

## Programa 3

# Mataderos y salas de manipulación de caza



Versión 5  
Aprobado en Comisión Institucional  
12 de marzo de 2025  
AESAN



## ÍNDICE

|          |                                                                                                                                                                                                                                             |    |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.       | OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.....                                                                                                                                                                                                          | 4  |
| 2.       | OBJETIVOS.....                                                                                                                                                                                                                              | 6  |
| 3.       | PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES.....                                                                                                                                                                                                          | 7  |
| 4.       | ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTROL.....                                                                                                                                                                                                   | 8  |
| 4.1.     | PUNTO DE CONTROL.....                                                                                                                                                                                                                       | 8  |
| 4.2.     | NATURALEZA Y ALCANCE DEL CONTROL.....                                                                                                                                                                                                       | 8  |
| 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)..... | 8  |
| 4.2.1.1. | Actividad de control permanente del Servicio Veterinario Oficial (SVO).....                                                                                                                                                                 | 8  |
| I.       | INSPECCIÓN ANTE MORTEM Y POST MORTEM.....                                                                                                                                                                                                   | 8  |
| a.       | Inspección <i>ante mortem</i> (IAM).....                                                                                                                                                                                                    | 8  |
| b.       | Inspección <i>post mortem</i> (IPM).....                                                                                                                                                                                                    | 10 |
| II.      | INSPECCIÓN DEL SVO SOBRE LA ACTIVIDAD DEL OE:.....                                                                                                                                                                                          | 12 |
| a.       | Control general diario de instalaciones de sacrificio y de faenado y de la higiene del personal.....                                                                                                                                        | 12 |
| b.       | Control en la descarga: estado de los animales, identificación y documentación de acompañamiento.....                                                                                                                                       | 13 |
| c.       | Bienestar animal.....                                                                                                                                                                                                                       | 15 |
| d.       | Sangrado y faenado.....                                                                                                                                                                                                                     | 16 |
| e.       | Gestión de EET.....                                                                                                                                                                                                                         | 17 |
| f.       | Supervisión de SANDACH.....                                                                                                                                                                                                                 | 17 |
| g.       | Marcado sanitario, marcado de identificación y etiquetado.....                                                                                                                                                                              | 17 |
| h.       | Almacenamiento y expedición.....                                                                                                                                                                                                            | 17 |
|          | COMUNICACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LOS CONTROLES DEL SVO.....                                                                                                                                                                                | 17 |
| 4.2.1.2. | Actividad de control realizada por inspectores oficiales de acuerdo con una programación en base al riesgo.....                                                                                                                             | 18 |
| I.       | INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO.....                                                                                                                                                                                                 | 18 |
| a.       | Registro y autorización del establecimiento.....                                                                                                                                                                                            | 18 |
| b.       | Control de los programas de prerequisites.....                                                                                                                                                                                              | 19 |
| c.       | Verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos.....                                                                                                                                                                         | 19 |
| d.       | PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL SISTEMA APPCC o APPCC.....                                                                                                                                                                                     | 20 |
| II.      | AUDITORÍAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.....                                                                                                                                                                          | 20 |
| III.     | INSPECCIONES O AUDITORÍAS DEL BIENESTAR ANIMAL.....                                                                                                                                                                                         | 21 |
| a.       | Requisitos documentales:.....                                                                                                                                                                                                               | 21 |
| b.       | Requisitos de tipo estructural:.....                                                                                                                                                                                                        | 21 |
| c.       | Requisitos de tipo operacional.....                                                                                                                                                                                                         | 22 |
| 4.2.2.   | ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA.....                                                                                                                                                                                               | 23 |
| 4.2.2.1. | Actividad de control permanente del SVO.....                                                                                                                                                                                                | 24 |
| I.       | INSPECCIÓN <i>POST MORTEM</i> .....                                                                                                                                                                                                         | 24 |
| II.      | INSPECCIÓN DEL SVO SOBRE LA ACTIVIDAD DEL OE.....                                                                                                                                                                                           | 25 |
| a.       | Control en la descarga: condiciones de los animales cobrados, identificación y documentación.....                                                                                                                                           | 25 |
| b.       | Marcado sanitario, marcado de identificación y etiquetado.....                                                                                                                                                                              | 26 |
| c.       | Almacenamiento y expedición.....                                                                                                                                                                                                            | 26 |
| 4.2.2.2. | Actividad de control de inspectores oficiales.....                                                                                                                                                                                          | 27 |
| I.       | INSPECCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO.....                                                                                                                                                                                                 | 27 |

|        |                                                                             |    |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| II.    | AUDITORÍAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA .....         | 27 |
| 5.     | RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS.....                                           | 28 |
| 6.     | EVALUACIÓN DEL PROGRAMA.....                                                | 28 |
| Anexo: | Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa ..... | 32 |
| 1.     | Legislación comunitaria.....                                                | 32 |
| 2.     | Legislación nacional .....                                                  | 33 |
| 3.     | Legislación autonómica.....                                                 | 34 |
| 4.     | Acuerdos de los Órganos de Coordinación .....                               | 36 |
| 5.     | Procedimientos documentados .....                                           | 37 |
| 6.     | Otros documentos relacionados (no vinculantes).....                         | 48 |

## PROGRAMA 6: MATADEROS Y SALAS DE MANIPULACIÓN DE CAZA

### 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, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y los establecimientos de manipulación de caza** 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) 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 gestión de la seguridad alimentaria, la flexibilidad en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria y el control del bienestar animal en el matadero.

El *Reglamento (UE) 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) n° 852/2004* y *n° 853/2004*, los requisitos sobre protección de los animales en el momento de la matanza recogidas en el *Reglamento (CE) n° 1099/2009* y lo establecido en el *Reglamento (CE) n° 1069/2009* como normas de los subproductos de origen animal.

El *Reglamento de Ejecución (UE) n° 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 mercado 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 sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA), el *Reglamento (CE) n° 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) 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) n° 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) n° 2160/2003*;
- los requisitos sobre protección de los animales en el momento de la matanza recogidas en el *Reglamento (CE) n° 1099/2009*;
- las medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de los sistemas de videovigilancia establecidos en el *Real Decreto 695/2022*;
- 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) n° 636/2014*.

Este programa de control incluye controles oficiales y actividades de control para verificar el cumplimiento de los requisitos específicos en mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y establecimientos de manipulación de caza.

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 mataderos 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 con 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
    - Sistemas de trazabilidad, retirada y recuperación
  - c. Control de los procedimientos basados en el APPCC.
- **AUDITORÍA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL ESTABLECIMIENTO** para la verificación de:
  - a. Programas de prerrequisitos (PPR)
    - Buenas prácticas de higiene (BPH)
    - Sistemas de trazabilidad, retirada y recuperación
  - b. Procedimientos basados en el APPCC.
- **AUDITORÍA O INSPECCIÓN DE 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, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y establecimientos de manipulación de caza 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, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y establecimientos de manipulación de caza así como del bienestar de los animales en los mataderos, mediante las **actividades de control por parte de los SVO.**

**Objetivo operativo 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.

**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.

**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 higiénicas sanitarias de los mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas, y salas de manipulación y tratamiento mediante la **realización de inspecciones programadas en base al riesgo.**

**Objetivo operativo 2.1.** Realizar inspecciones en mataderos y salas de manipulación de caza de acuerdo con 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 de caza.

- **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 Buenas Prácticas de Higiene
- **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, retirada y recuperación, 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, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas, y salas de manipulación del SGSA mediante **la realización de auditorías.**

**Objetivo operativo 3.1.** Realizar auditorías del SGSA implantados por los operadores económicos en los mataderos y salas de manipulación, de acuerdo con una programación en base al riesgo.

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

- **Objetivo operativo 3.2.1.** Comprobar que las Buenas Prácticas de Higiene se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces
- **Objetivo operativo 3.2.2.** Comprobar que los procedimientos basados en el APPCC se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.
- **Objetivo operativo 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.

**Objetivo operativo 3.3.** Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorías, 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, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas, en salas de manipulación de caza 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 con una programación en base al riesgo, tal y como dispone el artículo 9 del *Reglamento (UE) 2017/625*, y el artículo 4 del *Reglamento (UE) 2019/627*, es decir:
  - Las **inspecciones son objeto** de una programación específica teniendo en cuenta los criterios establecidos para el programa 1.
  - Las **auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria** 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 con 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 esta figura, conforme a lo establecido en el *Reglamento (CE) n° 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, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas, y establecimientos de manipulación de caza 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) y aquellos que reciben reses lidiadas sangradas;
- Establecimientos de manipulación de caza.

### 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 con 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) 2019/627* 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) 2020/2235 de la Comisión* 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 sacrificio 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 de equinos
  - 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 zoonositarias.

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) 2019/627* 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 zoonositarias.
  - 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) n° 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) n° 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) n° 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) 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) n° 2160/2003*.

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 C. A. 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 gestión de la seguridad alimentaria 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) nº 852/2004 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 ordenará 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
- 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.

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.)
- 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).

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/m<sup>2</sup>
- 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.

Las autoridades competentes tomarán las medidas oportunas si descubren que los registros, la documentación o cualquier otra información que acompañan a los animales no corresponden a la verdadera situación de la explotación de procedencia o de la salud de los animales, o tienen por objeto inducir deliberadamente a error al veterinario oficial. Actuarán contra el explotador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia de los animales, o cualquier otra persona implicada, incluido el operador del matadero.

### **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, incluido el procedimiento en el que tendrá descritos los controles realizados mediante el sistema de videovigilancia del bienestar animal.

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 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 previos 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 reatardamiento 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.
- Que, conforme al procedimiento elaborado por el operador del matadero en el que se describen los controles realizados mediante el sistema de videovigilancia del bienestar animal, se dispone de los correspondientes registros del visionado de las imágenes, así como de los incumplimientos detectados durante este visionado.

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 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 gestión de la seguridad alimentaria y siempre cumpliendo el *Reglamento (CE) nº 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:

- o 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
- o Almacenamiento adecuado de los SANDACH (contenedor con estanco y con cierre hermético y con identificación por categorías)

#### **g. Mercado sanitario, marcado de identificación 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 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.

No obstante, podrá procederse al marcado antes de disponer de los resultados de los análisis de detección de triquinias 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 gestión de la seguridad alimentaria 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.

Para incumplimientos detectados en el ámbito de bienestar animal se actuará conforme a lo establecido en el ["Procedimiento de actuación para la comunicación de incumplimientos de bienestar animal detectados en mataderos"](#)

#### 4.2.1.2. Actividad de control realizada por inspectores oficiales de acuerdo con 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) nº 852/2004 y 853/2004* o prerrequisitos se llevan a cabo **inspecciones 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. Sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

Las actividades de control se realizan de acuerdo con el **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. Asimismo, para la autorización de los pequeños mataderos y mataderos móviles se tendrán en cuenta los requisitos recogidos en el ["Procedimiento para la autorización de pequeños mataderos y mataderos móviles"](#).

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 prerequisites

Los operadores económicos deben aplicar **programas de prerequisites** que incluyen **buenas prácticas de higiene (BPH)** descritas en el artículo 4 y los anexos I y II del *Reglamento (CE) n° 852/2004*, **el sistema de trazabilidad, la formación** y los requisitos específicos en el caso de los establecimientos que operan con alimentos de origen animal del anexo III del *Reglamento (CE) n° 853/2004*. Se realizará de acuerdo con 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) n° 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:

- o Control del material de sellado, precintos, marchamos, etc.
- o Control de las condiciones en las que se hace el marcado sanitario (legible, en las zonas mínimas necesarias, etc.)
- o Marcado de acuerdo al dictamen del veterinario oficial de matadero
- o Etiquetado obligatorio según el *Reglamento (CE) n° 999/2001* en lo relativo a la banda roja y la posibilidad de tener o no determinados MER
- o Etiquetado obligatorio según el *Reglamento (CE) n° 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) n° 2073/2005*, en cuanto a la frecuencia, microorganismos y sus límites. Este control se hará mediante verificación de:
  - o Los resultados analíticos de los muestreos del OE de acuerdo al *Reglamento (CE) n° 2073/2005* en cuanto a la frecuencia, microorganismos y sus límites
  - o 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) n° 2073/2005* de acuerdo con lo recogido en la [guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para Salmonella y Campylobacter en canales en matadero.](#)
- **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) n° 2073/2005*, de acuerdo con lo recogido en la [guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para Salmonella y Campylobacter en canales en matadero.](#)

#### **d. PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL SISTEMA APPCC o 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 al SGSA, con el fin de obtener evidencias de que se está siguiendo lo establecido en el sistema.

**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 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Las autoridades competentes han de realizar auditorías del sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA) aplicados por los operadores de los mataderos establecimientos alimentarios de acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625*, y el *Reglamento (UE) 2019/627*, para evaluar y comprobar el cumplimiento y correcta aplicación de los programas de prerrequisitos incluyendo las Buenas prácticas de Higiene y la trazabilidad, así como de los procedimientos basados en los principios del APPCC aplicados por el 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 prerrequisitos (BPH, trazabilidad) y del APPCC establecidos en el artículo 3 del *Reglamento (CE) n° 2073/2005*, los artículos 4 y 5 del *Reglamento (CE) n° 852/2004* y en el artículo 3, apartado 1, del *Reglamento (CE) n° 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 lo 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) n° 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) n° 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) n° 2073/2005*;
    - no contiene materiales especificados de riesgo, de conformidad con los requisitos del *Reglamento (CE) n° 999/2001*.

**Para la ejecución de las auditorías del SGSA, se tomará como orientación lo descrito en el Programa 2 de auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria, 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 con 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, incluido el procedimiento en el que el operador del matadero tendrá descritos los controles realizados mediante el sistema de videovigilancia del bienestar animal.
- Instrucciones de uso del equipamiento de sujeción y de aturdimiento y que son conformes a lo establecido en el *Reglamento (CE) n° 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 aturrido, restrainer, carruseles, baños de agua para aturrido 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

- la existencia de un sistema de videovigilancia del bienestar animal conforme lo establecido en el *Real Decreto 695/2022* por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante instalación de sistemas de videovigilancia.

### 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) n° 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.
- la verificación del cumplimiento del procedimiento del sistema de videovigilancia del bienestar animal del operador del matadero incluyendo la detección adecuada de incumplimientos y la cumplimentación de los registros del visionado de las imágenes y de los incumplimientos detectados.
- 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) n° 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) n° 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 de **incumplimiento de los requisitos relativos al bienestar de los animales** descritas en el artículo 44 del *Reglamento (UE) n° 2019/627* que se muestran en el apartado c) Bienestar animal de la parte de inspección diaria del SVO sobre actividad del OE.

### Medidas adoptadas ante incumplimientos

Cuando se obtengan resultados que evidencien la presencia de incumplimientos, la adopción de medidas se establecerá de acuerdo con el tipo de incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos, así como su repercusión en el bienestar de los animales. Las medidas adoptadas deben ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Los incumplimientos detectados 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 programa 1 y el *Procedimiento de actuación para la comunicación de incumplimientos de bienestar animal detectados en los mataderos*). 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. No requiere de una acción correctora inmediata.

- **Incumplimiento tipo 2:** 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** que dependerá de la urgencia en subsanar el incumplimiento.

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 1:** incumplimiento cuya magnitud implica la adopción de medidas de forma inmediata, incluida 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.

#### **Descripción de no conformidades**

En el caso que se realice este control mediante método de auditoría se podrán clasificar los hallazgos como **no conformidades (NC)** de acuerdo con los requisitos incluidos en sus listas de comprobación y se clasificarán en (ver apartado 4.3. Descripción de incumplimientos/No conformidades del Programa 2 y el *Procedimiento de actuación para la comunicación de incumplimientos de bienestar animal detectados en los mataderos*).

- **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 con lo 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**

A continuación, se describen los controles en los siguientes establecimientos:

- establecimientos de manipulación de caza mayor y menor y

Dichos 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 gestión de la seguridad alimentaria.

#### 4.2.2.1. Actividad de control permanente del SVO

La actividad del SVO en los establecimientos de manipulación de caza 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 con 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) n° 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) n° 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 el 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 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 gestión de la seguridad alimentaria 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, 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:

### a. Control en la descarga: condiciones de los animales cobrados, 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 caza 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 o el documento de traslado desde el centro de recogida, cuando proceda.

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

- 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 gestión de la seguridad alimentaria en cumplimiento de los requisitos del *Reglamento (CE) nº 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.

#### **b. Mercado sanitario, marcado de identificación 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 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.

#### **c. 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,

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) n° 852/2004 y n°853/2004* 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 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

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) n° 2004/852*, tal y como establece el *Reglamento (UE) 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. AUDITORÍAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**.

## 5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

En el marco de los controles oficiales, determinados aspectos relacionados con el control en mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas, y establecimientos de manipulación de caza 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.

## 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) 2017/625*.

Para ello, se recopilan los datos con toda la información procedente de las CC. AA., 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. | <ul style="list-style-type: none"><li>- Nº líneas de sacrificio</li><li>- Nº animales sacrificados</li><li>- Nº lotes de pollos de engorde enviados a sacrificio</li></ul>   |
| 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.                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Nº hallazgos en animales (inspección <i>ante mortem</i>)</li><li>- Nº hallazgos en canales (inspección <i>post mortem</i>)</li></ul> |
| 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                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>- Nº incumplimientos</li></ul>                                                                                                         |
| 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.                                                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>- Nº medidas adoptadas sobre hallazgos en animales vivos o en canales</li></ul>                                                        |
| 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.                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Nº medidas adoptadas sobre los operadores</li></ul>                                                                                  |

| OBJETIVO GENERAL                                                                                                                                                                                                                                                        | INDICADOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene y bienestar de los animales, canales y carnes en los mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y salas de manipulación de caza, mediante las actividades de control por parte de los SVO. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenencia del número de controles en los últimos 5 años</li> <li>- Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades en los últimos 5 años</li> <li>- Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de las No conformidades detectadas en los últimos 5 años</li> </ul> |

| OBJETIVOS OPERATIVOS                                                                                                                                                                                                             | INDICADOR                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1. Realizar inspecciones en mataderos y salas de manipulación de caza de acuerdo con una programación en base al riesgo                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- N° mataderos</li> <li>- N° establecimientos controlados</li> <li>- N° controles realizados, programados y no programados</li> <li>- N° muestras tomadas, programadas y no programadas</li> </ul> |
| 2.2. Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los mataderos y salas de manipulación de caza                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de inspecciones con algún incumplimiento</li> <li>- N° incumplimientos</li> </ul>                                                                                                             |
| 2.2.1. Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de incumplimientos</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
| 2.2.2. Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos mediante Buenas Prácticas de Higiene                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2.2.3. Comprobar el cumplimiento de los criterios microbiológicos en mataderos, tanto peligros específicos 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, retirada y recuperación, 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.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de medidas adoptadas</li> <li>- N° de medidas administrativas</li> <li>- N° de medidas judiciales</li> </ul>                                                                                  |

| OBJETIVO GENERAL                                                                                                                                                                                                                                                | INDICADOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. Reducir la aparición de riesgos vinculados a las condiciones higiénico sanitarias de los mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas y salas de manipulación de caza mediante la realización de inspecciones programadas en base al riesgo | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendencia del número de controles en los últimos 5 años</li> <li>- Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades en los últimos 5 años</li> <li>- Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de las No conformidades detectadas en los últimos 5 años</li> </ul> |

| OBJETIVOS OPERATIVOS                                                                                                                                                                        | INDICADOR                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1. Realizar auditorías del SGSA implantados por los operadores económicos en los mataderos y salas de manipulación de acuerdo con una programación en base al riesgo.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de auditorías realizadas, programadas y no programadas</li> </ul>                                                 |
| 3.2. Comprobar que el establecimiento dispone de un SGSA, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento y se cumple.                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de auditorías con no conformidades</li> <li>- N° de auditorías con no conformidades mayores y críticas</li> </ul> |
| 3.2.1. Comprobar que las Buenas Prácticas de Higiene se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces                                                                |                                                                                                                                                               |
| 3.2.2. Comprobar que los procedimientos basados en el 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 auditorías, en el plazo comprometido por el operador económico y aprobado por con la autoridad competente | <ul style="list-style-type: none"> <li>- N° auditorías con resolución favorable</li> <li>- N° auditorías con resolución desfavorable</li> </ul>               |
| 3.4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las no conformidades detectadas.                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de medidas adoptadas</li> <li>- N° de medidas administrativas</li> <li>- N° de medidas judiciales</li> </ul>      |

| OBJETIVO GENERAL                                                                                                                                                                                                        | INDICADOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. Reducir la aparición de riesgos vinculados a una incorrecta implantación en los mataderos, incluidos los que reciben reses lidiadas sangradas, salas de manipulación, del SGSA mediante la realización de auditorías | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendencia del número de controles en los últimos 5 años</li> <li>- Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades en los últimos 5 años</li> <li>- Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de las No conformidades detectadas en los últimos 5 años</li> </ul> |

| 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 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendencia del número de controles en los últimos 5 años</li> <li>- Tendencia del % de incumplimientos o no conformidades en los últimos 5 años</li> <li>- Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de las No conformidades detectadas en los últimos 5 años</li> </ul> |

### 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° 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 (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 (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 (CE) n° 852/2004, de 29 de abril de 2004,                                           | relativo a la higiene de los productos alimenticios.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Reglamento (CE) n° 853/2004, de 29 de abril de 2004,                                           | 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° 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 (UE) N o 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) 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.                                                                                                             |
| 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) 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 triquinias 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 (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo                  | 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 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 Delegado (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo                               | 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                                                             |

## 2. Legislación nacional

| Nº Referencia                                      | Asunto                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 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 1940/2004 de 27 de septiembre de 2004 | sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos                                                                                                                                                                          |
| 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 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 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 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 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 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 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 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 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 |
| Real Decreto 695/2022, de 23 de agosto             | por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de sistemas de videovigilancia                                                                                |

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

| CC. AA.            | Nº Referencia                                                                                    | Organismo                                                                    | Asunto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aragón             | Orden de 12 de Noviembre de 2004                                                                 | Departamento de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón                       | Criterios de autorización y funcionamiento relativos a las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.                                                                                                   |
| 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 espongiiformes 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. nº 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 de 04/10/2019                                                                         | 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)                                                                                                                                                                 |

| CC. AA.        | Nº Referencia                                                                                         | Organismo                                                             | Asunto                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 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 espongiiforme 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 espongiiformes transmisibles (BOCM nº 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 espectáculos taurinos de la Comunidad de Madrid (BOCM nº 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 nº 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 nº 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 pública.                                                                                                                                       |
| 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                                                                                                         |

| CC. AA.    | Nº Referencia                         | Organismo                          | Asunto                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 parlamento 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                                                                                     |
| 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\\_egislacion.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/interpretaciones_normativas_egislacion.htm)

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

| Órgano en el que se acuerda | Fecha               | Acuerdo                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Comisión Institucional      | Actualizado 01/2020 | <a href="#">Plan nacional de contingencia frente a triquina</a>                                                                                                                                                 |
| Comisión Institucional      | 17/12/2012          | <a href="#">Documento para la aplicación de los aspectos relativos a la formación en bienestar animal del Reglamento (CE) nº 1099/2009 relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza</a> |
| Comisión Institucional      | 26/11/2014          | <a href="#">Guía de orientaciones sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales en la inspección post mortem en ganado porcino en matadero</a>                                                     |
| Comisión Institucional      | 29/09/2021          | <a href="#">Guía de orientación para los servicios de control oficial sobre la inspección post mortem de una muestra representativa de aves de corral y lagomorfos</a>                                          |
| Comisión Institucional      | 29/09/2021          | <a href="#">Expedición de carne con flexibilización de temperatura</a>                                                                                                                                          |
| Comisión Institucional      | 29/06/2021          | <a href="#">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</a>                          |

| Órgano en el que se acuerda | Fecha      | Acuerdo                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Comisión Institucional      | 29/06/2021 | <a href="#">Nota interpretativa sobre cuestiones del Reglamento (CE) nº 1099/2009 relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza</a>                                                       |
| Comisión Institucional      | 2021       | <a href="#">Nota aclaratoria sobre el Real Decreto 1086/2020</a>                                                                                                                                                 |
| Comisión Institucional      | 29/06/2021 | <a href="#">Procedimiento para la autorización del corte de canales de cerdo en salas de despiece a la espera de resultados de análisis de triquina</a>                                                          |
| Comisión Institucional      | 16/03/2022 | <a href="#">Envío de piezas de caza sin desollar desde Portugal</a>                                                                                                                                              |
| Comisión Institucional      | 22/06/2022 | <a href="#">Documento para determinar la aptitud para el transporte</a>                                                                                                                                          |
| Comisión Institucional      | 22/06/2022 | <a href="#">Tiempo máximo de permanencia de los animales en el matadero hasta su sacrificio desde el punto de vista del bienestar animal</a>                                                                     |
| Comisión Institucional      | 22/06/2022 | <a href="#">Requisitos para la extracción de fetos de hembras gestantes en mataderos</a>                                                                                                                         |
| Comisión Institucional      | 15/03/23   | Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para Salmonella y Campylobacter en canales en matadero. |
| Comisión Institucional      | 12/12/23   | Guía de orientación para el control oficial en mataderos del bienestar de los animales a través del registro de permanencia en las zonas de espera y mediante los sistemas de videovigilancia                    |
| Comisión Institucional      | 13/03/24   | <a href="#">Documento de preguntas y respuestas sobre la carne de caza silvestre destinada al consumo humano</a>                                                                                                 |

## 5. Procedimientos documentados

| CC. AA./ A. C. | Nº Referencia | Nombre del procedimiento/circular/instrucción                                                                                                                                 |
|----------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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          |               | 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 del servicio de control oficial sobre la detección de lesiones de caudofagia en porcinos sacrificados en matadero                                  |

| CC. AA./<br>A. C. | Nº Referencia | Nombre del procedimiento/circular/instrucción                                                                                                                                                            |
|-------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AESAN             |               | Procedimiento de actuación para la comunicación de incumplimientos de bienestar animal detectados en los mataderos.                                                                                      |
| AESAN             |               | Requisitos para la extracción de fetos de hembras gestantes en mataderos                                                                                                                                 |
| AESAN             |               | Tiempo máximo de permanencia de los animales en el matadero hasta su sacrificio desde el punto de vista del bienestar animal                                                                             |
| AESAN             |               | Documento para determinar la aptitud para el transporte                                                                                                                                                  |
| 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                                           |
| 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 del servicio veterinario oficial ante la llegada de animales al matadero y la evaluación de su aptitud para el transporte                     |
| 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 del servicio de control oficial sobre la detección de lesiones de caudofagia en porcinos sacrificados en matadero                                                             |
| AESAN             |               | Envío de piezas de caza sin desollar desde Portugal                                                                                                                                                      |
| AESAN             |               | Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de emp. alimen. del criterio de higiene del proceso para Salmonella y Campylobacter en canales en matadero |
| AESAN             |               | Guía de orientación para el control oficial en mataderos del bienestar de los animales a través del registro de permanencia en las zonas de espera y mediante los sistemas de videovigilancia            |
| AESAN             |               | Procedimiento para la autorización de pequeños mataderos y mataderos móviles                                                                                                                             |
| 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         | 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                                                                                                    |
| 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 mataderos de Andalucía                                                                                                                          |
| 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 |

| CC. AA./<br>A. C. | Nº Referencia | Nombre del procedimiento/circular/instrucción                                                                                                                                                           |
|-------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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         | 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         | 15            | Instrucciones para el muestreo de encefalopatías espongiformes transmisibles en pequeños rumiantes en mataderos de Andalucía.                                                                           |
| 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   |
| Andalucía         | 13            | Instrucciones para la identificación y comunicación de sospechosos clínicos de scrapie.                                                                                                                 |
| 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 países terceros                                                                                                      |
| Aragón            | BAM-INS-002   | Inscripción en RGSEAA del sacrificio sin aturdimiento previo y su control en el sacrificio                                                                                                              |
| Aragón            | MAT-INS-015   | Plan de vigilancia de Listeria monocytogenes y Salmonella en productos cárnicos listos para el consumo                                                                                                  |
| Aragón            | MAT-INS-017   | Controles adicionales en inspección antemortem y postmortem para exportación a la Unión Aduanera                                                                                                        |
| 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 de identificación 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-019   | Plan de auditorías de autocontrol de seguridad alimentaria de mataderos. Modelos Registro auditorías.                                                                                                   |
| 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            | BAM-PRO-001   | Programa de control del bienestar animal en mataderos                                                                                                                                                   |
| 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-004   | Procedimientos simplificados basados en APPCC en pequeños mataderos                                                                                                                                     |

| CC. AA./<br>A. C. | Nº Referencia            | Nombre del procedimiento/circular/instrucción                                                                                                                                                            |
|-------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aragón            | MAT-INS-021              | Protocolo de vigilancia de Tuberculosis Bovina en mataderos                                                                                                                                              |
| Aragón            | MAT-DIR-001              | Requisitos para el envío desde mataderos y otros establecimientos de materias primas para gelatinas y colágeno                                                                                           |
| 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-013              | Instrucción sobre la realización de inspección, supervisión continua y auditoría de los sistemas de control                                                                                              |
| Aragón            | BAM-INS-001              | Instrucción sobre realización de controles de bienestar animal en mataderos                                                                                                                              |
| Aragón            | MAT-INS-020              | Criterios para la verificación por el Servicio Veterinario Oficial de la contaminación de las canales                                                                                                    |
| Aragón            | MAT-INS-004              | Instrucción sobre autorización para el transporte de carne sin autorización previa                                                                                                                       |
| 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            | 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-INS-014              | Instrucción sobre control oficial SANDACH y MER en mataderos, salas de despiece, almacenes e industrias cárnicas                                                                                         |
| Asturias          | PC-02                    | Programa de Control Oficial de Productos de Origen Animal                                                                                                                                                |
| Asturias          | PC-12                    | Programa de Control Oficial 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-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-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          | PN-09                    | Manual de procedimientos de control oficial en mataderos de carnes rojas                                                                                                                                 |
| 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                                                                                                 |
| Asturias          | PN-13                    | Procedimiento sobre auditorías de buenas prácticas y de sistemas de autocontrol en mataderos                                                                                                             |
| Asturias          | IT01/2023-09             | Control oficial de los SVBA en mataderos                                                                                                                                                                 |
| C. Valenciana     | P27-ASA                  | Procedimiento de control oficial veterinario en mataderos de ungulados domésticos                                                                                                                        |
| C. Valenciana     | P28-ASA                  | Procedimiento de Evaluación del bienestar animal                                                                                                                                                         |
| 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-ESP-Matadero-03 | Procedimiento para el control de la inspección ante-mortem en ungulados domésticos                                                                                                                       |
| 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                                                                                                                                                      |

| CC. AA./<br>A. C.  | Nº Referencia            | Nombre del procedimiento/circular/instrucción                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 unglados                                                                                                                      |
| 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           | SEGA-PNT-ESP-MATADERO-03 | Supervisión de la ejecución del Control Oficial en mataderos                                                                                                                                                                                             |
| 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          | 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-34                   | Protocolo de actuación coordinada relativo al transporte de animales con destino a matadero.                                                                                                                                                             |
| Cantabria          | PNT-37                   | Protocolo de diagnóstico microbiológico de tuberculosos en animales sacrificados en matadero.                                                                                                                                                            |
| 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. |
| Cantabria          | PG 13                    | Programa de control del bienestar animal                                                                                                                                                                                                                 |
| Cantabria          | PNT-43                   | Procedimiento de control oficial en mataderos                                                                                                                                                                                                            |
| 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 1/2006          | Instrucciones para la supervisión de los criterios microbiológicos en carnes frescas (control regular de la higiene).                                                                                                                                    |
| Castilla La Mancha | AL_PTO/MATinsp./2        | Inspección antemortem de unglados en los mataderos de Castilla-La Mancha                                                                                                                                                                                 |
| Castilla La Mancha | PTO/ADT/01               | Procedimiento auditoria a operadores                                                                                                                                                                                                                     |
| Castilla La Mancha | OTR/IDEN/01              | Criterios de evaluación de identificación de ovinos y caprinos en matadero                                                                                                                                                                               |
| 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 | 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 | PTO/ADT/03               | PROCEDIMIENTO PARA LA ORGANIZACIÓN DE AUDITORÍAS DE PAÍSES TERCEROS                                                                                                                                                                                      |

| CC. AA./<br>A. C.  | Nº Referencia                                  | Nombre del procedimiento/circular/instrucción                                                                                                                                                           |
|--------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | PRG/AGUA/01                                    | Programa de vigilancia sanitaria del agua de consumo humano en la empresa alimentaria de Castilla-La Mancha                                                                                             |
| Castilla La Mancha | OTR/FORMULARIO/<br>PM/EDO                      | PARTES MENSUALES( NO URGENTE)EN MATADEROS                                                                                                                                                               |
| Castilla La Mancha | PTO/PIELES                                     | PTO DE EVALUACIÓN DE LA LIMPIEZA DE LOS ANIMALES Y CATEGORIZACIÓN DE CUEROS                                                                                                                             |
| Castilla La Mancha | AL_CIRCULAR<br>5/2021                          | GESTION Y TRAMITACION DE INCIDENCIAS ALIMENTARIAS                                                                                                                                                       |
| 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 | CIRCULAR 2/2022                                | POR LA QUE SE ESTABLECEN NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA INTERVENCIÓN DE LOS SERVICIOS OFICIALES VETERINARIOS Y PROFESIONALES VETERINARIOS COLABORADORES EN LA CAMPAÑA DE MATANZAS DOMICILIARIAS             |
| Castilla La Mancha | AL_PTO/CO/INSP/2<br>ACTA INSP                  | PROCEDIMIENTO DE LEVANTAMIENTO DE ACTAS DE INSPECCIÓN. Y ACTA INSPECCION-PTO-LEVANTAMIENTO DE ACTAS DE INSPECCIÓN                                                                                       |
| Castilla La Mancha | AL_PTO/MATLES/1                                | Procedimiento de toma de muestras en mataderos dentro de los planes nacionales de erradicación en rumiantes                                                                                             |
| Castilla La Mancha | AL_PTO/MAT.IP/04                               | PTO- CONTROL OFICIAL DE IDENTIFICACION DE PORCINO. ANEXOS.                                                                                                                                              |
| Castilla La Mancha | AL_PTO-CO-INEA-<br>PR                          | PTO- USO DEL PROGRAMADOR DE INEA                                                                                                                                                                        |
| Castilla La Mancha | AL_PTO/TRAMLIDIA                               | PTO-TRAMITACION DE COMUNICACIÓN Y AUTORIZACIÓN, EN SU CASO, PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNES DE RESES LIDIADAS                                                                                        |
| Castilla La Mancha | AL_PTO/ZOOEM                                   | PTO-ANTE LA APARICION DE UNA ZONOSIS EMERGENTE PARA LAS UNIDADES DE SANIDAD ALIMENTARIA                                                                                                                 |
| Castilla La Mancha | AL_CIR 3/2023                                  | DICTAMENES DE EVALUACIÓN DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DE CASTILLA-LA MANCHA                                                                                                  |
| Castilla La Mancha | AL_PTO/EETs/01                                 | PROCEDIMIENTO DE SACRIFICIO DE ANIMALES OBJETO DE TOMA DE MUESTRAS PARA LA DETECCIÓN DE EETs EN MATADEROS. ANEXOS                                                                                       |
| Castilla La Mancha | AL_PTO/MTD/01                                  | ORGANIZACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES DE MATADERO Y ANEXOS                                                                                                                                            |
| Castilla La Mancha | AL_PTO/MATinsp./3                              | Inspección postmortem en ungulados domésticos                                                                                                                                                           |
| 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 | AL_PRG/TM2024                                  | PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. 2023. INDICACIONES INICIALES(ANEXOS Y HOJAS SEMESTRALES DE POSITIVOS. ACTA DE TOMA DE MUESTRA, HOJA DE ENVÍOS DE MUESTRAS)   |
| Castilla La Mancha | AL_DOC_EXT_INTER<br>ES_003/FREC.MUES<br>TREC   | 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 | AL_OTR/FORMULA<br>RIO/EDO/MAT.DO<br>MICILIARIA | Parte enfermedades declaración obligatoria (EDO) y zoonosis en matanza domiciliaria                                                                                                                     |
| Castilla La Mancha | OTR/FORMULARIO<br>EDO/EDO/                     | COMUNICACIÓN URGENTE EDO PIEZAS DE CAZA.                                                                                                                                                                |
| Castilla La Mancha | OTR/FORMULARIO/<br>EDO.MATD                    | FORMULARIO PARA COMUNICACION URGENTE EDO EN MATADEROS (excepto bovino)                                                                                                                                  |

| CC. AA/<br>A. C.   | Nº Referencia                        | Nombre del procedimiento/circular/instrucción                                                                                                                                                           |
|--------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Castilla La Mancha | AL_PTO-CO-CAZA-1                     | PROCEDIMIENTO DE TRABAJO DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACION DE CARNE DE CAZA SILVESTRE                                                                                              |
| Castilla La Mancha | OTR/FORMULARIO/EDO.MATAD.BOV Y LIDIA | COMUNICACION URGENTE EDO EN MATADEROS (EXCLUSIVAMENTE BOVINO)                                                                                                                                           |
| Castilla La Mancha | AL_PTO/CORCTRIQ/01                   | PTO-PARA LA AUTORIZACIÓN DEL CORTE DE CANALES EN SALAS DE DESPIECE A LA ESPERA DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE TRIQUINA                                                                                   |
| Castilla La Mancha | AL_INSTRUCCION 3/2024                | 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 | AL_INSTRUCCION 2/2024                | NORMAS ESPECÍFICAS PARA LOS CONTROLES VETERINARIOS EN CARNE DE CAZA. PRIMERA INSPECCION EN CAMPO Y AUTOCONSUMO Y ANEXOS.                                                                                |
| Castilla La Mancha | AL_OTR/IMP/MTD/01                    | REGISTRO DE INSPECCION VETERINARIA EN MATADERO (LIBRO DE MATADERO)                                                                                                                                      |
| Castilla La Mancha | AL_MAN/BDPMATADEROS.                 | MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTACION DE LA BASE DE DATOS PARTES MENSUALES DE MATADEROS                                                                                                          |
| Castilla La Mancha | AL_OTR/FORMULARIO/PSM.               | PARTES MENSUALES DE SACRIFICIO EN 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                                                                                                  |
| Castilla y León    |                                      | Procedimiento General de Inspección Veterinaria de Mataderos                                                                                                                                            |
| Cataluña           | DACC_05062015                        | Procedimiento de declaración individualizada y urgente de enfermedades                                                                                                                                  |
| Cataluña           | DACC_20032020                        | Procedimiento de toma de muestras en los mataderos en el marco de los programas de sanidad animal                                                                                                       |
| Cataluña           | SICA-PC-10-EMC                       | Protocolo de inspección de establecimientos de manipulación de caza                                                                                                                                     |
| Cataluña           | P01_01_01_01                         | Procedimiento de inspección ante mortem en los mataderos de ungulados domésticos, aves de corral y conejos                                                                                              |
| Cataluña           | P01_01_01_02_01                      | Procedimiento de inspección post mortem en los mataderos de ungulados domésticos, aves de corral y conejos                                                                                              |
| 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           | 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.                    |
| Cataluña           | PNT-BA-PGANAT03                      | Actuaciones del Servicio Veterinario Oficial del Matadero ante la llegada de animales al matadero sacrificados de urgencia en la explotación de origen                                                  |
| Cataluña           | SICA-PC-ESC                          | Programa de inspección sanitaria de los animales sacrificados para el consumo humano                                                                                                                    |
| Cataluña           | SICA-PC-SALCAMP                      | Programa de control de la correcta aplicación del criterio de higiene del proceso para Salmonella y Campylobacter en canales de mataderos                                                               |
| 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                                                                                                                              |

| CC. AA/<br>A. C. | 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                                                                                                       |
| Extremadura      | SSA01/2019                          | INSTRUCCIÓN SOBRE ARMONIZACIÓN DE CRITERIOS EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES CINEGÉTICAS                                                                                                                  |
| 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      | Toma muestras tiroides porcino      | INSTRUCCIÓN TOMA DE MUESTRAS DE TIROIDES EN MATADEROS DE PORCINO (VIDEO)                                                                                                                                 |
| Extremadura      | Procedimiento Matadero Aves         | MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL VETERINARIO OFICIAL DEL SACRIFICIO DE AVES DE CORRAL EN MATADERO                                                                                                |
| Extremadura      | P3. PLURIANUAL BIENESTAR ANIMAL     | PROGRAMA PLURIANUAL DE CONTROLES OFICIALES DE BIENESTAR ANIMAL EN LOS MATADEROS DE EXTREMADURA 2021-2025                                                                                                 |
| Extremadura      | Flexibilidad temperatura transporte | INSTRUCCIÓN 2022 SOBRE AUTORIZACIÓN DE EXPEDICIÓN DE CARNE CON FLEXIBILIZACIÓN DE TEMPERATURAS                                                                                                           |
| Extremadura      | ANUAL BIENESTAR ANIMAL              | INSTRUCCIÓN ANUAL PARA EL DESARROLLO DE LA PROGRAMACIÓN DE CONTROLES SOBRE EL BIENESTAR ANIMAL EN MATADEROS DE EXTREMADURA.                                                                              |
| Extremadura      | Actividades Cinegéticas. TBC/PPA    | INSTRUCCIÓN TÉCNICA Y PROTOCOLO DE TOMA DE MUESTRAS UNGULADOS SILVESTRES PARA LA INVESTIGACIÓN DE TUBERCULOSIS Y PPA.                                                                                    |
| 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-01-03-04                      | Protocolo diario de inspección de mataderos                                                                                                                                                              |
| Galicia          | F-13T-01-03-05                      | Protocolo semanal de mataderos                                                                                                                                                                           |
| Galicia          | F-13T-01-03-06                      | Protocolo quincenal de mataderos                                                                                                                                                                         |
| Galicia          | F-13T-01-03-07                      | Protocolo mensual de mataderos                                                                                                                                                                           |
| Islas Baleares   | IT-BI-41                            | Manual técnico formativo de bienestar animal en el sacrificio 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-13                            | Nota técnica de criterios microbiológicos de seguridad alimentaria derivados cárnicos                                                                                                                    |
| Islas Baleares   | IT-BI-58                            | Instrucción técnica de toma de muestras para la investigación de triquina                                                                                                                                |
| Islas Baleares   | IT-BI-18                            | Nota técnica sobre la categorización de los derivados cárnicos                                                                                                                                           |
| Islas Baleares   | IT-BI-38                            | Procedimiento autorización de personal asistente en mataderos de aves y lagomorfos                                                                                                                       |
| Islas Baleares   | IT-BIII-2                           | Instrucción para la toma de muestras de superficies de canales en mataderos de abasto                                                                                                                    |
| Islas Baleares   | IT-BI-3                             | Instrucción técnica de control oficial de material SANDACH Y MER en mataderos unguilados domésticos de las Islas Baleares                                                                                |
| 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-42                            | CONTROL OFICIAL DEL SACRIFICIO DE AVES Y LAGOMORFOS                                                                                                                                                      |
| 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                                                    |

| CC. AA./<br>A. C. | Nº Referencia              | Nombre del procedimiento/circular/instrucción                                                                                                                                  |
|-------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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-57                   | Procedimiento de unificación de criterios de los veterinarios de matadero                                                                                                      |
| Islas Baleares    | IT-BI-1                    | Instrucción de marcados de productos de origen animal.                                                                                                                         |
| Islas Baleares    | IT-BI-56                   | Manual de aplicación informática de mataderos                                                                                                                                  |
| 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-34                   | Manual de auditorías de prerequisites 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-44                   | Instrucción técnica para la toma de muestras para la investigación de tuberculosis en mataderos de reses 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-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-62                   | Instrucción Técnica sobre la autorización sanitaria del corte de canales de la especie porcina en la sala de despiece antes del resultado análisis triquina                    |
| Islas Baleares    | IT-BI-40                   | Instrucción de control de bienestar animal en el sacrificio de las Illes Balears.                                                                                              |
| Islas Baleares    | IT-BI-54                   | Control oficial de las EET en mataderos de la CAIB. Protocolos y toma de muestras.                                                                                             |
| Islas Baleares    | IT-BI-63                   | Procedimiento de control oficial en mataderos de las explotaciones positivas a fiebre Q                                                                                        |
| Islas Baleares    | IT-BI-64                   | Instrucción Técnica sobre el control oficial de los sistemas de videovigilancia                                                                                                |
| La Rioja          | ITG 04-06                  | SANDACH en mataderos                                                                                                                                                           |
| La Rioja          | ITG 04-10                  | Marcado sanitario y de identificación en mataderos                                                                                                                             |
| La Rioja          | ITG 04-02                  | Información alimentaria                                                                                                                                                        |
| La Rioja          | ITG 04-11                  | Requisitos específicos y de higiene para el sacrificio de los mataderos de ungulados, aves de corral y lagomorfos                                                              |
| La Rioja          | ITG 03-03                  | Toma de muestras del PNIR. Programa de control de contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios                                                                        |
| La Rioja          | ITG 04-07                  | Información de la cadena alimentaria, identificación y documentación de acompañamiento de los animales al matadero                                                             |
| La Rioja          | ITG 04-09                  | Inspección post-mortem en los mataderos                                                                                                                                        |
| La Rioja          | ITG-04-13                  | Control oficial de animales sacrificados de urgencia fuera del matadero                                                                                                        |
| La Rioja          | ITG-04-15                  | Control oficial en establecimientos de manipulación de caza mayor silvestre                                                                                                    |
| La Rioja          | ITG 03-02                  | Instrucción técnica sobre encefalopatías espongiiformes transmisibles                                                                                                          |
| La Rioja          | ITG 04-04                  | Bienestar animal y videovigilancia en mataderos                                                                                                                                |
| La Rioja          | ITG 04-08                  | Inspección ante-mortem en los mataderos                                                                                                                                        |
| 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            | Guías-Insp-12              | Guía de inspección de sala de despiece de ungulados.                                                                                                                           |
| Madrid            | Guías-Insp-13              | Guía de inspección de sala de despiece de aves y lagomorfos.                                                                                                                   |
| Madrid            | Guías-Insp-14              | Guía de inspección de despiece de caza de cría                                                                                                                                 |
| Madrid            | Guías-Insp-15              | Guía de inspección de despiece de caza silvestre                                                                                                                               |
| Madrid            | Guías-Insp-16              | Guía de inspección de carne picada.                                                                                                                                            |

| CC. AA./<br>A. C. | Nº Referencia                 | Nombre del procedimiento/circular/instrucción                                                                                          |
|-------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Madrid            | Guías-Insp-19                 | Guía de inspección de estómagos y vejigas.                                                                                             |
| Madrid            | Guías-Insp-21                 | Guía de inspección de colágeno.                                                                                                        |
| Madrid            | Guías-Insp-22                 | Guía de inspección de gelatina.                                                                                                        |
| Madrid            | POC-HS-GS-01                  | Procedimiento de control oficial antem mortem en mataderos                                                                             |
| Madrid            | I-POC-HS-GS-01-03             | Auditoría de los requisitos específicos en el control oficial ante mortem en mataderos                                                 |
| Madrid            | Guía-Ante mortem-1            | Guía de apoyo al control oficial ante mortem en los mataderos                                                                          |
| Madrid            | POC-HS-GS-02                  | Procedimiento de control oficial post mortem                                                                                           |
| Madrid            | Guías-Insp-18                 | Guía de inspección de carne separada mecánicamente.                                                                                    |
| Madrid            | I-POC-HS-GS-01-01             | Inspección en el control oficial ante mortem en mataderos                                                                              |
| Madrid            | I-POC-HS-GS-02-01             | Instrucción técnica de inspección en el control oficial post mortem.                                                                   |
| Madrid            | I-POC-HS-GS-02-03             | Instrucción técnica de muestreo reglamentario Plan de investigación de residuos en establ. de obtención de carnes fresca               |
| Madrid            | Guía post mortem-2            | Guía de apoyo a la inspección post mortem, marcado sanitario y de identificación de canales y despojos.                                |
| Madrid            | I-POC-HS-GS-01-02             | Instrucción técnica de control oficial del bienestar animal en mataderos                                                               |
| Madrid            | POC-HS-GS-04                  | Procedimiento de gestión de la inspección de la carne de reses de lidia                                                                |
| 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            | 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             | IT de auditoría oficial de subproductos animales, incluidos los MER, en establecimientos de obtención de carnes frescas                |
| Madrid            | Guía Post mortem-1            | Guía de apoyo a la inspección de SANDACH y MER en establecimientos de obtención de carnes frescas                                      |
| Madrid            | Guías-Insp-17                 | Guía de inspección de derivados cárnicos.                                                                                              |
| Madrid            | I-POC-HS-EG-01-04             | Instrucción: clasificación del riesgo en los establecimientos alimentarios                                                             |
| Madrid            | Instrucción I-POC HS-GS-01-06 | Instrucción técnica para la detección postmortem de condiciones deficientes de bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde. |
| Madrid            | Instrucción I-POC HS-GS-01-05 | Instrucción técnica sobre la detección de lesiones de caudofagia en porcinos sacrificados en mataderos                                 |
| Madrid            | I-POC-ACOE-09                 | Instrucción para gestionar la baja en el registro general sanitario de alimentos y establecimientos alimentarios                       |
| Murcia            | INSTRUCCIÓN                   | Instrucción de uso de la aplicación "Sistema informático del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis"                             |
| Navarra           | COD52                         | Protocolo de inspección de salas de despiece                                                                                           |
| Navarra           | INS0142016                    | Instrucción para inspectores de mataderos en el control de EEB                                                                         |
| Navarra           | INS0142018                    | Toma de muestras de canales de aves para análisis de higiene del proceso                                                               |
| Navarra           | PRO0102019                    | Verificación en mataderos de ungulados                                                                                                 |
| Navarra           | INS0162019                    | Tipos de análisis en aguas de empresas y establecimiento alimentario                                                                   |
| Navarra           | INS0252018                    | Verificación del criterio de higiene de proceso en canales                                                                             |
| Navarra           | PNT0022016                    | Procedimiento para el Plan Nacional de Investigación de Residuos                                                                       |
| Navarra           | INS0162015                    | Toma de muestras canales de ungulados para microbiología                                                                               |
| Navarra           | INS0082018                    | Salas de tratamiento de caza                                                                                                           |
| 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                |

| CC. AA./<br>A. C. | Nº Referencia           | Nombre del procedimiento/circular/instrucción                                                                                         |
|-------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                         |
| Navarra           | PRO0302022              | Control general de mataderos de ungulados y actividades anexas                                                                        |
| Navarra           | PRO0332022              | Control diario de matadero de ungulados                                                                                               |
| Navarra           | PRO0792021              | Protocolo de bienestar animal: ungulados                                                                                              |
| Navarra           | PRO0772021              | Protocolo bienestar animal: conejos                                                                                                   |
| Navarra           | PRO0472021              | Protocolo bienestar animal: aves                                                                                                      |
| Navarra           | PRO0282022              | Control general de mataderos de aves y actividades anexas                                                                             |
| Navarra           | PRO0312022              | Control diario de mataderos de aves                                                                                                   |
| Navarra           | PRO0292022              | Control general de mataderos de conejos y actividades anexas                                                                          |
| Navarra           | PRO0322022              | Control diario de mataderos de conejos                                                                                                |
| Navarra           | PRO0252023              | Control en salas de tratamiento de caza                                                                                               |
| Navarra           | PRO0272023              | Evaluación de riesgos de mataderos                                                                                                    |
| Navarra           | CPRO0262023             | Criterios para cumplimentar el protocolo de Evaluación de riesgos de mataderos                                                        |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | Carnicerías                                                                                                                           |
| País Vasco        |                         | Normalización del control oficial en mataderos: bovino, porcino, ovino, caprino, solípedos, ratides, aves, lagomorfos y palmípedas    |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | Carnicería-Charcutería                                                                                                                |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | Carnicería-Salchichería                                                                                                               |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | Preparados de carne de estructura no industrial.                                                                                      |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | Élaboración de productos cárnicos.                                                                                                    |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | Sala de despiece de carne de aves de corral.                                                                                          |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | Sala de despiece de carne de conejo y aves de caza de granja                                                                          |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | Sala de despiece de carnes de ungulados y mamíferos de caza de cría                                                                   |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | Sala de despiece de carnes.                                                                                                           |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | Salas de despiece de poca capacidad                                                                                                   |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | Centros de producción de otros productos de origen animal: estómagos, vejigas, e intestinos (tripas)                                  |
| 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 EET                                                           |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | Sacrificio de urgencias, fuera del matadero                                                                                           |
| País Vasco        |                         | Procedimiento toma de muestras en matadero para el diagnóstico anatomopatológico y parasitológicos de las enfermedades animales       |
| País Vasco        | INTRUCIONES<br>TECNICAS | PROCEDIMIENTO DE TRABAJO PARA EL SACRIFICIO DE LOS ANIMALES CON DESTINO A CONSUMO.PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE TUBERCULOSIS EN BOVINOS |

| CC. AA/<br>A. C. | Nº Referencia          | Nombre del procedimiento/circular/instrucción                                                   |
|------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| País Vasco       | Procedimiento          | Procedimiento de Supervisión y Muestreo de los Controles Regulares de Higiene en Mataderos CAPV |
| País Vasco       | PG 03                  | CONTROL OFICIAL DE LOS SVBA EN MATADEROS DE LA CAPV                                             |
| País Vasco       | INSTRUCCIÓN<br>TÉCNICA | Mataderos y pequeños mataderos                                                                  |

#### 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.](#)