aturdimiento post degüello, que el matarife disponga de cuchillo afilado y libre de imperfecciones, con la longitud adecuada según el tipo de animal para evitar realizar múltiples cortes y la suficiente destreza para realizar el sacrificio mediante un solo corte, continuo, sin movimientos de sierra y que garantice la incisión de las dos carótidas o vasos de los que nacen, tráquea y esófago.
    - El animal debe permanecer inmovilizado dentro del sistema de sujeción, hasta presentar ausencia de signos de consciencia.

Con respecto a los hallazgos detectados en la IAM o IPM pero que revelen fallos en bienestar animal, se constatan como incumplimientos relativos al bienestar animal que podrán ser atribuibles al operador del matadero u a otros operadores que se encuentran en fases anteriores.

Actuaciones tras el control

Si el SVO constata incumplimiento de los **requisitos relativos al bienestar de los animales** adoptará un enfoque proporcionado y progresivo para hacer cumplir las normas, que irá desde la formulación de directrices hasta la reducción y el cese de la producción, dependiendo de la naturaleza y la gravedad del problema, incluyendo medidas como se mencionan en el artículo 44 del *Reglamento 2019/627*, es decir:

- se asegurará de que el explotador de empresa alimentaria adopta inmediatamente las medidas correctoras necesarias y evita que se reproduzca la situación.
- informará de los problemas de bienestar animal a otras autoridades competentes, cuando proceda
- Cuando un auxiliar oficial realice controles del bienestar de los animales y compruebe que no se cumplen las normas de protección de los animales, lo comunicará inmediatamente al veterinario oficial. Si fuera necesario en casos de urgencia, adoptará las anteriores a la espera de la llegada del veterinario oficial.

Otras medidas podrán ser la propuesta de retirada o suspensión de certificados de competencia a las autoridades competentes y requerir mejoras en la formación de los operarios en materia de bienestar animal.

d. Sangrado y faenado

Los SVO comprobarán diariamente:

1. Que las operaciones de sangrado, desuello y evisceración se llevan a cabo sin tardanza y de forma correcta de manera que evite la contaminación de la carne. En concreto durante el sangrado, la tráquea y el esófago deberán permanecer intactos, salvo en el caso de los sacrificios efectuados siguiendo un rito religioso.
2. La higiene de las canales (sin contaminación fecal visible, contenido gastrointestinal, de pelo o lana, etc.).
3. El uso de las prácticas de manipulación correctas establecidas en el sistema de autocontrol y siempre cumpliendo el *Reglamento (CE) 853/2004*, manteniendo la trazabilidad de la canal y de sus partes durante la cadena de sacrificio a fin de que el veterinario oficial de matadero pueda posteriormente realizar la inspección *post mortem.*

e. Gestión de EET

Se verificará que el OE mantenga la trazabilidad de los animales sometidos a las pruebas y de sus carnes y de que no se liberen canales al mercado sin disponer del resultado negativo del ensayo analítico.

f. Supervisión de SANDACH

Por parte de los SVO se efectuará la comprobación diaria de las condiciones generales en las que se efectúa la gestión de los SANDACH por parte del operador económico:

- Verificación de la correcta e higiénica extracción, recogida, tinción, manipulación, categorización, identificación y almacenamiento de SANDACH y MER, y la comprobación de su ausencia en las carnes de acuerdo con la legislación vigente en el caso de estos últimos.
- Almacenamiento adecuado de los SANDACH (contenedor estanco y con cierre hermético y con identificación por categorías).

g. Marcado sanitario y etiquetado

El veterinario oficial supervisará que el marcado sanitario y las marcas utilizadas cumplen con los requisitos establecidos en la normativa, asegurándose de que se aplique únicamente a las canales que hayan sido sometidas a inspección *ante mortem* y *post mortem* y no existan motivos para declarar la carne no apta para el consumo humano.

No obstante, podrá procederse al marcado antes de disponer de los resultados de los análisis de detección de triquinas o de EET, siempre que las autoridades competentes hayan autorizado y verificado en el matadero un sistema que garantice la trazabilidad de todas las partes del animal, y que ninguna de las partes

que llevan la marca abandona el matadero o establecimiento de manipulación de caza antes de que se confirme un resultado negativo,

El veterinario oficial se asegurará en particular de que el marcado sanitario se haga sobre la superficie externa de las canales, mediante marca de tinta o a fuego, y de manera que, si las canales se cortan en medias canales o cuartos, o si las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria.

h. Almacenamiento y expedición

Por parte de los SVO del matadero se controlarán las buenas prácticas de manipulación, mantenimiento de temperatura adecuada y correcta estiba y almacenamiento de las carnes en las cámaras y en los muelles de descarga para la expedición.

Medidas a adoptar para las etapas f) a h)

En función de la gravedad y tipo de incumplimiento descritos en estas fases el Servicio Veterinario Oficial procederá a:

1. Requerimiento de corrección del/los incumplimiento/s
2. Revisión del sistema de autocontrol del establecimiento
3. Suspensión de la actividad del matadero
4. Propuesta de incoación de expediente sancionador
5. Requerir mejoras en la formación de los operarios
6. Comunicación a otras autoridades competentes en función del incumplimiento detectado.

COMUNICACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LOS CONTROLES DEL SVO

El veterinario oficial registrará y evaluará los resultados de los controles oficiales y cuando las inspecciones pongan de manifiesto una enfermedad o una afección que puedan afectar a la salud humana o la sanidad animal, o poner en peligro el bienestar de los animales:

a) informará al operador del matadero;

b) cuando el problema haya surgido en la producción primaria y se refiera a la salud humana, la sanidad animal, el bienestar de los animales o a los residuos de medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas o no autorizadas, residuos de plaguicidas, aditivos para piensos o contaminantes, informará:

i) a las autoridades competentes responsables de supervisar la explotación de procedencia.

iI) al veterinario que se ocupe de la explotación de procedencia;

iIi) al veterinario oficial que llevó a cabo la inspección *ante mortem* en la explotación de procedencia, en caso de que así se hiciera.

iv) al explotador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia

c) si los animales afectados se han criado en otro país, velará por que se informe a las autoridades competentes de ese país.

Asimismo, el SVO comunicará por las vías establecidas en cada comunidad autónoma, cuando las inspecciones pongan de manifiesto fallos en la identificación de los animales, en su estado de limpieza o en la documentación que los acompaña.

4.2.1.2. ACTIVIDAD DE CONTROL REALIZADA POR INSPECTORES OFICIALES DE ACUERDO A UNA PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO

I. INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO

Para verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene generales y específicos que se establecen en los *Reglamentos (CE) nº852/2004* y *853/2004* o prerrequisitos se llevan a cabo i**nspecciones programadas** para revisar de forma detallada los siguientes aspectos:

a. Registro y autorización de las actividades del establecimiento

b. Control de los programas de prerrequisitos

c. Verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos

d. APPCC

e. Trazabilidad.

Las actividades de control se realizan de acuerdo al **Programa 1 de control general de establecimientos alimentarios,** aunque se describen brevemente a continuación y se señalan los principales aspectos diferenciales de la inspección de mataderos.

a. Registro y autorización del establecimiento

Las autoridades competentes deberán comprobar que las actividades que se realizan en los mataderos se encuentran debidamente autorizadas y constan en la inscripción en el Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos de acuerdo a los *Reglamentos (CE) nº 852/2004* y *853/2004* y al *Real Decreto 191/2011*.

Se comprobará que los mataderos cumplen los requisitos estructurales establecidos en el *Reglamento (CE) nº 853/2004*, Anexo III, Sección I. Se tendrán en cuenta las adaptaciones de estos requisitos para pequeños mataderos y mataderos móviles, recogidas en la normativa nacional.

El control se referirá también a que el registro refleje con exactitud las actividades desarrolladas por la empresa.

Se verificará además que la autorización de los mataderos se realiza de acuerdo al *Reglamento (CE) nº 1099/2009* en cuanto a los requisitos estructurales relativos al bienestar animal.

b. Control de los programas de prerrequisitos

Los operadores económicos deben aplicar **programas de prerrequisitos** que incluyen **buenas prácticas de higiene (BPH)** y **buenas prácticas de fabricación (BPF)** descritas en el artículo 4 y los anexos I y II del *Reglamento (CE) nº 852/2004* relativo a la higiene de los productos alimenticios y los requisitos específicos en el caso de los establecimientos que operan con alimentos de origen animal del anexo III del *Reglamento (CE) nº853/2004*. Se realizará de acuerdo a lo establecido en el Programa 1 de Inspección general de establecimientos alimentarios.

La **gestión de los residuos** y en particular los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) son un aspecto de control de gran relevancia en mataderos. El *Reglamento (CE) nº 1069/2009* establece normas sanitarias más concretas para la recogida, el transporte, la manipulación, el tratamiento, la transformación, el procesamiento, el almacenamiento, la introducción en el mercado, la distribución, el uso y la eliminación de los SANDACH en base al riesgo que entrañen.

Con carácter general se realiza una comprobación de la documentación y de la correcta ejecución de esta actividad, para verificar:

1. Que exista correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento y eliminación de los residuos.

2. Que exista una correcta recogida y manipulación, clasificación, identificación y almacenamiento, conforme a cada una de las categorías de SANDACH.

3. Que la documentación de acompañamiento de SANDACH y residuos refleje todos los aspectos necesarios definidos en la legislación.

4. Que se lleva a cabo un registro de todos los envíos y de los correspondientes documentos de acompañamiento de los SANDACH incluidos los MER y residuos que se han expedido.
5. Cuentan con procedimientos permanentes basados en el APPCC relativos a la gestión de los SANDACH.

Con respecto al **marcado sanitario y de identificación, y etiquetado** en general se verificará que cumplen con los requisitos establecidos en la normativa, y en concreto se realizará:

- Control del material de sellado, precintos, marchamos, etc.
- Control de las condiciones en las que se hace el marcado sanitario (legible, en las zonas mínimas necesarias, etc.)
- Marcado de acuerdo al dictamen del veterinario oficial de matadero
- Etiquetado obligatorio según el *Reglamento (CE) 999/2001* en lo relativo a la banda roja y la posibilidad de tener o no determinados MER
- Etiquetado obligatorio según el *Reglamento (CE) 1760/2000* en lo referente a la identificación y registro de los animales de la especie bovina

c. Verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos

El *Reglamento de ejecución (UE) 2019/627* establece peligros específicos objeto de verificación oficial en los mataderos y el *Rto 2073/2005* establece el criterio para verificar la higiene de los procesos. De acuerdo con los cuales se establecen los siguientes controles a realizar:

- **Aerobios totales y Enterobacterias.** Se realizarán controles para verificar que los resultados analíticos de los muestreos cumplen con el *Reglamento (CE) nº 2073/2005*, en cuanto a la frecuencia, microorganismos y sus límites. Este control se hará mediante verificación de:
    - Los resultados analíticos de los muestreos del OE de acuerdo al *Reglamento (CE) nº 2073/2005* en cuanto a la frecuencia, microorganismos y sus límites
    - Que el OE aplica las medidas correctoras ante casos insatisfactorios.

- ***Salmonella.*** Los SVO verificarán que los explotadores de empresa alimentaria aplican correctamente en cuanto a *Salmonella*, los requisitos establecidos en el *Reglamento (CE) nº 2073/2005*, mediante una o varias de las siguientes medidas:
    - un muestreo oficial utilizando el mismo método y área de muestreo que los explotadores de empresa alimentaria; se tomarán como mínimo 49 muestras aleatorias (40) en cada matadero cada año; este número de muestras podrá ser menor en los pequeños mataderos, en función de una evaluación del riesgo
    - la recogida de toda la información sobre el número total de muestras y el número de muestras positivas a *Salmonella* tomadas por los OE

- ***Campylobacter.*** Los SVO verificarán que los explotadores de empresa alimentaria aplican correctamente los criterios microbiológicos establecidos para *Campylobacter* en las canales de pollos de engorde en el *Reglamento (CE) nº 2073/2005*, mediante una o varias de las siguientes medidas:
    - un muestreo oficial utilizando el mismo método y área de muestreo que los explotadores de empresa alimentaria; se tomarán como mínimo 49 muestras aleatorias en cada matadero cada año; este número de muestras podrá ser menor en los pequeños mataderos, en función de una evaluación del riesgo

- la recogida de toda la información sobre el número total de muestras y el número de muestras con más de 1 000 ufc/g de Campylobacter tomadas por los explotadores de empresa alimentaria.

Cuando de los resultados de los controles se evidencie la presencia de incumplimientos, se comprobará la adopción de medidas encaminadas a una mejora de la higiene del sacrificio y una revisión exhaustiva de los controles del proceso, así como revisión de los controles sobre origen de los animales y de las medidas de bioseguridad.

Cuando del resultado de los controles se evidencien dos o más incumplimientos tanto del criterio de *Salmonella* spp o de Campylobacter spp, se requerirá la presentación de un plan de acción, que será valorado y sometido al seguimiento en su aplicación y resultados.

El inspector podrá realizar una toma de muestras oficial para verificar los parámetros descritos.

d. APPCC

Los procedimientos basados en el sistema APPCC se consideran un instrumento útil para que los operadores de empresas alimentarias puedan detectar y controlar los peligros que podrían aparecer en los alimentos y durante la transformación de estos en su propio establecimiento.

Los procedimientos basados en el APPCC son obligatorios para todos los operadores de empresas alimentarias, el control oficial hará una revisión documental y una comprobación de registros relativos a los autocontroles, con el fin de obtener evidencias de que se está siguiendo lo establecido en el sistema.

e. Trazabilidad

El control oficial de la existencia y operatividad del sistema de **trazabilidad** deberá abordar los siguientes aspectos:

- Estudio y valoración de la documentación existente.
- Comprobación *in situ* de que el sistema descrito en la documentación es implantado y es efectivo, mediante la realización de simulacros de trazabilidad.

Para la clasificación de los incumplimientos y la adopción de medidas se tomará como orientación lo descrito en el Programa 1 de Inspección de establecimientos alimentarios.

II. AUDITORÍAS DEL AUTOCONTROL

Las autoridades competentes han de realizar auditorías de los **sistemas de autocontrol** aplicados por los operadores de los mataderos establecimientos alimentarios de acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625*, y el *Reglamento (UE) 2019/627*, para comprobar el cumplimiento y correcta aplicación del sistema de autocontrol del operador del establecimiento alimentario, determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen las disposiciones previstas y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos.

El artículo 3 sobre requisitos de las auditorías del *Reglamento 2019/627* indica que, al llevar a cabo la auditoría, las autoridades competentes dedicarán una atención especial a:

a. determinar si el personal del establecimiento y sus actividades, en todas las fases del proceso de producción, cumplen los requisitos en materia de higiene y del APPCC establecidos en el artículo 3 del *Reglamento (CE) nº 2073/2005*, los artículos 4 y 5 del *Reglamento (CE) nº 852/2004* y en el artículo 3, apartado 1, del *Reglamento (CE) nº 853/2004*. Para completar la auditoría, las autoridades competentes podrán efectuar pruebas de desempeño para comprobar que el personal tiene las competencias suficientes;

b. comprobar los registros pertinentes del explotador de empresa alimentaria;

c. tomar muestras para la realización de análisis de laboratorio, cuando sea necesario; y

d. elaborar documentos en que se deje constancia de los elementos que se han tenido en cuenta y de las conclusiones de la auditoría.

Además, el artículo 7 del *Reglamento 2019/627* establece requisitos adicionales de auditoría de establecimientos que manipulan carne fresca, indicando que al auditar los mataderos se incluirá los siguiente

- Verificación del cumplimiento permanente de los procedimientos propios de los explotadores de empresa alimentaria en materia de recogida, transporte, almacenamiento y manipulación de carne fresca, y la utilización o eliminación de subproductos animales, incluidos los materiales especificados de riesgo, de los que son responsables.
- Comprobación de la evaluación de la información sobre la cadena alimentaria que realiza el operador, tal como se establece en la sección III del anexo II del *Reglamento (CE) nº 853/2004*.
- Al auditar procedimientos basados en el sistema del APPCC, las autoridades competentes comprobarán que se tengan debidamente en cuenta los procedimientos establecidos en la sección II del anexo II del *Reglamento (CE) nº 853/2004* y que los procedimientos de los explotadores de empresas alimentarias garanticen, en la medida de lo posible, que la carne fresca:
    - no presenta cambios o anomalías patológicas;
    - no presenta:
        - contaminación fecal;
        - cualquier otro tipo de contaminación que pueda suponer un riesgo para la salud humana;
        - cumple los criterios microbiológicos del artículo 3 del *Reglamento (CE) 2073/2005*;
        - no contiene materiales especificados de riesgo, de conformidad con los requisitos del *Reglamento (CE) nº 999/2001*.

Para la ejecución de las auditorías del autocontrol, se tomará como orientación lo descrito en el Programa 2 de auditorías de los sistemas de autocontrol así como para la clasificación de no conformidades y la adopción de medidas para resolverlas.

III. INSPECCIONES O AUDITORÍAS DEL BIENESTAR ANIMAL

La autoridad competente efectuará **inspecciones o auditorías** en los mataderos para verificar el cumplimiento de los requisitos específicos en materia de bienestar animal con la frecuencia establecida de acuerdo a la programación en base al riesgo.

Métodos de control

El control se realizará en los mataderos, durante las operaciones de:

- Espera, descarga y estabulado
- Conducción
- Sujeción
- Aturdimiento
- Sangrado.

Se revisarán los siguientes requisitos:

a. Requisitos documentales:

- Existencia de procedimientos detallados e instrucciones claras en materia de bienestar animal
- Instrucciones de uso del equipamiento de sujeción y de aturdimiento y que son conformes a lo establecido en el *Reglamento (CE) nº 1099/2009*.
- Certificado de la capacitación de los operarios que realizan el sacrificio y operaciones conexas.

b. Requisitos de tipo estructural:

- los requisitos técnicos y diseño de locales, instalaciones de espera, descarga, estabulación, conducción, sujeción y aturdimiento (mangas de conducción, boxes de aturdido, restrainer, carruseles, baños de agua para aturdido de aves, etc.);
- el mantenimiento de las instalaciones, equipos y útiles, relacionados con el bienestar de los animales y sus sistemas de verificación;
- la existencia de equipamiento de aturdimiento auxiliar en el lugar del aturdimiento.

c. Requisitos de tipo operacional

- la verificación del estado de los animales a su llegada al matadero, respecto a las condiciones de bienestar animal;
- el manejo adecuado en la espera, la descarga de los animales, su traslado entre las diferentes instalaciones, y estabulación sujeción, aturdimiento y sangrado.
- la disposición de las instrucciones de uso del equipamiento de sujeción y de aturdimiento, el cumplimiento de las instrucciones de uso del equipamiento de sujeción y de aturdimiento y que son conformes a lo establecido en el *Reglamento (CE) nº 1099/2009*;
- la verificación del cumplimiento de los procedimientos normalizados de trabajo para el sacrificio y las operaciones conexas, así como de sus sistemas de supervisión. Se comprobará que son adecuados para garantizar el bienestar animal.
- los requisitos del personal:
    - la existencia y ejecución correcta de las funciones del encargado de bienestar animal, con la excepción prevista en el *Reglamento (CE) nº 1099/2009*.
    - la formación de los operarios que realizan el sacrificio y operaciones conexas, así como su competencia profesional avalada mediante la realización de un examen y la concesión del certificado que acredite dicha capacitación.

  La verificación de la adecuada formación práctica se realizará para todas las operaciones descritas en el artículo 7 del *Reglamento (CE) 1099/2009* y para cada una de las especies que se manejan.

- En el caso de las aves se prestará atención a los indicadores de bienestar animal en la explotación en la inspección *post mortem* conforme al "*Procedimiento para la detección post-mortem de insuficiente bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde y actuaciones de la autoridad competente.*

Descripción de incumplimientos

Se consideran incumplimientos aquellas no conformidades con la normativa que influyen, o es probable que influyan, sobre el bienestar animal, lo que implica la adopción de medidas. Para ello se tendrán en cuenta las medidas específicas en caso d**e incumplimiento de los requisitos relativos al bienestar de los animales** descritas en el artículo 44 del *Reglamento (UE) nº2019/627* que se muestran en el apartado c) Bienestar animal de la parte de inspección diaria del SVO sobre actividad del OE.

Medidas adoptadas ante no conformidades

Cuando se obtengan resultados que evidencien la presencia de no conformidades, la adopción de medidas se establecerá de acuerdo con el tipo de no conformidades detectadas y la gravedad de las mismas, así como su repercusión en el bienestar de los animales. Las medidas adoptadas deben ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican por orden de gravedad en deficiencias, incumplimientos tipo II y e incumplimientos tipo I (ver apartado 4.3. del programa1). En este caso las medidas adoptar serán las siguientes:

- **Deficiencias.** La medida a adoptar será **instar a la corrección** de la deficiencia, comprobando su subsanación en la siguiente visita de inspección programada.
- **Incumplimiento tipo II:** incumplimiento para el que se requiere al operador la adopción de medidas correctivas y/o la revisión de sus PNTs para la corrección de los incumplimientos detectados ya sea de **forma inmediata o mediante la concesión de un plazo.**

  En caso de concederse un plazo, éste será el mínimo que la autoridad competente determine necesario para la subsanación de los incumplimientos (se tendrá en cuenta el plazo propuesto por el operador en su caso) y como máximo de hasta 3 meses, aunque en casos excepcionales se puede conceder un plazo máximo de 6 meses, justificando los motivos de la excepcionalidad.

  Transcurrido el plazo máximo fijado para la subsanación de los incumplimientos detectados, se procederá a realizar una reevaluación para comprobar si se ha procedido a la subsanación de los incumplimientos.

  En caso de no haber sido corregido el/los incumplimientos, la autoridad competente se valorará si procede su reclasificación a incumplimiento tipo 1 o a la propuesta de incoación de un procedimiento sancionador. No se concederá un nuevo plazo salvo causa debidamente justificada.
- **Incumplimiento tipo I:** incumplimiento cuya magnitud implica la **suspensión de actividades** hasta que se compruebe que ha sido subsanado. Si transcurridos 6 meses desde la suspensión, el operador no ha subsanado el/los incumplimientos que la generaron, se iniciarán los trámites para, dar de baja en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y en su caso la revocación definitiva de la autorización y retirada de las listas UE.

  Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

En el caso que se realice este control mediante método de auditoría se podrán clasificar los hallazgos como **no conformidades** de acuerdo a los requisitos incluidos en sus listas de comprobación y se clasificarán en (ver apartado 4.3. Descripción de incumplimientos/No conformidades del Programa 2).

- **NC menor:** se incumplen requisitos que no comprometen de forma grave o muy grave los requisitos de bienestar animal
- **NC mayor:** se incumplen requisitos del sistema o hay fallos recurrentes en su aplicación que pueden implicar riesgo grave para el bienestar. También se podrán considerar como NC mayores, a criterio de la autoridad competente, aquellas NC menores que no hayan sido subsanadas tras haber sido detectadas en auditorías anteriores.
- **NC crítica:** se incumplen requisitos del sistema o hay fallos sistemáticos en la aplicación de requisitos que pueden implicar un riesgo muy grave para el bienestar de los animales y que conllevan la adopción de medidas inmediatas como la reducción o cese de la producción o la retirada y sustitución de operarios que no den muestras de competencia. También se podrán considerar como NC críticas, a criterio de la autoridad competente, aquellas NC mayores que no hayan sido subsanadas tras haber sido detectadas en auditorías anteriores.

Medidas adoptadas ante no conformidades

El equipo auditor elaborará un informe en el que refleja el resultado de la evaluación de cada uno de los requisitos de su lista de comprobación, indicando todas las *No Conformidades* detectadas y su clasificación. En el informe se instará a la corrección de las No conformidades y se hará constar la decisión relativa a la acción o medida que deba adoptarse. Se adoptarán las medidas de acuerdo al descrito en el apartado 4.4 del Programa 2, teniendo en cuenta la naturaleza de las *No conformidades.*

4.2.2. ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y ESTABLECIMIENTOS QUE RECIBEN RESES LIDIADAS SANGRADAS

A continuación se describen los controles en los siguientes establecimientos:

- establecimientos de manipulación de caza mayor y menor

establecimientos que reciben reses lidiadas sangradasDichos establecimientos, al igual que los mataderos, son objeto de inspección permanente de SVO mientras que se desarrolle actividad, de inspección general del establecimiento y de auditoría de su sistema de autocontrol.

4.2.2.1. ACTIVIDAD DE CONTROL PERMANENTE DEL SVO

La actividad del SVO en los establecimientos de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas tiene como objetivo verificar mediante inspección y revisión documental que las canales y carnes son aptas para su destino a consumo humano y que el operador económico ejecuta de manera eficaz las operaciones para garantizar el proceso de sacrificio y todas las operaciones conexas.

En estos establecimientos un veterinario oficial (SVO) realiza las actividades de control definidas en el *Reglamento (UE) 2019/627*, a excepción de aquellas que de acuerdo a lo establecido en el art 18 del *Reglamento (UE) 2017/625*, y en el *Reglamento 2019/624* sean determinadas por las diferentes AACC y se desarrollen por un **Auxiliar oficial,** bajo la supervisión o bajo la responsabilidad de un veterinario oficial. Dicho personal cumplirá los requisitos mínimos específicos del anexo II del *Reglamento (UE) 2019/624*.

Se aplica a todas las especies que se manipulen en este tipo de establecimientos, como son ungulados, aves y lagomorfos silvestres y otros mamíferos terrestres considerados como caza.

Estas actividades de control se realizan con la frecuencia asociada a la actividad del establecimiento. El SVO realiza los controles escritos en el apartado 4.2.1. para mataderos, a excepción de la inspección *ante mortem* y el control del bienestar animal. Los controles se realizarán de forma similar en la mayoría de los casos, pero con ciertas particularidades que se detallan a continuación:

I. INSPECCIÓN *POST MORTEM*

Esta actividad de control se realiza con la frecuencia asociada a cuando se reciban animales en este tipo de establecimientos.

En la inspección de las **piezas de caza**, el veterinario oficial comprobará que la **caza mayor sin desollar** transportada al establecimiento de manipulación de caza desde el territorio de otro Estado miembro vaya acompañada de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el anexo del *Reglamento (UE) 636/2014*, o de las declaraciones a las que hace referencia el punto 8, letra b), del capítulo II de la sección IV del anexo III del *Reglamento (CE) 853/2004*. El veterinario oficial tendrá en cuenta el contenido de dicho certificado o de dichas declaraciones.

El veterinario oficial procederá a:

a) una inspección visual de la canal, de sus cavidades y, cuando proceda, de sus órganos con el fin de:

- detectar anomalías no resultantes del proceso de caza. A tal efecto, podrá basar su diagnóstico en la información facilitada por la persona con formación acerca del comportamiento del animal antes de ser abatido
- comprobar que la muerte no se debió a motivos distintos de la caza.

b) la búsqueda de anomalías organolépticas

c) la palpación de los órganos, si procede

d) cuando haya razones de peso para sospechar la presencia de residuos o contaminantes, un análisis por muestreo de los residuos no resultantes del proceso de caza, incluidos los contaminantes medioambientales.

e) la búsqueda de características indicativas de que la carne presenta riesgos para la salud, entre ellas:

- comportamiento anormal o perturbación de la salud general del animal vivo, según las indicaciones del cazador;
- presencia generalizada de tumores o abscesos que afecten a diferentes órganos internos o músculos;
- artritis, orquitis, alteraciones patológicas del hígado o del bazo, inflamación de los intestinos o de la región umbilical;
- presencia de cuerpos extraños, no resultantes del proceso de caza, en las cavidades corporales, el estómago, los intestinos o la orina, con decoloración de la pleura o el peritoneo (cuando estas vísceras estén presentes); v) presencia de parásitos;
- formación de una cantidad importante de gas en el tubo digestivo, con decoloración de los órganos internos (cuando estas vísceras estén presentes);
- anomalías significativas de color, de consistencia o de olor en el tejido muscular o los órganos; viii) fracturas abiertas antiguas;
- emaciación o edema general o local;
- adherencias pleurales o peritoneales recientes;
- otras alteraciones extensas visibles, como la putrefacción.

El veterinario declarará no aptas para el consumo humano las carnes procedentes de animales en las que se detecten dichos hallazgos

Para el caso de **piezas de caza menor** de la misma procedencia, que no hayan sido evisceradas inmediatamente después de ser abatidas, el veterinario oficial procederá a la inspección *post mortem* de una muestra representativa. Si la inspección pone de manifiesto una enfermedad transmisible a las personas, el veterinario oficial hará más verificaciones en todo el lote para determinar si este debe declararse no apto para el consumo humano o si hay que inspeccionar todas las canales una por una.

El SVO realizará **pruebas de laboratorio** mencionadas en al capítulo 4. 2.1.1 b) teniendo especial relevancia la vigilancia y el control de las zoonosis y los agentes zoonóticos y en particular la toma de muestras para la **detección de triquina** como marca el *Reglamento (CE) nº 2015/1375.*

Los animales únicamente se reciben sangrados, aunque en el caso de la caza, las piezas pueden llegar parcialmente evisceradas, y pueden ir sin cabeza ni vísceras excepto para los animales en los que tenga que realizarse la detección de triquina.

II. INSPECCIÓN DEL SVO SOBRE LA ACTIVIDAD DEL OE

Los Servicios Veterinarios Oficiales de los establecimientos de manipulación de caza silvestre y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas realizarán diariamente controles para comprobar el cumplimiento de la normativa por parte del operador en todas las etapas de su actividad diaria y con la frecuencia adecuada la verificación continua de los procedimientos de autocontrol implantados por los OE. El veterinario oficial debe verificar diariamente que el operador lleva a cabo dichos controles, adopta medidas adecuadas en caso de incidencias y las comunica a los SVO. Con esta finalidad se realizarán los siguientes controles:

a. Control general diario de instalaciones de faenado y de la higiene del personal
b. Control en la descarga: condiciones de los animales cobrados o lidiados, identificación y documentación
c. Faenado
d. Gestión de EET
e. Gestión de SANDACH
f. Marcado sanitario y de identificación, y etiquetado
g. Almacenamiento y expedición.

A continuación, se describen únicamente aquellas etapas en las que existen diferencias reseñables frente al Capítulo 4.2.1. en MATADEROS a tener en cuenta a la hora de realizar controles en estos establecimientos:

b. Control en la descarga: condiciones de los animales cobrados o lidiados, identificación y documentación

En esta etapa se realiza la comprobación de la documentación individual o de las partidas de animales, tanto el origen sea oficial como el que se genera por los operadores económicos. Con carácter general se basa en:

- En reses de lidia: documento de traslado de reses lidiadas sangradas, cumplimentado y firmado por el veterinario de servicio designado (cuyo modelo figura en el anexo IV del Real Decreto 1086/2020) que acompaña a animales sangrados, con indicación de la hora estimada de la muerte e identificación individual de los animales.
- En caza mayor silvestre: documento de examen de las piezas de caza firmada por un veterinario o, en su caso, declaración numerada y firmada por la persona con formación e identificación de los animales.

Existen algunas peculiaridades para las distintas especies y según el estatus sanitario:

- En bovinos de lidia: declaración del operador que incluya la información de la cadena alimentaria prevista en el Real Decreto 361/2009, que deberá ajustarse al modelo y contener los datos mínimos recogidos en el anexo III del Real Decreto 1086/2020 y Documento de Identificación Bovina (DIB).
- Jabalíes: Autorización especial cuando no llevan cabeza, si es el caso.
- Animales procedentes de zonas sometidas a restricciones
- Animales sospechosos de tener enfermedades o haber sido sometidos a tratamientos ilegales

La inspección en esta etapa tiene además la finalidad de valorar si los animales sangrados y/o canales que llegan a este tipo de establecimientos están en condiciones adecuadas para ser dictaminadas posteriormente como carnes aptas para el consumo humano.

Los animales de caza de especies sensibles a triquinosis podrán ir sin cabeza siempre que vayan acompañados de una autorización especial para el envío de la misma a una planta técnica autorizada para la producción de trofeos de caza.

En general se procederá a comprobar:

1. Las condiciones de higiene del transporte en los que se han trasladado las reses sangradas o las piezas de caza silvestre. Esta comprobación no es posible cuando la descarga se realiza fuera del horario de trabajo de los SVO.
2. La identificación animal: presencia de crotales, precintos, etc. Si hay errores en la coincidencia con la documentación.
3. El grado de limpieza de los animales e higiene de las canales (sin contaminación fecal visible, contenido gastrointestinal, de pelo o lana, etc.).
4. Las prácticas de faenado y manipulación correcta establecidas en el sistema de autocontrol en cumplimiento de los requisitos del *Reglamento (CE) 853/2004* y *RD 260/2002*, manteniendo en todo momento la trazabilidad de la canal y de sus partes.
5. La organización de las operaciones para separar, en el tiempo o en el espacio, la manipulación de estas carnes y de otros tipos de carne.

f. Marcado sanitario y etiquetado

El veterinario oficial supervisará que el marcado sanitario y las marcas utilizadas cumplen con los requisitos establecidos en la normativa, asegurándose de que se aplique únicamente a las canales de caza mayor silvestre y de reses de lidia que hayan sido sometidas a inspección *post mortem* y no existan motivos para declarar la carne no apta para el consumo humano.

Podrá procederse al marcado antes de disponer de los resultados de los análisis de detección de triquinas o de EET, siempre que las autoridades competentes hayan autorizado y verificado en el establecimiento un sistema que garantiza la trazabilidad de todas las partes del animal, y que ninguna de las partes que llevan la marca abandona antes de que se confirme un resultado negativo.

El veterinario oficial se asegurará en particular de que el marcado sanitario se haga sobre la superficie externa de las canales, mediante marca de tinta o a fuego, y de manera que, si las canales se cortan en medias canales o cuartos, o si las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria.

g. Almacenamiento y expedición

Descripción de incumplimientos

En general, el SVO considerará un incumplimiento cuando el OE no detecte fallos en la verificación de los siguientes aspectos no los comunique al SVO o cuando las medidas adoptadas por el mismo no sean adecuadas, como en caso de:

- Ausencia de documentación, campos obligatorios no cumplimentados, errores o falta de concordancia, falta de concordancia, sin datos o tipo de res sangrada/faenada, documento obsoleto o con tachaduras
- Irregularidades en los documentos de acompañamiento. No correspondencia de los medios de identificación con los indicados en la documentación.
- Las reses o canales sean transportadas en un medio de transporte inadecuado, o se produzca un amontonamiento de canales, etc.
- Irregularidades en los registros de entrada de las reses sangradas y/o de la hora de su faenado.
- Grado de suciedad que suponga un riesgo de contaminación de las canales como presencia de contaminación fecal visible, contenido gastrointestinal, de pelo, lana, etc.
- Malas prácticas de manipulación
- No existen garantías de trazabilidad de la canal y de sus partes.

Medidas adoptadas ante incumplimientos

En función de la gravedad de las incidencias o incumplimientos se procederá a:

1. Requerimientos de corrección incumplimientos
2. Notificación a otras AACC
3. No aptos con destino al consumo humano
4. Propuesta de apertura de expediente sancionador
5. Suspensión de actividad
6. Otras medidas a criterio del Servicio Veterinario Oficial.

COMUNICACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LOS CONTROLES DEL SVO

El veterinario oficial registrará y evaluará los resultados de los controles oficiales y cuando las inspecciones pongan de manifiesto una enfermedad o una afección que puedan afectar a la salud humana o la sanidad animal.

a) informará al operador del establecimiento de manipulación de caza o del establecimiento que recibe reses lidiadas sangradas,

b) cuando el problema haya surgido en la producción primaria y se refiera a la salud humana, la sanidad animal, el bienestar de los animales o a los residuos de medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas o no autorizadas, residuos de plaguicidas, aditivos para piensos o contaminantes, informará:

i) al veterinario que se ocupe de la explotación de procedencia;

ii) al explotador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia

y iii) a las autoridades competentes en materia de actividades cinegéticas o a las autoridades responsables de supervisar la explotación de procedencia

c) si los animales afectados proceden de otro país, velará por que se informe a las autoridades competentes de ese país.

Asimismo, el SVO comunicará por las vías establecidas en cada comunidad autónoma, cuando las inspecciones pongan de manifiesto fallos en la identificación de los animales o en la documentación que los acompaña.

4.2.2.2. ACTIVIDAD DE CONTROL DE INSPECTORES OFICIALES

I. INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO

Para verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene generales y específicos de higiene que se establecen en los *Reglamentos (CE) nº 852/2004* y *nº853/2004* en este tipo de establecimientos.

Se seguirá lo establecido en el capítulo 4.2.1.2 (I) de este programa y en el **PROGRAMA 1 DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.**

II. AUDITORÍAS DEL AUTOCONTROL

Para verificar las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) del artículo 5 del *Reglamento (CE) nº 2004/852*, tal y como establece el *Reglamento (UE) nº 2019/627* en su artículo 3, en este tipo de establecimientos.

Se seguirá lo establecido en el capítulo 4.2.1.2 (II) de este programa en el **PROGRAMA 2 DE AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL.**

5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

En el marco de los controles oficiales, determinados aspectos relacionados con el control en mataderos, establecimientos de manipulación de cazao del establecimientos que recibe reses lidiadas sangradas : no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. A continuación, se indica qué aspectos de control se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA y por qué motivo:

- Programa 8. Peligros biológicos en alimentos, donde se constatan los controles relativos a los criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos en este tipo de establecimientos.
- Programa 13. Materiales en contacto con alimentos, donde se constatan los controles relativos a los MECA empleados en este tipo de establecimientos.
- Programa 14. Residuos de plaguicidas en alimentos. donde se constatan los controles relativos a los plaguicidas de las muestras tomadas en este tipo de establecimientos.
- Programa 15 Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal donde se constatan los controles relativos a las sustancias y residuos de medicamentos de las muestras tomadas en este tipo de establecimientos.
-

Además este programa está directamente relacionado con los controles oficiales realizados por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación en el marco de los siguientes programas:

- Programa 1.1.2. PNCO de higiene de la producción primaria ganadera.
- Programa 1.5. PNCO de Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH.
- Programa 4.1. PNCO de Importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano, productos destinados a la alimentación animal y de importaciones de vegetales, productos de origen vegetal y otros objetos.

6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Las autoridades competentes realizarán anualmente la evaluación del cumplimiento de los objetivos de este programa, así como la evolución de los indicadores a lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA, y a la luz de los resultados obtenidos adoptarán, cuando resulte necesario, medidas sobre los sistemas de control con un enfoque basado en la mejora continua. Para ello, se seguirán las etapas descritas en la *Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales*, conforme a la obligación de establecer procedimientos de examen de los controles que se establece en el art. 12, 2. del *Reglamento (UE) nº 2017/625*.

Para ello, se recopilan los datos con toda la información procedente de las CCAA, encargadas de la ejecución del programa, y se analizan mediante los indicadores definidos más adelante.

Indicadores

Para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos y generales del programa se analizarán los indicadores descritos a continuación, así como las tendencias a lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA:

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1.1. Realizar controles en todas las etapas de manipulación y faenado de animales, canales y carnes, con el fin de garantizar la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar el bienestar animal.	- Nº líneas de sacrificio - Nº animales sacrificados - Nº lotes de pollos de engorde enviados a sacrificio
1.2. Detectar hallazgos que requieren la adopción de medidas por parte del operador o de los Servicios Veterinarios Oficiales para evitar poner en el mercado carnes no aptas para el consumo.	- Nº hallazgos en animales (inspección *ante mortem*) - Nº hallazgos en canales (inspección *post mortem*)
1.3. Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte del operador en la actividad del matadero o de la sala de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas.	- Nº incumplimientos
1.4. Realizar actuaciones por parte de los SVO sobre los animales enviados a sacrificio o las canales y carnes en base a los hallazgos de la inspección.	- Nº medidas adoptadas sobre hallazgos en animales vivos o en canales
1.5. Adoptar medidas por parte de los SVO sobre los operadores para que subsanen los incumplimientos detectados durante la actividad del establecimiento y se evite su reaparición.	- Nº medidas adoptadas sobre los operadores

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
1. Verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene y bienestar de los animales, canales y carnes en los mataderos y salas de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas, mediante las actividades de control por parte de los SVO.	- Tenencia del número de controles en los últimos 5 años - Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades en los últimos 5 años - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de las No conformidades detectadas en los últimos 5 años

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
2.1. Realizar inspecciones en mataderos y salas de manipulación/tratamiento de acuerdo a una programación en base al riesgo	- Nº mataderos - Nº establecimientos controlados - Nº controles realizados, programados y no programados - Nº muestras tomadas, programadas y no programadas
2.2. Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los mataderos y salas de manipulación y tratamiento	- Nº de inspecciones con algún incumplimiento - Nº incumplimientos
2.2.1. Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro	- Nº de incumplimientos
2.2.2. Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos mediante programas de prerrequisitos	
2.2.3. Comprobar el cumplimiento de los criterios microbiológicos en mataeros, tanto peligros específicios de mataderos como criterios de higiene de los procesos.	
2.2.4. Comprobar que los OE disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa.	
2.2.5. Comprobar que las empresas alimentarias disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa.	
2.3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados de forma que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reaparición.	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas - Nº de medidas judiciales

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
2. Reducir la aparición de riesgos vinculados a las condiciones higiénico sanitarias de los mataderos y salas de manipulación y tratamiento mediante la realización de inspecciones programadas en base al riesgo	- Tendencia del número de controles en los últimos 5 años - Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades en los últimos 5 años - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de las No conformidades detectadas en los últimos 5 años

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
3.1. Realizar auditorías de los sistemas de autocontrol implantados por los operadores económicos en los mataderos y salas de manipulación y establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas, de acuerdo con una programación en base al riesgo.	- Nº de auditorías realizadas, programadas y no programadas
3.2. Comprobar que el establecimiento dispone de un sistema de autocontrol, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento y se cumple.	- Nº de auditorías con no conformidades - Nº de auditorías con no conformidades mayores y críticas
3.2.1. Comprobar que los programas de prerrequisitos se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces	
3.2.2. Comprobar que los sistemas APPCC se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
3.2.3. Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
3.3. Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorias, en el plazo comprometido por el operador económico y aprobado por con la autoridad competente	- Nº auditorías con resolución favorable - Nº auditorías con resolución desfavorable
3.4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las no conformidades detectadas.	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas - Nº de medidas judiciales

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
3. Reducir la aparición de riesgos vinculados a una incorrecta implantación en los mataderosy establecimientos que reciben reses lidiadas sangradas de los sistemas de autocontrol mediante la realización de auditorías	- Tendencia del número de controles en los últimos 5 años - Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades en los últimos 5 años - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de las No conformidades detectadas en los últimos 5 años

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
4.1. Realizar inspecciones o auditorías de los requisitos en materia de bienestar animal de acuerdo con una programación basada en riesgo.	- Nº controles realizados, programados y no programados
4.2. Comprobar el cumplimiento de los requisitos legales de tipo estructural y operacional en relación con el bienestar animal.	- Nº de incumplimientos/no conformidades
4.3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos o no conformidades detectadas, tanto estructurales como operacionales.	- Nº de medidas adoptadas

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
4. Verificar el cumplimiento de los requisitos en materia de bienestar animal mediante la realización de inspecciones o auditorías programadas en base al riesgo	- Tendencia del número de controles en los últimos 5 años - Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades en los últimos 5 años - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de las No conformidades detectadas en los últimos 5 años

Recopilación de datos

La Fuente para la obtención de los datos será establecida por AESAN.

Los datos recopilados relacionados con las actividades de control oficial de este programa además deben remitirse anualmente a EFSA, para lo cual se emplean los modelos y plazos de remisión que se fijen. Para el traslado de los resultados de los controles de contaminantes en alimentos efectuados en todos los Estados Miembros, EFSA ha establecido un conjunto de datos armonizados y estructurados que se conoce como *Standard SampleDescriptionver2* (*SSD2*).

Informes

Con los datos obtenidos se realizarán anualmente los siguientes informes:

- Informe anual de resultados del PNCOCA elaborado por España.
- Informe anual sobre los controles oficiales en la Unión Europea, elaborado por la Comisión Europea.

ANEXO: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

1. Legislación comunitaria

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002	por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017	relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios
Reglamento (CE) n° 852/2004, de 29 de abril de 2004,	relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero	relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo
Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627de la Comisión de 15 de marzo 2019	por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.o 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales
Reglamento (CE) n° 853/2004, de 29 de abril de 204,	por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005	relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Reglamento (CE) n° 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005	por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) 854/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) 853/2004 y (CE) 854/2004.
Reglamento (CE) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009,	por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1774/2002.
Reglamento (CE) n° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003,	sobre el control de salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por alimentos.
Reglamento (UE) nº 142/2011 de la Comisión de 25 de febrero de 2011	por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n o 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma
Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015	por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne
Reglamento (UE) 2015/1474 de la comisión de 27 de agosto de 2015	sobre el uso de agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales
Reglamento de ejecución(UE) 2015/262 de la Comisión	que establece normas con arreglo a las Directivas 90/427/CEE y 2009/156/CE del Consejo por lo que respecta a los métodos de identificación de los équidos (Reglamento del pasaporte equino)
Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo 17 de julio de 2000,	que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 820/97 del Consejo
Reglamento (CE) n° 999/2001, de 22 de mayo de 2001,	por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles
Reglamento (UE) No 101/2013 de la Comisión, de 4 de febrero de 2013	relativo a la utilización de ácido láctico para reducir la contaminación de superficie de las canales de bovinos
Reglamento de Ejecución (UE) no 702/2013 de la Comisión, de 22 de julio de 2013,	por el que se establecen medidas transitorias de aplicación del Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la acreditación de los laboratorios oficiales que efectúan los ensayos oficiales de Trichinella y por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1162/2009 de la Comisión.

2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 1698/2003 de 12 de diciembre	que establece disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.
Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo	por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio
Real Decreto 1940/2004 de 27 de septiembre de 2004	sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos
Real Decreto 3454/2000, de 22 de Diciembre de 2000	por el que se establece y regula el Programa Integral coordinado de vigilancia y control de las EETs de los animales
Real Decreto 463/2011, de 1 de abril,	por el que se establecen para los lagomorfos medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios
Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre,	por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios
Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre	por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano
Real Decreto 476/2014, de 13 de junio	por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano.
Real Decreto 340/2014, de 9 de mayo,	por el que se establecen disposiciones en relación con la asistencia a los controles oficiales en establecimientos de producción de carne fresca de aves de corral y lagomorfos
Real Decreto 578/2014, de 4 de julio,	por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea relativa a la alimentación de animales de producción con determinados piensos de origen animal.
Real Decreto 205/1996, de 9 de febrero,	por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina.
Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre	por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.
Real Decreto 728/2007, de 13 de junio	por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales.
Real Decreto 1515/2009, de 2 de octubre,	por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina.
Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre,	por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina
Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre,	por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Se tendrán en cuenta los Planes nacionales de sanidad animal de EET, brucelosis, tuberculosis y Salmonella en aves, así como la legislación asociada a los mismos.

3. Legislación autonómica

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Aragón	RESOLUCIÓN de 5 de julio de 2010	Dirección General de Salud Pública	Regulación del ámbito de comercialización en relación con el aprovechamiento de carnes procedentes de sacrificio de urgencia de ungulados domésticos fuera de matadero
Aragón	Orden de 20 de octubre de 2009	Departamento de Salud y Consumo	Regulación de la matanza domiciliaria de cerdos para las necesidades personales y el reconocimiento de jabalíes abatidos en cacerías destinados a consumo privado
Aragón	Decreto 55/2019 por el que se regula la figura del Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria	Gobierno de Aragón	Regula la figura del Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria y se crea el Registro de Entidades de Auxiliares Oficiales en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón.
Aragón	Orden SAN/514/2020	Departamento de Sanidad	Regula los procedimientos de autorización de entidades de auxiliares oficiales de inspección veterinaria y de habilitación del personal auxiliar oficial de inspección veterinaria.
Asturias	Resolución de 11 de mayo de 2001	Consejería de Salud y Servicios Sanitarios	por la que se dictan normas en relación con el sacrificio de ganado de abasto y el control de las encefalopatías espongiformes transmisibles en el Principado de Asturias.
Cantabria	Ley 3/92	Comunidad Autónoma de Cantabria	de Cantabria de Protección de los animales y Decreto 46/92 por el que se aprueba el reglamento que la desarrolla.(B.O.C. n° 63, de 27 de marzo,1992)
Cantabria	Orden MED/33/2018, de 7 de agosto,	Consejería de Medio Rural	por la que se establecen los requisitos para la homologación de los cursos en materia de bienestar animal y protección de los animales y expedición de certificados de competencia en materia de bienestar animal.BOC. Nº 161, de 17 de agosto de 2018.
Castilla La Mancha	Decreto 65/2008 de 06.05.08 (DOCM 96, 09.05.08)	Consejería de Sanidad	Inspección sanitaria de piezas de caza silvestre destinadas a comercialización
Castilla La Mancha	Resolución de04/10/2019	Consejería de Sanidad	de Resolución de 4 de octubre de 2019, de la Dirección General de Salud Pública, por la que se publican los locales para realizar la inspección de la caza de autoconsumo y se establecen las condiciones para la realización de la inspección de piezas de caza destinadas al autoconsumo en Castilla-La Mancha.
Castilla y León	ORDEN de 25 de septiembre de 2000, de 3 de octubre	CONSEJERÍA DE SANIDAD	Por la que se regula el reconocimiento sanitario de cerdos sacrificados, en domicilios particulares, para autoconsumo, y se establece el sistema de identificación empleado en el control sanitario en origen de los animales silvestres que, abatidos en actividades cinegéticas, se comercializan para consumo humano.
Cataluña	ACORD GOV/116/2022, de 7 de junio	Departamento de la Presidencia	Acuerdo de Gobierno por el cual se aprueba el Plan de Seguridad Alimentaria de Cataluña 2022-2026 (DOGC 8685, de 09/06/2022)
Cataluña	Orden AAM/155/2014, de 19 de mayo	Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural,	por la que se modifica el anexo del Decreto 253/2008, de 16 de diciembre, por el que se regulan los cursos de formación de bienestar animal, con relación a los cursos de bienestar animal durante el sacrificio (DOGC 6629, de 23/05/2014)
Cataluña	Decreto 9/2019, de 8 de enero	Departamento de la Presidencia	relativo a la recogida, el transporte, el acondicionamiento y la comercialización de caza silvestre destinada al consumo (DOGC 7785, de 10/01/2019)
Cataluña	Corrección de erratas al Decreto 9/2019, de 8 de enero	Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación	relativo a la recogida, el transporte, el acondicionamiento y comercialización de carne de caza silvestre destinada al consumo (DOGC 7921 de 19/07/2019)
Extremadura	Decreto 214/2000, de 10 de octubre	Consejería de Sanidad y Consumo	Por el que se establecen las normas para el desarrollo de las campañas de sacrificio de cerdos para consumo familiar.
Extremadura	Decreto 230/2005	Consejería de Sanidad y Consumo	Control sanitario de las especies de caza silvestre.

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Extremadura	Decreto 34/2016	Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio	Por el que se aprueba el Reglamento por el que se regula el ejercicio de la caza, la planificación y ordenación cinegética
Extremadura	Orden 22 de octubre de 1999 y 23 de marzo 2000	Consejería de Sanidad y Consumo	Se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia
Extremadura	ORDEN de 9 de septiembre de 2009	Consejería de Sanidad y Dependencia	Condiciones del control sanitario de la producción de carne de animales de la especie bovina en relación con la encefalopatía espongiforme bovina y con la comercialización de carne de reses de lidia
Islas Baleares	Decreto 34/2009, de 19 de Junio,		por el que se establecen normas para el control sanitario de animales de la especie porcina destinadas al consumo privado.
Islas Baleares	Decreto 56/2014		Por el que se regula la expedición del certificado de competencia en bienestar animal para el personal de mataderos en las IB y operaciones conexas
La Rioja	Orden 5/2013, de 8 de octubre	Consejería de Salud y Servicios	por la que se regula la formación en materia de bienestar animal para la realización de actividades de sacrificio de animales y operaciones conexas.
La Rioja	Orden 3/2011, de 10 de mayo,	Consejería de Salud,	por la que se establecen las condiciones sanitarias del sacrificio de animales de la especie porcina y de jabalíes abatidos en cacerías, destinados al consumo privado
Madrid	Decreto 202/2001, de 27 de septiembre,	Consejería de Sanidad	por el que se establecen determinadas medidas sanitarias complementarias en relación con la prevención y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles (BOCM n° 239, de 8 de octubre).
Madrid	Orden 73/2004, de 29 de enero,	Consejería de Sanidad y	por la que se regula el procedimiento de autorización de desolladeros, locales de faenado y carnicerías, donde se produzcan y comercialicen las carnes de reses de lidia procedentes de los espect culos taurinos de la Comunidad de Madrid (BOCM n° 30, de 5 de febrero).
Madrid	Orden 2138/1996, de 25 de septiembre,	Consejería de Sanidad y	por la que se regula la campaña oficial de Matanza Domiciliaria de Cerdos (BOCM n° 233, de 30 de septiembre).
Madrid	Orden 2139/1996, de 25 de septiembre,	Consejería de Sanidad y	por la que se regula el control sanitario, transporte y comercialización de animales silvestres abatidos en cacerías y monterías (BOCM n° 233, de 30 de septiembre).
Madrid	Ordenanza de Comercio Minorista de la Alimentación (BOCM 29/4/2003)Modif por Ordenanza (BOAM 9/6/14)	Ayuntamiento de Madrid	Control higiénico-sanitario de establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas. Modificada/Derogada (Excepto el artículo 40, que permanece como artículo único), por la Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público, de 28/05/2014 (BOAM 09/06/2014).
Madrid	Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (BOAM 18/06/2014)	Ayuntamiento de Madrid	Control higiénico-sanitario de establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas y otros establecimientos con incidencia en la salud publica.
Navarra	Orden Foral 112/2006	Consejera de Salud	por la que se establecen medidas sanitarias en relación con el consumo doméstico privado de las carnes procedentes de animales de la especie porcina sacrificados y de jabalíes abatidos en cacerías
Navarra	Orden Foral 40/2001	Consejero de Salud	por la que se aprueba el modelo de autorización sanitaria sobre animales de las especies bovina, ovina y caprina, destinados a mataderos en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, y se habilitan Veterinarios para su cumplimentación
País Vasco	Resolución de 15 de noviembre de 1989	De partamento de Sanidad y Consumo	por la que se dictan instrucciones relativas al sacrificio de ganado porcino para consumo familiar
País Vasco	DECRETO 76/2016, de 17 de mayo		que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
País Vasco	DECRETO 218/2000, de 7 de noviembre		por el que se dictan normas sanitarias en relación con el sacrificio de animales para las necesidades personales del criador.

4. Acuerdos de los Órganos de Coordinación

En el seno de la Comisión Institucional, organismo de coordinación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria se han alcanzado acuerdos en aspectos que afectan al presente Programa de control los cuales se encuentran disponibles en la página web de la AESAN en el siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/interpretaciones_normativas_legislacion.htm

A continuación, se detallan los que afectan al presente programa:

Órgano en el que se acuerda	Fecha	Acuerdo
Comisión Institucional	Actualizado 01/2020	Plan nacional de contingencia frente a triquina
Comisión Institucional	17/12/2012	Documento para la aplicación de los aspectos relativos a la formación en bienestar animal del Reglamento (CE) 1099/209 relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza
Comisión Institucional	26/11/2014	Guía de orientaciones sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales en la inspección *post mortem* en ganado porcino en matadero
Comisión Institucional	29/09/2021	Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre la inspección post mortem de una muestra representativa de aves de corral y lagomorfos
Comisión Institucional	29/09/2021	Expedición de carne con flexibilización de temperatura
Comisión Institucional	29/06/2021	Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales a la inspección post mortem de rutina en matadero
Comisión Institucional	29/06/2021	Nota interpretativa sobre cuestiones del reglamento (ce) nº 1099/2009 relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza
Comisión Institucional	2021	Nota aclaratoria sobre el real decreto 1086/2020
Comisión Institucional	29/06/2021	Procedimiento para la autorización del corte de canales de cerdo en salas de despiece a la espera de resultados de análisis de triquina
Comisión Institucional	16/03/2022	Envío de piezas de caza sin desollar desde Portugal

Comisión Institucional	22/06/2022	Documento para determinar la aptitud para el transporte
Comisión Institucional	22/06/2022	Tiempo máximo de permanencia de los animales en el matadero hasta su sacrificio desde el punto de vista del bienestar animal
Comisión Institucional	22/06/2022	Requisitos para la extracción de fetos de hembras gestantes en mataderos

5. Procedimientos documentados

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
AESAN /MAPA		Protocolo de actuación del componente de vigilancia en mataderos de la tuberculosis bovina en el marco del Programa Nacional de Erradicación. Coordinación entre las autoridades competentes de sanidad animal y seguridad alimentaria (salud pública).
AESAN		Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre la inspección *post mortem* de una muestra representativa de aves de corral y lagomorfos
AESAN		Expedición de carne con flexibilización de temperatura
AESAN		Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales a la inspección *post mortem* de rutina en matadero
AESAN		Nota interpretativa sobre cuestiones del Reglamento (CE) nº 1099/2009 relativo a la protección de animales en el momento de la matanza
AESAN		Procedimiento para la autorización del corte de canales de cerdo en salas de despiece a la espera de resultados de análisis de triquina
AESAN		Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 para canales en pequeños mataderos y para carne picada, preparados de acrne y carne de aves
AESAN		Procedimiento de actuación del servicio de control oficial sobre la detección de lesiones de caudofagia en porcinos sacrificados en matadero
AESAN		Procedimiento de actuación del servicio de control oficial para la detección post mortem de condiciones deficientes de bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde
AESAN		Procedimiento de actuación para la comunicación de incumplimientos de bienestar animal detectados en los mataderos.
AESAN		Procedimiento de actuación para la comunicación de incumplimientos de bienestar animal
AESAN		Procedimiento normalizado de trabajo sobre las actuaciones del servicio veterinario oficial ante la llegada de animales al matadero y la evaluación de su aptitud para el transporte
AESAN		Procedimiento normalizado de trabajo sobre las actuaciones del servicio veterinario oficial ante la llegada de animales al matadero sacrificados de urgencia en la explotación de origen
AESAN		Procedimiento normalizado de trabajo sobre las actuaciones en explotación en relación con la aptitud para el transporte a matadero y el sacrificio de urgencia
Andalucía	9	Instrucciones sobre el marcado sanitario de carnes frescas en matadero y establecimientos de manipulación de caza.
Andalucía	10	Instrucciones para el control oficial de la marca de identificación en los productos de origen animal.
Andalucía	11	Instrucciones sobre el control oficial de la presencia de triquinas en carne en mataderos y establecimientos de manipulación de caza.
Andalucía	13	Instrucciones para la identificación y comunicación de sospechosos clínicos de scrapie.
Andalucía	14	Programa de Vigilancia de Tuberculosis en bovino y porcino del tronco ibérico en mataderos y en especies de caza silvestre en establecimientos de manipulación de caza de Andalucía.
Andalucía	15	Instrucciones para el muestreo de encefalopatías espongiformes transmisibles en pequeños rumiantes en mataderos de Andalucía.
Andalucía	23	Instrucción: Autorización de presentación de canales no divididas por la mitad
Andalucía	24	Documento de Referencia de los Controles Oficiales en Mataderos de Andalucía
Andalucía	25	Protocolo de Inspección de los Requisitos Estructurales y Operacionales de los Mataderos de Andalucía

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Andalucía	26	Instrucciones para el Control Oficial de Verificación del Plan de Muestreo de Canales en Mataderos de Andalucía
Andalucía	27	Instrucciones sobre los Controles Específicos de Inspección Veterinaria en Matadero
Andalucía	28	Sacrificio por rito religioso sin aturdimiento previo en maataderos de Andalucia
Andalucía	29	Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne
Andalucía	37	INSTRUCCIÓN: CONTROLES OFICIALES DE CARNE SEPARADA MECÁNICAMENTE: ELABORACIÓN, USO Y ETIQUETADO
Andalucía	38	INSTRUCCIÓN: PROCEDIMIENTO DE CANALIZACIÓN DE PARTIDAS
Andalucía	41	Instruc. para el muestreo en mataderos de aves y porcino para la verificación oficial de la correcta aplicación por operadores de mataderos del criterio de higiene de procesos salm. y campy. en canale
Andalucía	50	Instrucción 128-2019 sobre los criterios de aplicación del Decreto 165/2018 de caza
Andalucía	51	Instrucción 129-2019 para la aplicación de la vigilancia activa en mataderos de Andalucía del programa nacional de vigilancia sanitaria porcina ante el riesgo de incursión de peste porcina africana
Aragón	MAT-DIR-001	Requisitos para el envío desde mataderos y otros establecimientos de materias primas para gelatinas y colágeno
Aragón	REG-PRO-001	Programa de control de condiciones de autorización y registro de establecimientos alimentarios
Aragón	HIG-PRO-001	Programa de control de las condiciones de higiene de los establecimientos
Aragón	MAT-PRO-001	Programa de control de las condiciones higiénicas de mataderos, salas de despiece, almacenes e industrias cárnicas y establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses
Aragón	MAT-INS-001	Circular 1/2002 sobre movimiento de ganado, faenado, retirada de MER, en festejos taurinos en el territorio de Aragón
Aragón	MAT-INS-002	Instrucción de controles en establecimientos autorizados a exportar a determinados paises terceros
Aragón	MAT-INS-004	Instrucción sobre autorización para el transporte de carne sin autorización previa
Aragón	MAT-INS-005	Instrucción de actuación ante sacrificio de urgencia de animales fuera de matadero con destino a consumo humano
Aragón	MAT-INS-006	Criterios de actuación en matadero en relación con animales no aptos para transporte
Aragón	MAT-INS-007	Instrucción sobre control oficial de la ICA y documentación de acompañamiento a matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-INS-008	Instrucción sobre inspección ante mortem en matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-INS-009	Instrucción de inspección post mortem en matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-INS-010	Instrucción sobre marcado sanitario y marca d eidentificción en matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-INS-011	Instrucción sobre registro y sistema de información de los resultados de inspección en matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-INS-012	Instrucción sobre pruebas de laboratorio y toma de muestras en matadero de ungulados domésticos
Aragón	MAT-INS-013	Instrucción sobre la realización de inspección, supervisión continua y auditoría de los sistemas de control
Aragón	MAT-INS-014	Instrucción sobre control oficial SANDACH y MER en mataderos, salas de despiece, almacenes e industrias cárnicas
Aragón	MAT-DIR-002	Criterios de autorización de programas de muestreo de frecuencia reducida para mataderos que sacrifican pequeñas cantidades y establecimientos que producen carne picada y prepds.carne en peqs.ctds.
Aragón	BAM-PRO-001	Programa de control del bienestar animal en mataderos
Aragón	BAM-INS-001	Instrucción sobre realización de controles de bienestar animal en mataderos
Aragón	BAM-INS-002	Inscripción en RGSEAA del sacrificio sin aturdimiento previo y su control en el sacrificio
Aragón	MAT-INS-017	Controles adicionales en inspección antemortem y postmortem para exportación a la Unión Aduanera
Aragón	MAT-INS-019	Plan de auditorias de autocontrol de seguridad alimentaria de mataderos. Modelos Registro auditorias.
Aragón	MAT-INS-020	Criterios para la verificación por el Servicio Veterinario Oficial de la contaminación de las canales

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Aragón	MAT-INS-021	Protocolo de vigilancia de Tuberculosis Bovina en mataderos
Aragón	MAT-SUB-001	Subprograma de control de mataderos
Aragón	MAT-SUB-002	Subprograma de control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia
Aragón	MAT-SUB-003	Subprograma de control de las condiciones higiénicas de las salas de despiece, almacenes e industrias cárnicas
Aragón	MAT-DIR-002	Criterios de autorización de programas de muestreo de frecuencia reducida para mataderos y salas de despiece de aves pequeños o establecimientos que producen carne picada y preparados de carne en pequ
Aragón	MAT-DIR-003	Aditivos autorizados y su uso en derivados cárnicos
Aragón	MAT-DIR-004	Procedimientos simplificados basados en APPCC en pequeños mataderos
Aragón	MAT-INS-015	Plan de vigilancia de Listeria monocytogenes y Salmonella en productos cárnicos listos para el consumo
Aragón	MAT-INS-021	Protocolo de vigilancia de Tuberculosis Bovina en mataderos
Asturias	PN-09	Manual de procedimientos de control oficial en mataderos de carnes rojas
Asturias	PN-13	Procedimiento sobre auditorías de buenas prácticas y de sistemas de autocontrol en mataderos
Asturias	IT01 – PN09/2013	Instrucción técnica sobre criterios para la evaluación en el matadero de la aptitud para el transporte de los animales
Asturias	IT01 – PN09/2012	Instrucción técnica sobre procedimiento de actuación ante sacrificios de urgencia realizados fuera del matadero
Asturias	PC-12	Programa de Control Oficial en mataderos
Asturias	PC-09	Programa de control sanitario sobre la presencia de triquinas en el sacrificio domiciliario de ganado porcino y en la caza mayor para autoconsumo
Asturias	PC-02	Programa de Control Oficial de Productos de Origen Animal
Asturias	PC-09	Programa de control sanitario sobre la presencia de triquinas en el sacrificio domiciliario de ganado porcino y en la caza mayor para autoconsumo
Asturias	IT01/2020-PN09	Frecuencias de muestreo microbiológico de canales en el matadero
Asturias	IT02/2020-PN09	Evaluación interna para la reducción de frecuencias de muestreo microbiológico de canales en el matadero
C. Valenciana	P28-ASA	Procedimiento de Evaluación del bienestar animal
C. Valenciana	P27-ASA	Procedimiento de control oficial veterinario en mataderos de ungulados domésticos
C. Valenciana	P29-ASA	Procedimiento de control oficial veterinario en mataderos de aves de corral
C. Valenciana	P30-ASA	Procedimiento de control oficial veterinario en mataderos de lagomorfos
Canarias	SEGA-PNT-GEN-02	Control Oficial de enfermedades de transmisión alimentaria
Canarias	SEGA-PNT-ESP-Matadero-01	Control Oficial del bienestar animal en el matadero
Canarias	SEGA-PNT-ESP-Matadero-03	Procedimiento para el control de la inspección ante-mortem en ungulados domésticos
Canarias	PNT-SSA-SAL-01	Vigilancia, control y erradicación de las encefalopatías espongiformes transmisibles.
Canarias	SEGA-PNT-ESP-Matadero-02	Control oficial en mataderos de aves y lagomorfos
Canarias	Nota informativa 1/2017	Métodos de muestreo para la determinación de colonias aerobias mesófilas y enterobacteriáceas en superficies de canales de ungulados
Canarias	SEGA-PNT-ESP-MATADERO-03	Supervisión de la ejecución del Control Oficial en mataderos
Canarias		Protocolo de coordinación y cooperación para la vigilancia activa de tuberculosis bovina en mataderos de Canarias
Canarias		Instrucción sobre la documentación de acompañamiento de animales con destino a matadero
Canarias		Instrucción sobre control de caudofagia con relación a la auditoría DG-SANTE 2017/6126
Canarias		Instrucción sobre la tramitación de las actas con incumplimientos en materia de bienestar animal
Cantabria	PG 13	Programa de control del bienestar animal
Cantabria	PNT-21	Protocolo de colaboración entre los Servicios de Sanidad y Bienestar Animal y de Seguridad Alimentaria, para la toma de muestras en matadero para la investigación de tuberculosis y brucelosis en reses procedentes de campaña de saneamiento ganadero.

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Cantabria	PNT-34	Protocolo de actuación coordinada relativo al transporte de animales con destino a matadero.
Cantabria	PNT-35	Procedimiento de actuación en caso de sospecha de perineumonía contagiosa bovina
Cantabria	PNT-36	Protocolo de recogida de Apéndices auriculares y sus respectivas marcas de identificación
Cantabria	PNT-37	Protocolo de diagnóstico microbiológico de tuberculosos en animales sacrificados en matadero.
Cantabria	PNT-43	Procedimiento de control oficial en mataderos
Castilla La Mancha	AL_PTO/CO/INSP/1	PTO DE REALIZACIÓN DE INSPECCIONES
Castilla La Mancha	PTO/EETs/01	PROCEDIMIENTO DE SACRIFICIO DE ANIMALES OBJETO DE TOMA DE MUESTRAS PARA LA DETCCIÓN DE EETs EN MATADEROS
Castilla La Mancha	AL_PTO/SAC	PTO- ANTE LA LLEGADA AL MATADERO DE ANIMALES SACRIFICADOS DE URGENCIA EN LA EXPLOTACIÓN DE ORIGEN
Castilla La Mancha	PTO/MATLES/1	Procedimiento de toma de muestras en mataderos dentro de los planes nacionales de erradicación en rumiantes
Castilla La Mancha	PTO/MAT/1	Organización de los controles oficiales en matadero
Castilla La Mancha	PTO/MATinsp./2	Inspección antemortem de ungulados en los mataderos de Castilla-La Mancha
Castilla La Mancha	PTO/MATinsp./3	Inspección postmorten en ungulados domésticos
Castilla La Mancha	PTO/ADT/01	Procedimiento auditoria a operadores
Castilla La Mancha	CIRCULAR 1/2006	Instrucciones para la supervisión de los criterios microbiológicos en carnes frescas (control regular de la higiene).
Castilla La Mancha	PTO/REG/CRYT.T.D	PROCEDIMIENTO de Autorización específica y registro de centros de recogida y tenerías destinados a suministrar materias primas para la producción de gelatina y colágeno para consumo humano.
Castilla La Mancha	AL_PTO/BA	PTO - EVALUACIÓN DEL BIENESTAR ANIMAL EN LA MATANZA Y OPERACIONES CONEXAS EN LOS MATADEROS DE CASTILLA LA MANCHA Y actualización de ANEXOS.
Castilla La Mancha	PRG/AGUA/01	Programa de vigilancia sanitaria del agua de consumo humano en la empresa alimenntaria de Castilla-La Mancha
Castilla La Mancha	AL_PRG/TM2022	PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. 2022. INDICACIONES INICIALES(ANEXOS Y HOJAS SEMESTRALES DE POSITIVOS. ACTA DE TOMA DE MUESTRA, HOJA DE ENVIOS DE MUESTRAS)
Castilla La Mancha	OTR/IDEN/01	Criterios de evaluación de identificación de ovinos y caprinos en matadero
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/02	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC sectorial de mataderos
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/03	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC sectorial de productos cárnicos
Castilla La Mancha	CIRCULAR 2/2012	Destino de los équidos que ingresan en matadero según su D.I.E.
Castilla La Mancha	PTO/MTD/02	Procedimiento de Trabajo Oficial de autorización d mataderos para el sacrificio de animales de campañas de saneamiento (tuberculosis y brucelosis) y de actuación de los veterinarios oficiales de mata
Castilla La Mancha	OTR/FREC.MUESTREO/01.	FLEXIBILIDAD A LAS FRECUENCIAS DE MUESTREO SEGÚN REGLAMENTO (CE) Nº2073/2005 PARA CANALES EN PEQUEÑOS MATADEROS Y PARA CARNE PICADA,PREPARADOS DE CARNE Y CARNE DE AVES DE CORRAL PEQUEÑOS PRODUCTORES.
Castilla La Mancha	OTR/IMP/MD/01	Base de datos: MEMORIA DE MATANZAS DOMICILIARIAS
Castilla La Mancha	OTR/IMP/EDO/04	Parte enfermedades declaración obligatoria (EDO) y zoonosis en matanza domiciliaria
Castilla La Mancha	OTR/FORMULARIO EDO/EDO/	COMUNICACIÓN URGENTE EDO PIEZAS DE CAZA.
Castilla La Mancha	OTR/FORMULARIO/ EDO.MATD	FORMULARIO PARA COMUNICACION URGENTE EDO EN MATADEROS (excepto bovino)
Castilla La Mancha	AL_PTO-CO-CAZA-1	PROCEDIMIENTO DE TRABAJO DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACION DE CARNE DE CAZA SILVESTRE

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Castilla La Mancha	CIRCULAR 3/2017	ACTUACIONES DE CONTROL DE LOS SERVICIOS OFICIALES EN MATADEROS QUE SUMINISTRAN PIELES PARA LA ELABORACIÓN DE COLAGENOS Y GELATINA Y ACTUACIONES DE CONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE DESTINO
Castilla La Mancha	OTR/FORMULARIO/ EDO.MATAD.BOV	COMUNICACION URGENTE EDO EN MATADEROS (EXCLUSIVAMENTE BOVINO)
Castilla La Mancha	OTR/IMP/EDO/03	COMUNICACIÓN URGENTE DE ENFERMEDADES DECLARACIÓN OBLIGATORIA (EDO) Y ZOONOSIS EN LIDIA
Castilla La Mancha	OTR/IMP/EDO/02	PARTE ENFERMEDADES DECLARACIÓN OBLIGATORIA (EDO) Y ZOONOSIS EN MATADEROS. RESUMEN MENSUAL.
Castilla La Mancha	PTO/ADT/03	PROCEDIMIENTO PARA LA ORGANIZACIÓN DE AUDITORÍAS DE PAÍSES TERCEROS
Castilla La Mancha	PTO/MAT.IP/04	PTO- CONTROL OFICIAL DE IDENTIFICACION DE PORCINO
Castilla La Mancha	MAN/BDPMATADE ROS	MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTACION DE LA BASE DE DATOS PARTES MENSUALES DE MATADEROS
Castilla La Mancha	OTR/FORMULARIO/ PM/EDO	PARTES MENSUALES(NO URGENTE)EN MATADEROS
Castilla La Mancha	PTO/CORCTRIQ/01	PTO-PARA LA AUTORIZACIÓN DEL CORTE DE CANALES EN MAS DE SEIS TROZOS, EN SALAS DE DESPIECE A LA ESPERA DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE TRIQUINA
Castilla La Mancha	PTO/PIELES	PTO DE EVALUACIÓN DE LA LIMPIEZA DE LOS ANIMALES Y CATEGORIZACIÓN DE CUEROS
Castilla La Mancha	PTO-CO-INEA-PR	PTO- USO DEL PROGRAMADOR DE INEA
Castilla La Mancha	AL_CIR 1/2022	CIRCULAR 1/2022-NORMAS ESPECÍFICAS PARA LOS CONTROLES OFICIALES DE TRIQUINAS EN LA CARNE EN MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA SILVESTRE MAYOR Y ANEXOS
Castilla La Mancha	CIRCULAR 3/2021	NORMAS ESPECÍFICAS PARA LOS CONTROLES VETERINARIOS EN CARNE DE CAZA. PRIMERA INSPECCION EN CAMPO Y AUTOCONSUMO
Castilla La Mancha	CIRCULAR 2/2022	POR LA QUE SE ESTABLECEN NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA INTERVENCION DE LOS SERVICIOS OFICIALES VETERINARIOS Y PROFESIONALES VETERINARIOS COLABORADORES EN LA CAMPAÑA DE MATANZAS DOMICILIARIAS
Castilla La Mancha	AL_PTO/TRAMLIDIA	PTO-TRAMITACION DE COMUNICACIÓN Y AUTORIZACIÓN, EN SU CASO, PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNES DE RESES LIDIADAS
Castilla y León		Procedimiento General de Inspección Veterinaria de Mataderos
Castilla y León		Instrucción del 29 de septiembre de 2020, por la que se regula el reconocimiento de cerdos sacrificados en domicilios para autoconsumo y la identificación de animales silvestres abatidos en cacerías.
Castilla y León		Guía para la elaboración del procedimiento normalizado de trabajo de control oficial de la Trichinella
Cataluña	P01_01 _01_01	Inspección ante mortem en los mataderos de ungulados domésticos
Cataluña	P01_01_01_02_01	Inspección post mortem en los mataderos de ungulados domésticos
Cataluña	5062015	Procedimiento de declaración individualizada y urgente de enfermedades
Cataluña	20120622	Procedimiento de toma de muestras en los mataderos en el marco de los programas de sanidad animal
Cataluña	SICA-PC-ESC	Programa de inspección sanitaria de los animales sacrificados para el consumo humano
Cataluña	SICA-PC-AU	Control oficial para verificar los autocontroles de los OE respecto al criterio de higiene del proceso de Salmonella en canales de porcino (Adenda 7 del PC-AU).
Cataluña	SICA-PC-10-EMC	Protocolo de inspección de establecimientos de manipulación de caza
Cataluña	SICA-PC-ESC-BOV	Protocolo de inspección de mataderos de bovino
Cataluña	SICA-PC-ESC-POR	Protocolo de inspección de mataderos de porcino
Cataluña	SICA-PC-ESC-OC	Protocolo de inspección de mataderos de ovino-caprino
Cataluña	SICA-PC-ESC-SOL	Protocolo de inspección de mataderos de solípedos
Cataluña	SICA-PC-ESC-AVI	Protocolo de inspección de mataderos de aves de corral
Cataluña	SICA-PC-ESC-CON	Protocolo de inspección de mataderos de conejos
Cataluña	BA-BOV-OC-SOL	Plan de control del bienestar animal en los mataderos de bovino, ovino, caprino y equinos 2022-2025
Cataluña	BA-POR	Plan de control del bienestar animal en los mataderos de porcino 2022-2025

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Cataluña	BA-AVI-CON	Plan de control del bienestar animal en los mataderos de animales alojados en contenedor 2022-2025
Cataluña	SICA-Flexibilidad	Criterios relativos a la reducción de las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) 2073/2005, de criterios microbiológicos en establecimientos del sector cárnico.
Extremadura	MPCOM	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE CONTROL VETERINARIO OFICIAL DEL SACRIFICIO DE ANIMALES EN MATADERO (ungulados)
Extremadura	SAL/01/2014 V5	INORMALIZACIÓN DEL TRASLADO DE INFORMACIÓN Y TOMA DE MUESTRAS EN BOVINOS, PORCINOS OVINOS Y CAPRINOS CON LESIONES COMPATIBLES CON TUBERCULOSIS EN MATADEROS, SALAS TRATAMIENTO DE LIDIA Y OTRAS ACTUAC..
Extremadura	Actividades Cinegéticas. TBC/PPA	INSTRUCCIÓN TÉCNICA Y PROTOCOLO DE TOMA DE MUESTRAS UNGULADOS SILVESTRES PARA LA INVESTIGACIÓN DE TUBERCULOSIS Y PPA.
Extremadura	SSA01/2019	INSTRUCCIÓN SOBRE ARMONIZACIÓN DE CRITERIOS EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES CINEGÉTICAS
Extremadura	IT2020	INSTRUCCIÓN SOBRE EXCEPCIONES A LA REFRIFRIGERACIÓN DE CARNES DURANTE EL TRANSPORTE
Extremadura	COVID-19	Instrucción al control oficial veterinario de mataderos en relación a las medidas de prevención, protección e higiene en relación al COVID-19
Galicia	F-13T-01-03-01	Protocolo de inspección bienestar -carnes rojas
Galicia	F-13T-01-03-02	Protocolo de inspección bienestar- carnes blancas
Galicia	F-13T-01-03-03	Protocolo de inspección condiciones de aptitud en el transporte
Galicia	F-13T-01-04-01	Protocolo diario de inspección de mataderos
Galicia	F-13T-01-04-02	Protocolo semanal de mataderos
Galicia	F-13T-01-04-03	Protocolo quincenal de mataderos
Galicia	F-13T-01-04-04	Protocolo mensual de mataderos
Islas Baleares	IT-BI-1	Instrucción de marcados de productos de origen animal.
Islas Baleares	IT-BI-2	Instrucción de control del sistema de trazabilidad y del etiquetado de la carne de vacuno de las Illes Balears
Islas Baleares	IT-BI-3	Instrucción técnica de control oficial de material SANDACH Y MER en mataderos ungulados domésticos de las Islas Baleares
Islas Baleares	IT-BI-6	Nota sobre el uso de aditivos BHT y BHA en los derivados cárnicos
Islas Baleares	IT-BI-8	Instrucción sobre las actuaciones que deben realizarse en el caso de entrada de animales sucios en los mataderos
Islas Baleares	IT-BI-9	Instrucción técnica de control de higiene del sacrificio en mataderos de abasto
Islas Baleares	IT-BI-10	Instrucción técnica para la inspección ante mortem y postmortem de los animales ungulados en los mataderos de las Islas Baleares
Islas Baleares	IT-BI-11	Instrucción técnica de autorización sanitaria para excepciones a la refrigeración inmediata de carnes en mataderos de ungulados domésticos de las Islas Baleares
Islas Baleares	IT-BI-12	Instrucción técnica sobre la autorización sanitaria para la excepción a la división de semi canales de los animales de la especie
Islas Baleares	IT-BI-13	Nota técnica de criterios microbiológicos de seguridad alimentaria derivados cárnicos
Islas Baleares	IT-BI-18	Nota técnica sobre la categorización de los derivados cárnicos
Islas Baleares	IT-BI-34	Manual de auditorías de prerrequisitos en mataderos
Islas Baleares	IT-BI-36	Instrucción criterios de autorización de la reducción en la frecuencia de muestreo bacteriológico en pequeños mataderos, industrias y establecimientos minoristas elaboradores
Islas Baleares	IT-BI-38	Procedimiento autorización de personal asistente en mataderos de aves y lagomorfos
Islas Baleares	IT-BI-40	Instrucción de control de bienestar animal en el sacrificio de las Illes Balears.
Islas Baleares	IT-BI-41	Manual técnico formativo de bienestar animal en el sacrificio de las Islas Baleares
Islas Baleares	IT-BI-42	CONTROL OFICIAL DEL SACRIFICIO DE AVES Y LAGOMORFOS
Islas Baleares	IT-BI-44	Instrucción técnica para la toma de muestras para la investigación de tuberculosis en mataderos de reses de abasto
Islas Baleares	IT-BI-51	Procedimiento de la Tramitación de consultas relacionadas con las decisiones de los animales o la carne que deben tomar los veterinarios de mataderos
Islas Baleares	IT-BI-54	Control oficial de las EET en mataderos de la CAIB. Protocolos y toma de muestras.
Islas Baleares	IT-BI-55	TRAMITACIÓN DE LAS SOLICITUDES DE AUTORIZACIÓN PARA UTILIZAR LOS SANDACH CON FINALIDAD DE INVESTIGACIÓN U OTRAS FINALIDADES ESPECÍFICAS
Islas Baleares	IT-BI-56	Manual de aplicación informática de mataderos

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Islas Baleares	IT-BI-57	Procedimiento de unificación de criterios de los veterinarios de matadero
Islas Baleares	IT-BI-58	Instrucción técnica de toma de muestras para la investigación de triquina
Islas Baleares	IT-BIII-2	Instrucción para la toma de muestras de superficies de canales en mataderos de abasto
La Rioja	ITG 03-02	Instrucción técnica sobre encefalopatías espongiformes transmisibles
La Rioja	ITG 04-02	Información alimentaria
La Rioja	ITG 04-04	Bienestar animal
La Rioja	ITG 04-06	SANDACH en mataderos
La Rioja	ITG 04-07	Información de la cadena alimentaria, identificación y documentación de acompañamiento de los animales al matadero
La Rioja	ITG 04-08	Inspección ante-mortem en los mataderos
La Rioja	ITG 04-09	Inspección post-mortem en los mataderos
La Rioja	ITG 04-10	Marcado sanitario y de identificación en mataderos
La Rioja	ITG 04-11	Requisitos especificos y de higiene para el sacrificio de los mataderos de ungulados, aves de corral y lagomorfos
La Rioja	ITG-04-13	Control oficial en mataderos de animales sacrificados de urgencia en explotación
Madrid	Guías-Insp-12	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Sala de despiece de ungulados.
Madrid	Guías-Insp-13	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Sala de despiece de aves y lagomorfos.
Madrid	Guías-Insp-14	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Despiece de caza de cría
Madrid	Guías-Insp-15	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Despiece de caza silvestre
Madrid	Guías-Insp-16	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Carne picada.
Madrid	Guías-Insp-17	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Derivados cárnicos.
Madrid	Guías-Insp-18	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Carne separada mecánicamente.
Madrid	Guías-Insp-19	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Estómagos y vejigas.
Madrid	Guías-Insp-21	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Colágeno.
Madrid	Guías-Insp-22	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Gelatina.
Madrid	POC-HS-GS-01	PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNE FRESCA. Procedimiento de control oficial antem mortem en mataderos
Madrid	I-POC-HS-GS-01-03	PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNE FRESCA. Auditoría de los requisitos específicos en el control oficial ante mortem en mataderos
Madrid	I-POC-HS-GS-01-01	PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNE FRESCA. Inspección en el control oficial ante mortem en mataderos
Madrid	Guía-Ante mortem-1	PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNE FRESCA. Guía de apoyo al control oficial ante mortem en los mataderos
Madrid	POC-HS-GS-02	PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNES FRESCAS. Procedimiento de control oficial post mortem
Madrid	I-POC-HS-GS-02-01	PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNES FRESCAS.Instrucción técnica de inspección en el control oficial post mortem.
Madrid	I-POC-HS-GS-02-03	PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNES FRESCAS. Instrucción téc. muestreo reglamentario Plan de investigación de residuos en establ. de obtención de carnes fresca
Madrid	I-POC-HS-GS-01-02	Instrucción técnica de control oficial del bienestar animal en mataderos
Madrid	I-POC-HS-GS-02-02	PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE CARNES FRESCAS.IT de auditoria oficial de subproductos animales, incluídos los MER, en establecimientos de obtención de carnes fr.
Madrid	Guía post mortem - 1	Guía de apoyo a la inspección de SANDACH y MER en establecimientos de obtención de carne fresca
Madrid	Guía post mortem-2	Guía de apoyo a la inspección post mortem, marcado sanitario y de identificación de canales y despojos.

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Madrid	POC-HS-GS-04	Procedimiento de GESTIÓN DE LA INSPECCIÓN DE LA CARNE DE RESE DE LIDA
Madrid	I-POC-HS-GS-01-02	Instrucción Técnica de control oficial del bienestar animal en mataderos
Madrid	Guía Bienestar animal	Guía de apoyo al control oficial:bienestar de los animales en matadero
Madrid	Guía controles de triquina	Guía de implantación de criterios para el aseguramiento de la calidad en los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne
Madrid	I-POC-HS-GS-01-04	Instrucción técnica de inspección de los requisitos de higiene previos al sacrificio y durante el sacrificio y faenado
Madrid	I-POC-HS-GS-02-02	Instrucción técnica Auditoria oficial de subproductos animales, incluidos los MER, en establecimientos de obtención de carne fresca.
Madrid	Guía Post mortem-1	Guía de apoyo a la inspección de SANDACH y MER en establecimientos de obtención de carnes frescas
Murcia	PNT 03	Procedimiento general de verificación y medidas especiales de control oficial de alimentos
Murcia	PNT 02	Procedimientos de Control Oficial: 03A-03M-03B-03C-03D (Última rev. procedimiento 03M sobre toma de muestras)
Murcia	PNT 06	Procedimiento de SCIRIS, Denuncias y otras Notificaciones
Murcia	INSTRUCCIÓN	Instrucción de uso de la aplicación "Sistema informático del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis"
Navarra	COD36	Mataderos de animales ungulados
Navarra	COD51	Mataderos de aves
Navarra	COD50	Mataderos de conejos.
Navarra	PNT0022016	Procedimiento para el Plan Nacional de Investigación de Residuos
Navarra	PRO0102019	Verificación en mataderos de ungulados
Navarra	INS0142018	Toma de muestras de canales de aves para análisis de higiene del proceso
Navarra	COD47	Protocolo de Gestión de SANDACH
Navarra	COD41	Protocolo de inspección de canales de toros de lidia
Navarra	COD52	Protocolo de inspección de salas de despiece
Navarra	INS0162015	Toma de muestras canales de ungulados para microbiología
Navarra	INS0252018	Verificación del criterio de higiene de proceso en canales
Navarra	PRO0772021	Protocolo bienestar animal: conejos
Navarra	PRO0472021	Protocolo bienestar animal: aves
Navarra	PRO0792021	Protocolo bienestar animal: ungulados
Navarra	PRO0052021	Evaluación de riesgos en mataderos
Navarra	INS0082018	Salas de tratamiento de caza
Navarra	INS0142016	Instrucción para inspectores de mataderos en el control de EEB
Navarra	INS0162019	Tipos de análisis en aguas de empresas y establecimiento alimentario
Navarra	PNT0132022	Procedimiento bienestar broiler
Navarra	PNT0232022	Control caudofagia porcino
Navarra	PNT0212022	Procedimiento para autorizar el transporte de canales, medias canales y cuartos en caliente en los mataderos de Navarra
Navarra	PNT0222022	Procedimiento de comunicación de las medidas de flexibilidad en mataderos
Navarra	PNT0252022	Procedimiento para autorizar el transporte de carne en caliente desde mataderos y establecimientos de Navarra
País Vasco		Normalización del control oficial en mataderos: bovino, porcino, ovino, caprimo, solípedos, ratides, aves, lagomorfos y palmñipedas
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Carnicería-Charcutería
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Carnicería-Salchichería
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Carnicerías
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Preparados de carne de estructura no industrial.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Élaboración de productos cárnicos.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Sala de despiece de carne de aves de corral.

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Sala de despiece de carne de conejo y aves de caza de granja
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Sala de despiece de carnes de ungulados y mamíferos de caza de cría
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Sala de despiece de carnes.
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Salas de despiece de poca capacidad
País Vasco		Bienestar Animal. Sistemas de aturdimiento de los animales.
País Vasco		Procedimiento de detección de Trichinellas en carnes frescas
País Vasco		Procedimiento de toma de muestras en mataderos para la detección de las EETT
País Vasco		Procedimieno toma de muestras en matadero para el diagnóstico anatomopatológico y parasitólogicos de las enfermedades animales
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Centros de producción de otros productos de origen animal: estomagos, vegijas, e intestinos (tripas)
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	Sacrificio de urgencias, fuera del matadero
País Vasco	INTRUCIONES TECNICAS	PROCEDIMIENTO DE TRABAJO PARA EL SACRIFICIO DE LOS ANIMALES CON DESTINO A CONSUMO.PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE TUBERCULOSIS EN BOVINOS
País Vasco	Procedimiento	Procedimiento de Supervisión y Muestreo de los Controles Regulares de Higiene en Mataderos CAPV

6. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

- Guía del sector de avicultura de carne en España para el cumplimiento del *Reglamento (UE) nº 1086/2011* que modifica los *Reglamentos (UE) nº 2160/2003* y *(CE) nº 2073/2005.* PROPOLLO.